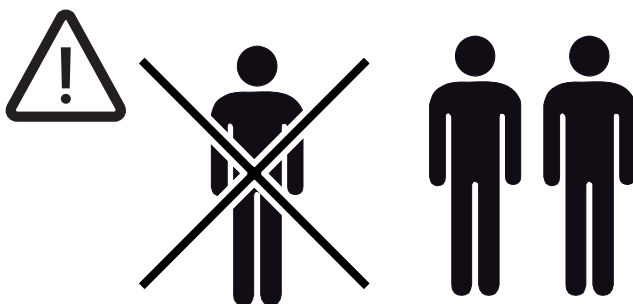
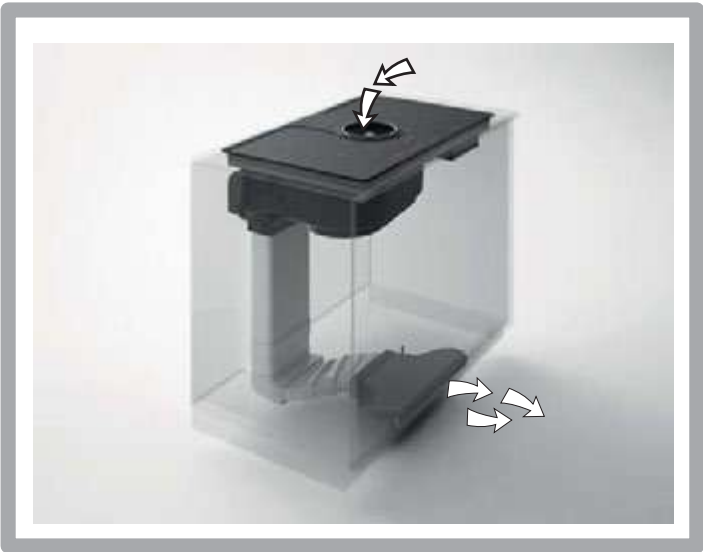
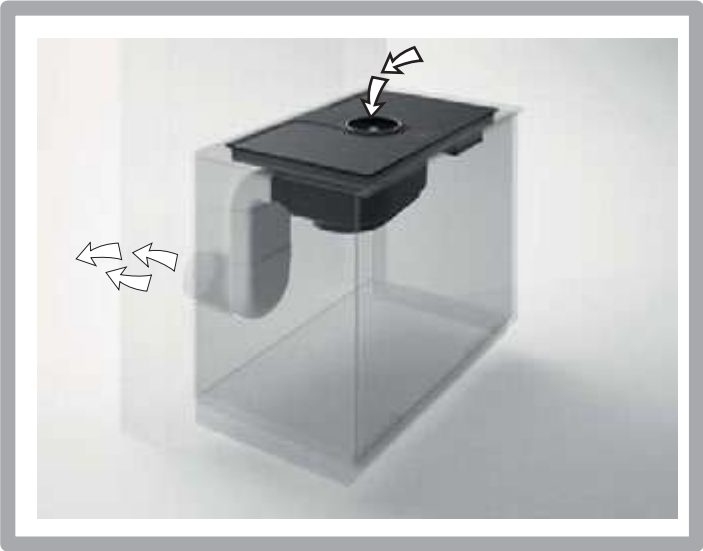
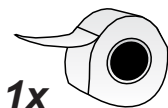




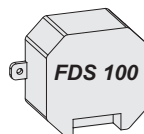
EN	Instruction on mounting and use
IT	Istruzioni di montaggio e d'uso
FR	Prescriptions de montage et mode d'emploi
DE	Montage- und Gebrauchsanweisung
ES	Montaje y modo de empleo
PT	Instruções para montagem e utilização
NL	Montagevoorschriften en gebruiksaanwijzingen
PL	Instrukcja montażu i obsługi
EL	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	والاستعمال التركيب طرق







1x



2x



1x



2,8 m

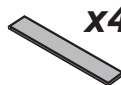


4x



x8

*



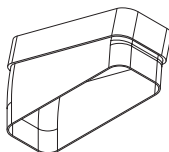
x4

*

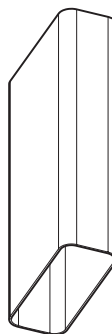
1x

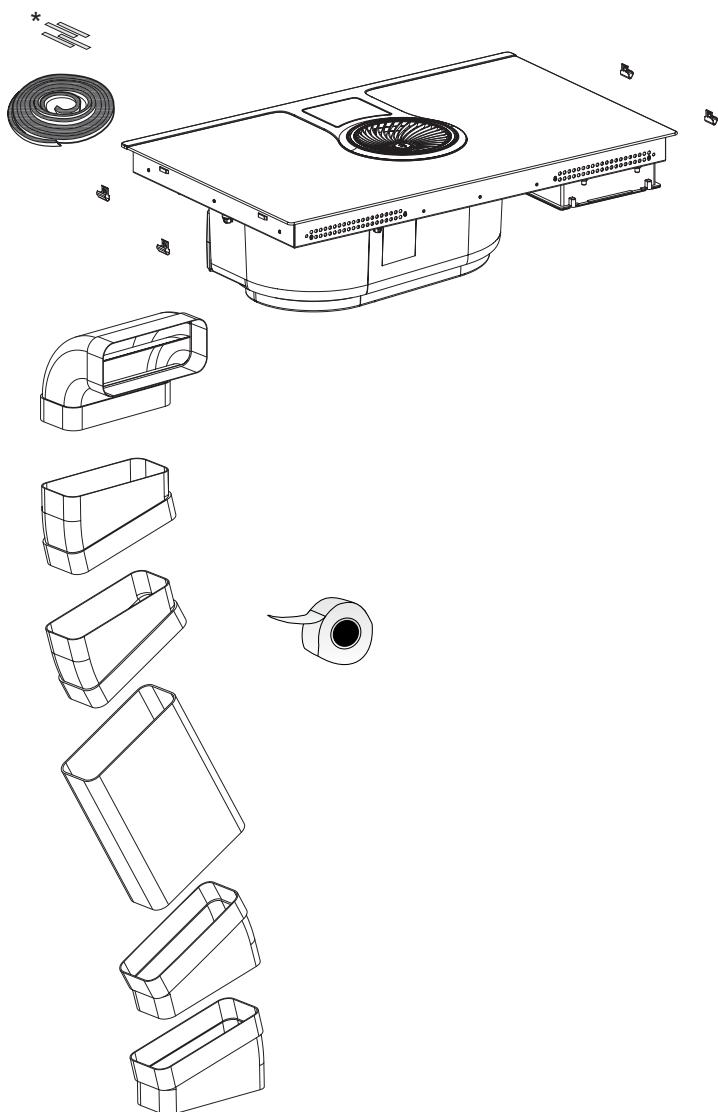


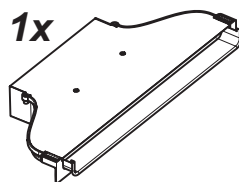
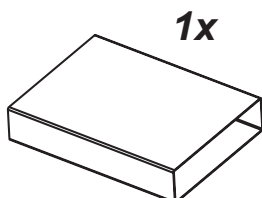
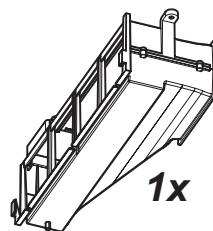
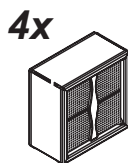
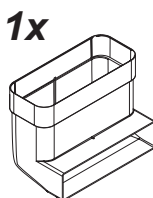
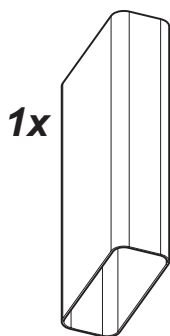
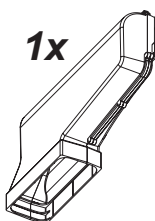
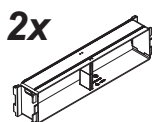
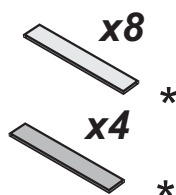
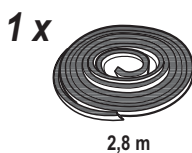
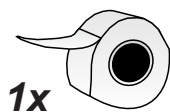
1x

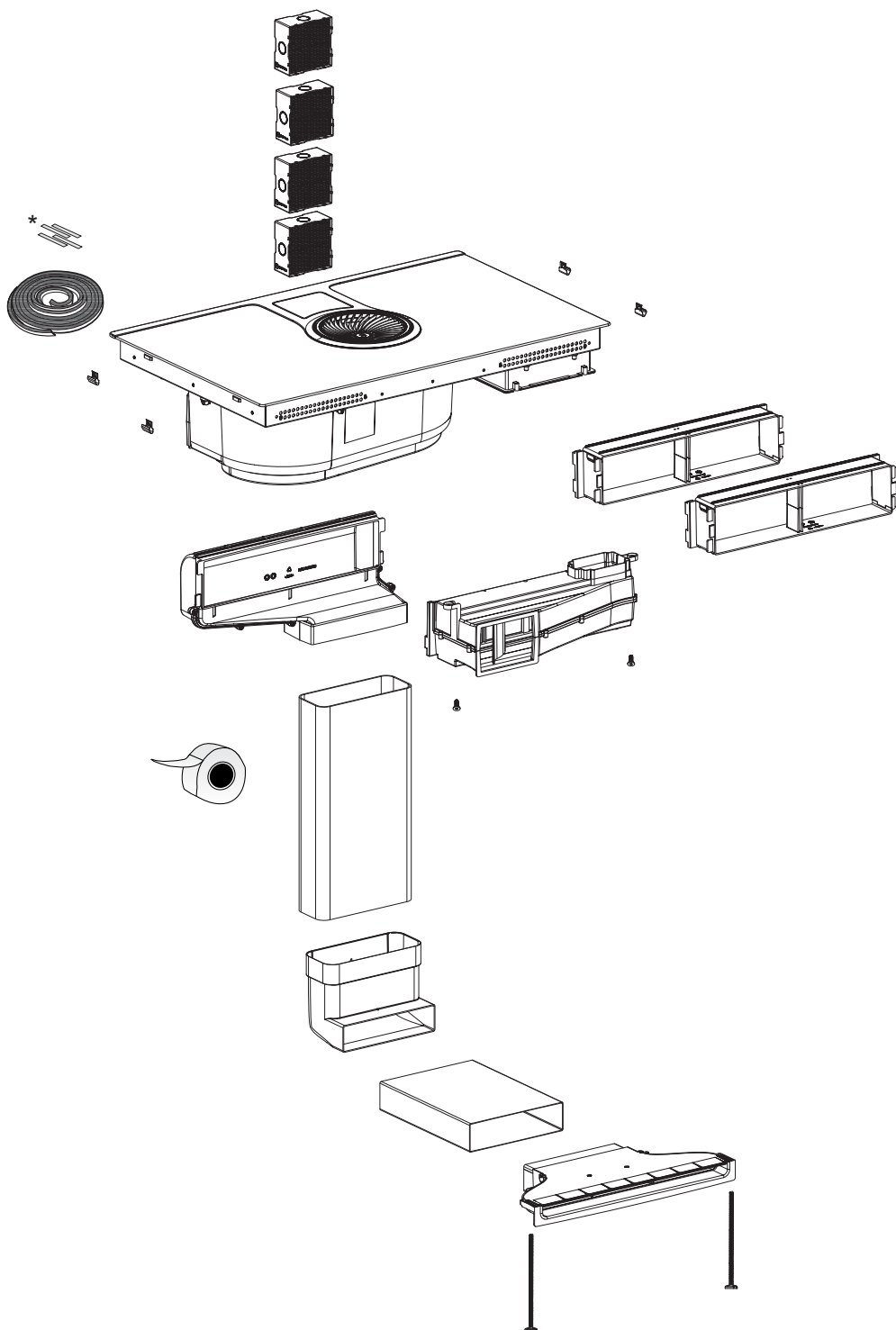


4x







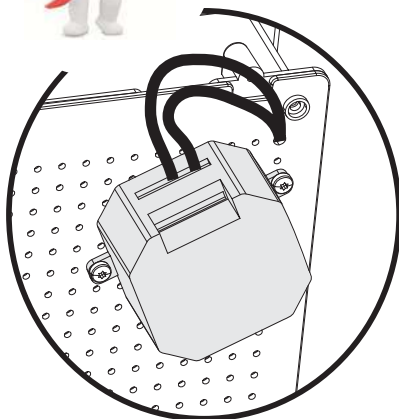
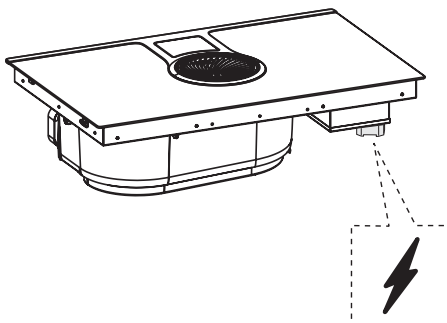
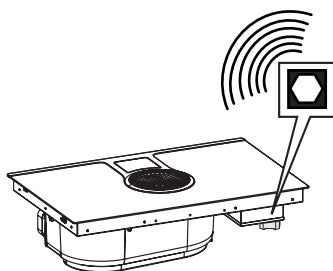
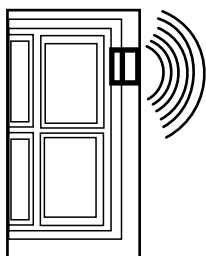


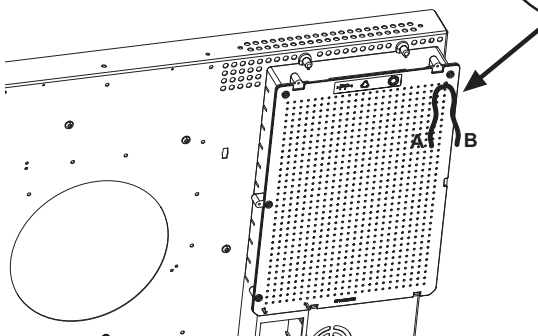
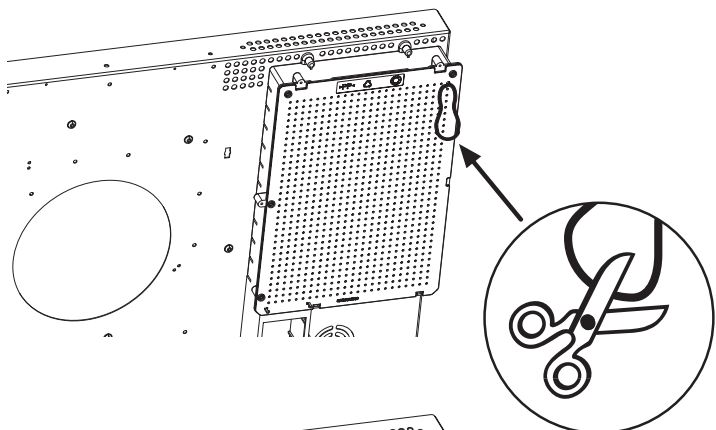
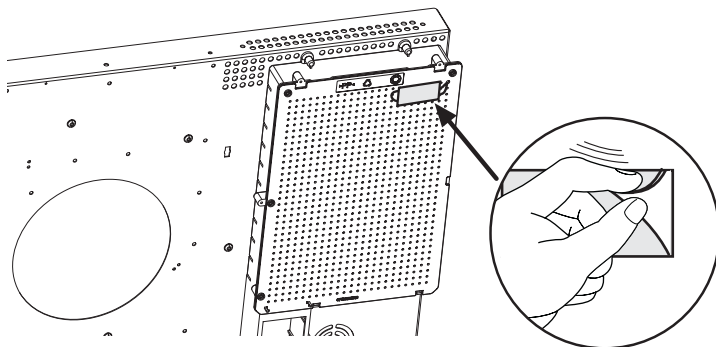


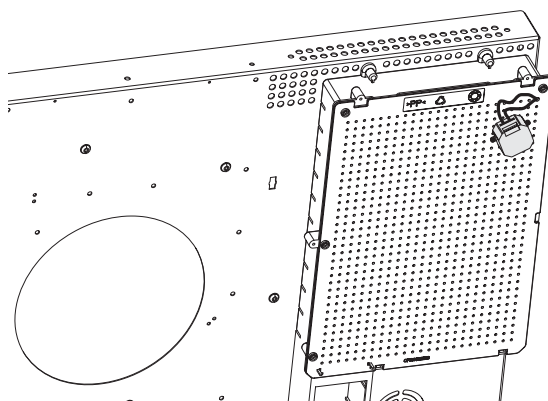
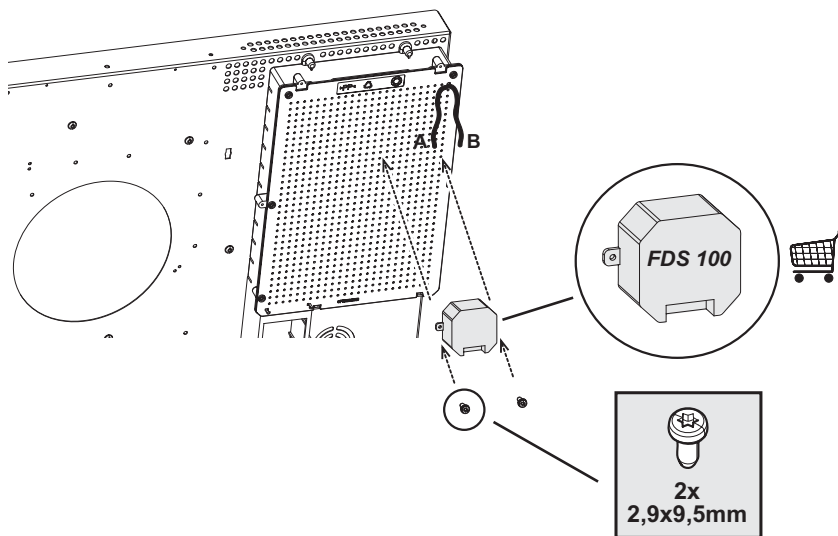
KIT FDS 100

ELEKTROTECHNIK
SCHABUS **ES**

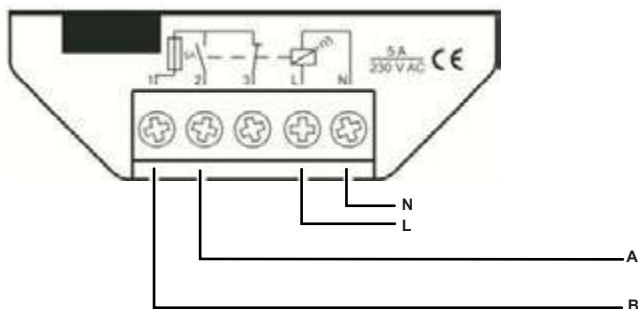
www.elektrotechnik-schabus.de

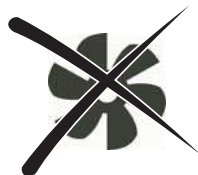
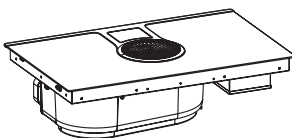
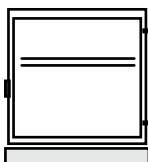
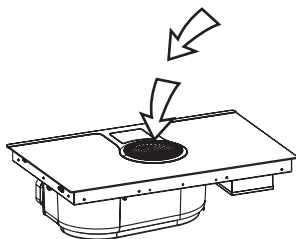
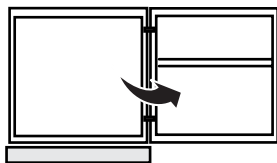


