



- PL Instrukcja montażu i obsługi**
- CS Návod na montáž a používání**
- SK Návod k montáži a užití**
- HU Felszerelési és használati utasítás**
- BG Инструкции за монтаж и употреба**
- RO Instrucțiuni de montaj și utilizare**
- RU Инструкция по монтажу и эксплуатации**
- UK Інструкція з монтажу і експлуатації**
- KK Монтаждау мен пайдалану нұсқауы**
- ET Paigaldus- ja kasutusjuhend**
- LT Montavimo ir naudojimosi instrukcija**
- LV Ierīkošanas un izmantošanas instrukcija**
- SR Uputstva za montažu i upotrebu**
- SL Navodila za montažo in uporabo**
- HR Uputstva za montažu i za uporabu**
- TR Montaj ve kullanım talimatları**
- AR طرق التركيب والاستعمال**



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



Download a
QR Code Reader app

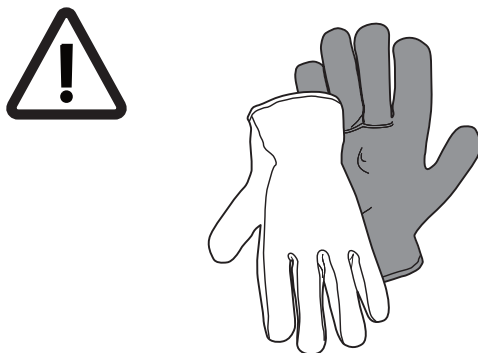
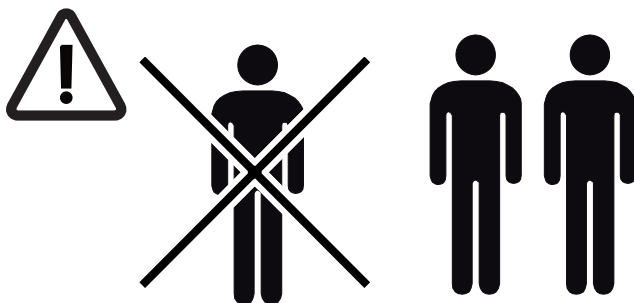


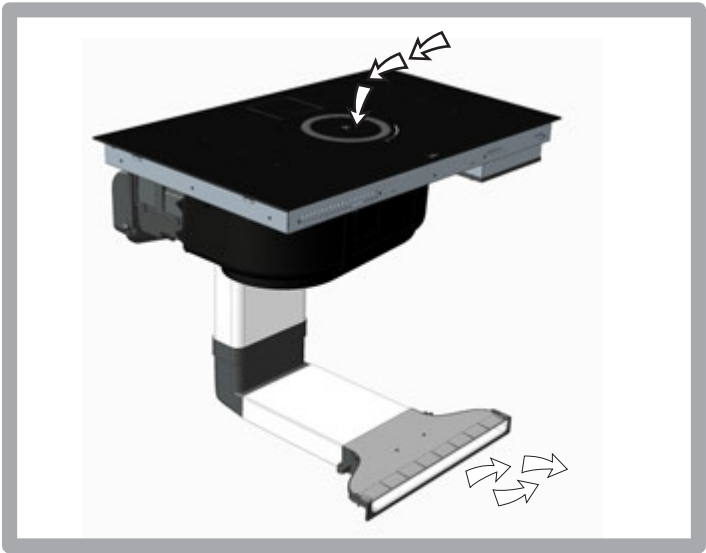
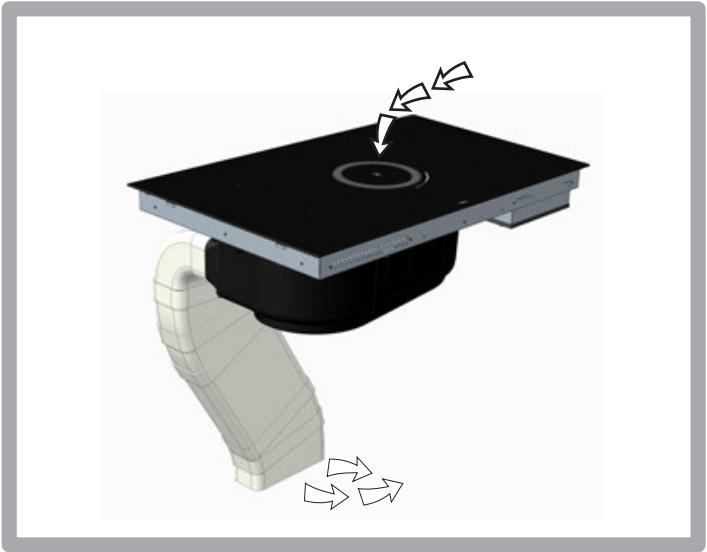
Scan QR code



Watch the video

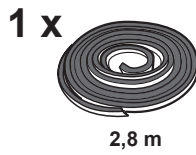
 **elica**
aria nuova







1x



1 x

2,8 m



x8 *



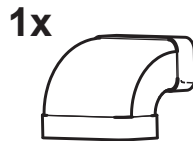
x4 *



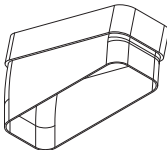
x4 *



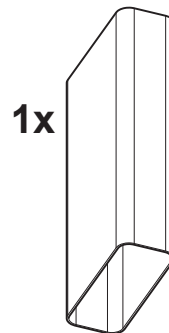
4 x



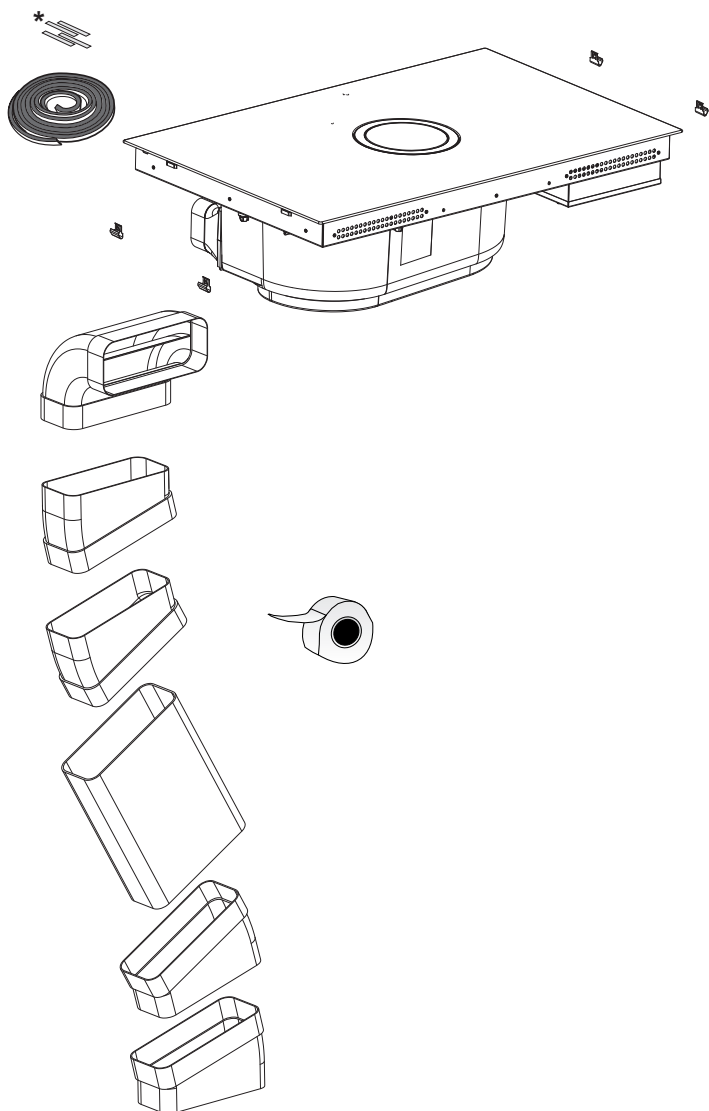
1x

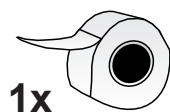


4x



1x





1x

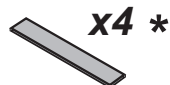
1 x



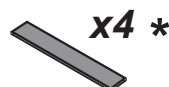
2,8 m



x8 *



x4 *

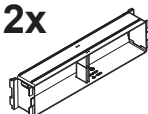


x4 *

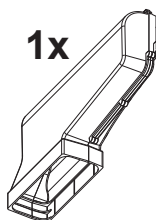


4 x

2x



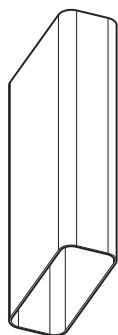
1x



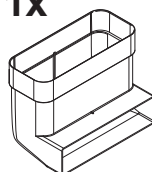
2x



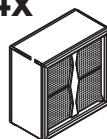
1x



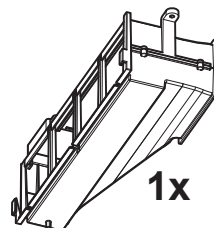
1x



4x



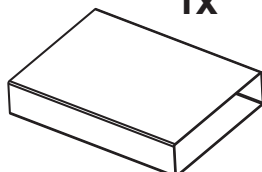
1x



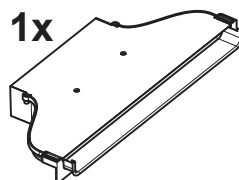
2x

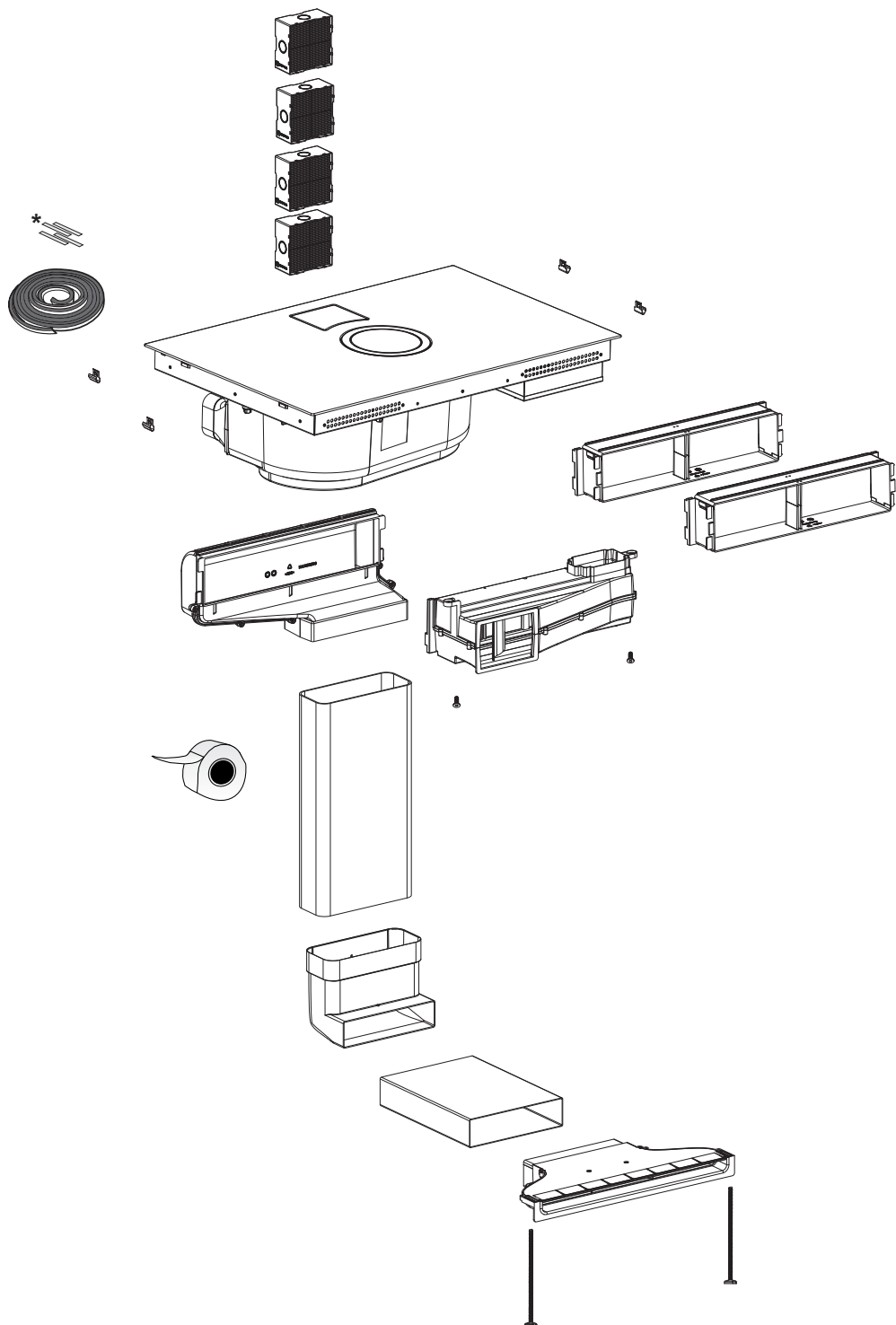


1x



1x



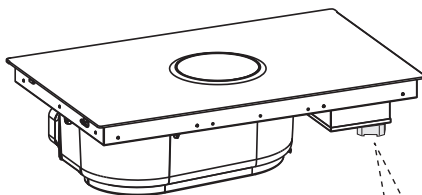
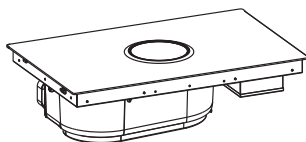
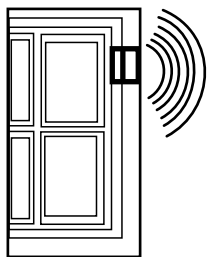


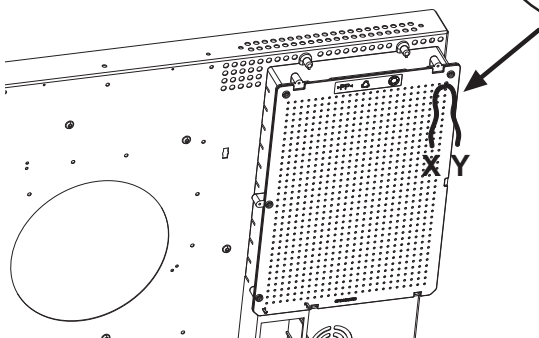
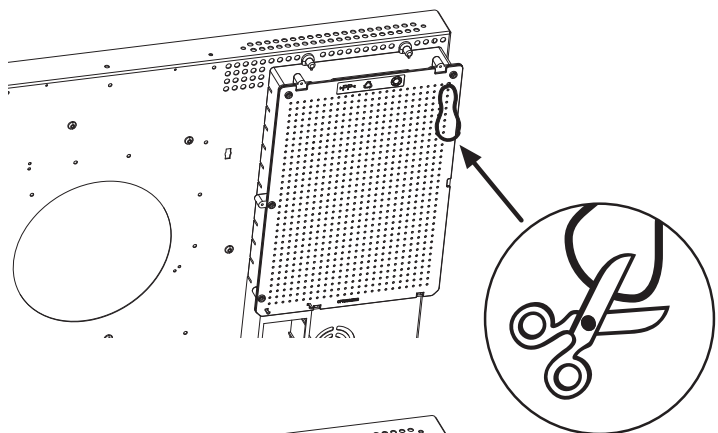
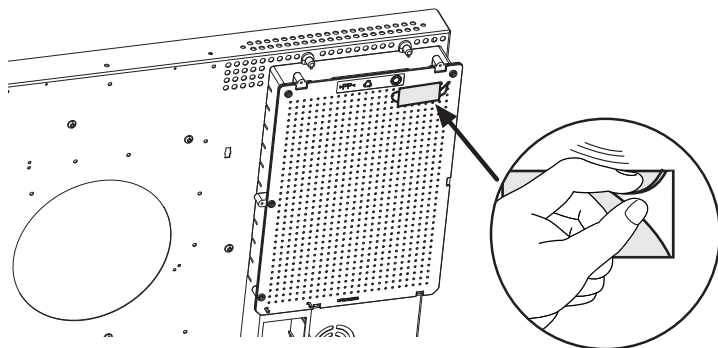


KIT FDS 100

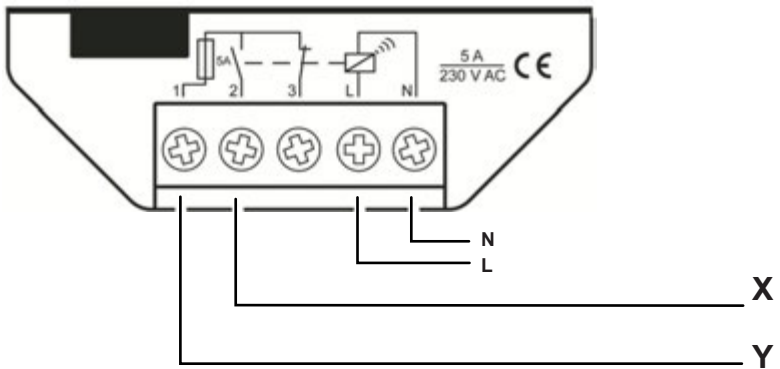
ELEKTROTECHNIK
SCHABUS **ES**

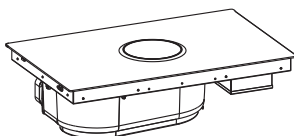
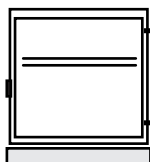
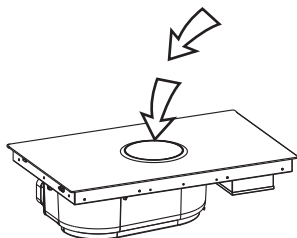
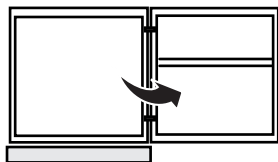
www.elektrotechnik-schabus.de

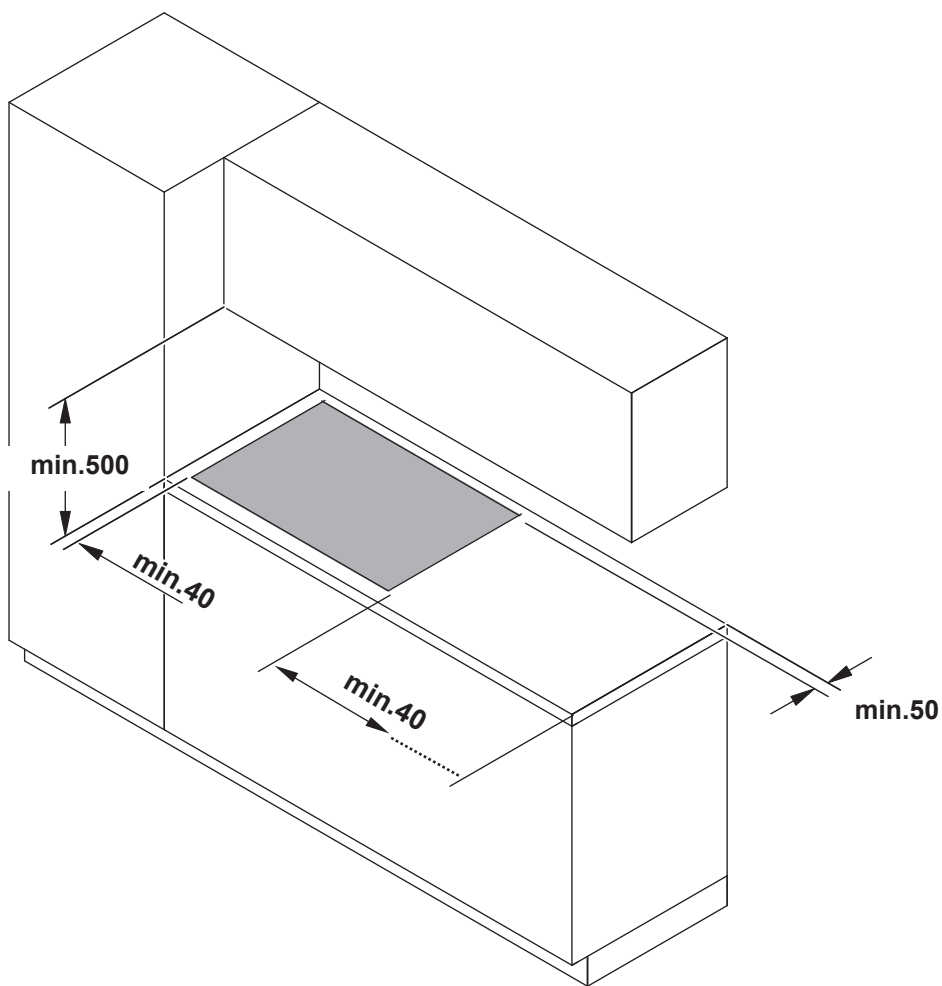


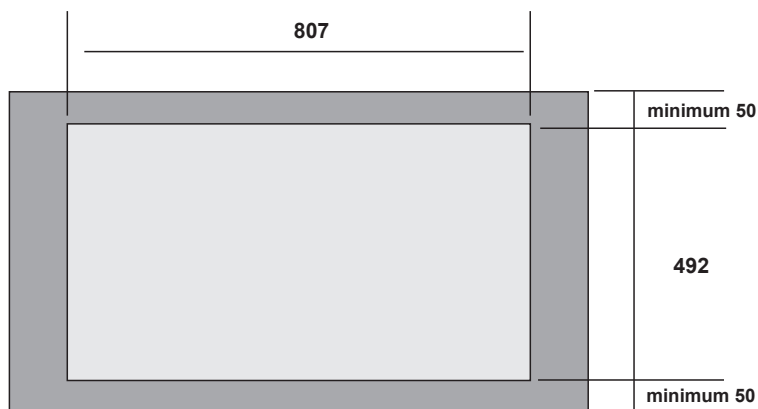
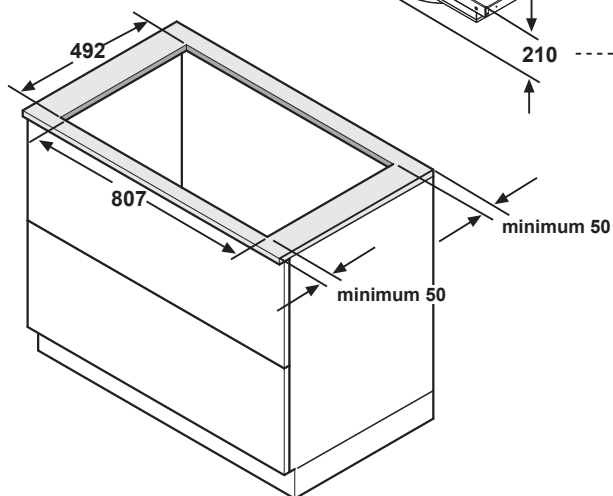
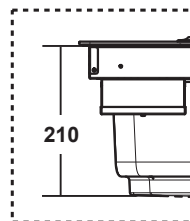
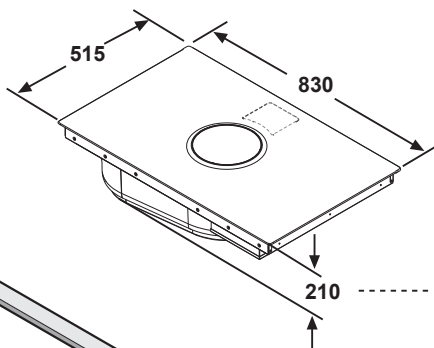
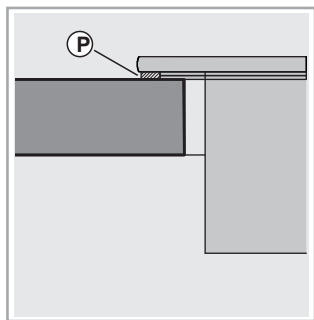


FDS100

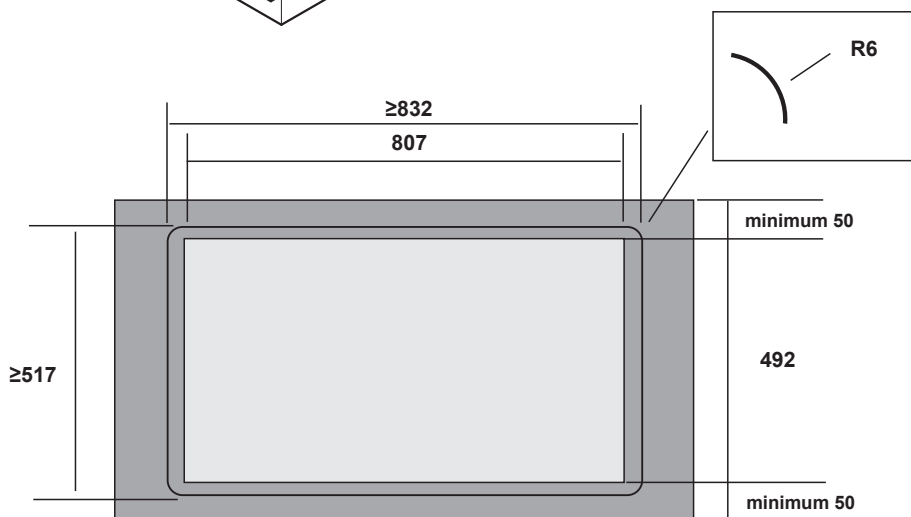
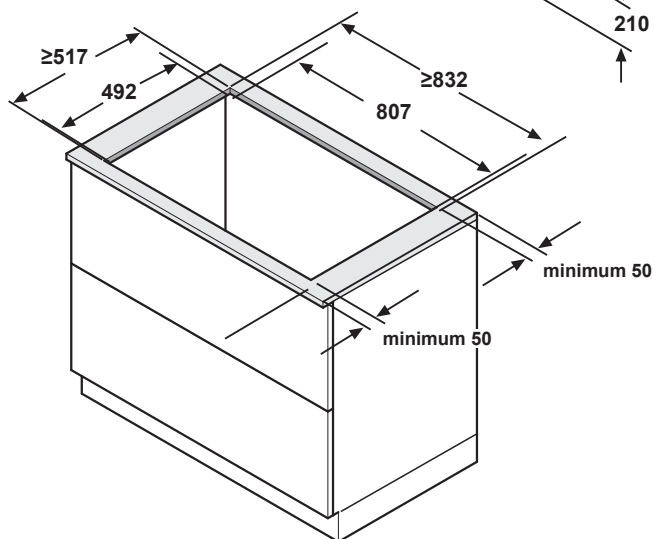
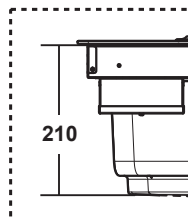
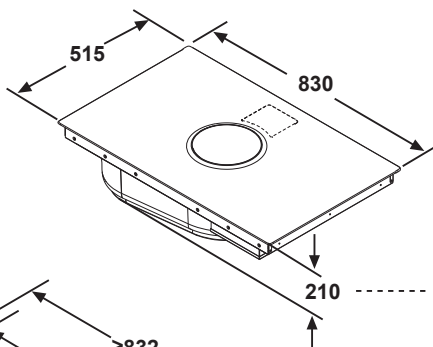
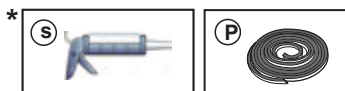
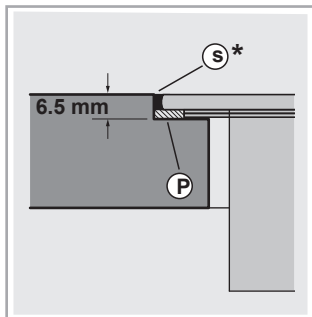


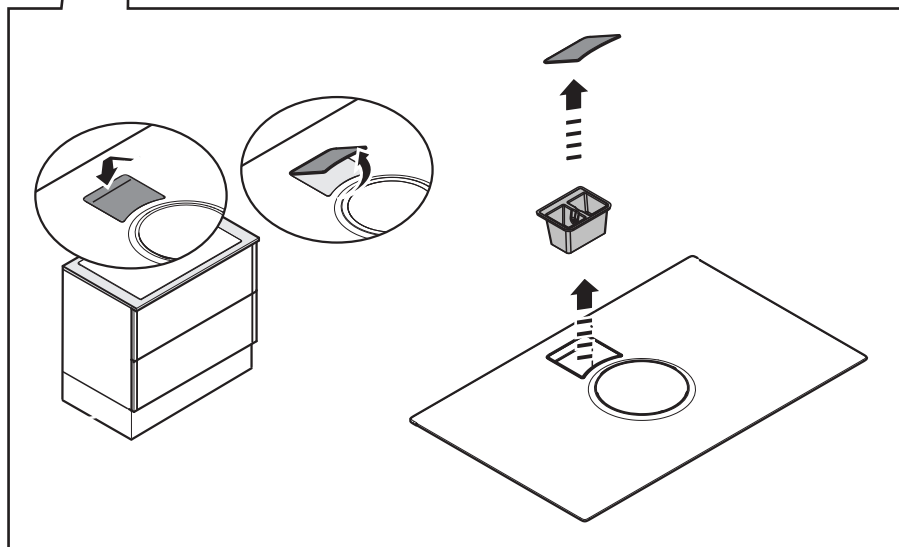
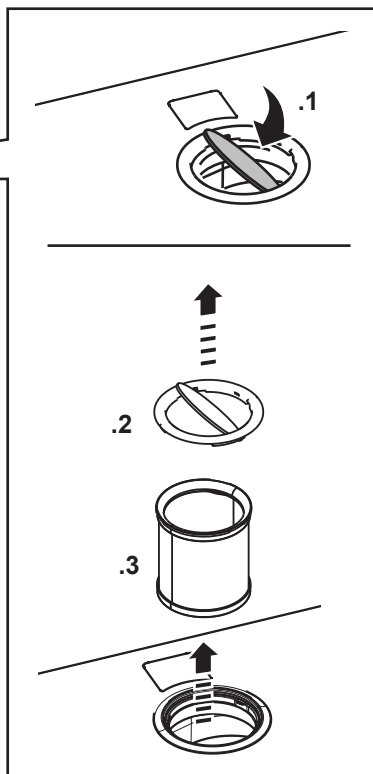
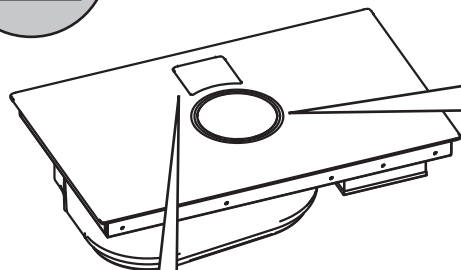




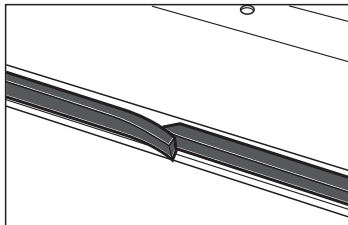
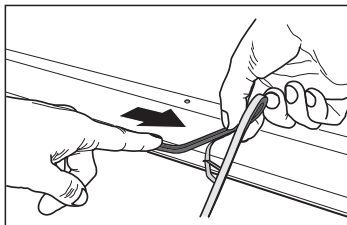
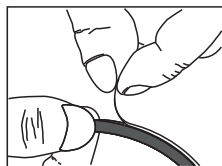
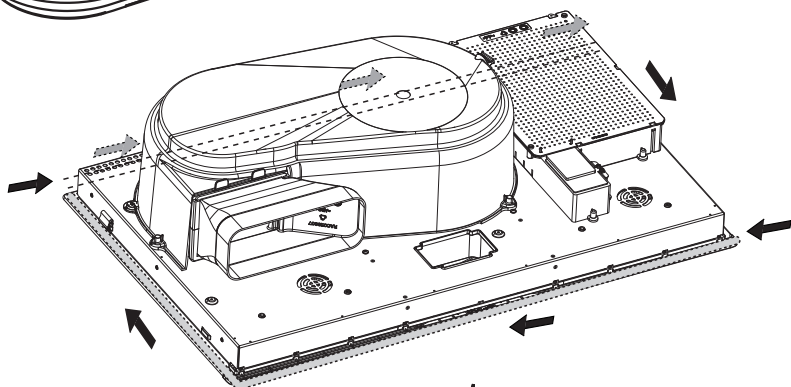
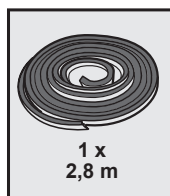
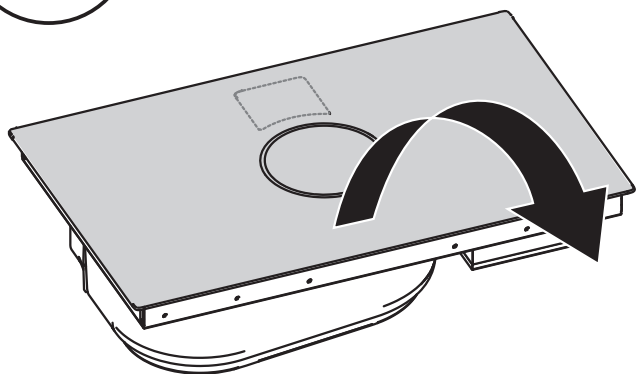


inst.B

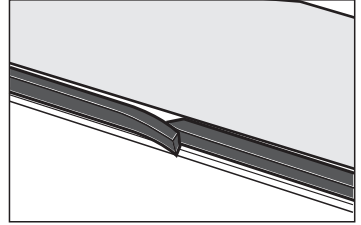
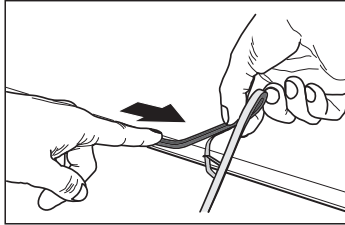
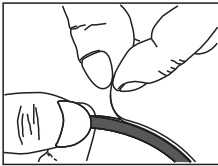




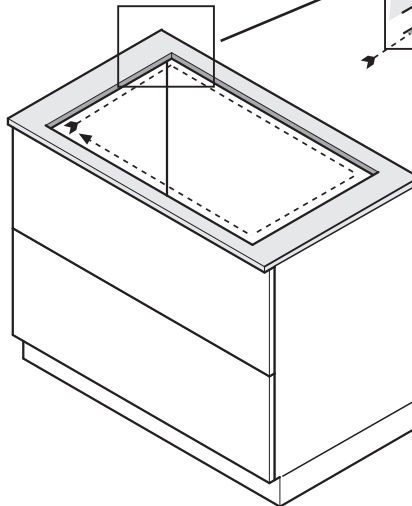
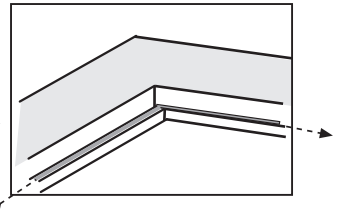
inst.A



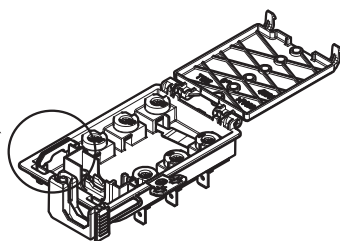
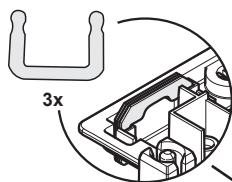
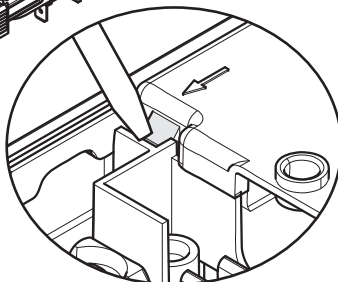
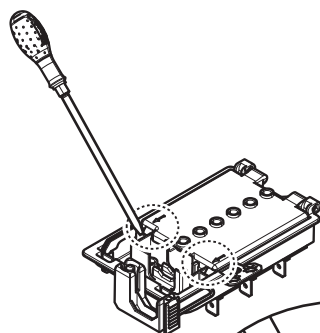
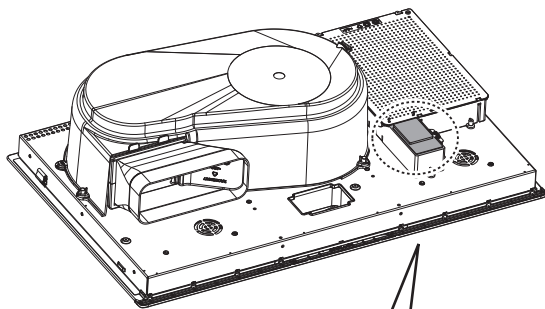
inst.B



1 x
2,8 m

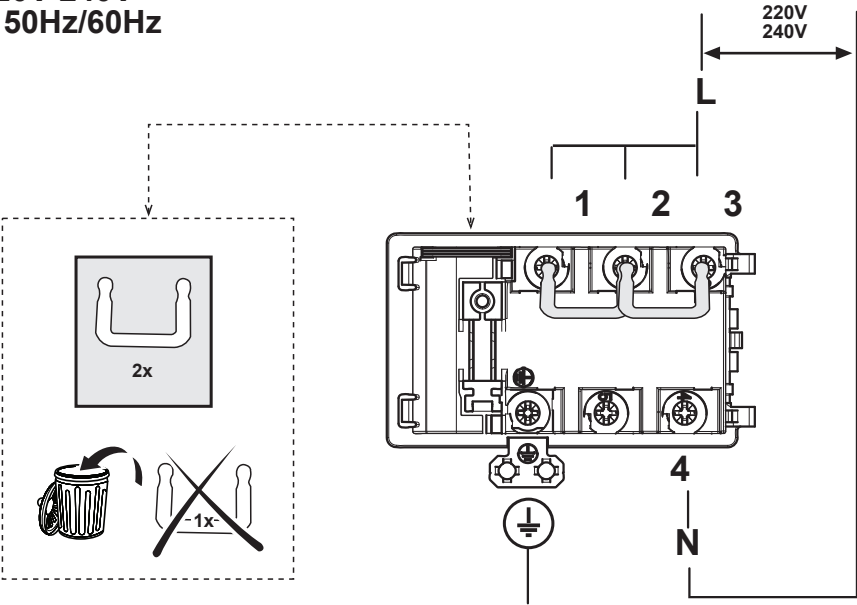


3

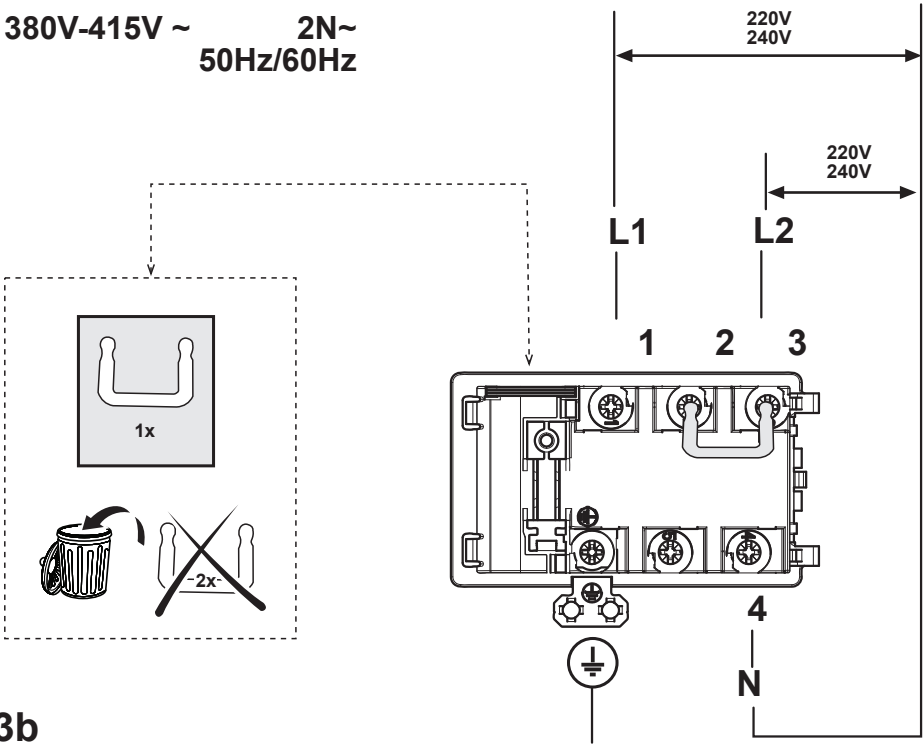


3a

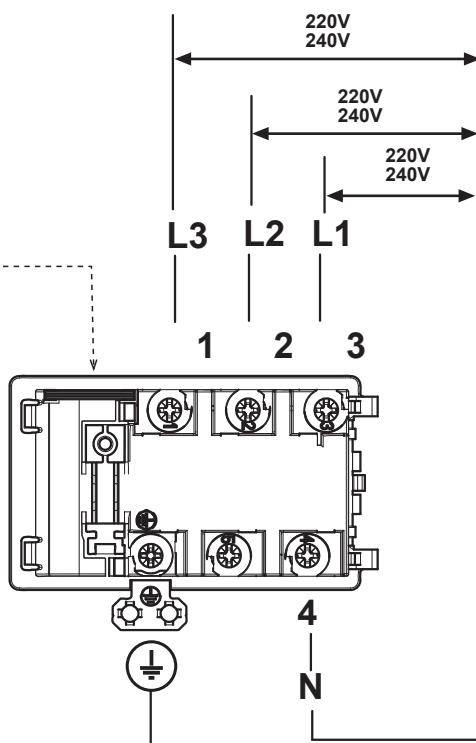
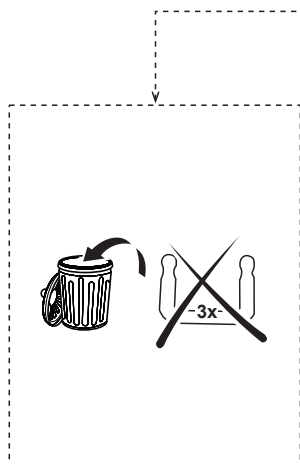
220V-240V ~
50Hz/60Hz

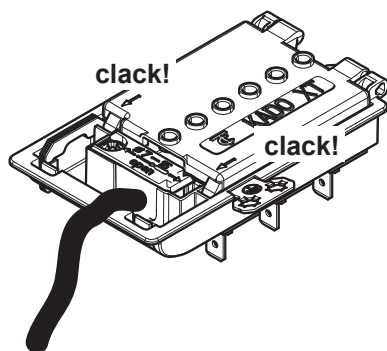
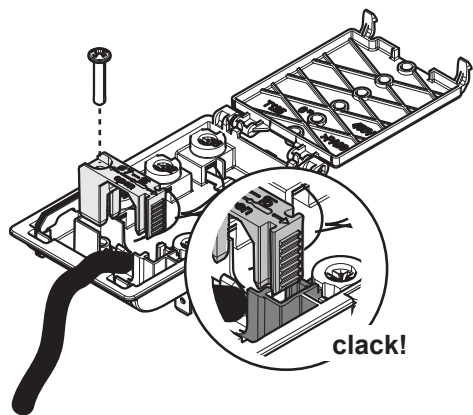


380V-415V ~ 2N~
50Hz/60Hz

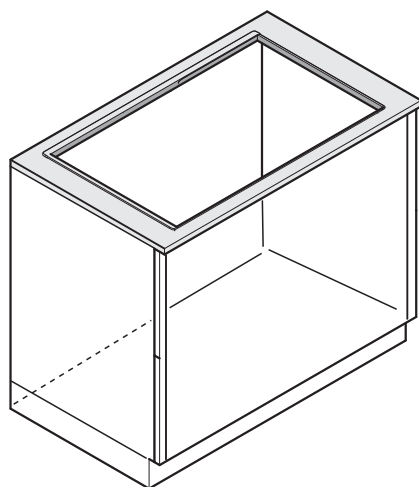
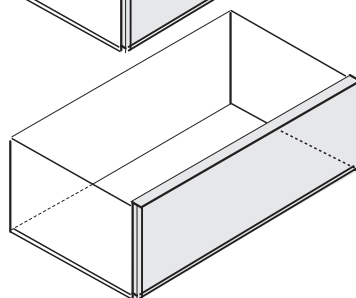
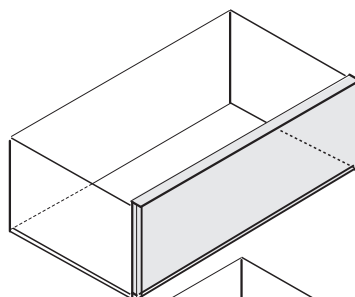
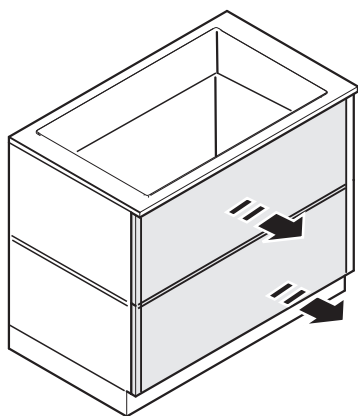


**380V-415V ~ 3N~
50Hz/60Hz**

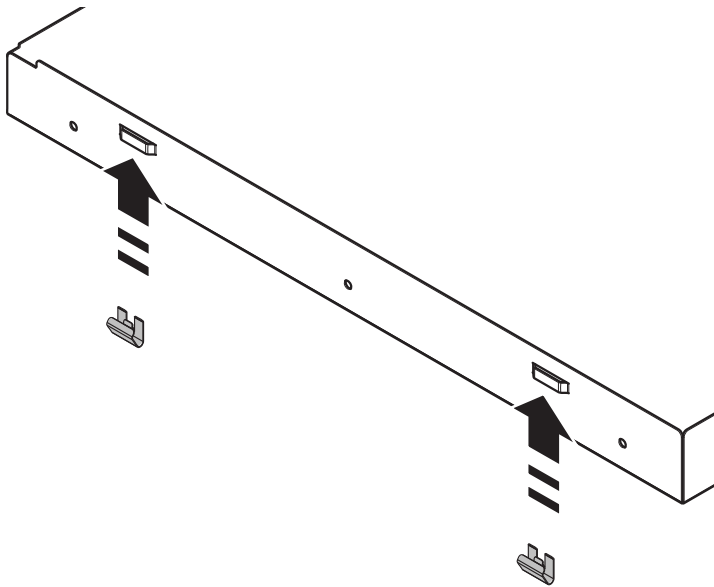
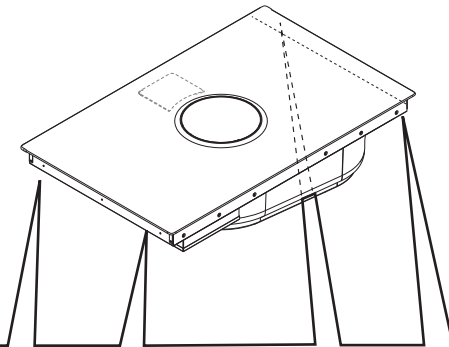
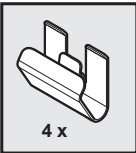




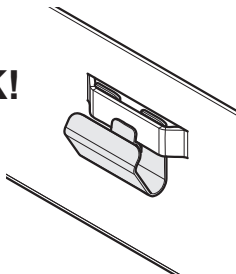
3c



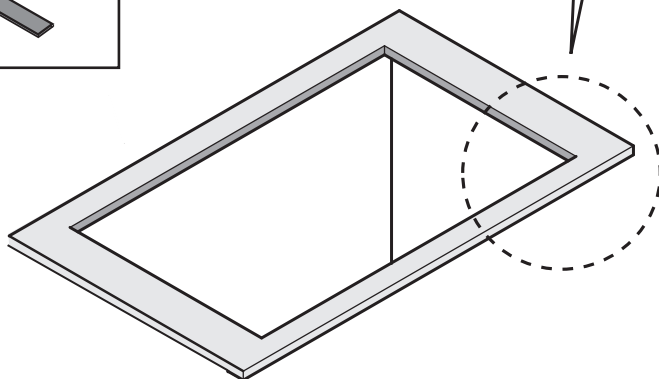
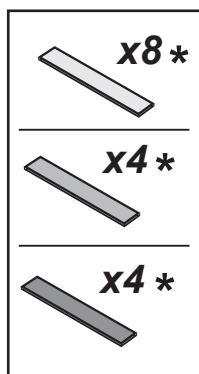
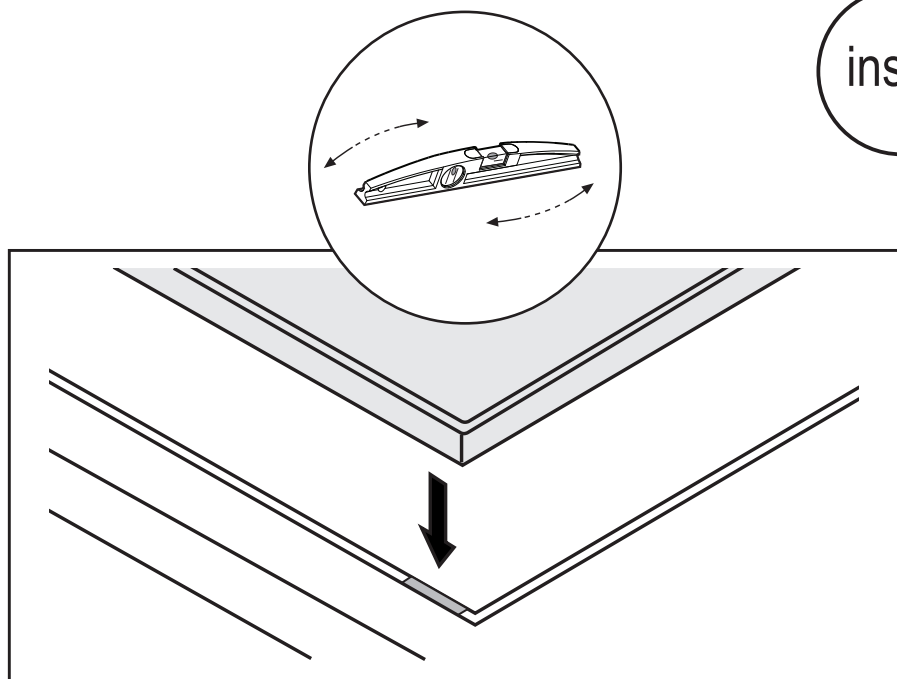
OK!

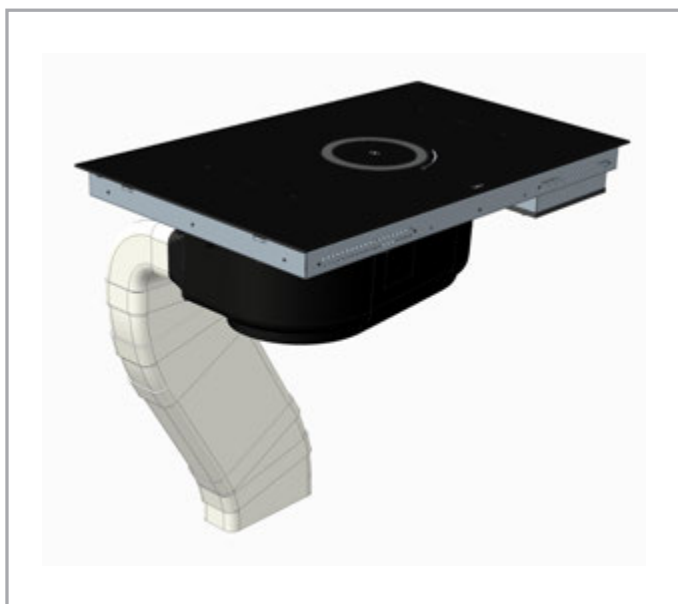
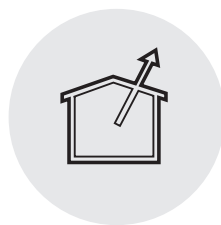


OK!

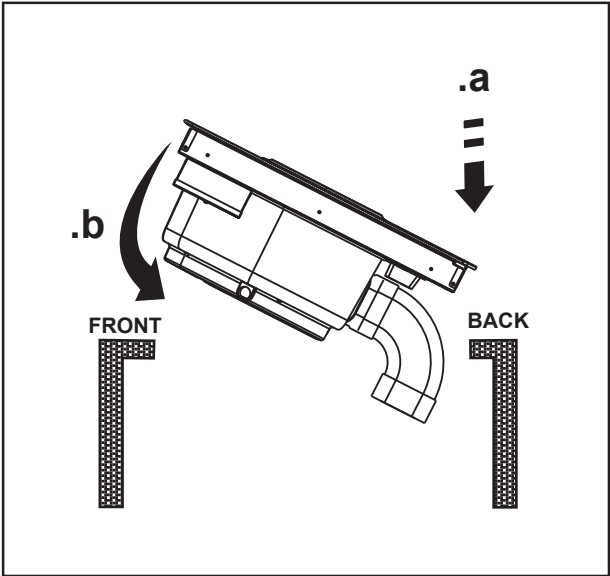
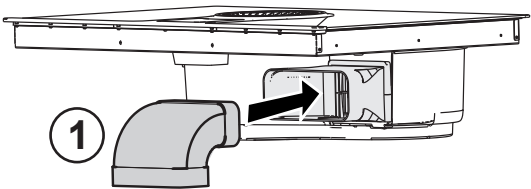


inst. **B**

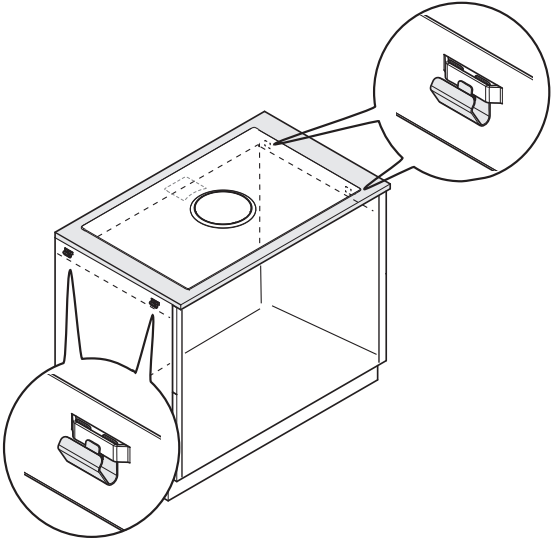




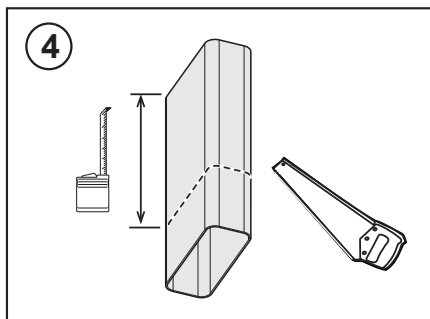
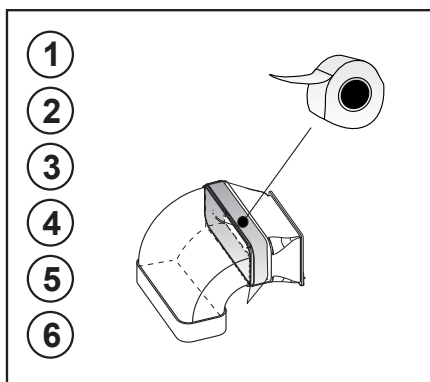
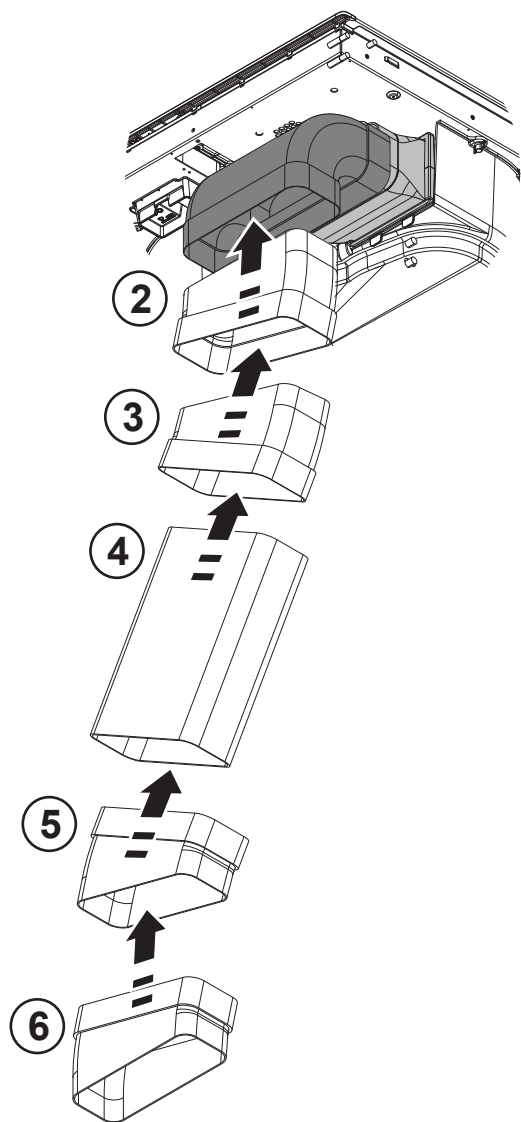
7a.1

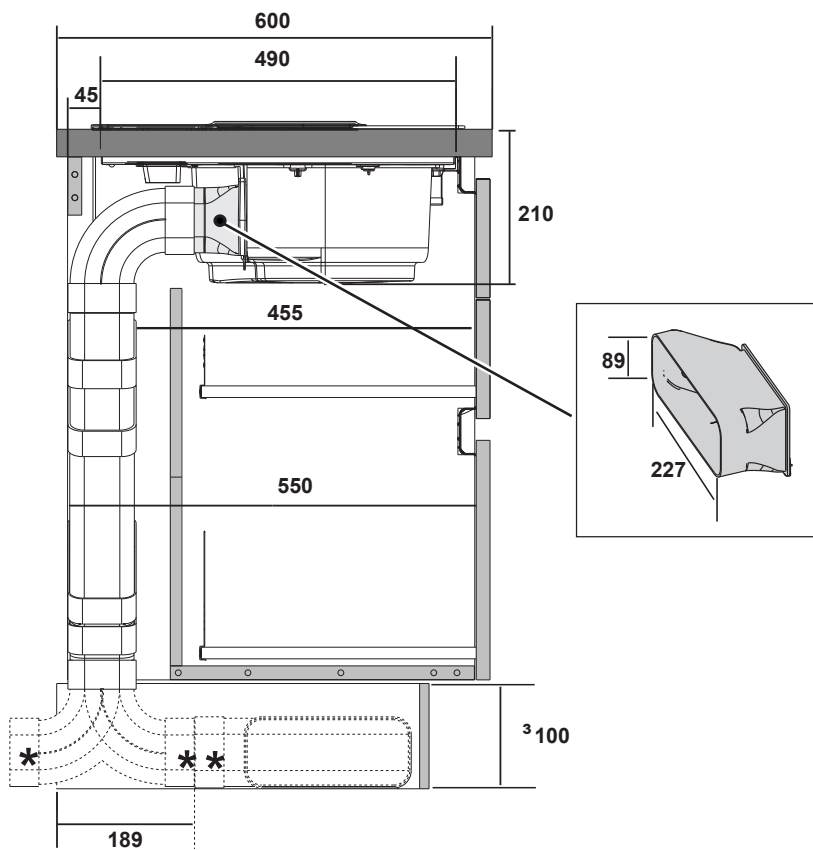


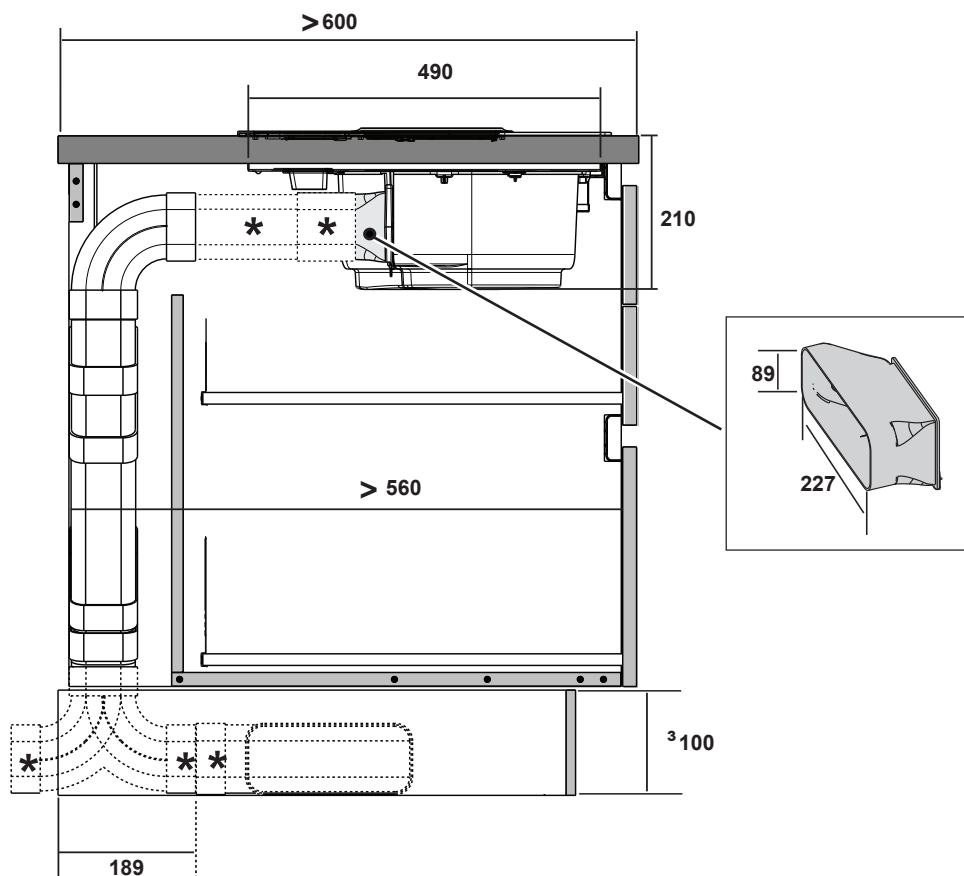
7a.2



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

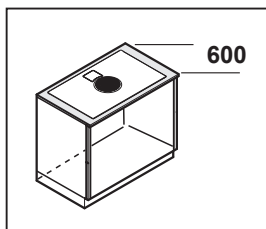


227x94mm

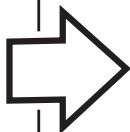
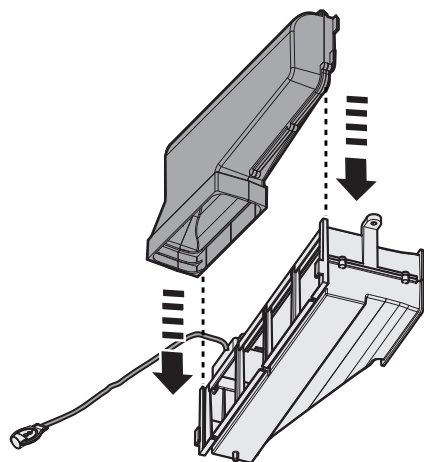


www.elica.com
www.shop.elica.com

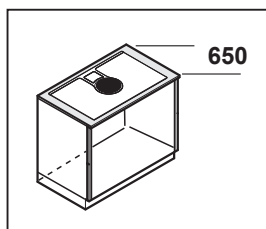
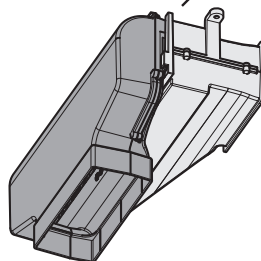
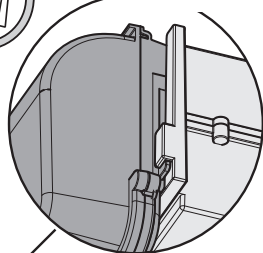




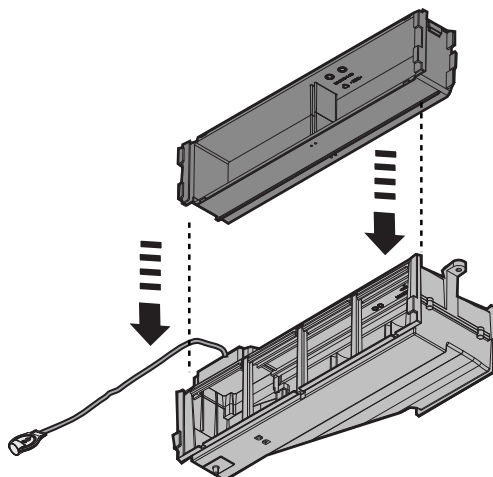
9.1

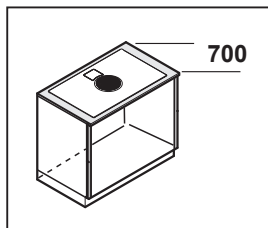


click!