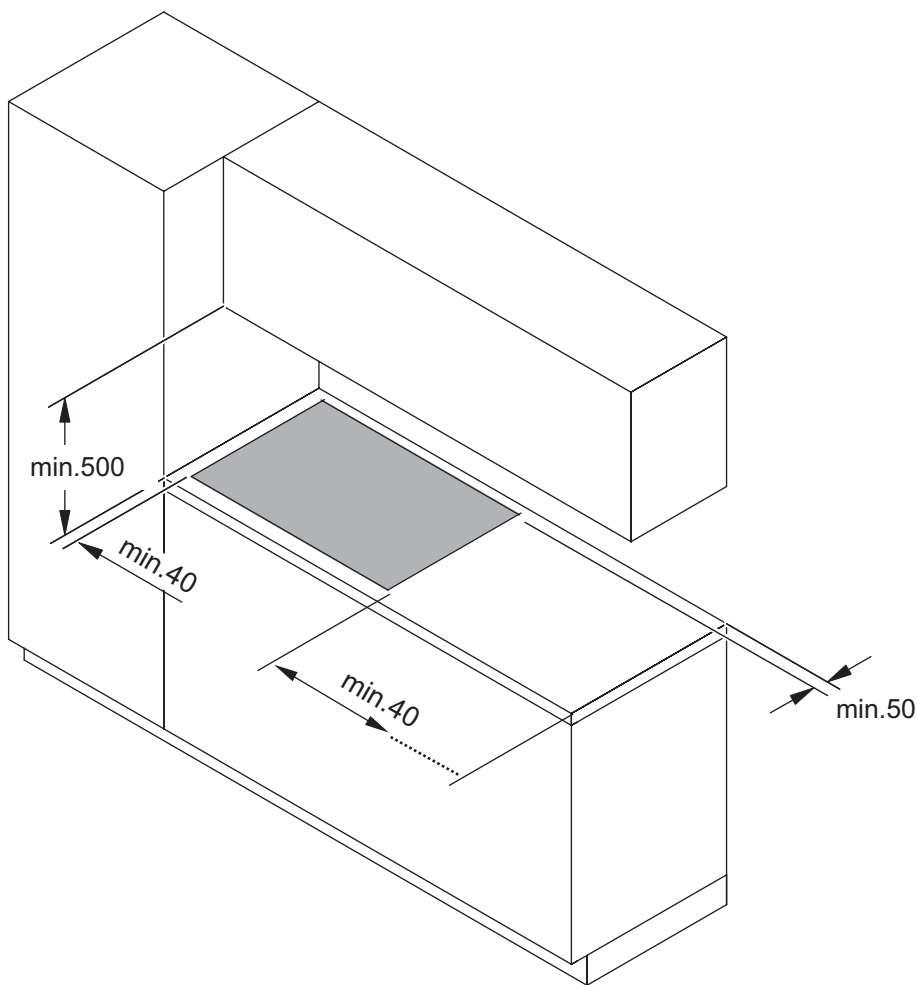


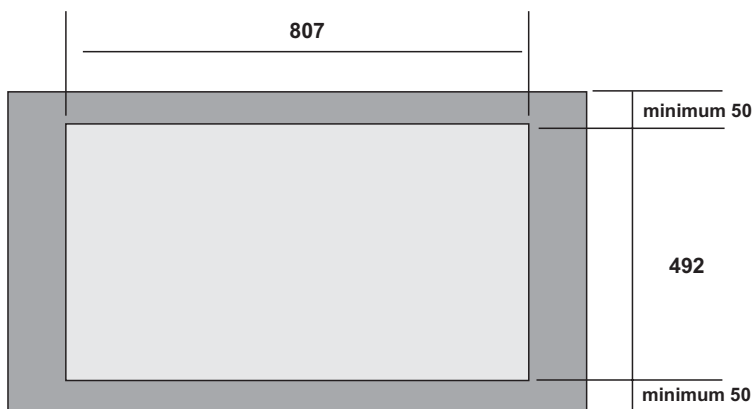
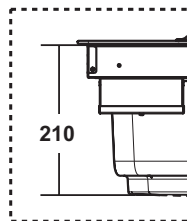
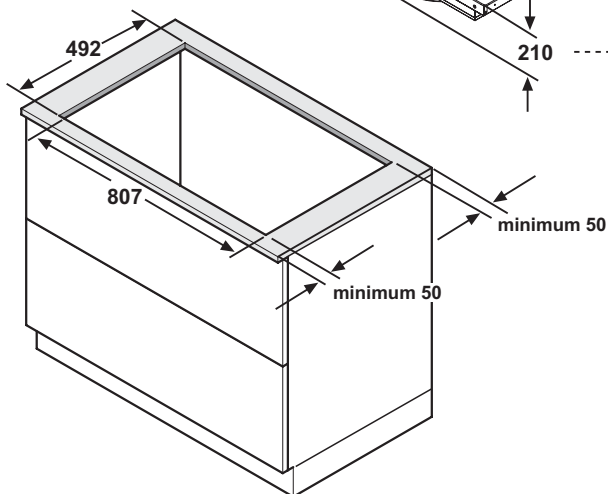
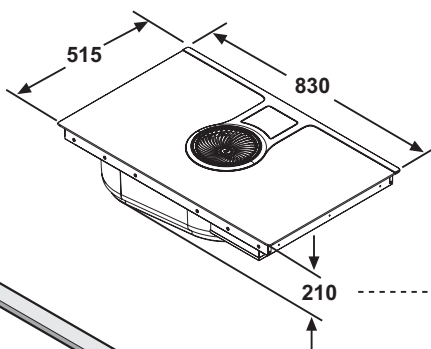
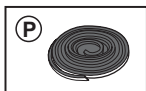
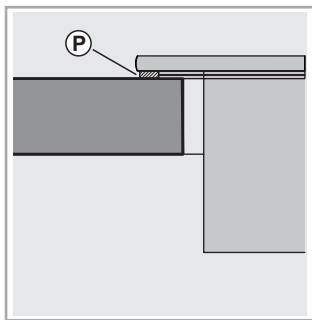


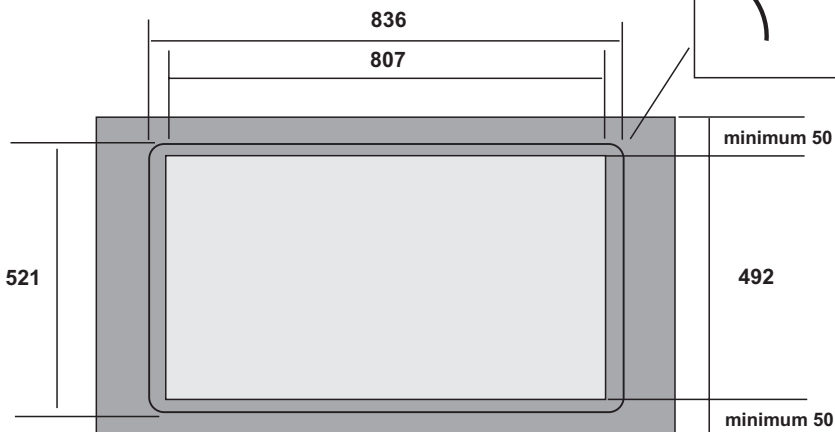
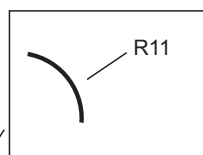
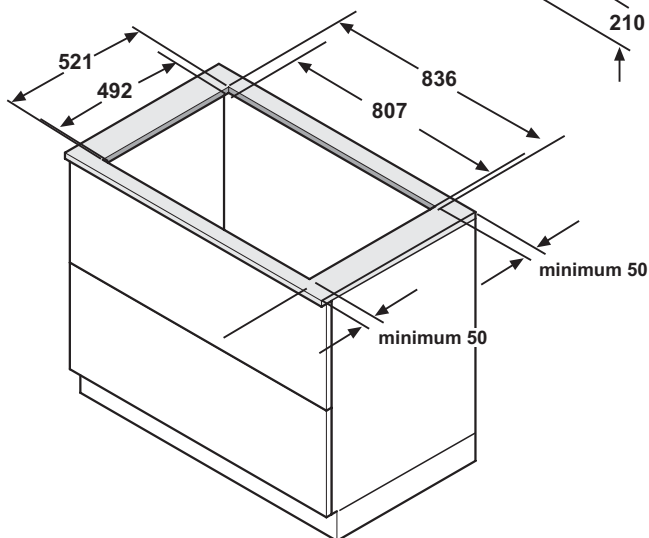
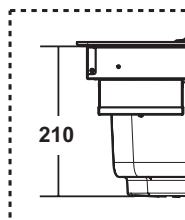
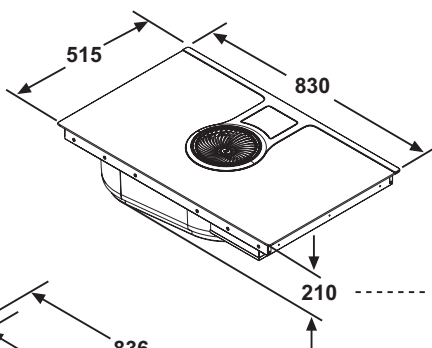
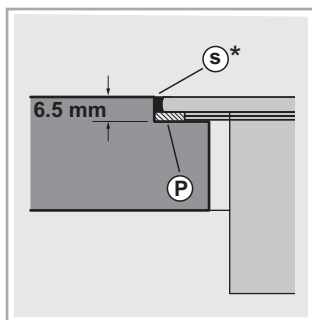
FDS100

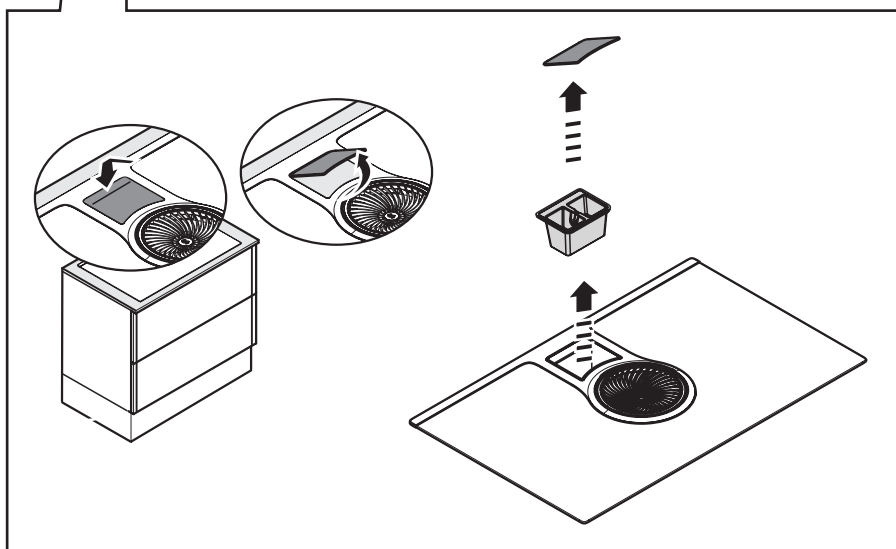
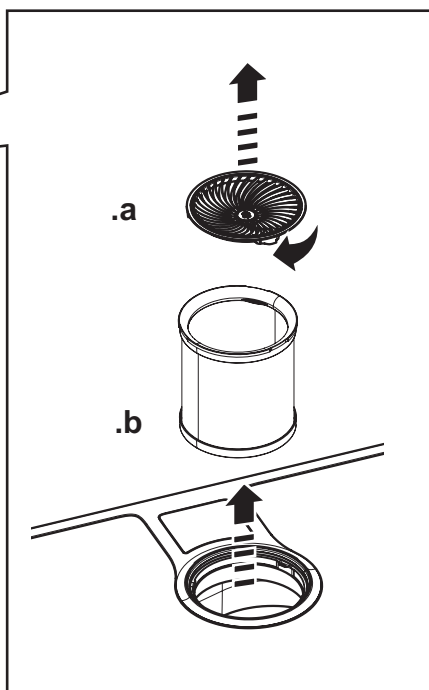
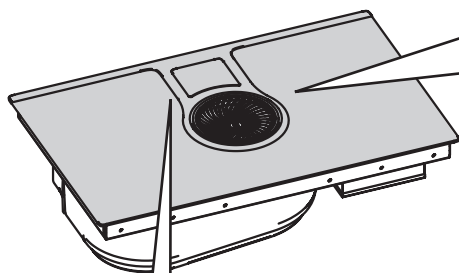




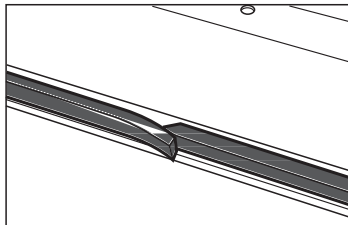
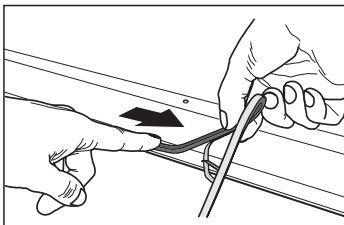
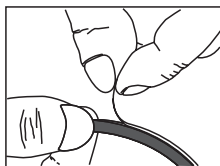
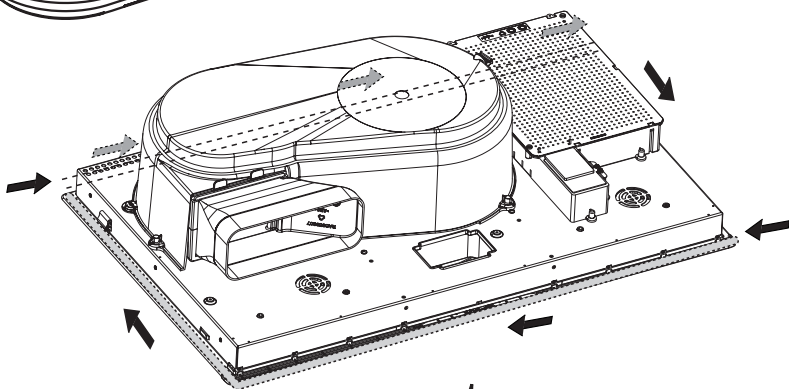
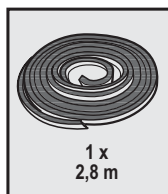
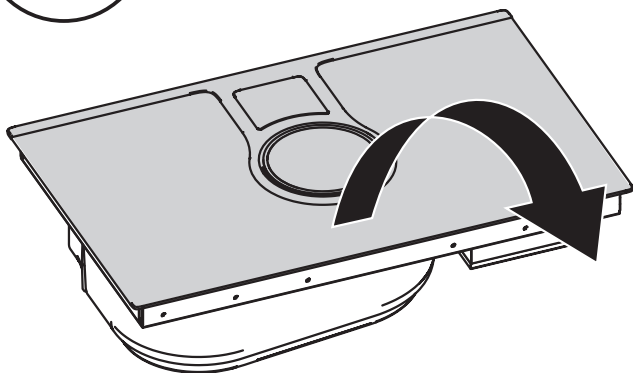


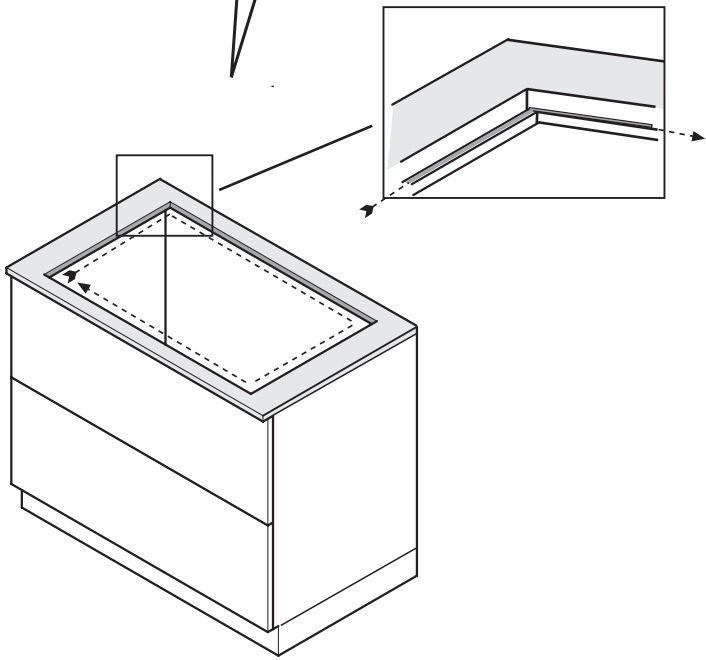
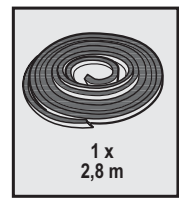
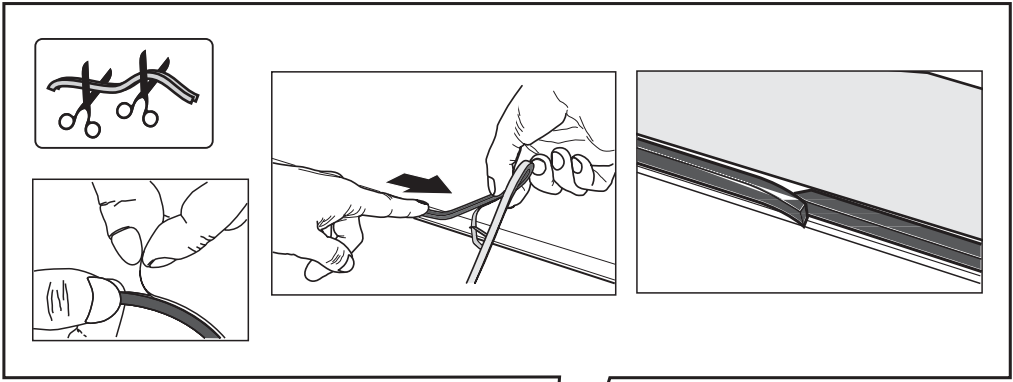




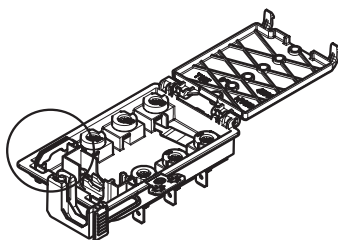
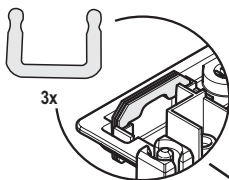
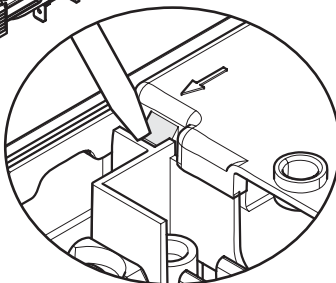
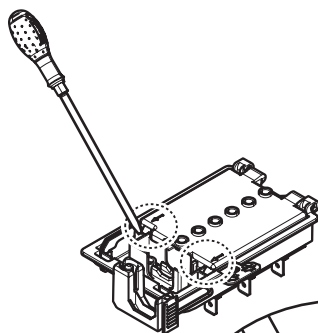
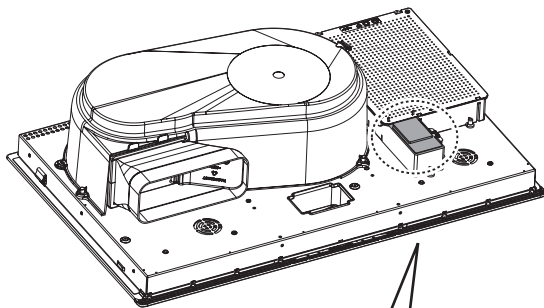


inst. **A**



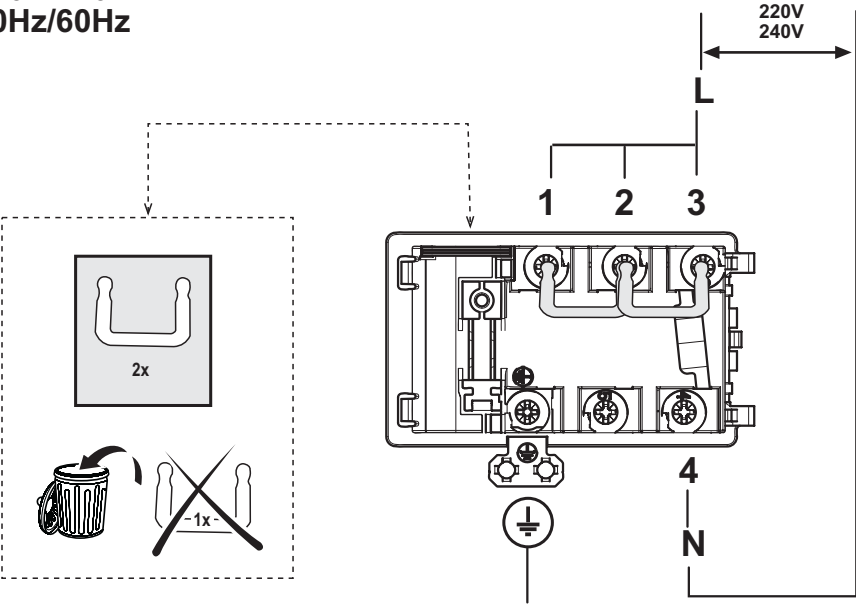


3



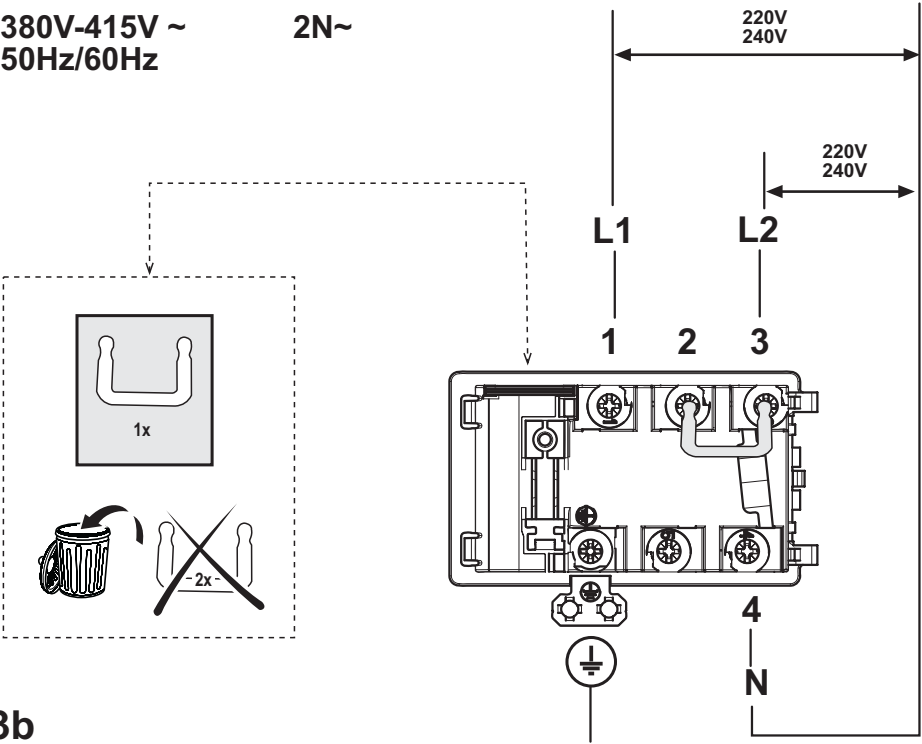
3a

220V-240V ~
50Hz/60Hz



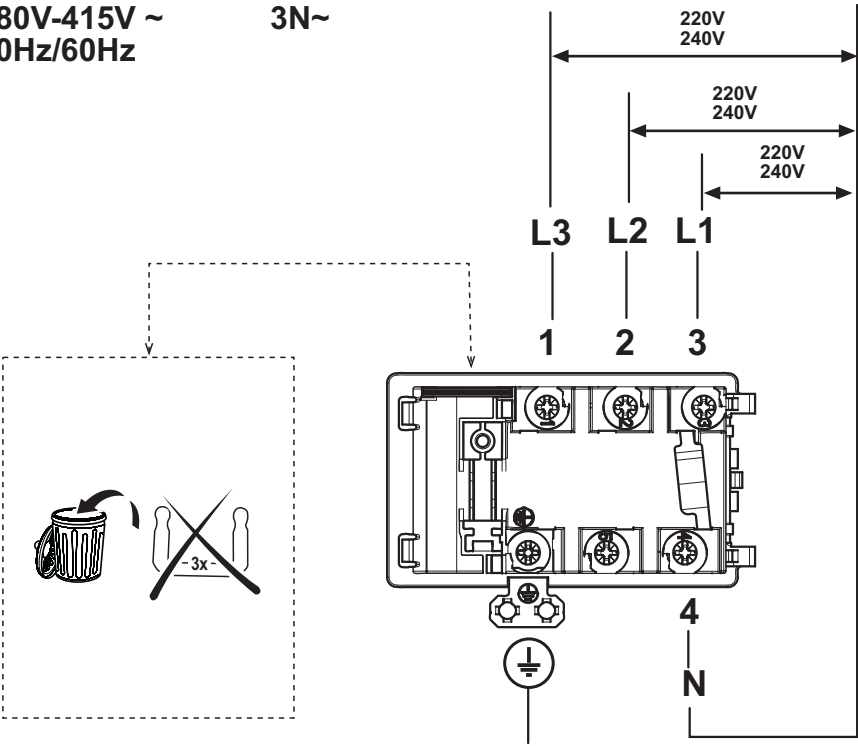
380V-415V ~
50Hz/60Hz

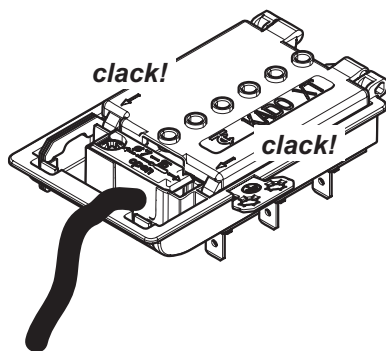
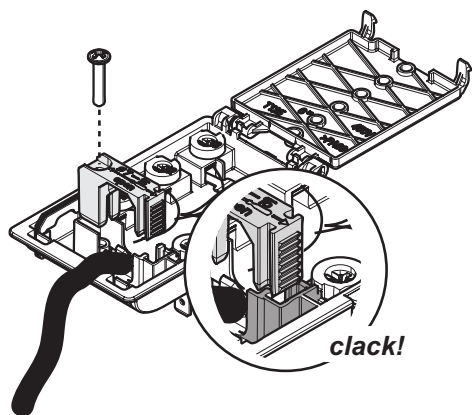
2N~



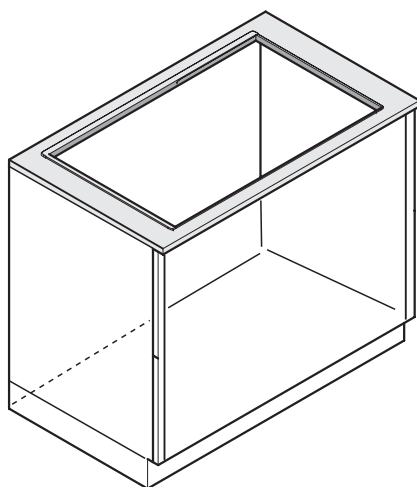
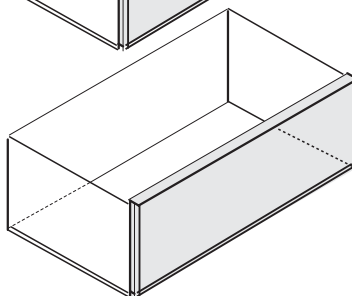
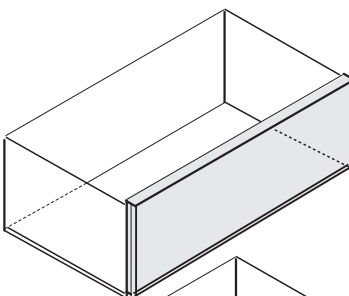
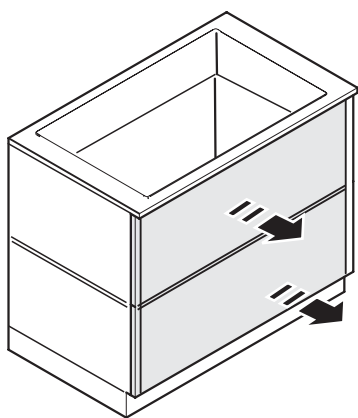
380V-415V ~
50Hz/60Hz

3N~

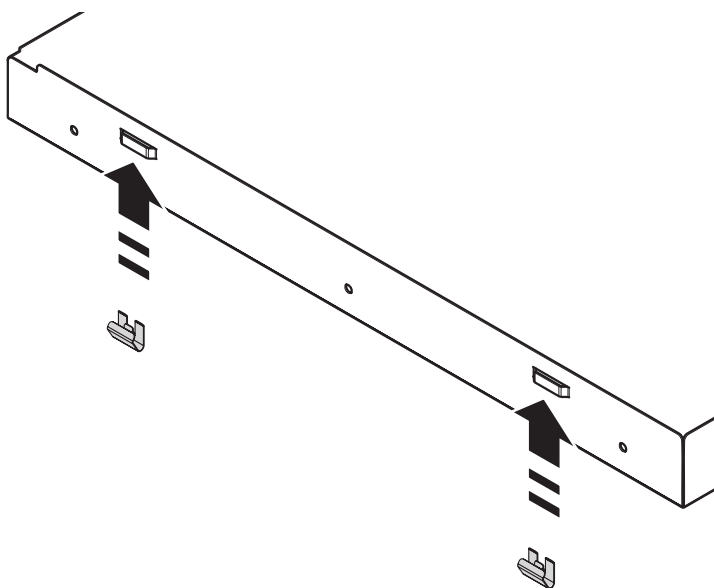
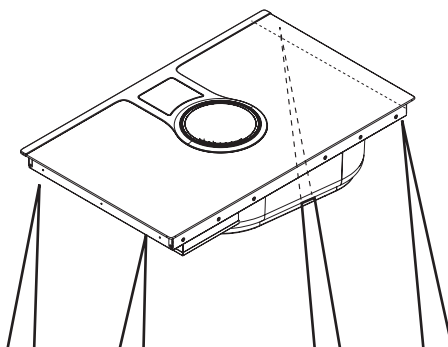




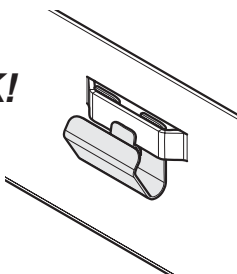
3c

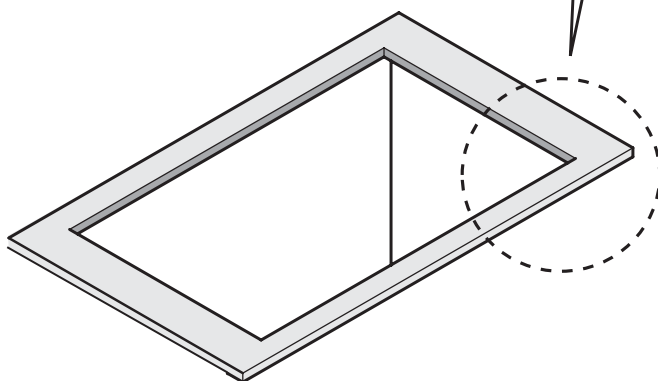
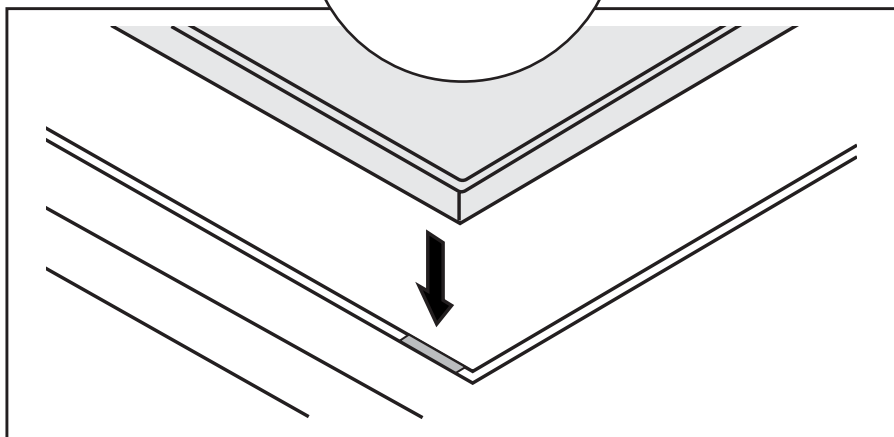
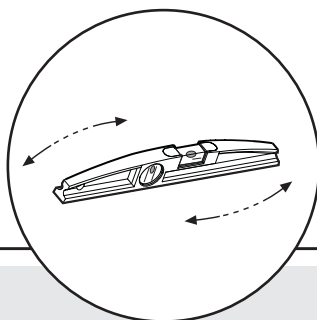
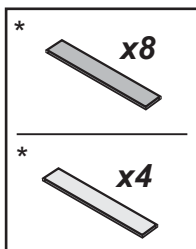


OK!

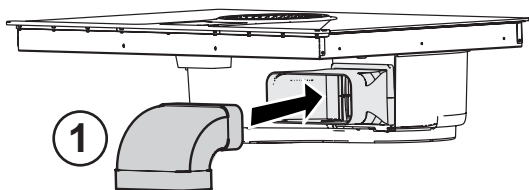


OK!

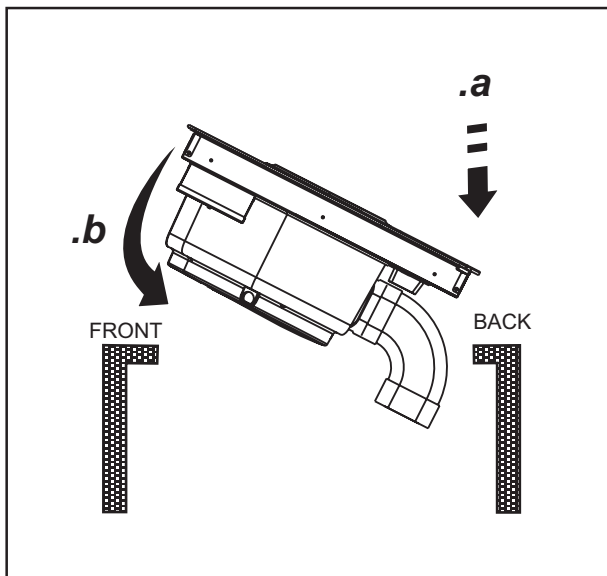




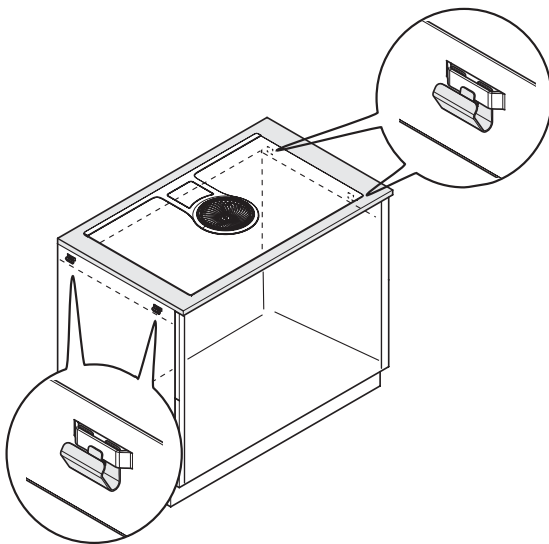




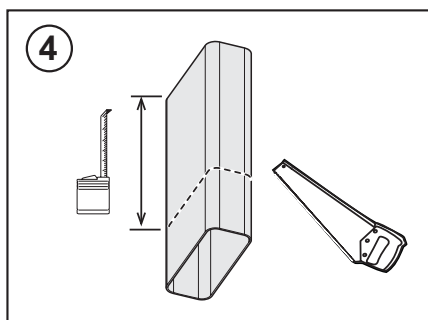
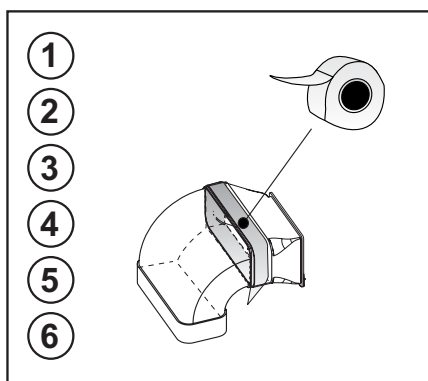
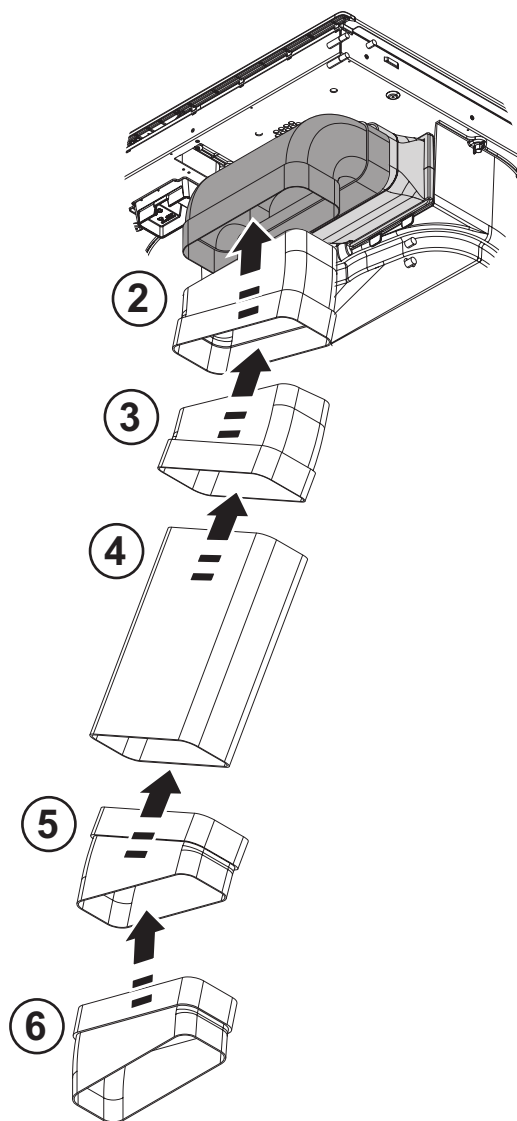
7a.1