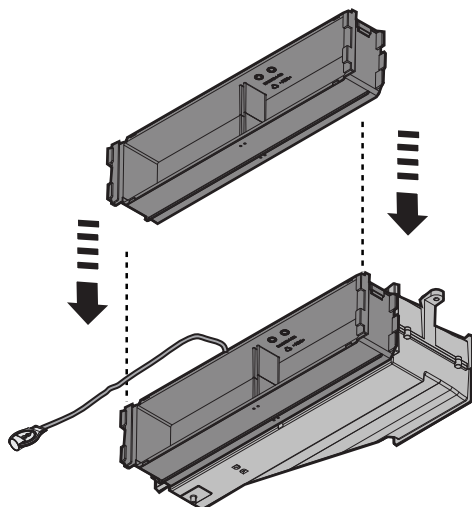


9a.1.2

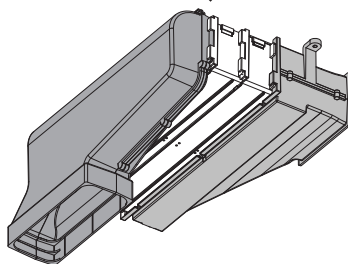
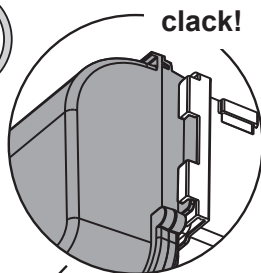
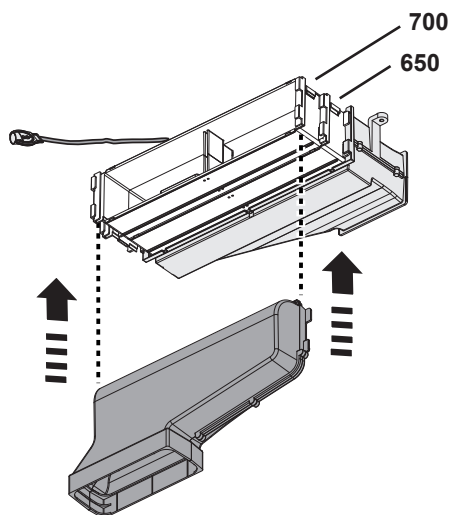




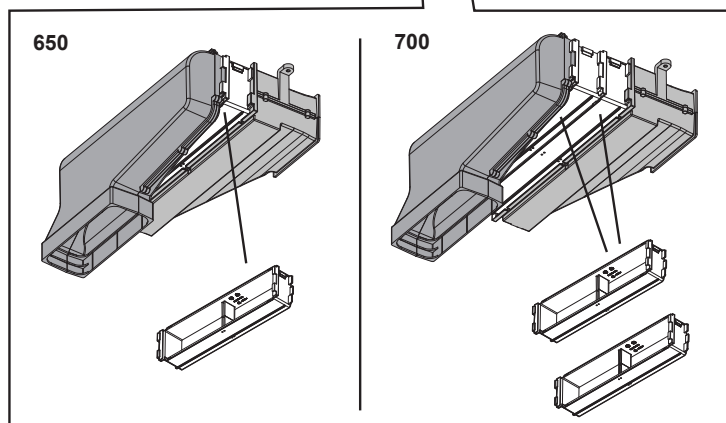
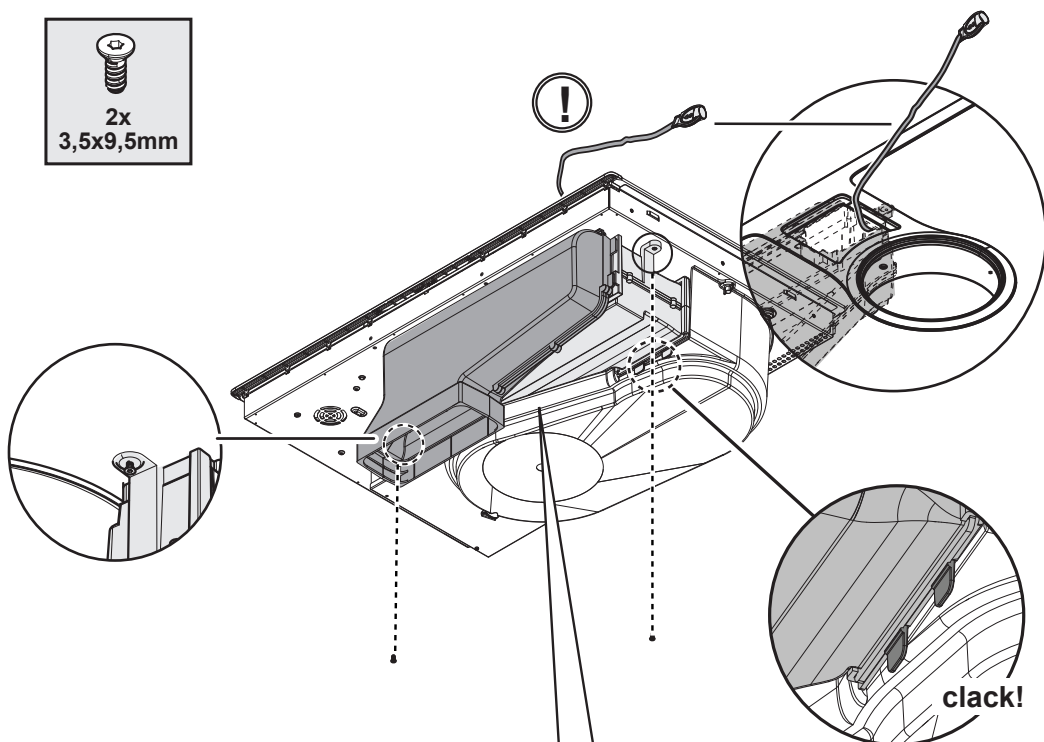
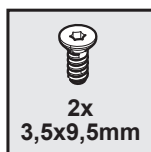
9a.1.3

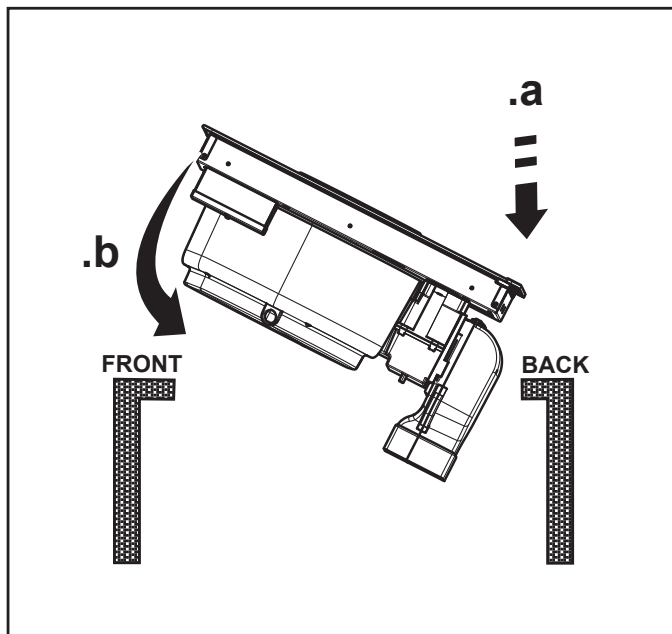


9.2

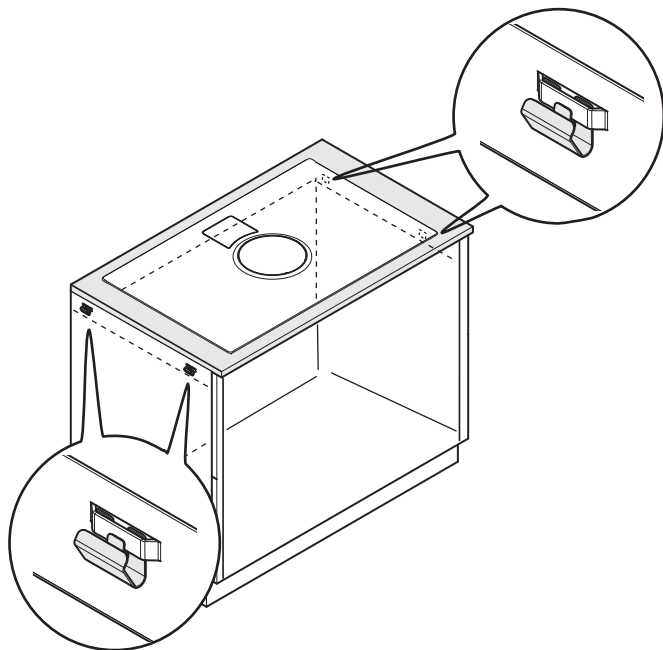


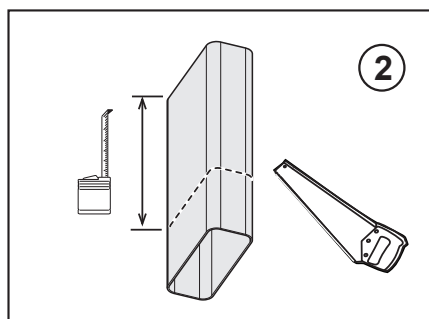
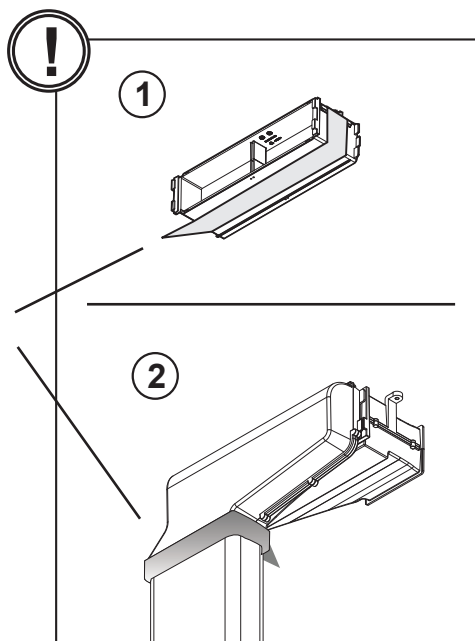
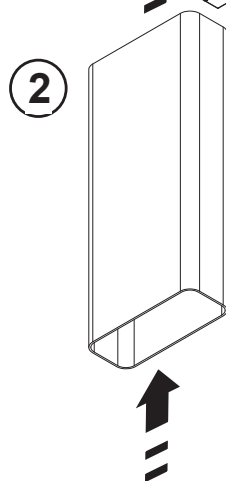
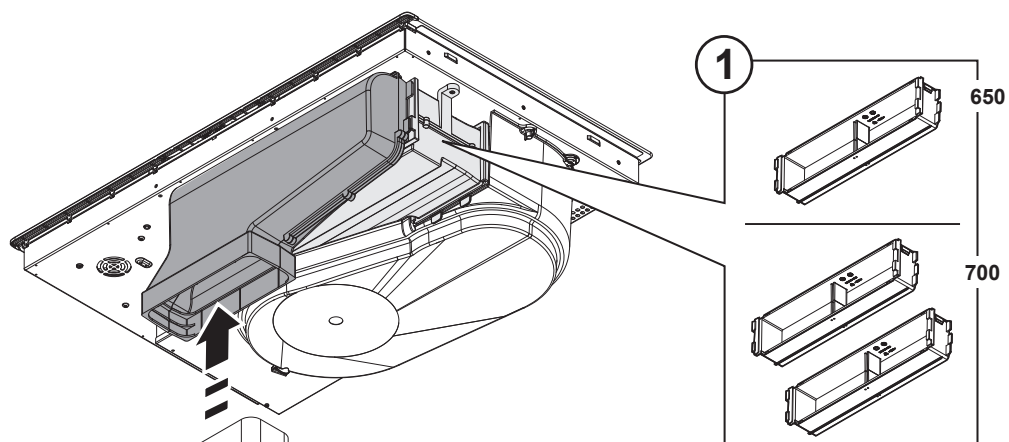
9.3

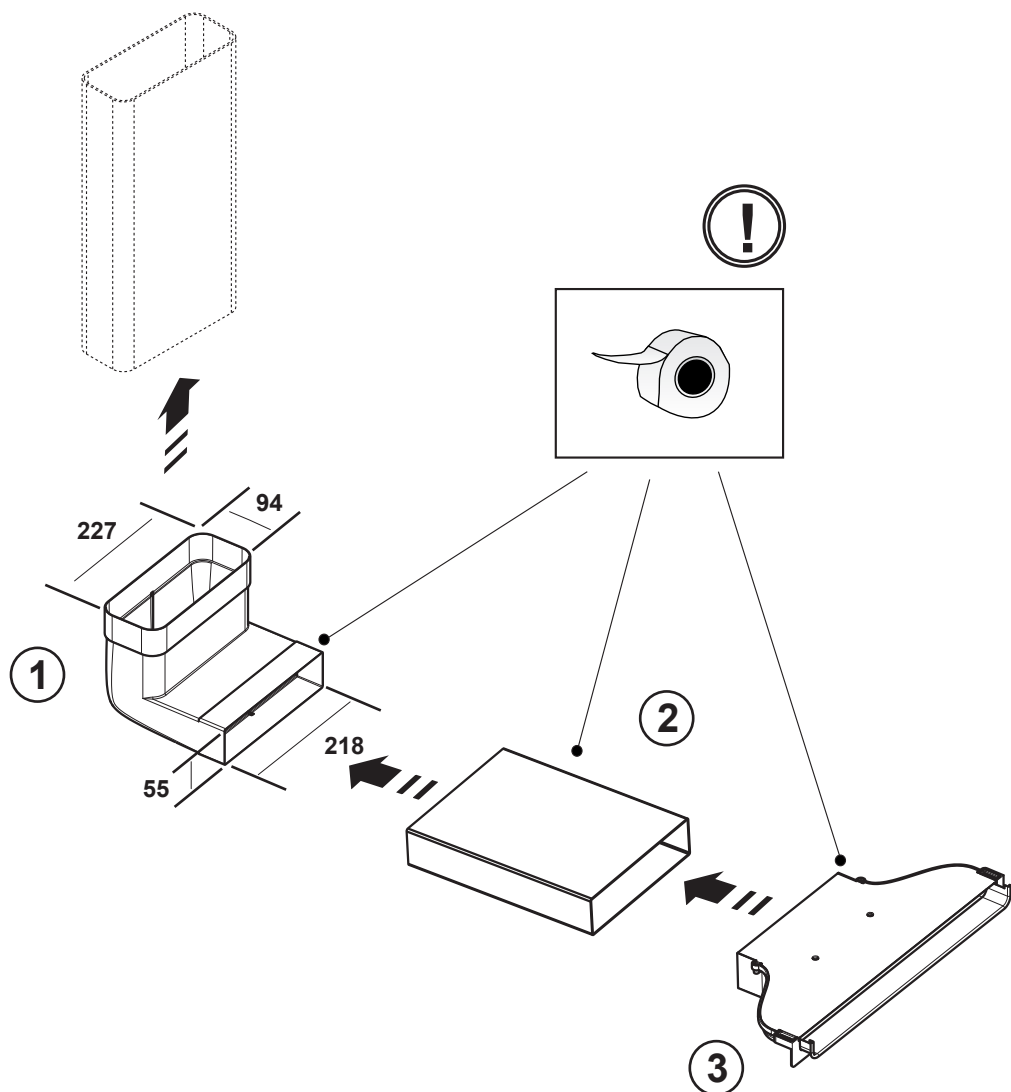
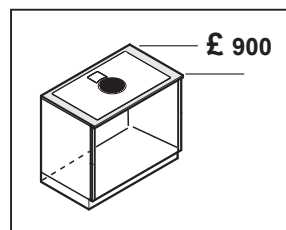


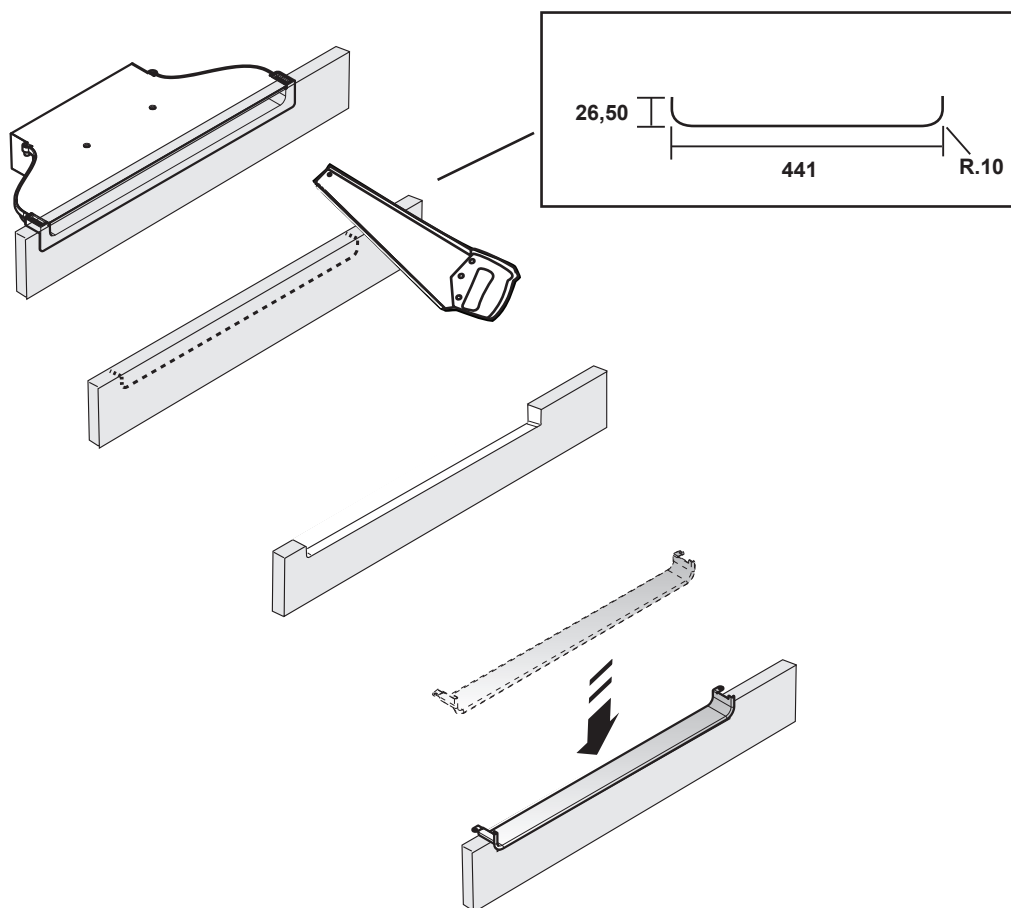
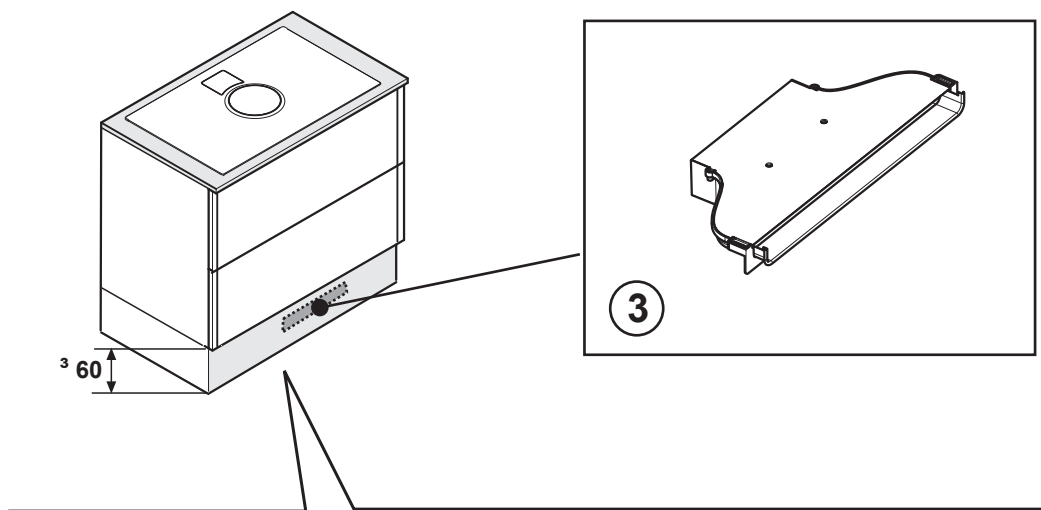


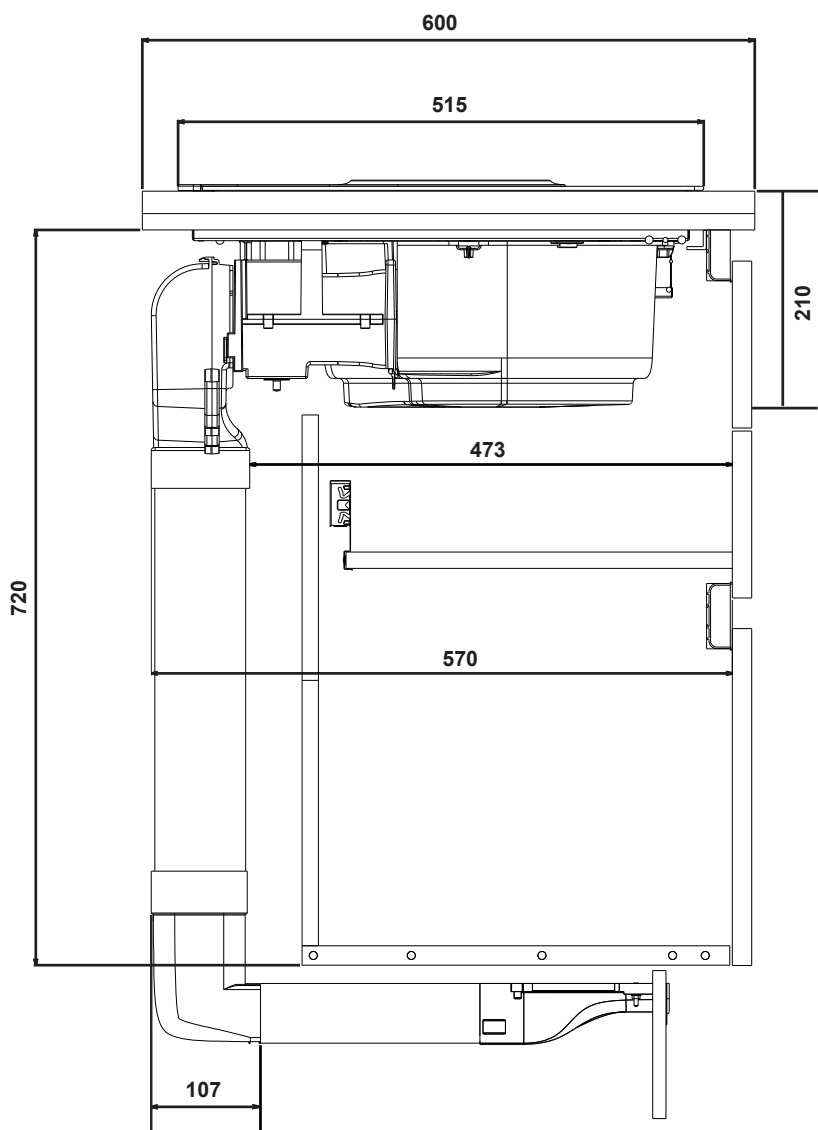
9.4

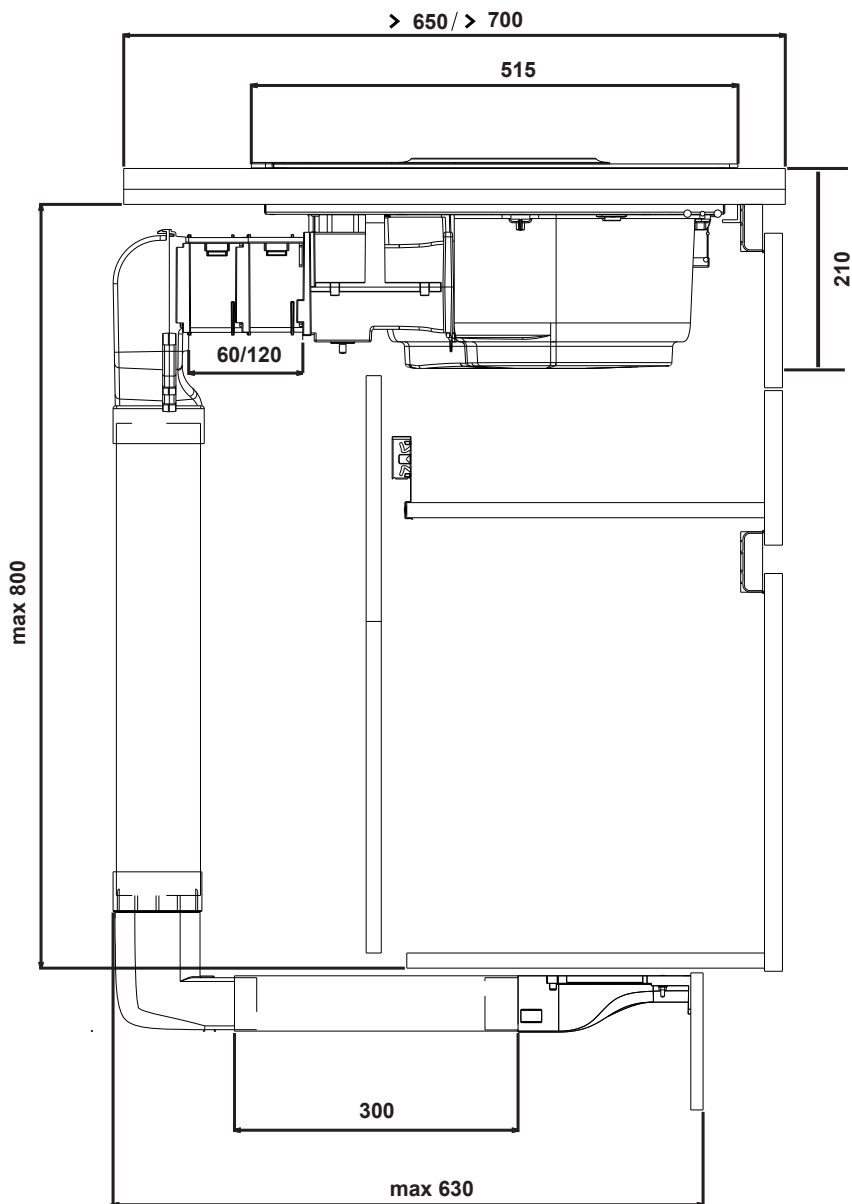


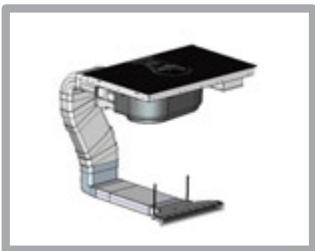












KIT0121012



218X55X500mm

KIT0121013



218X55X1000mm

KIT0121015



218X55X70mm

KIT0121016



90° 218X55mm

KIT0121017



218x55mm

KIT0126810



227x94mm

KIT0121002



15° - 227x94mm

KIT0121005

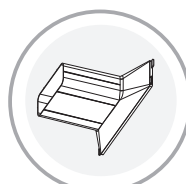


90° 227x94mm

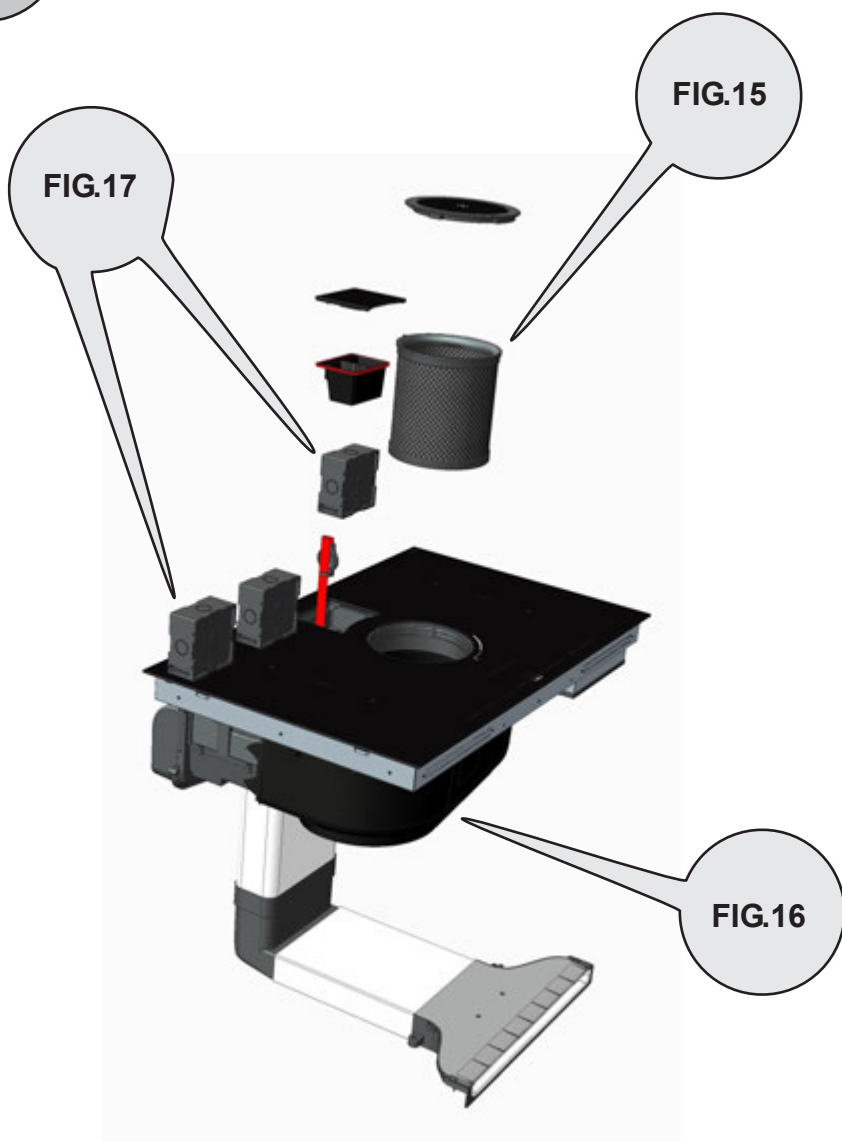
KIT0140820

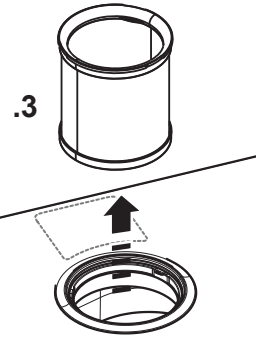
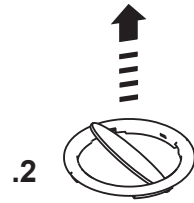
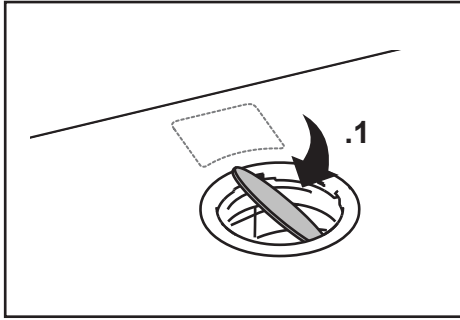


KIT0130427

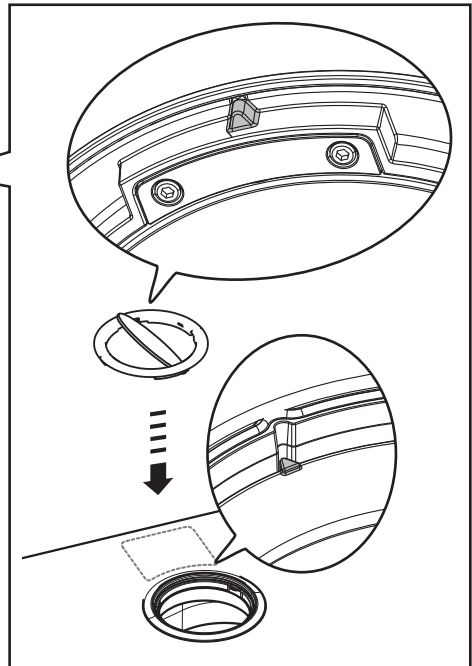
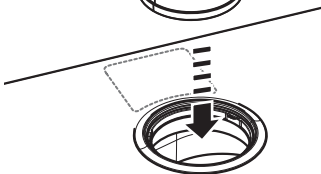
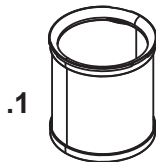
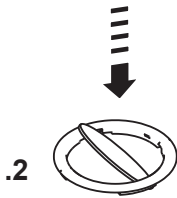


www.elica.com
www.shop.elica.com

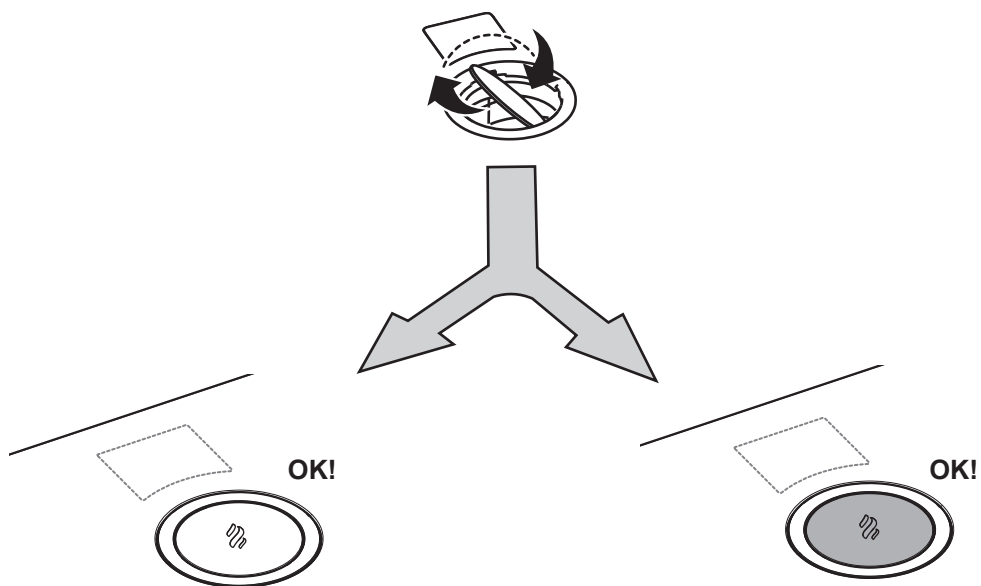




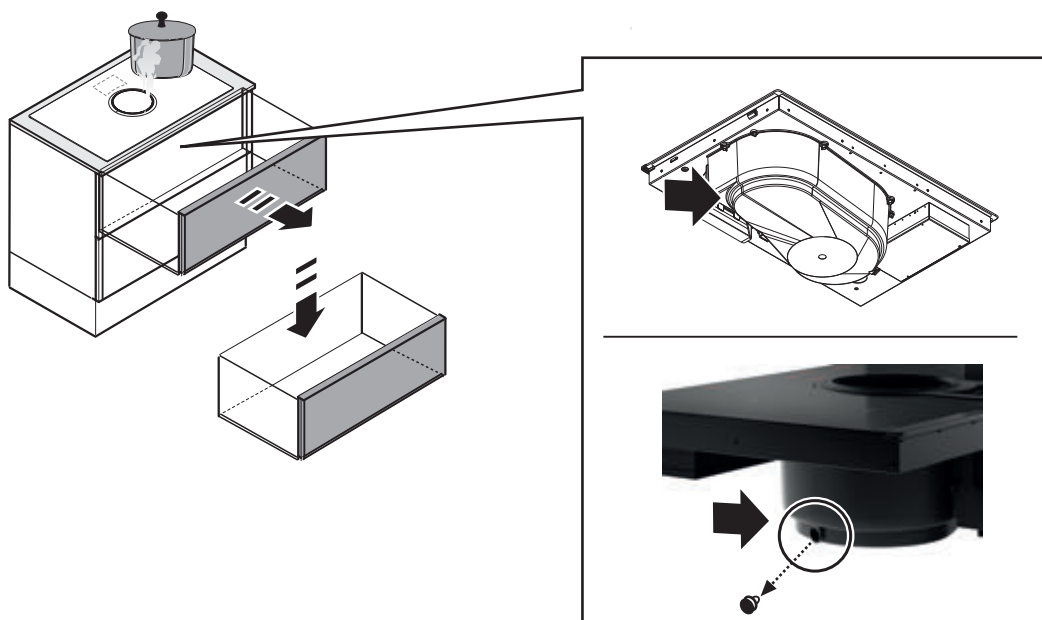
15



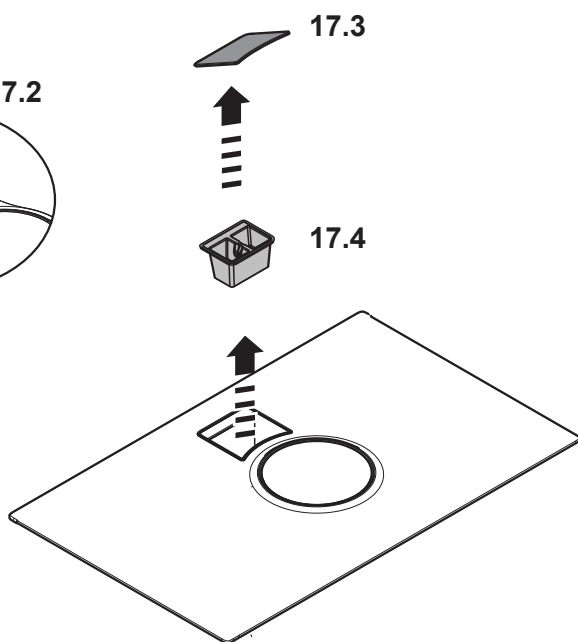
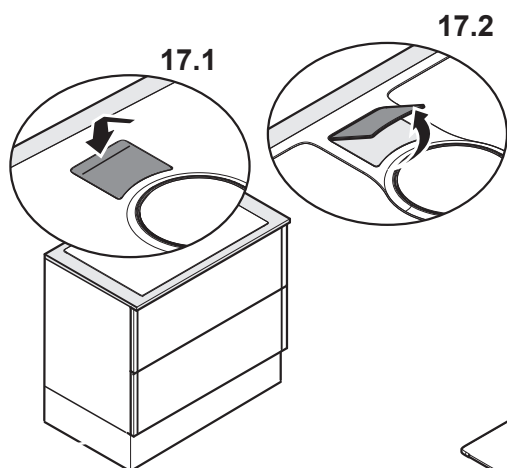
15a



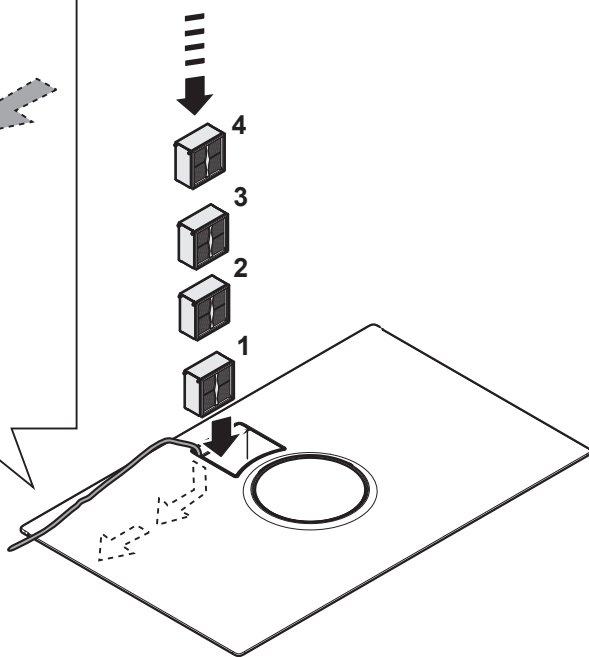
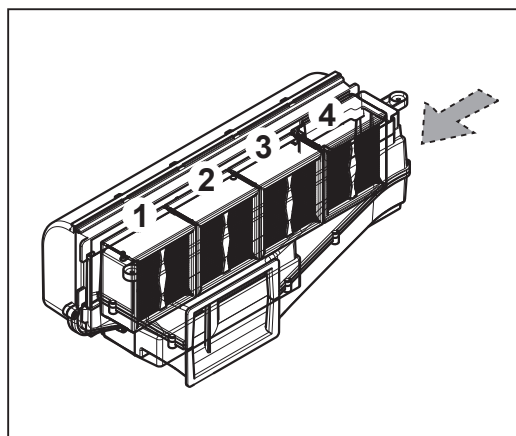
15b



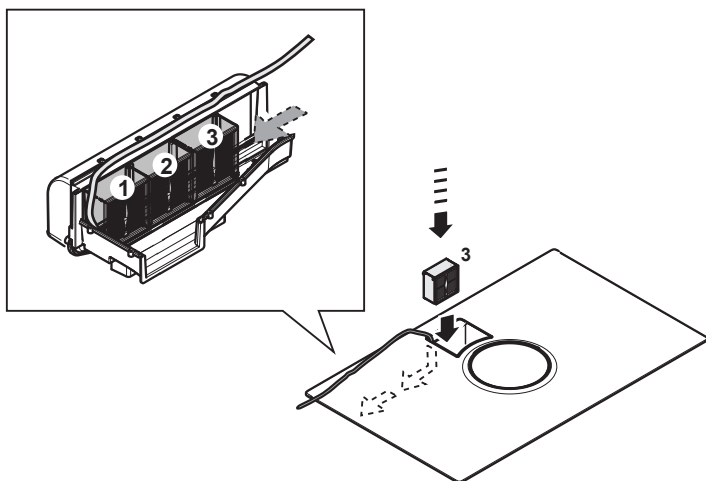
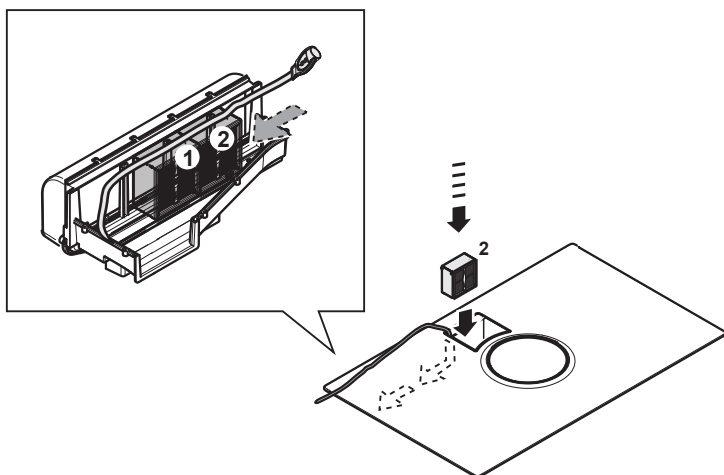
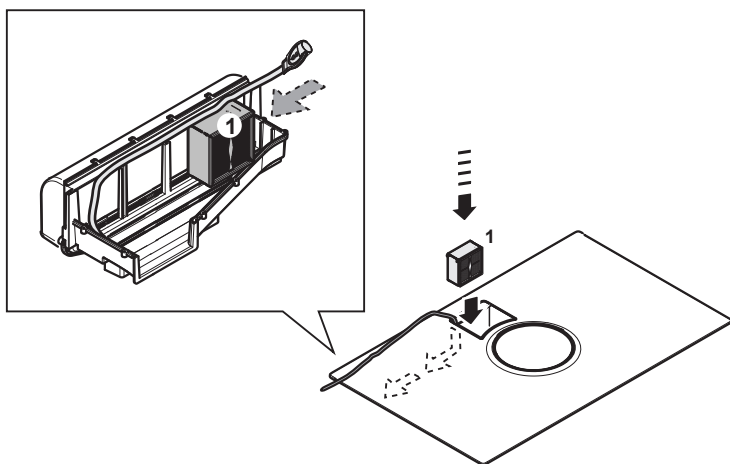
16

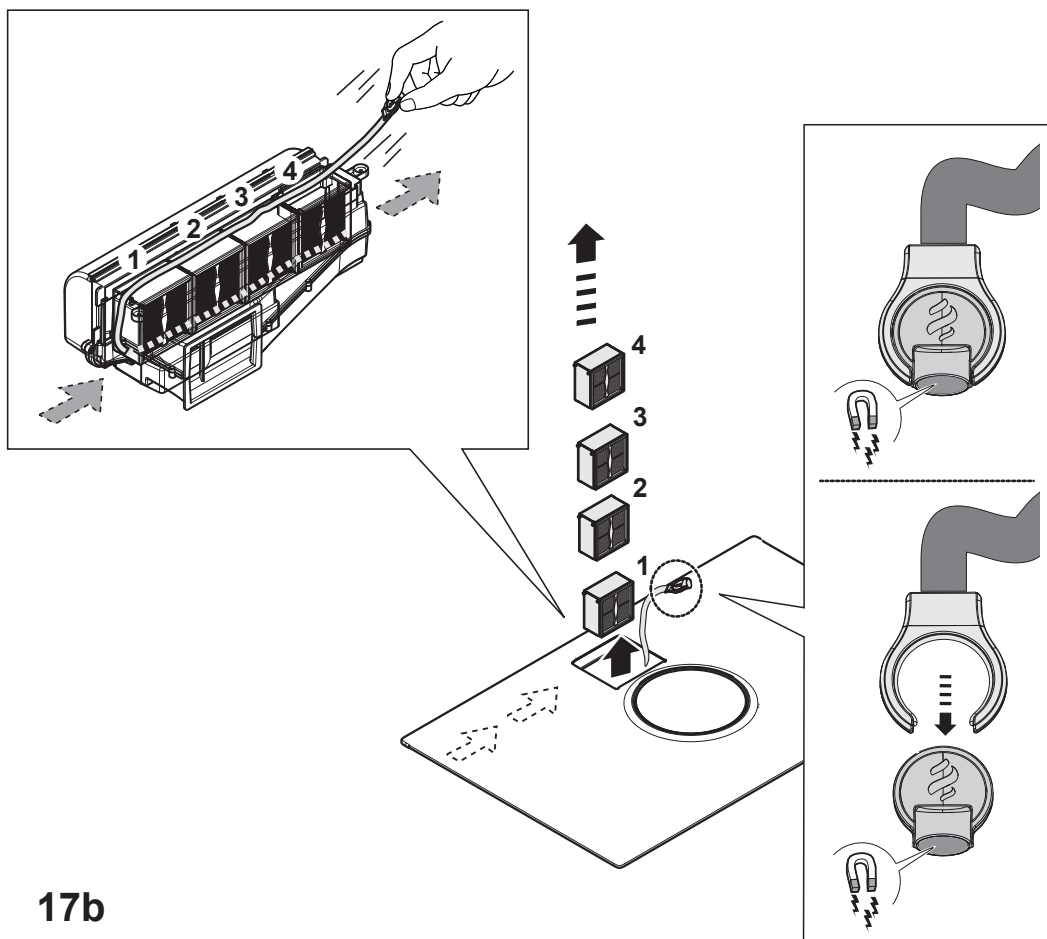
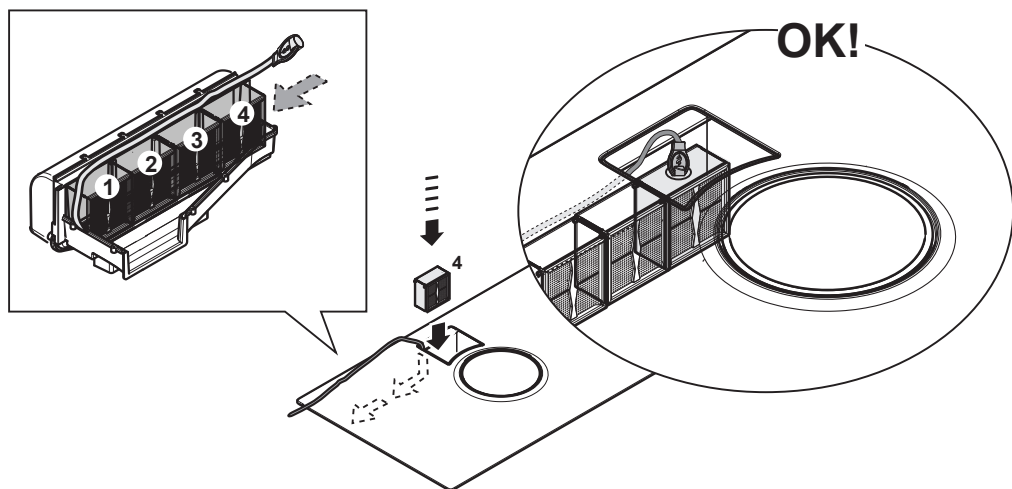


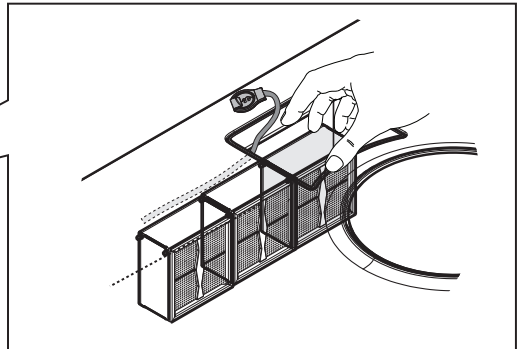
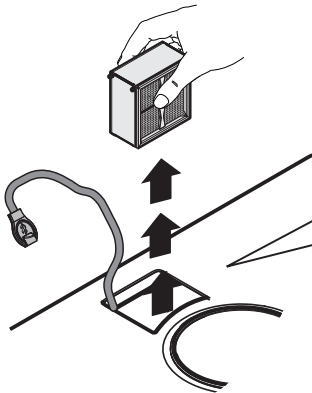
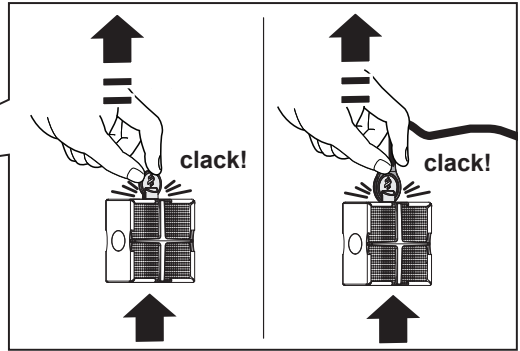
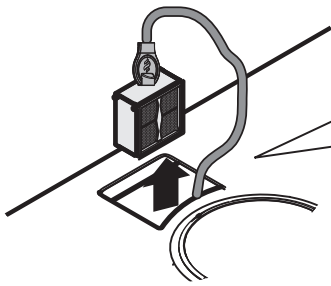
17

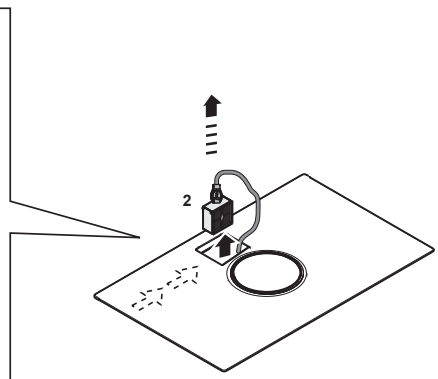
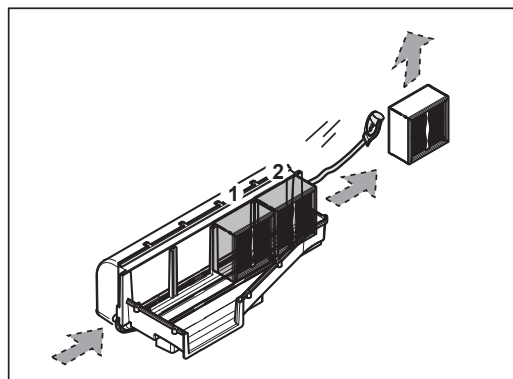
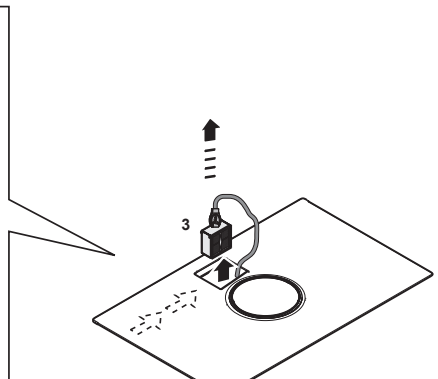
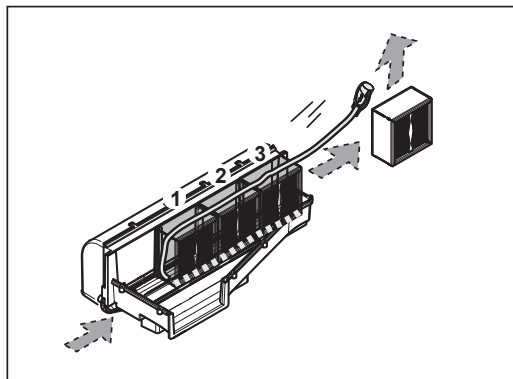
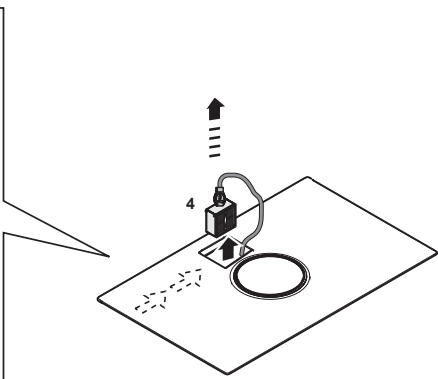
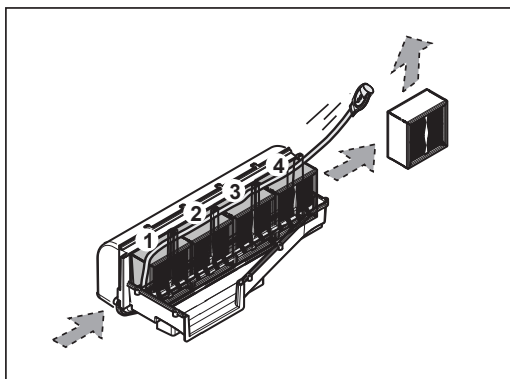


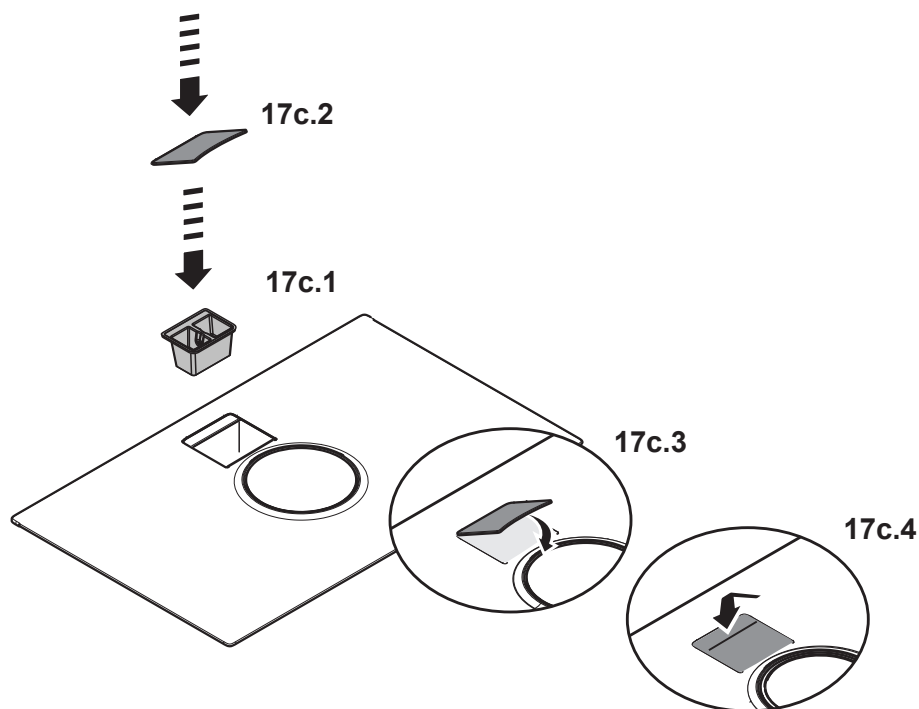
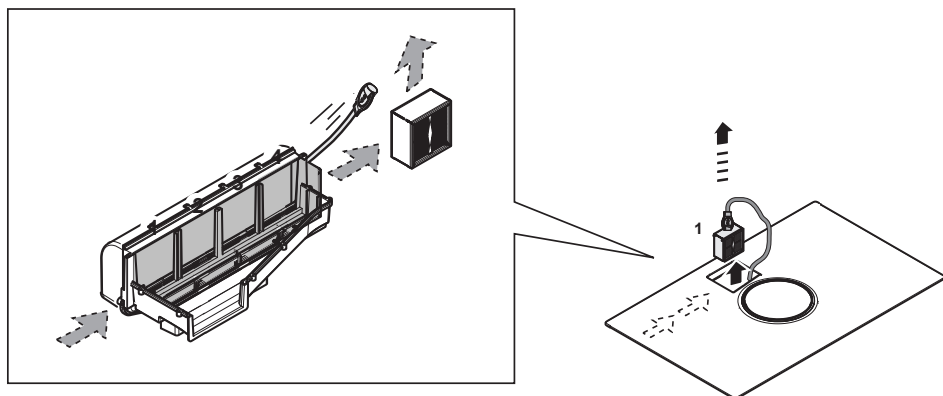
17a



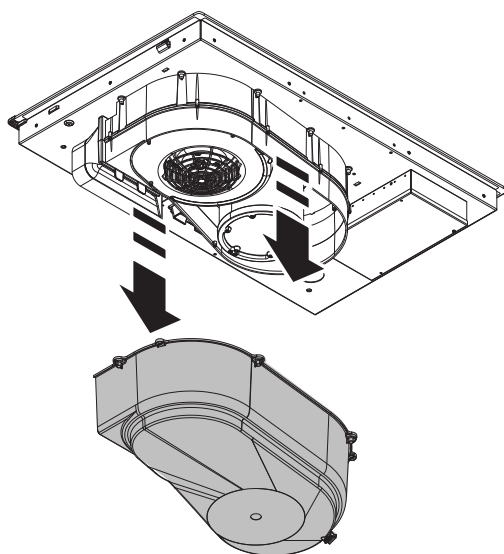
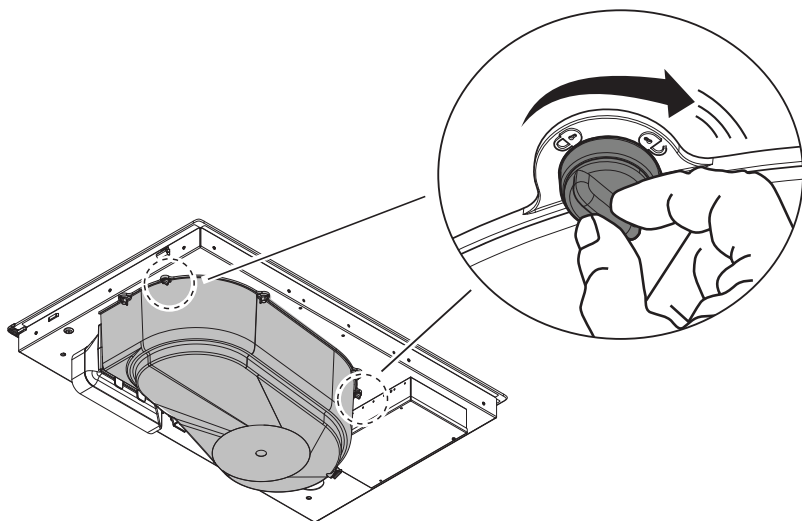


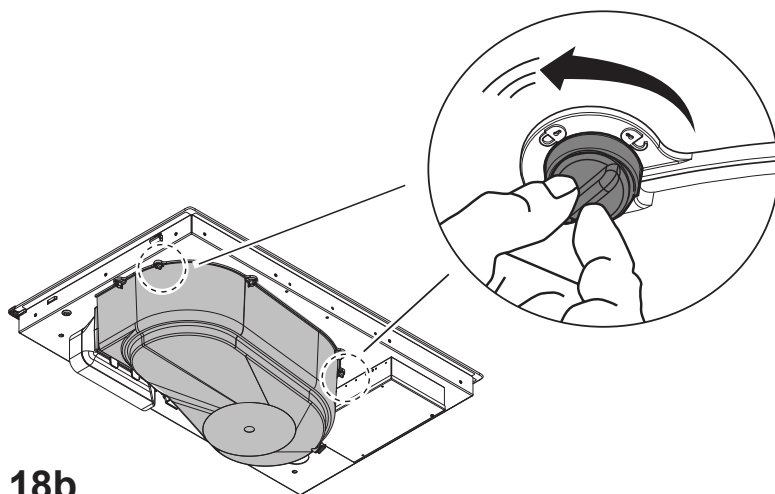
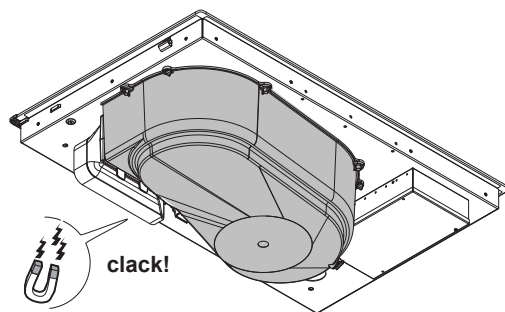
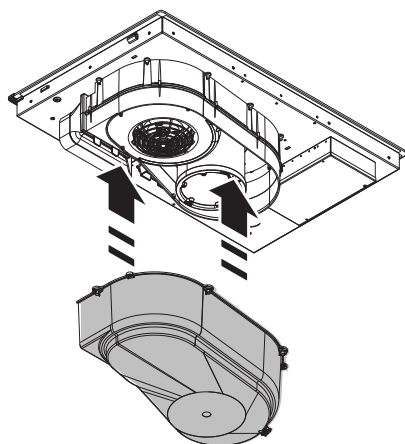


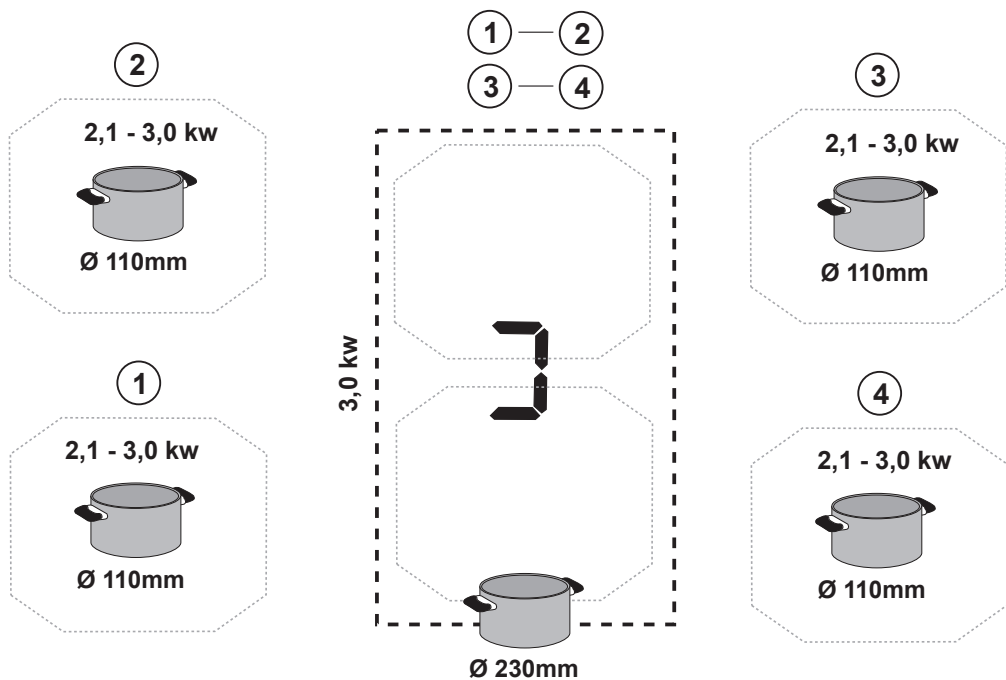
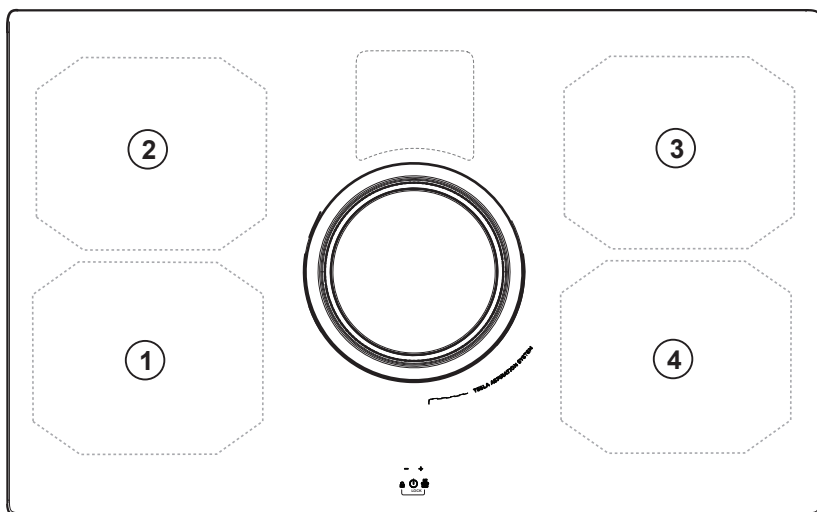


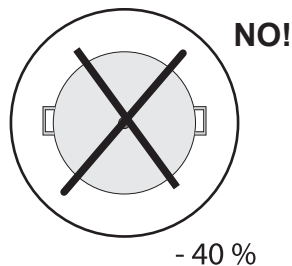
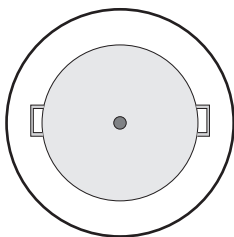
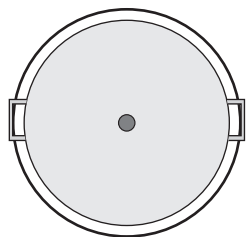
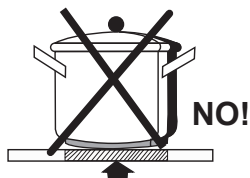
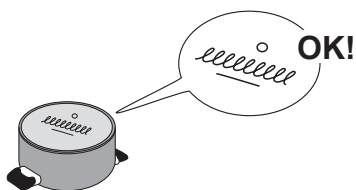


17c









Dokładnie zastosować się do wskazówek opisanych w niniejszej instrukcji. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek nieprawidłowości, uszkodzenia lub pożary wynikające z nieprzestrzegania wskazówek zawartych w niniejszej instrukcji. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, do przyrządzania posiłków i odprowadzania produkowanych przy tym oparów. Zabronione jest każde inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń). Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za nieprawidłowe korzystanie lub nieprawidłowe ustawienie elementów sterowniczych.

Produkt może się różnić od modelu wskazanego na

rysunkach znajdujących się w niniejszej dokumentacji. Mimo to, instrukcje obsługi, konserwacji oraz montażu pozostają te same.

Należy przechowywać niniejszą instrukcję, aby w każdej chwili móc z niej skorzystać. W przypadku sprzedaży, przekazania lub przeniesienia, instrukcja musi się znajdować przy produkcie.

- ! Uważnie przeczytać instrukcje: znajdują się w nich ważne informacje na temat montażu, użytkowania oraz bezpieczeństwa.
- ! Nie wykonywać zmian elektrycznych na produkcie
- ! Przed rozpoczęciem montażu urządzenia sprawdzić, czy żadne komponenty nie są uszkodzone. W przeciwnym wypadku, należy przerwać montaż i skontaktować się ze sprzedawcą.
- ! Przed przystąpieniem do montażu, należy sprawdzić integralność produktu. W przeciwnym wypadku, należy przerwać montaż i skontaktować się ze sprzedawcą.

NB.: Elementy oznaczone symbolem „(*)” są dodatkowymi akcesoriami dostarczonymi tylko z niektórymi modelami lub oddzielnymi elementami, które można zakupić.



1. Ostrzeżenie

Uwaga! Należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności montażowej, należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Montażu lub konserwacji może dokonywać wyłącznie wykwalifikowany technik, zgodnie ze wskazówkami producenta i według obowiązujących przepisów bezpieczeństwa. Nie naprawiać i nie wymieniać żadnych części urządzenia, jeżeli nie zostało to

jasno wskazane w instrukcji obsługi.

- Uziemienie urządzenia jest obowiązkowe.
- Kabel zasilający musi być dostatecznie długi, aby umożliwić podłączenie urządzenia umieszczonego w meblu do sieci elektrycznej.
- Aby instalacja elektryczna była zgodna z obowiązującymi normami, należy zastosować wyłącznik wielobiegunowy zgodny z obowiązującymi normami, który zagwarantuje całkowite odłączenie od sieci w warunkach kategorii przebieciowej III, zgodnie z zasadami instalacji.
- Nie stosować rozgałęźników i przedłużaczy.
- Po zakończeniu montażu, użytkownik nie może mieć dostępu do elementów elektrycznych.
- Cały sprzęt i jego dostępne części są gorące podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- Należy uważać, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem; trzymać je z dala od urządzenia i pod nadzorem, ponieważ podczas użytkowania dostępne części mogą być gorące.
- Posiadacze rozruszników serca i aktywnych implantów, przed użyciem płyty indukcyjnej, muszą sprawdzić, czy ich rozrusznik jest kompatybilny z urządzeniem.

- W trakcie i po użyciu nie można dotykać elementów grzejnych urządzenia.
- Nie kłaść na urządzeniu ściereczek lub innych materiałów łatwopalnych, dopóki wszystkie jego elementy nie ostygną.
- Nie umieszczać materiałów łatwopalnych na urządzeniu lub w jego pobliżu.
- Rozgrzany tłuszcz i olej może ulec zapaleniu. Nadzorować gotowanie produktów zawierających dużą ilość tłuszczu i oleju.
- Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do uruchamiania za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Niekontrolowane przyrządzanie potraw na płycie kuchennej przy użyciu tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru.
- Proces gotowania powinien być nadzorowany. Krótkie gotowanie powinno być ciągle nadzorowane.
- NIGDY nie próbować gasić płomienia wodą. Przeciwnie, wyłączyć urządzenie i zgasić ogień pokrywką lub kocem gaśniczym. Niebezpieczeństwo pożaru: nie kłaść przedmiotów na powierzchniach grzewczych.
- Nie używać urządzeń czyszczących parą.
- Nie kłaść metalowych przedmiotów takich, jak noże, widelce, łyżki i pokrywki

na powierzchniach płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrzać.

Przed podłączeniem do sieci elektrycznej: sprawdzić tabliczkę znamionową (umieszczoną na dolnej części urządzenia), aby upewnić się, że napięcie i moc są zgodne z wartościami sieci oraz, że gniazdko jest odpowiednie. W razie wątpliwości skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Ważne:

- Po użyciu należy wyłączyć płytę kuchenną przy pomocy urządzenia sterowniczego; nie polegać wyłącznie na detektorze garnków.
- Unikać wycieku cieczy; w celu ugotowania lub podgrzania płynów zmniejszyć dopływ ciepła.
- Nie pozostawiać włączonych elementów grzejnych, gdy na płycie znajdują się puste garnki lub patelnie lub, gdy płyta jest pusta.
- Po zakończeniu gotowania, wyłączyć daną strefę grzewczą.
- Do gotowania nie używać folii aluminiowej i nigdy nie umieszczać produktów znajdujących się w aluminiowych opakowaniach. Aluminium ulega stopieniu i może nieodwracalnie uszkodzić urządzenie.
- Nigdy nie podgrzewać puszek i blaszanych pojemników z żywnością, należy je wcześniej otworzyć: mogłyby wybuchnąć!

To ostrzeżenie odnosi się do wszystkich rodzajów płyt kuchennych.

- Stosowanie dużej mocy, jak na przykład funkcji Booster nie nadaje się do podgrzewania płynów takich, jak olej do smażenia. Nadmierne ciepło może być niebezpieczne. W takich przypadkach zaleca się użycie niższej mocy.

- Naczynia powinny być umieszczone bezpośrednio na płycie kuchennej i muszą być wyśrodkowane. Pod żadnym pozorem nie wkładać żadnych przedmiotów pomiędzy garnek a płytę kuchenną.

- W przypadku wysokiej temperatury, urządzenie automatycznie zmniejsza poziom mocy stref grzewczych.

Przed rozpoczęciem czyszczenia lub konserwacji, należy odłączyć produkt od sieci elektrycznej wyjmując wtyczkę lub wyłączając główny wyłącznik.

Podczas wszystkich czynności instalacyjnych i konserwacyjnych używać rękawic roboczych.

Urządzenia mogą używać dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych i psychicznych lub osoby nie posiadające doświadczenia, lub wystarczającej wiedzy pod warunkiem, że będą nadzorowane lub zostaną przeszkolone na temat bezpiecznego użytkowania i związanego z nim niebezpieczeństwa.

Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.

Czyszczenia i konserwacji nie mogą dokonywać dzieci bez nadzoru.

W lokalu musi być odpowiednia wentylacja, gdy okap kuchenny jest

używany równocześnie z innymi urządzeniami spalającymi gaz lub inne paliwa.

Należy często czyścić okap wewnątrz i na zewnątrz (PRZYNAJMNIEJ RAZ W MIESIĄCU); zawsze przestrzegać wskazówek wskazanych w instrukcjach konserwacji.

Nieprzestrzeganie zasad dotyczących czyszczenia okapu i wymiany oraz czyszczenia filtrów wiąże się z ryzykiem pożaru.

Surowo zabrania się przyrządzania produktów na wolnym ogniu.

Stosowanie wolnego ognia jest szkodliwe dla filtrów i może być przyczyną pożaru, dlatego też jest surowo zabronione.

Smażenie musi następować pod stałą kontrolą, aby przegrzany olej nie zapalił się.

UWAGA: Podczas funkcjonowania płyty kuchennej dostępne części okapu mogą być gorące.

Uwaga! Nie podłączać urządzenia do sieci elektrycznej, dopóki nie zostanie zakończony jego montaż.

W odniesieniu do zasad technicznych i przepisów bezpieczeństwa dotyczących odprowadzania spalin, należy się ściśle zastosować do rozporządzeń lokalnych władz.

Wyciągane powietrze nie może być przesyłane przez kanał stosowany do odprowadzania spalin produkowanych przez urządzenia spalające gaz lub inne paliwa.

Nigdy nie stosować okapu bez prawidłowo zamontowanej kratki!

Używać wyłącznie śrub mocujących znajdujących się w wyposażeniu produktu lub, jeżeli ich brak, zakupić śruby odpowiedniego rodzaju. Użyć śrub o odpowiedniej długości, wskazanych w Instrukcji montażu.

Podczas równoczesnego funkcjonowania okapu kuchennego i innych urządzeń zasilanych energią inną niż elektryczna, negatywne ciśnienie w pomieszczeniu nie może przekraczać 4 Pa (4×10^{-5} barów).

Urządzenie zostało oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/WC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Dokonując prawidłowej utylizacji produktu, użytkownik przyczynia się do zapobiegania potencjalnemu negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i zdrowie.



Symbol  umieszczony na produkcie lub na załączonej dokumentacji oznacza, że nie powinien on być traktowany jako odpad domowy, należy go oddać do odpowiedniego punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Należy się go pozbyć zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, złomowania i recyklingu produktu, należy skontaktować się z właściwym biurem lokalnym, centrum zbiórki odpadów lub ze sklepem, w którym został zakupiony.

Urządzenie zostało zaprojektowane, przetestowane i wyprodukowane zgodnie z normami dotyczącymi:

- Bezpieczeństwa: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Osiągów: 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. Porady dotyczące prawidłowego użytkowania ograniczającego wpływ na środowisko: Podczas rozpoczęcia gotowania włączyć okap z minimalną prędkością, pozostawiając go włączonym również na kilka minut po zakończeniu gotowania. Zwiększyć prędkość tylko w przypadku dużej ilości spalin i oparów, używając funkcji booster wyłącznie w ekstremalnych wypadkach. Aby utrzymać skuteczność systemu redukcji nieprzyjemnych zapachów, wymieniać, gdy jest to konieczne filtry węglowe/le. Aby zachować skuteczność filtra przeciwtłuszczowego, w razie konieczności należy go wyczyścić. Aby zwiększyć skuteczność i zredukować hałas, zastosować maksymalną średnicę systemu odprowadzania wskazaną w niniejszej instrukcji.

2. Obsługa

Użytkowanie płyty kuchennej

Indukcyjny system gotowania opiera się na fizycznym zjawisku indukcji magnetycznej. Główną cechą takiego systemu jest bezpośrednie przekazywanie energii z generatora do garnka.

Zalety:

W porównaniu z elektrycznymi płytami kuchennymi, wasza płyta indukcyjna jest:

- **Bezpieczniejsza:** niższa temperatura na szklanej powierzchni.
- **Szybsza:** mniejszy czas nagrzewania potrawy.
- **Bardziej precyzyjna:** płyta natychmiast reaguje na wydawane polecenia
- **Skuteczniejsza:** 90% pobieranej energii jest przekształcanej w ciepło. Poza tym, po zdjęciu garnka z płyty, przekazywanie ciepła zostaje natychmiast przerwane, unikając w ten sposób niepotrzebnych strat.

2.1 Pojemniki do gotowania

Używać wyłącznie garnków, które posiadają symbol



Ważne:

aby uniknąć nieodwracalnego uszkodzenia powierzchni nie należy używać:

- naczyń, których dno nie jest idealnie płaskie.
- metalowych naczyń z emaliowanym dnem.
- naczyń o szorstkiej podstawie, aby nie porysować powierzchni płyty.
- nigdy nie kłaść gorących garnków i patelni na panelu sterowniczym płyty

2.1.1 Pojemniki

Gotowanie indukcyjne wykorzystuje pole magnetyczne do wytwarzania ciepła. Naczynia muszą więc zawierać żelazo. Można sprawdzić, czy materiał z którego jest wykonany garnek jest magnetyczny za pomocą zwykłego magnesu. Garnki nie nadają się, jeżeli magnes nie działa na nie.

2.1.2 Zalecane średnice dna garnka

WAŻNE: jeżeli wymiary garnków będą niewłaściwe strefy grzewcze nie włączą się

Aby sprawdzić średnicę garnka odpowiednią do każdej strefy, należy skonsultować rysunki zamieszczone w niniejszej instrukcji.

2.2 Oszczędność energii

Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty powinno się:

- Używać garnków i patelni o średnicy dna równiej średnicy strefy grzewczej.
- Używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem.
- Gdzie jest to możliwe, podczas gotowania przykryć garnek pokrywką
- W celu zmniejszenia czasu, gotować warzywa, ziemniaki itp. w niewielkiej ilości wody.
- Używać szybkowaru, który dodatkowo ogranicza zużycie energii i czas gotowania
- Ustawić garnek na środku strefy grzewczej oznaczonej na płycie.

Użytkowanie okapu

System zasysania oparów może być używany w wersji wyciągowej z odprowadzaniem na zewnątrz budynku lub filtrującej z wewnętrzną recyrkulacją.



Wersja wyciągowa

Rys. 7

Opary są odprowadzane na zewnątrz za pomocą szeregu przewodów rurowych (do oddzielnego zakupu) przymocowanych do kołnierza znajdującego się w wyposażeniu.

Średnica rury spustowej musi być równa średnicy pierścienia łączącego:

- w przypadku wyjścia prostokątnego 222 x 89 mm

- w przypadku wyjścia okrągłego Ø 150 mm (*)

Dodatkowe informacje znajdują się na stronie dotyczącej akcesoriów wersji wyciągowej, w ilustrowanej części niniejszej instrukcji.

Rys. 7c

Podłączyć produkt do przewodów rurowych i otworów spustowych na ścianie o średnicy równej średnicy wylotu powietrza (kołnierz łączący).

Zastosowanie rur i otworów spustowych na ścianie o mniejszej średnicy doprowadzi do zmniejszenia osiągniętych zasysania i znacznego zwiększenia hałasu.

W takim przypadku producent uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności.

! Użyć przewodu o minimalnej niezbędnej długości.

! Użyć przewodu z możliwie jak najmniejszą liczbą łuków (maksymalny kąt łokania: 90°).

! Unikać dużych różnic w przekroju przewodu.



Wersja filtrująca

Rys. 8

Przed ponownym wprowadzeniem do pomieszczenia, zasysane powietrze zostanie przefiltrowane przez odpowiednie filtry przeciwłuszczone i filtry przeciwzapachowe.

Produkt jest dostarczany z wszystkimi elementami niezbędnymi do standardowego montażu, z wylotem powietrza w przedniej części cokołu mebla.

W opakowaniu znajdują się cztery zestawy ceramicznych filtrów węglowych o wysokich osiągnięciach. Filtry ceramiczne są nowoczesnymi modułowymi filtrami węglowymi, które nadają się do regeneracji (skonsultować rozdział Konserwacja - Filtry węglowe, zamieszczony w niniejszej instrukcji).

Właściwości chemiczno-fizyczne pozwalają na osiągnięcie dużej skuteczności pochłaniania zapachów oraz wysokiej wytrzymałości mechanicznej.

Dodatkowe informacje znajdują się na stronie dotyczącej akcesoriów wersji filtrującej (w ilustrowanej części niniejszej instrukcji).

Rys. 13b

Skonsultować strony www.elica.com i www.shop.elica.com w celu uzyskania informacji na temat wszystkich dostępnych zestawów umożliwiających różne rozwiązania instalacyjne, zarówno w wersji filtrującej jak i wyciągowej.

3. Instalacja okapu

Zarówno elektryczna jak i mechaniczna instalacja musi być wykonywana przez wykwalifikowany personel.

Urządzenie zostało zrealizowane do zabudowy w blacie roboczym o grubości 2-6 cm, w przypadku instalacji TOP; 2,5-6 cm w przypadku instalacji FLUSH.

Minimalna odległość pomiędzy płytą kuchenną a ścianą musi wynosić przynajmniej 5 cm z przodu, 4 cm z boku i przynajmniej 50 cm od górnych półek.

Zwróć Uwagę = Wskazane odległości są przykładowe: podczas projektowania uwzględnić zalecenia producenta kuchni.



3.1 Podłączenie elektryczne

Rys. 3

- Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej
- Instalacji musi dokonywać wykwalifikowany personel znający obowiązujące przepisy dotyczące instalacji i bezpieczeństwa.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za osoby, zwierzęta lub rzeczy w przypadku niezastosowania się do wytycznych zawartych w niniejszym rozdziale.
- Kabel zasilający musi być wystarczająco długi, aby umożliwić wyjęcie płyty kuchennej z blatu roboczego
- Upewnić się, że napięcie na tabliczce znamionowej znajdującej się na spodzie urządzenia odpowiada napięciu pomieszczenia, w którym zostanie ono zainstalowane.
- Nie używać przedłużaczy.
- Zgodnie z prawem uziemienie jest obowiązkowe
- Przewód elektryczny uziemienia musi być o 2 cm dłuższy od innych przewodów
- W przypadku, gdy urządzenie nie posiada kabla zasilającego, należy użyć kabla o minimalnym przekroju 2,5 mm² dla mocy do 7200 W; w przypadku wyższej wartości mocy przekrój kabla musi wynosić 4 mm².
- W żadnym punkcie przewód nie może osiągnąć temperatury o 50 °C wyższej od temperatury otoczenia.
- Urządzenie przeznaczone jest do stałego podłączenia do sieci elektrycznej, dlatego też, należy je podłączyć do stałej sieci za pomocą wyłącznika wielobiegunowego, zgodnego z przepisami, który zagwarantuje całkowite odcięcie zasilania w warunkach kategorii przepięciowej III oraz będzie łatwo dostępny po zamontowaniu.

Uwaga! Przed ponownym podłączeniem obwodu do zasilania sieciowego i sprawdzeniem prawidłowego działania, należy zawsze sprawdzić, czy kabel sieciowy został prawidłowo zamontowany.

Uwaga! Wymiana kabla połączeniowego musi być wykonana przez autoryzowany serwis techniczny lub osobę o podobnych kwalifikacjach.

NB.: produkt jest wyposażony w funkcję Power Limitator, która umożliwia ustawienie maksymalnego progu poboru kw. Ustawienie musi nastąpić w momencie podłączenia produktu do sieci elektrycznej lub przy ponownym podłączeniu sieci (w ciągu 2 kolejnych minut). **Informacje na temat sekwencji ustawienia funkcji Power Limitation znajdują się w rozdziale Działanie.**

3.2 Instalacja okapu

Przed rozpoczęciem instalacji:

- Po rozpakowaniu produktu sprawdzić, czy nie został on uszkodzony w czasie transportu a w przypadku problemów, przed przystąpieniem do instalacji, skontaktować się ze sprzedawcą lub Działem Obsługi Klienta.
- Sprawdzić, czy wymiary zakupionego produktu są odpowiednie do wybranej strefy montażu.
- Sprawdzić, czy wewnątrz opakowania nie umieszczono (na czas transportu) dodatkowych elementów (takich jak worki ze śrubami, gwarancje itd.) i ewentualnie wyjąć je i przechować.
- Upewnić się również, że w pobliżu miejsca instalacji znajduje się gniazdo elektryczne

Przystosowanie mebla do zabudowy:

- Produktu nie wolno montować nad urządzeniami chłodniczymi, zmywarkami do naczyń, piecykami, piekarnikami, pralkami i suszarkami.
- Przed włożeniem płyty kuchennej wykonać wszystkie otwory w meblu i ostrożnie wyjąć trociny i wióry pozostałe po cięciu.

WAŻNE: używać jednoskładnikowego kitu uszczelniającego (S), odpornego na temperaturę do 250°C; przed montażem, należy dokładnie wyczyścić powierzchnie do klejenia usuwając wszelkie substancje, które mogłyby niekorzystnie wpłynąć na sklejenie (np.: produkty zapobiegające przywieraniu, smar, olej, pył, resztki starego kleju itp.); należy równomiernie rozprowadzić klej na całym obwodzie ramy; po przyklejeniu pozostawić do wyschnięcia na około 24 godziny.

Rys. 1b

UWAGA! Niezainstalowanie śrub i elementów mocujących zgodnie z niniejszymi instrukcjami może doprowadzić do ryzyka natury elektrycznej.

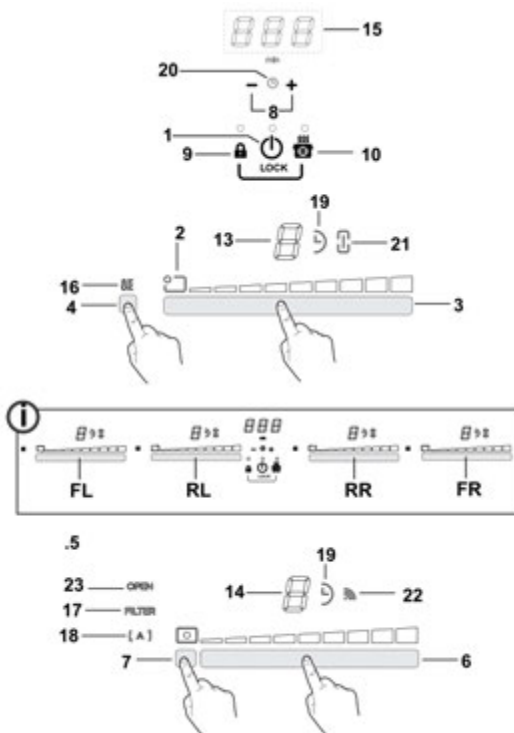
NB.: dla zapewnienia prawidłowego montażu produktu zaleca się owinięcie przewodów rurowych taśmą klejącą o następującej charakterystyce:

- folia elastyczna z miękkiego PVC, z klejem akrylanowym
- zgodna z normą DIN EN 60454
- opóźniająca spalanie
- o świetnej wytrzymałości na starzenie
- odporna na skoki temperatury
- możliwa do użycia w niskiej temperaturze

4. Działanie okapu

Panel sterowniczy

NB.: W celu wybrania elementów sterowniczych wystarczy lekko dotknąć (wcisnąć) symbole, które je przedstawiają



Przyciski

1. **ON/OFF** płyty kuchennej/okapu do płyty kuchennej
2. Wskaźnik strefy grzewczej
3. Wybór stref grzewczych
4. Zwiększenie/Zmniejszenie Power Level
5. Aktywacja Temperature Manager
6. Przyciski okapu
7. Wybór okapu
8. Zwiększenie/Zmniejszenie prędkości (mocy) zasysania
9. Aktywacja funkcji automatycznych
10. Reset saturacji filtrów
11. Aktywacja Timer
12. Zwiększenie/Zmniejszenie czasu Timer
13. Key Lock
14. Child Lock
15. Pauza / Recall

Wyświetlacz / LED

11. Wizualizacja Power Level
12. Wizualizacja prędkości (mocy) zasysania
13. Wyświetlacz strefy grzewczej
14. Wyświetlacz okapu
15. Wyświetlacz Timer
16. Wskaźnik Temperature Manager
17. Wskaźnik braku filtrów
18. Wskaźnik funkcji automatycznego zasysania
19. Wskaźnik aktywnego Timer
20. Wskaźnik aktywnego Egg Timer
21. Wskaźnik aktywnego Bridge
22. Wskaźnik działania ze SNAP
23. Wskaźnik FLAP

UŻYTKOWANIE PŁYTY KUCHENNEJ

Co trzeba wiedzieć przed rozpoczęciem pracy:

Wszystkie funkcje tej płyty kuchennej zostały zaprojektowane w sposób uwzględniający najbardziej rygorystyczne normy bezpieczeństwa.

Z tego powodu:

- **Niektóre funkcje nie włączają się lub wyłączają się automatycznie, w przypadku gdy na powierzchniach grzewczych nie ma garnków lub są one źle ustawione.**
- W innych przypadkach, aktywowane funkcje wyłączają się automatycznie po kilku sekundach, jeżeli wybrana funkcja wymaga dodatkowego ustawienia (np.: „**Włączyć płytę kuchenną**” bez „**Wybrać strefę grzewczą**” i „**Temperatura pracy**”, lub „**Funkcja Lock (Blokada)**” lub „**Timer (Czasomierz)**”).



Uwaga! W przypadku (na przykład) przedłużonego działania wyłączenie strefy gotowania może nie być natychmiastowe, ponieważ jest się w fazie wychładzania; na wyświetlaczu strefy gotowania pojawia się symbol  wskazujący, że jest się w tej fazie. Przed zbliżeniem się do strefy grzewczej, poczekać, aż wyświetlacz wyłączy się.

Wyświetlacz strefy grzewczej

na wyświetlaczach stref grzewczych jest wskazywane:

Włączona strefa grzewcza	
Power Level (Poziom Mocy)	
Residual Heat Indicator (Wskaźnik Ciepła Resztkowego)	
Pot Detector (Detektor Garnka)	
Aktywna funkcja Temperature Manager (Regulator Temperatury)	
Aktywna funkcja Child Lock	
Funkcja Pauzy	
Funkcja Automatic Heat UP (Nagrzewanie Automatyczne)	

Charakterystyka płyty

● Safe Activation (Bezpieczna Aktywacja)

Produkt uaktywni się wyłącznie, gdy na strefie grzewczej znajdzie się gamek: proces nagrzewania nie uaktywni się lub zostanie przerwany w przypadku braku lub zdjęcia garnka.

● Pot Detector (Detektor Garnka)

Produkt automatycznie odczytuje obecność garnka w strefach grzewczych.

● Safety Shut Down (Wyłączanie Bezpieczeństwa)

Ze względów bezpieczeństwa, każda strefa grzewcza posiada maksymalny czas działania, który zależy od ustawionego poziomu mocy.

● Residual Heat Indicator (Wskaźnik Ciepła Resztkowego)

Po wyłączeniu jednej lub kilku stref grzewczych, obecność ciepła resztkowego jest wskazywana na wyświetlaczu danej strefy, za pomocą symbolu .

Działanie

Uwaga: Aby uaktywnić jakąkolwiek funkcję należy wcześniej włączyć daną strefę

● Włączenie

Wcisnąć (dotknąć)  **ON/OFF płyty kuchennej / okapu**
Włączy się kontrolka wskazująca, że płyta kuchenna/okap jest gotowy do użytku
Ponownie wcisnąć, aby wyłączyć
Uwaga: Ta funkcja ma pierwszeństwo w stosunku do pozostałych.

● Wybór stref grzewczych

Dotknąć (wcisnąć) **Strefy wyboru (3)** odpowiadającej żądanej strefie grzewczej.

● 9 Power Level

Płyta posiada 9 poziomów mocy
Dotknąć i przesunąć palcem wzdłuż **Strefy wyboru (3)**:
w prawo, aby zwiększyć poziom mocy;
w lewo, aby zmniejszyć poziom mocy.

● Power Booster (Wzmacniacz Mocy)

Produkt jest wyposażony w dodatkowy poziom mocy (powyżej poziomu ) , który jest aktywny przez 10 minut, po czym moc wraca do poprzedniego poziomu.

Dotknąć i przesunąć palcem wzdłuż **Strefy wyboru (3)** (poza poziom ) i uaktywnić Power Booster
Poziom Power Booster jest wskazywany na wyświetlaczu wybranej strefy symbolem „”

● Bridge Zones

Dzięki funkcji Bridge strefy grzewcze mogą pracować wspólnie tworząc jedną dużą strefę o tym samym poziomie mocy. Taka funkcja umożliwia równomierne gotowanie w dużych garnkach i patelniach.

Można użyć przedniej strefy grzewczej „Master” w połączeniu ze znajdującą się z tyłu strefą „Drugorzędna” (aby sprawdzić, na których strefach istnieje taka możliwość, skonsultować ilustracje wskazane w niniejszej instrukcji).

Aby uaktywnić Funkcję Bridge:

- jednocześnie wybrać dwie strefy wyboru stref grzewczych, których chce się użyć

- Wskaźnik Bridge (21) strefy grzewczej „Drugorzędna”,

podświetli się „”

- za pomocą Strefy wyboru (3) strefy grzewczej „Master”, będzie możliwe ustawienie Poziomu (Mocy) działania

- aby dezaktywować Funkcję Bridge wystarczy powtórzyć taką samą procedurę jak w przypadku aktywacji

● Temperature Manager

Temperature Manager (Regulator Temperatury) jest funkcją sterowniczą, która umożliwiła utrzymanie ciepła na stałym poziomie, na zoptymalizowanym poziomie mocy; idealna dla utrzymania w cieple potraw już gotowych.

Funkcja Temperature Manager uaktywnia się po wciśnięciu strefy aktywacji (4)

Na wyświetlaczu strefy pracującej z funkcją Temperature Manager pojawia się symbol „”

● Key Lock (Blokada Przycisków)

Key Lock (Blokada Przycisków) umożliwia zablokowanie ustawień płyty, uniemożliwiając przypadkowe zmiany i pozostawiając aktywne ustawione funkcje.

Aktywacja:

• naciśnięcie na  (9)

• podświetli się LED nad przyciskiem, wskazując uaktywnienie

Powtórzyć czynność w celu dezaktywacji.

● Child Lock

Child Lock zabezpiecza przed przypadkowym włączeniem stref grzewczych i strefy zasysania przez dzieci, blokując aktywację wszystkich funkcji.

Child Lock można uaktywnić tylko wtedy, gdy płyta jest włączona, ale strefy grzewcze (i strefa wyciągowa) są wyłączone.

Aktywacja:

• zdjęcie garmki ewentualnie znajdujące się na płycie kuchennej

• jednocześnie wcisnąć i przytrzymać  (9) i  (10), sygnał akustyczny wskaże, że funkcja jest aktywna i wyświetli się „” na wyświetlaczach (13) i (14).

Powtórzyć czynność w celu dezaktywacji.

● Timer

Funkcja Timer to zegar, który można ustawić, również jednocześnie, na każdej strefie grzewczej (i strefie wyciągowej).

Po upływie ustawionego okresu czasu, strefy grzewcze (lub strefa wyciągowa) automatycznie wyłączą się i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy ostrzegający użytkownika.

Aktywacja/Regulacja funkcji Timer na płycie kuchennej

• Wybrać strefę (moc 10)

• Wcisnąć  (8), aby wejść do funkcji Timer

• Ustawić czas trwania Timer:

wcisnąć przełącznik , aby wydłużyć czas automatycznego wyłączenia

wcisnąć przełącznik , aby skrócić czas automatycznego wyłączenia

Jeśli okaże się to konieczne, można powtórzyć czynność na pozostałych strefach grzewczych.

Uwaga: W każdej strefie grzewczej można ustawić inną wartość Timer; na wyświetlaczu (15) pojawi się na 10 sekund odliczanie ostatniej wybranej strefy grzewczej, po czym wyświetli się odliczanie najkrótszego czasu.

Gdy timer zakończy odliczanie, nastąpi emisja sygnału dźwiękowego (przez 2 minuty, można wyłączyć sygnał wciskając , a wyświetlacz (15) będzie migał z symbolem „”.

Uwaga: z boku wyświetlacza strefy grzewczej, podczas

działania Timera, pojawi się symbol „” (19)

Aby wyłączyć Timer (Czasomierz):

• wybrać strefę grzewczą

• ustawić wartość timera na „” za pomocą 

Uwaga: funkcja pozostaje aktywna, jeśli w między czasie nie zostaną wciśnięte inne przyciski.

● **Egg Timer**

Funkcja Egg Timer to odliczanie niezależne od stref grzewczych (i strefy zasysania). Egg Timer uaktywnia się wciskając   (8).

Uwaga: w celu wyregulowania funkcji **Egg Timer** zastosować procedurę regulacji funkcji Timer:

Gdy timer zakończy odliczanie, nastąpi emisja sygnału dźwiękowego (przez 2 minuty, można wyłączyć sygnał wciskając  , a wyświetlacz (15) będzie migał z symbolem .

Uwaga: gdy Egg Timer działa, z pojawia się symbol  (20)

● **Pauza**

Funkcja Pauzy umożliwia zawieszenie każdej aktywnej na płycie funkcji, ustawiając moc na zero.

Aktywacja:

- nacisnąć na  (10)
- wyświetli się  na wyświetlaczach (13).

Aby dezaktywować funkcję:

Uwaga : taka czynność przywraca stan płyty do stanu przed pauzą

- nacisnąć na  (10)
- w ciągu 10 sekund przesunąć w prawo palcem wzdłuż **Strefy wyboru (3)**, odnoszącej się do **strefy grzewczej 2 (RYS.19)**;

Uwaga: jeżeli czynność nie zostanie wykonana w ustalonym czasie funkcja pauzy pozostaje aktywna.

Uwaga: jeżeli po 10 minutach, **Funkcja Pauzy** nie zostanie dezaktywowana, płyta wyłączy się automatycznie.

● **Recall**

Funkcja Recall umożliwia odzyskanie wszystkich ustawień płyty, utraconych w razie przypadkowego wyłączenia.

Aktywacja:

- ponownie włączyć płytę 
w ciągu 6 sekund od wyłączenia
- wcisnąć  "
w ciągu kolejnych 6 sekund

● **Automatic Heat UP**

Funkcja Automatic Heat UP (Nagrzewanie Automatyczne) umożliwia szybsze osiągnięcie ustawionej mocy; gwarantuje ona szybsze ugotowanie, ale bez ryzyka przypalenia potrawy, ponieważ temperatura nie przekracza ustawionego poziomu. Ta funkcja jest dostępna w poziomach mocy 1 -8 .

Aktywacja:

- na dłuższą chwilę wcisnąć na **Strefę wyboru (3)**, żądaną moc
- wyświetli się  na wyświetlaczu (13).

● **Power Limitation**

Funkcja Power Limitation (Ograniczenie Mocy) umożliwia ustawienie działania produktu ograniczając jego maksymalny pobór.

Uwaga: ustawienia należy dokonać na wyłączonej płycie, nie

wciskając przycisku , w momencie podłączenia płyty kuchennej do sieci elektrycznej lub po ponownym podłączeniu sieci, w ciągu 2 minut.

Aby ustawić funkcję Power Limitation:

- wcisnąć i na dłuższą chwilę przytrzymać przyciski 
 , dopóki nie zostanie wyemitowany krótki sygnał dźwiękowy

- jednocześnie przesunąć wzdłuż stref wyboru **FL i RL**

, z lewej w prawo,
następnie, na dłuższą chwilę przytrzymać w strefie odpowiadającej odpowiedniemu poziomowi

mocy , dopóki nie zostanie wyemitowany krótki sygnał dźwiękowy

na wyświetlaczu Timer (15) pojawią się symbole „CF6” wskazujące możliwość wykonania ustawienia

na wyświetlaczu **strefy FL** zostanie wskazane bieżące ustawienie**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

** domyślnie jest ustawione na 7,4 KW

- aby zmienić ustawienie funkcji Power Limitation przesunąć po strefach wyboru **FL** 

- aby zapisać wybór, wcisnąć na 1 sekundę przyciski 
 
zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy potwierdzający ustawienie, i nastąpi wyjście z funkcji.

UŻYTKOWANIE OKAPU

● Włączenie

Wcisnąć (dotknąć)  **ON/OFF płyty kuchennej / okapu**
Włączy się kontrolka wskazująca, że płyta kuchenna/okap jest gotowy do użytku

Ponownie wcisnąć, aby wyłączyć

Uwaga: Ta funkcja ma pierwszeństwo w stosunku do pozostałych.

● Włączenie okapu:

Dotknąć (wcisnąć) **Strefy wyboru (6)**, aby uaktywnić okap

● Prędkość (moc) zasysania:

Płyta jest wyposażona w 8 poziomów prędkości (mocy) zasysania

Dotknąć i przesunąć palcem wzdłuż **Strefy wyboru (6)**:

w prawo, aby zwiększyć prędkość (moc) zasysania (0-8);

w lewo, aby zmniejszyć prędkość (moc) zasysania (8-0);

● Power Booster Zasysania

Produkt posiada dwa dodatkowe poziomy prędkości (moc) zasysania (poza poziomem )

- Dotknąć i przesunąć palcem wzdłuż **Strefy wyboru (3)** (poza poziomem ) i uaktywnić Power Booster (Wzmocniacz Mocy) Zasysania

poziom 9 : pozostaje aktywny przez 15 minut

poziom 10 : pozostaje aktywny przez 5 minut

po czym moc wraca do poziomu 8

Uwaga: Aktywna funkcja Power Booster Zasysania jest wskazywana na wyświetlaczu (13) wybranej strefy grzewczej, symbolem „”

● Timer

Aktywacja/Regulacja funkcji Timer na okapie

• Wybrać okap.

• Wcisnąć   (8), aby wejść do funkcji Timer (w jakiegokolwiek prędkości)

• Ustawić czas trwania Timer:

wcisnąć przełącznik , aby wydłużyć czas automatycznego wyłączenia

wcisnąć przełącznik , aby skrócić czas automatycznego wyłączenia

na wyświetlaczu (15) pojawi się odliczanie,

Uwaga: z boku wyświetlacza okapu pojawi się symbol „” (19)

Gdy timer zakończy odliczanie, nastąpi emisja sygnału dźwiękowego (przez 2 minuty, można wyłączyć sygnał wciskając  , a wyświetlacz (15) będzie migał z symbolem „0.00”.

Aby wyłączyć Timer (Czasomierz):

- wybrać **Strefę wyboru (6)**
- ustawić wartość timera na „0” za pomocą 

Uwaga: funkcja pozostaje aktywna, jeśli w między czasie nie zostaną wcisnięte inne przyciski.

● Aktywacja wskaźników nasycenia filtrów

Zazwyczaj takie wskaźniki są wyłączone

(zarówno w przypadku filtra przeciw tłuszczowego jak i filtra węglowego)

Aby je uaktywnić należy:

- włączyć płytę zasysającą za pomocą ;

- gdy silnik zasysania i strefy grzewcze są wyłączone, wcisnąć i przytrzymać **Strefę wyboru (7)**:

LED „FILTER” (17) włączy się z niskim poziomem jasności na wyświetlaczu (14) okapu pojawi się litera „G” – aby przystąpić do aktywacji wskaźnika nasycenia filtra przeciw tłuszczowego –

Uwaga : ponownie wcisnąć **Strefę wyboru (7)**, aby na wyświetlaczu (14) wyświetliła się litera „F” i przystąpić do aktywacji filtra węglowego przeciwpachowego

Aktywny

- wcisnąć **Strefę wyboru (6)**, LED „**FILTER**” (17) włączy się z wysokim poziomem jasności i wyłączy się po 10 sekundach wskazując **UAKTYWNIENIE**.

● Dezaktywacja wskaźników nasycenia filtrów

powtórzyć opisaną wcześniej czynność dotyczącą aktywacji;

- LED „**FILTER**” (17) przejdzie do niskiego poziomu jasności i wyłączy się po 10 wskazując **DEZAKTYWACJĘ**.

● Wskaźnik nasycenia filtrów

Okap wskazuje konieczność przeprowadzenia konserwacji filtrów:

Filtr przeciwtłuszczowy

LED „**FILTER**” (17) włącza się;
na wyświetlaczu (14) jest wyświetlany symbol „G” (przez 10 sekund od włączenia)

Filtr węglowy przeciwzapachowy

LED „**FILTER**” (17) miga;
na wyświetlaczu (14) jest wyświetlany symbol „F” (przez 10 sekund od włączenia)

● Reset nasycenia filtrów

Po przeprowadzeniu konserwacji filtrów (przeciwtłuszczowy i/lub węglowy przeciwzapachowy) na dłuższą chwilę wcisnąć **Strefę wyboru (7)**:

wyłączy się LED „**FILTER**”, uaktywniając odliczanie wskaźnika.

Uwaga: Powtórzyć czynność w przypadku jednoczesnej sygnalizacji obydwu filtrów.

● Funkcjonowanie automatyczne

Produkt jest wyposażony w czujnik jakości powietrza, który pozwala okapowi na automatyczne ustawienie prędkości zasysania odpowiedniej do rodzaju gotowania.

W celu aktywowania funkcji:

Krótko wcisnąć **Strefę wyboru (7)**, LED „**(A)**” (18) podświetli się wskazując, że okap pracuje w takim trybie.

● Automatyczne funkcjonowanie okapu z SNAP®

W celu połączenia okapu i SNAP®, zapoznać się z instrukcją dostarczoną wraz ze **SNAP®** lub wejść na stronę www.elica.com.

Uwaga: SNAP® jest pomocniczą jednostką zasysania mogącą funkcjonować w połączeniu z okapem.

W celu aktywowania funkcji:

Krótko wcisnąć **Strefę wyboru (7)**, LED „**(A)**” (18) i LED

„**WiFi**” (22) podświetlą się wskazując, że okap pracuje w takim trybie.

● Wskaźnik otwartego FLAP

Strefa zasysania jest wyposażona w mechaniczny obrotowy FLAP. Aby uaktywnić produkt, należy włączyć okap i otworzyć flap. Okap jest wyposażony w czujnik, który automatycznie wyłączy silnik jeżeli FLAP zostanie całkowicie zamknięty gdy zasysanie jest aktywne. Zasysanie zostanie wznowione tylko po otwarciu FLAP.

- po włączeniu okapu, silnik nie uruchomi się, jeżeli FLAP jest zamknięty;

włączy się LED „**OPEN**” (23) i co 5 sekund jest emitowany długi sygnał beep wyświetlacz (12) miga

- zamknięcie FLAP w momencie działania silnika powoduje jego zatrzymanie;

włączy się LED „**OPEN**” (23) i co 5 sekund jest emitowany długi sygnał beep wyświetlacz (12) miga

Niniejsze urządzenie jest przystosowane do używania w połączeniu z Zestawem czujnika Window (nie jest dostarczany przez producenta)

Po zainstalowaniu Zestawu czujnika Windows (tylko w przypadku użytkowania w trybie ZASYSANIA), zasysanie powietrza wyłączy się za każdym razem, gdy okno w pomieszczeniu, w którym jest on zamontowany zostanie zamknięte.

Zaleca się zakupienie Zestawu FDS – 100 Elektrotechnik Schabus, dostępnego w autoryzowanych centrach Elektrotechnik Schabus lub bezpośrednio na stronie www.elektrotechnik-schabus.de.

• **Podłączenie elektryczne Zestawu czujnika Window musi być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.**

UWAGA: umieścić Zestaw w miejscu, w którym po zakończeniu montażu będzie on niedostępny.

• Producent urządzenia uchyli się od wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne nieprawidłowości, uszkodzenia, pożary wynikające z wad lub problemów związanych z błędnym funkcjonowaniem lub nieprawidłową instalacją Zestawu.

4.1 Tabela mocy

Poziom mocy		Rodzaj gotowania	Używany poziom (wskazanie powiązane z doświadczeniem i przyzwyczajeniami podczas gotowania)
Max moc	Boost	Szybkie podgrzanie	Idealny do szybkiego wzrostu temperatury pożywienia, do szybkiego zagotowania wody lub szybkiego podgrzania cieczy gotowania.
	8-9	Smażenie – gotowanie	Idealny do smażenia, rozpoczęcia gotowania, smażenia zamrożonych produktów, szybkiego gotowania.
Wysoka moc	7-8	Pieczenie – smażenie - gotowanie – grillowanie	Idealny do pieczenia, utrzymania zagotowania, gotowania i grillowania (w krótkim czasie 5-10 minut).
	6-7	Pieczenie - gotowanie – powolne gotowanie – smażenie- grillowanie	Idealny do pieczenia, utrzymania lekkiego zagotowania, gotowania i grillowania (w średnim czasie 10-20 minut), podgrzewania akcesoriów.
Średnia moc	4-5	Gotowanie – powolne gotowanie – smażenie- grillowanie	Idealny do powolnego gotowania, utrzymania delikatnego zagotowania, gotowania (w długim czasie). Homogenizacja ciasta.
	3-4	Gotowanie - duszenie – zapiekanie - homogenizacja	Idealny do przedłużonego gotowania (ryż, sosy, pieczenie, ryby) w przypadku towarzyszących cieczy (np. woda, wino, rosół, mleko), homogenizacji ciasta.
	2-3		
			Idealny do przedłużonego gotowania (ilości mniejsze od 1 litra: ryż, sosy, pieczenie, ryby) w przypadku towarzyszących cieczy (np. woda, wino, rosół, mleko).
Niska moc	1-2	Stopienie – rozmrażanie – utrzymanie temperatury- homogenizacja	Idealny do rozgrzania masła, delikatnego rozpuszczania czekolady, rozmrażania produktów o małych wymiarach.
	1		
			Idealny do utrzymania w ciepocie małych porcji dopiero co ugotowanego pożywienia lub utrzymania temperatury posiłków i homogenizacji risotto.
OFF	Moc Zero	Powierzchnia oparcia	Powierzchnia gotowania w pozycji stand-by lub wyłączenia (możliwa obecność pozostałości ciepła w związku z zakończonym gotowaniem, sygnalizacja za pomocą H-L-O)

Poziom mocy		Rodzaj gotowania	Używany poziom (wskazanie powiązane z doświadczeniem i przyzwyczajeniami podczas gotowania)
Max moc	Boost	Szybkie podgrzanie	Idealny do szybkiego wzrostu temperatury pożywienia, do szybkiego zagotowania wody lub szybkiego podgrzania cieczy gotowania
	8-9	Smażenie – gotowanie	Idealny do smażenia, rozpoczęcia gotowania, smażenia zamrożonych produktów, szybkiego gotowania.
Wysoka moc	7-8	Pieczenie – smażenie - gotowanie – grillowanie	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture vive, cuocere e grigliare (per breve durata, 5-10 minuti)
	6-7	Pieczenie - gotowanie – powolne gotowanie – smażenie- grillowanie	Idealny do pieczenia, utrzymania lekkiego zagotowania, gotowania i grillowania (w średnim czasie 10-20 minut), podgrzewania akcesoriów.
Średnia moc	4-5	Gotowanie – powolne gotowanie – smażenie- grillowanie	Idealny do powolnego gotowania, utrzymania delikatnego zagotowania, gotowania (w długim czasie). Homogenizacja ciasta.
	3-4	Gotowanie - duszenie – zapiekanie - homogenizacja	dealny do przedłużonego gotowania (ryż, sosy, pieczenie, ryby) w przypadku towarzyszących cieczy (np. woda, wino, rosół, mleko), homogenizacji ciasta
	2-3	Gotowanie - duszenie – zapiekanie - homogenizacja	Idealny do przedłużonego gotowania (ilości mniejsze od 1 litra: ryż, sosy, pieczenie, ryby) w przypadku towarzyszących cieczy (np. woda, wino, rosół, mleko)
Niska moc	1-2	Stopienie – rozmrażanie – utrzymanie temperatury- homogenizacja	Idealny do rozgrzania masła, delikatnego rozpuszczania czekolady, rozmrażania produktów o małych wymiarach.
	1	Stopienie – rozmrażanie – utrzymanie temperatury- homogenizacja	Idealny do utrzymania w ciepocie małych porcji dopiero co ugotowanego pożywienia lub utrzymania temperatury posiłków i homogenizacji risotto.
OFF	Moc Zero	Powierzchnia oparcia	Powierzchnia gotowania w pozycji stand-by lub wyłączenia (możliwa obecność pozostałości ciepła w związku z zakończonym gotowaniem, sygnalizacja za pomocą H-L-O)

4.2 Tabele gotowania

Kategoria pożywienia	Dania lub typologia gotowania	Poziom mocy i przebieg gotowania			
		Pierwsza faza	Moc	Druga faza	Moc
Makarony, ryż	Świeże makarony	Podgrzanie wody	Booster-9	Gotowanie makaronu i utrzymanie wrzenia	7-8
	Świeże makarony	Podgrzanie wody	Booster-9	Gotowanie makaronu i utrzymanie wrzenia	7-8
	Ryż gotowany	Podgrzanie wody	Booster-9	Gotowanie makaronu i utrzymanie wrzenia	5-6
	Risotto	Smażenie i prażenie	7-8	Gotowanie	4-5
Warzywa, rośliny strączkowe	Gotowane	Podgrzanie wody	Booster-9	Gotowanie	6-7
	Smażone	Podgrzanie oleju	9	Smażenie	8-9
	Podsmażenie	Podgrzanie urządzenia	7-8	Gotowanie	6-7
	Duszone	Podgrzanie urządzenia	7-8	Gotowanie	3-4
	Pieczone	Podgrzanie urządzenia	7-8	Pieczenie smażonego	7-8
Mięsa	Pieczone	Smażenie mięsa z olejem (jeśli z masłem moc 6)	7-8	Gotowanie	3-4
	Z rusztu	Wstępne podgrzanie patelni	7-8	Grillowanie na obydwu stronach	7-8
	Smażone	Smażenie z olejem (jeśli z masłem moc 6)	7-8	Gotowanie	4-5
	Gotowane/duszone	Smażenie z olejem (jeśli z masłem moc 6)	7-8	Gotowanie	3-4
Ryby	Z rusztu	Wstępne podgrzanie patelni	7-8	Gotowanie	7-8
	Gotowane/duszone	Smażenie z olejem (jeśli z masłem moc 6)	7-8	Gotowanie	3-4
	Smażone	Podgrzanie oleju lub innego tłuszczu	8-9	Smażenie	7-8
Jajka	Jajecznica	Podgrzanie patelni z masłem lub innym tłuszczem	6	Gotowanie	6-7
	Omlety	Podgrzanie patelni z masłem lub innym tłuszczem	6	Gotowanie	5-6
	Na twardo	Podgrzanie wody	Booster-9	Gotowanie	5-6
	Naleśniki	Podgrzanie patelni z masłem	6	Gotowanie	6-7
Sosy	Pomidorowe	Smażenie z olejem (jeśli z masłem moc 6)	6-7	Gotowanie	3-4
	Ragù	Smażenie z olejem (jeśli z masłem moc 6)	6-7	Gotowanie	3-4
	Besamelowe	Przygotowanie bazy (rozpuścić masło i mąkę)	5-6	Doprowadzić do lekkiego wrzenia	3-4
Ciasta, kremy	Kremy cukiernicze	Doprowadzić mleko do zagotowania	4-5	Utrzymać lekkie wrzenie	4-5
	Budynie	Doprowadzić mleko do zagotowania	4-5	Utrzymać lekkie wrzenie	2-3
	Ryż z mlekiem	Podgrzać mleko	5-6	Utrzymać lekkie wrzenie	2-3

5. Konserwacja

Konserwacja płyty kuchennej

Uwaga! Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji, należy się upewnić, że strefy grzewcze są wyłączone oraz zniknęła kontrolka wskazująca grzanie.

5.1 Czyszczenie okapu

Płytę kuchenną należy czyścić po każdym użyciu.

Ważne:

Nie używać gąbek ściernych i metalowych druciaków. Ich stosowanie może z czasem doprowadzić do uszkodzenia szklanej powierzchni.

Nie używać żrących środków chemicznych takich jak spray do piekarnika lub odpłamiaczy.

Po każdym użyciu poczekać na wystygnięcie i wyczyścić usuwając osady i plamy z resztek żywności.

Cukier lub bardzo słodkie produkty powodują uszkodzenie płyty kuchennej i dlatego należy je natychmiast usunąć.

Sól, cukier oraz piasek mogą zarysować szklaną powierzchnię.

Używać miękkiej ściereczki, papieru kuchennego lub specjalnych produktów przeznaczonych do czyszczenia płyty (przestrzegać zaleceń Producenta).

NIE UŻYWAĆ URZĄDZEŃ CZYSZCZĄCYCH PARĄ!!!

Ważne:

W razie przypadkowego wydostania się dużej ilości płynu z garnków, można użyć zaworu spustowego znajdującego się w dolnej części, aby usunąć wszelkie resztki i umożliwić jak najlepsze wyczyszczenie.

Rys. 16

W celu dokładnego i dogłębnego wyczyszczenia można całkowicie wyjąć dolny zbiornik

Rys. 18a - 18b

Konserwacja okapu

Czyszczenie

Do czyszczenia używać **WYŁĄCZNIE** szmatki nasączonej neutralnym płynnym detergentem. **DO CZYSZCZENIA NIE UŻYWAĆ ŻADNYCH NARZĘDZI LUB PRZYRZĄDÓW!**

Unikać stosowania produktów zawierających substancje ścierne.

NIE UŻYWAĆ ALKOHOLU!

Filtr przeciw tłuszczowy

Przetrzymuje cząsteczki tłuszczu powstające podczas gotowania.

Należy go czyścić raz w miesiącu (lub, gdy system saturacji filtrów wskazuje taką konieczność) używając nieagresywnych detergentów, ręcznie lub w zmywarce do naczyń w niskiej temperaturze i w krótkim cyklu mycia.

Podczas mycia w zmywarce do naczyń, metalowy filtr przeciw tłuszczowy może ulec przebarwieniu, mimo to jego właściwości filtracyjne nie ulegają zmianie.

Rys. 15

Filtry węglowe

(Tylko do wersji Filtrującej)

Zatrzymuje nieprzyjemne zapachy powstające podczas gotowania.

Produkt jest wyposażony w cztery zestawy filtrów węglowych zatrzymujących nieprzyjemne zapachy. Węgiel aktywny znajduje się w ceramicznej konstrukcji, która umożliwia łatwy dostęp zanieczyszczeń, tworząc w ten sposób dużą powierzchnię pochłaniającą.

Saturacja **ceramicznych filtrów węglowych** następuje po dłuższym użytkowaniu, w zależności od gotowania i częstotliwości czyszczenia filtra przeciw tłuszczowego. Filtry przeciwzapachowe mogą być regenerowane co 2-3 miesiące w piekarniku nagrzanym do 200°C przez 45 minut.

Regeneracja zapewnia trwałość filtrów na maksymalnie 5 lat.

Rys. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Poszukiwanie usterek

KOD BŁĘDU	OPIS	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE BŁĘDU
E2	Strefa sterowania wyłącza się z powodu zbyt wysokiej temperatury	Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka	Przed ponownym użyciem płyty poczekać, aż wystygnie
ERR03 + sygnał dźwiękowy 	Jest odczytywana ciągła (stała) aktywacja przycisku. Interfejs wyłącza się po 10 sekundach.	Woda, garnki lub narzędzia kuchenne na interfejsie użytkownika.	Wyczyścić powierzchnię, usunąć ewentualne przedmioty z płyty.
Wszystkie inne sygnalizacje błędów (E ... U ...)	Skontaktować się z serwisem obsługi technicznej i podać kod błędu		

5.3 Serwis obsługi

Przed skontaktowaniem się z Serwisem Obsługi

1. Upewnić się, że nie można rozwiązać problemu we własnym zakresie na podstawie opisów z paragrafu „Wyszukiwanie usterek”.
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby upewnić się, czy problem nie został rozwiązany.

Jeśli po wykonaniu powyższych kontroli problem wciąż trwa, należy skontaktować się z najbliższym Serwisem Obsługi.

Pečlivě dodržujte pokyny uvedené v tomto návodu. Výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost za případné poruchy, škody či požáry přístroje způsobené nedodržáním pokynů uvedených v tomto návodu. Přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro vaření pokrmů a odsávání výparů z tohoto vaření. Není povoleno přístroj používat pro jiné účely (např. vyhřívání místností). Výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost v případě nevhodného použití nebo za nesprávné nastavení ovladačů.

Spotřebič by mohl mít jiný vzhled než jak je uvedeno na obrázcích této příručky, ale instrukce pro použití, údržbu a instalaci zůstávají stejné.

Tento návod k použití je nutné uschovat, aby mohl být kdykoliv konzultován. V případě prodeje, předání nebo přemístění spotřebiče musí být návod vždy předán společně s ním.

! Návod si pozorně přečtěte: obsahuje důležité informace o instalaci, použití a bezpečnosti.

! Neprovádějte elektrické úpravy na spotřebiči

! Před instalací přístroje zkontrolujte, zda není některá z jeho součástí poškozena. V opačném případě kontaktujte prodejce a nepokračujte v instalaci! Zkontrolujte neporušenost spotřebičepřed zahájením instalace. V opačném případě kontaktujte prodejce a v instalaci nepokračujte.

Poznámka: Součástky označené symbolem "(*)" jsou volitelná příslušenství, která jsou dodávána pouze pro některé modely, nebo nedodané součástky, které je třeba dokoupit.



1. Upozornění

Pozor! Pečlivě dodržujte následující pokyny:

-Před zahájením jakéhokoliv úkonu instalace je nutné přístroj odpojit od elektrické sítě.

-Instalaci či údržbu musí provádět odborný technický personál v souladu s pokyny výrobce a při dodržení platných místních bezpečnostních předpisů. Nepokoušejte se opravovat či vyměňovat žádnou část přístroje, pokud to není výslovně uvedeno v návodu k použití.

-Je povinné přístroj uzemnit.

-Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý, aby umožnil připojení přístroje

zabudovaného ve skřínce, k elektrické síti.

-Aby instalace splňovala požadavky platných bezpečnostních předpisů, je třeba použít vícepólový spínač odpovídající předpisům, který zajistí úplné odpojení od sítě, pokud nastane stav přepětí kategorie III, v souladu s pravidly pro instalaci.

-Nepoužívejte rozdvójky nebo prodlužovací kabely.

-Po ukončení instalace nesmí mít uživatel přístup k elektrickým součástkám.

- Přístroj a jeho přístupné části během používání dosahují vysokých teplot. Dávejte pozor na případný styk s ohřevnými prvky.

- Dávejte pozor, aby si děti nehrály s přístrojem; mějte děti pod dozorem a držte je v dostatečné vzdálenosti, jelikož přístupné části mohou během používání dosahovat velmi vysokých teplot.

- U osob s kardiostimulátory a aktivními implantáty je nutné před použitím indukční varné desky prověřit, zda je konkrétní kardiostimulátor kompatibilní s přístrojem.

-Během používání přístroje a po něm se nedotýkejte jeho ohřevných prvků.

-Vyhněte se styku s hadry či jinými hořlavými materiály, dokud veškeré součásti přístroje dostatečně nevychladnou.

- Na přístroj či do jeho blízkosti nepokládejte hořlavý materiál. .
- Přehřáté oleje a tuky jsou snadno zápalné. Buďte opatrní při přípravě pokrmů obsahujících velké množství tuku a oleje.
- Pokud je povrch přístroje prasklý, vypněte ho, aby nemohlo dojít k zasažení elektrickým proudem.
- Přístroj není určen k tomu, aby byl uváděn do provozu pomocí externího časového spínače nebo samostatného dálkového řídicího systému.
- Vaření pokrmů s obsahem olejů či tuků na varné desce bez dozoru by mohlo být nebezpečné a mohlo by způsobit požár.
- Proces vaření musí být pod dozorem. Krátké vaření musí být nepřetržitě pod dozorem.
- NIKDY se nepokoušejte hasit plameny vodou. Přístroj je třeba naopak vypnout a plameny uhasit například poklicí nebo protipožární dekou. Nebezpečí požáru: nepokládejte žádné předměty na varné plochy.
- Nepoužívejte parní čističky.
- Nepokládejte kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce či poklice na povrch varné desky, protože by se mohly přehřát.
- Před připojením modelu k elektrické síti: zkontrolujte datový štítek (umístěný ve spodní části přístroje) a ujistěte se, zda napětí a výkon odpovídají hodnotám sítě a zda je použita vhodná zásuvka. V případě pochyb se obraťte na kvalifikovaného elektrikáře.

Důležité:

- Po použití vypněte varnou desku příslušným ovladačem a nespolehejte se na detektor přítomnosti hrnců.
- Nepřipusťte přetékání tekutin, a proto při vaření či ohřívání tekutin snižte výkon varné desky.
- Neponechávejte zapnuté ohřevné prvky s prázdnými hrnci a pánvemi nebo bez nádob.
- Po ukončení vaření vypněte příslušnou varnou zónu.
- Při vaření nikdy nepoužívejte alobal a nepokládejte potraviny zabalené v alobalu přímo na varnou desku. Alobal by se mohl roztavit a došlo by k vážnému poškození vašeho přístroje.
- Nikdy neohřívajte ještě zavřené potravinové konzervy či plechovky: mohly by vybuchnout!

Tato upozornění jsou platná i pro všechny ostatní typy varných desek.

- Použití vysokého výkonu, jako při funkci Booster, není vhodné pro ohřev určitých typů tekutin, jako například oleje na smažení. Přílišná teplota by mohla být nebezpečná. V těchto případech doporučujeme používat nižší výkon.
- Nádoby musí být umístovány přímo na varnou desku, přesně do středu. V žádném případě nevkládajte mezi hrnec a varnou desku jiné předměty.
- Při příliš vysokých teplotách přístroj automaticky sníží stupeň výkonu varných zón.

Před jakýmkoliv úkonem čištění nebo údržby odpojte spotřebič od elektrické sítě vytažením zástrčky nebo vypnutím hlavního vypínače bytu/domu.

Při všech úkonech instalace a údržby používejte pracovní rukavice.

Přístroj mohou používat děti od osmi let a lidé se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud budou pod dohledem nebo obdrží instrukce o bezpečném používání přístroje a o pochopení s ním spojených nebezpečí.

Děti musí být pod dohledem, aby si s přístrojem nehrály.

Čištění a údržbu přístroje nesmí provádět děti bez dozoru.

Při používání kuchyňské digestoře zároveň s dalšími přístroji na plynové spalování nebo na spalování jiných paliv musí být v místnosti zajištěno dostatečné větrání.

Digestoř je třeba často čistit, a to jak na vnitřní, tak na vnější straně (ALESPOŇ JEDNOU MĚSÍČNĚ). V každém případě dodržujte instrukce uvedené v návodu k údržbě.

Nedodržení předpisů o čištění digestoře a výměně a čištění filtrů by mohlo vést k riziku požáru.

Je přísně zakázáno připravovat flambované pokrmy.

Použití volných plamenů je nebezpečné pro filtry a mohlo by způsobit požár, a proto je třeba se ho v každém případě vyvarovat.

Smažení musí být vždy pod kontrolou, aby nemohlo dojít ke vznícení přehřátého oleje.

POZOR: Když je varná deska zapnutá, přístupné části digestoře se mohou zahřívat.

Pozor! Nepřipojujte přístroj k elektrické síti, dokud nebude instalace úplně ukončena.

Pokud jde o technická a bezpečnostní opatření, která je třeba přijmout pro vypouštění výparů, důsledně dodržujte předpisy místních úřadů.

Odsávaný vzduch nesmí být odváděn do potrubí, které je používáno pro vypouštění výparů z přístrojů fungujících na principu spalování plynu nebo jiných paliv.

Nikdy nepoužívejte digestoř bez správně namontované mřížky!

Použijte pouze upevňovací šrouby dodané se spotřebičem pro instalaci nebo, nejsou-li součástí dodávky, kupte šrouby správného typu. Použijte správnou délku pro šrouby, které jsou uvedeny v instalační příručce.

Jestliže je kuchyňská digestoř provozována současně s přístroji, které jsou napájeny jinou než elektrickou energií, negativní tlak v místnosti nesmí přesáhnout 4 Pa (4 × 10⁻⁵ bar).

Tento přístroj je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/ES jako Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Ujistěte se, zda je spotřebič likvidován správným způsobem. Uživatel je povinen zabránit možným negativním vlivům na zdraví a na životní prostředí.



Symbol  na spotřebiči a v příložených dokumentech znamená, že tento spotřebič nesmí být likvidován společně s běžným domácím odpadem, ale musí být předán do příslušných sběrů pověřených recyklací elektrických a elektronických přístrojů. Výrobek likvidujte v souladu s místními předpisy pro likvidaci odpadu. Pro podrobnější informace o zpracování, sběru a recyklaci tohoto spotřebiče kontaktujte příslušné místní orgány, provozovatele sběru odpadu nebo prodejnu, ve které jste výrobek zakoupili.

Přístroj byl navržen, testován a vyroben v souladu s normami o:

- Bezpečnosti: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Výkonu: 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. Rady pro správné používání přístroje za účelem snížení negativního dopadu na životní prostředí: Když začínáte vařit, zapněte digestoř na nejnižší rychlost a nechte ji několik minut zapnutou i po ukončení vaření. Rychlost zvýšte pouze v případě velkého množství kouře a výparů, v naléhavých případech pomocí funkce booster. Pro udržení dobré účinnosti systému minimalizace pachů je třeba v případě potřeby vyměnit uhlíkový filtr/uhlíkové filtry. Pro udržení dobré účinnosti tukového filtru je třeba ho v případě potřeby vyčistit. Pro optimalizaci účinnosti a minimalizaci hluku je třeba použít maximální průměr odtahového potrubí uvedený v této příručce.

2. Použití

Použití varné desky

Systém indukčního vaření je založen na fyzikálním jevu magnetické indukce. Základní charakteristikou tohoto systému je přímý přenos energie z generátoru do hrnce.

Výhody:

V porovnání s elektrickými varnými deskami je vaše indukční varná deska:

- **Bezpečnější:** nižší teplota na skleněném povrchu.
- **Rychlejší:** kratší doba ohřevu pokrmů.
- **Přesnější:** varná deska okamžitě reaguje na vaše příkazy
- **Účinnější:** 90% spotřebovaná energie se přeměňuje v teplo. Kromě toho je po odstranění hrnce z varné desky okamžitě přerušeno předávání tepla a nedochází k jeho zbytečnému rozptylování.

2.1 Nádoby na vaření

Používejte pouze hrnce označené symbolem



Důležité:

abyste zabránili trvalému poškození varné desky, nikdy nepoužívejte:

- nádoby, jejichž dno není dokonale rovné.
- kovové nádoby se smaltovaným dnem.
- nádoby s drsným dnem, které by mohlo poškodit varnou desku.
- nikdy nepokládejte teplé hrnce a pánve na povrch ovládacího panelu varné desky

2.1.1 Původní nádoby

Indukční systém využívá pro vytváření tepla magnetismus. Proto musí nádoby obsahovat železo. Pomocí běžného magnetu můžete zkontrolovat, zda je materiál hrnce magnetický. Pokud hrnce nejsou magnetické, nejsou pro tento systém vhodné.

2.1.2 Doporučené průměry dna hrnce

DŮLEŽITÉ: pokud rozměry hrnce nejsou správné, varné zóny se nezapnou.

Pro kontrolu minimálního průměru hrnců, které mohou být použity na jednotlivých zónách, konzultujte ilustrovanou část tohoto návodu.

2.2 Úspora energie

Pro dosažení optimálních výsledků doporučujeme:

- Používat pánve a hrnce s průměrem dna stejným jako průměr varné zóny.
- Používat pouze hrnce a pánve s rovným dnem.
- Pokud je to možné, ponechat na hmcí během vaření poklici
- Při vaření zeleniny, brambor apod. používat malé množství vody, aby se snížila doba vaření.
- Používat tlakové hrnce, které ještě více snižují spotřebu energie a zkracují dobu vaření
- Hrnec umístit na střed varné zóny vyznačený na ploše.

Použití odsávače Systém odsávání lze použít u odsávacího provedení s vnějším odvodem nebo u filtračního provedení s vnitřní recirkulací.



Odsávací provedení

Obr.7 Výpary jsou odváděny ven přes systém trubíc (je třeba je zakoupit zvlášť) připevněných k připojovací přírubě, která je již součástí vybavení.

Průměr odvodní trubice musí být stejný jako průměr připojovacího kroužku:

- v případě obdélníkového vývodu 222 x 89 mm
- v případě kulatého vývodu Ø 150 mm (*)

Podrobnější informace naleznete na příslušné stránce týkající se příslušenství pro odsávací provedení v ilustrované části této příručky.

Obr.7c

Připojte spotřebič k trubícím a odvodním otvorům na stěně s průměrem stejným jako vývod vzduchu (připojovací příruba).

Použití trubíc a odvodních otvorů na stěně s menším průměrem by znamenalo snížení odsávacího výkonu a drastické zvýšení hlučnosti.

Proto se zřekáme jakékoliv odpovědnosti za toto.

! Použijte potrubí o minimální nezbytné délce.

! Použijte potrubí s co nejmenším možným počtem ohybů (maximální úhel ohybu: 90°).

! Vyvarujte se drastických změn průřezu potrubí.



Filtrační provedení

Obr.8

Odsávaný vzduch bude filtrován přes speciální tukové filtry a filtry proti zápachu a poté bude znovu přiváděn do místnosti.

Spotřebič je dodáván se vším potřebným pro standardní instalaci s vývodem vzduchu v čelní straně podstavce skříňky. Součástí balení jsou čtyři sady vysoce účinných keramických filtrů s aktivním uhlím. Keramické filtry jsou inovativní modulární uhlíkové filtry, které se regenerují (konzultujte tuto příručku - část Údržba - Filtry s aktivním uhlím).

Jejich chemicko-fyzikální vlastnosti jim umožňují dosahovat vysoké účinnosti při pohlcování pachů a vysoké mechanické odolnosti.

Podrobnější informace naleznete na příslušné stránce týkající se příslušenství pro filtrační provedení (v ilustrované části této příručky).

Obr. 13b

Konzultujte webové stránky www.elica.com a www.shop.elica.com pro prověření kompletní škály sad výrobků k dispozici, pro možnosti provedení různých instalací, jak pro filtrační, tak pro odsávací provedení.

3. Instalace

Elektrická i mechanická instalace musí být prováděna odborným personálem.

Spotřebič je navržen tak, aby mohl být zabudován do pracovní desky o tloušťce 2-6 cm, pokud jde o instalaci TOP, a 2,5-6 cm v případě instalace FLUSH.

Minimální vzdálenost mezi varnou deskou a stěnou musí být nejméně 5 cm zepředu, nejméně 4 cm z boku a nejméně 50 cm vůči horním skříňkám či policím.

Pozn.: Uvedené vzdálenosti jsou orientační: při navrhování prostor je třeba postupovat podle pokynů výrobce kuchyně.



3.1 Elektrické připojení

Obr. 3

- Odpojte přístroj od elektrické sítě
- Instalace musí být provedena odborným a kvalifikovaným personálem, který je obeznán s platnými předpisy pro instalaci a bezpečnost.
- Výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost vůči osobám, zvířatům či věcem v případě nedodržení pokynů uvedených v této kapitole.

- Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý, aby umožnil odstranění varné desky z pracovní plochy
- Ujistěte se, zda napětí uvedené na výrobním štítku umístěném na spodní části přístroje odpovídá napětí místa, kde bude přístroj instalován.

- Nepoužívejte prodlužovací kabely.

- Uzemnění je podle zákona povinné

- Elektrický kabel uzemnění musí být o 2 cm delší než ostatní kabely

- Pokud spotřebič není vybaven napájecím kabelem, použijte kabel s minimálním průřezem vodičů 2.5 mm² pro výkon do 7200 Watt; zatímco pro vyšší výkon musí být průřez vodičů 4 mm²).

- Teplota kabelu nesmí v žádném bodě překročit teplotu prostředí o 50°C.

- Přístroj je určen pro trvalé připojení k elektrické síti, a proto proveďte připojení k elektrické síti prostřednictvím vícepólového spínače podle předpisů, který zajistí úplné odpojení od sítě, pokud nastane stav přepětí kategorie III, a který bude po instalaci snadno přístupný.

Pozor! Před opětovným připojením okruhu k síťovému napájení a funkční prověrkou vždy zkontrolujte, zda je napájecí kabel správně namontován.

Pozor! Výměna propojovacího kabelu musí být prováděna autorizovaným oddělením technického servisu nebo osobou s obdobnou kvalifikací.

Pozn. : spotřebič je vybaven funkcí Power Limitator, která umožňuje nastavit maximální práh spotřeby kw

Nastavení musí být provedeno v okamžiku připojování spotřebiče k elektrické síti nebo při opětovném připojování této sítě (do následujících 2 minut). **Pro postup nastavení**

Power Limitation se řiďte touto příručkou, částí Funkční princip.

3.2 Instalace

Před zahájením instalace:

- Po vybalení spotřebiče zkontrolujte, zda během přepravy nedošlo k jeho poškození. V případě problémů nezahajujte instalaci a zkontaktujte prodejce nebo oddělení zákaznického servisu.
- Zkontrolujte, zda jsou rozměry zakoupeného spotřebiče vhodné pro zvolené místo instalace.
- Zkontrolujte, zda se uvnitř balení nenachází (z důvodů přepravy) doplňkový materiál (například sáčky se šrouby, záruční list, apod.), případně tento materiál odstraňte a uschovejte.
- Dále zkontrolujte, zda je v blízkosti místa instalace k dispozici elektrická zásuvka

Příprava pracovní plochy pro zabudování:

- Spotřebič nesmí být instalován nad chladicí zařízení, myčky, kamna, trouby, pračky a sušičky.
- Veškeré řezání pracovní plochy je třeba provést před instalací varné desky a je třeba pečlivě odstranit piliny a odřezky.

DŮLEŽITÉ: použijte jednosložkový lepidlo tmel(S), který je odolný vůči teplotám do 250°; plochy, které mají být přilepeny, musí být před instalací pečlivě vyčištěny a musí z nich být odstraněny veškeré látky, které by mohly zabránit přilepení (např.: separační prostředky, konzervační přísady, tuky, oleje, prach, zbytky starých lepidel atd.); lepidlo je třeba nanést rovnoměrně po celém obvodu rámu; po přilepení nechte lepidlo zaschnout zhruba 24 hodin.

Obr. 1b

POZOR! Jestliže šrouby a úchytné prvky nebudou namontovány podle pokynů uvedených v tomto návodu, mohlo by dojít ke vzniku nebezpečí elektrické povahy.

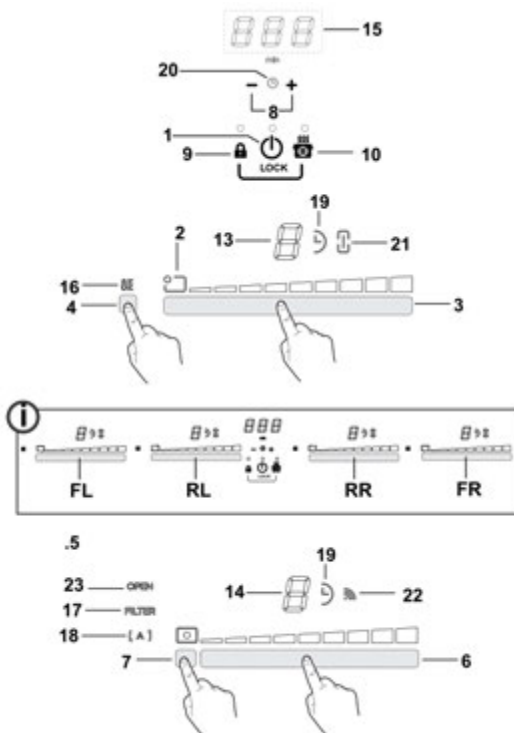
Poznámka: pro správnou instalaci spotřebiče doporučujeme obalit trubice lepidlo páskou s následujícími vlastnostmi:

- pružná fólie z měkkého PVC, s lepidlem za akrylové bázi
- odpovídající normě DIN EN 60454
- retardér hoření
- výborná odolnost vůči stárnutí
- odolná vůči teplotním výkyvům
- použitelná za nízkých teplot

4. Provoz

Ovládací panel

Poznámka: Pro volbu ovladačů se stačí dotknout (stisknout) symbolů, které je zobrazují



Tlačítka

1. **ON/OFF** varné desky/ odsávače pro varnou desku
2. Indikátor polohy varné zóny
3. Volba varných zón
4. Zvýšení/snížení Power Level
5. Aktivace Temperature Manager
6. Tlačítka odsávače
7. Zvýšení/snížení rychlosti (výkonu) odsávání
8. Aktivace automatických funkcí
9. Reset nasycení filtrů
10. Aktivace Timeru
11. Prodloužení/zkrácení doby Timeru
12. Key Lock
13. Child Lock
14. Pauza / Recall

Displej / LED

11. Zobrazení Power Level (úroveň výkonu)
12. Zobrazení rychlosti (výkonu) sání
13. Displej varné zóny
14. Displej odsavače par
15. Displej Timer (časovač)
16. Indikátor Temperature Manager (správce teploty)
17. Indikátor servisu filtrů
18. Indikátor funkce automatického odsávání
19. Indikátor aktivní funkce Timer (časovač)
20. Indikátor aktivní funkce Egg Timer
21. Indikátor aktivní funkce Bridge
22. Indikátor fungování se SNAP
23. Indikátor FLAP

POUŽITÍ VARNÉ DESKY

Užitečné informace před použitím:

Veškeré funkce této varné desky byly navrženy tak, aby byly dodrženy nejpřísnější bezpečnostní předpisy.

Z tohoto důvodu:

- **Se některé funkce nebudou aktivovat nebo se budou automaticky deaktivovat, pokud se na varné ploše nebudou nacházet hrnce nebo pokud tyto hrnce nebudou správně umístěny.**

- V jiných případech se aktivní funkce budou po uplynutí několika sekund automaticky deaktivovat, pokud zvolená funkce bude vyžadovat další nastavení, které nebude provedeno (např.: **“Zapnutí varné desky”** bez **“Volby varné zóny”** a **“Provozní teplota”**, anebo **“Funkce Lock”** nebo funkce **“Timer”**).



Pozor! V případě (například) dlouhodobého používání je možné, že se vypnutí varné zóny neprovede okamžitě, protože varná zóna bude ve fázi chlazení; na displeji varných zón se zobrazí symbol , který bude signalizovat, že probíhá tato fáze.

Nepřibližujte se k varné zóně, dokud displej nezasne.

Displej varné zóny

na displejích jednotlivých varných zón je uvedeno:

Zapnutá varná zóna	
Power Level (úroveň výkonu)	
Residual Heat Indicator (ukazatel zbytkového tepla)	
Pot Detector (detektor hrnce)	
Funkce Temperature Manager (správce teploty) aktivní	
Funkce Child Lock (dětský zámek) aktivní	
Funkce Pauza	
Funkce Automatic Heat UP (automatické zahřátí)	

Charakteristiky varné desky

● **Safe Activation** (aktivace bezpečnosti)

Spotřebič se aktivuje pouze v případě, když jsou na varných zónách přítomny hrnce: proces ohřevu se nespustí nebo se přeruší v případě, když hrnce nebudou přítomny nebo budou odstraněny.

● **Pot Detector** (detektor hrnce)

Spotřebič automaticky detekuje přítomnost hrnců na varné zóně.

● **Safety Shut Down** (bezpečnostní vypnutí)

Z bezpečnostních důvodů má každá varná zóna maximální dobu fungování, která závisí na nastaveném stupni výkonu.

● **Residual Heat Indicator** (ukazatel zbytkového tepla)

Při vypnutí jedné nebo více varných zón bude speciální vizuální signál na displeji odpovídající zóny signalizovat zbytkové teplo pomocí symbolu .

Funkční princip

Poznámka: Pro aktivaci jakékoliv funkce je nejprve třeba aktivovat požadovanou zónu.

● **Zapnutí**

Stiskněte (dotkněte se)  **ON/OFF** varné desky/odsavače par

Rozsvítí se kontrolka, která bude označovat, že varná deska/odsavač je připravena/připraven k použití

Stiskněte znovu pro vypnutí

Poznámka: Tato funkce má přednost před všemi ostatními funkcemi.

● **Volba varných zón**

Dotkněte se (stiskněte **oblast volby (3)** odpovídající požadované varné zóně.

● **9 Power Level** (stupně výkonu)

Varná deska je vybavena 9 stupni výkonu

Dotkněte se a posouvejte prsty podél **oblasti volby (3)**:
doprava pro zvýšení stupně výkonu;
doleva pro snížení stupně výkonu.

● **Power Booster** (posilovač výkonu)

Spotřebič je vybaven přídatným stupněm výkonu (vyšším než stupeň ) , který zůstane aktivní do dobu 10 minut a poté se výkon navrátí na předchozí stupeň.

Dotkněte se a posouvejte prsty podél **oblasti volby (3)**

(vyšším než stupeň ) a aktivujte Power Booster
Stupeň Power Booster se bude zobrazovat na displeji zvolené zóny pomocí symbolu .

● **Bridge Zones**

Varné zóny jsou díky funkci Bridge schopny fungovat kombinovaně a vytvářet jednu společnou zónu se stejným stupněm výkonu. Tato funkce umožňuje rovnoměrné vaření i v pekáčích a pánvích velkých rozměrů.

Je možné použít společně přední varnou zónu "Master" s odpovídající zadní zónou "sekundární" (chcete-li zkontrolovat, které zóny jsou vybaveny touto funkcí, konzultujte ilustrovanou část této příručky).

Pro aktivaci funkce Bridge:

- zvolte současně dvě oblasti volby varných zón, které chcete používat

- ukazatel Bridge (21) "sekundární" varné zóny se rozsvítí "



- přes oblast volby (3) varné zóny "Master" bude možné nastavit provozní úroveň (výkon)

- pro deaktivaci Funkce Bridge stačí opakovat stejný postup jako pro aktivaci

● **Temperature Manager (správce teploty)**

Temperature Manager (správce teploty) je ovládací funkce, která umožňuje udržovat konstantní teplotu na optimalizovaném stupni výkonu; ideální pro udržování již hotových pokrmů teplých.

Funkce Temperature Manager se aktivuje stisknutím aktivní oblasti (4)

Na displeji zóny, která právě funguje v režimu Temperature Manager, se zobrazí symbol "

● **Key Lock (zámek tlačítek)**

Key Lock umožňuje uzamknout nastavení desky, čímž se zabráni náhodným úpravám a změnám, a ponechají se aktivní již nastavené funkce.

Aktivace:

• stiskněte  (9)

• LED umístěný nad tlačítkem se rozsvítí, že došlo k aktivaci

Opakujte postup pro deaktivaci.

● **Child Lock (dětský zámek)**

Child Lock zabraňuje tomu, aby děti mohly nedopatřením zapnout varnou zónu a odsávací zónu, a blokuje aktivaci všech funkcí.

Child Lock může být aktivována pouze se zapnutým spotřebičem, ale s vypnutými varnými zónami (a odsávací zónou).

Aktivace:

• odstraňte případné hrnce, které se nacházejí na varné desce

• stiskněte a držte stisknuté současně  (9) a  (10), zvukový signál oznámí, že je funkce aktivní a zobrazí se "L" na displejích (13) a (14).

Opakujte postup pro deaktivaci.

● **Timer (časovač)**

Funkce Timer (časovač) je odpočítávání, které lze nastavit, i současně, pro každou varnou zónu (a pro odsávací zónu). Na konci nastavené doby se varné zóny (nebo odsávací zóna) automaticky vypnou a uživatel bude upozorněn příslušným zvukovým signálem.

Aktivace/Regulace funkce Timer pro varnou desku

• Zvolte varnou zónu (výkon'0)

• Stiskněte   (8) pro přístup k funkci Timer

• Proveďte nastavení doby trvání timeru:

stiskněte volič , pro navýšení doby automatického vypnutí

stiskněte volič , pro snížení doby automatického vypnutí

V případě potřeby zopakujte stejný úkon pro ostatní varné zóny.

Poznámka: Každá varná zóna může mít nastavený jiný Timer; na displeji (15) se na 10 sekund zobrazí odpočítávání poslední zvolené varné desky, poté se zobrazí odpočítávání s nejkratším časem.

Když časovač dokončil odpočítávání, je vydán zvukový signál (po dobu 2 minut, nebo přestane stisknutím  , zatímco displej (15) bliká, se symbolem "000".

Poznámka: na boční straně displeje varné zóny, s

používaným časovačem, se objeví symbol "" (19)

Pro vypnutí časovače:

• zvolte varnou zónu

• nastavte hodnotu časovače na , pomocí 

Pozn.: tato funkce zůstane aktivní, jestliže mezi tím nedojde ke stisknutí jiných tlačítek.

● **Egg Timer**

Funkce Egg Timer je odpočítávání nezávislé na varných zónách (a na odsávací zóně). Funkce Egg Timer se aktivuje stisknutím   (8).

Poznámka : pro regulaci funkce Egg Timer postupujte podle stejného postupu jako u funkce **Timer**.

Když časovač dokončil odpočítávání, je vydán zvukový signál (po dobu 2 minut, nebo přestane stisknutím  , zatímco displej (15) bliká, se symbolem .

Poznámka : s používanou funkcí Egg Timer sa objeví symbol



● **Pauza**

Funkce Pauza umožňuje pozastavit každou aktivní funkci na desce uvedením výkonu vaření na nulu.

Aktivace:

- stiskněte  (10)
- dojde ke zobrazení  na displejích (13).

Pro deaktivaci funkce:

Poznámka : tato operace obnoví podmínky desky před pauzou

- stiskněte  (10)
- během 10 sekund posuňte prsty podél oblasti volby (3), týkající se **varné zóny 2** (obr.19);

Poznámka : pokud není úkon proveden v této době funkce pauza zůstane aktivní.

Poznámka : pokud po 10 minutách **funkce pauza** není deaktivována, deska se automaticky vypne.

● **Recall**

Funkce Recall umožňuje znovu načíst všechna nastavení provedená na plotýnce v případě náhodného vypnutí.

Aktivace:

- znovu zapněte desku 
do 6 sekund od vypnutí
- stiskněte 
během dalších 6 sekund

● **Automatic Heat UP (automatické zahřátí)**

Funkce Automatic Heat UP (automatické zahřátí) umožňuje uvést rychleji do režimu nastavený výkon; tato funkce má tu výhodu, že je vaření rychlejší, ale bez rizika spálení jídla, protože teplota nepřevyšuje teplotu nastaveného stupně. Tato funkce je k dispozici pro stupně výkonu 1 - 8.

Aktivace:

- stiskněte dlouze, na **oblasti volby (3)**, požadovaný výkon
- dojde ke zobrazení  na displeji (13).

● **Power Limitation (omezení výkonu)**

Funkce Power Limitation (omezení výkonu) umožňuje nastavit fungování spotřebiče s omezením maximální spotřeby.

Poznámka : nastavení musí být provedeno na vypnuté desce,

bez stisknutí tlačítka , ve chvíli připojení varné desky k elektrické síti, nebo při opětovném připojení samotné elektrické sítě, během následujících 2 minut.

Pro nastavení Power Limitation:

- stiskněte a držte dlouze stisknutá tlačítka  , až do vydání krátkého zvukového signálu

- procházejte současně oblastmi volby **FL** a **RL**

, zleva doprava,
poté držte dlouze stisknuté v oblasti odpovídající poslední

úrovni výkonu , až do vydání krátkého zvukového signálu

displej **Timer (15)** zobrazí symboly **"CF6"** na znamení, že je možné provést nastavení

displej **zóny FL** zobrazí aktuální nastavení**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

** výchozí nastavení je 7,4 KW

- pro změnu nastavení Power Limitation procházejte oblastmi volby **FL** 

- pro uložení provedené volby stiskněte tlačítka  , na 1 sekundu;
bude vydán zvukový signál na potvrzení provedeného nastavení, a vystoupí se z funkce.

POUŽITÍ ODSAVAČE PAR

● Zapnutí

Stiskněte (dotkněte se)  **ON/OFF varné desky/odsavače par**

Rozsvítí se kontrolka, která bude označovat, že varná deska/odsavač je připravena/připraven k použití
Stiskněte znovu pro vypnutí

Poznámka: Tato funkce má přednost před všemi ostatními funkcemi.

● Zapnutí odsavače par:

Dotkněte se (stiskněte) **oblasti volby (6)** pro aktivaci odsavače

● Rychlost (výkon) sání:

Deska je vybavena 8 úrovněmi rychlosti (výkonu) sání:

Dotkněte se a posouvejte prsty podél **oblasti volby (6)**:

směrem doprava pro navýšení rychlosti (výkonu) sání (0-8);

směrem doleva pro snížení rychlosti (výkonu) sání (8-0);

● Odsávání Power Booster (posilovač výkonu)

Výrobek je vybaven dvěma doplňkovými úrovněmi rychlosti (výkonu) sání (vyšší než stupeň )

- dotkněte se procházejte prsty podél **oblasti volby (3)** (vyšší než stupeň ) a aktivujte funkci odsávání Power Booster (posilovač výkonu)

úroveň 9 : zůstane aktivní po dobu 15 minut

úroveň 10 : zůstane aktivní po dobu 5 minut

poté se výkon vrátí na úroveň 8

Poznámka: aktivní Power Booster (posilovač výkonu) odsavače je na displeji (13) zvolené varné zóny označen symbolem ""

● Timer (časovač)

Aktivace/Regulace funkce Timer pro odsavač par

• Zvolte odsavač par

• Stiskněte  (8) pro přístup k funkci Timer (z jakékoli rychlosti)

• Proveďte nastavení doby trvání timeru:

stiskněte volič , pro navýšení doby automatického vypnutí

stiskněte volič , pro snížení doby automatického vypnutí

na displeji (15) se zobrazí odpočítávání,

Poznámka: na boční straně displeje odsavače se zobrazí

symbol ""(19)

Když časovač dokončil odpočítávání, je vydán zvukový signál (po dobu 2 minut, nebo přestane stisknutím ) , zatímco displej (15) bliká, se symbolem "".

Pro vypnutí časovače:

• zvolte **oblast volby (6)**

• nastavte hodnotu časovače na "" , pomocí 

Pozn.: tato funkce zůstane aktivní, jestliže mezi tím nedojde ke stisknutí jiných tlačítek.

● Aktivace ukazatelů nasycení filtrů

Tyto ukazatelé jsou normálně deaktivovány

(jak pro tukový filtr, tak pro filtr s aktivním uhlím)

Pro jejich aktivaci postupujte následovně:

- zapněte odsávací desku pomocí ;

- když je sací motor a varné zóny vypnuté, stiskněte a držte stisknutou **oblast volby (7)**:

LED "**FILTER**" (17) se rozsvítí při nízkém jasu
na displeji (14) odsavače par se zobrazí písmeno "G" – pro pokračování v aktivaci ukazatele nasycení **tukového filtru** –

Poznámka: stiskněte znovu **oblast volby (7)** pro zobrazení na displeji (14) písmene "F" a pokračujte v aktivaci **pachového uhlíkového filtru**

Aktivní

- stiskněte **oblast volby (6)**, LED "**FILTER**" (17) přejde do režimu vysokého jasu, poté po 10 sekundách zhasne, na znamení provedené **AKTIVACE**.

● Deaktivace ukazatelů nasycení filtrů

opakujte postup uvedený výše pro aktivaci;

- LED "**FILTER**" (17) přejde do režimu nízkého osvětlení, poté se po 10 sekundách vypne, na znamení proběhnutí **DEAKTIVACE**.

● Ukazatel nasycení filtrů

Odsavač par oznamuje, kdy je třeba provést údržbu filtrů:

Tukový filtr

LED "**FILTER**" (17) se rozsvítí;
na displeji (14) se zobrazí symbol "G" (na 10 sekund od zapnutí)

Pachový filtr s aktivním uhlím

LED "**FILTER**" (17) bliká;
na displeji (14) se zobrazí symbol "F" (na 10 sekund od zapnutí)

● Reset nasycení filtrů

Po provedení údržby filtrů (tukového a/nebo pachového s aktivním uhlím) stiskněte dlouze **oblast volby (7)**:

LED "**FILTER**" zhasne a spustí se od začátku počítání indikátoru.

Poznámka: Opakujte postup v případě současného hlášení obou filtrů.