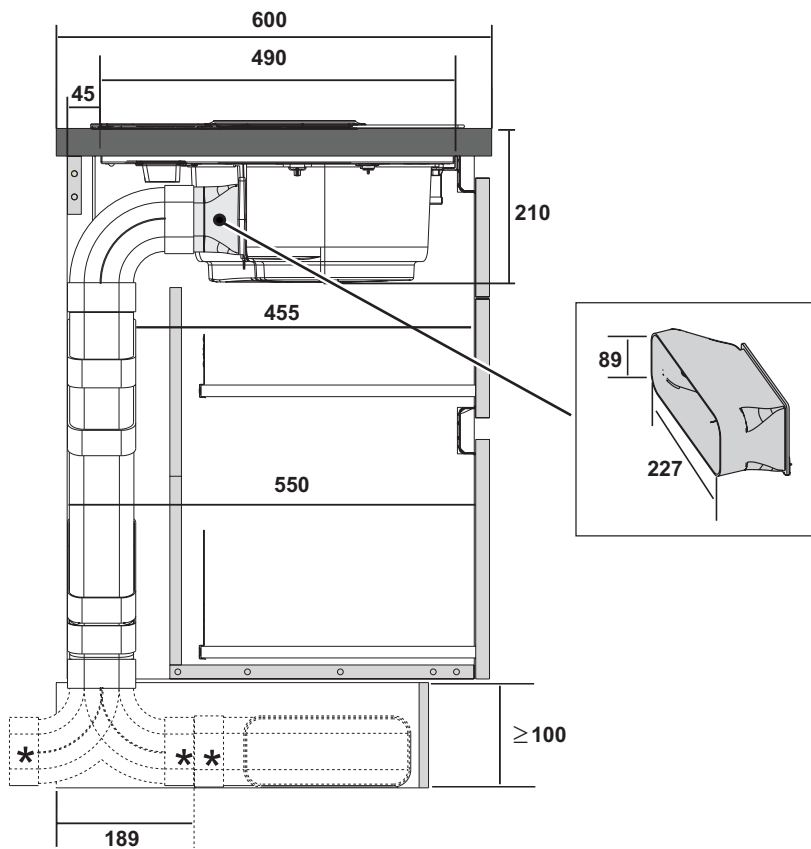


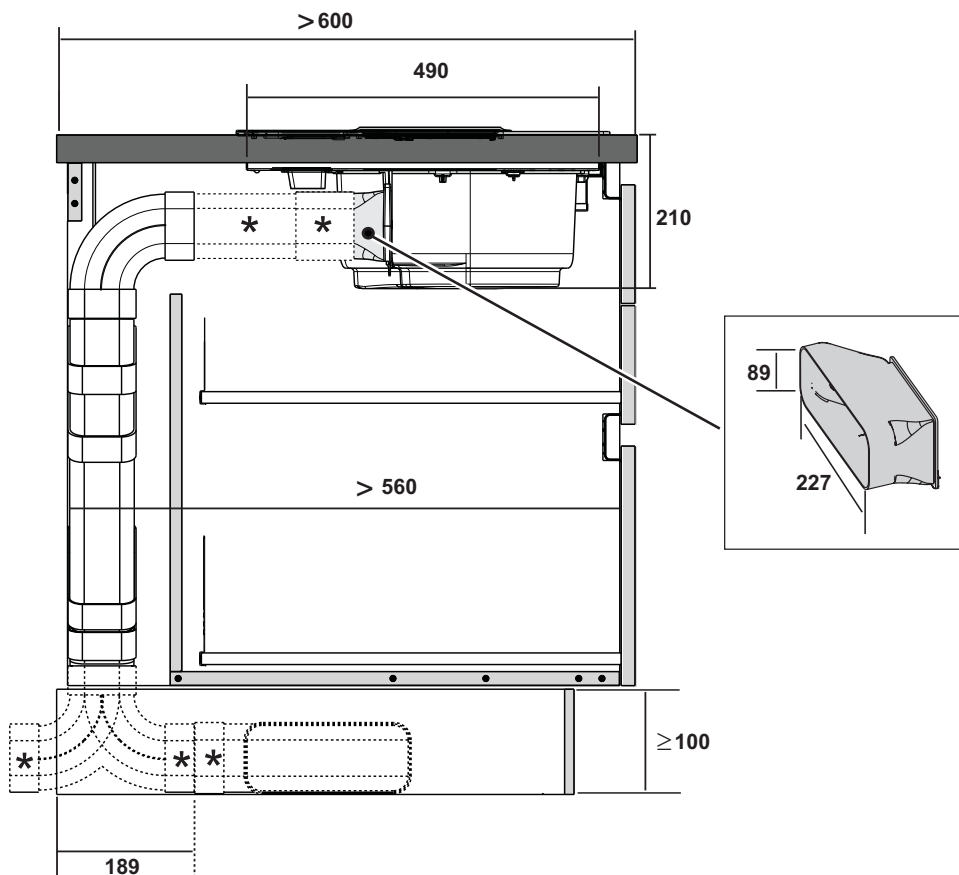
7a.2



7a.3









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

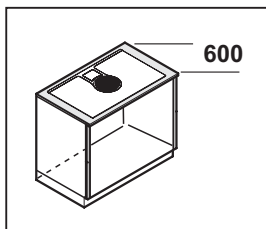


227x94mm

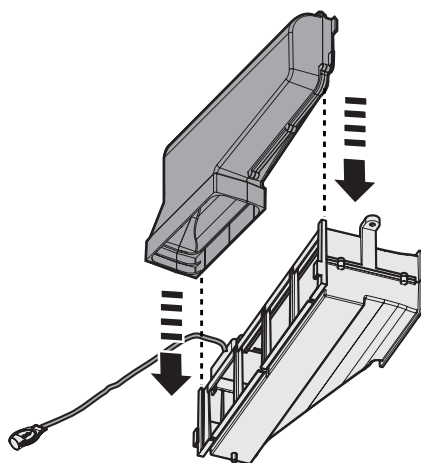


www.elica.com
www.shop.elica.com

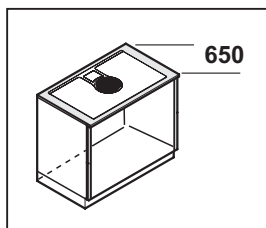
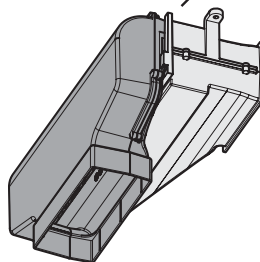
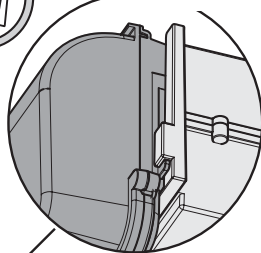




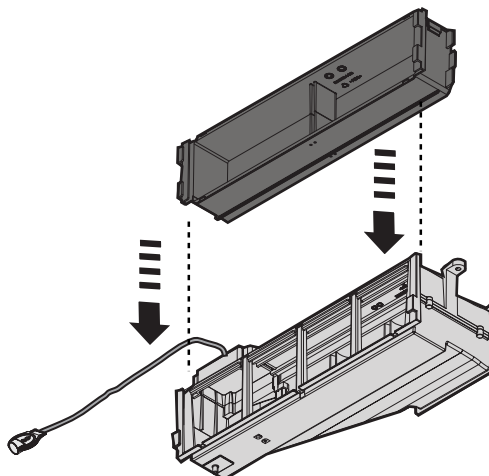
9.1

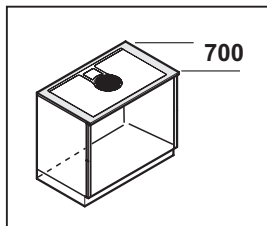


clack!

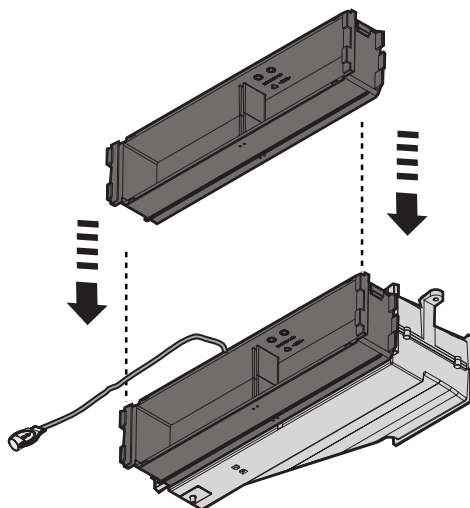


9a.1.2

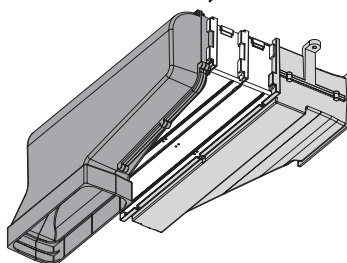
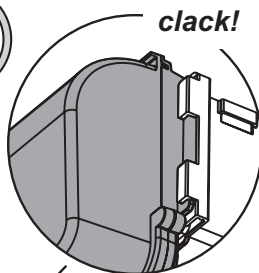
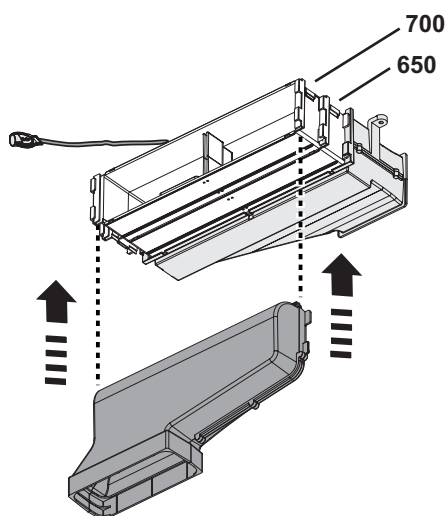




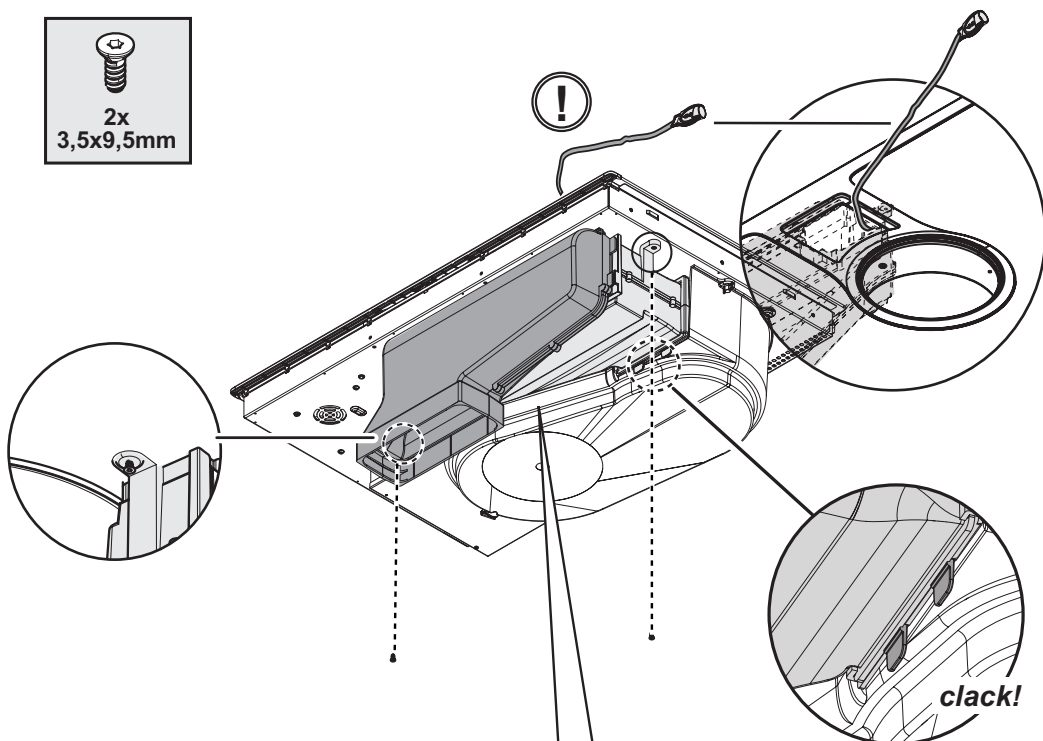
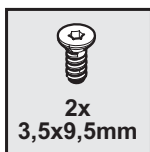
9a.1.3



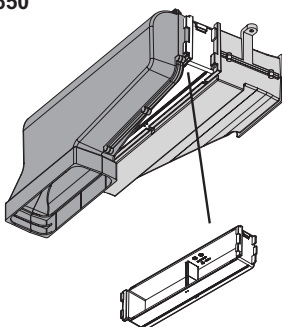
9.2



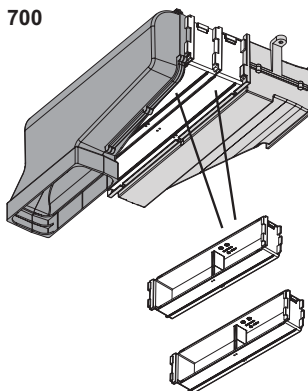
9.3

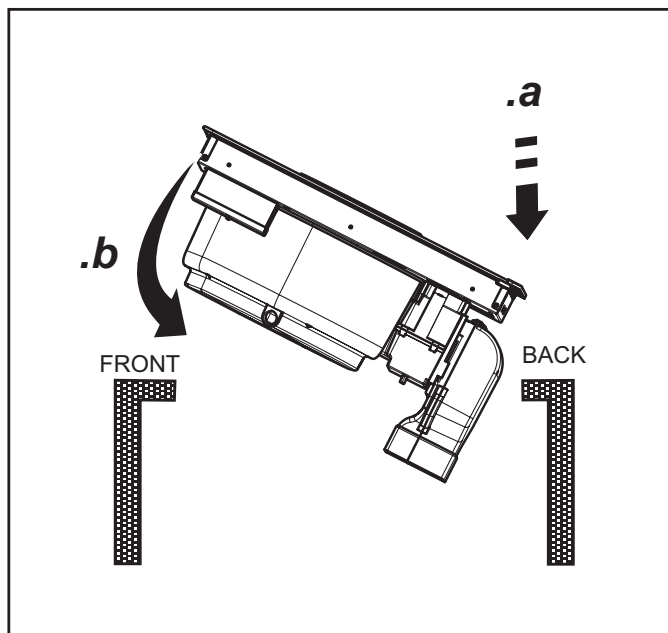


650

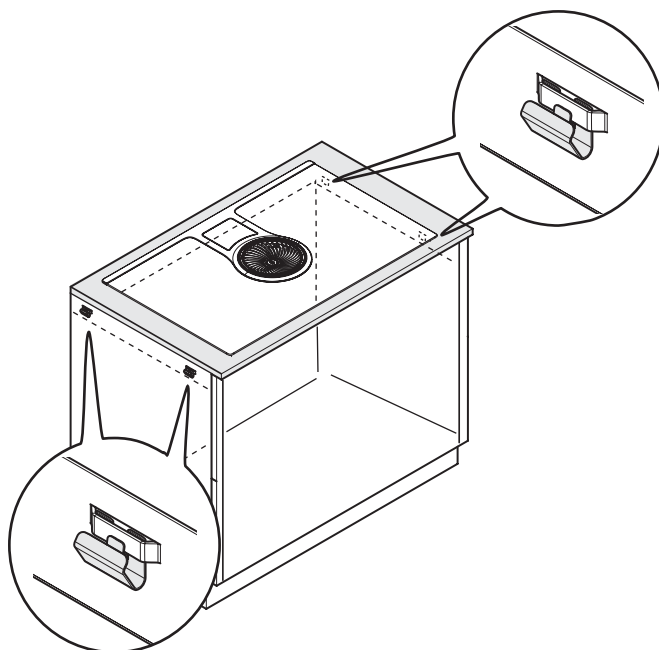


700

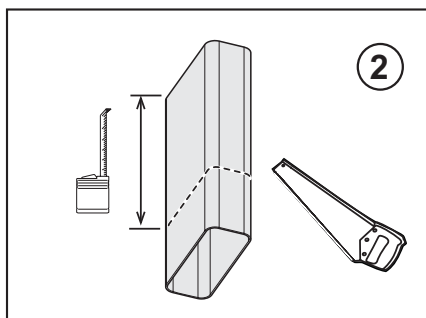
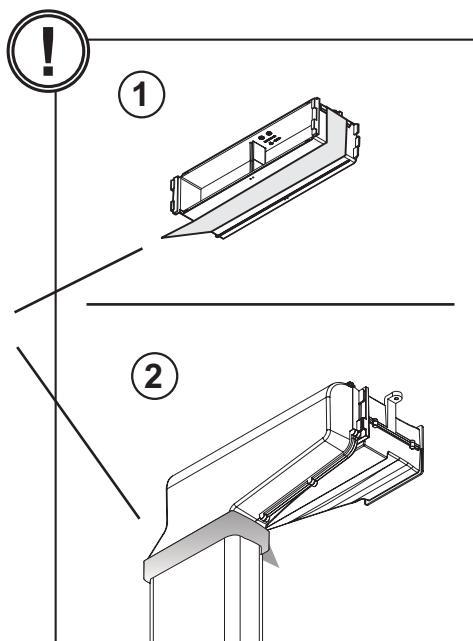
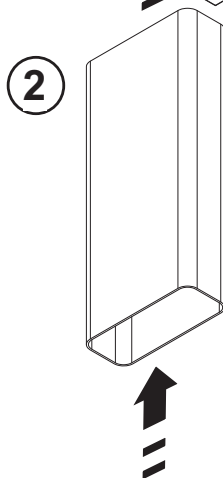
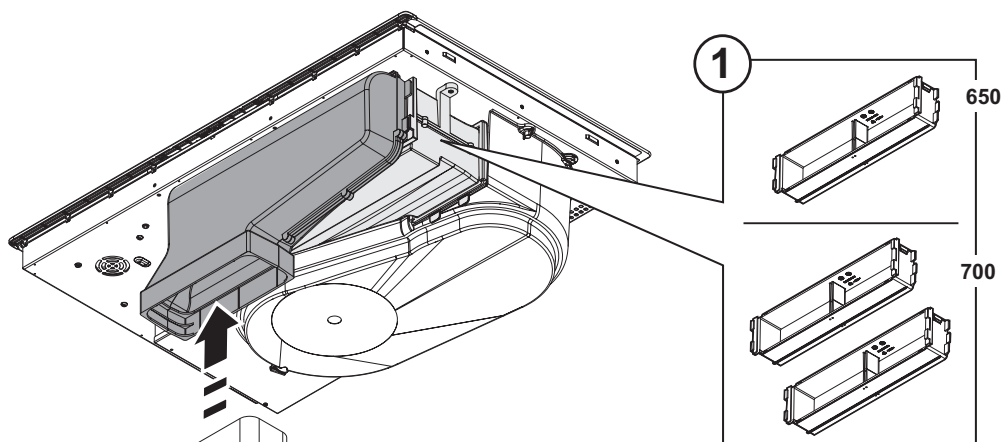


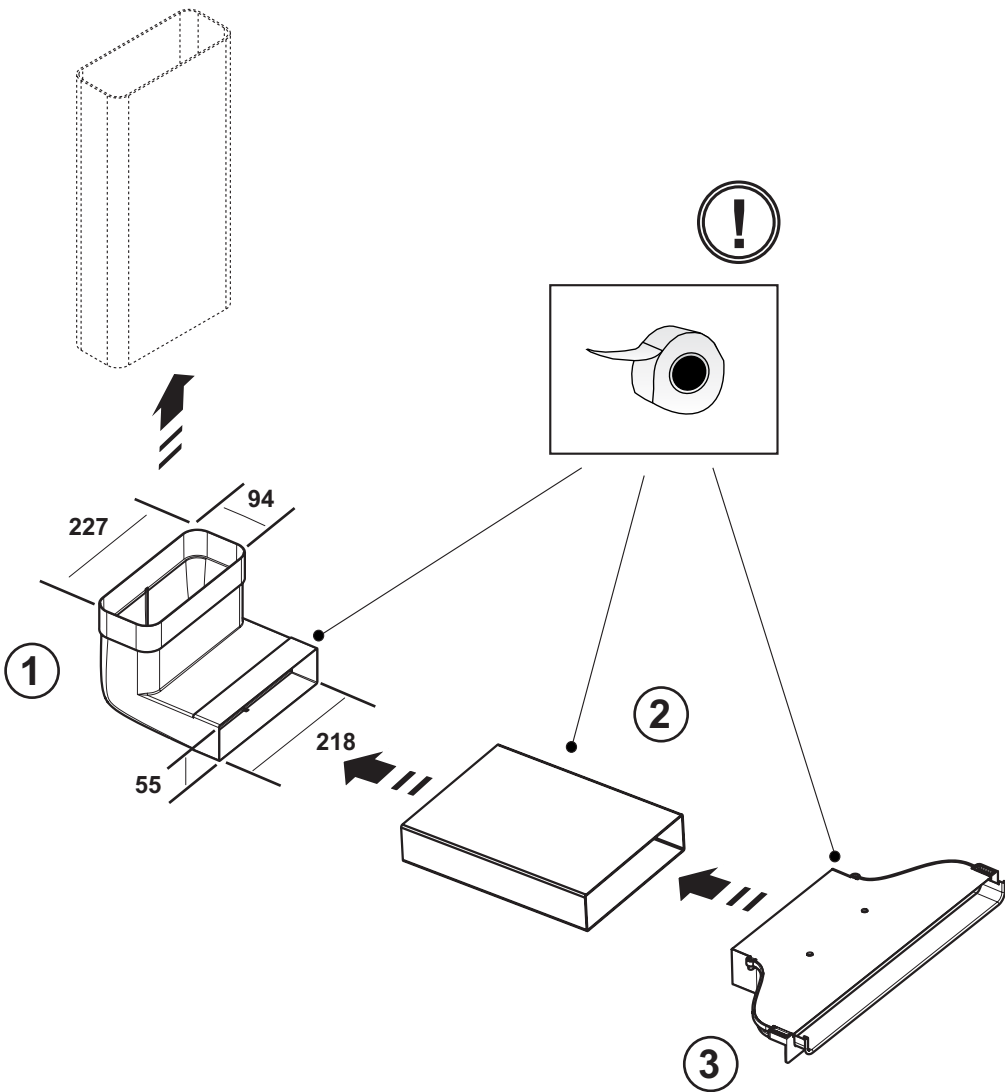
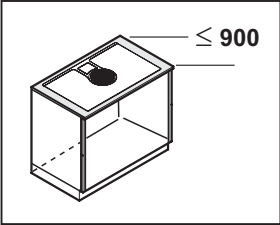