● Automatický provoz

Výrobek je vybaven snímačem kvality vzduchu, který umožňuje odsavači par automaticky nastavit nejvhodnější rychlost (výkon) sání podle typu vaření.

Pro aktivaci této funkce:

Stiskněte krátce **oblast volby (7)**, LED "**(A)**" (18) se rozsvítí na znamení, že odsavač par pracuje v tomto režimu.

● Automatický provoz odsavače par se SNAP®

Pro připojení mezi odsavačem par a SNAP® nahlédněte do návodu poskytnutého se SNAP® nebo navštivte stránky www.elica.com.

Poznámka: SNAP® je pomocná odsávací jednotka schopná fungovat společně s odsavačem.

Pro aktivaci této funkce:

Stiskněte krátce **oblast volby (7)**, LED "**(A)**" (18) a LED "**(R)**" (22) se rozsvítí na znamení, že odsavač par funguje v tomto režimu.

● Ukazatel - otevřený FLAP

Odsávací zóna je vybavena mechanickým rotačním FLAP. Je nutné zapnout odsavač par a otevřít flap pro aktivaci výrobku. Odsavač je vybaven senzorem, který, když je odsávání aktivováno a dojde k úplnému zavření FLAPu, zastaví automaticky motor. V odsávání je pokračováno pouze, když je FLAP znovu otevřen.

- při zapnutí odsavače par se motor nerozběhne, pokud je FLAP zavřený;
rozsvítí se LED "**OPEN**" (23), bude vydán dlouhý zvukový signál, každých 5 sekund displej (12) bliká

- zavřením FLAPu, když je motor zapnutý, se motor zastaví;
rozsvítí se LED "**OPEN**" (23), bude vydán dlouhý zvukový signál, každých 5 sekund displej (12) bliká

Tento spotřebič je určen k použití společně se SADOU okenního senzoru Window (není dodáváno výrobcem)

Instalaci SADY okenního senzoru Window (pouze v případě použití v režimu ODSÁVÁNÍ) přestane sání vzduchu pracovat pokaždé, když bude okno v místnosti, ve které se SADA použije, zavřené.

Doporučujeme zakoupit SADU FDS-100 Elektrotechnik Schabus, která je k dispozici v autorizovaných centrech Elektrotechnik Schabus nebo přímo na internetových stránkách www.elektrotechnik-schabus.de.

• **Elektrické připojení SADY okenního senzoru Window musí provést kvalifikovaný a specializovaný technik.**

UPOZORNĚNÍ: umístíte SADU do prostoru, který není pro uživatele po dokončení instalace přístupný.

• Výrobce tohoto spotřebiče nenese odpovědnost za žádné problémy, škody či požáry způsobené vadami nebo problémy špatné funkčnosti anebo nesprávné instalace SADY.

4.1 Tabulky výkonu

Stupeň výkonu		Typ vaření	Použití stupně (záleží i na zkušenostech a zvycích při vaření)
Max výkon	Boost	Rychlé ohřívání	Ideální pro rychlé ohřívání potravin, rychlé uvedení vody na bod varu či rychlé ohřívání tekutin z vaření
	8-9	Smažení - vaření	Ideální pro restování, zahájení vaření, smažení mražených výrobků, rychlé vaření
Vysoký výkon	7-8	Restování – smažení - vaření - grilování	Ideální pro smažení, udržení prudkého varu, vaření a grilování (krátkodobé, 5-10 minut)
	6-7	Restování - vaření – dušení – smažení - grilování	Ideální pro smažení, udržení mírného varu, vaření a grilování (středně dlouhá doba vaření, 10-20 minut), předehřívání příslušenství
Středně vysoký výkon	4-5	Vaření – dušení – smažení - grilování	Ideální pro dušení, udržení mírného varu, vaření (dlouhodobé). Závěrečné promíchání těstovin
	3-4	Vaření - pomalé vaření – zahušťování - závěrečné promíchání	Ideální pro dlouhodobé vaření (rýže, omáčky, pečeně, ryby) v omáčce či jiných tekutinách (např. voda, víno, vývar, mléko) nebo pro závěrečné promíchání těstovin s omáčkou
	2-3	Cuocere - sobbollire – addensare - mantecare	Ideální pro dlouhodobé vaření (množství menší než jeden litr: rýže, omáčky, pečeně, ryby) v omáčce či jiných tekutinách (např. voda, víno, vývar, mléko)
Nízký výkon	1-2	Rozpouštění – rozmrazování – udržování v teple - závěrečné promíchání	Ideální pro změkčení másla, pomalé rozpouštění čokolády, rozmrazení menších mražených výrobků
	1	Rozpouštění – rozmrazování – udržování v teple - závěrečné promíchání	Ideální pro udržení teploty menších porcí uvařených pokrmů nebo talířů či pro závěrečné promíchání rizota
OFF	Nulový výkon	Opěrná plocha	Varná deska je v pohotovostní nebo vypnuté poloze (případně zbytkové teplo po ukončení vaření je signalizováno H-L-O)

4.2 Tabulky vaření

Kategorie potravin	Pokrmy nebo typ vaření	Stupeň výkonu a proces vaření			
		První fáze	Výkony	Druhá fáze	Výkony
Těstoviny, rýže	Čerstvé těstoviny	Ohřívání vody	Booster-9	Vaření těstovin a udržení na bodu varu	7-8
	Čerstvé těstoviny	Ohřívání vody	Booster-9	Vaření těstovin a udržení na bodu varu	7-8
	Vařená rýže	Ohřívání vody	Booster-9	Vaření těstovin a udržení na bodu varu	5-6
	Rizoto	Restování a opékání	7-8	Vaření	4-5
Zelenina, luštěniny	Vařené	Ohřívání vody	Booster-9	Vaření	6-7
	Smažené	Ohřívání oleje	9	Smažení	8-9
	Osmahnuté	Ohřívání příslušenství	7-8	Vaření	6-7
	Dušené	Ohřívání příslušenství	7-8	Vaření	3-4
	Restované	Ohřívání příslušenství	7-8	Restování dozlatova	7-8
Masa	Pečeně	Opečení dozlatova na oleji (na másle - výkon 6)	7-8	Vaření	3-4
	Grilování	Předehřívání hmc	7-8	Oboustranné grilování	7-8
	Prudké opékání	Prudké opékání na oleji (na másle - výkon 6)	7-8	Vaření	4-5
	Ve šťávě/dušené	Prudké opékání na oleji (na másle - výkon 6)	7-8	Vaření	3-4
Ryby	Grilování	Předehřívání hmc	7-8	Vaření	7-8
	Ve šťávě/dušené	Prudké opékání na oleji (na másle - výkon 6)	7-8	Vaření	3-4
	Smažené	Ohřívání oleje nebo tuku	8-9	Smažení	7-8
Vejce	Michaná	Ohřívání pánve s máslem nebo tukem	6	Vaření	6-7
	Omeleta	Ohřívání pánve s máslem nebo tukem	6	Vaření	5-6
	Na měkko/ na tvrdo	Ohřívání vody	Booster-9	Vaření	5-6
	Lívanice	Ohřívání pánve s máslem	6	Vaření	6-7
Omáčky	Rajčatová	Prudké opékání na oleji (na másle - výkon 6)	6-7	Vaření	3-4
	Ragú	Prudké opékání na oleji (na másle - výkon 6)	6-7	Vaření	3-4
	Bešamel	Příprava základu (rozpuštění másla s moukou)	5-6	Uvedení do mírného varu	3-4
Dezerty, krémy	Žloutkový krém	Uvedení mléka na bod varu	4-5	Udržování mírného varu	4-5
	Pudinky	Uvedení mléka na bod varu	4-5	Udržování mírného varu	2-3
	Mléčná rýže	Ohřívání mléka	5-6	Udržování mírného varu	2-3

5. Údržba

Údržba varné desky

Pozor! Před zahájením jakéhokoliv úkonu čištění či údržby se ujistěte, zda jsou varné zóny vypnuté a zda nesvítlí kontrolka signalizující teplotu.

5.1 Čištění

Varnou desku je třeba čistit po každém použití.

Důležité:

Nepoužívejte abrazivní houbičky a drátěnky. Při jejich používání by časem mohlo dojít k poškození skla.

Nepoužívejte agresivní chemické čistící přípravky jako spreje na čištění trouby nebo odstraňovače skvrn.

Po každém použití nechte desku vychladnout a odstraňte z ní připálené pokrmy a skvrny po zbytcích pokrmů.

Cukr nebo potraviny s vysokým obsahem cukru by mohly způsobit poškození varné desky, a je tedy třeba je okamžitě odstranit.

Sůl, cukr a písek by mohly poškrábat povrch skla.

Používejte měkký hadřík, papírové utěrky nebo specifické přípravky pro čištění desky (postupujte podle pokynů výrobce).

NEPOUŽÍVEJTE PARNÍ ČISTIČKY!!!

Důležité:

V případě náhodného přetečení velkého množství kapaliny z hrnců je možné zasáhnout pomocí vypouštěcího ventilu umístěného na spodní části spotřebiče, což umožňuje odstranit všechny zbytky a provést čištění s maximálním zaručením hygieny.

Obr. 16

Pro úplnější a důkladnější čištění je možné úplně odmontovat spodní nádrž

Obr. 18a - 18b

Údržba odsávače

Čištění

Pro čištění používejte **VÝLUČNĚ** hadřík navlhčený neutrálními tekutými čistícími prostředky. **NA ČIŠTĚNÍ NEPOUŽÍVEJTE NÁRADÍ NEBO NÁSTROJE!**

Vyvarujte se používání přípravků, které obsahují brusivo.

NEPOUŽÍVEJTE ALKOHOL!

Tukový filtr

Zadržuje tukové částice pocházející z vaření.

Je třeba ho mýt jednou za měsíc (nebo když systém indikující nasycení filtrů označí tuto nutnost) neagresivními čistícími prostředky, ručně nebo v myčce při nízkých teplotách a v krátkém cyklu.

Při mytí v myčce se kovový tukový filtr může odbarvit, ale jeho filtrační charakteristiky se absolutně nemění.

Obr. 15

Filtry s aktivním uhlím

(Pouze pro filtrační provedení)

Zadržuje nepříjemné pachy pocházející z vaření.

Spotřebič je vybaven čtyřmi sadami filtrů, které zadržují pachy díky aktivnímu uhlí. Aktivní uhlí je integrováno do keramické struktury, v níž vytváří rozlehlou pohlcovací plochu pro nečistoty, pro něž je snadno a úplně dostupné.

K nasycení **keramických filtrů s aktivním uhlím** dochází po více či méně dlouhém používání, podle typu kuchyně a pravidelnosti čištění tukového filtru. Tyto filtry proti zápachu je možné tepelně regenerovat každé 2/3 měsíce v troubě předehřáté na 200°C po dobu 45 minut. Regenerace umožňuje maximální trvání filtrů 5 let.

Obr. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Vyhledávání poruch

CHYBOVÝ KÓD	POPIS	MOŽNÉ PŘÍČINY	ODSTRANĚNÍ CHYBY
E2	Zóna ovladačů se vypíná kvůli příliš vysoké teplotě	Vnitřní teplota elektronických součástí je příliš vysoká	Před opětovným použitím počkejte, dokud deska nevychladne
ERR03 + zvukový signál 	Je detekována nepřetržitá (permanentní) aktivace tlačítka. Rozhraní se vypne po 10 sekundách.	Voda, hrnce nebo kuchyňské náčiní nad uživatelským rozhraním.	Očistěte povrch, odstraňte z desky všechny předměty.
Při všech ostatních chybových signalizacích (E ... U ...)	Kontaktujte oddělení technického servisu a nahlaste chybový kód		

5.3 Servis

Před kontaktováním servisního oddělení

1. Zkontrolujte, zda problém nemůžete vyřešit sami podle pokynů uvedených ve "Vyhledávání závad".

2. Vypněte a znovu zapněte přístroj a zkontrolujte, zda závada přetrvává.

Pokud i po těchto kontrolách závada bude přetrvávat, kontaktujte nejbližší servisní středisko.

Postupujte presne podľa pokynov uvedených v tejto príručke. Nenesieme žiadnu zodpovednosť za akékoľvek mimoriadne situácie, škody alebo požiare spôsobené zariadením v dôsledku nedodržania pokynov obsiahnutých v tejto príručke. Zariadenie určené výlučne na použitie v domácnosti na varenie potravín a na odsávanie dymov pochádzajúcich zo samotného varenia. Nie sú povolené iné použitia (napr. vykurovanie miestnosti). Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za škody vzniknuté nevhodným použitím alebo nesprávnym nastavením ovládačov.

Výrobok môže mať odlišný vzhľad v porovnaní s

nákresmi v tomto návode, avšak pokyny na použitie, údržbu a inštaláciu zostávajú rovnaké.

Je dôležité uchovať si túto príručku, aby ste ju mohli kedykoľvek použiť. V prípade predaja, odstúpenia či sťahovania zaistíte, aby zostala spoločne s výrobkom.

! Pozorne si prečítajte návod: obsahuje dôležité informácie o inštalácii, použití a bezpečnosti.

! Na výrobku nevykonávajte elektrické zmeny

! Pred inštaláciou zariadenia si overte, či všetky súčiastky nie sú poškodené. V opačnom prípade sa obráťte na predajcu a nepokračujte v inštalácii.

! Skontrolujte celistvosť výrobku pred vykonaním inštalácie. V opačnom prípade sa obráťte na predajcu a nepokračujte v inštalácii.

Poznámka: Prvky označené symbolom „(*)“ sú voliteľné príslušenstvo dodávané iba pri niektorých modeloch alebo prvky, ktoré nie sú poskytované, na zakúpenie.



1. Upozornenia

Pozor! Starostlivo dodržiavajte nasledujúce pokyny:

- Zariadenie musí byť odpojené od elektrickej siete pred vykonaním akejkoľvek montážnej práce.

-Inštaláciu a údržbu musí vykonávať kvalifikovaný technik v súlade s pokynmi výrobcu a v súlade s platnými miestnymi bezpečnostnými predpismi. Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť zariadenia, ak to nie je výslovne uvedené v návode na použitie.

-Uzemnenie zariadenia je povinné.

-Napájací kábel musí byť dostatočne dlhý, aby sa umožnilo pripojenie

zariadenia, vstavaného do nábytku, k elektrickej sieti.

- Aby zariadenie vyhovovalo súčasným bezpečnostným normám, je potrebný dvojpólový vypínač podľa noriem, ktorý zabezpečuje úplné odpojenie siete za podmienok kategórie prepätia III, v súlade s pravidlami pre inštaláciu.

-Nepoužívajte viacnásobné zásuvky ani predlžovacie káble.

-Po dokončení inštalácie elektrické komponenty už nebudú môcť byť prístupné pre užívateľa.

- Zariadenie a prístupné časti sa počas používania rozžeravia. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli rozohriatých prvkov.

- Dávajte pozor, aby sa deti nehrali so zariadením; držte deti vzdialené a pod dozorom, pretože prístupné časti počas prevádzky sa môžu veľmi zahriať.

- Pre ľudí s kardiostimulátorom a s aktívnym implantátom je dôležité pred použitím indukčnej dosky skontrolovať, či je ich stimulátor kompatibilný so zariadením.

-Počas a po použití sa nedotýkajte výhrevných telies zariadenia.

-Zabráňte kontaktu s handrami alebo inými horľavými materiálmi, kým nie sú všetky časti zariadenia dostatočne vychladnuté.

-Nekladte horľavé materiály na zariadenie alebo v jeho blízkosti.

-Prehriate tuky a oleje sa ľahko vznietia.

Dohládajte na varenie potravín bohatých na tuky a oleje.

-Keď je povrch prasknutý, vypnite zariadenie, aby ste zabránili prípadnému zásahu elektrickým prúdom.

-Zariadenie sa nesmie uvádzať do funkcie prostredníctvom vonkajšieho časovača alebo systémom samostatného diaľkového ovládania.

-Varenie bez dozoru na varnej doske s olejom alebo tukom môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.

- Proces varenia musí byť pod dohľadom. Proces krátkodobého varenia je potrebné neustále monitorovať.

- NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou. Namiesto toho vypnite zariadenie a zakryte plameň vekom alebo hasiacou dekou. Nebezpečenstvo požiaru: neukladajte predmety na varnú dosku.

-Nepoužívajte parné čističe.

-Neukladajte magnetické predmety ako nože, vidličky, lyžice na povrch varnej dosky, pretože by sa mohli prehriať.

- Pred pripojením daného modelu k elektrickej sieti: skontrolujte identifikačný štítok (umiestnený na spodnej časti zariadenia), aby ste sa uistili o tom, že napätie a výkon zodpovedajú hodnotám siete a že elektrická zásuvka je vhodná. V prípade pochybnosti sa kontaktujte s kvalifikovaným elektrikárom.

Dôležité:

- Po použití vypnite varnú dosku ovládacím zariadením a nespoliehajte sa na detektor prítomnosti hrnca.

- Zabráňte rozliatiu tekutín, preto pri uvádzaní tekutín do varu alebo pri ich ohreve, znížte teplotu ohrevu .

- Nenechávajte ohrievacie články zapnuté, keď sú na nich uložené prázdne hrnce alebo panvice, alebo keď na nich nie sú uložené žiadne nádoby.

- Po ukončení varenia vypnite príslušnú zónu.

- Na varenie nikdy nepoužívajte alobalovú fóliu ani nikdy neukladajte priamo na varnú dosku výrobky zabalené do alobalu. Došlo by k roztopeniu hliníka a nenapraviteľnému poškodeniu vášho zariadenia.

- Nikdy neohrievajte neotvorenú konzervu alebo plechovú nádobu s potravinami: mohli by vybuchnúť!

Toto upozornenie platí pre všetky ostatné druhy varných dosiek.

- Použitie vysokého výkonu, ako je funkcia Booster, nie je vhodné pre zohrievanie niektorých tekutín, ako napríklad olej na vyprážanie. Nadmerné teplo by mohlo byť nebezpečné. V týchto prípadoch odporúčame použiť nižší výkon.

- Nádoby musia byť umiestnené priamo na varnej doske a musia byť v strede. V žiadnom prípade nekladajte iné predmety medzi hrniec a varnú dosku.

- V prípade vysokých teplôt zariadenie automaticky zníži stupeň výkonu varných zón.

Pred akýmkoľvek úkonom čistenia alebo údržby odpojte zariadenie z elektrickej siete vytiahnutím zástrčky alebo odpojením hlavného vypínača v byte.

Pri všetkých úkonoch montáže a údržby používajte pracovné rukavice.

Toto zariadenie môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod primeraným dozorom, alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní zariadenia a keď si uvedomujú s tým súvisiace nebezpečenstvá.

Deti musia byť pod dozorom, aby sa so zariadením nehrali.

Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

V miestnosti musí byť zabezpečené dostatočné vetranie pri používaní kuchynského odsávača pár súčasne s inými spaľovacími zariadeniami plynu alebo iných palív.

Odsávač pár sa musí často čistiť aj zvnútra aj zvonku (ASPOŇ RAZ ZA MESIAC), v každom prípade dodržiavajte informácie, ktoré sú uvedené v návode na údržbu.

Nedodržanie noriem na čistenie odsávača pár a výmeny a čistenia filtrov spôsobuje riziko požiaru.

Príprava jedál na plameni je prísne zakázaná.

Použitie voľného ohňa je škodlivé pre filtre a môže vyvolať požiar, preto sa mu musí v každom prípade zabrániť.

Fritovanie sa musí vykonávať pod kontrolou, aby sa zabránilo vzníceniu prehriateho oleja.

POZOR: Keď je varná doska v prevádzke, prístupné časti odsávača pár sa môžu zahriať.

Pozor! Zariadenie nepripájajte k elektrickej sieti, kým sa montáž úplne nedokončí.

Čo sa týka technických a bezpečnostných opatrení, ktoré sa majú prijať na odvádzanie dymov, prísne dodržiavajte nariadenia kompetentných miestnych orgánov.

Nasatý vzduch sa nesmie odvieť do potrubia používaného na odvádzanie dymov vyprodukovaných spaľovacími zariadeniami plynu alebo iných palív.

Odsávač pár nikdy nepoužívajte bez správne namontovanej mriežky!

Na montáž používajte iba upevňovacie skrutky vo výbave výrobku alebo, ak nie sú vo výbave, kúpte si správny typ skrutiek. Používajte skrutky so správnou dĺžkou uvedenou v Návode na montáž.

Keď sú v prevádzke súčasne kuchynský odsávač pár a zariadenia napájané inou ako elektrickou energiou, záporný tlak v miestnosti nesmie prekročiť 4 Pa (4×10^{-5} bar).

Toto zariadenie je označené v súlade s Európskou smernicou 2012/19/ES Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Uistením sa o správnom spôsobe likvidácie tohto výrobku sa užívateľ podieľa na predchádzaní možným negatívnym následkom pre životné prostredie a pre zdravie.



Symbol  na výrobku alebo v dokumentácii, ktorá je k nemu priložená, poukazuje na to, že s týmto výrobkom sa nesmie narábať ako s domovým odpadom, ale musí byť odovzdaný do vhodnej zberne pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Je potrebné ho zlikvidovať v súlade s miestnymi predpismi pre likvidáciu odpadu. Podrobnejšie informácie o spracovaní, opätovnom použití a recyklácii tohto výrobku získate na príslušnom miestnom úrade, službe zberu domového odpadu alebo v obchode, kde bol tento výrobok zakúpený.

Zariadenie bolo navrhnuté, preskúšané a vyrobené pri dodržaní noriem o:

- bezpečnosti: EN/IEC 60335-1, EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- výkone: 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. Odporúčania pre správne použitie za účelom zníženia dopadu na životné prostredie: Keď začínate variť, zapnite odsávač pár na minimálnu rýchlosť, a nechajte ho zapnutý aj niekoľko minút po ukončení varenia. Rýchlosť zvýšte iba v prípade veľkého množstva dymu a pary pomocou funkcie booster iba v extrémnych prípadoch. Aby sa zachovala dobrá účinnosť systému zníženia pachov, v prípade potreby vymeňte uhlíkový filter. Aby sa zachovala dobrá účinnosť tukového filtra, v prípade potreby ho vyčistite. Pre optimalizáciu účinnosti a minimalizáciu hluku používajte maximálny priemer kanalizačného systému uvedený v tejto príručke.

2. Používanie

Využitie varnej dosky

Systém indukčného varenia je založený na fyzikálnom jave magnetickej indukcie. Základnou charakteristikou tohto systému je priamy prenos energie z generátora do hrnca.

Výhody:

Pri porovnaní s elektrickými varnými doskami je vaša indukčná doska:

- **bezpečnejšia:** nižšia teplota na povrchu skla.
- **rýchlejšia:** kratšie doby potrebné na ohriatie jedál.
- **presnejšia:** varná doska okamžite reaguje na vaše príkazy
- **účinnnejšia:** 90% absorbovaná energia sa transformuje na teplo. Okrem toho, po odstránení hrnca z varnej dosky sa prenos tepla okamžite preruší, aby sa zabránilo zbytočným tepelným stratám.

2.1 Nádoby na varenie



Používajte len hrnce so symbolom

Dôležité:

aby sa zabránilo trvalému poškodeniu povrchu dosky, nepoužívajte:

- nádoby s nedokonale rovným dnom.
- kovové nádoby so smaltovaným dnom.
- nádoby s drsným podkladom, aby sa zabránilo poškrabaniu plochy varnej dosky.
- nikdy nekladte teplé hrnce a panvice na povrch ovládacieho panelu varnej dosky

2.1.1 Existujúce nádoby

Indukčné varenie využíva magnetizmus na výrobu tepla. Nádoby preto musia obsahovať železo. Môžete skontrolovať, či materiál hrnca je magnetický použitím jednoduchého magnetu. Hrnce nie sú vhodné v prípade, že nie sú magneticky rozpoznateľné.

2.1.2 Odporúčané priemery dna hrnca

DÔLEŽITÉ : Ak hrnce nemajú správnu veľkosť, varné zóny sa nezapnú

Ak chcete vidieť minimálny priemer hrnca, ktorý sa použije na každú jednotlivú zónu, nahliadnite do obrázkovej časti tejto príručky.

2.2 Úspora energie

Pre dosiahnutie najlepších výsledkov odporúčame:

- Používajte nádoby a hrnce, ktoré majú priemer dna rovnaký ako má varná zóna.
- Používajte iba hrnce a panvice s rovným dnom.
- Tam, kde je to možné, majte na hrncoch pri varení pokrievky
- Varte zeleninu, zemiaky atď. s malým množstvom vody, aby sa skrátila doba varenia.
- Používajte tlakový hrniec, znižuje ešte viac spotrebu energie a dobu varenia
- Umiestnite hrniec do stredu varnej zóny znázornenej na varnej doske.

Použitie odsávača

Odsávací systém sa môže použiť v odsávacej verzii s vonkajším odčerpávaním alebo filtračnej verzii s vnútorným obehom.



Odsávacia verzia

Obr. 7

Pary sa odčerpávajú smerom von prostredníctvom série potrubí (kupujú sa samostatne) pripravených k spojovacej prírubke, ktorá je už vo výbave.

Priemer odvádzacej trubky musí byť ekvivalentný priemeru spojovacieho krúžku:

- v prípade obdĺžnikového výstupu 222 x 89 mm
- v prípade kruhového výstupu Ø 150 mm (*)

Viac informácií nájdete na stránke týkajúcej sa príslušenstva odsávacej verzie v obrázkovej časti tejto príručky.

Obr. 7c

Výrobok pripojte k trubkám a vypúšťacím otvorom na stene s priemerom ekvivalentným výstupu vzduchu (spojovacia príruka).

Použitie vypúšťacích trubiek a otvorov s menším priemerom spôsobí zníženie odsávacích výkonov a drastické zvýšenie hlučnosti.

Preto odmietame akúkoľvek zodpovednosť.

! Použite potrubie s minimálnou nevyhnutnou dĺžkou.

! Použite potrubie s čo najmenším počtom ohybov (maximálny uhol ohybu: 90°).

! Vyhnite sa drastickým zmenám prierezu potrubia.



Filtročná verzia

Obr. 8

Nasatý vzduch sa bude filtrovať pomocou vhodných tukových filtrov a zápachových filtrov pred opätovným dopravením do miestnosti.

Produkt sa dodáva so všetkým vybavením potrebným pre štandardnú montáž s výstupom vzduchu v prednej časti podstavca nábytku.

V balení sú zahrnuté štyri batérie vysokovýkonných keramických filtrov s aktívnym uhlím. Keramické filtre sú inovatívne modulárne prílikové filtre, ktoré sa obnovujú (nahliadnite do tejto príručky, oddiel Údržba - Filtre s aktívnym uhlím).

Chemicko-fyzikálne vlastnosti umožňujú dosiahnuť vysokú účinnosť absorpcie zápachu a zvýšenú mechanickú odolnosť.

Viac informácií nájdete na stránke týkajúcej sa príslušenstva odsávacej verzie (v obrázkovej časti tejto príručky).

Obr. 13b

Navštívte webové stránky www.elica.com a

www.shop.elica.com, aby ste si pozreli kompletný rad súprav, aby ste mohli vykonať rôzne spôsoby montáže filtračnej a odsávacej verzie.

3. Montáž

Ako elektrickú, tak aj mechanickú inštaláciu musí vykonať špecializovaný personál.

Elektrospotrebič bol zhotovený na začlenenie do pracovnej dosky s hrúbkou 2-6 cm, v prípade montáže TOP; 2,5-6 cm v prípade montáže FLUSH.

Najmenšia vzdialenosť medzi kúpalňou plošou in.steno mora znašať najmenš 5 cm spredu, najmenš 4 cm ob strany in najmenš 50 cm od zgorňh višech omaric.

Opomba = Predlagane vzdalje so okvirne: pri načrtovanju prostorov je treba upoštevati napotke proizvajalca kuhinje.



3.1 Elektrické napojenie

Obr. 3

- Odpojte zariadenie od elektrickej siete
- Inštaláciu musí vykonať profesionálne kvalifikovaný personál oboznámený s platnými normami montáže a bezpečnosti.
- Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť spôsobenú osobám, zvieratám alebo na veciach v prípade nedodržania pokynov uvedených v tejto kapitole.
- Napájací kábel musí byť dostatočne dlhý, aby sa umožnilo odstránenie varnej dosky z pracovnej plochy
- Uistite sa, že napätie uvedené na výrobnom štítku na spodnej strane zariadenia zodpovedá hodnotám elektrickej siete bytu, kde bude namontované.
- Nepoužívajte predĺžovacie šnúry.
- Uzemnenie je zákonom požadované
- Uzemňovací elektrický kábel musí byť o 2 cm dlhší ako ostatné káble
- V prípade, že domáci spotrebič nie je vybavený napájacím káblom, použite jeden s prierezom vodiča minimálne 2,5 mm² pre výkon až do 7200 wattov, zatiaľ čo u vyšších výkonov musí byť 4 mm²).
- V žiadnom bode kábel nesmie dosiahnuť o 50° C vyššiu teplotu ako okolitá teplota.
- Zariadenie je určené na trvalé pripojenie k elektrickej sieti, z tohto dôvodu vykonajte pripojenie k pevnej sieti cez dvojpolový spínač podľa normy, ktorý zabezpečuje úplné odpojenie siete za podmienok kategórie prepätia III a bude ľahko prístupný po montáži.

Pozor! Pred opätovným pripojením k elektrickej sieti a kontrolou jej efektívnej funkcie vždy skontrolujte, či je sieťový kábel správne zostavený.

Pozor! Výmena prepojovacieho kábla musí vykonať autorizovaná asistenčná technická služba alebo osoba s podobnou kvalifikáciou.

Poznámka: Výrobok je vybavený funkciou Power Limitor, ktorá umožňuje nastaviť maximálny prah spotreby v kW. Nastavenie sa musí vykonať v momente pripojenia výrobku k elektrickej sieti alebo opätovného pripojenia samotnej elektrickej siete (do nasledujúcich 2 minút). **Postupnosť nastavenia funkcie Power Limitation nájdete v tejto príručke v oddiele Prevádzka.**

3.2 Montáž

Pred začatím inštalácie:

- Po vybalení výrobku skontrolujte, či nebol poškodený počas prepravy a v prípade problémov sa obráťte na predajcu alebo na Zákaznícky asistenčný servis, skôr ako pristúpíte k inštalácii.
- Skontrolujte, či zakúpený výrobok má rozmery zodpovedajúce zvolenej oblasti inštalácie.
- Uistite sa, že vnútri obalu nie je (pre účely prepravy) materiál výbavy (napríklad sáčky so skrutkami, záruky atď.), eventuálne musia byť odstránené a uschované.
- Okrem toho skontrolujte, či v blízkosti oblasti inštalácie je k dispozícii elektrická zásuvka

Príprava nábytku pre vstavenie:

- Výrobok sa nesmôže inštalovať nad chladiace zariadenia, umývačky riadu, kachle, pece, práčky a sušičky.
- Vykonajte všetky rezacie práce nábytku pred vložením varnej dosky a opatrne odstráňte hobliny alebo piliny.

DÔLEŽITÉ: používajte jednozložkové lepidlo (S), ktoré má odolnosť voči teplotám až do 250° , pred inštaláciou sa plochy na prilepenie musia starostlivo vyčistiť odstránením každej látky, ktorá by mohla poškodiť prilepenie (napr.: oddeľovacie látky, konzervanty, tuky, oleje, prach, zvyšky starých lepidiel atď.), lepidlo sa musí rovnomerne naniesť na celý obvod rámu, po prilepení nechajte lepidlo schnúť približne 24 hodín. **Obr. 1b**

POZOR! Inštalácia skrutiek a spojovacích prvkov, ktorá nie je v súlade s týmito pokynmi, môže spôsobiť riziká elektrickej povahy.

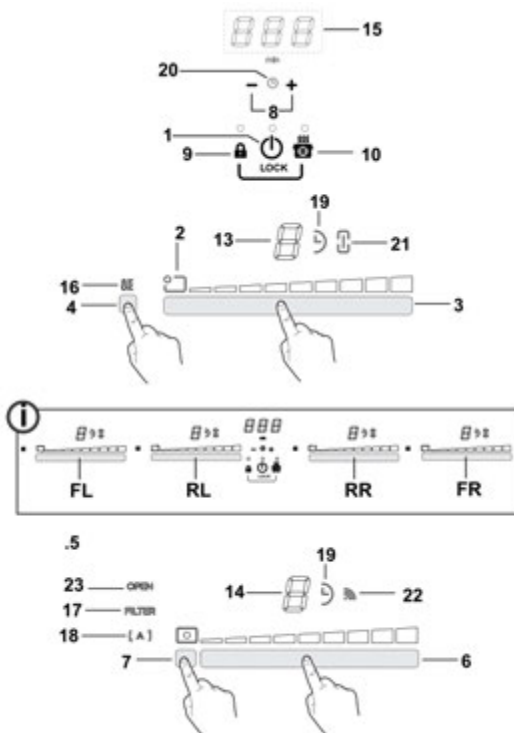
Poznámka: pre správnu inštaláciu výrobku sa odporúča zlepiť potrubia lepidlom s nasledujúcimi charakteristikami:

- elastický film z jemného PVC, s lepidlom na báze akrylátu
- zachováva normu DIN EN 60454
- retardér plameňa
- vynikajúca odolnosť proti starnutiu
- odolné voči teplotným šokom
- použiteľné pri nízkych teplotách

4. Činnosť

Ovládací panel

Poznámka: Pre voľbu príkazov je dostačujúce dotknúť sa (stlačiť) symboly, ktoré ich predstavujú.



Klávesy

1. **ON/OFF** varnej dosky/ odsávača pre varnú dosku
2. Indikátor polohy varnej zóny
3. Volič varných zón
Zvýšenie/Zníženie Power Level
4. Aktivácia funkcie Temperature Manager
5. Klávesy odsávača
6. Voľba odsávača
Zvýšenie/Zníženie rýchlosti (výkonu) odsávania
7. Aktivácia automatických funkcií
Reset saturácie filtrov
8. Aktivácia Časovača
Predĺženie/Skrátenie doby Časovača
9. Key Lock
- 9+10. Child Lock
10. Pauza / Recall

Displej / LED

11. Zobrazenie Power Level
12. Zobrazenie rýchlosti (výkonu) odsávania
13. Displej varná zóna
14. Displej odsávača
15. Displej Timer (časovača)
16. Indikátor Temperature Manager
17. Indikátor asistencie filtrov
18. Indikátor funkcie automatického odsávania
19. Indikátor Timer aktívny
20. Indikátor Egg Timer aktívny
21. Indikátor Bridge aktívny
22. Indikátor prevádzky so SNAP
23. Indikátor FLAP

POUŽITIE VARNEJ DOSKY

Čo treba vedieť skôr ako začnete:

Všetky funkcie tejto varnej dosky sú navrhnuté tak, aby boli v súlade s najprísnejšími bezpečnostnými normami. Z tohto dôvodu:

• **Niektoré funkcie nie sú aktivované alebo sa automaticky deaktivujú v neprítomnosti hrncov na horákoch, alebo keď sú zle umiestnené.**

• V iných prípadoch aktivované funkcie sú automaticky deaktivované po niekoľkých sekundách, ak zvolená funkcia vyžaduje ďalšie nastavenie, ktoré nie je dané (napr.: „Zapnúť varnú dosku“ bez „Vybrať varnú zónu“ a „Prevádzková teplota“, alebo „Funkcia Lock“ (uzamknutie) či „Časovač“).



Pozor! V prípade, že (napríklad) dlhšej prevádzke vypnutie varnej zóny nemusí byť bezprostredné, pretože v priebehu ochladzovacej fázy; na displeji varných zón sa objaví značka „H“, čo indikuje, že je v tejto fáze. Počkajte, kým sa displej vypne skôr ako sa priblížite k varnej zóne.

Displej varnej zóny

na displejoch týkajúcich sa oblasti varenia bude uvedené:

Varná zóna zapnutá	
Power Level (úroveň výkonu)	
Residual Heat Indicator (indikátor zvyškového tepla)	
Pot Detector (detektor hrncov)	
Funkcia Temperature Manager (správa teploty) aktívna	
Funkcia Child Lock aktívna	
Funkcia Pauza	
Funkcia Automatic Heat UP (automatický ohrev)	

Charakteristiky dosky

● Safe Activation (bezpečná aktivácia)

Produkt sa zapne iba v prítomnosti hrncov na varných zónach: proces ohrevu sa nespustí alebo sa preruší v prípade neprítomnosti alebo odstránenia hrncov.

● Pot Detector (detektor hrncov)

Výrobok automaticky zistí prítomnosť hrncov na varných zónach.

● Safety Shut Down (bezpečnostné vypnutie)

Z bezpečnostných dôvodov má varenie maximálnu dobu prevádzky, ktorá závisí od nastavenej úrovne výkonu.

● Residual Heat Indicator (indikátor zvyškového tepla)

Pri vypnutí jednej alebo viacerých varných zón je prítomnosť zvyškového tepla signalizovaná príslušným znamením viditeľným na displeji zodpovedajúcej zóny pomocou symbolu „H“.

Prevádzka

Poznámka: Pre aktiváciu ktorejkoľvek funkcie je potrebné najprv aktivovať požadovanú zónu

● Zapnutie



Stlačte (dotknite sa) **ON/OFF varnej dosky / odsávača**
Zapne sa kontrolné svetlo, čím signalizuje, že varná doska/odsávač je pripravený na použitie

Stlačte znova pre vypnutie

Poznámka: Táto funkcia má prednosť pred všetkými ostatnými.

● Voľba varných zón

Dotknite sa (stlačte) **Oblasť per výber (3)** zodpovedajúca požadovanej varnej zóne.

● 9 Power Level

Doska je vybavená 9 úrovňami výkonu

Dotknite sa a posúvajte prstami pozdĺž **Oblasť per výber (3)**: smerom doprava zvýšite výkon; smerom doľava znížite výkon.

● Power Booster (zosilňovač výkonu)

Výrobok je vybavený prídavnou úrovňou výkonu (nad úrovňou **9**), ktorá zostáva aktívna 10 minút, potom sa výkon vráti na predchádzajúcu úroveň.

Dotknite sa a posúvajte prstami pozdĺž **Oblasť per výber (3)** (nad úrovňou **9**) a aktivovať Power Booster
Úroveň Power Booster sa zobrazí na displeji zóny zvolenej symbolom "P".

● Bridge Zones

Varné zóny sú vďaka funkcii Bridge schopné pracovať v kombinovanom režime, pričom vytvárajú jedinu zónu s tou istou úrovňou výkonu. Táto funkcia umožňuje homogénne varenie s pekáčmi a hmcami značných rozmerov. Je možné kombinovať prednú varnú zónu "Master" s príslušnou časťou na zadnej strane "Sekundárna" (pre overenie na ktorých zónach je dostupná táto funkcia nahľadnite do obrázkovej časti tejto príručky).

Pre aktiváciu funkcie Bridge:

- **zvoľte súčasne dve oblasti výberu varných zón, ktoré sa majú použiť**

- rozsvieti sa indikátor (21) "Sekundárnej" varnej zóny "T"

- Cez **Oblasť výberu (3)** varnej zóny "Master" bude možné **nastaviť prevádzkovú úroveň (Výkon)**

- ak chcete deaktivovať **Funkciu Bridge** jednoducho zopakujte rovnaký postup ako pri aktivácii

● Temperature Manager

Temperature Manager je kontrolná funkcia, ktorá umožňuje udržiavanie tepla pri konštantnej teplote a pri optimalizovanej úrovni výkonu ideálnej pre udržanie teploty už pripravených jedál.

Funkcia Temperature Manager sa aktivuje pri stlačení aktivačnej oblasti (4)

Na displeji zóny, ktorá pracuje v režime Temperature Manager sa objaví symbol "U"

● Key Lock (zablokovanie tlačidiel)

Key Lock (zablokovanie tlačidiel) umožňuje zablokovať nastavenia dosky, aby sa zabránilo náhodným poškodeniam, pričom už nastavené funkcie sa ponechajú aktívne.

Aktivácia:

- stlačte  (9)
- LED nachádzajúca sa nad tlačidlom, sa rozsvieti a signalizuje uskutočnenú aktiváciu

Na deaktiváciu úkon zopakujte.

● Child Lock

Child Lock umožňuje zabrániť tomu, aby deti mohli náhodne zapnúť varné zóny a odsávaciu zónu zabránením aktivácie ktorejkoľvek funkcie.

Funkcia Child Lock sa môže aktivovať iba so zapnutým výrobkom, ale s vypnutými varnými zónami (a odsávacou zónou).

Aktivácia:

- odstráňte hrnce, ktoré môžu byť prítomné na vamej doske

- stlačte a podržte súčasne stlačené  (9) a  (10), akustický signál upozorní, že funkcia je aktívna a je zobrazené "L" na displeji (13) a (14).

Pre deaktiváciu úkon zopakujte.

● Timer (Časovač)

Funkcia Timer (časovač) je odpočítavanie, ktoré je možné nastaviť, aj súčasne, na každej varnej zóne (a na odsávacej zóne).

Po ukončení nastaveného obdobia sa varné zóny (alebo odsávací zóna) automaticky vypnú a užívateľ bude upozornený príslušným zvukovým signálom.

Aktivácia/Nastavenie funkcie Timer (Časovač) pre varnú dosku

- Zvoľte varnú zónu (výkon'0)

- Stlačením tlačidla   (8) stúpíte do funkcie Timer (časovač)

- Nastavte dobu trvania časovača (Timer):

stlačte volič , pre zvýšenie času automatického vypnutia

stlačte volič , pre zníženie času automatického vypnutia

Ak je to žiaduce, opakujte pre ostatné varné zóny.

Poznámka: Každá varná zóna môže mať nastavený iný časovač (Timer); na displeji (15) sa na 10 sekúnd zobrazí odpočítavanie poslednej zvolenej varnej zóny, po ktorej sa zobrazí odpočítavanie s kratším časom.

Keď časovač skončí odpočítavanie, vydá akustický signál (po dobu 2 minút, alebo sa zastaví stlačením  , zatiaľ čo displej (15) bliká so symbolom "0.00".

Poznámka: na strane displeja varnej zóny, pri používaní

časovača sa objaví symbol "G" (19)

Pre vypnutie časovača:

- vyberte varnú zónu
- nastavíť hodnotu časovača a "0", prostredníctvom 

Poznámka: funkcia zostane aktívna, ak medzičasom nie sú stlačené žiadne ďalšie tlačidlá.

● Egg Timer

Funkcia Egg Timer je odpočítavanie nezávislé od varných zón (a odsávacej zóny). Egg Timer sa aktivuje stlačením

  (8).

Poznámka: pre nastavenie funkcie **Egg Timer** postupujte rovnakým spôsobom ako pri funkcii **Timer (časovač)**:

Keď časovač skončí odpočítavanie, vydá akustický signál (po dobu 2 minút, alebo sa zastaví stlačením  , zatiaľ čo displej (15) bliká so symbolom .

Poznámka: Pri používaní Egg Timer, na sa objaví symbol

 (20)

● Pauza

Funkcia Pauza umožňuje pozastaviť akúkoľvek funkciu aktívnu na doske, uvedením varného výkonu na nulu.

Aktivácia:

- stlačte  (10)
- na displeji (13) sa zobrazí .

Pre deaktiváciu funkcie:

Poznámka: táto operácia obnoví podmienky pred pauzou

- stlačte  (10)
- do 10 sekúnd posuňte doprava dlhými prstami
- Oblasť výberu (3)**, ktorá sa vŕhne na **varnú zónu 2 (OBR.19)**;

Poznámka: pokiaľ operácia nebude vykonaná do tohto času

funkcia pauza zostane aktívna.

Poznámka: ak po 10 minútach nie je **funkcia Pauza** deaktivovaná, doska sa vypne automaticky.

● Recall

Funkcia Recall umožňuje obnoviť všetky nastavenia v prípade náhodného vypnutia.

Aktivácia:

- **opätovne zapnúť dosku**  do 6 sekúnd od vypnutia

• stlačiť "  " do ďalších nasledujúcich 6 sekúnd

● Automatic Heat UP (automatický ohrev)

Funkcia Automatic Heat UP (automatický ohrev) umožňuje rýchlejšie dosiahnutie nastaveného výkonu. Táto funkcia poskytuje výhodu rýchlejšieho varenia bez rizika spálenia jedál, pretože teplota nepresahuje teplotu nastavenej úrovne. Táto funkcia je k dispozícii pre úroveň výkonu 1 -8.

Aktivácia:

- dlho stlačiť na **Oblasť výberu (3)**, požadovaný výkon
- na displeji (13) je zobrazené .

● Power Limitation

Funkcia Power Limitation umožňuje nastaviť fungovanie výrobku s obmedzením maximálnej spotreby.

Poznámka: nastavenie musí prebehnúť pri vypnutej doske,

bez stlačenia tlačidla , keď je varná doska pripojená k elektrickej sieti alebo keď je napájanie znovu pripojené, v priebehu nasledujúcich 2 minút.

Pre nastavenie funkcie Power Limitation:

- dlhšie stlačte a podržte tlačidlá  , až kým nebudete počuť krátky zvukový signál

- súčasne posúvajte oblasti výberu **FL** a **RL** zľava doprava, následne dlhšie podržte v oblasti zodpovedajúcej poslednej

výkonostnej úrovne , až kým nebudete počuť krátky zvukový signál

displej Timer (časovača) (15) zobrazí symboly "CF6", aby ukazal, že je možné vykonať nastavenie

displej **zóny FL** zobrazí aktuálne nastavenie**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

** v predvolenom nastavení je nastavenie nastavené na 7,4 KW

- pre zmenu nastavenia Power Limitation prechádzať po

oblastiach výberu **FL** 

- pre uloženie výberu, stlačiť tlačidlo  , po dobu 1 sekundy; bude vyslaný krátky zvukový signál pre potvrdenie vykonaného nastavenia a funkcia sa ukončí.

POUŽITIE ODSÁVAČA

● Zapnutie

Stlačte (dotknite sa)  **ON/OFF varnej dosky / odsávača**
Zapne sa kontrolné svetlo, čím signalizuje, že varná doska/odsávač je pripravený na použitie
Stlačte znova pre vypnutie

Poznámka: Táto funkcia má prednosť pred všetkými ostatnými.

● Zapnutie odsávača:

Dotknúť sa (stlačiť) **Oblasť výberu (6)** pre zapnutie odsávača

● Rýchlosť (výkon) odsávania:

Plošina je vybavená 8 úrovňami sacej rýchlosti (výkonu)

Dotknite sa a posúvajte prstami pozdĺž **Oblasti pre výber (6)**:

doprava pre zvýšenie rýchlosti (výkonu) odsávania (0-8);

doleva pre zníženie rýchlosti (výkonu) odsávania (8-0);

● Power Booster Nasávanie

Výrobok je vybavený dvoma dodatočnými úrovňami rýchlosti (výkonu) odsávania (okrem úrovne **8**)

- Dotknite sa a posúvajte prstami pozdĺž **Oblasti pre výber (3)** (okrem úrovne **8**) a zapnúť Power Booster Nasávanie

úroveň 9: ostáva aktívna po dobu 15 minút

úroveň 10: ostáva aktívna po dobu 5 minút

následne sa výkon vráti na úroveň 8

Poznámka: aktívny Power Booster Odsávača, je zobrazený na displeji **(13)** vo zvolenej zóne varenia, a to symbolom "P"

● Timer

Aktivácia/Nastavenie funkcie Timer (Časovač) pre odsávač

• Vyberte odsávač.

• Stlačiť  **(8)** pre prístup ku funkcii Timer (z akejkoľvek rýchlosti)

• Nastavte dobu trvania časovača (Timer):

stlačte volič , pre zvýšenie času automatického vypnutia

stlačte volič , pre zníženie času automatického vypnutia

na displeji **(15)** sa začne odpočítavanie,

Poznámka: na boku displeja odsávača sa objaví symbol "  "**(19)**

Keď časovač skončí odpočítavanie, vydá akustický signál (po dobu 2 minút, alebo sa zastaví stlačením  **+**), zatiaľ čo displej **(15)** bliká so symbolom "000".

Pre vypnutie časovača:

• zvoliť **Oblasť výberu (6)**

• nastaviť hodnotu časovača a "0", prostredníctvom 

Poznámka: funkcia zostane aktívna, ak medzičasom nie sú stlačené žiadne ďalšie tlačidlá.

● Aktivácia indikátora saturácie filtrov

Tieto indikátory sú za bežných okolností deaktivované (pre tukový filter aj pre filter s aktívnym uhlím)

Pre ich zapnutie je potrebné postupovať nasledujúcim spôsobom:

- zapnite odsávaciu plochu pomocou 

- s vypnutým motorom a vypnutými zónami varenia, stlačiť a podržať **Oblasť výberu (7)**:

LED "FILTER" (17) sa rozsvieti s nízkym jasom na displeji **(14)** nasávača sa zobrazí písmeno "G" – pre pokračovanie na aktiváciu indikátora saturácie tukových filtrov –

Poznámka: opätovne stlačiť **Oblasť výberu (7)** pre zobrazenie písmena "F" na displeji **(14)** a postupit' na aktiváciu zápachového filtra a filtra s uhlíkmi

Aktívny

- stlačiť **Oblasť výberu (6)**, LED "FILTER" (17) prejde do vysokého jasu, po 10 sekúnd sa vypne, čím ukazuje na **AKTIVÁCIU**.

● Deaktivovanie indikátorov nasýtenia filtra

zopakujte vyššie uvedený postup pre aktiváciu

- LED "FILTER" (17) prechádza do nízkeho jasu, po 10 sekúnd sa vypne, čím ukazuje na **DEAKTIVÁCIU**.

● Indikátor saturácie filtrov

Odsávač pár signalizuje, keď je potrebné vykonať údržbu filtrov:

Tukový filter

LED "**FILTER**" (17) sa zapne;

na displeji (14) sa zobrazí symbol "**G**" (po dobu 10 sekúnd od zapnutia)

Zápachový filter s aktívnym uhlím

LED "**FILTER**" (17) bliká;

na displeji (14) sa zobrazí symbol "**F**" (po dobu 10 sekúnd od zapnutia)

● Reset saturácie filtrov

Po údržbe filtrov (zápachový a/alebo tukový a aktívneho uhlia) stlačte po dlhšiu dobu **Oblasť výberu (7)**:

LED "**FILTER**" sa vypne, čím sa opätovne spustí odpočítavanie indikátora.

Poznámka: Zopakujte operáciu v prípade súčasnej signalizácie oboch filtrov.

● Automatická prevádzka

Výrobok je vybavený snímačom kvality vzduchu, ktorý umožňuje, aby odsávač automaticky nastavil najvhodnejší sací výkon podľa typu varenia.

Pre aktiváciu tejto funkcie:

Krátko stlačte **Oblasť výberu (7)**, LED "**(A)**" (18) sa rozsvieti, aby sa ukázalo, že digestor pracuje v tomto režime.

● Automatické fungovanie digestora so SNAP®

Pre napojenie digestora so SNAP®, pozriteť návod dodaný spolu so **SNAP®** alebo vyhľadať to na stránke www.elica.com.

Poznámka: **SNAP®** je pomocná sacia jednotka schopná pracovať spoločne s odsávačom pár.

Pre aktiváciu tejto funkcie:

Krátko stlačte **Oblasť výberu (7)**, LED "**(A)**" (18) a LED " (22) sa rozsvetia, aby ukázali, že digestor pracuje v tomto režime.

● Indikátor FLAP otvorený

Sacia plocha je vybavená mechanickým otáčaním FLAP. Pre aktiváciu výrobku je potrebné zapnúť digestor a otvoriť flap. Odsávač je vybavený senzorom, ktorý pri aktivácii sania, ak je FLAP úplne zatvorený, automaticky zastaví motor. Nasávanie sa znova začne až po opätovnom otvorení FLAP.

- zapnutím odsávača motor sa nespustí, ak je FLAP zatvorený;

LED "**OPEN**" (23) sa rozsvieti, a zaznie dlhé pípnutie každých 5 sekúnd displej (12) začne blikat'

- zatvorením FLAP pri zapnutom motore, motor sa zastaví:

LED "**OPEN**" (23) sa rozsvieti, a zaznie dlhé pípnutie každých 5 sekúnd displej (12) začne blikat'

Tento spotrebič je navrhnutý tak, aby bol použitý spoločne so sadou snímača okien (nie je dodávaná výrobcom)

Inštaláciu sady snímača okien (iba v prípade použitia v režime NASÁVANIA) prívod vzduchu prestane pracovať vždy, keď sa okno v miestnosti, v ktorej je umiestnená sada, zatvorí. Odporúča sa zakúpiť sadu FDS-100 Elektrotechnik Schabus, ktorá je k dispozícii v autorizovaných centrách Elektrotechnik Schabus alebo priamo na stránke www.elektrotechnik-schabus.de.

• Elektrické pripojenie sady snímača okien musí vykonávať kvalifikovaný a špecializovaný technický personál.

POZOR: umiestniť sadu na mieste, ktoré nie je užívateľovi prístupné po dokončení inštalácie.

• Výrobca tohto spotrebiča nezodpovedá za žiadne problémy, škody, požiare spôsobené závadami a / alebo problémami s nesprávnou funkciou a / alebo nesprávnou inštaláciou sady.

4.1 Tabuľky výkonu

Stupeň výkonu		Typ varenia	Použitie stupňa (indikácia pridruží skúsenosť a návyky varenia)
Max výkon	Boost	Rýchlo zohriať	Ideálny pre zvýšenie teploty potravín v krátkej dobe až do rýchleho varu v prípade vody alebo rýchlo ohriať tekutiny z varenia
	8-9	Vyprážať - vriieť	Ideálny pre zapraženie, začínať varenie, vyprážať mrazené výrobky, vriieť rýchlo
Vysoký výkon	7-8	Opiecť – osmažiť - vriieť - grilovať	Ideálny pre smaženie, udržať nažive vrenie, varenie a grilovanie (pre krátku dobu, 5 až 10 minút)
	6-7	Opiecť - variť – dusiť – osmažiť - grilovať	Ideálny pre smaženie, udržať mierne vrenie, varenie a grilovanie (pre priemernú dobu, 10-20 minút), predhriatie príslušenstva
Stredný výkon	4-5	Variť – dusiť – osmažiť - grilovať	Ideálny pre dusenie, udržiavať jemné varenie, varenie (pre dlhú dobu). Zamiešanie cestovín
	3-4	Variť – povrieť – zahusťiť - miešať	Ideálny pre pomalé varenie (ryža, omáčky, pečienky, ryby) v prítomnosti doprovodných kvapalín (napr. voda, víno, vývar, mlieko), miešanie cestovín
	2-3	Variť – povrieť – zahusťiť - miešať	Ideálny pre pomalé varenie (objem menej ako jeden liter: ryža, omáčky, pečienka, ryby), v prítomnosti doprovodných kvapalín (napr. voda, víno, vývar, mlieko)
Nízky výkon	1-2	Roztopiť – rozmraziť – udržať teplé - miešať	Ideálny pre zmäkčovanie masla, ľahko roztaviť čokoládu, rozmrazovanie malých výrobkov
	1	Roztopiť – rozmraziť – udržať teplé - miešať	Ideálny pre udržanie v teple malé porcie čerstvo uvarených jedál alebo udržanie teploty jedál a miešanie rizota
OFF	Výkon nula	Oporná plocha	Varná doska v polohe stand-by alebo vypnutá (možná prítomnosť zvyškového tepla z konca varenia, signalizované s H-L-O)

4.2 Tabuľka varenia

Kategória potravín	Jedlá a druh varenia	Stupeň výkonu a priebeh varenia			
		Prvá fáza	Výkon	Druhá fáza	Výkon
Cestoviny, ryža	Čerstvé cestoviny	Ohrev vody	Booster-9	Varenie cestovín a udržiavanie varu	7-8
	Čerstvé cestoviny	Ohrev vody	Booster-9	Varenie cestovín a udržiavanie varu	7-8
	Varená ryža	Ohrev vody	Booster-9	Varenie cestovín a udržiavanie varu	5-6
	Rizoto	Osmaženie a praženie	7-8	Varenie	4-5
Zelenina, strukoviny	Varené	Ohrev vody	Booster-9	Uvarenie	6-7
	Vyprážané	Ohrev oleja	9	Vyprážanie	8-9
	Restované	Ohrev príslušenstva	7-8	Varenie	6-7
	Dusené	Ohrev príslušenstva	7-8	Varenie	3-4
	Osmažené	Ohrev príslušenstva	7-8	Osmaženie do zlata	7-8
Mäsa	Pečené	Opečenie mäsa do zlata s olejom (ak s maslom výkon 6)	7-8	Varenie	3-4
	Grilované	Predhrievanie hrnca	7-8	Grilovanie na oboch stranách	7-8
	Opečené	Opečenie s olejom (ak s maslom výkon 6)	7-8	Varenie	4-5
	Na šťave/dusené	Opečenie s olejom (ak s maslom výkon 6)	7-8	Varenie	3-4
Ryba	Grilovaná	Predhrievanie hrnca	7-8	Varenie	7-8
	Na šťave/dusená	Opečenie s olejom (ak s maslom výkon 6)	7-8	Varenie	3-4
	Vyprážaná	Ohrev oleja alebo tuku	8-9	Vyprážanie	7-8
Vajcia	Pražence	Ohrievanie panvice s maslom alebo tukom	6	Varenie	6-7
	Omelety	Ohrievanie panvice s maslom alebo tukom	6	Varenie	5-6
	Na mätko/na tvrdo	Ohrev vody	Booster-9	Varenie	5-6
	Lievance	Ohrievanie panvice s maslom	6	Varenie	6-7
Omáčky	Paradajková	Opečenie s olejom (ak s maslom výkon 6)	6-7	Varenie	3-4
	Ragú	Opečenie s olejom (ak s maslom výkon 6)	6-7	Varenie	3-4
	Bešamel	Príprava základu (roztopiť maslo a múku)	5-6	Privedenie do mierného varu	3-4
Dezerty, krémy	Crema pasticcera	Privedenie mlieka k varu	4-5	Udržať mierne vrenie	4-5
	Pudingy	Privedenie mlieka k varu	4-5	Udržať mierne vrenie	2-3
	Ryžový nákyp	Ohrev mlieka	5-6	Udržať mierne vrenie	2-3

5. Údržba

Údržba varnej dosky

Pozor! Pred každým čistením alebo údržbou sa uistite, že varné zóny sú vypnuté a indikátor tepla zmizol.

5.1 Čistenie

Varná doska sa čistí po každom použití.

Dôležité:

Nepoužívajte abrazívne hubky, drôtenky. Ich použitie by po čase mohlo zničiť sklo.

Nepoužívajte dráždivé chemické čistiace prostriedky, ako sú spreje pre rúry alebo odstraňovače škvŕn.

Po každom použití nechajte varnú dosku vychladnúť a vyčistite ju odstránením zaschnutých zvyškov a škvŕn od zvyškov potravín.

Cukor alebo potraviny s vysokým obsahom cukru poškodzujú varnú dosku a musia sa okamžite odstrániť.

Sol', cukor a piesok by mohli poškrabať povrch skla.

Používajte jemnú handričku, papierové uteráky alebo špecifické výrobky pre čistenie varnej dosky (postupujte podľa pokynov výrobcu).

NEPOUŽÍVAJTE PARNÉ ČISTIČE!!!

Dôležité:

V prípade náhodných andmerných únikov kvapalín z hrncov je možné zasiahnuť prostredníctvom vypúšťacieho ventilu nachádzajúceho sa na spodnej časti výrobku tak, aby sa mohol odstrániť prípadný zvyšok a aby sa mohlo vykonať čistenie s maximálnou hygienickou bezpečnosťou.

Obr. 16

Pre komplexnejšie a hlbšie čistenie sa môže úplne odobrať spodná vaňa.

Obr. 18a - 18b

Údržba odsávača:

Čistenie

Na čistenie používajte **VÝLUČNE IBA** navlhčenú handru s neutrálnymi tekutými čistiacími prostriedkami. **NA ČISTENIE NEPOUŽÍVAJTE NÁRADIE ANI NÁSTROJE!**

Vyhňte sa použitiu produktov s obsahom abrazív.

NEPOUŽÍVAJTE ALKOHOL!

Protitukový filter

Spracováva tukové častice pochádzajúce z varenia.

Musí sa vyčistiť raz za mesiac (alebo keď systém indikácie saturácie filtrov signalizuje túto nutnosť), neagresívnymi čistiacími prostriedkami ručne alebo v umývačke riadu pri nízkych teplotách a krátkom cykle.

Pri umývaní v umývačke riadu sa protitukový filter môže odfarbiť, ale jeho filtračné vlastnosti sa absolútne nezmenia.

Obr. 15

Filtre s aktívnym uhlím (iba pre filtračnú verziu)

Spracováva neprijemné zápachy pochádzajúce z varenia.

Výrobok je vybavený štyrmi batériami filtrov, ktoré zadržiavajú zápach vďaka aktívnemu uhlíu. Aktívne uhlie je integrované v keramickej konštrukcii, ktorá umožňuje ľahký a úplný prienik nečistôt, čím sa vytvára značný absorpčný povrch.

Nasýtenie **keramických filtrov s aktívnym uhlím** sa zistí po viac alebo menej predĺženom použití podľa typu varenia a pravidelnosti čistenia tukových filtrov. Tieto filtre zápachov sa môže tepelne regenerovať každé 2 - 3 mesiace v predhriatej rúre pri 200°C na 45 minút. Regenerácia umožní maximálnu životnosť filtrov 5 rokov.

Obr. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Vyhľadávanie závad

KÓD CHYBY	OPIS	MOŽNÉ PRÍČINY	ODSTRÁNENIE CHYBY
E2	Zóna príkazov sa vypne z dôvodu príliš vysokej teploty	Vnútorná teplota elektronických častí je príliš vysoká	Pred ďalším použitím počkajte, kým varná doska vychladne
ERR03 + zvukový signál 	Zaznamená sa stála (trvalá) aktivácia tlačidla. Rozhranie sa vypne po 10 sekundách.	Voda, hmce alebo kuchynské potreby, nad užívateľským rozhraním.	Vyčistite povrch, z dosky odstráňte predmety.
Pre všetky signalizácie chyby (E ... U ...)	Zavolajte asistenčnú technickú službu a oznámte kód chyby		

5.3 Asistenčná služba

Pred skontaktovaním sa s Asistenčnou službou

1. Skontrolujte, či nemôžete vyriešiť problém sami na základe bodov opísaných v „Vyhľadávanie porúch“.

2. Vypnite a zapnite zariadenie, aby ste zistili, či sa problém vyriešil.

Ak po vyššie uvedených kontrolách porucha pretrváva, obráťte sa na najbližšiu Asistenčnú službu.

A kézikönyvben leírtakat szigorúan tartsa be! A kézikönyvben leírtak be nem tartása miatt bekövetkező esetleges kellemetlenségekért, károkért vagy tűzkárokatért felelősséget nem vállalunk. A készülék kizárólag háztartási felhasználásra készült, élelmiszerek főzésére és a főzésből keletkezett füstök elszívására. Ettől eltérő célú felhasználása nem engedélyezett (pl. légter fűtése). A gyártó nem terheli felelősség a készülék nem rendeltetésszerű használata, illetve a vezérlőparancsok hibás beállítása esetén!

A termék esztétikailag eltérhet a kézikönyvben található rajzoktól, de a használati, karbantartási és telepítési utasítások nem változnak.

- Fontos a kézikönyvet megőrizni, hogy bármikor áttanulmányozhassa. Eladás, átadás vagy áttelepítés esetén győződjön meg róla, hogy a kézikönyvet a készülékkel együtt adja át.
- ! Olvassa el az utasításokat: fontos beszerelési, használati és biztonsági információt tartalmaz.
- ! Ne módosítsa a termék elektromos részzeit
- ! A telepítés előtt győződjön meg róla, hogy az alkatrészek egyike sem sérült. Ellenkező esetben vegye fel a kapcsolatot a viszonteladóval és ne szerelje be a készüléket.
- ! Ellenőrizze a termék épségét, a telepítés előtt. Ellenkező esetben vegye fel a kapcsolatot a viszonteladóval és ne szerelje be a készüléket.

Megjegyzés: A „(*)” jelzésű részek opcionális kiegészítők, amelyek csak az egyes modellek tartozékai, illetve olyan részek, amelyek nem részei a csomagnak, külön kell ezeket beszereznie.



1. Figyelmeztetések

Figyelem! Szigorúan tartsa be a következő utasításokat!

- A készüléken bármilyen telepítése előtt kösse le az elektromos hálózatról.
- A telepítést, illetve a karbantartást szakember végezheti, a gyártó utasításai szerint, valamint a helyi biztonsági előírásoknak megfelelően. Ne javítsa vagy cserélje le a készülék egyetlen részét sem, hacsak azt a felhasználói kézikönyv kifejezetten nem jelöli.
- A készülék földelése kötelező.
- Az elektromos tápkábel kellő hosszúságú kell, legyen ahhoz, hogy a

bútorba épített készülék elektromos csatlakoztatása kivitelezhető legyen.

- Annak érdekében, hogy a beszerelés a hatályos biztonsági szabályoknak megfelelően, szükséges egy multipoláris kapcsolóra, amely biztosítja az elektromos hálózat lekapcsolását III. túlfeszültség kategória feltétele esetén, a beszerelési szabályoknak megfelelően.

- Ne használjon többszörös dugókat vagy hosszabbítót.
- Amint elvégezte a telepítést, biztosítsa, hogy a felhasználó ne férjen hozzá az elektromos alkatrészekhez.
- A készülék és a hozzáférhető részek működés közben felmelegedhetnek! Ügyeljen rá, hogy ne érintse az átforrósodott elemeket.
- Ügyeljen arra, hogy a gyermekek ne játsszanak a készülékkel! Tartsa a gyermekeket távol és felügyelet alatt, tekintve, hogy a készülék hozzáférhető részei használat közben nagyon felmelegedhetnek.
- A szívritmus-szabályozó készülékkel és aktív berendezésekkel élők számára az indukciós főzőlap használata előtt ellenőrizni kell, hogy az illető szívritmus-szabályoz összeférhető-e a készülékkel.
- A használat során és azt követően ne érintse meg a készülék felhevült elemeit!
- Amíg a készülék minden része kellőképpen le nem hűlt, kerülje azok rongyokkal vagy más, gyúlékony anyagokkal való érintkezését.

- Ne helyezzen gyúlékony anyagot a készülékre, vagy annak közelébe.
- A túlhevített zsírok és olajok könnyen lángra gyulladnak. Ne hagyja felügyelet nélkül a zsírban és olajban gazdag ételek főzését.
- Ha a főzőlap felülete megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az áramütés veszélyének elkerülése érdekében.
- A készülék nem vezérelhető külső programórával vagy speciális távvezérlővel.
- A felügyelet nélkül hagyott zsírban és olajban gazdag ételek főzése veszélyes lehet és tüzet okozhat.
- A főzési munkákat felügyelni kell. A rövid ideig tartó főzést folyamatosan felügyelni kell.
- SOHA ne próbálja vízzel eloltani a lángokat. Ellenkezőleg, kapcsolja ki a készüléket és fojtsa el a lángokat, például egy fedővel vagy egy tűzálló pokróccal. Tűzveszély: ne rakodjon a főzőlap felületére.
- Ne használjon gőztisztítót.
- Ne tegyen fém tárgyakat, mint például késeket, villákat, kanalakat és fedőket a főzőlapra, mert azok felforrósodhatnak.
- Mielőtt az elektromos hálózatra kötné a készüléket, ellenőrizze az adattáblát (a készülék alján található), hogy meggyőződjön róla, hogy az azon feltüntetett feszültség és teljesítmény megfelel-e a hálózati és csatlakozóaljzat feszültségének. Amennyiben kétségei lennének, forduljon villanyszerelőhöz.

Fontos:

- Használat után a vezérlőszennel kapcsolja ki a főzőlapot és ne a lábas érzékelőre hagyatkozzon.
- Kerülje a folyadékok kiömlését. Főzésnél, illetve forralásnál csökkentse a hőfokot.
- Ne hagyja üresen, illetve ne tegyen üres serpenyőt vagy lábast a bekapcsolt melegítő részekre.
- A főzés befejeztével kapcsolja ki a főzőzónát.
- Főzéshez soha ne használjon alufóliát, illetve soha ne helyezzen rá alumíniumba csomagolt termékeket. Az alumínium megolvad és javíthatatlanul tönkreteszi a készüléket.
- Soha ne melegítsen élelmiszert tartalmazó lezárt dobozt vagy konzervet anélkül, hogy felnyitná: felrobbanhat. Ez a figyelmeztetés a többi, más típusú főzőlapra is vonatkozik.
- Az olyan nagy teljesítményű funkciók, mint a booster, nem használható bármilyen típusú folyadék melegítéséhez, mint amilyen például a sütőolaj. A túl magas hőmérséklet veszélyes lehet. Ilyen esetben használjon alacsonyabb teljesítményfokozatot.
- A főzőedényeket közvetlenül a főzőlapra kell helyezni, középre igazítva. Semmilyen esetben se tegyen semmilyen tárgyat a főzőlap és a főzőedény közé.

- Magas hőmérséklet esetén a készülék automatikusan csökkenti a főzőzóna teljesítményfokozatát.

Mindenféle tisztító vagy karbantartó folyamat előtt húzza ki a terméket az elektromos hálózatról a csatlakozódugóval vagy az otthoni főkapcsoló lekapcsolásával.

Minden telepítési vagy karbantartási folyamathoz viseljen munkavédelmi kesztyűt.

A készüléket 8 évnél fiatalabb gyermekek valamint csökkent fizikai, szenzoriális vagy értelmi képességű, illetve tapasztalat és szükséges ismeretek hiányában cselekvő személyek nem használhatják, kivéve, ha utasításokat kaptak a készülék biztonságos használatára és megértették a használatból eredő veszélyeket.

Ellenőrizze, hogy a gyerekek nem játszanak a készülékkel.

A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik.

A helyiséget szellőztesse megfelelően, amikor a konyha páraelszívóját vagy egyéb gáztüzelésű, vagy egyéb üzemanyaggal működő készülékeket használ.

A páraelszívót tisztítsa rendszeresen, belül és kívül egyaránt (LEGALÁBB HAVONTA EGYSZER), különben is tartsa be, a karbantartási utasításokban megadottakat.

A páraelszívó tisztítási szabványainak és cseréjének valamint a szűrők tisztításának a betartása tűzveszélyt okozhat.

Kifejezetten tilos élelmiszert főzni a lángon.

A szabad láng használata a szűrők számára káros és tüzet okozhat, ezért minden esetben kerülje.

Felügyelet mellett süssön, hogy elkerülje, hogy az olaj túlforrósodva tüzet fogjon.

FIGYELEM: Amikor a főzőlap működésben van, akkor a páraelszívó elérhető részei felmelegedhetnek.

Figyelem! Ne csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózathoz, amíg a telepítést nem fejezte be.

Ami a műszaki és biztonsági intézkedéseket illeti a füstelvezetéshez, kifejezetten tartsa magát a felelős helyi hatóságok szabályaihoz.

A beszívott levegőt eressze gáztüzelésű vagy egyéb üzemanyaggal működő berendezések füstelszívó csatornájába.

Soha ne használja a páraelszívót megfelelően felszerelt rácsozat nélkül!

Csak a termékkel a telepítéshez szállított rögzítőcsavarokat használja, vagy ha nincsenek a csomagban, akkor vásároljon azonos típusúakat. Használjon megfelelő méretű csavarokat, amelyeket a Telepítési utasításban azonosítottak.

Ha a konyhai páraelszívó és más nem elektromos energiával ellátott berendezés egyszerre működik, akkor a szobában a negatív nyomás ne lépje túl a 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar) értéket.

A készülék a 2012/19/EK Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) (elektromos és elektronikus berendezések hulladékaira vonatkozó) irányelv szerinti megfelelőségi tanúsítással rendelkezik. Azzal, hogy gondoskodik e termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket.

A terméken, vagy az azt kísérő dokumentáción szereplő



jelölés  jelzi, hogy ez a termék nem kezelhető háztartási hulladékként, hanem az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre kell szállítani. Ártalmatlanítását a helyi hulladékgazdálkodási szabályoknak megfelelően végezze. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

A készüléket a következő szabványok szerint tervezték, tesztelték és hozták létre:

- Biztonság: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Teljesítmény: 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. A helyes használat a környezetszennyezés csökkentése érdekében: Amikor főzni kezd, akkor kapcsolja be a páraelszívót minimális sebességen, hagyja néhány percen keresztül bekapcsolva a főzés után is. A sebességet csak nagy mennyiségű füst és gőz esetén növelje a booster funkcióval csak különleges esetekben. A szagelszívó rendszer hatékonyságának megőrzése érdekében szükség esetén cserélje ki a szénzsűrő(ke)t. A zsírszűrő hatékonyságának megtartása érdekében szükség esetén cserélje ki. A hatékonyság optimalizációja és a zajcsökkentés érdekében használja a kézikönyvben megadott maximális átmérőjű csatornarendszert.

2. Használat

A főzőlap használata

Az indukciós főzőlap rendszer a fizikai mágneses indukció jelenségére alapszik. A rendszer alapvető jellegzetessége az energia közvetlen átvitele a generátorról az edényre.

Előnyök:

Az elektromos főzőlapokkal összehasonlítva, az Ön indukciós főzőlapja:

- **Biztonságosabb:** az üvegfelület hőmérséklete alacsonyabb.
- **Gyorsabb:** hamarabb megmelegíthető az étel.
- **Pontosabb:** a főzőlap azonnal reagál a vezérlőparancsra.
- **Hatékonyabb:** az elnyelt energia 90%-át hővé alakítja. Továbbá, amint leveszi a serpenyőt a főzőlapról, a hőátadás azonnal megszakad, ezzel nincs felesleges hőleadás.

2.1 Főzőedények

Kizárólag olyan főzőedényeket használjon, amelyeken



szerepel az jelölés!

Fontos:

A főzőlap maradandó károsodásának elkerülése érdekében ne használjon:

- nem teljesen egyenes aljú főzőedényt.
- zománcozott aljú fém főzőedényt.
- durva aljú főzőedényeket, mert megkarcolja a főzőlap felületét.
- soha ne helyezze a forró edényt a főzőlap vezérlőpanelére.

2.1.1 Meglévő főzőedények

Az indukciós főzés a hő előállításához mágneses erőt használ. Ennek következtében a főzőedény vastartalmú legyen. Főzőedényének vastartalmát mágnessel ellenőrizheti. Ha a főzőedény nem mágnesezhető, akkor nem alkalmas az új főzőlaphoz.

2.1.2 Javasolt edényátmérő

FONTOS: ha a főzőedény átmérője nem megfelelő, a főzőzóna nem kapcsol be!

Az egyes zónákhoz használható minimális edényátmérőket a kézikönyv ábráin szemléltetik.

2.2 Energiatakarékosság

A jobb eredmények érdekében javasolt:

- a főzőzóna átmérőjével azonos átmérőjű serpenyőket és lábasokat használni.
- csak lapos aljú serpenyőket és lábasokat használni.
- amikor csak lehetséges, hagyja a lábason a fedőt a főzés teljes ideje alatt
- a zöldségeket, burgonyát stb., kevés vízben főzze, ezzel csökkentheti a főzési időt
- használjon nyomás alatt működő edényt (kuktát). Ez tovább csökkenti a főzéshez szükséges energiafogyasztást és a főzési időt
- a főzőlapon kijelölt főzőzóna közepére helyezze a lábást.

Az elszívó alkalmazása Az elszívórendszert beszívó vagy külső ürítő illetve szűrős belső keringtető verzióban is lehet használni.



Beszívó

7. ábra

A gőzőket egy sor cső vezeti el kívülré (külön kell megvásárolni), amelyeket a csomagban található karimára rögzítettek.

A kieresztő cső átmérője legyen a csatlakozógyűrű átmérőjével azonos:

- négyszögletes kimenet esetén: 222 x 89 mm
- kerek kimenet esetén Ø 150 mm (*)

További információkhoz lásd a beszívó verzió kiegészítőire vonatkozó oldalt a kézikönyv ábrákat tartalmazó részén.

7c. ábra

Csatlakoztassa a tömlős terméket a falra megfelelő átmérőjű levegőkimenettel (csatlakozó karima).

Kisebb átmérőjű tömlők és fali kieresztő lyukak csökkentik az elszívóteljesítményt és drasztikusan növelik a zajszintet.

Erre vonatkozó minden felelősség kizárt.

! Használja a szükséges legrövidebb hosszot.

! A lehető legkevesebb mennyiségű kanyart használja (a kanyarok maximális szöge: 90°).

! Kerülje a csatomaszakaszban a drasztikus cseréket.



Szűrőverzió

8. ábra A beszívott levegőt megfelelő zsírszűrőkkel és szagszűrőkkel szűri, mielőtt ismét a szobába engedi.

A terméket a szabványos telepítéshez szükséges minden felszereléssel együtt szállítjuk, levegőkimenettel a bútor állványzatának frontális részén.

A csomagban talál négy nagy teljesítményű kerámiaszűrő elemet és aktív szén elemet. A kerámiaszűrők innovatív, moduláris szénszűrők, amelyek (tanulmányozza a kézikönyv Karbantartás - Aktív szénszűrő szakaszát).

A kémiai és fizikai jellemzőknek köszönhetően nagy teljesítményű szagelszívó hatást és mechanikus ellenállást érhet el.

További információkhoz lásd a szűrő verzió kiegészítőire vonatkozó oldalt a kézikönyv ábrákat tartalmazó részén.

ábra 13b

Keresse fel a következő honlapokat: www.elica.com és www.shop.elica.com az elérhető készlet teljes skálájának megtekintéséhez, hogy különböző telepítéseket végezhesen, legyen az a szűrő vagy beszívó.

3. Felszerelés

A készülék telepítését és elektromos hálózatra való csatlakoztatását csak szakember végezheti.

A háztartási készüléket 2-6 cm vastagságú munkalapba történő beépítésre tervezték, TOP telepítés esetén; 2,5-6 cm vastagságú munkalapba FLUSH telepítés esetén.

A főzőfelület és a fal között elől legalább 5 cm, oldalt legalább 4 cm, a felső polcokhoz képest pedig legalább 50 cm távolságot kell hagyni.

Megjegyzés = A megadott távolságok csak útmutatásul szolgálnak: a házag megtervezésénél a konyhabútor gyártójának az utasításait kell követni.



3.1 Villamos bekötés

ábra 3

- Húzza ki a készüléket az elektromos hálózatról.
- A beszerelést a beszerelésre és a biztonságra vonatkozó hatályos szabályokban jártas szakember végezheti.
- A gyártó nem vállal felelősséget a jelen bevezetésben hivatkozott irányelvek be nem tartása miatt bekövetkező személyi, dologi vagy állatokat ért károkért.
- A tápkábel elegendő hosszúságú kell egyen, hogy a munkalapból a főzőlapot ki lehessen emelni.
- Győződjön meg róla, hogy az adattáblán feltüntetett feszültség-érték megfelel-e a hálózati feszültségnek.
- Ne használjon hosszabbítót.
- A készülék földelése a hatályos törvényi előírások alapján kötelező.
- A földelő kábel 2 cm-rel hosszabb legyen, mint a többi kábel.
- Amennyiben a háztartási készülék nem rendelkezik tápkábellel, úgy a maximum 7200 Watt teljesítményhez minimum 2,5 mm² vezető keresztmetszetű kábelt, e teljesítmény felett pedig 4 mm² keresztmetszetű kábelt használjon.
- A kábel egyetlen ponton sem haladhatja meg 50°C fokkal a környezeti hőmérsékletet.
- A készüléket tartósan az elektromos hálózatra kötés céljából készült, így a hálózatra kötés szabványos multipoláris kapcsolóval végezze, amely biztosítja a hálózatról való teljes lekapcsolást III. kategóriájú túlfeszültség feltétele esetén, és amely a beszerelés után könnyen hozzáférhető.

Figyelem! Mielőtt visszakötné a készüléket az elektromos hálózatra, ellenőrizze a készülék helyes működését, minden esetben ellenőrizze, hogy a hálózati kábel helyesen lett-e beszerelve.

Figyelem! Az összekötő vezeték cseréjét hivatalos műszaki szerviz végezheti vagy hasonló képzettségű személy által.

Megjegyzés : A termék Power Limitator funkcióval működik, amely lehetővé teszi, hogy beállítsa az elnyelt kW maximális küszöbének beállítását

A beállítást a termék elektromos hálózatra kötése pillanatában végezze el, vagy amikor ismét csatlakoztatja az elektromos hálózathoz (a következő 2 percen belül). **A Power Limitation beállítás sorrendjéhez olvassa el a kézikönyv Működés szakaszát.**

3.2 Felszerelés

A telepítés megkezdése előtt

- Miután kicsomagolta a készüléket, győződjön meg róla, hogy nem sérült-e meg a szállítás során. Probléma esetén vegye fel a kapcsolatot a viszonteladóval vagy a Vevőszolgálattal, mielőtt hozzákezdené a beszereléshez!
- Ellenőrizze, hogy a megvásárolt termék a beszerelésre kiválasztott zóna méretének megfelelő!
- Ellenőrizze, hogy a csomagolásban ne legyen (a szállítás miatt) csomagolóanyag (mint például zacskó csavar stb.) Ezeket vegye ki és őrizze meg!
- Ellenőrizze továbbá, hogy a beszerelési zónában legyen elektromos csatlakozó!

A bútor előkészítése a beépítéshez

- A terméket ne telepítse hűtőberendezések, mosogatógépek, sütők, mosógépek és szárítógépek fölé.
- A bútor kivágását végezze el a főzőlap behelyezése előtt! Távolítsa el minden forgácsot és reszeléket!

FONTOS: egykomponensű, szigetelő ragasztóval (S), amely hőellenálló, 250°C-ig ;
a telepítés előtt a ragasztani való felületeket tisztítsa meg alaposan, távolítsa el minden anyagot, amely megakadályozhatja a ragadást (pl.: oldószereket, tartósítószeret, zsirokat, olajokat, porokat, régi ragasztóanyagok maradványait, stb.);
a ragasztót egyenletesen ossza el a keret belső felületén; a ragasztás után hagyja száradni legalább 24 órán keresztül.

1b. ábraFIGYELEM! A csavarok és rögzítő elemek nem az útmutató szerinti felhelyezésének hiánya elektromos veszélyt okozhat!

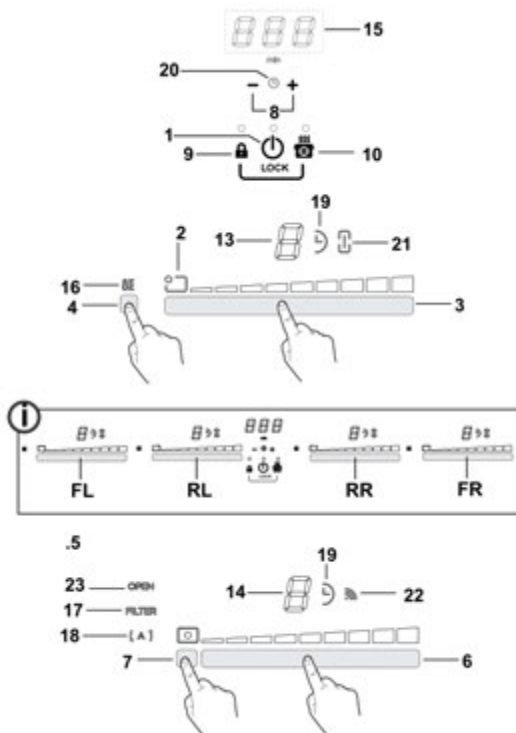
Megjegyzés: a termék helyes telepítéséhez javasolt a csöveket a következő jellemzőjű ragasztószalaggal szalagozni:

- rugalmas, puha PVC-ből készült fólia, akrilbázisú ragasztóval
- amely a DIN EN 60454 szabványnak megfelel
- lángmentesítő
- optimális ellenállás öregedéssel szemben
- a hőmérsékletingadozásokkal szemben ellenálló
- alacsony hőmérséklettel szemben ellenálló

4. Működése

Vezérlőpanel

Megjegyzés: A parancsok kiválasztásához elegendő az azoknak megfelelő jelzéseket megérinteni (megnyomni).



Gombok

1. a főzőlap főző/elszívó lap **BE/KI** gombja
2. Főzőzóna helyzetjelzője
3. Főzőzóna választás
- Teljesítményszint növelés/csökkentés
4. Temperature Manager aktiválása
5. Az elszívó gombjai
6. Elszívó kiválasztása
- Elszívási sebesség (teljesítmény) növelés/csökkentés
7. Automatikus funkciók aktiválása
- Szűrők telítettségének visszaállítása
8. Timer bekapcsolás
- Timer idő növelés/csökkentés
9. Key Lock
- 9+10. Child Lock
10. Szünet / Recall

LED / Kijelző

11. Teljesítményszint megjelenítés
12. Beszívó sebesség (teljesítmény) megjelenítés
13. Főzőzóna kijelzője
14. Elszívó kijelző
15. Timer Kijelző
16. Temperature Manager Jelző
17. Szűrő asszisztencia kijelző
18. Automatikus elszívási funkció kijelző
19. Timer aktiv kijelző
20. Egg Timer aktiv jelző
21. Bridge aktiv kijelző
22. Működés SNAP-pel kijelző
23. FLAP jelző

A FŐZŐLAP HASZNÁLATA

Tudnivalók a kezdés előtt:

A főzőlap összes funkcióját a legszigorúbb biztonsági szabványoknak megfelelően tervezték.

Emiatt:

- Bizonyos funkciók nem kapcsolnak automatikusan be, vagy ki abban az esetben, ha a főzőzónán nincs lábas, illetve ha azok rosszul vannak feltéve.
- Egyes esetekben az aktív funkciók automatikusan kikapcsolnak, amennyiben pár másodpercen belül nem történik meg a szükséges további beállítás megadása (pl.: "Kapcsolja be a főzőlapot" a "Főzőzóna kiválasztása" és a "Működési hőmérséklet" vagy a "Lock (Biztonsági zárolás) funkció" vagy a "Timer" (Időzítő) funkciók nélkül).



Figyelem! Ha (például) hosszabb időn keresztül használja, akkor előfordulhat, hogy a főzőzóna kikapcsolása nem azonnali a hűtési fázis miatt; a főzőzónában a kijelzőn megjelenik a "H" szimbólum, mely jelzi, hogy ebben a fázisban van.

Várja meg, míg a display (kijelző) elalszik, mielőtt a főzőzónához közeledne.

Főzőzóna display (kijelző)

a főzőzónáknak megfelelő display-n (kijelzőn) az alábbiak jelennek meg:

Főzőzóna bekapcsolva	
Power Level (Teljesítményszint)	
Residual Heat Indicator (Fennmaradó hő kijelző)	
Pot Detector (Edény felismerő)	
Temperature Manager (Hőmérséklet Manager) funkció aktív	
Child Lock funkció bekapcsolva	
Szünet funkció	
Automatic Heat UP (Automata Melegítő) funkció	

A főzőlap jellemzői

● Safe Activation (Önaktíválás)

A termék csak akkor kapcsol be, ha a főzőzónában edény van: a felmelegítési folyamat nem indul el és nem szakad meg az edények hiányában vagy eltávolítása esetén.

● Pot Detector (Edény felismerő)

A termék automatikusan érzékeli az edényeket a főzőzónában.

● Safety Shut Down (Biztonsági kikapcsolás)

Biztonsági okokból minden egyes főzőzónának van maximális működési ideje, amely a beállított teljesítményszinttől függ.

● Residual Heat Indicator (Fennmaradó Hő Kijelző)

Egy vagy több főzőzóna kikapcsolásakor a fennmaradó hő jelenlétét megfelelő látható jelzés jelzi a hozzátartozó zóna display-n (kijelzőn), a "H" szimbólummal.

Működés

Megjegyzés: Bármilyen funkció aktiválásához először aktiválja a kívánt zónát

● Bekapcsolás



Nyomja (érintse) meg az főzőlap/elszívó BE/KI gombot. A kémlelőfény bekapcsol és jelzi, hogy a főzőlap/elszívó használatra kész.

Ismét nyomja meg a bekapcsoláshoz

Megjegyzés: Ez a funkció elsőbbséget élvez a többi funkcióval szemben.

● Főzőzóna kiválasztása

Érintse (nyomja) meg a kívánt főzőzónához tartozó Kiválasztó zónát (3).

● 9 teljesítményszint

A főzőlapon 9 teljesítményszint van. Érintse meg és futtassa végig ujjait a Kiválasztó zóna (3) mentén:

jobbra a teljesítményszint növeléséhez;
balra a teljesítményszint csökkentéséhez.

● Power Booster (Teljesítményfokozó)

A terméken van egy kiegészítő teljesítményszint (a szinten túl), amely 10 percen keresztül aktív marad, majd a teljesítmény visszatér az előző szintre.

Érintse meg és futtassa végig ujjait a Kiválasztó zóna (3) mentén (a szinten túl) és aktiválja a Power Booster-t. A Power Booster szintet a kiválasztott zóna kijelzője jelzi a „” szimbólummal.

● Bridge Zones

A főzőzónák a Bridge funkciónak köszönhetően képesek kombinált módban dolgozni, egyetlen zónát képezve azonos teljesítményszinten. Ezzel a funkcióval egyenletes főzést érhet el nagy méretű tálak és edények használatakor.

A frontális főzőzóna „**Master**” zónával és a hozzátartozó hátsó „**Másodlagos**” zónával együtt használható (annak ellenőrzésére, hogy melyik zóna működik ezzel a funkcióval, tekintse meg a kézikönyv ábrákat tartalmazó részét).

A Bridge funkció aktiválásához:

- egyidejűleg válassza ki a főzőzónák közül azt a két kiválasztó zónát, amelyet használni kíván

- a „**Másodlagos**” főzőzóna  Bridge jelzője (21) felgyullad

- a „**Master**” főzőzóna Kiválasztó zónáján (3) keresztül lehet kiválasztani az Üzemi szintet (Teljesítményt)

- a **Bridge Funkció** kiiktatásához elegendő megismételni ugyanazt az aktiválási eljárást

● Temperature Manager

A Temperature Manager (Hőmérséklet Manager) egy olyan ellenőrző funkció, amely lehetővé teszi a hő állandó hőmérsékleten történő megtartását, optimalizált teljesítményszinten; ideális már kész ételek melegen tartására.

A Temperature Manager funkció az aktiválási zóna (4) megnyomására aktiválódik

A Temperature Manager módban működő zóna kijelzőjén megjelenik a  szimbólum

● Key Lock (Biztonsági zárolás)

A Key Lock lehetővé teszi a főzőlap beállításainak blokkolását, a véletlenszerű beavatkozások megakadályozása érdekében, aktívan hagyva a már beállított funkciókat.

Bekapcsolás:

- nyomja meg a  (9) gombot
- a gomb feletti LED felgyullad, jelezve, hogy az aktiválás megtörtént

Ismételve meg a műveletet a kikapcsoláshoz.

● Child Lock

A Child Lock funkcióval elkerülheti, hogy főzőzónák és elszívózónák véletlenül bekapcsoljanak, megakadályozva a funkció bekapcsolását.

A Child Lock csak bekapcsolt termékkel, de kikapcsolt főzőzónákkal (és elszívó zónával) aktiválható.

Bekapcsolása:

- távolítsa el az esetlegesen a főzőlapon lévő lábasokat

- egyidejűleg nyomja meg és tartsa lenyomva a  (9)

és a  (10) gombokat, egy hangjelzés jelzi, hogy a funkció aktiv, és megjelenik egy  a (13) és (14) kijelzőkön.

Ismételve meg a műveletet a kikapcsoláshoz.

● Timer

A Timer funkció egy visszaszámlálás, amely beállítható - akár egyidejűleg is - minden főzőzónán (és az elszívó zónákban). A beállított időszak végén a főzőzóna (vagy az elszívó zóna) automatikusan kikapcsol és a felhasználót hangjelzés tájékoztatja.

A Timer funkció bekapcsolása/szabályozása a főzőlaphoz

- Válasszon főzőzónát (teljesítmény¹⁰)

- Nyomjon   (8) a Timer funkcióba lépéshez

- Szabályozza a Timer funkció időtartamát:

nyomja meg a  kiválasztógombot, az automata kikapcsolási idő növeléséhez

nyomja meg a kiválasztógombot , az automatikus kikapcsolási idő csökkentéséhez

Ha kívánja, ismételve meg az eljárást a többi főzőzónához is.

Megjegyzés: Minden egyes főzőzónához egy eltérő Timert lehet beállítani; a kijelzőn (15) 10 másodpercre megjelenik a legutóbb kiválasztott főzőzóna visszaszámlálása, ezután a legkisebb időt jelző visszafelé számláló jelzés.

Amikor a timer befejezte a visszaszámlálást, hangjelzés hallatszik (2 perc, vagy megnyomva gombját , míg a kijelző (15) villog, ezzel a szimbólummal .

Megjegyzés: a főzőzóna kijelző mellett, Timer használatával,

megjelenik a  szimbólum (19)

A Timer kikapcsolásához:

- válassza ki a főzőzónát
- állítsa a timer értékét -ra/-re  ,  segítségével

Megjegyzés: ha időközben nem nyom meg más gombot, akkor a funkció aktív marad.

● Egg Timer

Az Egg Timer funkció egy a főzőlaptól (és az elszívó laptól) független visszaszámlálás. Az Egg Timer a   (8) megnyomásával aktiválódik.

Megj. : az **Egg Timer** funkció beállításához kövesse a **Timer** funkcióval azonos eljárást.

Amikor a timer befejezte a visszaszámlálást, hangjelzés hallatszik (2 perc, vagy megnyomva gombját  ), míg a kijelző (15) villog, ezzel a szimbólummal .

Megj.: miközben az Egg Timer működik, megjelenik a  szimbólum (20)

● Szünet

A Szünet funkció lehetővé teszi bármelyik, a főzőlapon aktív funkció felfüggesztését, nullára állítva a főzőteljesítményt.

Bekapcsolás:

- nyomjon  (10)
- megjelenik egy  a kijelzőkön (13).

A funkció kiiktatásához:

Megj. : ez a művelet helyreállítja a főzőlap szünet előtti körülményeit

- nyomjon  (10)
- 10 másodpercen belül görgessen ujjaival jobb oldalra a **2. főzőzónához** tartozó **Kiválasztó zóna (3)** (19. ÁBRA);

Megj. : ha nem kerül sor a műveletre ez idő alatt, a szünet funkció aktív marad.

Megjegyzés: ha 10 perc elteltével a **Szünet Funkció** nem kerül kiiktatásra, a főzőlap automatikusan kikapcsol.

Recall

A Recall funkció lehetővé teszi a főzőlapon beállított összes beállítás helyreállítását, véletlenszerű kikapcsolás esetén.

Bekapcsolás:

- **kapcsolja be újra a főzőlapot** 
a kikapcsolástól számított 6 másodpercen belül
- **nyomjon "**  **"**
további 6 másodpercen belül

● Automatic Heat UP (Automata Melegítő)

Az Automatic Heat UP (Automata Melegítő) funkció lehetővé teszi a beállított teljesítmény gyorsabb aktiválását; ennek a funkciónak az az előnye, hogy a főzés gyorsabb lesz, az ételek odaégetésének kockázata nélkül, mivel a hőmérséklet nem lépi túl a beállított szint értékét. Ez a funkció az 1-8 teljesítmény szinteken áll rendelkezésre.

Bekapcsolás:

- hosszan nyomja meg, a **Kiválasztó zónában (3)**, a kívánt teljesítményt
- megjelenik egy  a kijelzőn (13).

● Power Limitation

A Power Limitation funkcióval beállíthatja a termék működését, az elnyelést maximálisra csökkentve.

Megj. : a beállításnak a kikapcsolt főzőlapról kell történnie, a

 gomb megnyomása **nélkül**, a főzőlapnak az elektromos hálózatra történő csatlakoztatásakor, vagy az elektromos hálózat újbóli csatlakoztatásakor, az azt követő 2 percen belül.

Power Limitation beállításához:

- nyomja meg és tartsa hosszan lenyomva a   gombokat, amid rövid hangjelzés nem hallatszik

- egyidejűleg futtassa le ujjait a kiválasztó zónákon **FL és RL**

 , balról jobbra,
majd tartsa hosszan lenyomva az utolsó teljesítmény szintnek

 megfelelő zónában
nem hallatszik , amíg rövid hangjelzés

a Timer kijelző (15) mutatja a szimbólumokat "CF6", jelezve, hogy el lehet végezni a beállítást

a **FL zóna** kijelző a jelenlegi beállítást mutatja**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

** alapértelmezésben a beállítás 7,4 kW

- a Power Limitation beállításának módosításához futtassa

végig ujjait a kiválasztó zónákon **FL**

- a választás jóváhagyásához nyomja meg a gombokat



, 1 másodpercre;

hosszas hangjelzés hallatszik, amellyel megerősíti a beállítás befejezését és kilép a funkcióból.

AZ ELSZÍVÓ HASZNÁLATA

● Bekapcsolás

Nyomja (érintse) meg az  **főzőlap/elszívó BE/KI gombot**
A kémlelőfény bekapcsol és jelzi, hogy a főzőlap/elszívó használatra kész

Ismét nyomja meg a bekapcsoláshoz

Megjegyzés: Ez a funkció elsőbbséget élvez a többi funkcióval szemben.

● Az elszívó bekapcsolása:

Érintse (nyomja) meg a **Kiválasztó zónát (6)** az elszívó aktiválásához

● Elszívási sebesség (teljesítmény):

A főzőlapnak 8 elszívási sebesség (teljesítmény) szintje van

Érintse meg és futtassa végig ujjait a **Kiválasztó zóna (6)** mentén:

jobb oldalra növeli az elszívási sebességet (teljesítményt) (0-8);

bal oldalra csökkenti az elszívási sebességet (teljesítményt) (8-0);

● Elszívó Power Booster

A terméknek két kiegészítő elszívó sebessége (teljesítménye) van (a  szinten túl)

- Érintse meg és futtassa végig ujjait a **Kiválasztó zóna (3)** mentén (a  szinten túl) és aktiválja az Elszívó Power Boostert

a **9. szint** : 15 percig marad aktív

a **10. szint** : 5 percig marad aktív

majd a teljesítmény visszatér a 8. szintre

Megj. : az Elszívó Power Booster Aspiratore aktív, a kiválasztott főzőzóna kijelzőjén **(13)** "  " szimbólummal jelenik meg

● Timer

A Timer funkció bekapcsolása/szabályozása az elszívóhoz

• Válasszon elszívót.

• Nyomjon   **(8)** a Timer funkcióba lépéshez (bármilyen sebességről)

• Szabályozza a Timer funkció időtartamát:

nyomja meg a kiválasztógombot , az automata kikapcsolási idő növeléséhez

nyomja meg a kiválasztógombot , az automatikus kikapcsolási idő csökkentéséhez

a kijelzőn **(15)** megjelenik a visszaszámlálás,

Megjegyzés: az elszívó kijelzője mellett megjelenik a "  " szimbólum**(19)**

Amikor a timer befejezte a visszaszámlálást, hangjelzés hallatszik (2 percre, vagy megnyomva gombját  , míg a kijelző **(15)** villog, ezzel a szimbólummal "0.00".

A Timer kikapcsolásához:

• válasszon **Kiválasztó zónát (6)**

• állítsa a timer értékét -ra/-re "0", ,  segítségével

Megjegyzés: ha időközben nem nyom meg más gombot, akkor a funkció aktív marad.

● Szűrők telítettség jelzőjének aktiválása

Ezek a jelzők általában inaktíválva vannak
(mind a zsír-, mind az aktív szén szűrőkhöz)

Aktiválásukhoz az alábbiak szerint kell eljárni:

- kapcsolja be az elszívó felületet a  segítségével ;

- kikapcsolt elszívó motor s főzőzónák mellett nyomja meg és hagyja lenyomva a **Kiválasztó zónát (7)**:

a LED "**FILTER**" **(17)** gyéren világítva felgyullad az elszívó kijelzőjén **(14)** megjelenik a "G" betű – a **zsírszűrők** telítettség jelzőjének aktiválásához –

Megj. : ismét nyomja meg a **Kiválasztó zónát (7)** , hogy a kijelzőn **(14)** megjelenjen az "F" betű és el lehessen végezni az **aktív szén szagszűrők** aktiválását

Aktiv

- nyomja meg a **Kiválasztó zónát (6)**, a LED "**FILTER**" **(17)** erős fénnel világít, majd 10 másodperc elteltével kikapcsol, jelezve, hogy megtörtént az **AKTIVÁLÁS**.

● Szűrők telítettség jelzőjének inaktíválása

ismételje meg a fenti aktiváláshoz leírt folyamatot;

- a LED "**FILTER**" **(17)** gyér erősségű megvilágításra tér át, majd 10 másodperc elteltével kikapcsol, jelezve, hogy megtörtént az **INAKTIVÁLÁS**.

● Szűrők telítettség jelzője

A szagelszívó jelzi, amikor el kell végezni a szűrők karbantartását:

Zsírszűrő

a LED **"FILTER"** (17) felgyullad;

a kijelzőn (14) megjelenik a "G" szimbólum (a bekapcsolástól számított 10 másodpercre)

Szagelszívó aktív szénszűrő

a LED **"FILTER"** (17) villog;

a kijelzőn (14) megjelenik az "F" szimbólum (a bekapcsolástól számított 10 másodpercre)

● Szűrők telítettségének visszaállítása

A szűrők karbantartása után (zsír- és/vagy aktív szén szagszűrők) hosszan nyomja meg a **Kiválasztó zónát (7)**:

a LED **"FILTER"** kikapcsol és újraindítja a kijelző számlálóját.

Megjegyzés: Mindkét szűrő egyidejű jelzése esetén ismételve meg a műveletet.

● Automatikus üzemmód

A termék olyan levegő minőség érzékelővel van ellátva, mely lehetővé teszi az elszívó főzési típusának legmegfelelőbb elszívó sebesség automatikusan történő beállítását.

A funkció aktiválásához:

Röviden nyomja meg a **Kiválasztó zónát (7)**, a LED **"(A)"** (18) felgyullad, jelezve, hogy az elszívó ebben az üzemmódban üzemel.

● SNAP®-al felszerelt elszívó automata működése

Az elszívó és a SNAP® közötti összeköttetéshez olvassa el a **SNAP®-hoz** kapott kézikönyvet vagy látogasson el a www.elica.com weboldalra.

Megjegyzés: SNAP® egy segéd elszívó egység, mely az elszívóval együtt képes működni.

A funkció aktiválásához:

Röviden nyomja meg a **Kiválasztó zónát (7)**, a LED **"(A)"**

(18) és a LED **"Wi"** (22) felgyulladnak, jelezve, hogy az elszívó ebben az üzemmódban működik.

● Nyitott FLAP jelző

Az elszívó zóna egy gépi forgó FLAP-pal van felszerelve. Be kell kapcsolni az elszívót és ki kell nyitni a flap-et a termék aktiválásához. Az elszívóhoz érzékelő tartozik, amennyiben a FLAP-et teljesen bezárják, automatikusan leállítja a motort. Az elszívás csak akkor indul újra, ha kinyitják a FLAP-et.

- az elszívó bekapcsolásával nem indul be a motor, ha a FLAP zárva van :

a LED **"OPEN"** (23) felgyullad, hosszú beep hangjelzés hallatszik 5 másodpercenként a kijelző (12) villog

- a FLAP-et járó motorról bezárva a motor leáll:

a LED **"OPEN"** (23) felgyullad, hosszú beep hangjelzés hallatszik 5 másodpercenként a kijelző (12) villog

Ezt a háztartási készüléket Window érzékelőKÉSZLETTEL is használhatja (a gyártó nem szállítja)

A Window érzékelőKÉSZLETTEL (csak BESZÍVÓ módban használja) a levegő beszívása mindig leáll, amikor bezárja annak a szobának az ablakát, amelyikbe telepítette a KÉSZLETET.

Javasolt az FDS – 100 Elektrotechnik Schabus készlet vásárlása, amelyet a kijelölt Elektrotechnik Schabus központokban vagy közvetlenül a www.elektrotechnik-schabus.de weboldalon megvásárolhat.

• **Az Window érzékelőKÉSZLET** elektromos csatlakozását képzett és specializált műszaki személyzet végezze.

FIGYELEM: a telepítés végén helyezze a KÉSZLETET a felhasználó által nem elérhető zónába.

• A háztartási készülék gyártója minden felelősséget elhárít olyan rendellenességekre, károokra, tüzesetekre vonatkozóan, amelyek a KÉSZLET hibás működésének oka és/vagy problémája valamint a hibás telepítés miatt jönnek létre.

4.1 Teljesítménytáblázat

Teljesítmény szint		Főzés típusa	Szinthasználat (jelzés a főzési tapasztalat és szokások alapján)
Maximális teljesítmény	Boost	Gyors melegítés	Ideális az élelmiszer gyors felmelegítésére, víz gyorsforralására, vagy főzőfolyadék gyors megmelegítésére
	8-9	Sütés - forralás	Ideális pirításhoz, főzés megkezdéséhez, fagyasztott termékek sütésére, gyorsforralásra
Nagy teljesítmény	7-8	Pirítás - sütés - forralás - grillezés	Ideális sütéshez, hosszú ideig tartó forraláshoz, főzéshez és grillezéshez (rövid ideig, 5-10 percig)
	6-7	Pirítás - főzés - párolás - sütés - grillezés	Ideális sütéshez, hosszú ideig tartó forraláshoz, főzéshez és grillezéshez (közepesen hosszú ideig, 10-20 percig), eszközök előmelegítésére
Közepes teljesítmény	4-5	Főzés - párolás - sütés - grillezés	Ideális sütéshez, hosszú ideig tartó forraláshoz, főzéshez (hosszú időn át). Tészta keveréshez
	3-4	Főzés - lassú tűzön főzés - habarás - keverés	Ideális hosszú ideig tartó főzéshez (rizs, szósok, sülték, halételek), ahol az ételt lében főzik (pl. víz, bor, leves, tej), tésztakeveréshez
	2-3	Főzés - lassú tűzön főzés - habarás - keverés	Ideális hosszú ideig tartó főzéshez (rizs, szósok, sülték, halételek egy liternél kisebb mennyiségben), ahol az ételt lében főzik (pl. víz, bor, leves, tej), tésztakeveréshez
Alacsony teljesítmény	1-2	Olvasztás - felengedés - melegen tartás - keverés	Ideális vajpuhításra, csokoládé olvasztásra, kis méretű élelmiszerek kiolvasztására
	1	Olvasztás - felengedés - melegen tartás - keverés	Ideális frissen főzött, kis mennyiségű ételek melegen tartására, tányérmelegítésre és rizottó keverésére
KI	Nullteljesítmény	Rakodófelület	Főzőlap stand-by vagy kikapcsolt állapotban (főzés végén a maradék hő esetén lehetséges, H-L-O betűkkel jelölve)

4.2 Főzési táblázat

Élelmiszer kategória	Ételek vagy főzéstípusok	Teljesítményszint és a főzés menete			
		Első fázis	Teljesítmény	Második fázis	Teljesítmény
Tészta, rizs	Friss tészta	Víz melegítése	Booster-9	A tészta főzése és forrásban tartása	7-8.
	Friss tészta	Víz melegítése	Booster-9	A tészta főzése és forrásban tartása	7-8.
	Párolt rizs	Víz melegítése	Booster-9	A tészta főzése és forrásban tartása	5-6.
	Rizottó	Sütés és pörkölés	7-8.	Főzés	4-5.
Zöldségek, hüvelyesek	Pároltak	Víz melegítése	Booster-9	Párolás	6-7.
	Olajban sült zöldségek	Az olaj felmelegítése	9. ábra	Sütés	8-9.
	Pirítás	A kellek melegítése	7-8.	Főzés	6-7.
	Pörköltek	A kellek melegítése	7-8.	Főzés	3-4.
	Sültek	A kellek melegítése	7-8.	Aranybamára sütés	7-8.
Húsok	Sütés	Olajban pirított hús (amennyiben vajon készíti, úgy 6. főzőfok)	7-8.	Főzés	3-4.
	Roston sütés	Serpenyő előmelegítése	7-8.	Grillezés mindkét oldalon	7-8.
	Pirítás	Olajban pirítás (amennyiben vajon készíti, úgy 6. főzőfok)	7-8.	Főzés	4-5.
	Szaftos/pörkölt	Olajban pirítás (amennyiben vajon készíti, úgy 6. főzőfok)	7-8.	Főzés	3-4.
Halak	Roston sütés	Serpenyő előmelegítése	7-8.	Főzés	7-8.
	Szaftos/pörkölt	Olajban pirítás (amennyiben vajon készíti, úgy 6. főzőfok)	7-8.	Főzés	3-4.
	Rántott	Az olaj vagy zsír felhevítése	8-9.	Sütés	7-8.
Tojás	Rántották	Vaj vagy zsír hevítése serpenyőben	6. ábra	Főzés	6-7.
	Omlett	Vaj vagy zsír hevítése serpenyőben	6. ábra	Főzés	5-6.
	Lágy tojás/kemény tojás	Víz melegítése	Booster-9	Főzés	5-6.
	Palacsinta	Vaj melegítése a serpenyőben	6. ábra	Főzés	6-7.
Szószok	Paradicsom	Olajban pirítás (ha vajon, akkor a 6. teljesítményfokozat)	6-7.	Főzés	3-4.
	Ragu	Olajban pirítás (ha vajon, akkor a 6. teljesítményfokozat)	6-7.	Főzés	3-4.
	Besamel	Az alap elkészítése (olvassa meg a vajat és szórja rá a lisztet)	5-6.	Forralja fel	3-4.
Édességek, krémek	Cukrászkrém	Forralja fel a tejet!	4-5.	Tartsa forrásban!	4-5.
	Pudingok	Forralja fel a tejet!	4-5.	Tartsa forrásban!	2-3.
	Tejberizs	Melegítse meg a tejet!	5-6.	Tartsa forrásban!	2-3.

5. Karbantartás

A főzőlap karbantartása

Figyelem! Bármilyen tisztítási vagy karbantartási művelet előtt győződjön meg róla, hogy a főzőzónák ki legyenek kapcsolva és a hőfok jelzőfény elaludt.

5.1 Tisztítás

A főzőlapot minden használat után tisztítsa meg.

Fontos!

Ne használjon dörzsszivacsot! Használatuk idővel felsértheti az üveget.

Ne használjon olyan irritáló vegyszereket, mint a sütőtisztító spray vagy folteltávolítók.

Minden használat után hagyja kihűlni a főzőlapot, majd tisztítsa le minden ételmaradék lerakódást és foltot.

A cukor és a magas cukor tartalmú élelmiszerek károsítják a főzőfelületet, így ezeket azonnal le kell takarítani.

A só, a cukor és a homokszemcsék felkarcolják az üvegfelületet.

A főzőlap tisztításához puha rongyot, konyhai kéztörölköt vagy hasonló termékeket használjon (tartsa be a Gyártó utasításait).

NE HASZNÁLJON GŐZTISZTÍTÓT!

Fontos!

Véletlen vagy nagy mennyiségű folyadék kiömlések esetén a kiürítő szelepet is használhatja, amely a termék hátoldalán van, hogy eltávolítsa a maradékokat és maximális higiénia érdekében tisztíthasson.

ábra 16

A teljesebb és alaposabb tisztításhoz teljesen eltávolíthatja az alsó kádat

ábra 18a - 18b

Az elszívó karbantartása

Tisztítás

A tisztításhoz **KIZÁRÓLAG** semleges folyadékkal megnedvesített ruhát használjon. **NE HASZNÁLJON SZERSZÁMOKAT VAGY ESZKÖZÖKET A TISZTÍTÁSHOZ!**

Kerülje a súrolóanyagokat tartalmazó termékeket.

NE HASZNÁLJON ALKOHOLT!

Zsírtalanító szűrő

A főzésből megmaradt zsírrészecskéket őrzi meg.

Havonta egyszer tisztítsa meg (vagy amikor a telítettséget jelző rendszer jelzi), nem agresszív tisztítószerrel, kézzel, vagy mosogatógépben alacsony hőmérsékleten, rövid ciklusú programon.

Mosogatógépben mosáshoz a fém zsírtalanító szűrő színét vesztheti, de a szűrő tulajdonságai egyáltalán nem változnak.

ábra 15

Szűrők aktív szénrel

(csak szűrő verzióban)

ábra 17 – 17a – 17b – 17c

Megtartja a főzésből eredő kellemetlen szagokat.

A termék négy szűrőelemmel működik, amelyek a szagokat aktív szénszűrőkkel őrzik meg. Az aktív szén kerámia szerkezetbe épül, amely könnyen és teljesen elérhetővé teszi a szennyeződések számára, ezzel nagyobb elnyelési felületet hozva létre.

A kerámiaszűrők és az aktív szén elnyelés többé kevésbé hosszabb használat után keletkezik, a konyha és a zsírszűrő tisztításának rendszerességétől függően. Ezeket a szűrőket 2-3 havonta lehet újragenerálni, 200°C-ra előmelegített sütőben, 45 percen keresztül. Az újra generáció 5 éves szűrőhasználatot engedélyez.

ábra 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Hibakeresés

HIBAKÓD	LEÍRÁS	LEHETSÉGES OK	ELHÁRÍTÁS
E2	A főzőzóna a túl magas hőfok miatt kikapcsol	Az elektromos részek belső hőmérséklete túl magas	További használat előtt várja meg, míg a főzőlap teljesen kihűl
ERR03 + hangjelzés 	A rendszer a gomb folyamatos (tartós) aktiválását észleli. A kezelőfelület kikapcsol 10 másodperc után.	Víz, fazekak vagy konyhai eszközök a felhasználói felület felett.	Tisztítsa meg a felületet, távolítsa el az esetleges tárgyakat arról.
Az összes többi hibajelzéshez (E ... U ...)	Hívja a műszaki szervizszolgálatot és mondja be a hibakódot		

5.3 Szervizszolgálat

A műszaki szervizhez fordulás előtt

1. Győződjön meg róla, hogy a „Hibakeresés” fejezetben ismertetett pontok alapján nem tudja-e egymaga megoldani a hibát.
2. Kapcsolja ki majd kapcsolja ismét vissza a készüléket és ellenőrizze, hogy nem szűnt-e meg a hiba.

Ha a fenti ellenőrzés után a hibajelzés továbbra is fennmarad, vegye fel a kapcsolatot a legközelebbi műszaki szervizzel.

Придържайте се стриктно към инструкциите поместени в настоящото ръководство. Фирмата не носи никаква отговорност за евентуални неизправности, щети или възпламеняване на уреда, възникнали в резултат на неспазване на инструкциите в настоящото ръководство. Уредът е предназначен единствено за домашна употреба за готвене на хранителни продукти и аспирация на пари произхождащи от самото готвене. Не се допускат други приложения (напр. отопляване на помещения). Производителят не носи никаква отговорност за неправилна употреба или за неправилни настройки на командите.

Продуктът може да се различава външно от чертежите, поместени в настоящото ръководство, но независимо от това, инструкциите за употреба, поддръжка и инсталиране са напълно еднакви.

Важно е да съхранявате настоящото ръководство, за да може да го консултирате във всеки един момент. При продажба, отдаване под наем или преместване, уверете се, че ръководството винаги придружава продукта.

! Прочетете внимателно инструкциите: в тях се съдържа важна информация относно инсталирането, употребата и мерките за безопасност.

! Не наанасяйте електрически изменения върху продукта!

! Преди да пристъпите към инсталирането на уреда, уверете се, че няма увредени части. Ако има такива, свържете се с търговския представител и не пристъпвайте към инсталиране.

! Проверете целостта на продукта преди да пристъпите към инсталирането. Ако има такива, свържете се с търговския представител и не пристъпвайте към инсталиране.

Забележка: Частите, отбелязани със символа “(*)” са опция и се доставят само с някои модели или трябва да бъдат закупени отделно.



1.

Предупреждения

Внимание! Придържайте се стриктно към следните инструкции:

-Преди да пристъпите към каквато и да било операция, свързана с инсталирането, моля изключете уреда от ел. мрежата.

-Инсталирането и поддръжката трябва да се извършат от специализиран

техник в съответствие с инструкциите на производителя и съобразно действащите местни нормативи за безопасност. Не поправяйте и не замествайте нито една част на уреда, ако това не е специално указано в ръководството за експлоатация.

-Заземяването на уреда е задължително.

-Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволи свързването към ел. мрежата на уреда, който е вграден в шкафа.

-За да може инсталирането да се извърши в съответствие с действащите норми за безопасност е необходим мултиполярен прекъсвач, който отговаря на нормативите, който да осигури цялостно изключване от мрежата при условия на свръхнапрежение категория III, в съответствие с правилата за инсталиране.

-Не използвайте разклонители и удължители.

-След като приключите с инсталирането, електрическите компоненти не трябва да бъдат повече достъпни за потребителите.

- Уредът и достъпните части се нагряват значително по време на работа. Внимавайте да не докосвате нагорещените елементи.

- Не позволявайте на децата да си играят с уреда и ги дръжте на разстояние и под наблюдение, тъй

като достъпните части могат да се нагреят значително по време на употреба.

- Хората със сърдечни пейсмейкъри и активни медицински импланти, преди да използват индукционните котлони, трябва да проверят дали стимулаторът е съвместим с въпросния уред.

- По време на и след употреба не докосвайте нагорещените части от уреда.

- Избягвайте допира с дрехи или други възпламеними материали докато всички компоненти на уреда не са се охладили достатъчно.

- Не поставяйте възпламеними материали върху уреда или близо до него.

- Мазнините и нагорещеното олио са лесно възпламеними. Не оставяйте без наблюдение готвенето на храни богати на мазнини и олио.

- Ако повърхността е леко увредена, изключете уреда, за да избегнете евентуален токов удар.

- Уредът не може да се активира чрез външен таймер или странично дистанционно управление.

- Готвенето върху готварския плот с олио и мазнини може да е опасно и да предизвика пожар.

- Готвенето трябва да се извършва под наблюдение. Бързото приготвяне на храни трябва се извършва под постоянно наблюдение.

- Не се опитвайте НИКОГА да погасявате пламъците с вода. Обратното, изключете уреда и изгасете пламъците, например с капак или противопожарно одеяло. Опасност от пожар: не поставяйте предмети върху готварските плотове.

- Не използвайте пароструйки.

- Не поставяйте метални предмети като ножове, вилици, лъжици или капаци върху готварския плот, тъй като биха могли да се нажежат.

- Преди да свържете модела към ел. мрежата разгледайте идентификационната табелка (която се намира в долната част на уреда), за да се уверите, че напрежението и мощността отговарят на напрежението, което протича в ел. мрежата и че ел. контакт е подходящ. При наличие на евентуални съмнения, потърсете помощта на квалифициран ел. техник.

Важно:

- След употреба изключете готварския плот чрез командното устройство и не вземайте предвид детектора за готварски съдове.

- Избягвайте изтичане на течности по плота, затова при варене или загреване на течности, намалете мощността.

- Не оставяйте плотовете включени с празни тенджери и тигани върху тях или без съдове.

- След като приключите с готвенето, изключете съответната зона.

- При готвене не използвайте никога алуминиево фолио и не поставяйте никога директно върху плота продукти, опаковани с алуминиево фолио. Алуминият ще разтопи и ще увреди непоправимо Вашия уред.

- Не затопляйте никога консервени или тенекиени кутии с храни без да сте ги отворили преди това, тъй като е възможно да експлодират.

Това предупреждение важи за всички останали видове готварски плотове.

- Използването на много висока мощност, като например функцията Booster, не е подходяща за затопляне на някои течности като например олио за пържене. Прекалената топлина би могла да бъде опасна. В тези случаи Ви препоръчваме да използвате по-ниска мощност.

- Готварските съдове трябва да се поставят директно в центъра на готварския плот. В никакъв случай не поставяйте други предмети между готварските съдове и плота.

- При достигане на висока температура, уредът намалява автоматично нивото на мощност в зоната на готвене.

Преди всяка операция за почистване или поддръжка, изключете продукта от електрическата мрежа като изключите щепсела или изключвайки главния прекъсвач на жилището.

За всички операции на инсталиране и поддръжка използвайте работни

ръкавици.

Уредът може да се използва от деца на възраст на не по-малко от 8 години и от лица с намалени физически способности или възприятия или без опит или необходими познания, при условие, че те са под наблюдение или след като същите са получили инструкции за безопасна употреба на уреда и са осъзнали опасностите, свързани с него.

Децата трябва да бъдат контролирани, за да се гарантира, че те не играят с уреда.

Почистването и поддръжката не трябва да се извършва от деца без наблюдение.

Помещението трябва да разполага с достатъчна вентилация, когато кухненския аспиратор се използва едновременно с други уреди с горивна функция, на газ или друг вид горивен материал.

Аспираторът трябва да бъде почистван често, както вътре, така и отвън (ПОНЕ ЕДИН ПЪТ НА МЕСЕЦ), Неспазването на стандартите за почистване на аспиратора и на замяната и почистването на филтрите, води до риск от пожар.

Строго се забранява приготвянето на храна върху пламък.

Използването на свободен пламък е вредно за филтрите и може да предизвика пожари, следователно при всички случаи трябва да се избягва.

Пърженето трябва да се извършва под контрол за да се избегне запалването на нагрятото олио.

ВНИМАНИЕ: Когато плота за готвене работи, достъпните части на аспиратора могат да се нагреят.

Внимание! Не свързвайте уреда към електрическата мрежа, докато инсталирането не е завършило напълно.

Доколкото се отнася до техническите мерки и мерките за безопасност, които да се предприемат за извеждане на отработените газове, придържайте се стриктно към предвиденото в регламента на местните компетентни органи.

Аспирираният въздух не трябва да бъде насочен в канал, използван за отвеждане на отработените газове, произведени от уреди с горене на газ или други горивни материали. Никога не използвайте аспиратора без правилно монтирана решетка!

Използвайте единствено фиксиращите винтове, приложени в комплект с продукта за инсталирането или, ако не са приложени, закупете правилния тип винтове. Използвайте правилната дължина на винтовете, които са обозначени в Ръководство за инсталиране.

Когато кухненският аспиратор и уредите, захранени с една енергия, която не е електрическа, те функционират едновременно, негативното налягане в помещението, не трябва да надвишава 4 Pa (4×10^{-5} bar).

Този уред отговаря на изискванията на Европейската директива 2012/19/ЕС и на директивата за Отпадъци от Електрическо и Електронно Оборудване (ОЕЕО). Уверявайки се, че този уред ще бъде рециклиран по правилен начин, Вие допринасяте за опазването на околната среда и на Вашето здраве.



Символът  върху уреда или в придружаващата го документация посочва, че този продукт не трябва да се третира като домашен отпадък, а трябва да бъде предаден в специално предназначени за това пунктове за рециклиране на електрическа и електронна техника. Придържайте се към местните регламенти за преработка на отпадъци! За по-подробна информация във връзка с предаването, събирането и рециклирането на този продукт, Ви съветваме да се обърнете към компетентните местни служби, службите за събиране на домакински отпадъци или към магазина, в който сте закупили този продукт.

Апаратура, проектирана, тествана и произведена, в съответствие със стандарта за:

- Безопасност: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Ефективност: 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. Препоръки за правилна употреба, с цел да се намали влиянието върху околната среда: Когато започнете да готвите, включете аспиратора на минимална скорост, като го оставите включен за няколко минути и след завършване на готвенето. Увеличете скоростта само при наличие на големи количества дим или пари, като използвате функцията booster само в крайни случаи. За да се поддържа в добра ефективност системата за намаляване на миризмите, заменете, когато е необходимо, филтъра(-ите) с активен въглен. За да се поддържа в добра ефективност филтъра за мазнини, почистете го при нужда. За да се оптимизира ефективността и за да се сведе до минимум шума, използвайте максималния диаметър на системата за канализация, посочен в това ръководство.

2. Употреба

Употреба на плота за готвене

Системата за готвене с индукция се основава върху физическия феномен на магнитната индукция. Основната характеристика на тази система е директното прехвърляне на енергията от генератора на тенджерата.

Предимства:

Ако се сравни с електрическите котлони, Вашият индукционен плот е:

- **По-сигурен:** по-ниска температура върху стъклената повърхност.
- **По-бърз:** по-кратко време за затопляне на храната.
- **По-точен:** плотът реагира веднага на зададените команди.
- **По-ефикасен:** 90% от погълната енергия се преобразува в топлина. Освен това, след като един път сте отстранили готварския съд от плота, преносът на топлина спира незабавно, избягвайки евентуална загуба на топлина.

2.1 Съдове за готвене

Използвайте само съдове за готвене, които са



отбелязани със символа

Важно:

За да избегнете перманентни щети върху повърхността на плота, не използвайте никога:

- съдове, чието дъно не е идеално гладко;
- метални съдове с лакирано дъно;
- съдове с грапава основа, за да избегнете драскотини по повърхността на плота;
- никога не поставяйте тенджерите и тиганите докато са още топли върху повърхността на контролния панел на плота.

2.1.1 Съдове за готвене с които вече разполагате

Индукционната система на готвене използва магнитна енергия за генериране на топлина. Следователно съдовете трябва да съдържат желязо. Можете да проверите дали материалът, от който са изработени съдовете съдържа желязо с помощта на обикновен магнит. Съдовете за готвене, които не са подходящи, не привличат магнита.

2.1.2 Препоръчителен диаметър на дъната на съдовете за готвене

ВАЖНО : ако съдовете за готвене не са с подходящи размери, зоните на готвене няма да се включат

За да откриете минималния диаметър на съда, който да се използва във всяка отделна зона, разгледайте илюстрациите, поместени в настоящото ръководство.

2.2 Енергоспестяване

За да получите възможно най-добър резултат, Ви съветваме:

- Да използвате тигани и тенджери с диаметър на дъното, който отговаря на този на зоната за печене.
- Да използвате само тенджери и тигани с плоско дъно.
- Ако е възможно, по време на готвене, оставете капака върху тенджерата.
- Пригответе зеленчуци, картофи и др. с малко количество вода, за да съкратите необходимото време за приготвяне.
- При тенджерите под налягане, разходът на електроенергия и времето необходимо за приготвяне се съкращават допълнително
- Поставете тенджерата в центъра на зоната за готвене, отбелязана върху плота.

Употреба на аспиратора Системата за аспирация може да бъде използвана във версия с аспирация с външна евакуация или филтриране с вътрешна циркулация.



Версия с аспирация

Фиг.7

Парите се евакуират навън посредством една група тръби (да се закупят отделно) фиксирани към фланеца за свързване, вече включен в комплекта.

Диаметърът на тръбата за разтоварване трябва да отговаря на диаметъра на пръстена за свързване:

- при четириъгълен изход 222 x 89 mm

- при кръгъл изход Ø 150 mm (*)

За допълнителна информация виж страницата, отнасяща се до аксесоарите на версията с аспирация в илюстрираната част на това ръководство.

Фиг.7с

Свържете продукта с тръби и отвори за разтоварване на стената с диаметър, равняващ се на тръбата за изхода на въздух (фланец за свързване).

Използването на тръби и отвори за разтоварването за стена с по-малък диаметър води до едно намаляване на производителността на аспирацията и едно драстично увеличаване на шума.

Следователно се отхвърля всякаква отговорност относно това.

! Използвайте тръба с възможно най-малка дължина.

! Използвайте една тръба с възможно най-малък брой завои (максимален ъгъл на завои: 90°).

! Избягвайте драстични промени на сечението на канала.



Версия с филтриране

Фиг.8

Засмуканият въздух ще бъде филтриран посредством специални филтри за мазнини и филтри срещу миризми, преди да бъде пренасочен в стаята.

Продуктът се доставя с всичко необходимо за стандартно функциониране с изход на въздух в предната част на цокъла на шкафа.

Вече са включени в опаковката четири комплекта керамичните филтри с активен въглен с много голяма производителност. Керамичните филтри са иновативни модулни филтри с въглен, които се възстановяват (консултирайте това ръководство в раздел Поддръжка - Филтри с активен въглен).

Химично-физичните свойства позволяват да се достигне една висока ефективност на абсорбиране на миризмите и висока механична устойчивост.

За допълнителна информация виж страницата, отнасяща се до аксесоарите на версията с филтриране (в илюстрираната част на това ръководство).

Фиг. 13b

Консултирайте уеб страниците www.elica.com и www.shop.elica.com за да проверите пълната гама на налични комплекти, за да можете да извършите различните видове инсталиране, както при версията с филтриране, та и при тази с аспирация.

3. Монтиране

Инсталирането на електрическите и механичните компоненти трябва да се извършва от специализиран персонал.

Електроуредът е изработен за да бъде вграден в работен плот с дебелина 2-6 cm, при инсталиране TOP; 2,5-6 cm при инсталиране FLUSH.

Минималната дистанция между готварския плот и стената, трябва да бъде поне 5 cm от предната страна, поне 4 cm странично и поне 50 cm спрямо горните шкафове.

NB = Предложените дистанции са приблизителни: в проектирането на пространствата, трябва да се следват инструкциите на производителя на кухнята.



3.1 Ел. връзка

Фиг. 3

-Изключете уреда от електрическото захранване.

-Инсталирането трябва да се извърши от квалифициран персонал, който да е запознат с действащите регламенти за инсталиране и безопасност.

-Производителят не носи никаква отговорност за евентуални щети върху хора, животни или предмети, възникнали в резултат на неспазване на директивите, предоставени в настоящия раздел.

-Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволи отстраняването на готварския от работния плот.

-Уверете се, че напрежението, посочено върху идентификационната табелка, разположена върху дъното на уреда, отговаря на захранващото напрежение в жилището, където ще бъде инсталиран.

-Не използвайте удължители.

-Заземяването е задължително по закон.

-Заземителният ел. кабел трябва да е с 2 cm по-дълъг от останалите кабели.

- Ако ел. уред не разполага със захранващ кабел, използвайте кабел, чието минимално сечение на проводниците е 2 mm² при мощност 7200 W; докато при по-големи мощности сечението трябва да е 4 mm²).

- В нито една точка на кабела температурата не трябва да надвишава с повече от 50°C тази на околната среда.

- Уредът е предназначен за използване чрез постоянно свързване към ел. мрежата, поради което трябва да предвидите омниполярен прекъсвач, който отговаря на действащите нормативи и който да осигури пълното изключване от мрежата при наличие на свърхнапрежение категория III, до който да има бърз и лесен достъп след инсталирането му.

Внимание! Преди да свържете отново уреда към ел. мрежата и да проверите дали функционира правилно, проверете дали кабелът е монтиран правилно.

Внимание! Подмяната на кабела за междинно свързване трябва да бъде извършена от оторизиран сервиз за техническо обслужване или от лице с подобна квалификация.

Забележка : продуктът притежава една функция Power Limitor която позволява да се зададе една максимална граница на аспирация kw

Настройката трябва да се извърши в момента на свързването на продукта към електрическата мрежа или при повторното свързване на самата електрическа мрежа (до следващите 2 минути). **За последователността на извършване на настройки Power Limitation консултирайте това ръководство в раздел Функциониране.**

3.2 Монтаж

Преди да пристъпите към инсталирането:

След като разпокаковате продукта, уверете се, че въпросният не се е увредил по време на транспорта и при наличието на проблеми, преди да пристъпите към инсталирането, свържете се с оторизирания представител или със сервиза за обслужване на клиенти.

Уверете се, че закупеният продукт е с подходящи размери предвид избраната зона за инсталиране.

Уверете се, че при транспорта във вътрешността на опаковката не са изпаднали аксесоари (например плънкетите с винтове, гаранционна карта и т.н.) и евентуално ги извадете и съхранете.

Уверете се също така, че в близост до зоната за инсталиране е наличен свободен ел. контакт.

Подготовка на уреда за вграждане:

- Продуктът не може да бъде инсталиран над устройства за охлаждане, миялни машини, печки, фурни, перални и сушилни.

Извършете всички дейности на рязане по шкафа преди вграждането на готварския плот и отстранете внимателно стърготините и остатъците от стружки.

ВАЖНО: използвайте един залепващ уплътняващ продукт моно-компонент (**S**), който има устойчивост на температура до 250° ; преди инсталирането на повърхностите, които трябва да бъдат залепени, те трябва да бъдат почистени старателно, като се отстрани всяко вещество, което може да попречи на слепването (пр.: разлепващи продукти, конформации, мазнини, масла, прах, остатъци от стари лепила и др.); лепилото се полага равномерно върху целия периметър на рамката; след залепване, оставете лепилото да изсъхне за около 24 часа.

Фиг. 1b

ВНИМАНИЕ! Евентуалният пропуск при инсталирането на винтовете и аксесоарите за фиксиране в съответствие с настоящите инструкции може да доведе до рискове от електрическо естество.

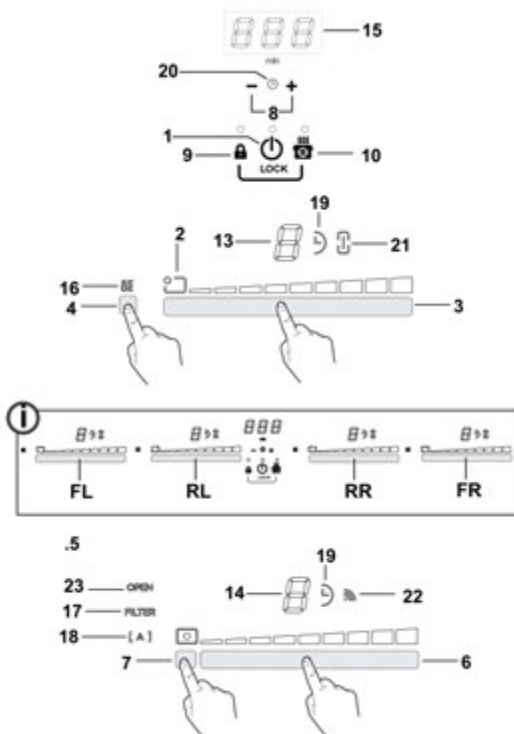
Забележка: за правилното инсталиране на продукта се препоръчва тръбите да се обработят с лента с лепило, със следните характеристики:

- еластичен, мек PVC филм, с лепило на акрилна основа
- което отговаря на стандарт DIN EN 60454
- с действие за забавяне на възпламеняването
- отлична устойчивост на застаряване
- устойчиво на температурните промени
- използвайте при ниски те

4. Начин на употреба

Контролен панел

Забележка: За да зададете дадена команда е достатъчно да докоснете (натиснете) съответните символи, чрез които са изобразени.



Бутони

1. **ON/OFF** на плота за готвене/ аспиратора за плота за готвене
2. Индикатор за позиция зона готвене
3. Избор на зони за готвене
4. Увеличаване/Намаляване на Power Level
5. Активиране на Temperature Manager
6. Бутони аспиратор
7. Избор на аспиратор
8. Увеличаване/Намаляване на скоростта (мощността) на аспирация
9. Активиране на автоматични функции
10. Ресет запущване на филтри
11. Активиране на Timer
12. Увеличаване/Намаляване на времето на Timer
13. Key Lock
14. Child Lock
15. Пауза / Recall

Дисплей / LED

11. Визуализация на Power Level
12. Визуализиране на скоростта (мощността) на аспирация
13. Дисплей зоната на готвене
14. Дисплей аспиратор
15. Дисплей Timer
16. Индикатор Temperature Manager
17. Индикатор за липса на филтри
18. Индикатор на функция на автоматична аспирация
19. Индикатор Timer активен
20. Индикатор Egg Timer активен
21. Индикатор Bridge активен
22. Индикатор за функциониране със SNAP
23. Индикатор FLAP

УПОТРЕБА НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНЕ

Какво е необходимо да знаете преди да започнете:

Всички функции на готварския плот са проектирани по начин, по който да отговарят на най-строгите норми за сигурност.

Поради тази причина:

- Някои функции не се активират или се деактивират автоматично при липса на съдове за готвене върху готварския плот или когато съдовете не са правилно поставени.
- В други случаи активираните функции се деактивират автоматично след няколко секунди, когато желаната функция се нуждае от допълнителна настройка, която не е дадена (напр.: “Включете плота за готвене” без да “Изберете зона за готвене” и “Работна температура”, или “Функция Lock” или функция “Таймер”).



Внимание! В случай (например) на продължително използване е възможно зоната на готвене да не се изключи веднага, тъй като е в процес на охлаждане; върху дисплея на зоната за готвене се появява символа “H” който обозначава извършвания в момента процес. Изчакайте докато дисплеят се изключи преди да се доближите до зоната за готвене.

Дисплей на зоната за готвене

на дисплеите, които се отнасят до зоните за готвене, се посочва:

Включена зона за готвене	
Power Level (Ниво на Мощност)	
Residual Heat Indicator	
Pot Detector (Детектор за капки)	
Функция Temperature Manager активна	
Функция Child Lock активирана	
Функция Пауза	
Функция Automatic Heat UP (Автоматично Нагриване)	

Характеристики на плота

● Safe Activation (Безопасно Активиране)

Продуктът се активира само при наличие на тенджери върху зоните за готвене: процесът на нагриване не се стартира или прекъсва в случай на липса или отстраняване на тенджерите.

● Pot Detector (Детектор за капки)

Продуктът отчита автоматично наличието на тенджери върху зоните за готвене.

● Safety Shut Down (Безопасно Изключване)

Поради причини, свързани с безопасността, всяка зона за готвене има едно максимално време на функциониране, което зависи от зададеното ниво на мощност.

● Residual Heat Indicator (Индикатор на Остатъчно Налягане)

При изключването на една или повече зони за готвене, наличието на остатъчна топлина се сигнализира със специален визуален сигнал на дисплея на съответната зона, посредством символа “H”.

Функциониране

Забележка: За да се активира всяка една функция, първо е необходима да се активира желаната зона

● Включване

Натиснете (докоснете)  ON/OFF плот за готвене/аспиратор

Светлинният индикатор се включва за да укаже, че плотът за готвене/аспираторът е готов за употреба

Натиснете отново за да изключите

Забележка: Тази функция има приоритет спрямо всички останали функции.

● Избор на зони за готвене

Докоснете (натиснете) Зоната за избор (3) съответства на желаната зона за готвене.

● 9 Power Level

Плотът е снабден с 9 нива на мощност

Докоснете и прехвърлете продължително с пръсти

Зоната на избор (3):

на дясно за да се увеличи нивото на мощност;

на ляво за да се намали нивото на мощност.

● Power Booster (усилвател на мощност)

Продуктът е снабден с едно ниво на допълнителна мощност (над нивото ) , което остава активно за 10 минути, след което мощността се връща на предходното ниво.

Докоснете и прехвърлете продължително с пръсти **Зоната за избор (3)** (над нивото ) и активирайте Power Booster. Нивото Power Booster е показано на дисплея на избраната зона със символа .

● Bridge Zones

Зоните за готвене, благодарение на функцията Bridge са в състояние да работят комбинирано създавайки една единствена зона със същото ниво на мощност. Тази функция позволява едно равномерно готвене с тави и тенджери със значителни размери.

Възможно е да се използва в комбинация предната зона за готвене **“Master” (главна)** със съответната зад нея **“Secondaria” (второстепенна)**

(за да проверите на кои е предвидена тази функция, консултирайте илюстрираната част на това ръководство).

За да активирате Функцията Bridge:

- изберете едновременно двете зони за избор на зоните за готвене, които желаете да използвате

- индикаторът Bridge () на зоната за готвене

“Secondaria” (второстепенна) светва

- посредством **Зоната за избор (3)** на зоната за готвене

“Master (главна) ще бъде възможно да се зададе Нивото (Мощност) на функциониране

- за да бъде деактивирана **Функцията Bridge** е достатъчно да бъде повторена същата процедура за активиране

● Temperature Manager

Temperature Manager (Температурен мениджър) е една функция за контрол, която позволява поддържането на топлината на една постоянна температура на едно оптимизирано ниво на мощност; идеално за да се поддържат топли вече приготвените храни. Функцията Temperature Manager (Температурен мениджър) се активира при натискане на зоната за активиране () (4)

На дисплея на зоната, която работи в Temperature Manager (Температурен мениджър) се появява символа .

● Key Lock (Заклучване на Бутони)

Key Lock (Заклучване на Бутони) позволява да се блокират настройките на плота, за да се предотврати случайна намеса, оставяйки активни вече зададените функции.

Активирание:

- натиснете  (9)
- индикаторът LED разположен над бутона светва, за да покаже настъпилото активиране

Повторете операцията за да деактивирате.

● Child Lock

Child Lock позволява да се избегне, децата да получат случаен достъп до включването на зоните за печене или зоната за аспирация, като забранява активирането на всяка една функция.

Child Lock може да се активира само с включен продукт, но с изключени зони за готвене (и зона за аспирация).

Активирание:

- отстранете съдовете за готвене, ако има такива, от готварския плот

- натиснете и задръжте натиснати едновременно  (9) и  (10), един акустичен сигнал указва, че че функцията е включена и се визуализира  на дисплеите (13) и (14).

Повторете операцията за да деактивирате.

● Timer

Функцията Timer е едно обратно отброяване, което е възможно да се настрои, дори едновременно, на всяка зона за готвене (и на зоната за аспирация). След изтичане на зададения период зоните за готвене (или зоната за аспирация) се изключват автоматично и потребителят се предупреждава със специален звуков сигнал.

Активирание/Настройка на функцията Timer за плота за готвене

- Изберете зоната за готвене (мощност¹⁰)
 - Натиснете  + (8) за достъп до функцията Timer
 - Настройте времето на продължителност на Timer:
 - натиснете селектора , за да увеличите времето на автоматично изключване
 - натиснете селектора, селектор , за да намалите времето за автоматично изключване
- Ако желаете, повторете операцията за останалите зони на готвене.

Забележка: Всяка зона за готвене може да има настроен един различен Timer; на дисплея (15) ще се появи 10 секунди, обратно отброяване на последната избрана зона за готвене, след което, се визуализира обратното отброяване с по-малко време.

Когато таймерът е приключил обратното преброяване, се издава звуков сигнал (за 2 минути или или той спира при натискане  ) , докато дисплеят (15) мига, със символа "0.00".

Забележка: отстрани на дисплея на зоната за готвене, с

Таймер в употреба, се появява символа "⌚" (19)

За изключването на Timer:

- изберете зоната за готвене
- настройте стойността на таймера на  , посредством 

Забележка: функцията продължава да работи, ако междувременно не бъдат натиснати други бутони.

● Egg Timer

Функцията Egg Timer е едно независимо устройство за обратно отброяване от зоните за готвене (и от зоната за аспирация). Таймерът за яйца (Egg Timer) се активира чрез натискане на   (8) .

Забележка : за настройка на функцията **Egg Timer** следвайте същата процедура, като за функцията **Timer**

Когато таймерът е приключил обратното преброяване, се издава звуков сигнал (за 2 минути или или той спира при натискане  ) , докато дисплеят (15) мига, със символа "0.00".

Забележка: с Egg Timer (Таймер за яйца) в употреба се появява символа "⌚" (20)

● Пауза

Функцията Pausa (Пауза) позволява да се прекъсне всяка активна функция на плота, премествайки на стойност нула мощността на готвене.

Активиране:

- натиснете  (10)
- визуализира се една "||" на дисплеите (13).

За деактивиране на функцията:

Забележка : тази операция възстановява статуса на плота преди паузата

- натиснете  (10)
- до 10 секунди плъзнете на дясно пръст по дължината **Зоната за избор (3)**, съответстваща на **зоната на готвене 2** (ФИГ.19);

Забележка : ако операцията не бъде извършена за това време функцията пауза остава активна.

Забележка: ако след 10 минути, **Функцията Пауза** не се деактивира, плътът се изключва автоматично.

● Recall

Функцията Recall позволява да се възстановят всички настройки, зададени на плота, в случай на случайно изключване.

Активиране:

- повторно включване на плота 
до 6 секунди от изключването
- натиснете  " " в рамките на следващите 6 секунди

● Automatic Heat UP (Автоматично Нагриване)

Функцията Automatic Heat UP (Автоматично Нагриване) позволява да се достигне по-бързо мощността на зададения режим; с тази функция се разполага с предимството да се постигне по-бързо готвене, но без риск храната да бъде изгорена, тъй като температурата не надхвърля тази на зададеното ниво. Тази функция е налична за нивата на мощност 1 -8 .

Активиране:

- натиснете продължително, върху **Зоната за избор (3)**, желаната мощност
- визуализира се една "A" на дисплея (13).

● Power Limitation

Функцията Power Limitation позволява да бъде настроено функционирането на продукта, като се ограничи неговата максимална абсорбация.

Забележка : настройката трябва да се извърши при

изключен плот, **без** да се натиска бутона  , в момента на свързването на плота за готвене към електрическата мрежа или при повторното свързване на самата електрическа мрежа, до следващите 2 минути.

За да се настрои Power Limitation :

- натиснете  и задръжте продължително натиснати

бутоните   , до издаването на един кратък звуков сигнал

- прехвърлете едновременно върху зоните за избор **FL** и

RL  , от ляво надясно,
после задръжте натиснат продължително в зоната,
съответстваща на последното ниво на мощност
 , до издаване на един кратък звуков
сигнал

дисплеят Timer (15) показва символите "CF6", за да посочи, че е възможно да се извърши настройката

дисплеят на **зона FL** показва текущата настройка**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

** по подразбиране настройката е зададена на
7,4 KW

- за да смените настройката на Power Limitation

прехвърлете зоните за избор **FL** 

- за да запазите направения избор, натиснете бутоните

  , за 1 секунда;

ще бъде издаден един акустичен сигнал за да потвърди извършената настройка и се излиза от функцията.

УПОТРЕБА НА АСПИРАТОРА

● Включване

Натиснете (докоснете)  **ON/OFF** плот за готвене/**аспиратор**
Светлинният индикатор се включва за да укаже, че плотът за готвене/аспираторът е готов за употреба
Натиснете отново за да изключите
Забележка: Тази функция има приоритет спрямо всички останали функции.

● Включване на аспиратора:

Докоснете (натиснете) **Зоната за избор (6)** за да активирате аспиратора

● Скорост (мощност) за аспирация:

Плотът е снабден с 8 нива на скорост (мощност) на аспирация

Докоснете и прехвърлете продължително с пръсти **Зоната на избор (6)**:

на дясно за увеличаване на скоростта (мощност) на аспирация (0-8);

на ляво за намаляване на скоростта (мощност) на аспирация (8-0);

● Power Booster Аспирация

Продуктът разполага с две нива на скорост (мощност) на допълнителна аспирация (над нивото 
- Докоснете и прехвърлете продължително с пръсти **Зоната за избор (3)** (над нивото ) и активирайте Power Booster Аспирация

нивото 9 : остава активирано за 15 минути

нивото 10 : остава активирано за 5 минути

след което мощността се връща на ниво 8

Забележка : Power Booster Активиран аспиратор, се посочва на дисплея (13) на избраната зона за готвене, със символа "F"

● Timer

Активиране/Настройка на функцията Timer за аспиратор

• Изберете аспиратора.

• Натиснете   (8) за достъп до функцията Timer (от произволна скорост)

• Настройте времето на продължителност на Timer:

натиснете селектора , за да увеличите времето на автоматично изключване
натиснете селектора, селектор , за да намалите времето за автоматично изключване

на дисплея (15) се визуализира обратно отброяване,

Забележка: отстрани на дисплея на аспиратора се

появява символа  (19)

Когато таймерът е приключил обратното преброяване, се издава звуков сигнал (за 2 минути или или той спира при натискане  ) , докато дисплеят (15) мига, със символа "000".

За изключването на Timer:

• изберете **Зоната на избор (6)**

• настройте скоростта на таймера на , посредством 

Забележка: функцията продължава да работи, ако едновременно не бъдат натиснати други бутони.