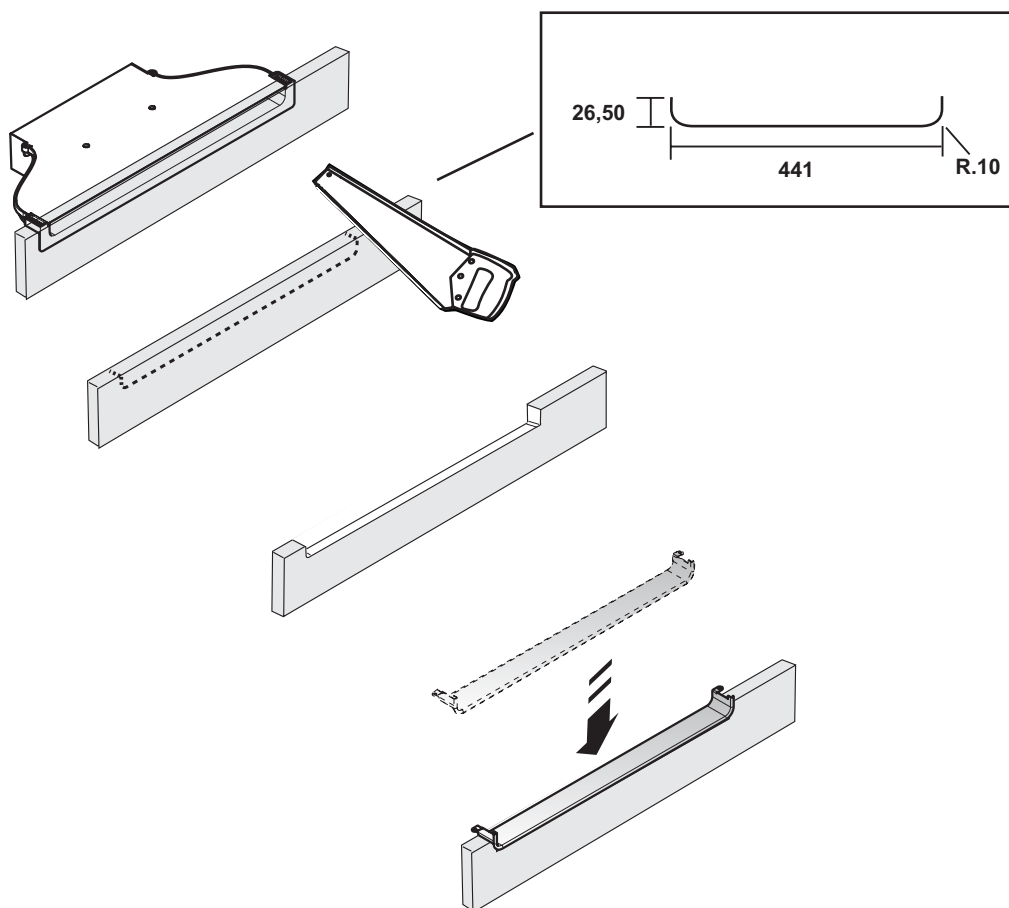
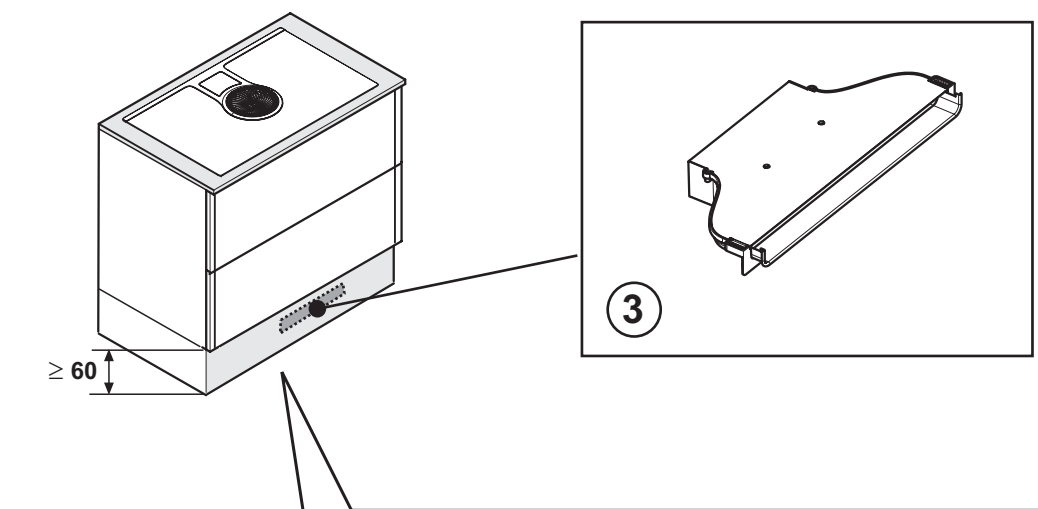
9.4

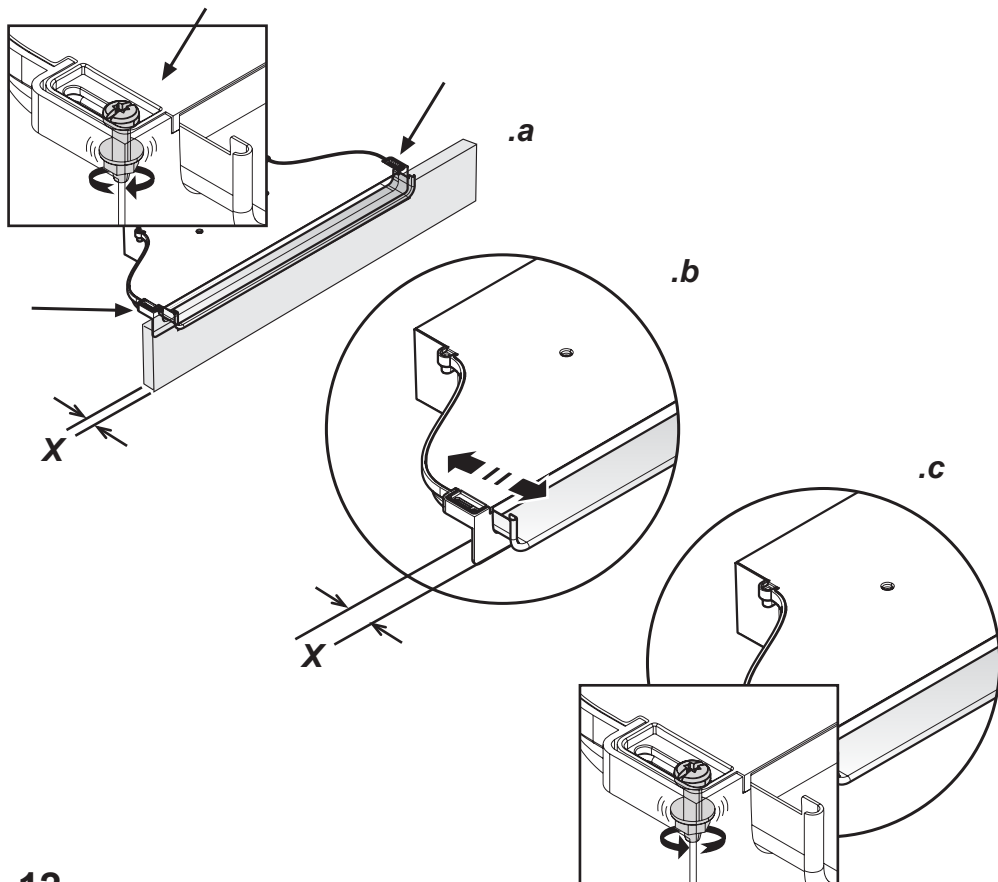


9.5

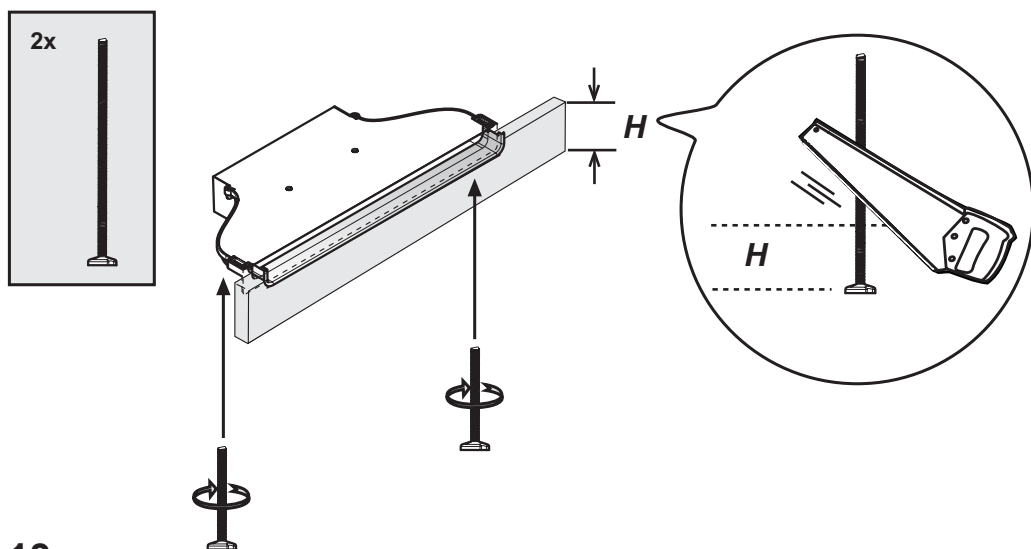




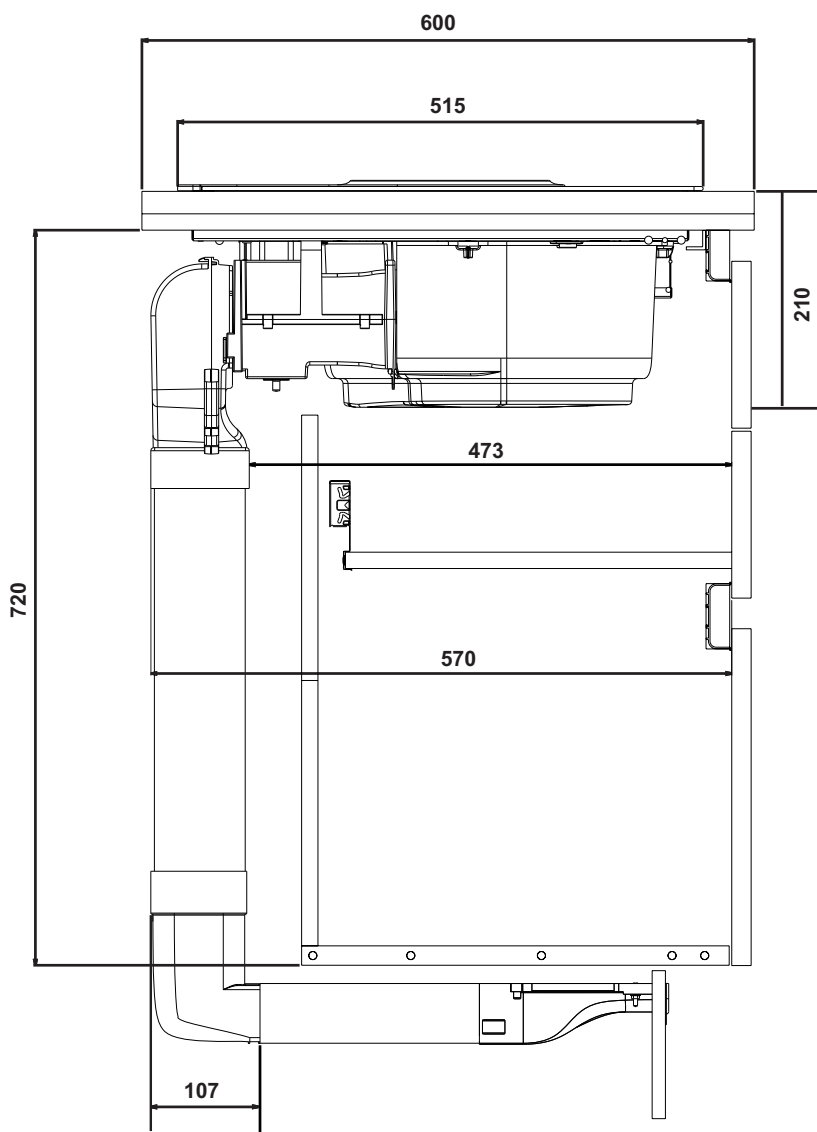


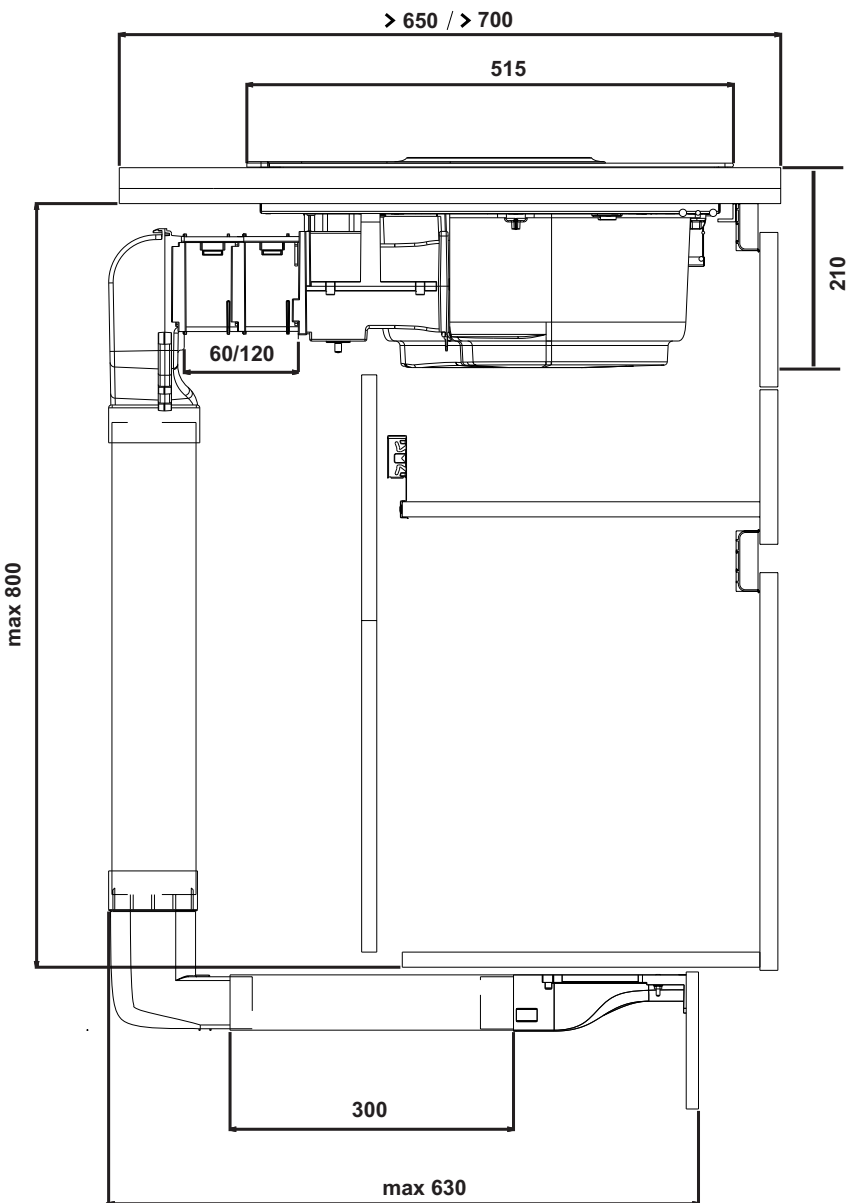


12



13







KIT0121012



218X55X500mm

KIT0121013



218X55X1000mm

KIT0121015



218X55X70mm

KIT0121016



90° 218X55mm

KIT0121017



218x55mm

KIT0126810



227x94mm

KIT0121002



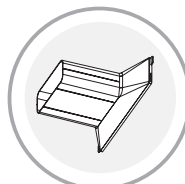
15° - 227x94mm

KIT0121005

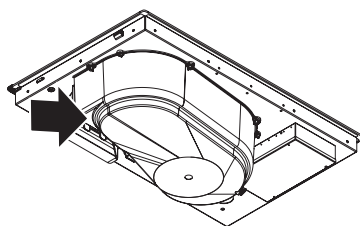
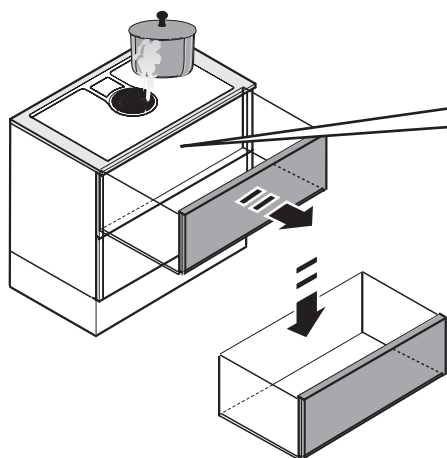
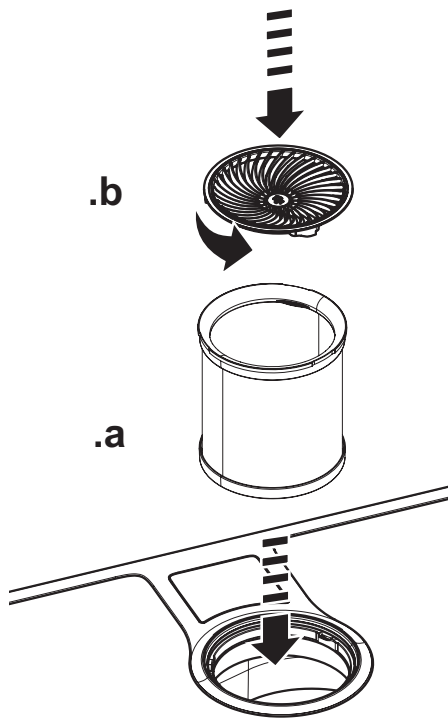
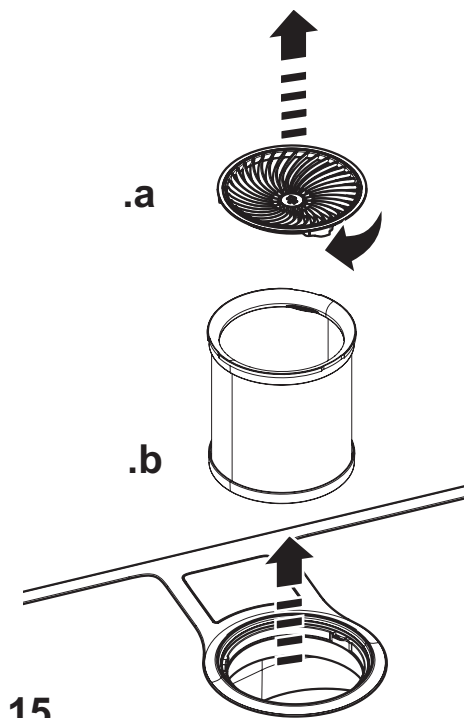


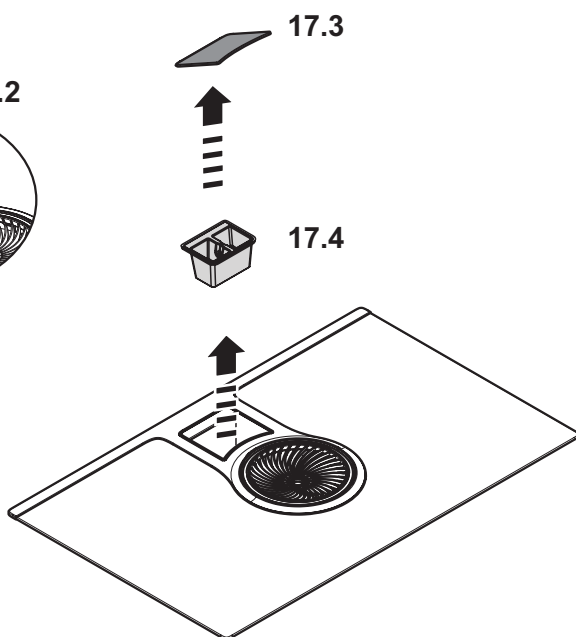
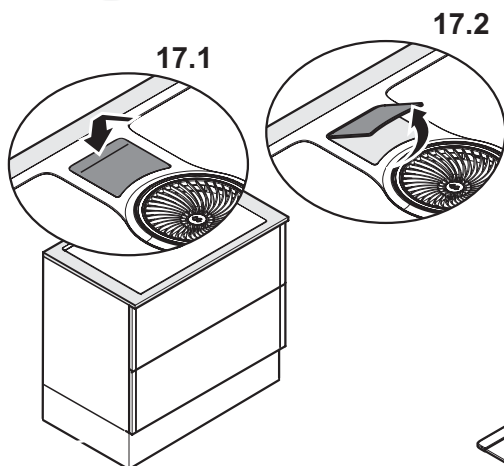
90° 227x94mm

KIT0130427

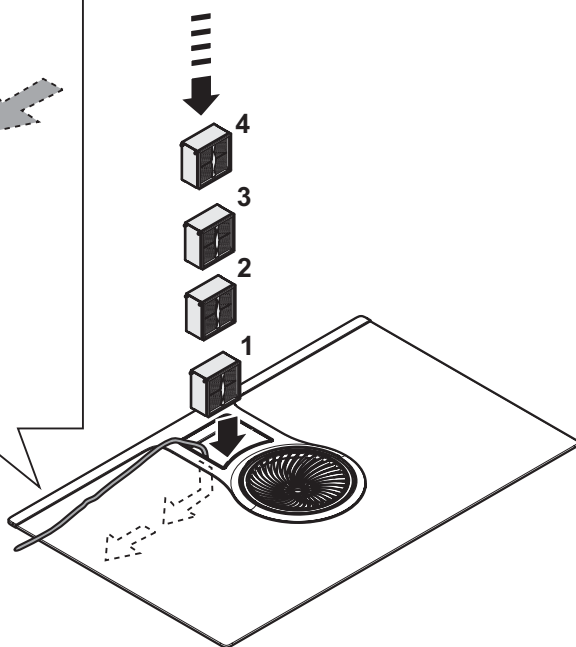
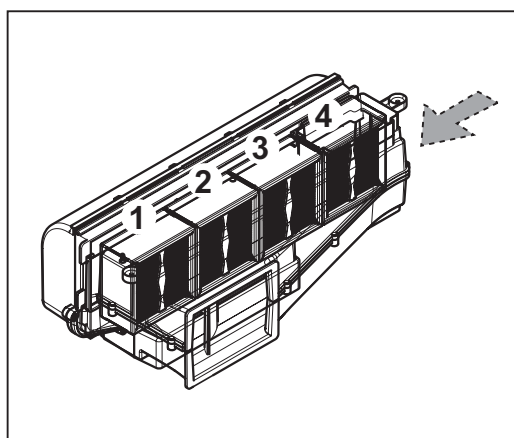


www.elica.com
www.shop.elica.com

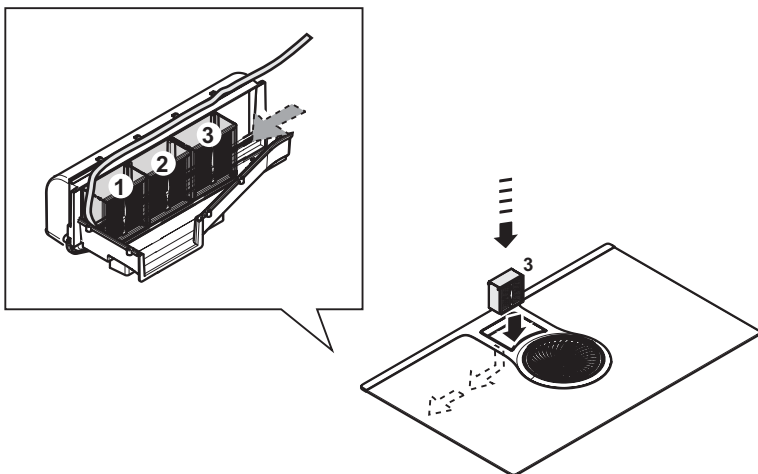
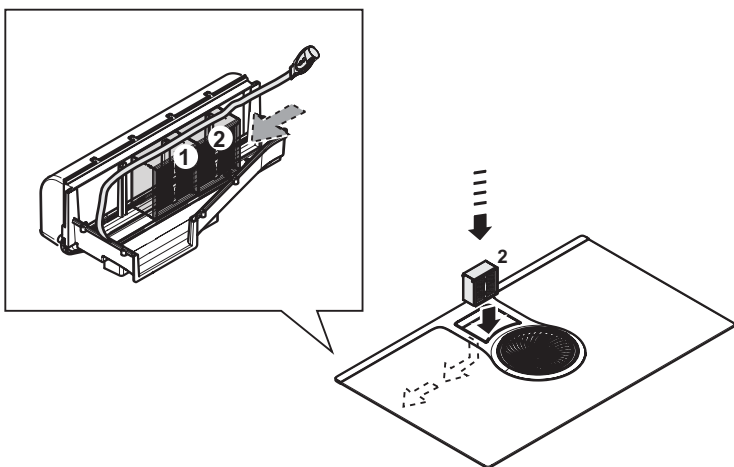
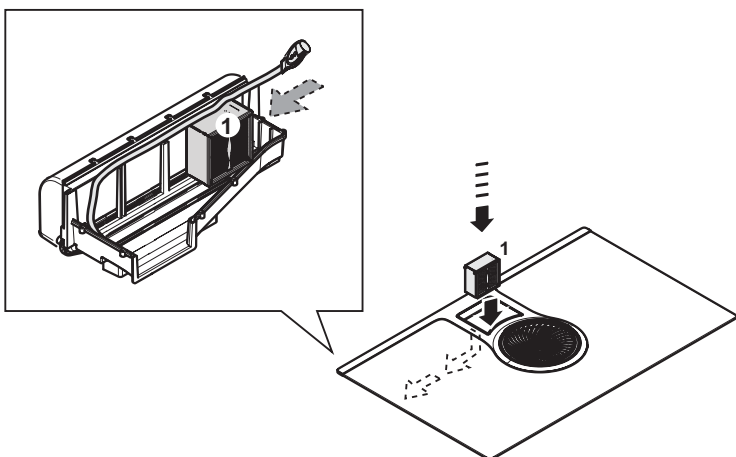


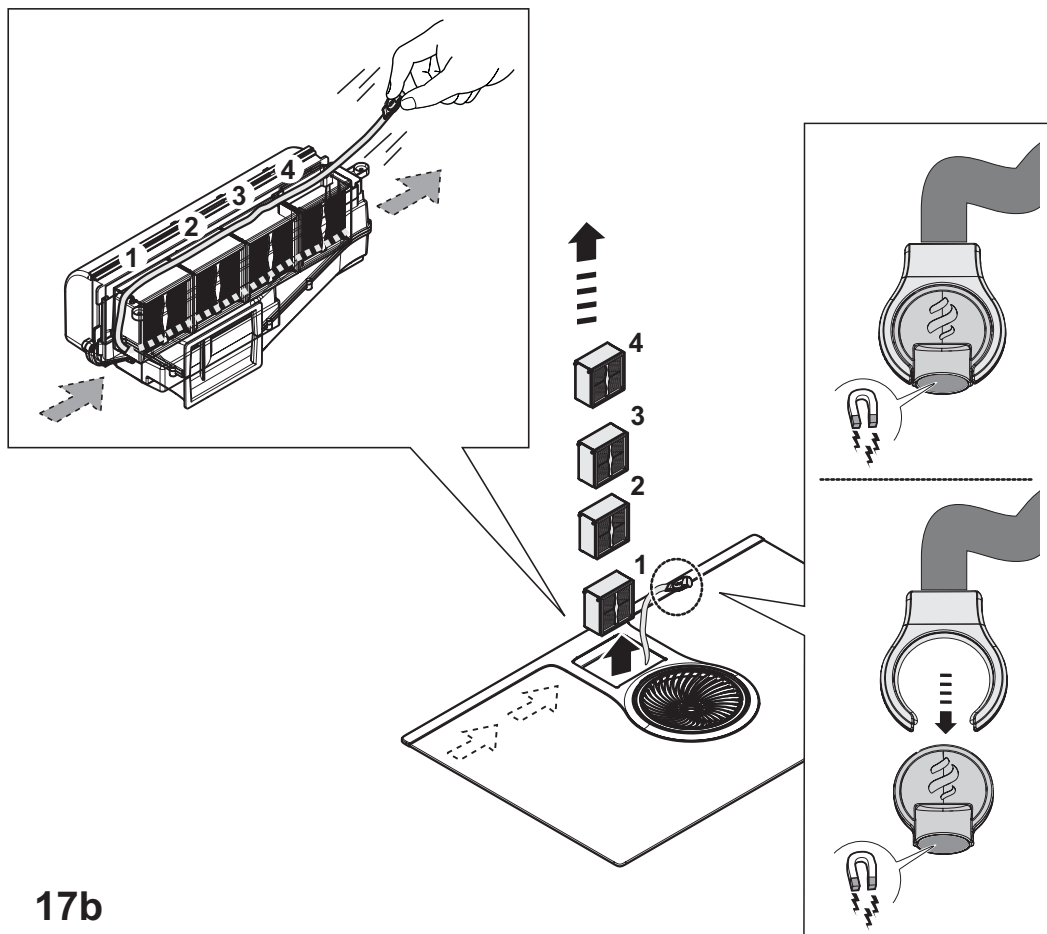
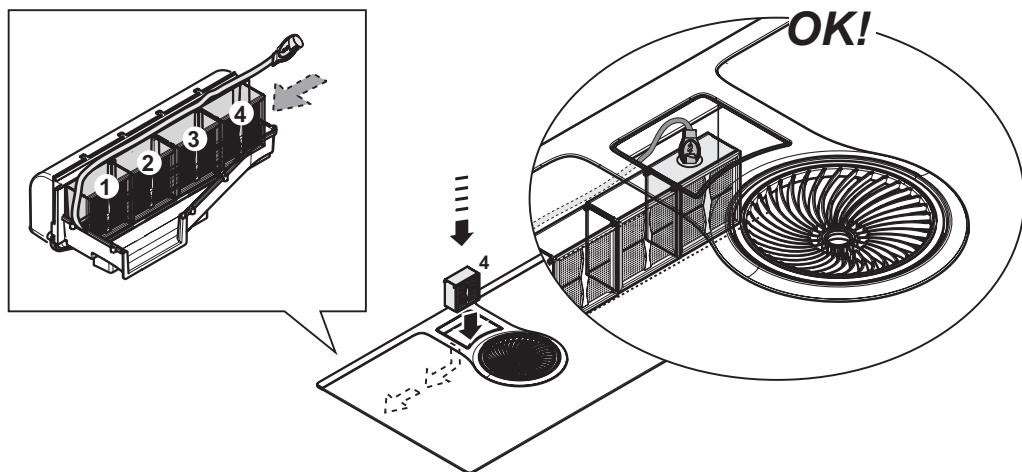


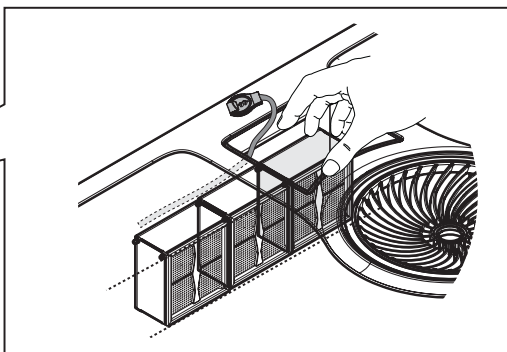
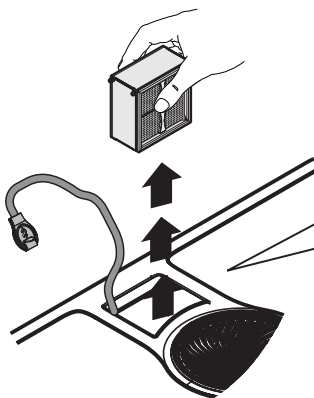
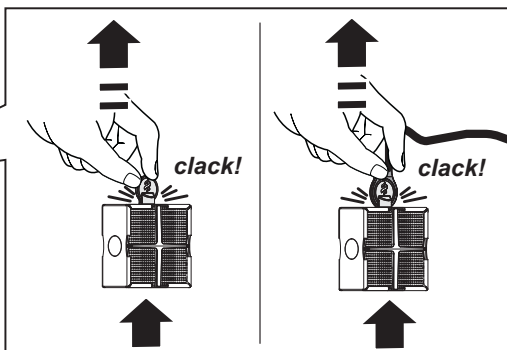
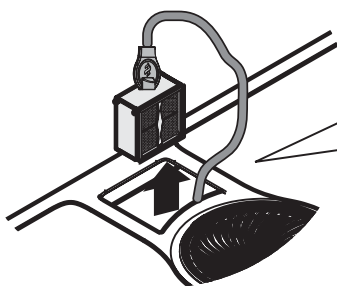
17

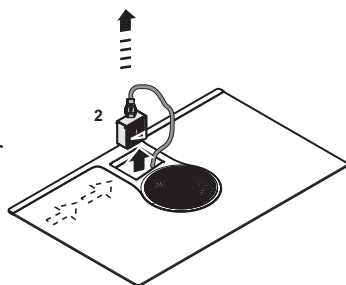
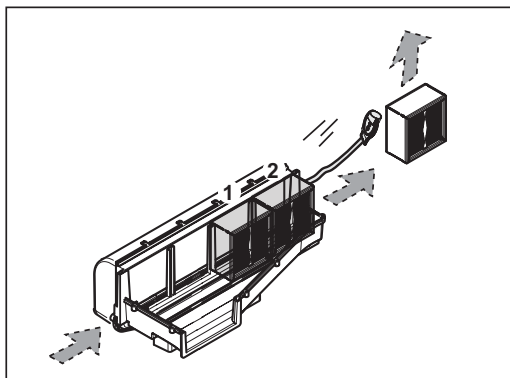
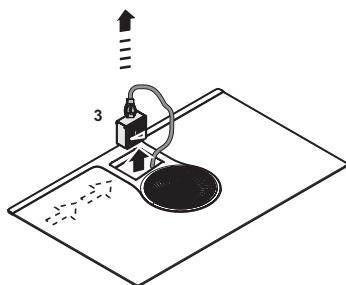
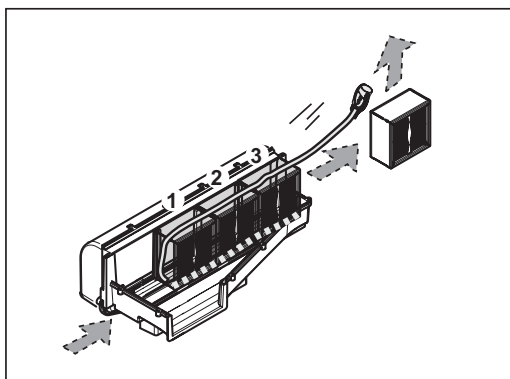
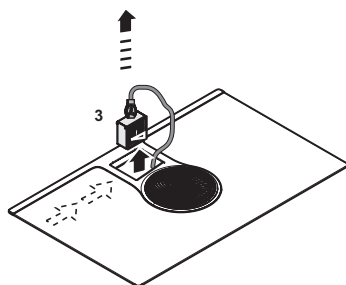
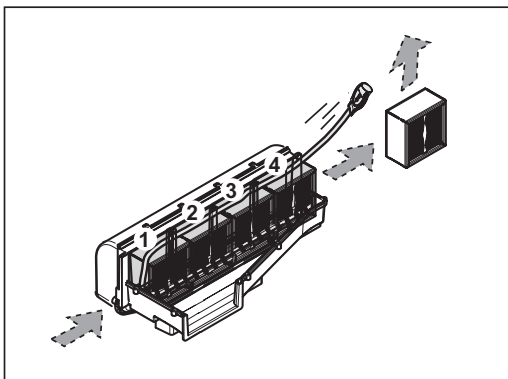


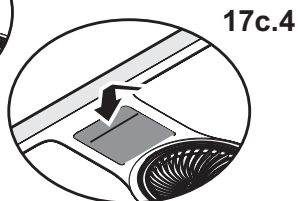
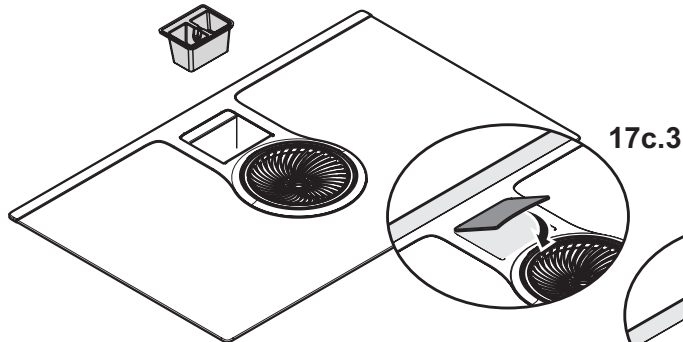
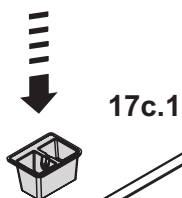
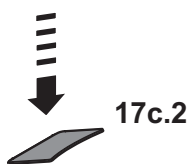
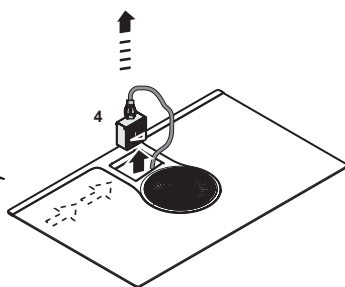
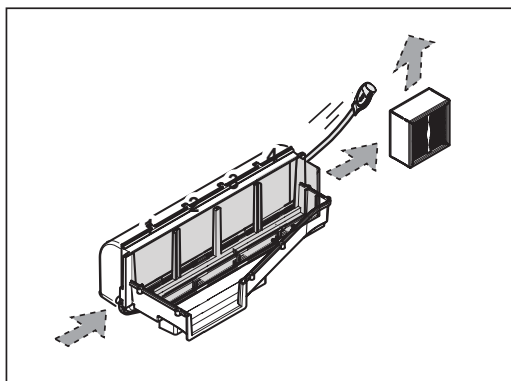
17a



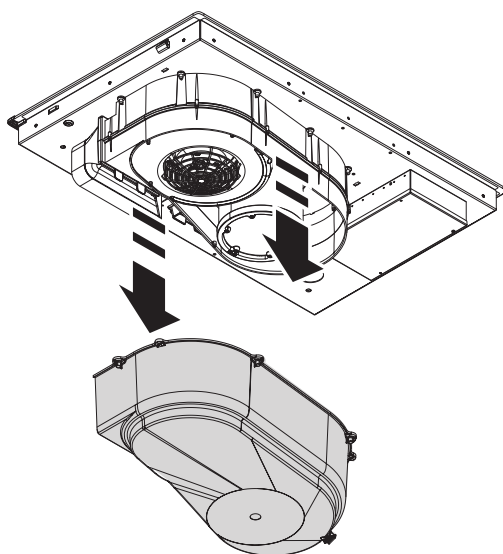
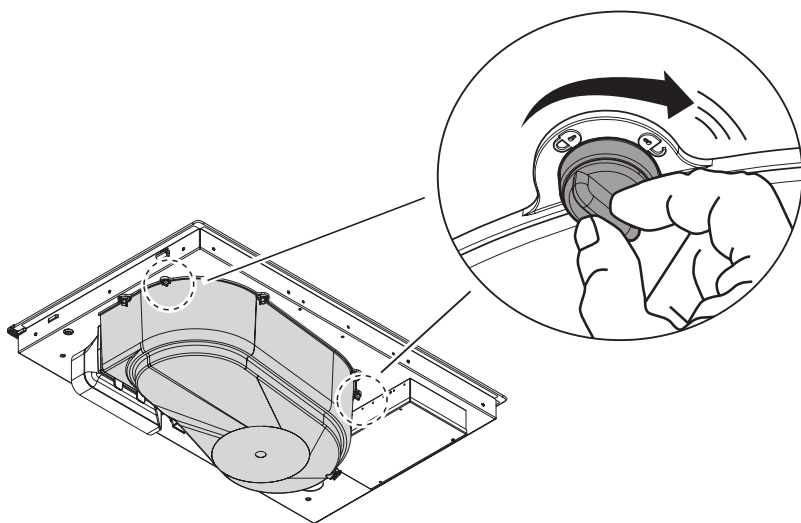