● Активиране на индикатори за запушване на филтри

Тези индикатори обикновено са деактивирани
(както за масления филтър, така и за филтъра с активен въглен)

За да ги активирате, процедирайте по следния начин:

- включете аспирация плот посредством ;

- с изключен мотор на аспирация и зони за готвене, натиснете и задръжте натиснати **Зоната за избор (7)**:

индикаторът LED "FILTER" (17) се включва със слаба с яркост

дисплеят (14) на аспиратора показва буквата "G" – за да се продължи към активиране на индикатора за запушване на **масления филтър** –

Забележка : натиснете отново **Зоната за избор (7)** за да се визуализира на дисплея (14) буквата "F" и пристъпете към активиране на **филтъра с въглен срещу миризми**

Активно

- натиснете **Зоната за избор (6)**, индикаторът LED **"FILTER" (17)** минава към силна яркост, след това след 10 секунди се изключва, за да посочи настъпилото **АКТИВИРАНЕ**.

■ Деактивиране на индикатори за запушване на филтри

повторете операцията описана по-горе за активиране;

- индикаторът LED **"FILTER"** (17) минава на слаба яркост, след това след 10 секунди се изключва, за да посочи настъпилата **ДЕАКТИВАЦИЯ**.

■ Индикатор за запушване на филтри

Аспираторът показва, когато е необходимо, да се извърши поддръжката на филтрите:

Маслен филтър

индикаторът LED **"FILTER"** (17) се включва; на дисплея (14) се визуализира символа **"G"** (за 10 секунди от включването)

Филтър за миризми с активен въглен

индикаторът LED **"FILTER"** (17) мига; на дисплея (14) се визуализира символа **"F"** (за 10 секунди от включването)

■ Ресет запушване филтри

След като е извършена поддръжката на филтрите (маслен и/или срещу миризми с активен въглен), натиснете продължително **Зоната за избор (7)**:

индикаторът LED **"FILTER"** изключва се, като рестартира отброяването на индикатора.

Забележка: Повторете операцията в случай на едновременна сигнализация на двата филтъра.

■ Автоматично функциониране

Продуктът е оборудван с един датчик за качество на въздуха, което позволява на аспиратора да зададе автоматично най-подходящата скорост на аспирация, въз основа на типа готвене.

За да активирате тази функция:

Натиснете за кратко **Зоната за избор (7)**, индикаторът LED **"(A)"** (18) светва за да покаже, че аспираторът работи в този режим.

■ Автоматично функциониране на аспиратора със SNAP®

За свързването между аспиратора и SNAP®, консултирайте предоставеното ръководство със **SNAP®** или посетете www.elica.com.

Забележка: **SNAP®** е едно устройство за помощна аспирация, в състояние да функционира заедно с аспирацията.

За да активирате тази функция:

Натиснете за кратко **Зоната за избор (7)**, индикаторът LED **"(A)"** (18) и индикаторът LED  (22) светват за да покажат, че аспираторът работи на този режим.

■ Индикатор FLAP отворен

Зоната на аспирация е оборудвана с един въртящ се механичен FLAP. Необходимо е да се включи аспирацията и да се отвори приставката flap, за да се активира продукта. Аспираторът е оборудван с един датчик, който при активирана аспирация, в случаите, когато приставката FLAP бъде затворена напълно, спира автоматично мотора. Аспираторът се стартира отново, само след като бъде отворен отново FLAP.

- включвайки аспиратора, моторът няма да се стартира, ако FLAP е затворен:

индикаторът LED **"OPEN"** (23) се включва, ще бъде издаден един дълъг звуков сигнал, на всеки 5 секунди дисплеят (12) мига

- затваряйки FLAP при включен мотор, моторът спира: индикаторът LED **"OPEN"** (23) се включва, ще бъде издаден един дълъг звуков сигнал, на всеки 5 секунди дисплеят (12) мига

Този електрически уред е създаден за да бъде използван в комбинация с един КОМПЛЕКТ датчик на прозорец (не е доставен от производителя)

Инсталирайки КОМПЛЕКТА датчик на Прозорец (единствено при употреба в режим АСПИРАЦИЯ), аспирацията на въздух ще спре да функционира, всеки път, когато прозорецът, намиращ се в стаята, на който КОМПЛЕКТЪТ е монтиран, бъде затворен.

Препоръчва се закупуването КОМПЛЕКТ FDS- 100 Elektrotechnik Schabus, на разположение в оторизираните центрове Elektrotechnik Schabus или директно посредством интернет сайт www.elektrotechnik-schabus.de.

• Електрическото свързване на КОМПЛЕКТА датчик на Прозорец, трябва да бъде извършено от технически персонал, с квалификация и специализация.

ВНИМАНИЕ: позиционирайте КОМПЛЕКТА в една зона, недостъпна от клиента след завършване на инсталирането.

• Производителят на този електрически уред отхвърля всякаква отговорност за евентуални проблеми, щети, пожари, произтичащи от дефекти и/или проблеми при функциониране и/или грешно инсталиране на КОМПЛЕКТА.

4.1 Таблица на мощностите

Ниво на мощност		Начин на готвене	Използвано ниво (индикация за подпомагане на формирането на опит и навици за готвене)
Максимална мощност	Boost	Ускорено загряване	Идеално за бързо повишаване на температурата на храната до бързо кипване ако става въпрос за вода или бързо затопляне на готвените течности
	8-9	Пържене – кипене	Идеално за запичане, в началото на готвенето, пържене на замразени продукти, бързо кипване
Висока мощност	7-8	Запичане – запържване – кипене – печене	Идеално за запържване, поддържане на кипене, готвене и печене (с кратка продължителност 5-10 минути)
	6-7	Запичане – готвене – задушаване – запържване – печене	Идеално за запържване, поддържане на леко кипене, готвене и печене (със средна продължителност 10-20 минути), предварително загряване на аксесоари
Средна мощност	4-5	Готвене – задушаване – запържване – печене	Идеално за задушаване, поддържане на къкрене, готвене (с голяма продължителност) и объркване на паста
	3-4	Готвене – кипване – сгъстяване - разбъркване	Идеално за продължително готвене (на ориз, сосове, печени ястия, риба) с наличие на течности (например вода, вино, бульон, мляко) и за объркване на паста
	2-3	Готвене – кипване – сгъстяване - разбъркване	Идеално за продължително готвене (обеми до един литър: ориз, сосове, печени ястия, риба) с наличие на течности (например вода, вино, бульон, мляко)
Ниска мощност	1-2	Топене – размразяване - поддържане на топло – разбъркване	Идеално за омекотяване на масло, леко разтапяне на шоколад и размразяване на продукти с малки размери
	1	Топене – размразяване - поддържане на топло – разбъркване	Идеално за поддържане топло на малко количество прясно сготвени ястия и поддържане температурата на ястия и объркване на ризото
OFF	Нулева мощност	Повърхност за поставяне	Готварският плот е в позиция stand-by или изключен (с възможно наличие на остатъчна топлина след завършване на готвенето, което се сигнализира чрез H-L-O)

4.2 Таблица за печене

Категория храни	Ястия и начин на приготвяне	Ниво на мощност и степен на готвене			
		Първа фаза	Мощност	Втора фаза	Мощност
Паста, ориз	Прясна паста	Загриване на водата	Booster-9	Варене на пастата и поддържане на кипенето	7-8
	Прясна паста	Загриване на водата	Booster-9	Варене на пастата и поддържане на кипенето	7-8
	Варен ориз	Загриване на водата	Booster-9	Варене на пастата и поддържане на кипенето	5-6
	Ризото	Запържване и запичанена ястия	7-8	Готвене	4-5
Зеленчуци, варива	Варени	Загриване на водата	Booster-9	Варене	6-7
	Пържени	Затопляне на олиото	9	Пържене	8-9
	Соте	Загриване на аксесоара	7-8	Готвене	6-7
	Задушени	Загриване на аксесоара	7-8	Готвене	3-4
	Запържени	Загриване на аксесоара	7-8	Придаване на златист цвят на запържените ястия	7-8
Месо	Печено	Запичане до златист цвят в олио (ако е с масло - мощност 6)	7-8	Готвене	3-4
	На скара	Предварително загряване на съда	7-8	Запичане и от двете страни	7-8
	Запечено	Запържване в олио (ако е с масло - мощност 6)	7-8	Готвене	4-5
	Със сос/задушено	Запържване в олио (ако е с масло - мощност 6)	7-8	Готвене	3-4
Риба	На скара	Предварително затопляне на тенджерата	7-8	Готвене	7-8
	Със сос/задушена	Запържване в олио (ако е с масло - мощност 6)	7-8	Готвене	3-4
	Пържена	Загриване на олиото или на мазнините	8-9	Пържене	7-8
Яйца	Пържени	Затопляне на тенджерата с масло или мазнини	6	Готвене	6-7
	Омлети	Затопляне на тенджерата с масло или мазнини	6	Готвене	5-6
	Рохко сварени/Твърдо сварени яйца	Загриване на водата	Booster-9	Готвене	5-6
	Палачинки	Затопляне на тенджерата с масло	6	Готвене	6-7
Сосове	Домати	Запържване в олио (ако е с масло - мощност 6)	6-7	Готвене	3-4
	Рагу	Запържване в олио (ако е с масло - мощност 6)	6-7	Готвене	3-4
	Бешамел	Подготовка на базата (разтопете масло и брашно)	5-6	Леко възвиране	3-4
Сладкиши и кремове	Яйчен крем	Възвиране на мляко	4-5	Поддържане на леко варене	4-5
	Пудинг	Възвиране на мляко	4-5	Поддържане на леко варене	2-3
	Мляко с ориз	Затопляне на мляко	5-6	Поддържане на леко варене	2-3

5. Поддръжка

Поддръжка на плота за готвене

Внимание! Преди каквато и да е операция, свързана с почистване или поддръжка, уверете се, че зоните на готвене са изключени и че индикаторът за остатъчна топлина е изключен.

5.1 Почистване

Готварският плот се почиства след всяко ползване.

Важно:

Не използвайте абразивни и телени гъбички. С течение на времето, употребата им може да повреди стъклената повърхност.

Не употребявайте агресивни химични почистващи препарати като спрейове за фурна или препарати за отстраняване на петна.

След всяко използване, изчакайте плота да се охлади и го почистете, за да отстраните наслоените засъхнали остатъци и петна от храна.

Захарта и храните с високо съдържание на захар увреждат готварския плот и трябва моментално да бъдат отстранени.

Солта, захарта и пясъка могат да надраскат повърхността на стъклото.

Почиствайте с мека кърпа, кухненска хартия и специални продукти за почистване на готварския плот (придържайте се към инструкциите на производителя).

НИКОГА НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ПАРОСТРУЙКИ!!!

Важно:

В случай на случайно изтичане и обилно количество течности от тенджерите е възможно да се извърши намеса чрез клапана за разтоварване, разположен върху долната част на продукта, за да може да се отстрани всеки остатък и да може да се извърши едно почистване при максимална хигиенна безопасност.

Фиг. 16

За едно пълно и задълбочено почистване може да се отстрани изцяло долната вана

Фиг. 18a - 18b

Поддръжка на аспиратора

Почистване

За почистването използвайте **ЕДИНСТВЕНО** една навлажнена с неутрални течни препарати кърпа. **НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ИНСТРУМЕНТИ ЗА ПОЧИСТВАНЕТО!**

Избягвайте употребата на абразивни продукти.

НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ СПИРТ!

Филтър против мазнини

Задържа частиците мазнина, произхождащи от готвенето.

Трябва да бъде почистен един път на месец (или когато системата за сигнализиране на запущване на филтрите сигнализира тази необходимост), с не агресивни почистващи препарати, ръчно или в миялна машина на ниски температури и на кратък цикъл.

При измиването в миялна машина металният филтър против мазнини може да се обезцвети, но неговите филтриращи свойства в никакъв случай няма да се променят.

Фиг. 15

Филтър с активен въглен

(Само за Филтрираща Версия)

Задържа неприятните миризми, произхождащи от готвенето.

Продуктът е снабден с четири комплекта филтри, които задържат миризмите, благодарение на активния въглен. Активният въглен е вграден в една керамична структура, която го прави лесно и напълно достъпен за замърсителите, създавайки по този начин една голяма повърхност на абсорбиране.

Запушването на **керамичните филтри с активен въглен** настъпва след една значително продължителна употреба според типа кухня и честотата на почистване на филтъра за мазнини. Тези филтри за миризми, могат да бъдат регенерирани термично на всеки 2/3 месеца в предварително нагрятa фурна на 200°C за 45 минути. Регенерирането позволява една максимална трайност на филтрите от 5 години.

Фиг. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Установяване на повреди

КОД НА ГРЕШКАТА	ОПИСАНИЕ	ВЪЗМОЖНИ ПРИЧИНИ	ОТСТРАНЯВАНЕ НА ГРЕШКАТА
E2	Зоната с команди се изключва поради прекалено висока температура	Вътрешната температура на електронните компоненти е прекалено висока	Изваквайте плота да се охлади преди да го използвате отново
ERR03 + звук сигнал 	Отчита се едно продължително активиране (постоянно) на бутона. Интерфейсът се изключва след 10 секунди.	Вода, тенджери или кухненски съдове, над потребителския интерфейс.	Почистете повърхността, отстранете евентуално наличните предмети от плота.
За всички други сигнализации за грешка (E ... U ...)	Свържете се със сервиза за техническо обслужване и посочете кода на отчетената грешка		

5.3 Техническо обслужване

Преди да се свържете със сервиза за техническо обслужване:

1. Уверете се, че не сте в състояние да разрешите сами проблема на базата на информацията, поместена в раздела „Установяване на повреди“.

2. Изключете и включете отново уреда, за да се уверите, че неизправността е отстранена.

Ако след въпросните проверки неизправността е все още налице, свържете се с най-близкия сервиз за техническо обслужване.

Respectați cu strictețe instrucțiunile din acest manual. Ne declinăm orice răspundere pentru eventuale inconveniente, daune sau incendii provocate de aparat care rezultă din nerespectarea instrucțiunilor din acest manual. Aparatul este destinat exclusiv pentru uz domestic, pentru gătitul alimentelor și aspirarea fumului care rezultă din gătitul propriu-zis. Nu sunt permise alte utilizări (de ex., încălzirea încăperilor). Producătorul își declină orice responsabilitate în cazul utilizării necorespunzătoare sau pentru setarea eronată a comenzilor.

Produsul poate avea aspect diferit față de ilustrațiile din această broșură, totuși instrucțiunile de utilizare, întreținere și instalare rămân aceleași.

Este important să păstrați acest manual pentru a-l putea consulta în orice moment. În caz de vânzare, cesionare sau mutare, asigurați-vă că manualul însoțește produsul.

! Citiți cu atenție instrucțiunile: acestea conțin informații importante legate de instalare, utilizare și siguranță.

! Nu efectuați modificări electrice pe produs.

! Înainte de a instala aparatul, asigurați-vă că nicio componentă nu este deteriorată. În caz contrar, contactați vânzătorul și nu efectuați instalarea.

! Verificați integritatea produsului înainte de a continua cu instalarea. În caz contrar, contactați vânzătorul și nu efectuați instalarea.

Observație: Elementele marcate cu simbolul „(*)” sunt accesorii opționale furnizate doar pentru anumite modele sau care nu sunt prevăzute și trebuie cumpărate.



1. Avertismente

Atenție! Respectați cu strictețe instrucțiunile de mai jos:

- aparatul trebuie deconectat de la rețeaua electrică înainte de efectuarea oricărei intervenții de instalare;

- instalarea sau întreținerea trebuie executate de un tehnician specializat, în conformitate cu instrucțiunile producătorului și cu normele în vigoare în materie de siguranță. Nu reparați și nu înlocuiți nicio parte a aparatului decât în cazul în care acest lucru este cerut în mod specific în manualul de utilizare;

- legarea la masă a aparatului este obligatorie;

- cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a permite conectarea aparatului încastrat în mobilier la rețeaua electrică;

- pentru ca instalarea să fie conformă cu normele de siguranță în vigoare, este necesar un întrerupător omnipolar standard care să asigure deconectarea completă de la rețea în condițiile categoriei de supratensiune III, conform regulilor de instalare;

- nu folosiți prize multiple sau prelungitoare;

- după instalare, componentele electrice nu mai trebuie să fie accesibile utilizatorului;

- aparatura și părțile accesibile se încălzesc în timpul utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire;

- aveți grijă să nu se joace copiii cu aparatul; țineți copiii la distanță și sub supraveghere, întrucât părțile accesibile se pot încălzi foarte tare în timpul utilizării;

- pentru persoanele cu stimulatoare cardiace active este important să verifice, înainte de utilizarea plitei cu inducție, dacă propriul stimulator este compatibil cu aparatul;

- în timpul utilizării și după, nu atingeți elementele de încălzire ale aparatului;

- evitați contactul cu lavete sau alte materiale inflamabile până când toate componentele aparatului s-au răcit suficient;

- nu turnați substanțe inflamabile pe aparat sau în apropierea acestuia;
- grăsimile și uleiurile supraîncălzite se aprind ușor; Supravegheați gătirea alimentelor bogate în grăsime și ulei;
- dacă suprafața este fisurată, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea de electrocutare;
- aparatul nu este destinat să fie pus în funcțiune prin intermediul unui temporizator extern sau un sistem de comandă la distanță separat;
- gătitul nesupravegheat pe o plită de gătit cu ulei sau grăsime poate fi periculos și poate genera incendii;
- procesul de gătit trebuie supravegheat; Un proces de gătit de scurtă durată trebuie supravegheat în permanență;
- nu încercați NICIODATĂ să stingeți flăcările cu apă. Dimpotrivă, opriți aparatul și înăbușiți flăcările, de exemplu, cu un capac sau o pătură antiincendiu. Pericol de incendiu: nu așezați obiecte pe suprafețele de gătit.
- nu utilizați aparate de curățare cu aburi;
- nu așezați obiecte metalice cum ar fi cuțite, furculițe, linguri și capace pe suprafața plitei de gătit întrucât se pot supraîncălzi;
- Înainte de a conecta modelul la rețeaua electrică: verificați plăcuța cu date tehnice (pe partea inferioară a aparatului) pentru a vă asigura că tensiunea și puterea corespund celor ale rețelei, iar priza este potrivită. În caz de dubiu, consultați un electrician calificat.

Important:

- după utilizare, opriți plita de gătit de la dispozitivul de control și nu vă bazați pe detectorul de vase de gătit;
 - evitați scurgerile de lichide, deci pentru a fierbe sau încălzi lichide, reduceți furnizarea de căldură;
 - nu lăsați elementele de încălzire aprinse cu oale și tigăi goale sau în absența recipientelor;
 - când ați terminat de gătit, stingeți zona respectivă;
 - pentru a găti, nu utilizați niciodată folii de aluminiu și nu puneți niciodată direct produse ambalate cu aluminiu. Aluminiul poate fuziona și deteriora iremediabil aparatul;
 - nu încălziți niciodată o conservă sau un vas de cositor care conține alimente fără a-l deschide mai întâi: poate exploda!
- Acest avertisment se aplică tuturor celorlalte tipuri de plite de gătit.
- Utilizarea unei puteri ridicate cum este funcția Booster nu este adecvată pentru încălzirea anumitor lichide cum ar fi, de exemplu, uleiul pentru prăjire. Căldura excesivă poate fi periculoasă. În aceste cazuri, se recomandă utilizarea unei puteri mai puțin ridicate;
 - recipientele trebuie așezate direct pe plita de gătit și trebuie centrate. În niciun caz nu introduceți alte obiecte între vasul de gătit și plita de gătit;
 - în eventualitatea unor temperaturi ridicate, aparatul reduce automat nivelul de putere din zonele de gătit.

Înainte de orice operațiune de curățare sau întreținere, deconectați aparatul de la rețeaua electrică scoțând fișa din priză sau oprind întrerupătorul general din locuință.

Pentru toate operațiunile de instalare și întreținere, purtați mănuși de lucru.

Aparatul poate fi utilizat de copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență sau de cunoștințele necesare, dacă acestea sunt supravegheate sau după ce acestea au primit instrucțiuni privind utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele aferente.

Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.

Curățarea și întreținerea nu trebuie realizate de copii fără supraveghere.

Încăperea trebuie să fie prevăzută cu ventilație suficientă, atunci când hota de bucătărie se utilizează în același timp cu alte aparate pe gaz sau alți combustibili. Hota trebuie curățată periodic, atât în interior, cât și în exterior (CEL PUȚIN O DATĂ PE LUNĂ), în orice caz, respectați prevederile indicate în mod expres în instrucțiunile de întreținere.

Nerespectarea regulilor de curățare a hotei și înlocuirea și curățarea filtrelor pot cauza riscuri de incendiu.

Este strict interzis să preparați alimentele cu flacără.

Utilizarea flăcărilor deschise este periculoasă pentru filtre și poate provoca incendii, așadar, evitați-le în orice caz.

Prăjirea trebuie realizată sub control,

așadar evitați ca uleiul supraîncălzit să se aprindă.

ATENȚIE! Atunci când plita de gătit este în funcțiune, părțile accesibile ale hotei se pot încălzi.

Atenție! Nu conectați aparatul la rețeaua electrică până când instalarea nu este finalizată în întregime.

În ceea ce privește măsurile tehnice și de siguranță de adoptat pentru evacuarea fumului, respectați cu strictețe prevederile din regulamentele impuse de autoritățile locale competente.

Aerul aspirat nu trebuie direcționat într-o conductă utilizată pentru evacuarea fumului produs de aparate pe gaz sau alți combustibili.

Nu utilizați niciodată plita fără grilajul montat corect!

Utilizați numai șuruburile de fixare furnizate împreună cu produsul pentru instalare sau, dacă nu sunt furnizate, achiziționați șuruburi de tipul corect. Utilizați șuruburi de lungime corectă identificate în Ghidul de instalare.

Atunci când hota și aparatele alimentate cu altă energie decât cea electrică funcționează în același timp, presiunea negativă din încăperea nu trebuie să depășească 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bari).

Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/CE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). Asigurându-se că acest produs este eliminat în mod corect, utilizatorul ajută la prevenirea posibilelor consecințe negative asupra mediului și sănătății.



Simbolul  de pe produs sau de pe documentația aferentă indică faptul că acest produs nu trebuie tratat ca deșeu menajer, ci trebuie predat la un punct de colectare adecvat pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Debarasați-vă de acesta respectând reglementările locale privind eliminarea deșeurilor. Pentru mai multe informații referitoare la tratamentul, recuperarea și reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați autoritățile locale, serviciul de colectare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde a fost achiziționat produsul.

Aparatură protejată, testată și realizată în conformitate cu normele privind:

- Siguranța: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Performanța: 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.

- CEM: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Sugestii pentru o utilizare corectă pentru a reduce impactul asupra mediului înconjurător: Când începeți să gătiți, porniți hota la viteză minimă, lăsând-o pornită timp de câteva minute și după ce ați terminat de gătit. Creșteți viteza numai în caz de cantitate mare de fum și aburi, folosind funcția booster numai în cazuri extreme. Pentru ca sistemul de reducere a mirosurilor să fie eficient, înlocuiți, atunci când este necesar, filtrul/filtrele cu cărbune. Pentru ca filtrul de grăsime să funcționeze eficient, curățați-l atunci când este necesar. Pentru optimizarea eficienței și minimizarea zgomotelor, utilizați diametrul maxim al sistemului de canalizare indicat în acest manual.

2. Utilizarea

Utilizarea plitei de gătit

Sistemul de gătit cu inducție se bazează pe fenomenul fizic al inducției magnetice. Caracteristica esențială a acestui sistem este transferul direct de energie de la generator la vasul de gătit.

Avantaje:

În comparație cu plitele de gătit electrice, plita dumneavoastră cu inducție este:

- **Mai sigură:** temperatură mai mică pe suprafața sticlei;
- **Mai rapidă:** timpi de încălzire a alimentelor mai mici;
- **Mai precisă:** plita reacționează imediat la comenzile dumneavoastră;
- **Mai eficientă:** 90% din energia absorbită este transformată în căldură. În plus, când vasul este luat de pe plită, transmiterea căldurii este întreruptă imediat, evitându-se pierderile de căldură inutile.

2.1 Recipiente pentru gătit



Utilizați numai vase de gătit care poartă simbolul

Important:

pentru a evita deteriorarea iremediabilă a suprafeței plitei, nu utilizați:

- recipiente cu baza care nu este perfect plată;
- recipiente metalice cu bază emailată;
- recipiente cu bază rugoasă, pentru a evita zgărierea suprafeței plitei;
- nu așezați niciodată vasele de gătit și tigăile calde pe suprafața panoului de control al plitei.

2.1.1 Recipiente preexistente

Gătitul cu inducție folosește magnetismul pentru a genera căldură. Prin urmare, vasele trebuie să conțină fier. Puteți verifica dacă materialul vasului de gătit este magnetic folosind un magnet simplu. Vasele de gătit nu sunt adecvate în cazul în care nu sunt detectabile magnetic.

2.1.2 Diametre recomandate pentru baza vaselor de gătit

IMPORTANT: dacă vasele de gătit nu au dimensiuni corecte, zonele de gătit nu se aprind

Pentru a vedea diametrul minim al cratiței pe care trebuie să o folosiți pe fiecare zonă în parte, consultați partea ilustrată a acestui manual.

2.2 Economie de energie electrică

Pentru a obține cele mai bune rezultate, se recomandă să:

- utilizați vase de gătit cu diametrul bazei egal cu cel al zonei de gătit;
- utilizați numai vase de gătit cu bază plată;
- când este posibil, țineți capacul pe vase în timpul gătirii;
- gătiți legumele, cartofii etc. cu o cantitate mică de apă pentru a reduce timpul de gătit;
- utilizați oala sub presiune, reduce consumul de energie și timpul de gătit;
- poziționați vasul în centrul zonei de gătit desenate pe plită.

Utilizarea dispozitivului de aspirare Sistemul de aspirare poate fi utilizat în versiunea aspirare cu evacuare



Versiunea

externă sau filtrare cu recirculare internă.

aspirare

Fig. 7

Aburii vor fi evacuați spre exterior prin intermediul unei serii de tuburi (se vor achiziționa separat) fixate pe flanșa de conectare furnizată.

Diametrul tubului de evacuare trebuie să fie echivalent cu diametrul inelului de conexiune:

- în caz de ieșire dreptunghiulară 222 x 89 mm
- în caz de ieșire rotundă Ø 150 mm (*)

Pentru mai multe informații, consultați pagina privind accesoriile a versiunii aspirare din partea cu ilustrații a acestui manual.

Fig. 7c

Conectați produsul la tuburi și orificiile de evacuare prin perete cu diametrul echivalent orificiului de ieșire a aerului (flanșă de conectare).

Utilizarea tuburilor și a orificiilor de evacuare prin perete cu diametru mai mic va genera o reducere a performanțelor de aspirare și o creștere drastică a zgomotului.

Așadar, ne declinăm orice răspundere în acest sens.

! Utilizați o conductă cu lungimea minimă necesară.

! Utilizați o conductă cu cât mai puține coturi posibil (unghiul maxim al cotului: 90°).

! Evitați modificările drastice ale secțiunii conductei.



Versiunea cu filtrare

Fig. 8

Aerul aspirat va fi filtrat prin filtre de grăsimi și filtre de reținere mirosuri înainte de a fi redirecționat în încăpere.

Produsul este furnizat cu toate accesoriile necesare pentru o instalare standard cu orificiu de ieșire a aerului în partea frontală a bazei.

În pachet sunt incluse deja patru baterii de ceramică cu cărbune activ de înaltă performanță. Filtrele de ceramică sunt filtre cu cărbune modular inovatoare care se regenerează (consultați secțiunea Întreținere - Filtre cu cărbune activ din acest manual).

Proprietățile fizice și chimice permit atingerea unei înalte eficiențe de absorbție a mirosurilor și a unei rezistențe mecanice ridicate.

Pentru mai multe informații, consultați pagina privind accesoriile a versiunii cu filtrare (în partea cu ilustrații a acestui manual).

Fig. 13b

Consultați paginile web www.elica.com și

www.shop.elica.com pentru a vedea gama completă de kituri disponibile, pentru a putea efectua diferite instalări, atât în versiunea cu filtrare, cât și în cea cu aspirare.

3. Instalarea

Instalarea, atât electrică, cât și mecanică, trebuie realizată de personal specializat.

Aparatul electrocasnic este proiectat pentru a fi încorporat în blatul de lucru cu grosimea de 2-6 cm, în caz de instalare TOP; 2,5-6 cm în caz de instalare FLUSH.

Distanța minimă dintre plită și perete trebuie să fie de cel puțin 5 cm în partea din față, minim 4 cm lateral și minim 50 cm față de corpurile suspendate de deasupra.

NB = Aceste distanțele sunt pur indicative: când proiectați spațiile trebuie să luați în calcul indicațiile producătorului bucătăriei.



3.1 Conexarea Electrică

Fig. 3

- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică
- Instalarea trebuie efectuată de personal calificat familiarizat cu standardele aplicabile de instalare și de securitate.
- Producătorul nu își asumă nicio răspundere față de oameni, animale sau bunuri în cazul nerespectării instrucțiunilor prevăzute în acest capitol.
- Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a permite scoaterea plitei de gătit din blatul de bucătărie.
- Asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuța cu date tehnice amplasată în partea de jos a aparatului corespunde cu cea a încăperii în care se va instala aparatul.
- Nu utilizați prelungitoare.
- Împământarea este obligatorie prin lege.
- Cablul electric de împământare trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât celelalte cabluri.
- În cazul în care aparatul nu este echipat cu cablu de alimentare, utilizați unul cu secțiunea conductorilor de minimum 2,5 mm² pentru puteri de până la 7.200 W, iar pentru puteri mai mari trebuie să fie de 4 mm²).
- Cablul nu trebuie să atingă în niciun punct o temperatură cu 50°C peste temperatura ambientală.
- Aparatul este conceput pentru a fi conectat permanent la rețeaua de energie electrică, din acest motiv, efectuați conexiunea la rețeaua fixă prin intermediul unui întrerupător omnipolar standard care să asigure deconectarea completă de la rețea în condițiile categoriei de supratensiune III și care să fie ușor accesibil după instalare.

Atenție! Înainte de a reconecta circuitul la sursa de alimentare și de a-i verifica funcționarea corectă, verificați întotdeauna montajul corect al cablului de rețea.

Atenție! Înlocuirea cablului de interconexiune trebuie efectuată de personal de service autorizat sau de către o persoană cu calificare echivalentă.

Observație: produsul este prevăzut cu o funcție de limitare a puterii care permite setarea unui prag maxim de absorbție kw. Setarea trebuie realizată în momentul conectării produsului la rețeaua de energie electrică sau la reconectarea la aceeași rețea de energie electrică (în 2 minute succesive). **Pentru secvența de setare a funcției de limitare a puterii, consultați secțiunea Funcționare din acest manual.**

3.2 Montarea

Înainte de a începe instalarea:

- după despachetarea produsului, verificați dacă nu s-a produs vreo deteriorare în timpul transportului, iar în caz de probleme, contactați distribuitorul sau Serviciul clienți, înainte de a începe instalarea;
- verificați dacă produsul achiziționat este de dimensiuni corespunzătoare pentru zona de instalare aleasă;
- verificați dacă în interiorul ambalajului există (din motive de transport) seturi de materiale (cum ar fi plicuri cu șuruburi, garanții etc.) care trebuie îndepărtate și depozitate;
- de asemenea, verificați dacă în apropiere zonei de instalare este disponibilă o priză electrică.

Amplasarea mobilierului pentru încălzire:

- Produsul nu poate fi instalat deasupra dispozitivelor de răcire, mașinii de spălat vase, cuptoarelor, mașinilor de spălat rufe și mașinilor uscat rufe.
- Executați toate lucrările de tăiere a mobilierului înainte de a încastra plita de gătit și îndepărtați cu precizie așchiile sau rumegușul rezultat din tăiere.

IMPORTANT: utilizați un adeziv de sigilare monocomponent (S), care să fie rezistent la temperaturi de până la 250°; înainte de instalare, suprafețele de lipit trebuie să fie bine curățate eliminând toate substanțele care ar putea compromite adeziunea (de ex., agenți antiaderenți, agenți de conservare, grăsimi, ulei, praf, reziduuri de adezivi vechi etc.); substanța de lipit se va distribui uniform pe întregul perimetru al cadrului; după lipire, lăsați substanța de lipit să se usuce timp de aproximativ 24 de ore.

Fig. 1b

ATENȚIE! În cazul în care șuruburile și elementele de fixare nu se instalează în conformitate cu aceste instrucțiuni, există riscul de pericole electrice.

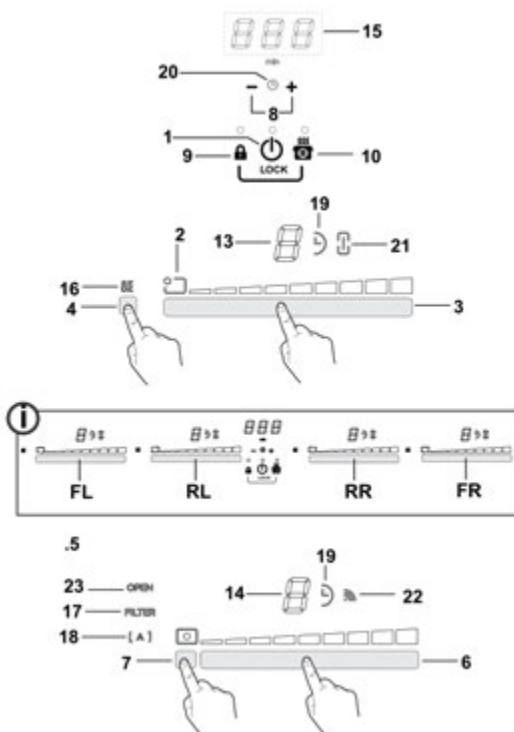
Observație: pentru o instalare corectă a produsului, se recomandă izolarea tubulaturilor cu un adeziv care să aibă următoarele caracteristici:

- peliculă elastică din PVC rigid, cu adeziv pe bază de acrilat;
- care respectă standardul DIN EN 60454;
- ignifug;
- rezistență înaltă la uzură;
- rezistent la diferențele de temperatură;
- se poate utiliza la temperaturi scăzute.

4. Funcționarea

Panou de control

Observație: Pentru a selecta comenzile, atingeți pur și simplu (apăsați) simbolurile care le reprezintă



Taste

1. **ON/OFF (PORNIRE/OPRIRE)** a plitei de gătit/dispozitivului de aspirare pentru plita de gătit
2. Indicator poziție zonă de gătit
3. Selectare zone de gătit
Creștere/Reducere nivel de putere (Power Level)
4. Activare Gestionare Temperatură
5. Taste dispozitiv de aspirare
6. Selectare dispozitiv de aspirare
Creștere/Reducere viteză (putere) de aspirare
7. Activare funcții automate
Resetare saturare filtre
8. Activare Temporizator
Creștere/Reducere timp Temporizator (Timer)
9. Dispozitiv de blocare (Key Lock)
- 9+10. Funcția Blocare pentru copii
10. Pauză / Revenire

Afișaj / LED

11. Vizualizare Nivel de Putere
12. Vizualizare viteză (putere) de aspirare
13. Afișaj zonă de gătit
14. Afișaj dispozitiv de aspirare
15. Afișaj Temporizator
16. IndicatorManager Temperatură
17. Indicator asistență filtre
18. Indicator funcție de aspirație automată
19. Indicator Temporizator activ
20. Indicator Clepsidră (Egg Timer) activ
21. Indicator Punte (Bridge) activ
22. Indicator funcționare cu SNAP
23. Indicator FLAP (CLAPETĂ)

UTILIZAREA PLITEI DE GĂTIT

De știut înainte de a începe:

Toate funcțiile acestei plite de gătit sunt proiectate pentru a respecta cu strictețe cele mai stricte norme de siguranță. Din acest motiv:

• **Anumite funcții nu se activează sau se dezactivează automat în absența vaselor de gătit pe arzătoare sau când acestea sunt poziționate incorect.**

• În alte cazuri, funcțiile activate se dezactivează automat după câteva secunde atunci când funcția selectată necesită o setare ulterioară care nu este efectuată (de ex., „**Aprindere plită de gătit fără „Selectare zonă de gătit”**” și „**Temperatură de funcționare**”, sau „**Funcție Blocare**” sau „**Temporizator**”).

 **Atenție!** În caz (de exemplu) de utilizare prelungită, oprirea zonei de gătit poate să nu fie imediată deoarece se află în faza de răcire; pe afișajul pentru zonele de gătit apare simbolul „H” care indică faptul că sunteți în această fază. Așteptați până când afișajul se stinge înainte de a vă apropia de zona de gătit.

Afișaj zonă de gătit

pe afișajele aferente zonelor de gătit, se indică:

Zona de gătit aprinsă	
Nivel de Putere	
Indicator Căldură Reziduală (Residual Heat)	
Pot Detector (Detector vase de gătit)	
Funcție Temperature Manager (Gestionare Temperatură) activă	
Funcție Blocare pentru Copii activă	
Funcție Pauză	
Funcție Căldură Automată în SUS (Heat UP)	

Caracteristicile plitei

● Safe Activation (Activare Sigură)

Produsul se activează numai în prezența vaselor de gătit pe zonele de gătit: procesul de încălzire nu pornește sau se întrerupe în caz de absență sau îndepărtare a vaselor de gătit.

● Pot Detector (Detector Vase de gătit)

Produsul identifică automat prezența vaselor de gătit pe zonele de gătit.

● Safety Shut Down (Oprire de Siguranță)

Din motive de siguranță, fiecare zonă de gătit are un timp maxim de funcționare care depinde de nivelul de putere setat.

● Residual Heat Indicator (Indicator Căldură Reziduală)

În momentul stingerii unei sau mai multor zone de gătit, prezența căldurii reziduale este semnalată printr-un semnal aferent vizibil pe afișajul zonei corespunzătoare, prin simbolul .

Funcționare

Observație: Pentru a activa orice funcție, mai întâi trebuie să activați zona dorită

● Pornire

Apăsați (atingeți)  **ON/OFF plită de gătit/ dispozitiv de aspirare**

Indicatorul luminos se aprinde pentru a indica faptul că plita de gătit/dispozitivul de aspirare este pregătit pentru utilizare Apăsați din nou pentru a stinge

Observație: Aceasta funcție este prioritară tuturor celorlalte.

● Selectare zone de gătit

Atingeți (apăsați) **Zona de selecție (3)** corespunzătoare zonei de gătit dorite.

● 9 Nivel de Putere

Plita este prevăzută cu 9 niveluri de putere Atingeți și treceți degetele de-a lungul **Zonei de selecție (3)**: spre dreapta pentru a mări nivelul de putere; spre stânga pentru a micșora nivelul de putere.

● Power Booster (Amplificare putere)

Produsul este echipat cu un nivel de putere suplimentar (peste nivelul ) care rămâne activ timp de 10 minute, iar apoi puterea revine la nivelul utilizat anterior.

Atingeți și treceți degetele de-a lungul **Zonei de selecție (3)**

(peste nivelul ) și activați Amplificare Putere Nivelul Amplificare Putere este indicat pe afișajul zonei selectate cu simbolul .

● Zone Punte

Zonele de gătit datorită funcției Bridge (Punte) sunt capabile să funcționeze în mod combinat, creând o singură zonă cu același nivel de putere. Această funcție permite o gătire omogenă cu vase de gătit de dimensiuni mari.

Este posibilă utilizarea combinată a zonei de gătit frontale "Principală" cu zona posterioară corespunzătoare

"Secundară"

(pentru a verifica pentru care zonă este prevăzută această funcție, consultați partea cu ilustrații din acest manual).

Pentru a activa Funcția Punte:

- **selectați cele două zone de selecție ale zonelor de gătit care vor fi utilizate în același timp**

- indicatorul Punte (21) al zonei de gătit "Secundară" se

aprinde  "

- prin intermediul **Zonei de selectare (3)** a zonei de gătit "Principală" **puteți seta Nivelul (Putere) de funcționare**

- pentru a dezactiva **Funcția Punte** este suficient să repetați aceeași procedură de activare

● Gestionare Temperatură

Gestionare Temperatură (Temperature Manager) este o funcție de control, care permite menținerea căldurii la o temperatură constantă și un nivel de putere optimizat; ideală pentru a menține la cald alimentele gătite deja.

Funcția Gestionare Temperatură este activată la presiunea zonei de activare (4) (4)

Pe afișajul zonei care lucrează în Gestionare Temperatură apare simbolul 

● Key Lock (Dispozitiv de Blocare)

Key Lock (Dispozitiv de Blocare) permite blocarea setărilor plitei, pentru a împiedica manevrări accidentale, lăsând active funcțiile deja setate.

Activare:

- apăsați  (9)

• LED-ul aflat deasupra butonului se aprinde, și va indica activarea aferentă

Repetăți operațiunea pentru dezactivare.

● Funcția Blocare pentru Copii

Funcția Blocare pentru Copii permite evitarea aprinderii accidentale de către copii a zonelor de gătit și a zonei de aspirare, împiedicând activarea oricărei funcții.

Funcția Blocare pentru Copii poate fi activată numai cu produsul pornit, dar cu zonele de gătit (și zona de aspirare) stinse.

Activare:

- dacă sunt vase pe plita de gătit, îndepărtați-le

- apăsați și mențineți apăsată simultan  (9) și la



(10), un semnal acustic indică faptul că funcția este activă, și este afișată o "L" pe afișajul (13) și (14).

Repetăți operațiunea pentru dezactivare.

● Temporizator

Funcția Temporizator reprezintă o numărătoare inversă care se poate seta, chiar și simultan, pe fiecare zonă de gătit (și pe zona de aspirare).

La sfârșitul perioadei setate, zona de gătit (sau zona de aspirare) se oprește automat, iar utilizatorul este avertizat printr-un semnal acustic corespunzător.

Activarea/Reglarea funcției Temporizator pentru plita de gătit

- Selectați zona de gătit (putere 10)

- Apăsați  + (8) pentru a accesa funcția Temporizator

- Reglați timpul Temporizatorului:

apăsați selectorul  , pentru a crește timpul de oprire automată

apăsați selectorul  pentru a reduce timpul de oprire automată

Dacă doriți, repetați operațiunea pentru celelalte zone de gătit.

Observație: Fiecare zonă poate avea setată un Temporizator diferit; pe afișaj (15) va apărea pentru 10 secunde, numărătoarea inversă a ultimei zone de gătit selectate, apoi se va afișa numărătoarea inversă cu timpul mai redus.

Atunci când temporizatorul a terminat numărătoarea inversă, se emite un semnal acustic (pentru 2 minute, sau se oprește apăsând  +), în timp ce afișajul (15) luminează intermitent, cu simbolul "0.00".

Observație: în partea de afișare a zonei de gătit, cu

Temporizatorul în funcțiune, apare simbolul  (19)

Pentru oprirea Temporizatorului (Timer):

- selectați zona de gătit
- setați valoarea temporizatorului la "0", prin 

Observație: funcția rămâne activă dacă nu se apasă între timp alte taste.

● Egg Timer (Clepsidră)

Funcția Egg Timer este o numărătoare independentă a zonei de gătit (și a zonei de aspirare). Clepsidra se activează apăsând   (8).

Observație: pentru setarea funcției **Clepsidră** urmați aceeași procedură cu a funcției **Temporizator**:

Atunci când temporizatorul a terminat numărătoarea inversă, se emite un semnal acustic (pentru 2 minute, sau se oprește apăsând  , în timp ce afișajul (15) luminează intermitent, cu simbolul "0.00".

Observație: cu Clepsidra în funcțiune apare simbolul  (20)

● Pauză

Funcția Pauză permite suspendarea oricărei funcții active pe plită, aducând la zero puterea de gătire.

Activare:

- apăsați  (10)
- se afișează o "P" pe afișajul (13).

Pentru a dezactiva funcția:

Observație: această operațiune restabilește stările plitei înainte de pauză

- apăsați  (10)
- timp de 10 secunde treceți cu degetele spre dreapta, de-a lungul

Zonei de selectare (3), corespunzătoare zonei de gătit 2 (FIG.19);

Observație: dacă operațiunea nu este executată în acest timp funcția pauză rămâne activă.

Observație: dacă după 10 minute, **Funcția Pauză** nu va fi dezactivată, plita se va stinge automat.

● Recall (Revenire)

Funcția Revenire (Recall) permite recuperarea tuturor setărilor stabilite pe plită, în cazul stingerii accidentale.

Activare:

- **porniți din nou plita** 
în termen de 6 secunde de la stingere

- **apăsați**  "**0**"
în termen de alte 6 secunde

● Automatic Heat UP (Funcție Căldură Automată în SUS)

Funcția Căldură Automată în SUS permite aducerea cât mai rapidă a puterii setate la regim; cu această funcție există avantajul de a obține o gătire mai rapidă, dar fără riscul de a arde mâncărurile, deoarece temperatura nu o depășește pe cea a nivelului setat.

Această funcție este disponibilă pentru nivelele de putere 1 -8

Activare:

- apăsați mai mult timp, pe **Zona de selectare (3)**, puterea dorită
- se afișează o "P" pe afișajul (13).

● Power Limitation (Limitare Putere)

Funcția Limitare Putere permite setarea funcționării produsului limitându-i absorbția maximă.

Observație: setarea trebuie să aibă loc cu plita oprită, **fără** a

apăsa tasta , la momentul conectării plitei de gătit la rețeaua electrică sau la reconectarea rețelei electrice, în termen de 2 minute.

Pentru a seta Limitarea Puterii:

- apăsați și țineți apăsată tastele timp îndelungat,  
până când se emite un semnal acustic scurt

- defilați simultan pe zonele de selectare **FL și RL**

 de la stânga la dreapta,
apoi țineți apăsat pentru o perioadă mai lungă în zona


corespunzătoare ultimului nivel de putere
până când se emite un semnal acustic scurt

afișajul Temporizatorului (15) arată simbolul "CF6", pentru a indica că puteți executa setarea

afișajul **zonei FL** arată setarea curentă *

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

** setarea implicită este de 7,4 KW

- pentru a modifica setarea Limitării de Putere defilați pe

zonele de selectare **FL**



- pentru a salva alegerea făcută apăsați tastele  ,
pentru 1 secundă;

va fi emis un semnal acustic pentru a confirma că a fost
efectuată setarea și că funcția este oprită.

UTILIZAREA DISPOZITIVULUI DE ASPIRARE

● Pornire

Apăsăți (atingeți)  **ON/OFF plită de gătit/ dispozitiv de aspirare**

Indicatorul luminos se aprinde pentru a indica faptul că plita de gătit/dispozitivul de aspirare este pregătit pentru utilizare. Apăsăți din nou pentru a stinge.

Observație: Aceasta funcție este prioritară tuturor celorlalte.

● Pornirea dispozitivului de aspirare:

Atingeți (apăsăți) **Zona de selectare (6)** pentru a activa dispozitivul de aspirare.

● Viteza (puterea) de aspirare:

Plita este echipată cu 8 niveluri de viteză (putere) de aspirare.

Atingeți și treceți cu degetele de-a lungul **Zonei de selectare (6)**:

spre dreapta pentru a mări viteza (puterea) de aspirare (0-8);

spre stânga pentru a reduce viteza (puterea) de aspirare (8-0);

● Amplificare Putere Aspirare

Acest produs este echipat cu două niveluri de viteză (putere) de aspirare suplimentare (peste nivelul )
- Atingeți și treceți cu degetele de-a lungul **Zonei de selectare (3)** (peste nivelul ) și activați Amplificarea Puterii de Aspirare.

nivelul 9 : rămâne activ timp de 15 minute

nivelul 10 : rămâne activ timp de 5 minute

după care, puterea revine la nivelul 8

Observație: Amplificarea Puterii de Aspirare activă, este prezentată pe afișajul (13) zonei de gătit selectată, cu simbolul .

● Temporizator

Activarea/Reglarea funcției Temporizator pentru dispozitivul de aspirare

• Selectați dispozitivul de aspirare.

• Apăsăți   **(8)** pentru a accesa funcția Temporizator (de la orice viteză)

• Reglați timpul Temporizatorului:

apăsăți selectorul , pentru a crește timpul de oprire automată
apăsăți selectorul , pentru a reduce timpul de oprire automată

pe ecran (15) este afișată numărătoarea inversă,

Observație: pe partea de afișare a dispozitivului de aspirare

apare simbolul "" (19)

Atunci când temporizatorul a terminat numărătoarea inversă, se emite un semnal acustic (pentru 2 minute, sau se oprește apăsând , în timp ce afișajul (15) luminează intermitent, cu simbolul "0.00".

Pentru oprirea Temporizatorului (Timer):

• selectați **Zona de selectare (6)**

• setați valoarea temporizatorului la "" , prin 

Observație: funcția rămâne activă dacă nu se apasă între timp alte taste.

● Activare indicatori saturare filtre

Acești indicatori sunt în mod normal dezactivați
(atât pentru filtrul de grăsime cât și pentru filtrul cu cărbune activ)

Pentru a le activa, procedați după cum urmează:

- porniți plita de aspirație prin ;

-cu motor de aspirare și zone de gătit oprite, apăsăți și țineți apăsată **Zona de selectare (7)**:

LED-ul "FILTER" (17) se aprinde cu luminozitate scăzută afișajul (14) dispozitivului de aspirație arată litera "G" - pentru a continua activarea indicatorului de saturare **filtru de grăsime** –

Observație : apăsăți din nou **Zona de selectare (7)** pentru a afișa pe ecran (14) litera "F" și continuați activarea **filtrului de reținere mirosuri cu cărbune activ**

Activ

- apăsăți **Zona de selectare (6)**, LED-ul "**FILTER**" (17) trece la luminozitate crescută, apoi după 10 secunde se stinge, indicând faptul că **ACTIVAREA a fost terminată**.

● Dezactivare indicatori de saturare filtre

repețați operațiunea descrisă mai sus pentru activare;

- LED-ul **"FILTER"** (17) trece la luminozitate scăzută, apoi după 10 secunde se stinge, indicând faptul că **DEZACTIVAREA a fost terminată**.

● Indicator de saturare filtre

Hota indică momentul când trebuie realizată întreținerea filtrelor:

Filtru de reținere grăsimi

LED-ul **"FILTER"** (17) se aprinde;
pe ecran (14) se afișează simbolul **"G"** (timp de 10 secunde de la aprindere)

Filtru de reținere mirosuri cu cărbune activ

LED-ul **"FILTER"** (17) luminează intermitent;
pe ecran (14) se afișează simbolul **"F"** (timp de 10 secunde de la aprindere)

● Resetare saturare filtre

După ce ați efectuat întreținerea filtrelor (de grăsimi și/sau de rețineri mirosuri cu cărbune activ) apăsați pentru un timp mai îndelungat **Zona de selectare (7)**:

LED-ul **"FILTER"** se stinge, repornind contorul indicatorului.

Observație: Repetați operațiunea în cazul semnalizării simultane a ambelor filtre.

● Funcționare automată

Produsul este echipat cu un senzor de calitate a aerului, care permite hotei să seteze automat viteza de aspirare cea mai potrivită în funcție de tipul de gătit.

Pentru a activa această funcție:

Apăsați scurt **Zona de selectare (7)**, LED-ul **"(A)"** (18) se aprinde arătând că hota funcționează în acest mod.

● Funcționarea automată a hotei cu SNAP®

Pentru conexiunea între hotă și SNAP®, consultați manualul furnizat cu **SNAP®** sau vizitați www.elica.com.

Observație: SNAP® este o unitate de aspirare auxiliară, în măsură să funcționeze împreună cu hota.

Pentru a activa această funcție:

Apăsați scurt **Zona de selectare (7)**, LED-ul **"(A)"** (18) și

LED-ul **""** (22) se aprind arătând că hota funcționează în acest mod.

● Indicator CLAPETĂ deschis

Zona de aspirație este echipată cu o CLAPETĂ rotativă mecanică. Este necesar să activați hota și să deschideți clapeta pentru a activa produsul. Hota este echipată cu un senzor care, atunci când aspirația este activată, în cazul în care clapeta este complet închisă, oprește automat motorul. Aspirația reîncepe numai când se redeschide CLAPETA.

- aprinzând dispozitivul de aspirare cu CLAPETA închisă, motorul nu va porni :

LED-ul **"DESCHIS"** (23) se aprinde și va emite un bip lung, la fiecare 5 secunde afișajul (12) luminează intermitent

- închizând CLAPETA cu motorul în funcțiune, acesta se oprește:

LED-ul **"DESCHIS"** (23) se aprinde și va emite un bip lung, la fiecare 5 secunde afișajul (12) luminează intermitent

Acest aparat electrocasnic este proiectat pentru a fi utilizat în asociere cu un KIT de senzor de Fereastră (nu este furnizat de către Producător)

Prin instalarea KIT-ului de senzor de Fereastră (numai în modalitatea ASPIRAȚIE), aspirarea aerului se va opri ori de câte ori se închide fereastra din încăperea în care KIT-ul este instalat.

Este recomandabil să cumpărați KIT-ul 100 Elektrotechnik Schabus, disponibil în centrele autorizate Elektrotechnik Schabus sau direct pe website-ul www.elektrotechnik-schabus.de.

• **Branșamentul electric al KIT-ului de senzor de Fereastră trebuie efectuat de către personal calificat și specializat.**

ATENȚIE: Amplasați KIT-ul într-o zonă ce nu poate fi accesată de către utilizator odată de instalarea este terminată.

• **Producătorul acestui aparat electrocasnic nu va fi răspunzător pentru niciun inconvenient, daună, incendiu cauzate de defecte și/sau probleme de funcționare și/sau instalare necorespunzătoare a KIT-ului.**

4.1 Tabele de putere

Nivel de putere		Tip de gătit	Utilizare nivel (indicația combina experiența și obiceiurile de gătit)
Putere max	Boost	Încălzire rapidă	Ideală pentru a ridica în timp scurt temperatura produselor alimentare până la fierbere rapidă, în cazul apei, sau pentru a încălzi rapid lichidele de gătit
	8-9	Frigere – fierbere	Ideale per rosolare, inițiere una cottura, friggere prodotti surgelati, bollire rapidamente
Putere ridicată	7-8	Rumenire – prăjire - fierbere - grătar	Ideală pentru prăjire, menținere în fierbere vivace, coacere și grătar (de scurtă durată, de 5-10 minute)
	6-7	Rumenire - gătire - tocană – prăjire – grătar	Ideală pentru prăjire, menținere în fierbere lejera, coacere și grătar (de durată medie, 10-20 minute), preîncălzire accesorii
Putere medie	4-5	Gătire – tocană – prăjire - grătar	Ideală pentru tocanite, menținere în fierbere delicata, coacere (de lungă durată). Cremuirea pastelor
	3-4	Gătire - fierbere la foc mic - îngroșare – cremuire	Ideală pentru gătit lent (orez, sosuri, fripturi, pește), în prezența de lichid (de exemplu apa, vin, supă, lapte), cremuirea pastelor
	2-3	Gătire - fierbere la foc mic - îngroșare – cremuire	Ideală pentru gătit lent (cantități sub un litru: orez, sosuri, fripturi, pește), în prezența de lichid (de exemplu apa, vin, supă, lapte)
Putere joasă	1-2	Topire – decongelare – menținere încălzit – cremuire	Ideală pentru topirea untului, topirea delicata a ciocolatei, decongelare produse de mici dimensiuni
	1	Topire – decongelare – menținere încălzit – cremuire	Ideală pentru menținerea caldă a porțiilor mici de alimente gătite sau pentru a ține la temperatura feluri de mâncare pentru a fi servite și pentru a creșui risotto
OFF	Putere zero	Suprafața de sprijin	Plita în stand-by sau oprită (posibilă prezență de căldură reziduală la sfârșitul gătirii, semnalată cu H-L-O)

4.2 Tabele de gătit

Categoría de alimente	Măncăruri sau tip de gătit	Nivel de putere și ritm de gătit			
		Prima faza	Puteri	A doua faza	Puteri
Paste, orez	Paste proaspete	Încălzirea apei	Booster-9	Gătirea pastelor și menținerea fierberii	7-8
	Paste proaspete	Încălzirea apei	Booster-9	Gătirea pastelor și menținerea fierberii	7-8
	Orez fiert	Încălzirea apei	Booster-9	Gătirea pastelor și menținerea fierberii	5-6
	Risotto	Prajire și frigere	7-8	Gătire	4-5
Verdeturi, legume	Fierțe	Încălzirea apei	Booster-9	Fierbere	6-7
	Prăjite	Încălzirea uleiului	9	Prajire	8-9
	Prăjite rapid	Încălzire accesoriu	7-8	Coacere	6-7
	Tocana	Încălzire accesoriu	7-8	Coacere	3-4
	Prăjite	Încălzire accesoriu	7-8	Prajire aurie	7-8
Carne	Friptură	Rumenire carne cu ulei (daca este cu unt, puterea 6)	7-8	Gătire	3-4
	La grătar	Preîncălzire oala	7-8	La grătar pe ambele părți	7-8
	Rumenire	Rumenire cu ulei (daca este cu unt, puterea 6)	7-8	Gătire	4-5
	Umed/tocanite	Rumenire cu ulei (daca este cu unt, puterea 6)	7-8	Gătire	3-4
Pește	La grătar	Preriscaldamento della pentola	7-8	Gătire	7-8
	Umed/tocana	Rumenire cu ulei (se con burro potenza 6)	7-8	Gătire	3-4
	Prăjit	Încălzire ulei sau grasime	8-9	Prajire	7-8
Ouă	Oua jumari	Încălzire tigaie cu unt sau grasime	6	Gătire	6-7
	Omleta	Încălzire tigaie cu unt sau grasime	6	Gătire	5-6
	Fierțe	Încălzire apa	Booster-9	Gătire	5-6
	Ciățite	Încălzire tigaie cu unt	6	Gătire	6-7
Sosuri	Roșii	Rumenire cu ulei (daca este cu unt, puterea 6)	6-7	Gătire	3-4
	Ragù	Rumenire cu ulei (daca este cu unt, puterea 6)	6-7	Gătire	3-4
	Bechamel	Prepararea bazei (se topește untul și faina)	5-6	Se aduce la punctul de fierbere	3-4
Dulciuri, creme	Cremă	Se aduce laptele în punctul de fierbere	4-5	Menținere fierbere lentă la foc mic	4-5
	Budinzi	Se aduce laptele în punctul de fierbere	4-5	Menținere fierbere lentă la foc mic	2-3
	Orez cu lapte	Încălzire lapte	5-6	Menținere fierbere lentă la foc mic	2-3

5. Întreținerea

Întreținerea plitei de gătit

Atenție! Înainte de orice operațiune de curățare sau întreținere, asigurați-vă că zonele de gătit sunt oprite și indicatorul luminos de căldură nu mai este afișat.

5.1 Curățarea

Plita trebuie curățată după fiecare utilizare.

Important:

Nu utilizați bureți abrazivi, bureți de sârmă. Utilizarea acestora poate deteriora în timp sticla.

Nu folosiți detergenți chimici iritanți, cum ar fi spray-uri pentru cuptor sau pentru îndepărtarea petelor.

După fiecare utilizare, lăsați plita să se răcească și curățați-o pentru a îndepărta petele și depunerile cauzate de resturi de alimente.

Zahărul sau alimentele cu un conținut ridicat de zahăr pot deteriora plita și trebuie eliminate imediat.

Sarea, zahărul și nisipul pot zgâria suprafața de sticlă.

Utilizați o lavetă moale, hârtie absorbantă de bucătărie sau produse specifice pentru curățarea plitei (respectați indicațiile producătorului).

NU UTILIZAȚI APARATE DE CURĂȚAT CU JET DE ABUR!!!

Important:

În caz de scurgeri de lichide accidentale și abundente din vasele de gătit, puteți interveni prin intermediul supapei de evacuare, amplasată pe partea inferioară a produsului, pentru a putea elimina orice reziduu și pentru a putea realiza o curățare cu siguranță igienică maximă.

Fig. 16

Pentru o curățare mai completă și temeinică, se poate îndepărta complet corpul inferior

Fig. 18a - 18b

Întreținerea dispozitivului de aspirare

Curățare

Pentru curățare, utilizați **EXCLUSIV** o lavetă îmbibată cu detergent lichid neutru. **NU UTILIZAȚI USTENSILE SAU INSTRUMENTE PENTRU CURĂȚARE!**

Evitați utilizarea produselor abrazive.

NU UTILIZAȚI ALCOOL!

Filtru împotriva grăsimilor

Blochează particulele de grăsime care rezultă în timpul gătitului.

Acesta trebuie curățat o dată pe lună (sau atunci când indicatorul de saturare a filtrelor indică această necesitate), cu detergenți neagresivi, manual sau în mașina de spălat vase la temperatură redusă și cu un ciclu scurt.

Dacă se spală în mașina de spălat vase, filtrul împotriva grăsimilor se poate decolora, dar caracteristicile sale de filtrare nu se modifică deloc.

Fig. 15

Filtre cu cărbune activ

(Numai pentru versiunea cu filtrare)

Blochează mirosurile neplăcute care rezultă în timpul gătitului.

Produsul este prevăzut cu patru baterii de filtrare care blochează mirosurile datorită cărbunelui activ. Cărbunele activ este integrat în structura ceramică acesta absorbind ușor și complet impuritățile, creând astfel o suprafață mare de absorbție.

Saturarea filtrelor de ceramică cu cărbune activ se verifică după o utilizare mai mult sau mai puțin îndelungată în funcție de tipul de bucătărie și de curățarea periodică a filtrului de grăsime. Aceste filtre de reținere mirosuri se pot regenera termic la fiecare 2/3 luni în cuptorul preîncălzit la 200°C pentru 45 minute. Regenerarea permite o durată de viață maximă a filtrelor de 5 ani.

Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Detectarea și rezolvarea problemelor tehnice

COD EROARE	DESCRIERE	CAUZE POSIBILE	ELIMINARE EROARE
E2	Zona de control se stinge din cauza temperaturii prea ridicate	Temperatura internă a pieselor electronice este prea ridicată	Așteptați ca plită să se răcească înainte de a o reutiliza
ERR03 + semnal sonor 	Este detectată o activare continuă (permanentă) a tastei. Interfața se stinge după 10 secunde.	Apă, oale sau ustensile de gătit pe interfața utilizator.	Curățați suprafața, îndepărtați obiectele de pe plită, dacă este cazul.
Pentru orice alte semnalări de eroare (E ... U ...)	Sunați la serviciul de asistență tehnică și comunicați codul de eroare		

5.3 Serviciul de asistență tehnică

Înainte de a contacta Serviciul de asistență tehnică

1. Verificați dacă nu puteți rezolva problema singur, pe baza celor descrise în „Detectarea și rezolvarea problemelor tehnice”.
2. Opiți aparatul și porniți-l din nou pe pentru a vedea dacă problema persistă.

Dacă după verificările de mai sus defecțiunea persistă, contactați cel mai apropiat Serviciu de asistență tehnică.

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 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/ЕС, 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 жирособиравшего 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 скороварку, что значительно уменьшает энергопотребление и время приготовления;
- ставить кастрюлю в центре зоны варки, обозначенной на поверхности.

Использование вытяжки

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



Использование с режиме отвода воздуха

Рис. 7

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

Размер вытяжного канала должен соответствовать размеру соединительного кольца:

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

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

Рис. 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.



Использование в режиме рециркуляции воздуха

Рис. 8

Всасываемый воздух фильтруется с помощью специальных жир- 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. 13б

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.

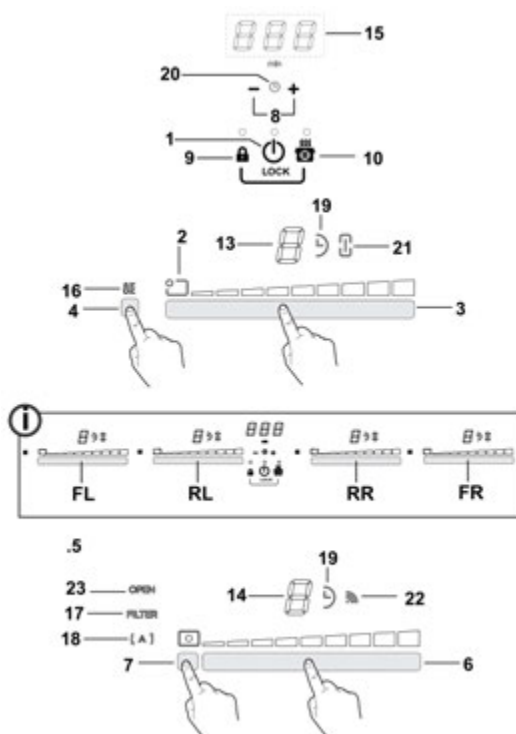
Примечание: для правильной установки изделия рекомендуется обернуть трубопроводы клеевой лентой, которая имеет следующие характеристики:

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

4. Функционирование

Панель управления

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



Кнопки

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

Дисплей/световые индикаторы

11. Отображение уровня мощности
12. Отображение скорости (мощности) всасывания
13. Дисплей варочной зоны
14. Дисплей вытяжки
15. Дисплей таймера
16. Индикатор Temperature Manager (управление температурой)
17. Индикатор необходимости обслуживания фильтров
18. Индикатор функции автоматической вытяжки
19. Индикатор включения таймера
20. Индикатор Egg Timer (таймер для варки яиц) активен
21. Индикатор включения функции Bridge (мост)
22. Индикатор работы с устройством SNAP
23. Индикатор ЗАСЛОНКИ

Pot Detector (датчик наличия кухонной посуды)	
Функция Temperature Manager (управление температурой) включена	
Функция Child Lock (защита от детей) включена	
Функция Пауза	
Функция Automatic Heat UP (автоматический нагрев)	

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Важная информация перед началом использования:
Все функции этой варочной поверхности спроектированы с соблюдением строгих норм безопасности.

Поэтому:

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

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



Внимание! В случае (например) длительного использования выключение варочной зоны может не быть мгновенным, потому что она находится в фазе охлаждения. На дисплее варочной зоны появится символ , обозначающий нахождение на данном этапе. Перед приближением к варочной зоне подождите, пока дисплей погаснет.

Исплеи варочной зоны

На дисплеях, соответствующих варочным зонам, отображаются следующие данные:

Варочная зона включена	
Power Level (Уровень мощности)	
Индикатор остаточного тепла	

Характеристики варочной поверхности

● Safe Activation (безопасное включение)

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

● Pot Detector (датчик наличия кухонной посуды)

Устройство автоматически определяет наличие кастрюль в варочных зонах.

● Safety Shut Down (безопасное отключение)

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

● Residual Heat Indicator (индикатор остаточного тепла)

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

Работа

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

● Включение

Коснитесь (нажмите) пиктограммы **ВКЛ/ВЫКЛ варочной поверхности.**
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) **зоны выбора (3)**, соответствующей требуемой варочной зоне.

● **9 Power Level (9 уровней мощности)**

Варочная поверхность имеет 9 уровней мощности.

Коснитесь и проведите пальцами вдоль **зоны выбора (3)**: вправо для увеличения уровня мощности; влево для уменьшения уровня мощности.

● **Power Booster (усилитель мощности)**

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

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

● **Bridge Zones (мостовые зоны)**

Варочные зоны, благодаря функции Bridge, могут работать совместно, создавая единую зону с одинаковым уровнем мощности. Данная функция обеспечивает равномерное приготовление с использованием сковородок и кастрюль больших размеров. Совместно можно использовать фронтальную варочную зону «Основная» и соответствующую зону «Вспомогательная», находящуюся в задней части (чтобы узнать, для каких зон предусмотрена данная функция, обратитесь к иллюстрированной части данного руководства).

Для активации функции Bridge:

- одновременно выберите две **зоны выбора варочных зон**, которые требуется использовать

- индикатор Bridge (21) варочной зоны

“Вспомогательная” загорится “”

- с помощью **зоны выбора (3)** варочной зоны «Основная» можно установить **рабочий уровень (мощность)**

- для отключения **функции Bridge** достаточно повторить процедуру включения

● **Temperature Manager (управление температурой)**

Функция управления температурой является контрольной она обеспечивает поддержание тепла на постоянной

температуре на оптимизированном уровне мощности.

Функция идеально подходит для поддержания в тепле уже приготовленных блюд.

Функция Temperature Manager активируется при нажатии **зоны активации (4)**

На дисплее выбранной 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

Для отключения повторите действие.

● **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) отображается “”.

Для отключения повторите действие.

● **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 (уровень мощности $\neq 0$)
- Нажмите  + (8) для доступа к функции Timer
- Установите время, отсчитываемое функцией Timer:

нажмите переключатель  , для увеличения времени автоматического выключения
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.

Как только таймер закончит прозвучит звуковой сигнал (в течение 2 минут, или отключится, при нажатии  ), а на дисплее (15) замигает символ .

Примечание: сбоку дисплея варочной зоны, при активной функции Timer, появляется символ  (19)

Для выключения таймера:

- выберите варочную зону
- установите значение таймера, равное  , 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 активируется нажатием кнопки   (8).

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

Как только таймер закончит прозвучит звуковой сигнал (в течение 2 минут, или отключится, при нажатии  ), а на дисплее (15) замигает символ .

Примечание: Quando la funzione Timer Egg è attiva, appare  (20)

● 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 до включения паузы

- нажмите  (10)
- в течение 10 секунд проведите пальцем вправо вдоль **зон 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 **функцию паузы** не отключить, варочная поверхность отключится автоматически.

● Recall (восстановление)

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

Включение:

- **включите 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 заданную мощность. Используя данную функцию, можно обеспечить более быстрое приготовление, однако без риска пригорания пищи, поскольку температура не будет превышать установленное значение.
Данная функция доступна для уровней мощности 1-8.

Включение:

- длительно нажмите на **зону выбора (3)**, затем выберите 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:

- длительно удерживайте нажатыми кнопки   до подачи звукового сигнала

- одновременно проведите по зонам выбора **FL** и **RL**

 , слева направо,
затем длительно нажимайте на зоне, соответствующей
 до
последнему уровню мощности
подачи звукового сигнала

на дисплее Timer (15) отобразятся символы "CF6",
указывая на то, что можно выполнить настройку

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

0 = 7,4 кВт

1 = 4,5 кВт

** по умолчанию установлено значение 7,4 кВт

- для изменения настройки функции Power Limitation

проведите по зонам выбора **FL** 

- 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.**

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) **зоны выбора (6)** для включения вытяжки

● Скорость (мощность) вытяжки:

Поверхность имеет 8 уровней скорости (мощности) всасывания.

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

вправо для увеличения скорости (мощности) всасывания (0-8);

влево для уменьшения скорости (мощности) всасывания (8-0);

● Power Booster (усилитель мощности)

Изделие имеет два дополнительных уровня скорости (мощности) всасывания (выше уровня )

- Коснитесь и проведите пальцами вдоль **зоны выбора (3)** (выше уровня ) и активируйте функцию Power Booster всасывания

уровень 9: остается активным в течение 15 минут

уровень 10: остается активным в течение 5 минут

после чего мощность снижается до уровня 8

Примечание: активация функции Power Booster всасывания отображается на дисплее **(13)** выбранной варочной зоны посредством символа 

● Timer (таймер)

Включение/регулировка функции Timer для вытяжки

• Выберите вытяжку.

• Нажмите   **(8)**, чтобы выбрать функцию Timer (на любом уровне мощности)

• Установите время, отсчитываемое функцией Timer:

нажмите переключатель , для увеличения времени автоматического выключения
нажмите переключатель  для уменьшения времени автоматического отключения.

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

Примечание: сбоку дисплея вытяжки появится символ "

 **(19)**

Как только таймер закончит прозвучит звуковой сигнал (в течение 2 минут, или отключится, при нажатии  , а на дисплее **(15)** замигает символ "".

Для выключения таймера:

- выберите **зону выбора (6)**
- установите значение таймера, равное "", с помощью 

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

● Включение индикаторов загрязнения фильтров

Данные индикаторы обычно отключены

(как для жироплавляющего фильтра, так и для фильтра с активированным углем)

Для их включения выполните следующие действия:

- включите вытяжку с помощью ;

- при выключенных двигателе вытяжки и варочных зонах нажмите и удерживайте **зону выбора (7):**

светодиод "FILTER" (17) включится с низкой интенсивностью

на дисплее **(14)** вытяжки отобразится буква "G" – для активации индикатора загрязнения жироплавляющего фильтра –

Примечание: снова нажмите **зону выбора (7)**, чтобы на дисплее **(14)** отобразилась буква "F", и выполните активацию **запахоплавляющего фильтра с активированным углем**

Активен

- нажмите **зону выбора (6)**, светодиод "**FILTER**" **(17)** загорится с высокой интенсивностью, после чего через 10 секунд отключится, указывая на выполненное **ВКЛЮЧЕНИЕ.**

● Выключение индикаторов загрязнения фильтров

Для активации повторите указанную выше операцию.

- светодиод "FILTER" (17) загорится с низкой интенсивностью, после чего через 10 секунд отключится, указывая на выполненное **ОТКЛЮЧЕНИЕ**.

■ Индикатор загрязнения фильтров

Вытяжка подает сигнал, если необходимо выполнить техобслуживание фильтров:

Жироулавливающий фильтр

загорится индикатор "FILTER" (17);
на дисплее (14) отобразится символ "G" (на 10 секунд после включения)

Запахоулавливающий фильтр с активированным углем

светодиод "FILTER" (17) мигает;
на дисплее (14) отобразится символ "F" (на 10 секунд после включения)

■ Сброс загрязненности фильтров

После обслуживания фильтров (жироулавливающего и/или запахоулавливающего с активированным углем) длительно нажмите **зону выбора (7)**:
световой индикатор "FILTER" погаснет, после чего возобновится отсчет до срабатывания индикатора

Примечание: Повторите операцию в случае одновременного срабатывания сигнализации обоих фильтров.

■ Работа в автоматическом режиме

Изделие оснащено датчиком качества воздуха, который позволяет вытяжке автоматически устанавливать наиболее подходящую скорость всасывания в соответствии с типом приготовления.

Для активации данной функции:

Кратко нажмите **зону выбора (7)**, загорится светодиод "(A)" (18), указывая на то, что вытяжка работает в данном режиме.

■ Работа вытяжки в автоматическом режиме со SNAP®

Для сопряжения между вытяжкой и SNAP®, обращайтесь к руководству, поставляемому со SNAP® или посетите сайт www.elica.com.

Примечание: SNAP® представляет собой дополнительный блок всасывания, который может работать вместе с вытяжкой.