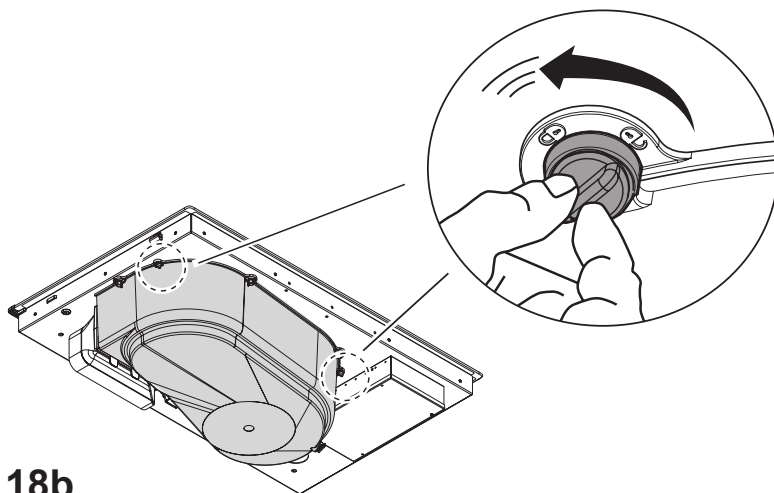
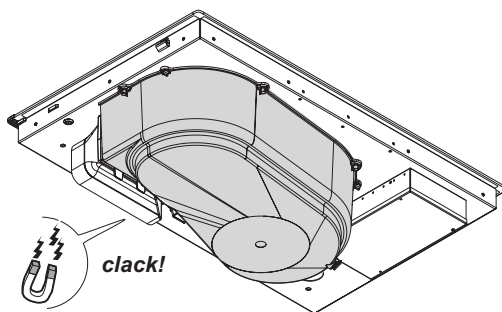
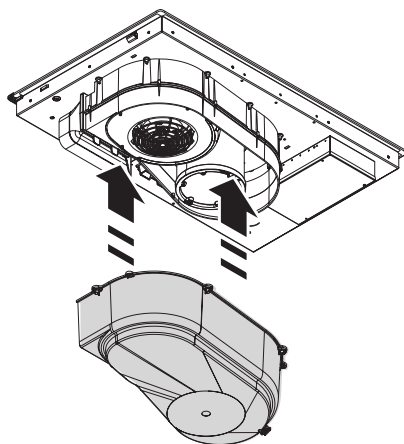


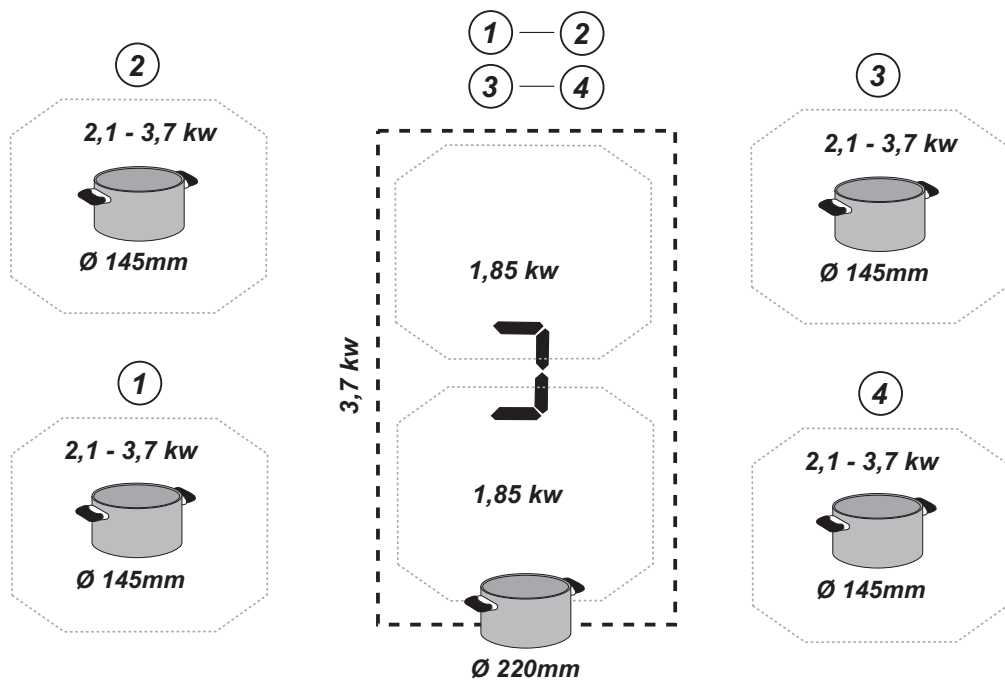
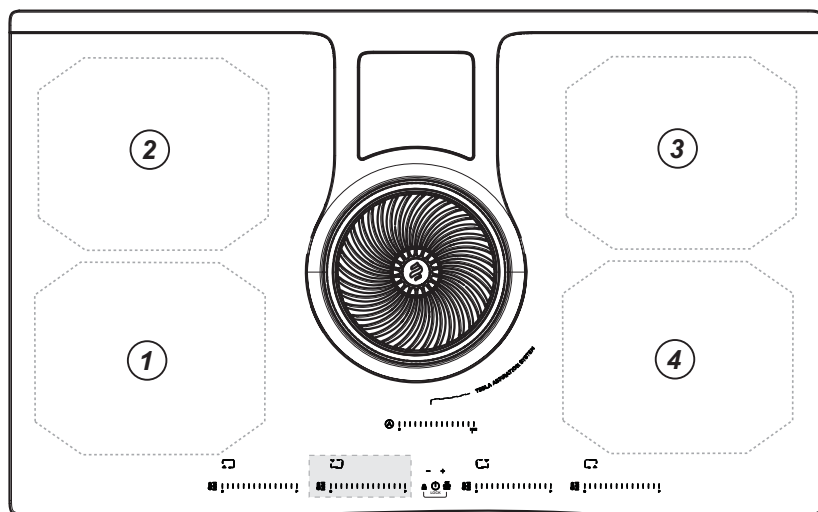


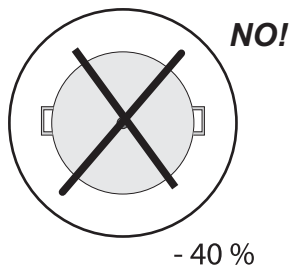
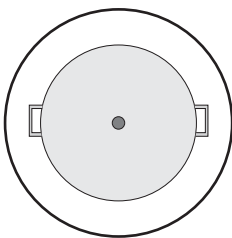
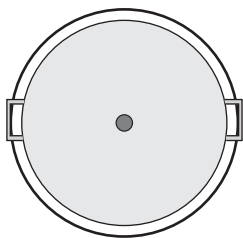
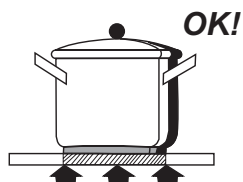
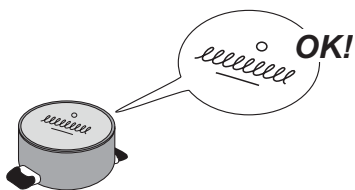


17c









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 воспламеняющимися 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 парочистители.
- 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 некоторых 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 и не оставляйте вытяжку без правильно установленных ламп, поскольку это может стать причиной поражения электротоком.

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 жирособирающего 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 прерывается 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 сковородку, 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.



Вытяжная версия

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. 7с

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.



Фильтрующая версия

Рис. 8

Всасываемый воздух фильтруется с помощью специальных жиров- 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 доступным 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 Limitor (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 приобретенный 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.

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.

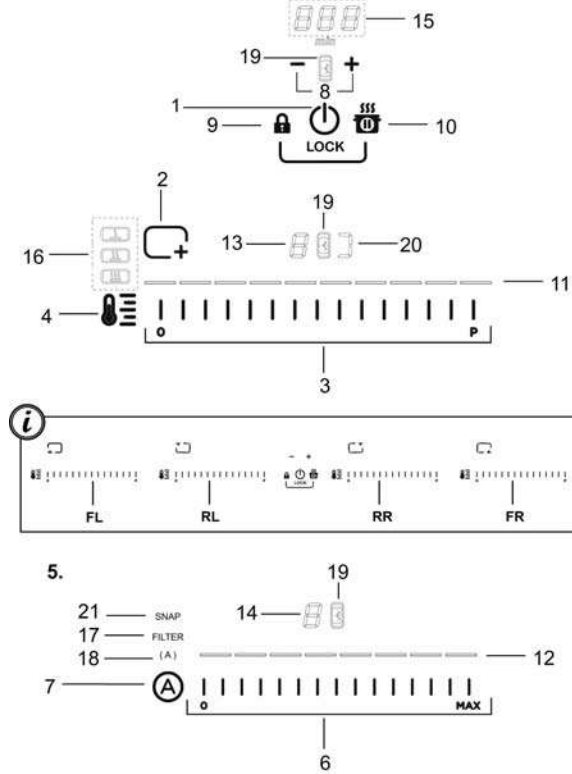
Примечание: для правильной установки изделия рекомендуется обернуть трубопроводы клейкой лентой, которая имеет следующие характеристики:

- эластичная пленка из мягкого ПВХ, с клеящим 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 коснуться (нажать) соответствующей пиктограммы.



Кнопки

1. ВКЛ/ВЫКЛ варочной поверхности/вытяжки варочной поверхности
2. Индикация положения варочной зоны
3. Выбор варочных зон
4. Увеличение/уменьшение уровня мощности
5. Включение функции Temperature Manager (управление температурой)
6. Кнопки вытяжки
7. Выбор вытяжки
8. Увеличение/уменьшение скорости (мощности) всасывания
9. Включение автоматических функций
10. Сброс засорения фильтров
11. Включение таймера
12. Увеличение/уменьшение времени таймера
13. Key Lock (блокировка кнопок)
14. Child Lock (защита от детей)
15. Пауза/Recall

Дисплей/световые индикаторы

16. Отображение уровня мощности
17. Отображение скорости (мощности) всасывания
18. Дисплей варочной зоны
19. Дисплей вытяжки
20. Дисплей таймера
21. Отображение функции Temperature Manager (управление температурой)
22. Индикатор необходимости обслуживания фильтров
23. Индикатор функции автоматической вытяжки
24. Индикатор включения таймера
25. Индикатор включения функции Bridge (мост)
26. Индикатор работы с устройством SNAP

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 **"Выбрать варочную зону"** и **"Рабочая температура"**, или **"Функция Lock"**, или **"Таймер"**).

 **Внимание!** В случае (например) длительного использования выключение варочной зоны может быть не мгновенным, поскольку происходит охлаждение; на дисплее варочных зон появится символ , указывающий на данную фазу.
Подождите, пока дисплей выключится, перед тем как подойти к варочной зоне.

Дисплеи варочной зоны

На дисплеях, соответствующих варочным зонам, отображаются следующие данные:

Варочная зона включена	
Уровень мощности	
Индикатор остаточного тепла	
Pot Detector (датчик наличия кастрюли)	
Функция Temperature Manager (управление температурой) включена	
Функция Child Lock (защита от детей) включена	
Функция Пауза	
Функция Automatic Heat UP (автоматический нагрев)	

Характеристики варочной поверхности

■ Safe Activation (безопасное включение)

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

■ Pot Detector (датчик наличия кастрюли)

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.

■ Индикатор остаточного тепла

После выключения одной или нескольких варочных зон на наличие остаточного тепла указывает индикатор соответствующей зоны .

Работа

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

■ Включение

Коснитесь (нажмите) пиктограммы  **ВКЛ/ВЫКЛ варочной поверхности/вытяжки**

Загорится световой индикатор, указывая на то, что варочная поверхность/вытяжка готова к использованию. Нажмите пиктограмму еще раз, чтобы выключить устройство.

Примечание: Данная функция является приоритетной над всеми остальными.

■ Выбор варочных зон

Коснитесь (нажмите) **Панели выбора (3)**, которая соответствует требуемой варочной зоне.

■ 9 Power Level (9 уровней мощности)

Варочная поверхность имеет 9 уровней мощности. Коснитесь и проведите пальцами вдоль **Панели выбора (3)**:
вправо, для увеличения уровня мощности;
влево, для уменьшения уровня мощности.

■ Power Booster (усилитель мощности)

Устройство имеет дополнительный уровень мощности (выше уровня ) и активируется на 10 минут, после чего температура снижается до предварительно установленного уровня.

Коснитесь и проведите пальцами вдоль **Панели выбора (3)** (выше уровня ) и активируйте функцию Power Booster. Режим Power Booster отображается на дисплее выбранной зоны с помощью пиктограммы .

■ Bridge Zones (мостовые зоны)

Варочные зоны находящиеся благодаря функции Bridge могут работать совместно, создавая единую зону с одинаковым уровнем мощности. Данная функция обеспечивает равномерное приготовление с использованием сковородок и кастрюль больших размеров.

Совместно можно использовать фронтальную варочную зону «Основная» и соответствующую зону «Вспомогательная», находящуюся в задней части (чтобы узнать, для каких зон предусмотрена данная функция, обращайтесь к иллюстрированной части данного руководства).

Для активации функции Bridge:

- выберите одновременно две варочные зоны, которые планируется использовать

- загорится индикатор Bridge (20) варочной зоны

“Вспомогательная” “”

- с помощью Панели выбора (3) варочной зоны “Основная” можно установить уровень (мощность) нагрева

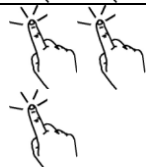
- для отключения функции Bridge достаточно повторить процедуру включения

■ Temperature Manager (управление температурой)

Temperature Manager - это функция, которая позволяет выбрать предустановленную температуру, наиболее подходящую, для получения требуемого результата (см. таблицу Temperature Manager в конце данного раздела).

Выберите требуемую варочную зону.

• Нажмите один или несколько раз  (4), чтобы выбрать наиболее подходящий уровень из предлагаемых: 22.

	Melting* (клеровка)	
	Warming* (нагрев)	
	Simmer* (медленно е кипение)	
* См. таблицу Temperature Manager в конце данного раздела		

• Нажмите еще раз, чтобы выключить.
На дисплее выбранной варочной зоны, которая работает в режиме Temperature Manager, появится символ “”

■ Key Lock (блокировка кнопок)

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

Включение:

- нажмите  (9)
- индикатор, расположенный над кнопкой, загорится, указывая на включение

Повторите операцию для отключения функции.

■ Child Lock (защита от детей)

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

Функцию Child Lock можно активировать только при включенном устройстве, но при выключенных варочных зонах (а также всасывающей зоне).

Включение:

- снимите кастрюли с варочной поверхности
- одновременно нажмите и удерживайте кнопки  (9) и  (10); звуковой сигнал сообщит о том, что функция активна, а на дисплеях (13) и (14) появится изображение 

Повторите операцию для отключения функции.

■ Timer (таймер)

Функция Timer позволяет устанавливать обратный отсчет времени, в том числе временно, в любой варочной зоне (а также в зоне вытяжки).

По истечении установленного времени варочные зоны (или зона вытяжки) автоматически выключаются, о чем пользователь оповещается звуковым сигналом.

Включение/регулировка функции Timer для варочной поверхности

- Выберите варочную зону (мощность ¹ 0).
- Нажмите — + (8) для доступа к функции Timer
- Установите время, отсчитываемое функцией Timer:
 - нажмите переключатель + для увеличения времени автоматического отключения
 - нажмите переключатель — для уменьшения времени автоматического отключения

При необходимости повторите операцию для других варочных зон.

Примечание: Для каждой варочной зоны можно установить отдельный таймер. На дисплее (15) на 10 секунд появится обратный отсчет последней выбранной зоны, после чего начнется отображение обратного отсчета с наименьшим периодом.

Когда таймер закончит обратный отсчет, будет подан звуковой сигнал (в течение 2 минут; его можно отключить нажатием любой кнопки), а на дисплее (15) будет мигать символ "0.00".

Примечание: рядом с дисплеем варочной зоны, при использовании таймера, появляется пиктограмма  (19)

Для выключения таймера:

- выберите варочную зону
- установите значение таймера на "0", с помощью 

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

■ Egg Timer (таймер для варки яиц)

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

Функция Egg Timer включается нажатием кнопки  (8).

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

Когда таймер закончит обратный отсчет, будет подан звуковой сигнал (в течение 2 минут; его можно отключить нажатием любой кнопки), а на дисплее (15) будет мигать символ "0.00".

■ Пауза

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

Включение:

- нажмите  (10)
- отобразится символ  на дисплее (13).

Для отключения функции:

Примечание: данная операция восстанавливает условия работы поверхности перед переходом в режим паузы

- нажмите  (10)
- в течение 10 секунд проведите пальцем вправо вдоль **Панели выбора (3)**, относящейся к **варочной зоне 2 (Рис. 19)**.

Примечание: если операция не будет выполнена в течение данного времени, функция паузы останется активной.

Примечание: если через 10 минут функция Пауза не будет отключена, поверхность автоматически отключится.

■ Recall

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

Включение:

- включите варочную поверхность 
в течение 6 секунд после выключения
- нажмите  " " в течение следующих 6 секунд

■ Automatic Heat UP (автоматический нагрев)

Функция Automatic Heat UP позволяет быстрее достичь установленной мощности. 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:

- длительно нажмите **Панель выбора (3)**, выбрав требуемую мощность
- отобразится символ  на дисплее (13).

■ Power Limitation (ограничение мощности)

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

Примечание: Настройку следует выполнять при выключенной варочной поверхности, **не нажимая** кнопку

, в момент подключения изделия к электрической сети или после повторного подключения к электросети (в течение следующих 2 минут)..

Для настройки функции Power Limitation:

- нажмите и удерживайте кнопки   до подачи короткого акустического сигнала

- сдвиньте одновременно ползунки **FL** и **RL**
 слева направо
и удерживайте нажатыми напротив буквы **P** до подачи короткого звукового сигнала

на дисплее таймера (15) отобразятся символы
“**CF6**”, указывая на возможность выполнения
настройки

на дисплее **зоны FL** отображается текущая
настройка**

0 = 7,4 кВт

1 = 4,5KB

** по умолчанию установлено значение 7,4 кВт

- для изменения настроек функции Power Limitation
сдвиньте ползунок **FL** 

- слева направо, для увеличения мощности

- справа налево, для уменьшения мощности

- для сохранения выбора нажмите кнопки   на 1
секунду;
прозвучит звуковой сигнал, подтверждающий выполнение
настройки, после чего осуществится выход из функции.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЫТЯЖКИ

■ Включение

Коснитесь (нажмите) пиктограммы  **ВКЛ/ВЫКЛ варочной поверхности/вытяжки**

Загорится световой индикатор, указывая на то, что варочная поверхность/вытяжка готова к использованию. Нажмите пиктограмму еще раз, чтобы выключить устройство.

Примечание: Данная функция является приоритетной над всеми остальными.

■ Включение вытяжки:

Коснитесь (нажмите) **Панели выбора (6)** для включения вытяжки.

■ Регулировка скорости (мощности) всасывания:

Коснитесь и проведите пальцами вдоль **Панели выбора (6)**:

право, для увеличения скорости (мощности) всасывания (0-10);

влево, для уменьшения скорости (мощности) всасывания (10-0);

■ Timer (таймер)

Включение/регулировка функции Timer для вытяжки

- Выберите вытяжку (скорость $\neq 0$).
- Нажмите **— + (8)** для доступа к функции Timer (при любой скорости)

- Установите время, отсчитываемое функцией Timer:
нажмите переключатель **+**, для увеличения времени автоматического выключения
нажмите переключатель **—**, для уменьшения времени автоматического отключения

на дисплее **(15)** отображается обратный отсчет;

Примечание: рядом с дисплеем вытяжки, при

использовании таймера, появляется пиктограмма  **(19)**

Когда таймер закончит обратный отсчет, будет подан звуковой сигнал (в течение 2 минут; его можно отключить нажатием любой кнопки), а на дисплее **(15)** будет мигать символ **"0.00"**.

Для выключения таймера:

- выберите варочную зону
- установите значение таймера на **"0"**, с помощью 

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

■ Индикатор засорения фильтров

Вытяжка подает сигнал, если необходимо выполнить техобслуживание фильтров:

Жирославливающий фильтр

загорается индикатор **"FILTER"** **(17)**

Запахославливающий фильтр с активированным углем

мигает индикатор **"FILTER"** **(17)**

■ Сброс засорения фильтров

После выполнения техобслуживания фильтров (жироулавливающего и с активированным углем) нажмите

и удерживайте кнопку  ;
световой индикатор **"FILTER"** погаснет, после чего возобновится отсчет до срабатывания индикатора

■ Активация индикатора засорения запахославливающего фильтра с активированным углем

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

- включите варочную поверхность с вытяжкой с помощью кнопки  ;

- при выключенном двигателе и варочных зонах нажмите и удерживайте кнопку  ;

- **"FILTER"** загорится, затем погаснет, что свидетельствует о выполненной активации.

■ Отключение индикатора засорения запахославливающего фильтра с активированным углем

Для активации повторите указанную выше операцию.

"FILTER" начнет мигать, затем погаснет, что свидетельствует о выполненном отключении.

■ Работа в автоматическом режиме

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

После отключения варочной поверхности вытяжка адаптирует свою скорость всасывания, постепенно понижая ее, для удаления пара и остаточных запахов.