Для активации данной функции:

Кратко нажмите **зону выбора (7)**, светодиод "(A)" (18) и светодиод  (22) загорятся, указывая на то, что вытяжка работает в данном режиме.

■ Индикатор открытой заслонки

Зона вытяжки оснащена вращающейся механической заслонкой. Необходимо включить вытяжку и открыть заслонку, чтобы включить изделие. В вытяжке имеется датчик, который при включенном всасывании автоматически отключает двигатель, если заслонка полностью закрывается. Всасывание возобновляется при открытии заслонки.

- при включении вытяжки двигатель не включится, если заслонка будет закрыта:

загорится светодиод "OPEN" (23), будет подаваться длительный звуковой сигнал каждые 5 секунд дисплей (12) мигает

- если двигатель включен, при закрытии заслонки он остановится:

загорится светодиод "OPEN" (23), будет подаваться длительный звуковой сигнал каждые 5 секунд дисплей (12) мигает

Данное устройство может использоваться совместно с комплектом датчика Window (не поставляется производителем).

При установке комплекта датчика Window (только в случае использования в режиме ВЫТЯЖКИ), 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 датчика Window должно осуществляться квалифицированным специалистом.**

ВНИМАНИЕ: поместите комплект в зону, недоступную пользователю после завершения установки.

• Производитель данного устройства снимает с себя всякую ответственность за возникшие неисправности, причиненный ущерб или пожары, связанные с дефектами и/или проблемами техобслуживания, и/или неправильной установки комплекта.

4.1 Таблица мощности

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

4.2 Tabele de gătit

Категория продуктов	Блюда или типология варки	Уровень мощности и тенденция готовки			
		Первая фаза	Мощности	Вторая фаза	Мощности
Тесто, рис	Свежее тесто	Нагревание воды	Booster-9	Готовка теста и 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
	Тушеные	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 жесткие губки, скребки. Их использование, со временем, может повредить стекло.

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

После каждого использования, дайте поверхности остыть и очистите её от накипи и остатков пищи.

Сахар и продукты с высоким содержанием сахара повреждают варочную поверхность и должны быть удалены немедленно.

Соль, сахар и песок могут оцарапать стеклянную поверхность.

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

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПАРООЧИСТИТЕЛИ!!!

Важно:

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

Рис. 16

Для более глубокой и полной очистки можно извлечь нижнюю емкость.

Рис. 18a - 18b

Техобслуживание вытяжки

Очистка:

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

Не допускайте использование абразивных средств.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СПИРТ!

Жироулавливающий фильтр

Служит для удержания частиц жира, образующихся при приготовлении пищи.

Очистку следует выполнять один раз в месяц (или когда срабатывает система засорения фильтров) с помощью неагрессивных моющих средств, вручную или в посудомоечной машине при низкой температуре в кратковременном цикле.

При мойке в посудомоечной машине металлический жироулавливающий фильтр может обесцветиться, однако его фильтрующие характеристики совершенно не изменятся.

Рис. 15

Фильтры с активированным углем (только для фильтрующих версий)

Служит для удержания неприятных запахов, образующихся при приготовлении пищи.

Устройство оснащено четырьмя батареями фильтров, которые удерживают запахи за счет использования активированного угля. Активированный уголь находится в керамическом корпусе, который позволяет легко и полностью улавливать загрязнения за счет большой поверхности поглощения.

Загрязнение **керамических фильтров с активированным углем** наблюдается после более или менее продолжительного периода использования в зависимости от типа кухни и периодичности очистки жироулавливающего фильтра. 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.

Рис. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Поиск неисправностей

КОД ОШИБКИ	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	УСТРАНЕНИЕ ОШИБКИ
E2	Зона управления отключается из-за слишком высокой температуры	Внутренняя температура электронных узлов слишком высокая	Дождитесь охлаждения поверхности перед повторным использованием
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

очишувачі.

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

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

Важливо:

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

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

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

- Закінчивши приготування їжі, вимкніть відповідну зону.

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

- Ніколи не розігрівати консерви або бляшані банки з харчовими

продуктами, попередньо не відкривши їх: вони можуть вибухнути!

Це попередження стосується також всіх інших типів варильних поверхонь.

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

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

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

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

Під час всіх операцій по встановленню та обслуговуванню використовуйте рукавички.

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

зрозуміли усю небезпеку, пов'язану з його використанням.

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

Очищення та обслуговування пристрою не може виконуватися дітьми без нагляду.

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

Витяжку необхідно регулярно очищати як всередині, так і зовні (НЕ РІДШЕ ОДНОГО РАЗУ НА МІСЯЦЬ), завжди дотримуючись вказівок, зазначених в інструкції з технічного обслуговування. Недбалість щодо очищення або заміни та очищення фільтрів може привести до пожежі.

Категорично забороняється готувати їжу на відкритому вогні.

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

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

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

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

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

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

Ніколи не використовуйте витяжку без належно встановленої решітки!

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

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

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



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

Пристрій розроблений, випробуваний і виготовлений відповідно до норм:

- Безпеки: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Продуктивність: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Поради для належного використання в цілях зниження впливу на навколишнє середовище: На початку приготування увімкніть витяжку на мінімальну швидкість, залишаючи її увімкненою також на якийсь час після закінчення варіння. Збільшуйте швидкість тільки в разі великої кількості диму і пари, використовуючи функцію booster лише в окремих випадках. Для підтримки ефективності системи для зменшення запахів, замінити при необхідності вугільний/і фільтр/и. Для підтримки ефективної роботи жирового фільтра, очищуйте його в разі потреби. Для оптимізації ефективності та зниження рівня шуму, використовуйте максимальний діаметр системи повітропроводів, як описано в цьому посібнику.

2. Використання

Використання робочої поверхні

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

2.1 Ємкості для варіння

Використовувати каstrулі виключно із символом



Важливо:

щоб уникнути постійного ушкодження робочої поверхні, не використовуйте:

- ємкості, дно яких не ідеально рівне.
- металеві ємкості з емальованим дном.
- ємкості з шорстким дном, щоб уникнути подрапин 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 сковорідку, 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 мм
- у разі круглого виходу Ø 150 мм (*)

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

Мал.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 пінтуса .

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 2-6 см 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 Limitor, 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 підірвання 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.

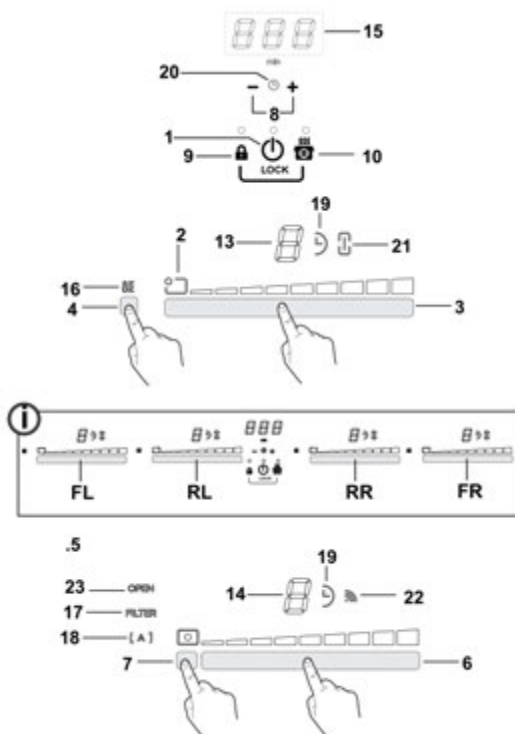
Примітка: для правильного встановлення виробу рекомендується обов'язати труби клейкою стрічкою, яка має такі характеристики:

- 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
4. Збільшення/Зменшення Power Level
5. Активація Temperature Manager
6. Кнопки витяжки
7. Вибір витяжки
8. Збільшення/Зменшення швидкості (потужності) всмоктування
9. Активація автоматичних функцій
10. Reset насичення фільтрів
11. Активація Timer
12. Збільшення/Зменшення часу Timer
13. Блокування Key Lock
14. Child Lock
15. Пауза / Recall

Дисплей / LED

16. Візуалізація Power Level
17. Візуалізація швидкості (потужності) всмоктування
18. Дисплей конфорок
19. Дисплей витяжки
20. Дисплей Таймеру
21. Індикатор Temperature Manager
22. Індикатор догляду фільтрів
23. Індикатор автоматичної функції всмоктування
24. Індикатор таймеру Timer активовано
25. Індикатор таймеру Egg Timer активовано
26. Індикатор Bridge активовано
27. Індикатор функціонування зі SNAP
28. Індикатор FLAP

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 , 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 (Рівень потужності)	
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 (Безпечна активація)

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

● Pot Detector (Детектор посуду)

Пристрій автоматично визначає наявність каstrулі на конфорках.

● Safety Shut Down (Безпечне вимкнення)

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

● Residual Heat Indicator (Індикатор остаточного тепла)

При вимкненні однієї або декількох конфорок наявність залишкового тепла позначається спеціальним візуальним сигналом у відповідній області дисплея символом .

Експлуатація

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

● Увімкнення

Натисніть (торкніться)  кнопку **ON/OFF** плити/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) **Зону вибору (3)**, що відповідає бажаній конфорці.

● 9 Power Level

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

● Power Booster (Підсилювач потужності)

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

Торкніться та проведіть пальцями вздовж **Зони вибору (3)** (за рівнем ) та активуйте Power Booster. Рівень Power Booster вказується на дисплеї обраної конфорки символом .

● 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:

- одночасно оберіть дві зони вибору площі конфорок, які ви бажаєте використовувати

- індикатор Bridge (21) варильної поверхні “Вторинна”

підсвічується “”

- за допомогою Зони вибору (3) варильної поверхні “Master можна встановити робочий рівень (потужність)

- щоб вимкнути Функцію Bridge достатньо повторити ту саму процедуру активації

● Temperature Manager

Temperature Manager - це функція управління, яка дозволяє підтримувати тепло на постійній температурі на оптимальному рівні потужності; ідеально підходить для зберігання готової їжі в теплом стані.

Функція Temperature Manager активується повітряним тиском зони активації (4)

На дисплеї конфорки, що працює в режимі Temperature Manager, з'являється символ “”

● Key Lock (Блокування клавіш)

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 утримуйте натиснутими одночасно 

(9) та  (10), звуковий сигнал означатиме, що функція увімкнена, а на дисплеї відображатиметься “” (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≠0)

• Натисніть   (8), щоб увімкнути доступ 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 відображатиметься зворотній відлік найменшого проміжку часу.

Коли таймер завершить зворотній відлік, звучить звуковий сигнал (протягом 2 хвилин, або вимикається натисканням  ), а на дисплеї (15) починає блимати символ “”.

Примітка: на стороні дисплея конфорки, під час

використання функції Timer, з'являється символ “” (19)

Для вимкнення Timer:

- оберіть конфорку
- введіть значення для таймеру на "0", за допомогою

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

● Egg Timer

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

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

Коли таймер завершить зворотній відлік, звучить звуковий сигнал (протягом 2 хвилин, або вимикається натисканням  ) , а на дисплеї (15) починає блимати символ "000".

Примітка: під час роботи Egg Timer на з'являється символ  (20)

● Пауза

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

Активізація:

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

Щоб вимкнути функцію:

Примітка: ця операція скидає налаштування для плити до паузи

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

Зони 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 виклику Recall дозволяє відновити усі налаштування, встановлені на поверхні у випадку випадкового вимкнення.

Активізація:

- повторно увімкніть плиту 
протягом 6 секунд після відключення
- натисніть  "
протягом наступних 6 секунд

● Automatic Heat UP (Автоматичний підігрів)

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

Ця функція доступна для рівнів потужності 1-8.

Активізація:

- тривало натисніть на **Зону вибору (3)**, бажана потужність
- на дисплеї відображається "A" (13).

● Power Limitation

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

Примітка: налаштування повинно відбуватися на

вимкненій поверхні, **не** натискаючи кнопку , в момент під'єднання плити до електромережі або під час повторного увімкнення самої електромережі протягом 2 наступних хвилин.

Для налаштування Power Limitation :

- натисніть та довго утримуйте кнопки  , до подачі звукового сигналу

- одночасно проведіть по зонах вибору **FL та RL**

, зліва направо,
потім тримати тривало натиснутими у відповідній зоні на , до подачі останньому рівні потужності короткого звукового сигналу

на дисплеї таймера (15) відображаються символи "CF6", що вказує на можливість виконати 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 проведіть по



зонах вибору FL

- щоб змінити зроблений вибір натисніть кнопки



, на 1 секунду;

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

ВИКОРИСТАННЯ ВИТЯЖКИ

● Увімкнення

Натисніть (торкніться)  кнопку **ON/OFF плити/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) **Зону вибору (6)**, щоб активувати витяжку.

● Швидкість (потужність) витяжки:

Плита оснащена 8 рівнями швидкості (потужності) всмоктування.

Торкніться та проведіть пальцем вздовж **Зони вибору (6)**:

праворуч, щоб збільшити швидкість (потужність) всмоктування (0-8);

ліворуч, щоб зменшити швидкість Потужність) всмоктування (8-0);

● Витяжка Power Booster

Прилад оснащений двома додатковими рівнями швидкості (потужності) всмоктування (окрім рівня ).

- Торкніться та проведіть пальцями вздовж **Зони вибору (3)** (окрім рівня ) та активуйте витяжку Power Booster.

рівень 9 : залишається активним 15 хвилин.

рівень 10 : залишається активним 5 хвилин.

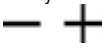
після чого потужність повертається на рівень 8.

Примітка: увімкнена функція Power Booster вказується на дисплеї (13) обраної конфорки символом .

● Timer

Активізація/Регулювання функції Timer для витяжки

• Оберіть витяжку.

• Натисніть  (8), щоб увімкнути функцію Timer (з будь-якої швидкості).

• Налаштуйте часовий проміжок Таймеру:

натисніть перемикач , щоб збільшити час автоматичного вимкнення.

натисніть перемикач , щоб зменшити час автоматичного вимкнення.

на дисплеї (15) відображається зворотній відлік,

Примітка: на стороні дисплея витяжки з'являється символ

 "(19)

Коли таймер завершить зворотній відлік, звучить звуковий сигнал (протягом 2 хвилин, або вимикається натисканням ) , а на дисплеї (15) починає блимати символ .

Для вимкнення Timer:

• оберіть **Зону вибору (6)**

• введіть значення для таймеру на , за допомогою .

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

● Активізація індикаторів насичення фільтрів

Зазвичай ці індикатори вимкнені

(як і для жирового фільтра, так і для фільтра з активованим вугіллям).

Щоб активувати їх, виконайте наступне:

- увімкніть витяжку поверхню за допомогою  ;

- коли двигун витяжки та конфорки вимкнені, натисніть а утримуйте натиснутою **Зону вибору (7)**:

Індикатор LED "FILTER" (17) вмикається з низьким рівнем освітлення.

На дисплеї (14) витяжки відображається літера "**G**" – щоб продовжити активацію індикатора насичення **жирового фільтру-**

Примітка : знову натисніть **Зону вибору (7)**, поки на дисплеї не з'явиться (14) літера "**F**" та перейдіть до активації **фільтру проти запахів з активованим вугіллям**.

- натисніть **Зону вибору (6)**, індикатор LED "**FILTER**" (17) освітлюється сильніше, потім через 10 секунд вимикається, що вказує на виконану **АКТИВАЦІЮ**.

● Відключення індикаторів насичення фільтрів

повторіть вищевказану операцію активації;

- індикатор LED "**FILTER**" (17) переходить у режим низького освітлення, потім через 10 секунд вимикається, що вказує на виконане **ВИМКНЕННЯ**.

● Індикатор насичення фільтрів

На витяжці вказується, коли необхідно виконати обслуговування фільтрів:

Жировий фільтр

Індикатор LED "FILTER" (17) вмикається; на дисплеї (14) відображається символ "G" (протягом 10 секунд після включення)

Фільтр антизапах з активованим вугіллям

Індикатор LED "FILTER" (17) блимає; на дисплеї (14) відображається символ "F" (протягом 10 секунд після включення)

● Reset (скидання) насичення фільтрів

Виконавши технічне обслуговування фільтрів (проти жиру та/або проти запаху з активованим вугіллям) тривало натисніть **Зону вибору (7)**:

Індикатор LED "FILTER" вмикається, відновлюючи відлік індикатора.

Примітка: Повторіть операцію у випадку одночасної сигналізації обох фільтрів.

● Автоматичне функціонування

Виріб оснащений датчиком якості повітря, що дозволяє витяжці автоматично налаштовувати найбільш придатну швидкість всмоктування, в залежності від типу страви.

Щоб активувати цю функцію:

Короткочасно натисніть **Зону вибору (7)**, індикатор LED "(A)" (18) світиться, що вказує на те, що витяжка працює в цьому режимі.

● Автоматичне функціонування витяжки з SNAP®

Щоб під'єднати витяжку до SNAP®, прочитайте інструкцію до SNAP® або зайдіть на сайт www.elica.com.

Примітка: SNAP® - це додатковий блок всмоктування, що може працювати разом з витяжкою.

Щоб активувати цю функцію:

Короткочасно натисніть **Зону вибору (7)**, індикатор LED "(A)" (18) та індикатор LED "Wi" (22) вмикаються, що означає те, що витяжка працює в цьому режимі.

● Індикатор FLAP відкритий

Витяжна зона оснащена механічним відкидним щитком. Необхідно увімкнути витяжку та відкрити щиток, щоб активувати пристрій. Витяжка оснащена датчиком, що при активованій витяжці, у випадку повного закриття FLAP, автоматично зупиняє двигун. Витяжка відновлює роботу лише після відкриття FLAP.

- вмикаючи витяжку, двигун не працюватиме, якщо FLAP зачинений:

Індикатор LED "OPEN" (23) вмикається, звучить довгий звуковий сигнал кожні 5 секунд Дисплей (12) блимає

- закривши FLAP коли двигун працює, двигун зупиниться:

Індикатор LED "OPEN" (23) вмикається, звучить довгий звуковий сигнал кожні 5 секунд Дисплей (12) блимає

Цей побутовий електроприлад призначений для використання в поєднанні з комплектом датчика Window (не постачається виробником)

Встановивши комплект датчика Window (лише у випадку використання в режимі ВСМОКТУВАННЯ), всмоктування повітря припиняється кожного разу, коли вікно в кімнаті, на якому встановлено комплект, виявиться зачиненим.

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 комплексу датчика Window повинно проводитися кваліфікованим та спеціалізованим персоналом.

УВАГА: встановити комплект в зоні, недоступній для користувача після завершення установки.

• Виробник цього побутового приладу не несе жодної відповідальності за будь-які проблеми, пошкодження, пожежі, викликані несправностями та/або збоями в роботі та/або неправильним встановленням комплекту.

4.1 Таблиця потужності

Рівень потужності		Типологія варіння	Використання рівень (вказівки поєднують в собі досвід і привички приготування)
Макс потужність	Boost	Швидко розігрівати	Ідеально для підняття за короткий час температури їжі до швидкого кипіння, у випадку води або швидкого розігрівання рідин варіння
	8-9	Жарити – кип'ятити	Ідеально для піджарювання до золотистого кольору, починати варку, жарити заморожені продукти, швидко кип'ятити
Висока потужність	7-8	Піджарювати до золотистого кольору – піджарювати – кипіти - гриль	Ідеально для піджарювання, 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 кругу	Нагрівання води	Booster-9	Варіння	5-6
	Бліном	Нагрівання сковорідки з олією	6	Варіння	6-7
Соусы	Помідор	Під жарення до золотого кольору на олії (якщо з маслом потужність 6)	6-7	Варіння	3-4
	Рагу	Під жарення до золотого кольору на олії (якщо з маслом потужність 6)	6-7	Варіння	3-4
	Соус бешамель	Підготування бази (розтопити масло і муку)	5-6	Довести до легкого кипіння	3-4
Солодке, креми	Заварний крем	Довести молоко до кипіння	4-5	Підтримувати легке кипіння	4-5
	Пудінги	Довести молоко до кипіння	4-5	Підтримувати легке кипіння	2-3
	Рис на молоці	Нагріти молоко	5-6	Підтримувати легке кипіння	2-3

5. Догляд

Обслуговування робочої поверхні

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

5.1 Чистка

Варильну поверхню потрібно очищувати після кожного використання.

Важливо:

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

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

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

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

Сіль, цукор і пісок можуть подряпати скляну поверхню.

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

НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ПАРОВІ ОЧИСНИКИ!!!

Важливо:

У разі випадкового розливу великої кількості рідини з 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

Затримує часточки жиру від приготування їжі.

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

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

Мал. 15

Фільтри з активованим вугіллям

(Лише для версії з фільтрацією)

Він поглинає неприємні запахи, викликані приготуванням їжі.

Прилад постачається з чотирма секціями фільтрів, які поглинають запахи, завдяки активованому вугіллю.

Активоване вугілля вбудоване в керамічну конструкцію, що робить його легко і повністю доступним для проникнення бруду, створюючи тим самим, широку поглинаючу поверхню.

Насичення **керамічних фільтрів з активованим вугіллям** перевіряється після більш-менш тривалого використання в залежності від типу кухні та періодичності очищення жирового фільтру. Такі фільтри 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.

Мал. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Пошук несправностей

КОД ПОМИЛКИ	ОПИС	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	УСУНЕННЯ ПОМИЛКИ
E2	Зона управління вимикається через занадто високу температуру	Внутрішня температура електронних деталей є занадто високою	Зачекайте, поки робоча поверхня охолоне, перш ніж використовувати її знову
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.

Осы нұсқаулықта берілген нұсқауларды қатаң қадағалаңыз. Осы нұсқаулықта берілген нұсқаулардың қадағаланбауына байланысты туындаған қандай да бір мәселелер, залал не өрт үшін ешқандай жауапкершілік қарастырылмайды. Бұл құрылғы тек үй жағдайында тамақ пісіру үшін пайдалануға арналған және тамақ пісіру кезінде түтінді сорып алады. Басқа мақсаттарда пайдалануға болмайды (мысалы, бөлмені жылыту үшін). Өндіруші дұрыс емес пайдаланудан немесе басқару тетіктерін қате орнатудан туындайтын жауапкершіліктен бас тартады.

Өнім осы оқулықтағы суреттерде берілгеннен өзгеше эстетикалық функцияларға ие болуы мүмкін, алайда, жұмыс істеуі, техникалық қызмет көрсету және орнату бірдей болады.

Алдағы уақытта анықтамалық ретінде қарау үшін бұл нұсқаулықты сақтап қою керек. Сатылатын, тасымалданатын не көшірілетін жағдайда оны өніммен бірге ұстау керек.

! Нұсқауларды мұқият оқыңыз: онда орнатуға, іске қосуға және қауіпсіздікке қатысты маңызды ақпарат беріледі.

! Өнімге электр өзгерістерін жасауға болмайды.

! Құрылғыны орнатпас бұрын компоненттердің ешқайсысы зақымданбағанына көз жеткізіңіз. Болмаса дилерге хабарласып, орнатуды тоқтатыңыз.

! Орнатпас бұрын өнімнің толықтығын тексеріңіз. Болмаса дилерге хабарласып, орнатуды тоқтатыңыз.

Ескертпе: "(*)" таңбасы бар бөліктер тек кейбір үлгілермен берілетін (басқа жағдайларда берілмейтін), бірақ сатып алуға болатын қосымша аксессуарлар болып табылады.



1. Ескертулер

Сақ бойыңыз! Келесі нұсқауларды қатаң қадағалаңыз:

-Қандай да бір орнату жұмыстарын істемес бұрын құрылғы электр желісінен ажыратылуы керек.

-Орнатуды және іске қосуды білікті техникалық маман

өндірушінің нұсқаулары мен жергілікті қауіпсіздік ережелеріне сай орындауы керек. Пайдалану нұсқаулығында арнайы көрсетілмейінше, құрылғының ешбір бөлігін жөндеуге не ауыстыруға болмайды.

-Құрылғыны жерге қосу міндетті емес.

-Қуат кабелінің ұзындығы корпусқа ендірілетін құрылғыны электр желісіне қосу үшін жеткілікті болуы керек.

-Орнату ағымдағы қауіпсіздік стандарттарына сай болуы үшін орнату ережелері бойынша III санатты шамадан тыс кернеу жағдайында желіні толығымен ажырататын тұрақты көп полярлы қосқыш қажет болады.

-Көптік розеткаларды немесе ұзартқыш сымдарды пайдаланбаңыз.

-Орнату аяқталғаннан кейін электр компоненттері пайдаланушыға қолжетімді болмайды.

- Құрылғы және оның қолжетімді бөліктері пайдаланылған кезде қызады. Қыздырушы элементтерді ұстамаңыз.

-Балалардың құрылғымен ойнауына болмайды, оларды

алшақ ұстап, қадағалап отырыңыз, себебі қолжетімді бөліктер пайдалану кезінде қатты қызып кетуі мүмкін.

-Кардиостимуляторлары мен қосулы импланттары бар адамдар индукциялық плитаны пайдаланбас бұрын кардиостимуляторларының құрылғымен үйлесімді екенін тексеруі керек.

-Пайдалану кезінде және одан кейін құрылғының қыздырушы элементтерін ұстамаңыз.

-Құрылғының барлық компоненттері жеткілікті түрде суытылмайынша, шүберектерді не басқа тұтанғыш материалдарды тигізбеңіз.

-Тұтанғыш материалдарды құрылғының жанына қоймаңыз.

-Қызып кеткен майлар оңай өртенеді. Май көп қолданылатын тағамдарды дайындау кезінде мұқият болыңыз.

-Егер беткей шытынаса, электр тогы соқпауы үшін құрылғыны өшіріңіз.

-Құрылғы сыртқы таймермен не бөлек қашықтан басқару құралымен жұмыс істемейді.

-Плитада майды ұқыпсыз пайдалану қауіпті болуы мүмкін және өрт тудыруы ықтимал.

- Тамақ пісіру процесін қадағалап тұру қажет. Қысқа уақыттық тамақ пісіру процесін әрдайым қадағалап тұру керек.

- Өртті ЕШҚАШАН сумен өшіру әрекетін жасауға болмайды.

Оның орнына құрылғыны өшіріп, өртті қақпақ не шүберек клеенка сияқты нәрсемен жабыңыз. Өрт қаупі: тамақ пісіру беттеріне нәрселерді қалдыруға болмайды.

-Бумен тазалағыштарды пайдалануға болмайды.

-Қатты қызып кетуі мүмкін болғандықтан, пышақ, шанышқы, қасық сияқты металл нәрселерді плитаға қоюға болмайды.

- Құрылғыны электр желісіне қоспас бұрын: кернеу мен қуаттың желі мәндеріне сай келетініне және байланыс ұясы үйлесімді екеніне көз жеткізу үшін фирмалық тақташаны (құрылғының астында) тексеріңіз. Күмәніңіз болса, білікті электр маманымен кеңесіңіз.

Маңызды:

- Пайдаланып болғаннан кейін плитаны оның бақылау құрылғысынан өшіріңіз және кәстрөл анықтағышқа

сүйенбеңіз.

-Ағып кетудің алдын алыңыз, сұйықтықтарды қайнату не қыздыру кезінде ыстықты азайтыңыз.

- Қыздыру элементтерін кәстрөлдерде не табаларда бос не контейнерсіз қалдыруға болмайды.

- Тамақ пісіріп болғаннан кейін қатысты аймақты өшіріңіз.

- Тамақ пісіру үшін алюминий фольганы пайдаланбаңыз және тамақ пісіру бетіне алюминий материалмен қапталған өнімдерді тікелей қоймаңыз. Алюминий балқып, құрылғыны зақымдайды және оны жөндеу мүмкін болмайды.

- Консервіленген банканы немесе ішінде тамақ бар консервіленген банканы жабық күйінде қыздырмаңыз: ол жарылып кетуі мүмкін!

Бұл ескерту барлық плита түрлеріне қатысты.

- Тездету функциясы сияқты жоғары ток деңгейлерін қуыруға арналған май сияқты сұйықтықтарды қыздыру үшін пайдалануға болмайды. Шамадан тыс қызу қауіпті болуы мүмкін. Мұндай жағдайларда төмен қуат деңгейін пайдалануыңызды ұсынамыз.

-Бұл контейнерлерді плитаның

тікелей үстіне, оның ортасына қою керек. Таба мен плитаның арасына ештеңе қоюға болмайды.

- Жоғары температура жағдайларында құрылғы тамақ пісіру аймағының қуат деңгейін автоматты түрде азайтады.

Қандай да бір тазалау не техникалық қызмет көрсету жұмыстарының алдында қосқышты суырып не үйдің негізгі қосқышын суырып, өнімді электр желісінен ажыратыңыз. Орнату және техникалық қызмет көрсету жұмыстары кезінде үнемі қолғап киіп жүріңіз.

Қадағаланатын, құрылғыны қауіпсіз пайдалануға қатысты нұсқаулар алатын және қатысты қауіптерді толық түсінетін жағдайда бұл құрылғыны 8 жастағы және одан үлкен балалар; физикалық, сенсорлық не ақыл-ес кемістіктері бар адамдар немесе ешқандай тәжірибесі не қажетті білімі жоқ адамдар пайдалана алады.

Балалардың құрылғымен ойнамауын қадағалап отырыңыз.

Тазалау және күтім көрсету жұмыстарын балалар тиісті бақылаусыз орындамаулары керек.

Плита басқа жарылғыш құрылғылармен, газ пешімен, т.б. бір мезгілде пайдаланылатын кезде бөлмені қажетінше желдету қажет.

Техникалық қызмет көрсету нұсқауларына сай плитканың ішін және сыртын тұрақты түрде тазалап тұру керек (КЕМІНДЕ АЙЫНА БІР РЕТ).

Плитаны тазалау және сүзгіні ауыстыру ережелерін орындамаған жағдайда ауыстыру және тазалау өртке әкелуі мүмкін.

Тамақты ашық отпен пісіруге қатаң тыйым салынады.

Ашық жалын пайдаланылғанда, сүзгі зақымданып, өрт қаупін тудыруы мүмкін, барлық жағдайларда оның алдын алу қажет.

Май қатты қызып кетіп, өртенуіне жол бермеу үшін қуыру кезінде аса сақ болған жөн.

САҚ БОЛЫҢЫЗ: Плита қосулы кезде оның қолжетімді бөліктері қызып кетуі мүмкін.

Сақ болыңыз! Орнатуды толығымен аяқтамайынша, құрылғыны электр желісіне қоспаңыз.

Түтінді жоюға қатысты қабылдануы керек техникалық және қауіпсіздік шараларына келетін болсақ, жергілікті

уәкілетті мекемелер шығарған ережелер қатаң қадағалануы керек.

Шығарылған ауа газ жағатын құрылғылар не басқа да жағу құрылғылары тудыратын түтінді жою үшін пайдаланылатын құбырлар арқылы жіберілуі керек.

Гриль дұрыс құрылғанша, плитаны пайдалануға болмайды!

Өнімді орнату үшін онымен бірге берілетін бекіткіш бұрандаларды ғана пайдаланыңыз, бұрандалардың дұрыс түрлерін сатып алыңыз. Орнату нұсқаулығында көрсетілген дұрыс ұзындықты бұрандаларды пайдаланыңыз.

Ас бөлмелік түтін сорғыш электр емес қуат көзі берілетін басқа құрылғылармен пайдаланылған кезде, бөлменің теріс қысымы 4 Па (4 x 10-5 бар) деңгейінен аспауы керек.

Бұл құрылғы 2002/96/ЕО Қалдық электр және электрондық жабдықтар (ҚЭЭЖ) еуропалық директивасына сай таңбаланады. Өнімді тиісінше тастау арқылы пайдаланушы қоршаған орта мен адам денсаулығына келетін теріс әсердің алдын алуға көмектеседі.



Өнімдегі не ілеспе құжаттардағы  таңбасы бұл өнімнің тұрмыстық қалдық ретінде қарастырылмай, электр және электрондық жабдықтарды қайта пайдалану үшін тиісті жинау пункттеріне жіберілуі керектігін білдіреді. Құрылғыны қалдықты тастау бойынша жергілікті ережелерге сай тастаңыз. Бұл өнімді пайдалану, қалпын келтіру және қалпына келтіру туралы қосымша ақпарат алу үшін жергілікті уәкілетті мекемеге, тұрмыстық қалдықтарды жинау қызметіне немесе өнімді

сатып алған дүкенге хабарласыңыз.

Құрылғы келесі ережелерге сай жасалуы, сыналуы және жасақталуы керек:

- Қауіпсіздік: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.

- Өнімділігі: 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.

- ЭМУ: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

Қоршаған ортаға келетін әсерді азайту үшін дұрыс пайдалану нұсқаулары: Тамақ пісіре бастаған кезде, плитаны минималды жылдамдықпен қосыңыз және тамақты пісіріп болғаннан кейін де, оны бірнеше минутқа қалдырыңыз. Түтін және бу көп көлемде бөлініп шыққан кезде ғана жылдамдықты арттыңыз (тездету функциясы сирек жағдайларда ғана пайдаланылуы керек). Иісті азайту жүйесінің тиімді жұмысын сақтау үшін, көмір сүзгісін(лерін) қажет болғанда ауыстырып тұрыңыз. Май сүзгісі жақсы жұмыс істеуі үшін оны қажетінше тазалап тұрыңыз. Тиімділікті арттырып, шуды азайту үшін, осы нұсқаулықта көрсетілген максималды құбыр диаметрін пайдаланыңыз.

2. Пайдалану

Плитаны пайдалану

Индукциялық пісіру жүйесі магнит индукциясы физикалық құбылысына негізделеді. Бұл жүйенің негізгі қасиеті қуатты генератордан кәстрөлге тікелей жіберу болып табылады.

Артықшылықтары:

Электр плиталарымен салыстыратын болсақ, индукциялық плита:

- **Қауіпсіздік:** шыны беткейіндегі температура төмен болады.
- **Жылдамырақ:** тамақты қысқа уақытты қыздыруға болады.
- **Дәлірек:** плита берілген пәрмендерге дереу жауап береді
- **Тиімдірек:** сіңірілген қуаттың 90%-ы қызуға айналады. Сонымен қатар кәстрөл плитадан алынғаннан кейін, қызу бөкер пайдаланылмауы үшін қызуды жіберу дереу тоқтатылады.

2.1 Тамақ пісіру контейнері



таңбасы бар кәстрөлдерді ғана пайдаланыңыз

Маңызды:

плита бетіне зақым келмеуі үшін, мыналарға тыйым салынады:

- түбі тиісінше тегіс емес контейнерлерге.
- түбі эмальді металл контейнерлерге.
- плита бетіне сызат түсірмеуі үшін негізі кедір-бұдыр контейнерлерге.
- ыстық кәстрөлдерді және табаларды плитаның басқару панелінің бетіне қоюға болмайды

2.1.1 Алдыңғы контейнерлер

Индукциялық пісіру кезінде қыздыру үшін магнит өрісі пайдаланылады. Сондықтан контейнерлердің құрамында темір болуы керек. Кәстрөл материалы магнит пайдаланылатын магнитті екенін тексеріңіз. Кәстрөлдер магнитпен анықталмайтын болса, жарамды емес.

2.1.2 Ұсынылатын кәстрөл түбі

диаметрлері

МАҢЫЗДЫ: егер өлшемі дұрыс емес кәстрөлдер болса, тамақ пісіру аймағы қосылмайды

Әр аймақта пайдаланылуы керек кәстрөлдер диаметрі мәліметтерін осы нұсқаулықтың суреттер берілген бөлігінен қараңыз.

2.2 Қуат үнемдеу

Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін берілетін ұсыныстар:

- Диаметрі пісіру аймағына сай келетін кәстрөлдер мен табаларды пайдаланыңыз.
- Түбі тегіс кәстрөлдер мен табаларды ғана пайдаланыңыз.
- Мүмкін болған жағдайда тамақ пісіру кезінде табалардың бетін қақпағымен жауып қойыңыз
- Тамақты тезірек пісіру үшін көкөністерді, картопты, т.б. аздаған сумен пісіріңіз.
- Тез пісіргішті пайдаланыңыз, ол қуат тұтыну мен тамақ пісіру уақытын азайтады
- Кәстрөлді плитада белгіленген пісіру аймағының ортасына қойыңыз.

Сорғыш желдеткішті пайдалану

Сору жүйесін екі нұсқада пайдалануға болады: сыртқы сору және тасымалдау немесе ішкі рециркуляциясы бар сүзгі.



Сору нұсқасы

7-сур.

Түтіндер берілген жалғау фланеціне бекітілген құбырлар (бөлек сатып алынады) арқылы сыртқа шығарылады.

Сорғыш құбырдың диаметрі жалғағыш сақинаның диаметріне сай келуі керек:

- төртбұрышты шығыстар үшін: 222 x 89 мм
- шеңбер шығыстар үшін: Ø 150 мм (*)

Қосымша ақпарат алу үшін осы нұсқаулықта көрсетілген сору нұсқасына қатысты бетті қараңыз.

7с суреті

Өнімді диаметрі ауа шығысына (жалғау фланеці) сай келетін қабырғаға орнатылған сорғыш құбырларға және саңылауларға жалғаңыз.

Диаметрі кішірек сорғыш құбырлар мен саңылаулар жұмыс тиімділігін нашарлатып, шу деңгейін айтарлықтай арттыруы мүмкін.

Осыған байланысты барлық жауапкершіліктерден бас тартылады.

! Минималды қажетті ұзындыққа ие құбырды пайдаланыңыз.

! Мүмкін болатын ең аз иіндері бар құбырды пайдаланыңыз (максималды бұрыш: 90°).

! Құбыр диаметрінің күрт өзгерістеріне жол бермеңіз.



Сүзу нұсқасы

8-сур.

Сорылған ауа бөлмеге қайта жіберілмес бұрын арнайы май және иіс сүзгілерінен өтеді.

Өнім стандартты орнатуға қажет барлық бөліктермен беріледі, ауа шығысы корпус негізінің алдыңғы жағына орнатылады.

Жұмыс өнімділігі жоғары төрт керамикалық белсендірілген көмір сүзгісі жиынтығы өніммен бірге беріледі. Керамикалық сүзгілер қайта жасалатын инновациялық модульді көмір сүзгілері болып табылады (осы нұсқаулықтың Техникалық қызмет көрсету - Белсендірілген көмір сүзгілері бөлімін қараңыз).

Олардың химиялық-физикалық қасиеттері аса тиімді иіс сіңіруге және жоғары механикалық кедергіге қол жеткіздіреді.

Қосымша ақпаратты сүзгі нұсқасына қатысты беттен (осы нұсқаулықтың суреттер бөлімінде) қараңыз.

13b-сурет

Түрлі сүзу және сору жүйелерін орнатуға арналған жиынтықтардың толық ауқымын www.elica.com және www.shop.elica.com веб-сайттарынан көріңіз.

3. Қондыру

Электр және механикалық орнату жұмыстарын білікті қызметкерлер орындауы керек.

Бұл электрлік құрылғы ЖОҒАРҒЫ орнатулар болған жағдайда қалыңдығы 2-6 см жұмыс үстеліне; ШАЮ орнатулары жағдайында 2,5-6 см жұмыс үстеліне кірістірілуге арналған. Пісіру беті мен қабырға арасындағы минималдық саңылау алдыңғы жағынан кемінде 5 см, бүйірінен кемінде 4 см және жоғарыдағы қабырға жабдықтарынан кемінде 50 см болуы тиіс.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ = Ұсынылған саңылаулар жобаланып берілген: бос орындар қалдыру кезінде ас бөлме жабдығының өндірушісінің нұсқауларын орындаңыз.



3.1 Электр қосулары

3-сурет

- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз
- Орнатуды қолданыстағы орнату және қауіпсіздік стандарттарымен таныс кәсіби білікті қызметкерлер жүзеге асыруы керек.
- Өндіруші осы тарауда берілген нұсқауларды орындамаудан туындайтын адамдарға, жануарларға не заттарға келетін зиян үшін жауапкершіліктен бас тартады.
- Қуат сымының ұзындығы плитаны жұмыс бетінен алып тастау үшін жеткілікті болуы керек
- Құрылғының астындағы фирмалық тақтайшасында көрсетілген кернеу оның орнатылатын үйдегі кернеуге сай келетініне көз жеткізіңіз.

- Ұзарту сымдарын пайдаланбаңыз.
- Жерге қосу заң бойынша талап етіледі
- Жерге қосу қуат сымы басқа кабельдерге қарағанда 2 см-ге ұзын болуы керек
- Егер тұрмыстық жабдық қуат сымымен жабдықталмаса, 7200 Ватт қуат үшін 2,5 мм2 минималды кондуктор диаметрін пайдаланыңыз; жоғарырақ қуат деңгейлері үшін диаметрі 4 мм2 болуы керек.
- Кабель ешбір жағдайда бөлме температурасынан 50° C-ге аспауы керек.
- Бұл құрылғы электр желісіне тұрақты түрде қосылуы керек, сондықтан стандартты көп полярлы қосқыш арқылы тұрақты желіге жалғаңыз, сонда III санатты шамадан тыс кернеу жағдайында желілердің толығымен ажыратылады және орнатудан кейін дайын болады.

Сақ болыңыз! Тізбекті желіге қосып, оның дұрыс жұмыс істейтінін тексермес бұрын, желі кабелі дұрыс орнатылғанын үнемі тексеріп тұрыңыз.

Сақ болыңыз! Ішкі байланыс кабелін уәкілетті тұтынушыға қолдау көрсету қызметкері ауыстыруы керек немесе осы сияқты біліктілігі бар адам.

Ескертпе: өнім максималды қуат шектеуін орнатуға мүмкіндік беретін Қуат шектеуші функциясымен жабдықталған Шектеу өнімді электр желісіне жалғаған кезде немесе электр желісі өзі қайта жалғанған кезде (келесі 2 минут ішінде), орнатылуы керек. **Қуат шектеу параметрі үшін осы нұсқаулықтың Жұмыс бөлімін қараңыз.**

3.2 Бекіту

Орнатуды бастамас бұрын:

- Өнімді қабынан алғаннан кейін оның тасымалдау кезінде зақымданбағанын тексеріңіз және қандай да бір ақау анықталған жағдайда орнатуды жалғастырмас бұрын дилерге немесе Тұтынушыларды қолдау қызметіне хабарласыңыз.
- Өнімнің орнату орны үшін дұрыс өлшемді екенін тексеріңіз.
- Бұранда, кепілдік картасы, т.б. салынған қаптар сияқты керек-жарақтардың жиынтыққа кіргенін (тасымалдау оңай болуы үшін салынған) тексеріңіз. Оларды алып тастап, қауіпсіз сақтаңыз.
- Орнату аймағында қуат ұясы бар екенін тексеріңіз

Корпусты орнатуға дайындау:

- Өнімді суытушы жабдықтар, ыдыс жуғыштар, қыздырғыштар, пештер, кір жуу машиналары мен кептіргіштердің үстіне орнатуға болмайды.
- Плитаны енгізбес бұрын корпусты кесіп, сынықтарды не жаңқаларды мұқият алып тастаңыз.

МАҢЫЗДЫ: 250° дейінгі жоғары температураларға төзімді бір компонентті адгезивті тығыздағышты (**S**) пайдаланыңыз; орнату алдында желімдеу қажет беткейлер мұқият тазаланып, желімге кедергі келтіруі мүмкін барлық субстанциялар кетірілуі керек (мысалы, бөлгіш заттар, сақтандырғыштар, май, ұнтақтар, ескі желім қалдықтары.); тығыздағыш жиектің периметрі бойына толығымен тегіс жағылуы керек; желімдегеннен кейін шамамен 24 сағатқа кептіріңіз.

1b суреті

САҚ БОЛЫҢЫЗ! Бұрандалар мен ысырмаларды ос нұсқауларға сай орнатпасаңыз, электр тогы қаупі орын алуы мүмкін.

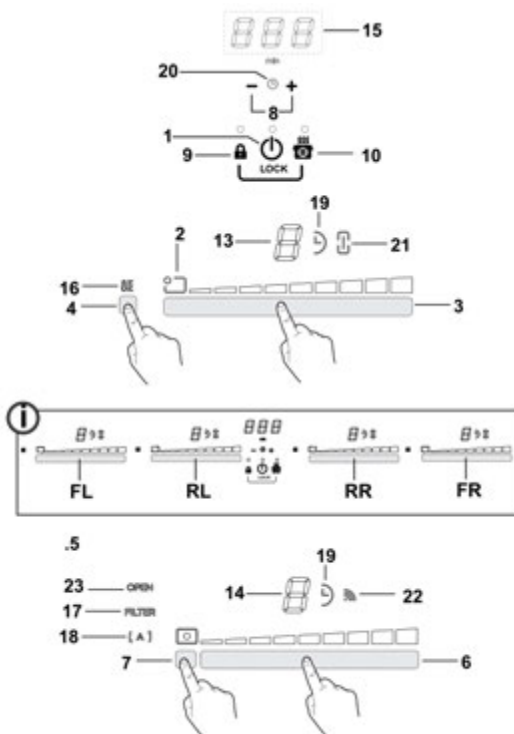
Ескертпе: өнім дұрыс орнатылуы үшін келесі сипаттарға ие желіммен құбырларды желімдеу ұсынылады:

- акрил негізіндегі желімді жұмсақ иілгіш ПВХ үлдір
- DIN EN 60454 ережелеріне сай
- отқа төзімді
- суға аса төзімді
- температуралық ауытқуларға төзімді
- төмен температураларда пайдалануға болады

4. Пайдалану

Басқару тақтасы

Ескертпе: Пәрмендерді таңдау үшін оларды білдіретін таңбаларды жай ғана түртіңіз (басыңыз)



Дисплей / СКД

1. ҚОСУ/ӨШІРУ: плитканың / плитканың сорғыш желдеткішінің
2. Тамақ пісіру аймағы позициясының индикаторы
3. Тамақ пісіру аймағын таңдау
4. Қуат деңгейін арттыру/кеміту
5. Температура реттегішті іске қосу
6. Пернелер желдеткіші
7. Сорғыш желдеткішті таңдау
8. Сору жылдамдығын (қуатын) арттыру/кеміту
9. Автоматты функцияларды іске қосу
10. Сүзгі қанығуын бастапқы мәніне қайтару
11. Таймерді іске қосу
12. Таймер мәнін арттыру/кеміту
13. Перне құлпы
14. Балалардан қорғау
15. Кідірту / Қайтару

Дисплей / СКД

11. Қуат деңгейін көру
12. Тарту жылдамдығын (қуатын) көру
13. Тамақ пісіру аймағы дисплейі
14. Түтін тартқыштың дисплейі
15. Таймер дисплейі
16. Температура реттегішінің индикаторы
17. Сүзгі көмегі индикаторы
18. Автоматты тарту функциясының индикаторы
19. Таймер индикаторы белсенді
20. Жұмыртқа таймерінің индикаторы белсенді
21. Көпір индикаторы белсенді
22. SNAP жұмысының индикаторы
23. ҚАПСЫРМА индикаторы

ПЛИТАНЫ ПАЙДАЛАНУ

Бастамас бұрын ескеріңіз:

Бұл плитаның барлық функциялары ең қатаң қауіпсіздік ережелеріне сай болатын етіп жасалған.

Осыған байланысты:

• Кәстрөлдер жанарғының үстіне қойылмағанда немесе дұрыс емес қойылғанда, кейбір функциялар іске қосылмайды немесе автоматты түрде өшіріледі.

• Басқа жағдайларда белгілі бір функция таңдалмаған параметрді қажет еткен кезде, іске қосулы функциялар автоматты түрде өшіріледі (мысалы: "Selecting the cooking zone" (Пісіру аймағын таңдау) және "Operating temperature" (Жұмыс температурасы), "Lock Function" (Құлыптау функциясы) немесе "Timer" (Таймер) функциясынсыз "плитаны іске қосыңыз" (Пісіру аймағын таңдау) және "Operating temperature" (Жұмыс температурасы), "Lock Function" (Құлыптау функциясы) немесе "Timer" (Таймер) функциясынсыз "плитаны іске қосыңыз").



Ескерту! Ұзақ уақыт пайдаланылған жағдайда (мысалы) тамақ пісіру аймағы суыту фазасында болғандықтан, дереу өшірілмеуі мүмкін; бұл фазаның аяқталатынын білдіретін "H" таңбасы тамақ пісіру аймағына шығады. Тамақ пісіру аймағын пайдаланбас бұрын, дисплейдің өшірілуін күтіңіз.

Тамақ пісіру аймағы дисплейі

тамақ пісіру аймағының дисплейі көрсетеді:

Тамақ пісіру аймағы қосулы	
Қуат деңгейі	
Қалдық қызу индикаторы	
Кәстрөл анықтағыш	
Температура реттегіш функциясы қосулы	
Балалардан қорғау функциясы	

Кідірту функциясы	
Автоматты қыздыру функциясы	

Плита сипаттамалары

● Қауіпсіз іске қосу

Өнім тек кәстрөл тамақ пісіру аймағында болған жағдайда ғана іске қосылады: ешқандай кәстрөл болмаса немесе олар алынса, қыздыру процесі іске қосылмайды не тоқтатылады.

● Кәстрөл анықтағыш

Өнім тамақ пісіру аймағында кәстрөлдің барын автоматты түрде анықтайды.

● Қауіпсіздік үшін өшіру

Қауіпсіздік мақсаттарында әрбір тамақ пісіру аймағында максималды жұмыс істеу уақыты белгіленеді, ол орнатылған максималды қуат деңгейіне байланысты болады.

● Қалдық қызу индикаторы

Бір не бірнеше тамақ пісіру аймағы өшірілген кезде, қалдық қуат бар болса, ол "H" таңбасының көмегімен сәйкес аймақ дисплейіндегі визуалды сигналмен көрсетіледі.

Жұмыс

Ескертпе: Кез келген функцияларды іске қосу алдында қажетті аймақты қосу керек

● Қосу

Плитаның/түтін тартқыштың **ON/OFF (Қосу/Өшіру) түймесін басыңыз**

Плита/түтін тартқыш пайдалануға дайын екенін білдіретін индикатор шамы жанады

Өшіру үшін қайта басыңыз

Ескертпе: Бұл функцияның басқаларға қарағанда басымдығы жоғары.

● Пісіру аймақтарын таңдау

Пісіру аймағына қатысты **Таңдау аймағын (3)** басыңыз.

● **9-қуат деңгейі**

Плитада 9 қуат деңгейі бар

Таңдау аймағын (3) саусақтарыңызбен түртіңіз және сипаңыз:

қуат деңгейін көбейту үшін оңға қарай;

қуат деңгейін азайту үшін солға қарай.

● **Қуат арттырғыш**

Өнім 10 минут бойы қосұлы болатын қосымша қуат деңгейіне ие (9 деңгейінен кейін), одан кейін температура алдыңғы орнатылған мәнге қайтарылады.

Саусақтарыңызбен **Таңдау аймағын (3)** түртіңіз

және сипаңыз (9 деңгейінен тыс) және Қуат арттырғыш режимін іске қосыңыз

Қуат арттырғыш деңгейі таңдалған аймақтың дисплейінде "P" белгісімен көрсетілген

● **Көпір аймақтары**

Bridge (Көпір) функциясының арқасында пісіру аймақтары бір қуат деңгейіндегі жалғыз аймақты жасай отырып, аралас күйде жұмыс істей алады. Бұл функция үлкен кестрөлдер мен табалар тамақты біркелкі пісуіне мүмкіндік береді.

"Негізгі" алдыңғы пісіру аймағын да, тиісті

"Қосымша" артқы пісіру аймағын да пайдалана аласыз.

(осы функциямен қандай аймақтар жабдықталатынын көру үшін осы нұсқаулықтың суреттер бөлімін қараңыз).

Көпір функциясын іске қосу үшін:

- пайдаланғыңыз келген пісіру аймақтарының таңдай аймақтарының екеуін де бір уақытта таңдаңыз

- "Қосымша" пісіру аймағының Көпір (21)

индикаторы "P" жанады

- "Негізгі" пісіру аймағының **Таңдау аймағын (3) режимнің қуат деңгейін орнату үшін пайдаланыңыз**

- **Көпір функциясын ажырату үшін іске қосқан кездегі әрекеттерді орындасаңыз болғаны**

● **Температура реттегіші**

Температура реттегіші – қызуды оңтайлы қуат деңгейіндегі тұрақты температурада сақтауға мүмкіндік беретін басқару функциясы; бұл функция дайын тамақтарды жылы күйінде сақтауға өте қолайлы.

Температура реттегіші функциясын белсендіру аймағын (4) түрту арқылы іске қосуға болады. Температура реттегіші режимінде іске қосылу аймақтың дисплейінде "L" белгісі пайда болады

● **Перне құлпы**

Перне құлпы орнатылған функцияларды іске қосылу қалпында қалдырған кезде плитаның параметрлеріне байқаусызда тиіп кету арқылы кедергі келтірудің алдын алуға мүмкіндік береді.

Іске қосу:



- (9) түймесін басыңыз
- түйменің үстіндегі ЖШД шамы оның іске қосылғанын көрсету үшін жанады

Ажырату үшін осы әрекетті қайталаңыз.

● **Балалардан қорғау**

Балалардан қорғау балалардың байқаусызда тамақ пісіру аймағына және түтін тарту аймағына кіруінің алдын алып, қандай да бір функцияның іске қосылуына жол бермейді. Балалардан қорғау тек өнім қосұлы болып, ал пісіру аймақтары (және тарту аймақтары) өшірілі болғанда іске қосылады.

Іске қосу:

- плитадан кез келген кестрөлді алып тастаңыз



- (9) және (10) түймелерінің екеуін де басып тұрыңыз, шыққан дыбысты сигнал функцияның белсенді екенін көрсетеді және дисплейде "L" белгісі (13) және (14) белгісі көрінеді.

Ажырату үшін осы әрекетті қайталаңыз.

● Таймер

Таймер функциясы әр тамақ пісіру (және сору аймағы) аймағы үшін орнатылатын кері санақ болып табылады.

Орнатылатын мерзімнің соңында тамақ пісіру аймақтары (немесе тарту аймағы) автоматты түрде өшіріледі және пайдаланушы акустикалық сигнал арқылы хабарландырылады.

Плитаның Таймер функциясын іске қосу/реттеу

• Пісіру аймағын таңдаңыз (10 қуаты)

• Таймер функциясына кіру үшін **— + (8)** түймесін басыңыз

• Таймер ұзақтығын орнатыңыз:

автоматты өшіру уақытын көбейту үшін **+** таңдағышын, басыңыз

автоматты өшіру уақытын азайту үшін таңдау құралын **■** таңдағышын басыңыз

Қажет болса, басқа тамақ пісіру аймақтары үшін операцияны қайталаңыз.

Ескертпе: Таймер мәні әрбір тамақ пісіру аймағында әртүрлі болуы мүмкін; **(15)** дисплейінде соңғы таңдалған плитаның кері санағы 10 секундқа шығады, одан кейін ең аз қалған уақыт көрсетіледі.

Таймер санауды аяқтаған кезде, ол дыбысты сигнал шығарады (2 минут; түймесін басу арқылы ажыратуға болады **— +**), сол кезде дисплей **(15)** "000" белгісін көрсетіп жыпылықтайды.



Ескертпе: "0" **(19)** белгісі таймері белсенді пісіру аймағының қасында пайда болады.

Таймерді өшіру үшін:

- тамақ пісіру аймағын таңдаңыз
- таймердің мәнін "0" мәніне **■** арқылы орнатыңыз

Ескертпе: ешқандай перне басылмаса, функция қосулы қалады.

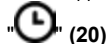
● Жұмыртқа пісіру таймері

Жұмыртқа пісіру таймері функциясы пісіру аймақтарынан (және тарту аймағынан) тәуелсіз кері санақ болып табылады. Жұмыртқа пісіру таймерін **— + (8)** түймесін басу арқылы іске қосуға болады.

Ескертпе: Жұмыртқа пісіру таймері функциясын орнату үшін Таймер функциясына қолданылатын қадамдарды орындаңыз.

Таймер санауды аяқтаған кезде, ол дыбысты сигнал шығарады (2 минут; түймесін басу арқылы ажыратуға болады **— +**), сол кезде дисплей **(15)** "000" белгісін көрсетіп жыпылықтайды.

Ескертпе: Жұмыртқаға арналған таймер белсенді болған кезде, таңбасы пайда болады



● Кідірту

Кідірту функциясы плиткада жұмыс істеп тұрған кез келген функцияны кідіртуге (кідіру кезінде тамақ пісіру қуаты нөлге түседі) мүмкіндік береді.

Іске қосу:



- **(10)** түймесін басыңыз
- дисплейде **"||"** белгісі **(13)** пайда болады.

Функцияны ажырату үшін:

Ескертпе: бұл әрекет плитаның күйлерін кідіруге дейінгі қалпына келтіреді.



- **(10)** түймесін басыңыз
- 10 секунд ішінде саусақтарыңызды оңға қарай,

Таңдау аймағы (3) бойымен сырғытыңыз (қалаған пісіру аймағына тиесілі). (19-СУР);

Ескертпе: егер осы уақыт барысында бұл әрекет орындалмаса, кідірту функциясы белсенді күйде қалады.

Ескертпе: егер Кідірту функциясы 10 минуттан кейін ажыратылмаса, плита автоматты түрде өшеді.

● Қайтару

Егер Қайтару функциясы абайсызда өшіру жағдайында плитканың барлық функцияларын қалпына келтіруге мүмкіндік береді.

Іске қосу:

- **плитаны қайтадан іске қосыңыз** (өшкеннен кейін 6 секунд ішінде) 

- " " түймесін басыңыз (6 секунд ішінде)

● Автоматты қыздыру

Автоматты қыздыру функциясы орнатылған қуатты жылдамдыққа жеткізуге мүмкіндік береді; бұл функциямен бізде тезірек пісіру артықшылығы болады, бірақ тамақты күйдіріп алу қаупі жоқ, өйткені температура белгіленген деңгейден аспайды. Бұл функция 1-8 қуат деңгейлері үшін қолжетімді.

Іске қосу:

- **Таңдау аймағын (3)**, қалаған қуатты басып тұрыңыз
- дисплейде " " белгісі **(13)** пайда болады.

● Қуатты шектеу

Қуатты шектеу функциясы өнімді максималды тұтынуды шектеу кезінде де пайдалануға мүмкіндік береді.

Ескертпе: шектеу плита өшірулі болған кезде,



пернесін **баспай**, плита электр желісіне қосылуы барысында немесе электр желісі келесі 2 минут ішінде ажыратылып, қайта жалғанған кезде орнатылуы керек.

Қуат шектеуін орнату үшін:



- пернелерін қысқаша дыбысты сигнал естілгенше басып тұрыңыз

- сол уақытта таңдау аймақтарын **(алдыңғы**

сол жақ және артқы сол жақ)

солдан оңға қарай сипаңыз, сосын соңғы қуат деңгейіне қатысты

аймақты қысқаша дыбысты сигнал естілгенше басып тұрыңыз

Таймер **(15)** дисплейінде баптауды орындаудың мүмкін екенін көрсететін "**CF6**" белгілері көрсетіледі

Алдыңғы сол жақ аймақ дисплейі ағымдағы параметрлі көрсетеді**

0 = 7,4 кВт

1 = 4,5 кВт

** әдепкісінше, шектеу 7,4 кВт мәніне қойылады

- қуатты шектеу параметрлерін өзгерту үшін, таңдау аймақтарын сипаңыз **(алдыңғы сол**

жақ)

- енгізілген өзгерісті сақтау үшін, пернелерін 1 секунд басып тұрыңыз; параметрді растау үшін дыбысты сигнал шығарылады; функция жабылады.



ТҮТІН ТАРТҚЫШТЫ ПАЙДАЛАНУ

● Қосу

Плитаның/түтін тартқыштың  **ON/OFF**
(Қосу/Өшіру) түймесін басыңыз
Плита/түтін тартқыш пайдалануға дайын екенін
білдіретін индикатор шамы жанады
Өшіру үшін қайта басыңыз
Ескертпе: Бұл функцияның басқаларға
қарағанда басымдығы жоғары.

● Түтін тартқыштың іске қосу:

Плитаны іске қосу үшін **Таңдау аймағын (6)**
түртіңіз (басыңыз)

● Тарту жылдамдығы (қуат):

Плитада 8 сору қуаты деңгейі бар

Таңдау аймағын (3) саусақтарыңызбен **түртіңіз және сипаңыз:**

сору жылдамдығын арттыру үшін оңға қарай
(қуат) (0-8);

сору жылдамдығын азайту үшін солға қарай
(қуат) (8-0);

● Сору қуатын тездеткіш

Бұл өнім екі қосымша сору жылдамдығы (қуат)
деңгейімен жабдықталған ( деңгейіне
қосымша)
- Саусақтарыңызбен **Таңдау аймағын (3)**
түртіңіз және сипаңыз ( деңгейге қосымша)
және сору қуатының тездеткішін іске қосыңыз

9-деңгей: 15 минутқа белсенді күйде қалады

10-деңгей: 15 минутқа белсенді күйде қалады

одан кейін қуат 8-деңгейге оралады

Ескертпе: белсенді сору қуатының тездеткіші
функциясы таңдалған пісіру аймағының
дисплейінде (**13**) "" белгісімен көрсетіледі.

● Таймер

Таймер функциясын түтін тартқыш үшін
іске қосу/реттеу

• Түтін тартқышты таңдаңыз.

• Таймер функциясына кіру үшін  **+** (**8**)
түймесін басыңыз (кез келген жылдамдықта)

• Таймер ұзақтығын орнатыңыз:
автоматты өшіру уақытын көбейту үшін

 таңдағышын, басыңыз
автоматты түрде өшу уақытын азайту үшін
 таңдағышын басыңыз

дисплейде (**15**) кері санақ көрсетіледі,

Ескертпе:  (**19**) белгісі түтін тартқыштың
дисплейінің жанында көрінеді

Таймер санауды аяқтаған кезде, ол дыбысты
сигнал шығарады (2 минут; түймесін басу
арқылы ажыратуға болады  **+**), сол кезде
дисплей (**15**) "" белгісін көрсетіп
жыпылықтайды.

Таймерді өшіру үшін:

• **Таңдау аймағын (6)** таңдаңыз
• таймердің мәнін  мәніне  арқылы
орнатыңыз

Ескертпе: ешқандай перне басылмаса,
функция қосұлы қалады.

● Сүзгінің толғанын көрсететін индикаторлардың іске қосылуы

Бұл көрсеткіштер әдетте ажыратылған болады
(май сүзгісі үшін де, белсенді көмір сүзгісі үшін
де)

Оларды белсендіру үшін, мынаны орындаңыз:

- түтін тартқышты  арқылы іске қосыңыз;

- сору моторы мен пісіру аймақтары өшірулі
болған кезде, **Таңдау аймағын (7) басып**
тұрыңыз:

"**FILTER**" ЖШД (**17**) төменгі жарықтықта жанады
түтін тартқыштың (**14**) дисплейінде "**G**" белгісі
көрсетіледі, осылайша **май сүзгісінің** толу
индикаторы іске қосылады –

Ескертпе: Таңдау аймағын (7) тағы басу
арқылы (**14**) "**F**" әрібін көрсете аласыз,
сосын **иіс кетіргіш көмір сүзгісіне өтесіз**

Белсенді

- **Таңдау аймағын (6) басыңыз, "FILTER" ЖШД (17)** жоғарғы жарықтыққа ауысады, сосын, 10 секундтан соң ол **ҚОСУ** аяқталғанын көрсету үшін өшеді.

● Сүзгінің толғанын көрсететін индикаторларды өшіру

белсендіру үшін берілген нұсқауды тағы да орындаңыз;

- **"FILTER" ЖШД (17)** төменгі жарықтыққа ауысады, сосын, 10 секундтан кейін ол **ӨШІРУ** аяқталғанын көрсету үшін өшеді.

● Сүзгінің қанығу индикаторы

Плита сүзгіге техникалық қызмет көрсету қажеттігін көрсетеді:

Май сүзгісі

"FILTER" ЖШД (17) жанады дисплейде **(14) "G"** белгісі көрінеді (іске қосудан кейін 10 секунд бойы)

Белсендірілген көмірі бар иіс сүзгісі

"FILTER" ЖШД (17) жыпылықтайды; дисплейде **(14) "F"** белгісі көрінеді (іске қосудан кейін 10 секунд бойы)

● Сүзгінің толғанын көрсететін индикаторды қайта орнату

Сүзгілерге қызмет көрсеткен соң (май сүзгісіне және/немесе белсендірілген көмірі бар иіс сүзгісіне), **Таңдау аймағын (7) басып тұрыңыз:**

"FILTER" ЖШД өшеді де, индикатор санағы қайта басталады.

Ескертпе: Егер екі сүзгінің де сигналдары бір уақытта көрсетілсе, осы қадамдарды қайталаңыз.

● Автоматты жұмыс

Бұл өнім ауа сапасының датчигімен жабдықталған, ол түтін тартқышқа таңдаған пісіру түріне ең қолайлы сору жылдамдығын автоматты түрде орнатуға мүмкіндік береді.

Бұл функцияны қосу үшін:

Таңдау аймағын (7) басып қалыңыз, сонда **"(A)" ЖШД (18)** түтін тартқыштың осы режимде жұмыс істеп тұрғанын көрсету үшін жанады.

● SNAP® құрылғысы бар түтін тартқыштың автоматты режимі

Түтін татқыш пен SNAP® арасына байланыс орнату жолы туралы ақпаратты **SNAP®** құрылғысымен берілген пайдалану нұсқаулығынан немесе www.elica.com сайтынан көріңіз.

Ескертпе: SNAP® – түтін тартқышпен бір уақытта жұмыс істей алатын қосымша түтін сорғыш құрылғы.

Бұл функцияны қосу үшін:

Таңдау аймағын (7) басып қалыңыз, "(A)"

ЖШД (18) және  **ЖШД (22)** түтін тартқыштың осы режимде жұмыс істеп тұрғанын көрсету үшін жанады.

● ҚАПСЫРМА индикаторын ашу

Сору аймағы механикалық айналатын ҚАПСЫРМАМЕН жабдықталған. Өнімді іске қосу үшін түтін тартқышты іске қосып, қапсырманы ашуыңыз керек. Түтін тартқыш сору функциясы іске қосылғанда және ҚАПСЫРМА толығымен жабылған кезде моторды автоматты түрде тоқтататын датчикпен жабдықталған. Сору функциясы тек ҚАПСЫРМА қайта ашылған кезде ғана қайта басталады.

- егер ҚАПСЫРМА жабық болса, желдеткішті іске қосып жатқан кезде мотор іске қосылмайды: **"АШЫҚ" ЖШД (23)** 5 секунд сайын шығатын дыбысты сигналмен бірге жанады. дисплей (12) жыпылықтайды

- егер мотор жұмыс істеп тұрған кезде ҚАПСЫРМАНЫ жапсаңыз, мотор тоқтайды: **"АШЫҚ" ЖШД (23)** 5 секунд сайын шығатын дыбысты сигналмен бірге жанады. дисплей (12) жыпылықтайды

Сору беті "Терезелер сенсоры жиынтығымен" (Window sensor KIT)

(өндіруші қамтамасыз етпейді)

біріктіре пайдалануға арналған Терезелер сенсоры жиынтығын орнатқан кезде (тек бетті SUCTION (Сору) режимінде қолданған жағдайда), сору функциясы осы бетке бекітілген жиынтық орнатылған бөлмедегі терезенің жабық екенін анықтаған сайын тоқтап отырады. Ресми Elektrotechnik Schabus орталықтарынан немесе интернет сайты арқылы тікелей алуға болатын FDS KIT - 100 Elektrotechnik Schabus құралын сатып алған жөн болады.

www.elektrotechnik-schabus.de

- Сору беті жиынтығының электрлік сымдарын білікті және арнайы техникалық маман жалғауы қажет.

- Егер осы жиынтықта дұрыс жұмыс істемеудің және/немесе дұрыс орнатпаудың салдарынан зақымдар және/немесе проблемалар анықталса, осы сору бетінің өндірушісі ол үшін жауапты болмайды.

4.1 Қуат кестелері

Қуат деңгейі		Пісіру түрі	Деңгейді қолдану (дисплей пісіру тәжірибесі мен пісіру әдеттерін бірге қамтиды)
Максимум қуат	Boost	Тез қыздыру	Су болған жағдайда тамақтың температурасын тез қайнату деңгейіне дейін жылдам арттыруға және тамақ пісіру сұйықтықтарын жылдам қыздыруға өте ыңғайлы.
	8-9	Қуыру - қайнату	Тамақты қызартуға, пісіруді бастауға, қатырылған тамақтарды қуыруға және жылдам қайнатуға өте ыңғайлы
Жоғарғы қуат	7-8	Қызарту - қуыру - қайнату - отқа қақтау	Қуыруға, қайнатып қоюға, пісіруге және отқа қақтауға (5-10 минуттық қысқа уақыттар ішінде) өте ыңғайлы
	6-7	Қызарту - пісіру - бұқтыру - қуыру - отқа қақтау	Қуыруға, қайнатып қоюға, пісіруге және отқа қақтауға (10-20 минуттық қысқа уақыттар ішінде), керек-жарақтарды алдын ала қыздыруға өте ыңғайлы
Орташа қуат	4-5	Пісіру - бұқтыру - қуыру - отқа қақтау	Қайнатуға, баяу қайнатып қоюға, пісіруге (ұзағырақ уақытқа) өте ыңғайлы Пастаны араластыру
	3-4	Пісіру - қайнату - қоюлату - араластыру	Сұйықтық (мысалы, су, шарап, сорпа, сүт) қосылған тағамды (күріш, соустар, құрғақтай қуырылған тағамдар, балық) баяу пісіруге, пастаны араластыруға өте ыңғайлы
	2-3	Пісіру - қайнату - қоюлату - араластыру	Сұйықтық (мысалы, су, шарап, сорпа, сүт) қосылған тағамды (бір литрден аз көлемдегі: күріш, соустар, құрғақтай қуырылған тағамдар, балық) баяу пісіруге өте ыңғайлы
Төменгі қуат	1-2	Еріту - жібіту - жылы күйде сақтау - араластыру	Майды жұмсартуға, шоколадты жайлап балқытуға, шағын тамақтарды ерітуге өте ыңғайлы
	1	Еріту - жібіту - жылы күйде сақтау - араластыру	Жаңадан пісірілген тамақтың шағын порцияларын жылы күйде сақтауға немесе берілетін тамақтардың температурасын ұстап тұруға және ризоттоны араластыруға өте ыңғайлы
ӨШІРУ	Нөлдік қуат	Беткі бөлікке қолдау көрсету	Плита күту немесе өшіру режимінде болады (H-L-O арқылы сигнал берілетін тамақ пісіруден кейін қалуы мүмкін қалдық қызу)

4.2 Тамақ пісіру кестелері

Тамақтар санаты	Тамақтар немесе пісіру түрі	Қуат деңгейі мен пісіру белгішесі			
		Бірінші кезең	Қуаттар	Екінші кезең	Қуаттар
Паста, күріш	Жаңа піскен паста	Суды қыздыру	Арттыру-9	Паста пісіру және қайнатып қою	7-8
	Жаңа піскен паста	Суды қыздыру	Арттыру-9	Паста пісіру және қайнатып қою	7-8
	Қайнатылған күріш	Суды қыздыру	Арттыру-9	Паста пісіру және қайнатып қою	5-6
	Ризотто	Қуыру және құрғақтай қуыру	7-8	Пісіру	4-5
Көкөністер, бұршақтар	Қайнатылған	Суды қыздыру	Арттыру-9	Қайнату	6-7
	Қуырылған	Майды қыздыру	9	Қуыру	8-9
	Майға бұқтыру	Қыздыру керек-жарағы	7-8	Пісіру	6-7
	Бұқтырылған	Қыздыру керек-жарағы	7-8	Пісіру	3-4
	Қуырылған	Қыздыру керек-жарағы	7-8	Қызартып қуырылған	7-8
Еттер	Құрғақтай қуыру	Етті майға қызартып қуыру (сары майға қуырылса, 6-қуат)	7-8	Пісіру	3-4
	Отқа қақталған	Табаны алдын ала қыздыру	7-8	Екі жағын отқа қақтау	7-8
	Қызарту	Майға қызартып қуыру (сары майға қуырылса, 6-қуат)	7-8	Пісіру	4-5
	Бұқтыру	Майға қызартып қуыру (сары майға қуырылса, 6-қуат)	7-8	Пісіру	3-4
Балық	Отқа қақталған	Табаны алдын ала қыздыру	7-8	Пісіру	7-8
	Бұқтыру	Майға қызартып қуыру (сары майға қуырылса, 6-қуат)	7-8	Пісіру	3-4
	Қуырылған	Сұйық немесе тоң майды қыздыру	8-9	Қуыру	7-8
Жұмыртқалар	Омлеттер	Табаны сары май не тоң май салып қыздыру	6	Пісіру	6-7
	Омлеттер	Табаны сары май не тоң май салып қыздыру	6	Пісіру	5-6
	Жұмсақ қайнатылған/қайнатылған	Суды қыздыру	Арттыру-9	Пісіру	5-6
	Құймақтар	Табаны сары май салып қыздыру	6	Пісіру	6-7
Соустар	Қызанақ	Сұйық майға қызартып қуыру (сары май болса, 6-қуат)	6-7	Пісіру	3-4
	Ет соусы	Сұйық майға қызартып қуыру (сары май болса, 6-қуат)	6-7	Пісіру	3-4
	Бешамель соусы	Негізді дайындау (сары майды ерітіңіз және ұн себіңіз)	5-6	Баяу қайнағанша қыздырыңыз	3-4
Десерттер, кремдер	Қайнатылған крем	Сүтті қайнату	4-5	Баяу қайнатып қою	4-5
	Ботқалар	Сүтті қайнату	4-5	Баяу қайнатып қою	2-3
	Күріш ботқасы	Сүтті қыздыру	5-6	Баяу қайнатып қою	2-3

5. Техникалық қызмет көрсету

Плитаға техникалық қызмет көрсету

Сақ болыңыз! Қандай да бір тазалау не техникалық қызмет көрсету жұмыстары алдында тамақ пісіру аймақтарының өшірулі екенін және қызу индикаторы сөнгенін тексеріңіз.