Для активации данной функции:

Кратковременно нажмите  (7), индикатор “(A)” (18) загорится, указывая на то, что вытяжка работает в данном режиме.

■ Работа вытяжки в автоматическом режиме с устройством SNAP®

По поводу соединения между вытяжкой и устройством SNAP®, обращайтесь к руководству, поставляемому с устройством SNAP® или посетите сайт www.elica.com.

Примечание: SNAP® - это вспомогательный узел всасывания, способный работать совместно с вытяжкой. Для активации данной функции:

Кратковременно нажмите  (7), индикатор “(A)” (18) индикатор “SNAP” (21)

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 Elektrotechnik 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.

Уровень мощности (предустановленной)		Описание
	Melting	Определяет уровень мощности подходящий для медленного размораживания деликатных продуктов без ущерба основным характеристикам (шоколад, сливочное масло и т.д.).
	Warming	Определяет уровень мощности подходящий для поддержания температуры ваших блюд в деликатный способ, без достижения температуры кипения.
	Simmer	Определяет уровень мощности подходящий для того чтобы поддерживать кипение длительное время. Подходит для варки томатных соусов, рагу, супов, поддерживая уровень варки под контролем (идеальный для варки на пару). Избегает неприятных разливов пищи или возможных ожогов на плите, типичных для этого типа готовки. Использовать эту функцию после того как было доведено до кипения продукт.

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 случае 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 поддержание кипения	7-8
	Свежее тесто	Нагревание воды	Booster-9	Готовка теста и поддержание кипения	7-8
	Вареный рис	Нагревание воды	Booster-9	Готовка теста и поддержание 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 /тушеная	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!

Жирославливающий фильтр

Рис. 15

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 жирославливающий фильтр может обесцветиться, однако его фильтрующие характеристики совершенно не изменятся.

Фильтры с активированным углем

(только для фильтрующих версий)

Рис. 17 – 17a – 17b – 17c

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 жирославливающего фильтра. Запахоулавливающие фильтры можно восстанавливать путем термической обработки каждые 2-3 месяца, поместив их в предварительно разогретую до температуры 200°C духовку на 45 минут. Восстановление позволяет использовать фильтры максимум 5 лет.

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
ERR03 + звуковой сигнал 	Выявлено постоянное нажатие кнопки. Панель управления отключается через 10 секунд.	На панели находятся кастрюли, кухонные принадлежности или вода.	Очистите поверхность, снимите с нее имеющиеся предметы.
При появлении остальных сообщений об ошибках (E ... U ...)	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 має 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 переконайтеся, 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.

- Їмності 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.

Не використовуйте та не залишайте витяжку без правильно встановлених ламп через можливий ризик ураження електричним струмом.

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 каstrулі.

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 каstrулю з поверхні, подача тепла одразу переривається, уникаючи непотрібного розсіяння тепла.

2.1 Ємкості для варіння

Використовувати каstrулі виключно із символом



Важливо:

щоб уникнути постійного uszkodження 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 каstrулі 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 каstrулі за допомогою простого магніту. Каstrулі, які не мають магнетизму, не придатні для використання.

2.1.2 Діаметри дна каstrул які рекомендуються

ВАЖЛИВО: якщо каstrулі не належних розмірів варильні зони не вмикаються

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

2.2 Енергозбереження

Для досягнення найкращих результатів ми рекомендуємо:

- Використовуйте каstrулі та сковорідки, діаметр дна яких відповідає діаметру конфорки.
- Використовуйте лише каstrулі 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 сковорядку, що значно знижує енергоспоживання і час приготування
- Помістіть каstrулю в центр конфорки, позначеної на поверхні.

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



Варіант відведення

Мал.7 Пара 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 mm
- у разі круглого виходу Ø 150 mm (*)

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

Мал.7с

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 повинен 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 багатополосний 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 Limitorator, 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.

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.

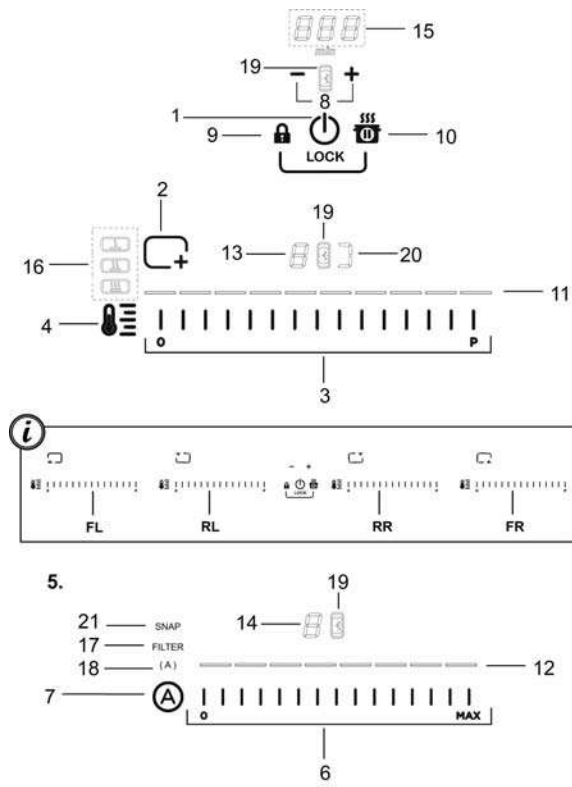
Примітка: для правильного встановлення виробу рекомендується обв'язати труби клейкою стрічкою, яка має такі характеристики:

- 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

1. **ON/OFF** варильної поверхні / витяжки для робочої поверхні
2. Індикатор розташування конфорки
3. Обрання конфорок
Збільшення/Зменшення Power Level
4. Активація Temperature Manager
5. Кнопки витяжки
6. Вибір витяжки
Збільшення/Зменшення швидкості (потужності) всмоктування
7. Активація автоматичних функцій
Reset насичення фільтрів
8. Активація Timer
Збільшення/Зменшення часу Timer
9. Блокування Key Lock
- 9+10 Child Lock
10. Пауза / Recall

Дисплей / LED

11. Візуалізація Power Level
12. Візуалізація швидкості (потужності) всмоктування
13. Дисплей конфорок
14. Дисплей витяжки
15. Дисплей Таймеру
16. Відображення Temperature Manager
17. Індикатор підтримки фільтрів
18. Індикатор автоматичної функції всмоктування
19. Індикатор таймеру Timer активовано
20. Індикатор Bridge активовано
21. Індикатор функціонування зі SNAP

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 відключаються через декілька секунд, коли обрана функція вимагає подальшого вводу параметрів, а налаштування не відбувається (наприклад .: “Увімкніть варильну поверхню” без “Оберіть конфорку” та “Робоча температура”, чи “Функція Lock” або “Timer”).



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	
Power Level	
Residual Heat Indicator	
Pot Detector	
Функція Temperature Manager активована	
Функція Child Lock активована	
Функція паузи	
Функція автоматичного підігріву Automatic Heat UP	

Характеристики робочої поверхні

Safe Activation

Пристрій вмикається тільки за наявності каstrулі на конфорках: процес нагрівання не запускається або переривається в разі відсутності або видалення посуду.

Pot Detector

Пристрій автоматично визначає наявність каstrулі на конфорках.

Safety Shut Down

З міркувань безпеки, кожна конфорка має максимальний час роботи, який залежить від встановленого рівня потужності.

Residual Heat Indicator

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

Натисніть (торкніться) **ON/OFF робочої поверхні/витяжки**

Індикатор загоряється, який вказує на те, що варильна поверхня/витяжка готова до використання. Натисніть цю кнопку ще раз для вимкнення.

Примітка: Ця функція має пріоритет над усіма іншими.

Вибір конфорки

Торкніться (натисніть) **Шкалу вибору (3)**, що відповідає бажаній конфорці.

9 Power Level

Поверхня обладнана 9 рівнями потужності. Торкніться або проведіть пальцем по **Шкалі вибору (3)**: у напрямку праворуч, щоб збільшити рівень потужності; у напрямку ліворуч, щоб зменшити рівень потужності;

Power Booster

Виріб оснащений додатковим рівнем потужності (окрім рівня **9**), який залишається активним протягом 10 хвилин, після чого потужність повертається до попереднього рівня.

Торкніться та проведіть пальцем вздовж **Шкали вибору (3)** (окрім рівня **9**) та активуйте функцію Power Booster. Рівень Power Booster вказується на дисплеї обраної конфорки символом “P”

■ Bridge Zones

Конфорки, завдяки функції, Bridge здатні працювати комбінованим способом, створюючи єдиний простір з однаковим рівнем потужності. Ця функція дозволяє готувати їжу навіть у каструлях і сковорідках великого розміру.

Можна використовувати комбінації передніх конфорок "Головна" з відповідними конфорками позаду "Вторинна" (для того, щоб перевірити, для яких конфорок передбачена ця функція, див. ілюстровану частину цього посібника).

Для активації функції Bridge:

- **оберіть одночасно дві конфорки, які ви будете використовувати**

- індикатор Bridge (20) "Допоміжної" конфорки буде

світлитися 

- за допомогою Шкали вибору (3) "Головної" конфорки можливо встановити Рівень (Потужність) роботи

- щоб вимкнути Функцію Bridge достатньо повторити ту саму процедуру активації

■ Temperature Manager

Менеджер температури Temperature Manager - це функція, яка дозволяє налаштувати попередньо встановлену температуру найбільш підходящу, щоб отримати бажаний результат (див. таблицю Temperature Manager в кінці цього розділу).

Оберіть бажану зону варіння.

• Натисніть один або декілька разів  (4) , щоб обрати найбільш підходящий рівень серед наявних:
22.

	(Танення) Melting*	
	(Підігрів) Warming*	
	(Кип'ятіння) Simmer*	
* Див. таблицю Temperature Manager в кінці цього розділу.		

• Натиснути ще раз, щоб вимкнути.

На дисплеї варильної зони, що працює в режимі Temperature Manager, з'являється символ 

■ Блокування Key Lock

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

Активация:

- натисніть  (9)
- Індикатор над кнопкою світиться, що означає його активацію

Для вимкнення повторіть операцію.

■ Child Lock

Child Lock дозволяє запобігти випадковому включенню варильної поверхні та витяжки дітьми, перешкоджаючи активації будь-якої функції.

Блокування від дітей може бути активоване лише тоді, коли пристрій працює, але конфорки (зона всмоктування) – вимкнені.

Активация:

- зніміть каструлі, присутні на варильній поверхні

- натисніть та тримайте натиснутими одночасно  (9) та  (10), звуковий сигнал означає, що функція активна, а на дисплеї відображається "L" (13) та (14).

Для вимкнення повторіть операцію.

■ Timer

Функція таймера – це зворотній відлік, який можна налаштувати на кожній конфорці (витяжці).

В кінці налаштованого часового проміжку конфорки (або витяжка) вимикаються автоматично, і користувач оповіщається спеціальним сигналом.

Активация/Регулювання функції Timer для варильної поверхні

- Оберіть конфорку (потужність $\neq 0$).
 - Натисніть   (8) для доступу до функції Timer
 - Налаштуйте часовий проміжок Таймеру:
натисніть перемикач  , щоб збільшити час автоматичного вимкнення
натисніть перемикач  , щоб зменшити час автоматичного вимкнення
- Якщо необхідно, повторити операцію для інших конфорок.

Примітка: На кожну конфорку можна встановити різний час таймеру; на дисплеї (15) на 10 секунд з'явиться зворотній відлік останньої обраної зони варіння, після чого відобразатиметься зворотній відлік найменшого проміжку часу.

Як тільки таймер закінчить зворотній відлік, лунає звуковий сигнал (протягом 2 хвилин, або припиняється, натиснувши будь-яку кнопку на поверхні), а на дисплеї (15) блімає символ "000".

Примітка: на бічній стороні дисплея варильної зони, при

увімкненій функції таймеру, з'являється символ  (19)

Для вимкнення Timer:

- оберіть конфорку
- встановіть значення таймеру на "0", за допомогою



Примітка: функція залишається активною, якщо ви не натискаєте інші кнопки.

● Egg Timer

Функція Egg Timer - це зворотній відлік незалежно від конфорок (та витяжки). Таймер Egg Timer активується натисканням  (8).

Примітка : для регулювання функції Egg Timer виконайте ті самі дії, що і для функції Timer.

Як тільки таймер закінчить зворотній відлік, лунає звуковий сигнал (протягом 2 хвилин, або припиняється, натиснувши будь-яку кнопку на поверхні), а на дисплеї (15) блімає символ "000".

● Пауза

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

Активізація:

- натисніть  (10)
- відображається "11" на дисплеях (13).

Щоб вимкнути функцію:

Примітка : Така операція виконує скидання умов варильної поверхні до призупинення

- натисніть  (10)
- протягом 10 секунд проведіть пальцем праворуч вздовж

Шкали вибору (3), що відповідає конфорці 2 (мал.19);

Примітка : якщо операцію не виконати протягом цього часу, функція паузи залишається активною.

Примітка: якщо через 10 хвилин Функція Пауза не буде вимкнена, поверхня вимикається автоматично.

● Recall

Функція викилу Recall дозволяє відновити усі налаштування, встановлені на поверхні у випадку випадкового вимкнення.

Активізація:

- знову увімкнути поверхню 
протягом 6 секунд після відключення
- натисніть "0" 
протягом наступних 6 секунд

● Автоматичний підігрів Automatic Heat UP

Функція Automatic Heat UP 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.

Активізація:

- натисніть протягом тривалого часу, на Шкалі вибору (3), бажану потужність
- відображається "11" на дисплеї (13).

● Power Limitation

Функція Power Limitation дозволяє встановити роботу приладу, обмежуючи максимальне поглинання.

Примітка : налаштування повинно відбуватися на

вимкненій робочій поверхні, без натискання кнопки , в момент під'єднання варильної поверхні до електромережі, або при повторному підключенні самої електромережі, протягом наступних 2 хвилин.

Для налаштування Power Limitation :

- натисніть та тривалий час тримайте натиснутими кнопки

 , до тих пір, поки прилад не подасть короткий звуковий сигнал

- одночасно провести по слайдерах FL та RL

, зліва направо, та тримайте натиснутою кнопку, що відповідає літерам P, до тих пір, поки прилад не подасть короткий звуковий сигнал.

Дисплей Timer (15) відображає символи “CF6”, що означає можливість виконання налаштування

дисплей конфорки FL відображає поточні налаштування**

0 = 7,4 кВт

1 = 4,5 кВт

** Налаштування за замовчуванням встановлюється на 7,4 кВт

- щоб змінити налаштування Power Limitation провести по слайдеру FL 

- зліва направо, щоб збільшити кВт

- справа наліво, щоб зменшити кВт

- для збереження зробленого вибору, натисніть кнопки



, на 1 секунду;

ви почуєте звуковий сигнал на підтвердження виконаного налаштування та виходу з функції.

ВИКОРИСТАННЯ ВИТЯЖКИ

■ Увімкнення

Натисніть (торкніться)  **ON/OFF** робочої поверхні/витяжки

Індикатор загоряється, який вказує на те, що варильна поверхня/витяжка готова до використання

Натисніть цю кнопку ще раз для вимкнення

Примітка: Ця функція має пріоритет над усіма іншими.

■ Увімкнення витяжки:

Торкніться (натисніть) **Шкалу вибору (6)**, щоб активувати витяжку

■ Швидкість (потужність) всмоктування:

Торкніться або проведіть пальцем по **Шкалі вибору (6)**:

у напрямку праворуч, щоб збільшити швидкість (потужність) всмоктування (0-10);

у напрямку ліворуч, щоб зменшити швидкість (потужність) всмоктування (10-0);

■ Timer

Активация/Регулювання функції Timer для витяжки

• Обрати витяжку (швидкість a 0).

• Натисніть   **(8)** для доступу до функції Timer (з будь-якої швидкості)

• Налаштуйте часовий проміжок Таймеру:

натисніть перемикач , щоб збільшити час автоматичного вимкнення
натисніть селектор , щоб зменшити час автоматичного вимкнення

на дисплеї **(15)** відображається зворотній відлік,

Примітка: на бічній стороні дисплея витяжки, при

увімкненій функції таймеру, з'являється символ  **(19)**

Як тільки таймер закінчить зворотній відлік, лунає звуковий сигнал (протягом 2 хвилин, або припиняється, натиснувши будь-яку кнопку на поверхні), а на дисплеї **(15)** блимає символ **"000"**.

Для вимкнення Таймеру:

- оберіть конфорку
- встановіть значення таймеру на **"0"**, за допомогою 

Примітка: функція залишається активною, якщо ви не натискаєте інші кнопки.

■ Індикатор насичення фільтрів

На витяжці вказується, коли необхідно виконати обслуговування фільтрів:

Жировий фільтр

Індикатор - LED **"FILTER"**(17) вмикається

Фільтр антизапах з активованим вугіллям

Індикатор LED **"FILTER"**(17) блимає

■ Reset насичення фільтрів

Після технічного обслуговування фільтрів (жирового та/або з активованим вугіллям) тривало натисніть кнопку



Індикатор LED **"FILTER"** вимикається, відновлюючи відлік індикатора.

■ Активация індикатора насичення фільтру антизапах з активованим вугіллям

Зазвичай цей індикатор вимкнений.

Щоб активувати його, виконати наступне:

- увімкніть всмоктувальну поверхню за допомогою ;
- при вимкненому двигуні витяжки та вимкнених варильних конфорках, натисніть та тримайте натиснутою ;
- **"FILTER"** загоряється, потім гасне, що вказує на виконану активацію функції.

■ Вимкнення індикатора насичення фільтру антизапах з активованим вугіллям

повторіть вищевказану операцію активації

- **"FILTER"** блимає, потім гасне, що вказує на виконане вимкнення функції.

■ Автоматичне функціонування

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

Коли плита вимкнена, витяжка змінює швидкість всмоктування, поступово зменшуючи її, видаляючи таким чином, залишкові запахи та пару.

Щоб активувати цю функцію:

Короткостроково натисніть  **(7)**, індикатор LED **"(A)"** **(18)** світиться, який означає те, що витяжка працює в цьому режимі.

■ Автоматичне функціонування витяжки зі SNAP®

Щоб під'єднати витяжку до SNAP®, прочитайте посібник, що постачається разом зі SNAP® або відвідайте сайт www.elica.com.

Примітка: SNAP® - це блок допоміжного всмоктування, здатний працювати разом з витяжкою.

Щоб активувати цю функцію:

Короткостроково натисніть  (7), індикатор LED “(A)”(18) та індикатор LED “SNAP” (21) світяться, які означають те, що витяжка працює в цьому режимі.

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 Elektrotechnik 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.

Рівень потужності (предвстановлений)		Опис
	Melting	Визначає рівень потужності підходящий для повільного розмороження делікатних продуктів без шкоди основним характеристикам (шоколад, масло і т.д.).
	Warming	Визначати рівень потужності підходящий для підтримання температури ваших блюд в делікатний спосіб, без досягнення температури кипіння.
	Simmer	Визначати рівень потужності підходящий для того щоб підтримувати кипіння довгий час. Підходить для варіння томатних соусів, рагу, супів, підтримання рівня варіння під контролем (ідеальний для варіння на порі). Уникати неприємних розливів їжі або нагорань на плиті, типових для цього типу приготування. Використовувати цю функцію після цього як було доведено до кипіння.

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, підтримання 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). Перемішувати 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), перемішувати 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 - перемішувати	Ідеально для розм'якшення масла, розтоплення шоколаду, розмороження продуктів малих розмірів
	1	Розтоплювати – розморожувати – підтримувати на теплі - перемішувати	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
	Пау	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 накіп з 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 подрпати 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 кастрюль, 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

Мал. 15

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.

Фільтри з активованим вугіллям

(Лише для версії з фільтрацією)

Мал. 17 – 17a – 17b – 17c

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 проти запаху можна відновлювати у термічний спосіб кожні 2/3 місяці в попередньо розігрітій духовці при температурі 200°C протягом 45 хвилин. Максимальний строк експлуатації відновлених фільтрів становить 5 років.

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
ERR03 + звуковий сигнал 	Виявлено тривалу (постійну) активацію кнопки. Інтерфейс вимкнеться через 10 секунд.	Вода, каструля або кухонне начиння, над інтерфейсом користувача.	Очистити поверхню, зняти усі предмети з поверхні.
Для всіх інших повідомлень про помилки (E ... U ...)	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.