5.1 Тазалау

Плитканы әр пайдаланған сайын тазалап қою керек.

Маңызды:

Абразивті губкаларды, шаю губкаларын пайдалануға болмайды. Оларды пайдалансаңыз, уақыт өте келе шыны зақымдануы мүмкін.

Піш бүріккіштері не дақ кетіргіштер сияқты химиялық тітіркендіргіштерді пайдаланбаңыз.

Әр пайдаланған сайын, тамақ қалдықтары мен дақтарын кетіру үшін плитаны салқын әрі таза күйінде ұстаңыз.

Қант не құрамында қант мөлшері көп тамақ плитаны зақымдайды және дерек алынуы керек.

Тұз, қант және құм шыны беткейді зақымдауы мүмкін.

Плитаны тазалау үшін жұмсақ шүберекті, қағаз сүлгіні немесе арнайы құралдарды пайдаланыңыз (Өндірушінің нұсқауларын қадағалаңыз).

БУМЕН ТАЗАЛАҒЫШТАРДЫ ПАЙДАЛАНУҒА БОЛМАЙДЫ!!!

Маңызды:

Егер сұйықтықтар байқаусызда не шамадан тыс кестрелден ағып кетсе, қандай да бір қалдықты алып тастап, максималды гигиеналық жағдайларда тазалау үшін өнімнің төменгі жағындағы ағызу клапанын ашыңыз.

16 сурет

Толық әрі терең тазалау үшін төменгі науаны алып тастауға болады.

18a - 18b сурет

Сорғыш желдеткішке қызмет көрсету

Тазалау

Тазалау үшін **ТЕК** бейтарап сұйықтық тазалағышқа малшынған шүберекті пайдаланыңыз. **ТАЗАЛАҒЫШ АСПАПТАРДЫ НЕ ҚҰРАЛДАРДЫ ПАЙДАЛАНУҒА БОЛМАЙДЫ!**

Абразивті құрамдастары бар өнімдерді пайдалануға болмайды.

СПИРТТІ ПАЙДАЛАНУҒА БОЛМАЙДЫ!

Май сүзгісі

Тамақ пісіру кезінде шығатын май бөлшектерін тартып алады.

Айына бір рет (немесе сүзгінің қанығуын көрсететін жүйе қажет еткенде) агрессивті емес тазалағышты пайдалана отырып, қолмен не ыдыс жуғышта төмен температурада және жылдам тазаланып тұруы керек.

Ыдыс жуғышта тазаланғаннан кейін металл май сүзгісінің түсі оңып кетуі мүмкін, бірақ оның сүзу сипаттамалары өзгеріссіз қалады.

15-сурет

Белсендірілген көмір сүзгілері (Сүзу нұсқасына ғана арналады)

Тамақ пісіру кезінде шығатын жағымсыз иістерді жояды.

Өнім белсендірілген көмірдің арқасында иістерді жоятын төрт иіс сүзгі жиынтығымен жабдықталған. Белсендірілген көмір керамикалық құрылымға ендіріледі және оларды лас нәрселер үшін оңай әрі толық қолжетімді етіп, осылай үлкен сіңіру бетін жасайды.

Тамақ пісіру түрі мен май сүзгілерінің тазаланған жиілігіне байланысты **керамикалық белсендірілген көмір сүзгілері** біраз уақыт пайдаланылғаннан кейін қанығады. Бұл иіс сүзгілері бір сағат бойы 200°C температурасына дейін алдын ала қыздырылған пеште әр 2/3 ай сайын термалды қайта жасалады. Қайта жасау сүзгінің ең көп 5 жылдық жұмыс істеуіне мүмкіндік береді.

Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Ақауларды жою

ҚАТЕ КОДЫ	СИПАТТАМА	ЫҚТИМАЛ СЕБЕБІ	ҚАТЕНІ ЖОЮ
E2	Пәрмен аймағы шамадан тыс жоғары температураға байланысты өшеді	Электрондық бөлшектердің ішіндегі температура тым жоғары	Қайта пайдаланбас бұрын плитаның салқындағанын күтіңіз
ERR03 + дыбысты сигнал 	Кілттің үздіксіз (тұрақты) іске қосылуы анықталды. Интерфейс 10 секундтан кейін өшеді.	Су, ыдыстар немесе асхана құралдары пайдаланушы интерфейсінің жоғарғы жағында.	Беткі бөліктен кез келген затты алып, бетті сүртіңіз.
Басқа қате сигналдары үшін (E ... U ...)	Тұтынушыларды қолдау қызметіне қоңырау шалып, қате коды туралы есеп беріңіз		

5.3 Тұтынушыларды қолдау қызметі

Тұтынушыларды қолдау қызметіне хабарласу алдында

1. "Ақауларды жою" бөлімінде берілген пункттер негізінде мәселені жоя алмайтыныңызды тексеріңіз.
2. Құрылғыны өшіріп, мәселенің өздігінен жойылғанын не жойылмағанын тексеру үшін оны қайта қосыңыз.

Егер тексерулерден кейін ақау жойылмаса, ең жақын Тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

Pidage täpselt kinni selle kasutusjuhendi nõuetest. Tootja ei võta vastutust selles kasutusjuhendis toodud nõuete eiramisest tulenevate seadmega seotud probleemide, kahjude või tüütuoluse korral. Seade on mõeldud üksnes kodu toidu valmistamiseks ja sellest tuleneva suitsu/auru äratõmbeks. Muul eesmärgil kasutamine ei ole lubatud (nt ruumide soojendamiseks). Tootja ei vastuta ebaõige kasutuse või käskude vale seadistuse korral.

Toote välimus võib erineda selle juhendi joonistel näidatust, kuid kasutus-, hooldus- ja paigaldusjuhised on sellest hoolimata samad.

Hoidke juhend tuleviku tarbeks alles. Toote müügi, ülevõtmise või kolimise korral tagage, et juhend jääks toote juurde.

! Lugege juhised hoolikalt läbi. Need annavad olulist teavet paigaldamise, kasutamise ja ohutuse kohta.

! Toote elektrilist seadistust ei tohi muuta.

! Enne seadme paigaldamist kontrollige, et selle osad ei oleks kahjustatud. Kui leiate kahjustusi, teavitage sellest edasimüüjat ja ärge toodet paigaldage.

! Enne paigaldama asumist veenduge, et kõik toode osad on terved ja olemas. Kui leiate kahjustusi, teavitage sellest edasimüüjat ja ärge toodet paigaldage.

Märkus. Juhendis sümboliga „(*)” tähistatud komponendid on valikulised lisaseadmed ning need on kaasas ainult osa mudelitega või tuleb need soetada eraldi.



1. Hoiatused

Tähelepanu! Järgige täpselt neid juhiseid.

– Seade ei tohi olla paigaldustööde ajal elektrivõrku ühendatud.

– Paigaldus- ja hooldustöid peab tegema sobiva väljaõppega töötaja, järgides tootja juhiseid ning kohalikke kehtivaid ohutusnõudeid. Seadme osi võib parandada või asendada ainult juhul, kui seda on kasutusjuhendis spetsiaalselt nõutud.

– Seadme maandus on kohustuslik.

– Elektrijuhe peab olema piisavalt pikk, et mööbli sisse paigaldatud seadme saaks ühendada elektrivõrku.

– Et paigaldus oleks kooskõlas kehtivate ohutusnõuetega, peab seade olema varustatud sobiva automaatlülitiga, mis tagab seadme täieliku võrgust isoleerimise III kategooria ülepinge korral.

– Ärge kasutage seadmega harupistikut ega pikendusjuhet.

– Pärast paigaldamise lõpetamist ei tohi elektrilised komponendid olla enam kasutajale ligipääsetavad.

– Seade ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamisel tuliseks. Olge ettevaatlik, et te tuliseid osi ei puudutaks.

– Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks. Hoidke lapsed seadmest ohutus kauguses ja hoidke neil silma peal, sest seadme ligipääsetavad osad muutuvad kasutamisel väga tuliseks.

– Südamestimulaatori ja aktiivsete terviseseadmetega inimesed peavad enne induktatsioonpliidi kasutamist kontrollima, kas nende seadet tohib selle pliidi läheduses kasutada.

– Kasutamise ajal ja pärast seda ärge puudutage seadme kuumenevaid osi.

– Vältige lappide või süttimisohutlike materjalide kokkupuudet pliidiga niikaua, kuni kõik selle osad on maha jahtunud.

– Ärge asetage süttimisohutlike materjale seadmele ega selle lähedusse.

– Kuum rasv ja õli süttivad kergesti. –

Ärge jätke pliiti järelevalveta, kui valmistate sellel rasva- või õlirikkeid toite.

- Kui pliidiplaati tekib mõra, siis lülitage seade välja, et vältida elektrilöögiohtu.
- Seade ei ole projekteeritud nii, seda võiks sisse lülitada eraldiseisva taimeri või kaugjuhtimissüsteemiga.
- Õli- või rasvarikka toidu järelevalveta jätmine selle valmistamise ajal võib olla ohtlik ja põhjustada tulekahju.
- Ärge jätke pliiti toiduvalmistamise ajal järelevalveta. Kiirelt valmivat toitu tuleb jälgida pidevalt.
- Leeke ei tohi mitte mingil juhul kustutada veega. Selle asemel lülitage seade välja ja lämmatage leegid näiteks tuletaki või süttimiskindla kattega. Tulekahjuoht: ärge jätke pliidiplaadile esemeid.
- Ärge kasutage seadmega aurupuhasteid.
- Ärge asetage pliidiplaadile metallesemeid, nagu nuge, kahvleid, lusikaid või potikaasi, mis võivad sellel kuumeneda.
- Enne seadme elektrivõrku ühendamist kontrollige, kas andmed andmesildil (seadme alumisel küljel) sobivad elektrivõrgu ja pistiku pingele ning võimsusega. Kahtluste korral pöörduge väljaõppinud elektriku poole.

Tähtis

- Pärast kasutamist lülitage pliiit lülitist välja, ärge usaldage seda, mida näitab keedunõude detektor.
- Vältige vedeliku sattumist pliidile ning vedelike keetmisel või soojendamisel kasutage madalat kuumust.

- Soojendavad osad ei tohi töötada, kui neil on tühjad potid/pannid või kui neil anumaid ei ole.
 - Pärast toiduvalmistamise lõpetamist lülitage vastav keeduala välja.
 - Ärge valmistage toitu fooliumis ega asetage otse pliidile fooliumi pakitud toitu. Alumiiniumist foolium sulab ja kahjustab pliiti pöördumatult.
 - Ärge soojendage pliidil konservikarpe või plekkpurke, mida ei ole enne avatud – need võivad plahvatada.
- See hoiatus kehtib igat tüüpi pliidi kohta.
- Suure võimsuse, näiteks funktsiooni *booster* kasutamine ei sobi kõigi vedelike soojendamisel (nii ei tohi soojendada nt praadimisõli). Liigne kuumus võib olla ohtlik. Neil juhtudel on soovitatav kasutada väiksemat võimsust.
 - Pott/pann tuleb asetada otse pliidiplaadile ja keeduala keskele. Mitte mingil juhul ei tohi midagi panna pliidiplaadi ja poti/panni vahele.
 - Kõrge temperatuuri korral vähendab seade keedualade võimsust automaatselt.

Enne seadme puhastamist või mis tahes hooldustöö tegemist katkestage voolutoide, võttes toitekaabli pistiku pistikupesast välja või lülitades peakilbist välja seadme elektriühenduse pealüliti. Kõigi paigaldus- ja hooldustööde tegemisel kasutage töökindaid.

Seadet ei tohi kasutada alla 8-aastased lapsed ja piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega inimesed või isikud, kellel puuduvad selleks kogemused või teadmised, välja arvatud järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad kasutusest tulenevaid ohte.

Tuleb kontrollida, et lapsed ei mängiks seadmega.

Lapsed ei tohi ilma järelevalveta teha puhastus- ja hooldustöid.

Kui õhupuhasti paigalduskohas kasutatakse gaasi või mõne muu kütteainega töötavaid seadmeid, peab kindlasti olema tagatud piisav ventilatsioon.

Õhupuhastit tuleb korrapäraselt puhastada nii seest kui ka väljast **vähemalt kord kuus**, pidades seejuures kinni hooldusjuhendis esitatud täpsetest nõuetest.

Õhupuhasti puhastusnõuete ja filtrite puhastamise või vahetamise kohustuse eiramine toob kaasa tuleohu.

Leekide kasutamine toidu valmistamisel on rangelt keelatud.

Lahtine leek kahjustab filtreid ja võib põhjustada tulekahju, seepärast tuleb selle kasutamist igal juhul vältida.

Praadimisel olge ettevaatlik, et vältida kuuma õli süttimist.

TÄHELEPANU! Kui pliidiplaat töötab, võivad õhupuhasti ligipääsetavad osad kuumeneda.

Tähelepanu! Ärge ühendage seadet elektrivõrku enne, kui paigaldamine on täielikult lõpule viidud.

Suitsu väljatõmbe tehniliste ja ohutusmeetmete valimisel pidage eranditult kinni kohalike asjakohaste volitatud ametite määrustest.

Puhastatavat õhku ei tohi suunata torusse, mis on mõeldud gaasi või mõne muu kütusega töötava seadme suitsu väljajuhtimiseks.

Õhupuhastit on keelatud kasutada, kui selle võre ei ole õigesti paigaldatud.

Paigaldamisel kasutage üksnes tootega kaasas olevaid kinnituskruvisid. Kui kruvisid kaasas ei ole, hankige õiget tüüpi kruvid. Kasutage õige pikkusega kruvisid – õiged pikkused on märgitud paigaldusjuhendis.

Kui köögi õhupuhastit ja mitteelektrilise toitega seadmeid kasutatakse korraga, et tohi ruumi negatiivne rõhk olla suurem

kui 4 Pa (4×10^{-5} baari).

Seade on kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiviga 2002/19/EÜ elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta (WEEE). Tagades toote nõuetekohase kõrvaldamise, aitab kasutaja vältida kahjulike tagajärgi keskkonnale ja tervisele.

Tootel või sellega kaasas oleval dokumentatsioonil olev



sümbol  näitab, et toodet ei tohi käsitleda olmeprügina, vaid see tuleb anda ümbertöötlemiseks elektri- ja elektroonikaromude kogumispunkti. Kõrvaldage toode, järgides kohalikke jäätmekäitlusnõudeid. Lisateavet toote käitlemise, taaskasutuse ja ümbertöötuse kohta saab kohalikust asjakohasest ametist, olmejäätmete kogumispunkti või poest, kust toote ostsite.

Seade on projekteeritud ja valmistatud ning seda on katsetatud kooskõlas järgmiste standarditega.

- Ohutus: EN/IEC 60335-1, EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.

- Jõudlus: 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.

- Elektromagnetiline ühilduvus: EN 55014-1, CISPR 14-1, EN 55014-2, CISPR 14-2, EN/IEC 61000-3-3, EN/IEC 61000-3-12. Soovitused õigeks kasutuseks, et vähendada

keskkonnamõju Toiduvalmistamist alustades lülitage õhupuhastil sisse kõige väiksem võimsus ning laske sellel töötada ka paar minutit pärast toiduvalmistamise lõpetamist. Suurendage võimsust ainult juhul, kui suitsu ja auru on suures koguses, ning kasutage funktsiooni *booster* ainult äärmuslikel juhtudel. Et lõhnade vähendamise süsteem püsiks tõhus, asendage (sõe)filter/filtrid vajaduse korral uutega. Et rasvafilter püsiks tõhus, puhastage seda vajaduse ilmnemisel. Tõhususe optimeerimiseks ja müra minimeerimiseks kasutage selles kasutusjuhendis märgitud maksimaalset kanalisatsioonisüsteemi diameetrit.

2. Kasutamine

Keeduala kasutamine

Induktsioonpliidi süsteem põhineb magnetilise induktsiooni füüsikalisel fenomenil. Sellise süsteemi põhiomadus on, et energia kandub otse generaatorist keedunõuni.

Eelised

Võrreldes elektriliste pliidiplaatidega saab meie induktsioonpliiti iseloomustada järgmiselt.

- **Turvalisem:** klaaspinna madalam temperatuur.
 - **Kiirem:** lühem toidu soojendamise aeg.
 - **Täpsem:** pliidiplaat reageerib käsklustele kohe.
 - **Tõhusam:** 90% tarbitud energiast muudetakse soojuseks.
- Lisaks katkeb soojuse ülekanne kohe, kui keedunõu plaadilt ära võetakse. See vähendab tarbetut soojakadu.

2.1 Kasutatavad kööginõud



sümbol

Kasutage ainult potte, millel on

Tähtis

Pliidiplaadi püsiva kahjustuse vältimiseks ei tohi kasutada järgmiste anumaid:

- ebatasase põhjaga anumad
 - emailpõhjaga metallanumad
 - kareda põhjaga anumad, mis võivad pliidiplaati kriimustada
- Tuliseid potte ja panne on keelatud asetada pliidi juhtnuppude paneelile.

2.1.1 Olemasolevate nõude kasutamine

Induktsioonsoojendamisel kasutatakse soojuse tekitamiseks magnetismi. Seega peavad kasutatavad anumad sisaldama rauda. Oma poti või panni magnetilisi omadusi saate kontrollida tavalise magnetiga. Kui anumal magnetilised omadused puuduvad, siis see kasutamiseks ei sobi.

2.1.2 Kööginõude soovitatav läbimõõt

TÄHTIS: vale läbimõõduga anuma korral keedualad ei käivitu.

Eri keedualadega kasutatavate anumate minimaalsed läbimõõdud leiute juhendi jooniste jaoistest.

2.2 Energiasääst

Parima tulemuse saavutamiseks soovime järgmist.

- Kasutage potte/panne, mille läbimõõt on sama mis keedualal.
- Kasutage ainult lameda põhjaga potte ja panne.
- Võimaluse korral hoidke anumatel toidu valmistamise ajal kaas peal.
- Valmistage köögivilju, kartuleid jne väikese veekogusega, et vähendada keemisele kuluvat aega.
- Energiatarvet ja toiduvalmistamise aega vähendab ka survepottide kasutamine.
- Asetage pott/pann pliidiplaadile märgitud keeduala keskele.

Ventilaatori kasutamine

Ventilaatorit saab kasutada välise väljatõmberežiimiga või sisemise filtrilte põhineva ringlussüsteemiga.



Õhu väljatõmbega versioon

Joonis 7

Aur imetakse välja torusüsteemi abil (tuleb soetada eraldi), mis on kinnitatud komplektis oleva ühendustoru flantsi külge.

Väljatõmbetoru diameeter peab olema sama mis ühendusrõngal:

- kandilise väljatõmbeava korral 222 × 89 mm
- ümmarguse väljatõmbeava korral Ø 150 mm (*)

Lisateavet leiute kasutusjuhendi jooniste jaoistest väljatõmberežiimiga versiooni lisatarvikute lehel.

Joonis 7c

Ühendage toode torude ja seina väljalaskeava. Väljalaskeava ja seina ava (ühendustoru flantsi) diameetrid peavad sobituma.

Kui torude ja seina väljalaskeava diameeter on väiksem, on õhu väljatõmbe võimsus väiksem ja müra oluliselt suurem.

Sellisel juhul ei võta tootja endale vastutust.

! Torustik peaks olema võimalikult lühike.

! Püüdke minimeerida torustiku käänakute arvu (käänaku maksimaalne nurk olgu 90°).

- Vältige torustiku järske suunamuutusi.



Filtersüsteem

Joonis 8

Enne õhu tagasi ruumi suunamist filtreeritakse see selleks otstarbeks mõeldud rasva- ja lõhnafiltritega.

Tootega on kaasas kõik vajalik standardseks paigalduseks, mille korral õhk väljub alusmööbli esimesest osast.

Komplektiga on kaasas neli ülivõimsat keraamilise aktiivsöefiltri patareid. Keraamilised filtrid on moodulitest koosnevad uuenduslikud isetaastuvad söefiltrid (vaadake lähemalt kasutusjuhendi hooldust puudutava jaoiste aktiivsöefiltrite osast).

Tänu oma keemilistele ja füüsikalistele omadustele neelavad filtrid lõhnu ülitõhusalt ja on mehaaniliselt vastupidavad.

Lisateabe saamiseks vaadake kasutusjuhendi jooniste jaoistes filterrežiimiga versiooni lisatarvikute lehte.

Joonis 13b

Külastage saite www.elica.com ja www.shop.elica.com – nendelt leiute kõik nii filter- kui ka väljatõmberežiimiga versioonide komplektid, mida saab kasutada eri tüüpi paigaldustega.

3. Paigaldamine

Nii elektrilist kui ka mehaanilist paigaldamist tohib teha üksnes asjakohase väljaõppega töötaja.

Kodumasin on mõeldud tööpinna sisse paigaldamiseks. Toote TOP korral võib tööpinna paksus olla 2–6 cm, toote FLUSH korral 2,5–6 cm.

Keeduala ja seinte vahele peab jääma vähemalt 5 cm eesosas, 4 cm külgedel ning üleval asetsevate riulitega peab vahe olema vähemalt 50 cm.

NB! Need vahemaad on indikatiivsed. Vahemaade kavandamisel tuleb järgida kõogi ehitaja ettekirjutusi.



3.1 Elektriühendus

Joonis 3

- Eemaldage seade elektrivõrgust.
- Paigaldustööd peab tegema sobiva väljaõppega töötaja, kes tunneb kehtivaid paigaldus- ja ohutusnõudeid.
- Tootja ei vastuta inimestele, loomadele ja esemetele põhjustatud kahjude eest, kui selle peatüki juhiseid on eiratud.
- Elektrijuhe peab olema piisavalt pikk, et pliidiplaadi oleks võimalik töötasapinnast eemale asetada.
- Kontrollige, et seadme all olevat andmesildil näidatud pinge sobiks elektrivõrgu pingega ruumis, kuhu seade paigaldatakse.
- Ärge kasutage pikendusjuhet.
- Masina maandus on seaduse järgi kohustuslik.
- Maandusjuhe peab olema teistest juhtmetest 2 cm pikem.
- Kui kodumasin tarnitakse ilma toitekaabli, siis kasutage kaablit, mille juhtmete ristlõige kuni 7200 W võimsuse korral on vähemalt 2,5 mm². Suurema võimsuse korral peab ristlõige olema 4 mm².
- Juhtme temperatuur ei tohi üheski kohas muutuda toatemperatuurist 50 °C kõrgemaks.
- Seade on mõeldud kasutamiseks pideva elektriühendusega. Elektrivõrk peab olema varustatud nõuetekohase automaatlülitiga, mis tagab täieliku võrgust isoleerimise III kategoria ülepinge korral. Lülitile peab olema pärast paigaldamist tagatud kiire ligipääs.
- Tähelepanu!** Enne elektriühenduse taastamist ja seadme töökorra kontrollimist veenduge alati, et elektrivõrgu juhe oleks õigesti paigaldatud.
- Tähelepanu!** Vaheühenduse kaablit tohib vahetada ainult volitatud teeninduskeskus või vastava väljaõppega töötaja.
- Märkus.** Toode on varustatud võimsuse piiramise funktsiooniga *power limiter*, mis võimaldab seadistada energiatarbimise maksimumläve (kW). Seadistus tuleb teha 2 minuti jooksul pärast toote elektrivõrgu ühendamist või kui elektrivõrk taasühendatakse. **Funktsiooni *power limiter* seadistamise täpsemad juhised leiate kasutusjuhendi jaotisest, mis puudutab funktsioneerimist.**

3.2 Paigaldamine

Enne paigaldamist tuleb teha järgmised toimingud.

- Pärast toote lahtipakkimist kontrollige, et see ei oleks transpordi ajal kannatada saanud. Probleemide ilmnemisel pöörduge edasimüüja või teeninduskeskuse poole. Enne ärge paigaldamisega alustage.
- Kontrollige, kas ostetud toote mõõtmed sobivad valitud paigaldamiskohaga.
- Lisavarustus (kotid kruvidega, garantiileht jne) võib olla transpordi ajaks pandud pakkematerjali sisse. Vaadake pakkematerjal enne selle äraviskamist hoolikalt läbi, et te ei viskaks ära vajalikke tarvikuid.
- Veenduge, et paigaldamiskoha lähedal oleks olemas elektripistik.

Mööbli süvistamiseks ettevalmistamine

- Toodet ei saa paigaldada külmutusseadme, pesumasina, pliidi, ahju, nõudepesumasina ega kuivati peale.
 - Tehke mööblisse lõiked ning enne pliidiplaadi kohale asetamist eemaldage laastud ja saagimisjäägid.
- TÄHTSI!** Kasutage ühekomponendilist liimhermeetikut (S), mille temperatuuritaluvus on kuni 250°.
- Liimitavad pinnad tuleb enne paigaldamist hoolikalt puhastada, eemaldades kõik sellise, mis võib kinnitumist takistada (nt eemaldamisvahendid, konservandid, rasvad, õlid, tolm, vana liimi jäägid jne).
- Liim tuleb kanda ühtlase kihina kogu serva kogu perimeetri ulatuses.
- Pärast liimimist laske kuivada umbes 24 tundi.

Joonis 1b

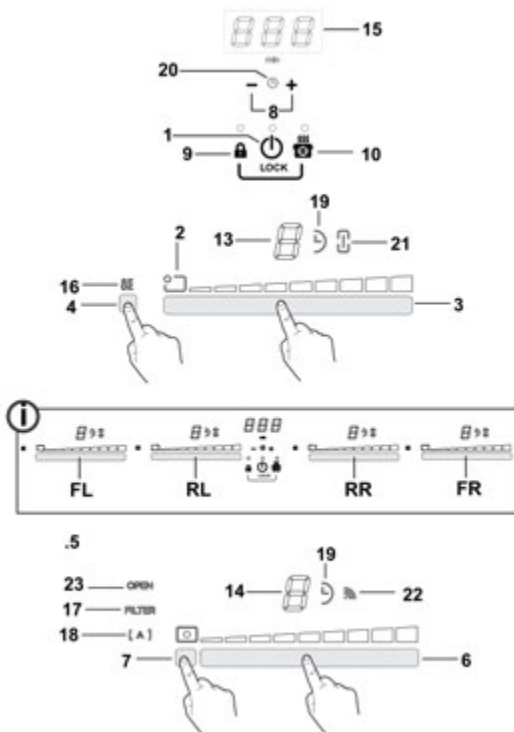
TÄHELEPANU! Kruvide ja kinnitusseadmete ebaõige ja juhistelette mittetäpne paigaldamine võib kaasa tuua elektrilisi ohte.

- Märkus.** Toote õigeks paigalduseks on soovitatav kinnitada torud kleeplindiga, mida iseloomustavad järgmised omadused: pehmest PVC-st elastne lint akrülaadil põhineva liimainega
- vastavus standardile DIN EN 60454
 - toimib leegiaeglustina
 - pikaajaline vastupidavus
 - talub kõikevõimalikku temperatuuri
 - kasutatav madalal temperatuuril

4. Töötamine

Juhtpaneel

Märkus. Käskluse valimiseks libistage üle sobiva sümboli (või vajutage sellele).



Nupud

1. Kuumutusala/ventilaatori **ON/OFF**-nupp
2. Kuumutusala positsiooni märgutuli
3. Kuumutusala valimine
Võimsuse (power level) suurendamine/vähendamine
4. Temperature manager'i (temperatuurihoidik) aktiveerimine
5. Ventilaatori nupud
6. Ventilaatori valimine
Tõmbekiiruse (-võimsuse) suurendamine/vähendamine
7. Automaatfunktsioonide käivitamine
Filtri küllastuse lähtestamine
8. Taimer aktiveerimine
Taimer aja pikendamine/lühendamine
9. Key lock
- 9 + 10. Lapselukk
10. Paus/Recall

Kuva/LED-lambid

11. Võimsuse (Power level) kuvamine
12. Tõmbekiiruse (-võimsuse) kuvamine
13. Kuumutusala kuva
14. Ventilaatori kuva
15. Taimer kuva
16. Temperature manager'i (temperatuurihoidik) näidik
17. Filtri puudumise näidik
18. Väljatõmbe automaatsiooni näidik
19. Aktiivse taimer näidik
20. Aktiivse munatimer näidik
21. Aktiivse funktsiooni Bridge näidik
22. SNAP-iga funktsioneerimise näidik
23. FLAP-i näidik

KUUMUTUSALA KASUTAMINE

Enne alustamist peaksite teadma järgmist.

Kõik selle pliidiplaadi funktsioonid on välja töötatud nii, et need vastaksid kõige rangematele ohutusnõuetele. Seepärast võtke arvesse järgmist.

• **Osa funktsioone ei aktiveeru või lülituvad automaatselt välja, kui kuumutusosal potti/panni ei ole või kui see ei ole asetatud kuumutusala keskele.**

• Mõnel juhul lülituvad funktsioonid mõne sekundi pärast automaatselt sisse või välja, kui valitud funktsiooni kasutamiseks on vajalik mõni valik, mida pole tehtud (nt)"Lülita kuumutusala sisse" ilma käskudeta "Vali kuumutusala" ja "Töötemperatuur" või "Funktsiooni lukustus" (Lock) ja "Timer" (Taimer)).



Tähelepanu! Pikemaajalisel kasutamisel ei pruugi kuumutusala väljalülitumine juhtuda kohe, sest ala on jahutusrežiimil. Sellest režiimist annab märku sümbol  vastava kuumutusala juures. Enne kuumutusala puudutamist oodake, kuni kuva end välja lülitab.

Kuumutusala kuva

Kuumutusala sümbolite tähendused on järgmised.

Kuumutusala on sisse lülitatud	
Power level (võimsustase)	
Residual Heat Indicator (jääksoojuse indikaator)	
Pot Detector (potituvasti)	
Funktsioon Temperature Manager (temperatuurihaldur) aktiivne	
Lapseluku funktsioon aktiivne	
Pausifunktsioon	
Funktsioon Automatic Heat UP (automaatne kiirkuumus)	

Plaadi omadused

● Safe Activation (turvaline aktiveerumine)

Pliit lülitub sisse ainult siis, kui kuumutusosal on pott või pann. Kui anumad ei ole või see eemaldatakse, siis soojudamine sisse ei lülitu või lülitub see ise välja.

● Pot Detector (potituvasti)

Toode tuvastab automaatselt ise, kas kuumutusaladel on anum.

● Safety Shut Down (seiskamine turvakaalutlustel)

Turvakaalutlustel on igal kuumutusosal maksimaalne funktsioneerimise aeg, mis oleneb valitud võimsusest.

● Residual Heat Indicator (jääksoojuse indikaator)

Kui üks või mitu kuumutusala lülitatakse välja, kuvatakse vastava ala juures jääksoojuse sümbol . See tähendab, et pliidiplaat võib ikka veel tuline olla.

Töötamine

Märkus. Mis tahes funktsiooni aktiveerimiseks tuleb kõigepealt aktiveerida soovitud ala.

● Sisselülitamine

Vajutage pliidiplaadi/ventilaatori ON/OFF-nuppu  (või libistage üle selle).

Süttiv märgutuli annab teada, et pliidiplaat/ventilaator on kasutuseks valmis.

Väljalülitamiseks vajutage nuppu uuesti.

Märkus. See funktsioon on kõigi teiste suhtes prioriteetne.

● Kuumutusala valimise nupud

Vajutage soovitud kuumutusala valikualale (3) või libistage sõrmega üle selle.

● 9 võimsustaset (Power level)

Pliidil on 9 võimsustaset.

Libistage sõrmega üle valikuala (3):

paremale tõmmates võimsuse tase suureneb;

vasakule tõmmates võimsuse tase väheneb.

● Power Booster (lisavõimsus)

Tootel on lisavõimsuse tase (lisaks võimsusele ) , mis töötab 10 minutit. Pärast seda lülitub tagasi sisse varem valitud võimsus.

Libistage sõrmega üle valikuala (3), et aktiveerida funktsioon Power Booster (mis on võimsam kui tase ).

Booster'i funktsioon kuvatakse vastava ala juures sümboliga .

● **Bridge zones (alade ühendamine)**

Tänu funktsioonile Bridge saab moodustada kuumutusosaladest ühe suure ala, nii et alad teevad koostööd ja töötavad samal võimsustasemel. See funktsioon võimaldab toitu valmistada ka väga suurtes pottides ja küpsetusplaatides.

Koos saab kasutada esimest kuumutusala „**Master**” ning selle taga asuvat nn **teisest ala**.

(Lugege selle kasutusjuhendi joonistega jaotist, et saada teada, milliste aladega saab seda funktsiooni kasutada.)

Funktsiooni Bridge aktiveerimiseks toimige järgmiselt.

Valige korraga need kaks kuumutusala, mida soovite kasutada.

Teisesel alal süttib põlema funktsiooni Bridge näidik (21)

sümboliga .

Kuumutusala „Master” valikuala (3) abil saate valida kasutatava võimsustaseme.

Funktsiooni Bridge inaktiveerimiseks tehke läbi sama protseduur, mis aktiveerimisel.

● **Temperature manager (temperatuurihoidik)**

Temperature Manager on juhtfunktsioon, mis võimaldab hoida temperatuuri ühtlasena optimaalsel võimsustasemel.

Funktsioon sobib ideaalselt juba valmis toidu soojana hoidmiseks.

Funktsioon Temperature Manager aktiveerub aktiveerimisala (4) vajutamisel.

Temperature manager'i funktsioonil töötava keeduala juures kuvatakse sümbol „.

● **Key Lock (nupulukustus)**

Nupulukustus võimaldab pliidiplaadi seadistused lukustada. See hoiab valitud seadistused töös ja aitab vältida, et neid kogemata muudetakse.

Aktiveerimine

- Vajutage nuppu  (9).
- Klahvi kohal asuv LED-lamp hakkab põlema, andes märku, et funktsioon on aktiveeritud.

Funktsiooni inaktiveerimiseks korrake toimingut.

● **Lapselukk**

Lapselukk ei lase lastel kuumutusalasid või väljatõmbesüsteemi kogemata tööle panna. See keelab mis tahes funktsiooni aktiveerimise.

Lapseluku saab aktiveerida ainult sisselülitatud pliidil, kuid kuumutusala (ja väljatõmbesüsteem) peavad sel ajal olema välja lülitatud.

Aktiveerimine

- Kui pliidiplaadil on anumaid, siis eemaldage need.

- vajutage ja hoidke korraga all nuppe  (9) ja  (10), helisignaal annab märku, et funktsioon on aktiivne ja kuvatakse „” ekraanidel (13) ja (14).

Funktsiooni inaktiveerimiseks korrake toimingut.

● **Taimer**

Taimer on ajamõõtesead, mille saab seadistada iga kuumutusalaga (ka mitmele alale korraga ning ventilaatoriga). Kui seadistatud aeg saab läbi, lülituvad kuumutusala (või ventilaator) automaatselt välja ja kasutajaid teavitatakse sellest vastava helisignaali.

Taimeri aktiveerimine ja seadistamine pliidiplaadiga kasutamiseks

- Valige kuumutusala (võimsus⁰)

- Taimeri funktsioonile ligipääsuks vajutage nuppu

—  (8).

- Valige taimeri loendusae.

Vajutage valikunuppu , et automaatselt väljalülitamise aega pikendada.

Vajutage valikunuppu , et automaatselt väljalülitamise aega lühendada.

Soovi korral korrake protseduuri teiste keedualadega.

Märkus. Igale kuumutusalale võib seadistada erineva taimeri aja. Ekraanile (15) ilmub 10 sekundiks viimati valitud kuumutusalale seadistatud aeg, seejärel hakkab taimer aega nulli lugema.

Kui taimer on aja nulli lugenud, antakse helisignaal (mis kestab 2 minutit või kuni nupu vajutamiseni —  ja ekraanile (15) ilmub vilkuv sümbol „”.

Märkus. Taimerit kasutava kuumutusala ekraanile ilmub

sümbol  (19).

Taimeri väljalülitamiseks tehke nii.

- Valige kuumutusala.
- Seadke taimeri väärtuseks „”, kasutades nuppu .

Märkus. Funktsioon jääb aktiivseks, kui vahepeal ei vajutata muid nuppe.

● Munataimer

Munataimer on ajamõõteseade, mis töötab kuumutusladest (ja ventilaatorist) eraldi. Munataimeri aktiveerimiseks vajutage nuppu   (8).

Märkus. Munataimeri aega saate reguleerida samamoodi nagu tavalise taimeri aega.

Kui taimer on aja nulli lugenud, antakse helisignaal (mis kestab 2 minutit või kuni nupu vajutamiseni  ) ja ekraanile (15) ilmub vilkuv sümbol .

Märkus. Munataimerit kasutades ilmub sümbol  (20)

● Paus

Funktsiooni paus võimaldab peatada kuumutusala mis tahes aktiivse funktsiooni, viies võimsustaseme nulli.

Aktiveerimine

- Vajutage nuppu  (10).
- kuvatakse sümbolit  ekraanil (13).

Funktsiooni inaktiveerimiseks tehke nii.

Märkus. See toiming lähtestab enne pausi töös olnud tingimused.

- Vajutage nuppu  (10).
 - 10 sekundi jooksul libistage 2. kuumutusala valikualal (3) sõrmega paremale. (joonis 19)
- Märkus.** Kui seda selle aja jooksul ei tehta, jääb kuumutusala pausile.

Märkus. Kui pausifunktsiooni 10 minuti jooksul ei inaktiveerita, lülitub kuumutusala automaatselt välja.

● Recall (taastamine)

Juhul kui kuumutusala on kogemata välja lüüritatud, võimaldab funktsioon Recall taastada ala kõik varem tehtud seadistused.

Aktiveerimine

- Lülitage ala nupust  uuesti sisse 6 sekundi jooksul pärast väljalülitamist.
- Vajutage nuppu  "järgmise 6 sekundi jooksul."

● Automatic Heat UP (automaatne kiirkuumus)

Funktsioon Automatic Heat Up (automaatne kiirkuumus) võimaldab valitud võimsustaseme saavutada kiiremini. See funktsioon on mugav siis, kui valitud kuumus soovitakse saavutada kiiremini, kuid ilma toitu kõrbema laskmata, sest temperatuur seadistatud taset ei ületa. See funktsioon on kasutatav tasemetega 1–8.

Aktiveerimine

- vajutage pikalt valikualal (3) soovitud võimust
- Ekraanile (13) ilmub sümbol .

● Power limitation (võimsusepiirang)

Võimsusepiirangu funktsioon võimaldab seadistada seadme töötama nii, et maksimaalset tarbimist piiratakse.

Märkus. Seadistus tuleb teha, siis kui plaad on välja lüüritatud,

ilma et vajutataks nuppu , 2 minuti jooksul pärast toote elektrivõrku ühendamist või kui elektrivõrk taasühendatakse.

Võimsusepiirangu seadistamiseks toimige nii.

– Vajutage ja hoidke pikemalt all nuppe  , kuni kuulete lühikest helisignaali

– libistage korraga valikualadel FL ja RL

vasakult paremale, seejärel hoidke viimase võimsustaseme alal pikemalt all

nuppe , kuni kuulete lühikest helisignaali

Taimer ekraan (15) kuvab sümboleid "CF6", mis tähendab, et seadistamisega võib alustada

Ala FL ekraan kuvab parasjagu aktiivset seadistust**

0 = 7,4 kW

1 = 4,5 kW

** Vaikeseadistus on 7,4 kW.

– Võimsuspiirangu seadistuse muutmiseks libistage valikualal

FL

– Tehtud valiku salvestamiseks vajutage 1 sekundiks nuppe



Aktiveeritud seadistusest annab märku helisignaal ja funktsioonist väljutakse.

VENTILAATORI KASUTAMINE

● Sisselülitamine

Vajutage pliidiplaadi/ventilaatori ON/OFF-nuppu  (või libistage üle selle).

Süttiv märgutuli annab teada, et pliidiapaat/ventilaator on kasutuseks valmis.

Väljalülitamiseks vajutage nuppu uuesti.

Märkus. See funktsioon on kõigi teiste suhtes prioriteetne.

● Ventilaatori sisselülitamine

Ventilaatori aktiveerimiseks vajutage **valikuala (6)** (või libistage sõrmega üle selle)

● Tõmbekiirus (-võimsus)

Ventilaatoril on 8 võimsustaset (-kiirust).

Libistage sõrmega üle **valikuala (6)**:

ventilaatori tõmbekiiruse (-võimsuse) suurendamiseks (0–8) paremale;

ventilaatori tõmbekiiruse (-võimsuse) vähendamiseks (8–0) vasakule.

● Power Booster

Ventilaatoril on kaks täiendavat võimsustaset (lisaks tasemele ).

– Libistage sõrmega üle **valikuala (3)** mis on võimsam kui tase , et aktiveerida funktsioon Power Booster

Tase 9: jääb aktiivseks 15 minutiks

Tase 10: jääb aktiivseks 5 minutiks

Pärast seda lülitub uuesti sisse tase 8.

Märkus. Booster'i funktsioon kuvatakse valitud ala ekraanil (13) sümbolina "P".

● Taimer

Taimeri aktiveerimine ja seadistamine ventilaatoriga kasutamiseks

- Valige ventilaator.
- Taimeri seadistamise alustamiseks vajutage (mis tahes

tõmbekiiruse korral) nupule   (8).

- Valige taimeri loendusaaeg.

Vajutage valikunuppu , et automaatselt väljalülitamise aega pikendada.
Vajutage valikunuppu , et automaatselt väljalülitamise aega lühendada.

Ekraanil (15) kuvatakse ajaloendus.

Märkus. Ventilaatori kuva serva ilmub sümbol  (19)

Kui taimer on aja nulli lugenud, antakse helisignaal mis kestab 2 minutit või kuni nupu vajutamiseni   ja ekraanile (15) ilmub vilkuv sümbol .

Taimeri väljalülitamiseks tehke nii.

- valige **valikuala (6)**
- Seadke taimeri väärtuseks , kasutades nuppu .

Märkus. Funktsioon jääb aktiivseks, kui vahepeal ei vajutata muid nuppe.

● Filtrite küllastumismärguande aktiveerimine

Üldiselt on need märguanded inaktiveeritud (nii rasva- kui ka aktiivsoefiltril)

Nende aktiveerimiseks toimige järgmiselt.

– lülitage väljatõmbeala nupust  sisse;

– väljalülitatud väljatõmbemootori ja kuumutusosaladega seadmel vajutage ja hoidke all **valikuala (7)**:

LED "FILTER" (17) süttib tumedalt põlema ventilaatori ekraanil (14) kuvatakse tähte "G" – **rasvafiltri** küllastamise märguannet hakatakse töötleva

Märkus. Vajutage uuesti **valikualale (7)**, et ekraanil (14) kuvatakse täht "F" ja hakatakse töötleva **aktiivsoel põhinevat rasvafiltrit**

Aktiivne

– vajutage **valikuala (6)**, LED **"FILTER" (17)** hakkab heledalt põlema ja 10 sekundi pärast kustub – see on märguanne **AKTIVEERIMISEST**.

● Filtrite küllastumismärguande inaktiveerimine

Korake eespool kirjeldatud aktiveerimise toimingut

– LED **"FILTER" (17)** hakkab tumedalt põlema ja 10 sekundi pärast kustub – see on märguanne **INAKTIVEERIMISEST**.

● Filtrite küllastumise näidik

Õhupuhasti annab märku, kui filtreid on vaja hooldada.

Rasvafilter

LED "**FILTER**" (17) süttib põlema; ekraanil (14) kuvatakse sümbol "G" (10 sekundist alates sisselülitamisest)

Aktiivsöel põhinev lõhnafilter

LED "**FILTER**" (17) hakkab vilkuma; ekraanil (14) kuvatakse sümbol "F" (10 sekundist alates sisselülitamisest)

● Filtrite küllastuse lähtestamine

Pärast filtrite hooldamist (rasva- ja/või aktiivsöefiltri) vajutage pikemalt **lvalikuala (7)**:

LED "**FILTER**" kustub ja lähtestab näidiku loenduri.

Märkus. Mõlema filtri lähtestamiseks korrake toimingut.

● Automaatne funktsioneerimine

Tootel on õhukvaliteediandur, mis võimaldab valida õhupuhastil lähtudes toiduvalmistamise moodusest kõige sobivama tömbekiiruse automaatselt.

Selle funktsiooni aktiveerimiseks tehke nii.

Vajutage lühidalt alla **valikuala (7)**, LED "**(A)**" (18) hakkab põlema, näidates, et õhupuhasti töötab sellel režiimil.

● Õhupuhasti automaatne funktsioneerimine koos seadmega SNAP®

Et ühendada õhupuhasti ja SNAP®, lugege **SNAP®-i kasutusjuhendit** või külastage saiti www.elica.com.

Märkus. SNAP® on täiendav õhupuhastusseade, mis suudab õhupuhastiga koostööd teha.

Selle funktsiooni aktiveerimiseks tehke nii.

Vajutage lühidalt alla **valikuala (7)**, LED "**(A)**" (18) ja LED

 (22) hakkavad põlema, näidates, et õhupuhasti töötab sellel režiimil.

● Avatud FLAP-i näidik

Ventilatsioonalal on mehaaniline pöörle seade FLAP. Toote aktiveerimiseks tuleb õhupuhasti sisse lülitada ja FLAP avada. Ventilatoril on andur, mis peatab mootori automaatselt, juhul kui FLAP ventileerimise ajal täielikult suletakse. Ventileerimist jätkatakse ainult siis, kui FLAP uuesti avatakse.

– Ventilatori sisselülitamisel ei hakka mootor tööle, kui FLAP on suletud:

LED "**OPEN**" (23) süttib põlema, iga 5 sekundi järel antakse pikk helisignaal märgutuli (12) vilgub.

– Kui sulgeda FLAP siis, kui mootor töötab, jääb mootor seisma:

LED "**OPEN**" (23) süttib põlema, iga 5 sekundi järel antakse pikk helisignaal märgutuli (12) vilgub.

Seda kodumasinat saab kasutada koos sensoriga KIT Window (ei kuulu komplekti).

Sensori KIT Window korral (ainult juhul, kui kasutatakse VÄLJATÖMBEGA režiimi) lülitub tömberežiim alati välja, kui sensor tuvastab, et samas toas olev aken on kinni.

Soovitav on osta KIT FDS 100 – Elektrotechnik Schabus selle volitatud müügikohtadest või otse veebisaidilt www.elektrotechnik-schabus.de.

• **Sensori KIT Window elektriühenduse tohib seadistada üksnes vajalike oskuste ja kvalifikatsiooniga tehnik.**

TÄHELEPANU! Paigutage seade sellisesse kohta, kus see kasutajatele ligipääsetav ei ole.

• Kodumasina tootja ei vastuta võimalike ebamugavuste, kahjude ega tuleõnnetuste eest, mille on põhjustanud sensori KIT vead ja/või töötörked ja/või selle vale paigaldus.

4.1 Võimsuste tabel

Kasutatav võimsus		Toidu valmistamine	Kasutamine (viited toetuvad kogemusele ja toiduvalmistamise harjumustele)
Maks. võimsusel	Boost	Kiire soojendamine	Parim toidu temperatuuri kiireks tõstmiseks - vee viimiseks keemistemperatuurile või söögi vedelike kiireks soojendamiseks
	8-9	Praadimine - keetmine	IParim pruunistamiseks, toiduvalmistamise alustamiseks, külmutatud toodete praadimiseks, kiireks keetmiseks
Suurel võimsusel	7-8	Pruunistamine, praadimine, keetmine, grillimine	Parim pruunistamiseks, keemistemperatuuril hoidmiseks, grillimiseks (lühiajaliselt 5—10 minutit)
	6-7	Pruunistamine, röstimine, hautamine, aeglasel tulel küpsetamine, grillimine	Parim praadimiseks, õrnalt keemas hoidmiseks, küpsetamiseks ja grillimiseks (keskmise ajavahemikuga, 10-20 minutit), lisatarvikute soojendamiseks
Keskmisel võimsusel	4-5	Küpsetamine, hautamine, praadimine, grillimine	Parim madalal temperatuuril toidu valmistamiseks, kergete mullidega keetmiseks, küpsetamiseks (pikaajaliselt) Pastal kreemjaks minna laskmiseks
	3-4	Küpsetamiseks, aeglasel tulel hoidmiseks, tihendamiseks, kreemjaks laskmiseks	Parim pikaajaliseks toiduvalmistamiseks (riis, kastmed, praad, kala) koos lisavedelikuga (nt vesi, vein, puljong, piim), pasta keetmiseks
	2-3	Küpsetamiseks, aeglasel tulel hoidmiseks, tihendamiseks, kreemjaks laskmiseks	Parim pikemaajaliseks küpsetamiseks (mahud alla liitri: riis, kastmed, praad, kala) koos lisavedelikuga (nt vesi, vein, puljong, piim)
Madalal võimsusel	1-2	Sulatamine - soojas hoidmine - kreemjaks laskmine	Parim või sulatamiseks, šokolaadi sulatamiseks, väiksemõõdulise külmutatud toidu sulatamiseks
	1	Sulatamine - soojas hoidmine - kreemjaks laskmine	Parim värskest valminud väikese koguse toidu soojana hoidmiseks või nõude soojendamiseks või risotto kreemjaks laskmiseks
OFF	Nullvõimsusel	Toetuspind	Piano cottura in posizione di stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con H-L-O)

4.2 Toiduvalmistamise tabel

Toiduained	Toidu tüüp	Kasutatav võimsus, toiduvalmistamise faas			
		Alguses	Võimsus	Lõpus	Võimsus
Pasta, riis	Värske pasta	Vee soojendamine	Booster-9	Pasta valmistamine ja keetmistemperatuuril hoidmine	7-8
	Värske pasta	Vee soojendamine	Booster-9	Pasta valmistamine ja keetmistemperatuuril hoidmine	7-8
	Keedetud riis	Vee soojendamine	Booster-9	Pasta valmistamine ja keetmistemperatuuril hoidmine	5-6
	Risotto	Praadimine ja röstimine	7-8	Valmistamine	4-5
Köögiviljad	Keedetud	Vee soojendamine	Booster-9	Keetmine	6-7
	Praetud	Õli soojendamine	9	Praadimine	8-9
	Kiire praadimine	Lisade soojendamine	7-8	Valmistamine	6-7
	Hautised	Lisade soojendamine	7-8	Valmistamine	3-4
	Rasvas praetud	Lisade soojendamine	7-8	Rasvas praetud kuldpruun	7-8
Liha	Praad	Õliga kuldpruuniks muutma (või võimsusel 6)	7-8	Valmistamine	3-4
	Grillimine	Poti soojendamine	7-8	Mõlemalt küljelt grillimine	7-8
	Pruunistamine	Õliga pruunistamine (või võimsusel 6)	7-8	Valmistamine	4-5
	Hautis	Õliga pruunistamine (või võimsusel 6)	7-8	Valmistamine	3-4
Kala	Grillimine	Poti soojendamine	7-8	Valmistamine	7-8
	Hautis	Õliga pruunistamine (või võimsusel 6)	7-8	Valmistamine	3-4
	Praetud	Õli või rasva soojendamine	8-9	Praadimine	7-8
Muna	Praetud	Panni soojendamine või või rasvaga	6	Valmistamine	6-7
	Omlett	Panni soojendamine või või rasvaga	6	Valmistamine	5-6
	Kõvaks/pehmeks keedetud muna	Vee soojendamine	Booster-9	Valmistamine	5-6
	Pannkoogid	Panni soojendamine võiga	6	Valmistamine	6-7
Kastmed	Tomatipõhine	Õliga pruunistamine (või võimsusel 6)	6-7	Valmistamine	3-4
	Hakklihakaste	Õliga pruunistamine (või võimsusel 6)	6-7	Valmistamine	3-4
	Besciamella	Põhja ettevalmistamine (või sulatamine jahus)	5-6	Kergelt keema viimine	3-4
Magustoidud, kreemid	Kreem	Piima keema viimine	4-5	Kergelt keemas hoidmine	4-5
	Puding	Piima keema viimine	4-5	Kergelt keemas hoidmine	2-3
	Riis piimaga	Piima soojendamine	5-6	Kergelt keemas hoidmine	2-3

5. Hooldus

Kütteplaadi hooldus

Tähelepanu! Enne mis tahes puhastus- või hooldustööd kontrollige, kas keedualad on välja lülitatud ja soojusanduri märgutuli välja lülitunud.

5.1 Puhastamine

Pliidiplaati peab puhastama pärast igat kasutuskorda.

Tähtis

Ärge kasutage abrasiivseid nuustikuid ega traatkäsnu. Nende kasutamine võib klaasi ajapikku rikkuda.

Ärge kasutage keemilisi ärritavaid puhastusvahendeid, nagu ahjuspreid või plekieemaldajad.

Laske pärast igat kasutamist pliidiil jahtuda ja puhastage see seejärel toidujääkidest ja -plekkidest.

Suhkur ja suure suhkrisaldusega toiduained kahjustavad pliidiplaati – need tuleb eemaldada kohe.

Sool, suhkur ja liiv võivad klaasist pinda kriimustada.

Kasutage pliidi puhastamiseks pehmet lappi, majapidamispaperit või spetsiaalseid pinna puhastamise tooteid (järgige tootja juhiseid).

ÄRGE KASUTAGE AURUPUHASTEID!

Tähtis

Kui toiduvalmistamise anumast on pliidiplaadile sattunud suurem hulk vedelikku, saab selle eemaldamiseks kasutada seadme alumisel küljel asuvat väljalaskeklappi. Nii saab jäägid korralikult eemaldada ja toote põhjalikult ära puhastada.

Joonis 16

Põhjalikumaks puhastamiseks võib alumise vanni küljest ära võtta.

Joonis 18a - 18b

Õhupuhasti hooldamine

Puhastamine

Puhastamiseks tohib kasutada ainult neutraalse vedela puhastusvahendiga niisutatud lappi. **PUHASTAMISEKS EI TOHI KASUTADA TÕÕRIIST VÕI -VAHENDEID.**

Vältige abrasiivseid aineid sisaldavaid tooteid.

ÄRGE KASUTAGE ALKOHOLI.

Rasvafilter

Eemaldab õhust toiduvalmistamisest tulenevad rasvaosakesed.

Filtrit tuleb puhastada kord kuus (või kui filtri küllastumise märguanne teavitab vajadusest puhastada), pestes seda käsitsi ja mittesööbiva pesuvahendiga või nõudepesumasinas madalal temperatuuril ja lühikese pesutsükliga.

Metallist rasvafiltri pesemisel nõudepesumasinas võib selle värvus muutuda, kuid see ei muuda kuidagi filtri töömadosi.

Joonis 15

Aktiivsõefiltrid

(üksnes filtersüsteemi korral)

Eemaldab toiduvalmistamisel tekkivad ebameeldivad lõhnad.

Tootega on kaasas neli filtri patareid, mis eemaldavad lõhnad tänu aktiivsõele. Aktiivsõesi on ühendatud keraamilise struktuuriga nii, et tänu ülihästi imavale pinnale püüab see mustuse lihtsasti ja täielikult kinni.

Aktiivsõel põhinevad keraamilised filtrid küllastuvad lühema või pikema aja jooksul, olenevalt toiduvalmistamise tüübist ja rasvafiltri puhastamise korrapärasusest. Neid lõhnafiltreid saab termiliselt ennistada, kui hoida neid iga 2–3 kuu järel 45 minutit 200-kraadises eelsoojendatud ahjus. Ennistamise korral püsivad filtrid töökorras kuni 5 aastat.

Joonis 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Rikete diagnostika

VEAKOOD	KIRJELDUS	VÕIMALIK PÕHJUS	VEA EEMALDAMINE
E2	Nupud lülituvad liiga kõrge temperatuuri tõttu välja.	Elektrooniliste osade sisetemperatuur on liiga kõrge.	Oodake enne uuesti kasutama hakkamist, et pliit jahtuks.
ERR03 + helisignaal 	Nupu aktiveeritav toiming on püsiv (pidev). Liides lülitub välja 10 sekundi pärast.	Vesi, potid, köögitarvikud, kasutajaliidese kohal.	Puhastada pind. Kui plaadil on esemeid, siis eemaldage need.
Kõikide muude veateavituste korral (E ... U ...)	Helistage teenindusse ja teatage veakood.		

5.3 Teenindus

Enne teenindusse helistamist tehke järgmist.

1. Kontrollige „Rikete diagnostika” jaotisest, kas probleemi on võimalik ise lahendada.
2. Lülitage seade sisse ja välja – see võib probleemi lahendada.

Kui rike pärast eespool kirjeldatud kontrolle ei kao, siis pöörduge lähimasse teenindusse.

Griežtai laikykitės šiame vadove pateiktų instrukcijų. Gamintojas neprisima jokios atsakomybės už nepatogumus, žalą ar nelaimingus atsitikimus, įvykstančius dėl šiame instrukcijų vadove pateiktų nurodymų nesilaikymo. Įrenginys yra skirtas tik naudojimui namuose, maisto produktams virti ir virimo metu atsiradusių garų ištraukimui. Bet koks kitas naudojimas nėra leidžiamas (pvz., aplinkos šildymui). Gamintojas neprisima jokios atsakomybės už netinkamą naudojimą ar netinkamą komandų nustatymą.

Gaminys gali būti kitokios išvaizdos negu pavaizduota šių instrukcijų nuotraukose. Bet koku atveju, naudojimo, techninės priežiūros ir montavimo instrukcijos išlieka tos pačios.

Labai svarbu išsaugoti šias instrukcijas, kad būtų galima jas perskaityti bet kuriuo metu. Pardavimo, perdavimo ar perkėlimo atvejais, įsitinkite, kad instrukcijos pateikiamos kartu su gaminiu.

! Atidžiai perskaitykite instrukcijas: jose pateikta svarbi informacija apie prietaiso montavimą, naudojimą ir saugumą.

! Nedarykite jokių gaminio elektros keitimų.

! Prieš montuodami prietaisą, patikrinkite, ar nėra jokių pažeistų dalių. Jeigu yra pažeistų dalių, kreipkitės į pardavėją ir į renginio nemontuokite.

! Prieš pradėdami montuoti, patikrinkite, ar gaminys nepažeistas. Jeigu yra pažeistų dalių, kreipkitės į pardavėją ir į renginio nemontuokite.

Pastaba: „(*)“ simboliu pažymėtos dalys yra papildomi priedai, tiekiami tik su tam tikrais modeliais arba papildomi priedai, kuriuos galima nusipirkti atskirai.



1. Perspėjimai

Dėmesio! Griežtai laikykitės visų toliau pateiktų nurodymų.

- Įrenginys turi būti atjungtas nuo elektros tinklo prieš pradėdant bet kokius montavimo veiksmus.

- Montavimas ar priežiūra turi būti atliekami specialaus techniko, laikantis gamintojo instrukcijų ir vietoje galiojančių saugumo normų. Netaisykite ir nekeiskite jokių įrenginio dalių, nebent nurodyta kitaip naudojimo instrukcijose.

- Įrenginys privalo būti įžemintas.

- Maitinimo laidas turi būti pakankamai ilgas, kad būtų galima prijungti balde

įmontuotą įrenginį prie elektros tinklo.

- Kad montavimas atitiktų galiojančias normas, reikalingas daugiapolis jungiklis, kuris užtikrintų visišką tinklo atjungimą III kategorijos viršįtampio sąlygomis, laikantis montavimo taisyklių.

- Nenaudokite kelių kištukinių lizdų ar ilgintuvų.

- Baigus montavimą, elektros dalys neturi būti pasiekiamos naudotojui.

- Įranga ir jos prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs, kad nepaliestumėte kaistančių elementų.

- Neleiskite vaikams žaisti su įrenginiu. Laikykite vaikus atokiai ir juos prižiūrėkite, nes prieinamos dalys naudojimo metu gali būti labai karštos.

- Jeigu nešiojate širdies stimuliatorių ar aktyvius implantus, prieš naudojant indukcinę kaitlentę, būtina patikrinti, ar stimulatorius yra suderinamas su įrenginiu.

- Naudojimo metu ir po jo, nelieskite įrenginio kaitinamųjų dalių.

- Venkite kontakto su audiniais ar kitomis degiomis medžiagomis, kol visos įrenginio dalys visiškai atauš.

- Nedėkite jokių degių medžiagų ant įrenginio ar šalia jo.

- Karšti riebalai ir aliejai labai lengvai užsidega. Būkite atsargūs virdami maistą, kuriame yra daug riebalų ar aliejaus.

- Jeigu paviršius yra įskilęs, išjunkite įrenginį, kad išvengtumėte nusitrenkimo

elektra galimybės.

- Įrenginys nėra skirtas veikimui su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.

- Neprižiūrimas gaminimas ant kaitlentės su aliejumi ar riebalais gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą.

- Virimo / kepimo procesas turi būti nuolatos prižiūrimas. Trumpas virimo / kepimo procesas turi būti prižiūrimas nuolatos.

- NIEKADA nebandykite užgesinti liepsnos vandeniu. Kilus gaisrui, išjunkite įrenginį ir užgesinkite liepsną, pavyzdžiui, dangčiu ar gaisro gesinimo antklode. Gaisro pavojus: nedėkite objektų ant virimo paviršių.

- Nenaudokite garų valytuvų.

- Ant kaitlentės paviršiaus nedėkite metalinių objektų, tokių kaip peilių, šakučių, šaukštelių ir dangčių, nes ji gali perkaisti.

- Prieš prijungdami modelį prie elektros energijos tinklo: patikrinkite duomenų lentelę (apatinėje įrenginio dalyje), kad įsitikintumėte, jog įtampa ir galia atitinka tinklo įtampą bei galią ir prijungimo lizdas yra tinkamas. Kilus dvejonėms, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.

Svarbu!

- Baigę naudotis, išjunkite kaitlentę valdymo įtaisu, o ne remkitės puodų detektoriumi.

- Stenkitės, kad skysčiai neišbėgtų, todėl virdami ar šildydami skysčius sumažinkite karštį.

- Kaitinančiųjų dalių nepalikite įjungtų puodams ar keptuvėms esant tuščioms ir, jeigu ant kaitlentės nėra ko šildyti.

- Baigę ruošti maistą, išjunkite tą dalį, kurią kaitinate.

- Virimui niekada nenaudokite aliuminio folijos ir niekuomet nedėkite į aliuminio foliją įvyniotų produktų tiesiogiai ant kaitlentės. Aliuminis prilips ir negrįžtamai pažeis jūsų įrenginį.

- Niekada nešildykite skardinių su maistu prieš tai jų neatidarę: jos gali sprogti! Šis perspėjimas taikomas ir visų kitų rūšių kaitlentėms.

- Padidintos galios naudojimas, pavyzdžiui, „Booster“ funkcija, nėra pritaikyta kai kurių skysčių, tokių kaip kepimo aliejus, šildymui. Per didelis karštis gali būti pavojingas. Tokiais atvejais, patariame naudoti mažesnę galią.

- Indai turi būti uždėti tiesiogiai kaitlentės centre. Jokiais būdais nedėkite kokių nors objektų tarp puodo ar keptuvės ir kaitlentės paviršiaus.

- Esant per aukštai temperatūrai, įrenginys automatiškai sumažina kaitinimo zonų galios lygį.

Prieš pradėdami bet kokius valymo arba priežiūros darbus, atjunkite gaminį nuo elektros energijos tinklo, ištraukdami kištuką arba atjungdami bendrą gyvenamosios patalpos maitinimo jungiklį.

Visų montavimo ir priežiūros darbų metu mūvėkite darbinės pirštines.

Įrenginį leidžiama naudoti ne jaunesniems nei 8 metų vaikams ir fizinę, judėjimo ar protinę negalią turintiems asmenims arba asmenims, neturintiems patirties ar reikiamų žinių, jei jie prižiūrimi arba jiems buvo pateikti nurodymai apie saugų įrenginio naudojimą ir jie supranta su juo susijusius pavojus.

Reikia prižiūrėti vaikus, kad jie nežaistų su įrenginiu.

Draudžiama atlikti priežiūrą ir valyti vaikams be priežiūros.

Kai gartraukis naudojamas su dujiniais ar kito kuro prietaisais, patalpoje turi būti užtikrinta pakankama ventiliacija.

Gartraukio vidų ir išorę reikia dažnai valyti (BENT JAU KARTĄ PER MĖNESĮ). Bet koku atveju, vadovaukitės priežiūros instrukcijose pateiktais nurodymais.

Nesilaikant gartraukio valymo ir filtrų pakeitimo bei valymo taisyklių, kyla gaisro pavojus.

Griežtai draudžiama ruošti maistą ant ugnies.

Atvira ugnis kenkia filtrams ir gali sukelti gaisrą, todėl jos joku būdu negalima naudoti.

Kepant aliejuje būtina nuolatinė priežiūra, kad perkaitęs aliejus neužsidegtų.

DĖMESIO: kaitlentei esant įjungtai, prieinamos gartraukio dalys gali įkaisti.

Dėmesio! Nejunkite prietaiso prie elektros tinklo, kol visiškai jo nesumontuosite.

Dūmų šalinimui reikia taikyti technines ir saugos priemones, griežtai vadovaujantis vietinėmis kompetentingų institucijų reglamentuose numatytais nuostatomis.

Siurbiamo oro negalima tiekti vamzdžiu, skirtu dujinių ar kito kuro prietaisų generuojamų garų šalinimui.

Niekada nenaudokite gartraukio tinkamai nesumontavę grotelių!

Montavimui naudokite tik kartu su gaminiu duotus fiksavimo varžtus, o jei jie neprisidėti, įsigykite tinkamos rūšies varžtus. Naudokite tinkamo ilgio varžtus, kurių ilgis nurodytas montavimo vadove. Kai vienu metu veikia virtuvinis gartraukis ir prietaisai, maitinami ne elektros energija, neigiamas slėgis patalpoje negali viršyti 4 Pa (4×10^{-5} barų).

Šis įrenginys yra pažymėtas kaip atitinkantis Europos direktyvą 2012/19/EB dėl elektros ir elektronikos įrangos atliekų tvarkymo (EE[A]). Užtikrindamas tinkamą šio gaminio šalinimą, naudotojas prisideda prie galimų neigiamų pasekmių sveikatai ir aplinkai užkirtimo.



Šis simbolis  ant gaminio ar pridamos dokumentacijos nurodo, kad gaminys negali būti išmetamas kartu su buitinėmis atliekomis ir turi būti pristatytas į atitinkamą surinkimo punktą, skirtą elektros ir elektronikos įrangos perdirbimui. Išmeskite pagal vietoje galiojančias atliekų šalinimo taisykles. Daugiau informacijos apie šio gaminio naudojimą, išsaugojimą ir perdirbimą gausite susisiekę su atitinkamomis vietinėmis institucijomis, buitinių atliekų surinkimo paslaugų įmonėmis ar parduotuve, iš kurios pirkote gaminį.

Prietaisas suprojektuotas, išbandytas ir pagamintas vadovaujantis tolesniais standartais.

- Saugos: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Eksploatacinių savybių: 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.
- EMS: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Pasiūlymai, kaip teisingai naudoti siekiant sumažinti poveikį aplinkai: pradėję gaminti maistą, įjunkite gartraukį veikti mažiausiu greičiu, palikite jį įjungtą kelias minutes ir baigę ruošti maistą. Greitį padidinkite tik, jei dūmų ir garų kiekis didelis, o „Booster“ funkciją naudokite tik ekstremaliais atvejais. Tam, kad kvapų mažinimo sistema veiktų gerai, prireikus, pakeiskite anglies filtrą (-us). Tam, kad riebalų filtras veiktų gerai, prireikus, jį nuvalykite. Siekdami pagerinti veikimą ir sumažinti triukšmą, naudokite šiame vadove nurodytą didžiausio skersmens ortakio sistemą.

2. Naudojimas

Kaitlentės naudojimas

Indukcinio virimo sistema yra paremta fizikiniu magnetinės indukcijos reiškiniu. Pagrindinė šios sistemos savybė — tiesioginis energijos perdavimas šia sistema iš generatoriaus į puodą.

Privalumai:

lyginant su elektrinėmis kaitlentėmis, mūsų indukcinės kaitlentės yra:

- **saugesnės:** žemesnė stiklinio paviršiaus temperatūra;
- **greitesnės:** trumpesnis maisto šildymo laikas;
- **tikslesnės:** kaitlentė nedelsdama reaguoja į pateiktas komandas;
- **veiksmingesnės:** 90 % sugeriamos energijos paverčiama karščiu. Be to, patraukus puodą nuo kaitlentės, karščio perdavimas nutraukiamas iš karto, taip išvengiant nereikalingos karščio sklaidos.

2.1 Maisto gaminimo indai



Naudokite tik indus su simboliu

Svarbu:

kad išvengtumėte kaitlentės paviršiaus pažeidimų, nenaudokite:

- indų su ne visiškai lygiu pagrindu;
- metalinių indų su emaliuotu pagrindu;
- indų su šiurkščių pagrindu, kad nesubraižytumėte kaitlentės paviršiaus;
- niekada nedėkite karštų puodų ir keptuvių ant kaitlentės valdymo skydo.

2.1.1 Esami indai

Indukcinė virimo sistema naudoja magnetizmą karščio generavimui. Todėl induose turi būti geležies. Paprastu magnetu galite patikrinti, ar puodo medžiaga yra magnetinė. Puodai netinka, jeigu jie nėra aptinkami magnetiškai.

2.1.2 Rekomenduojami puodų pagrindų skersmenys

SVARBU: jeigu maisto gaminimo indai nėra tinkamų matmenų, kaitinimo zonos neįsijungia

Norėdami surasti kiekvienai zonai tinkančių puodų mažiausią skersmenį, skaitykite iliustruotą šio instrukcijų vadovo dalį.

2.2 Energijos taupymas

Kad gautumėte geriausius rezultatus, patariame:

- naudoti keptuves ir puodus, kurių skersmuo toks pats, kaip kaitinimo zonos;
- naudoti keptuves ir puodus tik su plokščiais pagrindais;
- kai tik įmanoma, laikyti puodus uždengtus virimo metu;
- daržoves, bulves ir t.t. virti su mažesniu vandens kiekiu, kad sumažintumėte virimo laiką;
- naudoti greitpuodį, kuris dar labiau sumažina energijos suvartojimą ir virimo laiką;
- puodą statyti ant kaitlentės apibrėžtos kaitinimo zonos centre.

Siurbimo įrenginio naudojimas Siurbimo sistema gali būti naudojama garų išsiurbimui į išorę arba naudojant filtrus vidinei recirkuliacijai.



Versija su siurbimo įranga

7 pav.

Garai šalinami į išorę pro eilę vamzdžių (juos reikia įsigyti atskirai), pritvirtintų prie jau duotos flanšinės jungties.

Šalinimo vamzdžio skersmuo turi būti lygus jungiamojo žiedo skersmeniui:

- jei išvadas stačiakampis 222 x 89 mm
- jei išvadas apvalus Ø 150 mm (*)

Dėl išsamesnės informacijos, žiūrėkite puslapį apie versijos su siurbimo įranga priedus šių instrukcijų iliustruotoje dalyje.

7c pav.

Prijunkite gaminį prie sienoje įrengtų šalinimo vamzdžių ir angų, kurių skersmuo lygus oro išvado (flanšinės jungties) skersmeniui.

Naudojant mažesnio skersmens sienoje įrengtus šalinimo vamzdžius ir angas, sumažės siurbimo eksploatacinės savybės ir žymiai padidės triukšmas.

Todėl už tai neprisimama jokia atsakomybė.

! Būtina naudoti kiek įmanoma trumpesnį vamzdį.

! Naudokite vamzdį su kiek įmanoma mažiau išlinkimų (didžiausias išlinkimo kampas: 90°).

! Venkite didelių vamzdžio pjūvio pokyčių.



Versija su filtru

8 pav.

Prieš vėl tiekiant orą į patalpą, siurbiamas oras bus filtruojamas specialiais riebalų filtrais arba kvapų filtrais.

Gaminys tiekiamas su visais priedais, reikalingais standartiniam montavimui, o oro išvadas įrengiamas priekinėje baldo pagrindo dalyje.

Pakuotėje jau yra keturios aukščiausio lygio eksploatacinių savybių keraminių aktyviosios anglies filtrų kasetės.

Keraminiai filtrai — tai naujoviški moduliniai iš naujo atsistatantys anglies filtrai (žiūrėkite šių instrukcijų skyrių

„Priežiūra — Aktyviosios anglies filtrai“).

Cheminės — fizikinės savybės užtikrina veiksmingą kvapų sugėrimą ir didelį mechaninį stiprį.

Dėl išsamesnės informacijos žiūrėkite puslapį apie versijos su filtru priedus (šių instrukcijų iliustruotoje dalyje).

13b pav.

Žr. interneto svetaines www.elica.com ir

www.shop.elica.com, kad peržiūrėtumėte visą gamą siūlomų rinkinių, montuojamų įvairiais būdais: tiek su filtrais, tiek su siurbimo įrenginiu.

3. Įrengimas

Tiek elektros, tiek mechaninis instaliavimas turi būti atliekamas specializuoto personalo.

Elektrinis buitinis prietaisais sukurtas taip, kad tikėtų įmontuoti į 2–6 cm storio darbatalį, jei montuojamas TOP; 2,5–6 cm, jei montuojamas FLUSH.

Minimalus atstumas tarp kaitlentės ir sienos turi būti bent 5 cm priekyje, bent 4 cm šonuose ir bent 50 cm iki viršutinio spintelio.

NB = siūlomi atstumai yra orientaciniai: projektuojant erdves, reikia vadovautis virtuvės gamintojo pateiktais nurodymais.



3.1 Prijungimas prie elektros tinklo

3 pav.

- Atjunkite įrenginį nuo elektros tinklo.
- Montavimas turi būti atliekamas profesionalaus ir kvalifikuoto personalo, puikiai išmanančio vietoje, kurioje montuojamas įrenginys, galiojančias normas ir saugumo reikalavimus.
- Gamintojas nepriima jokios atsakomybės už žalą, padarytą asmenims, gyvūnams ar daiktams, nesilaikant šiame skyriuje pateiktų nurodymų.
- Maitinimo laidas turi būti pakankamai ilgas, kad būtų galima išimti kaitlentę iš darbinio paviršiaus.
- Įsitikinkite, kad įrenginio apačioje sumontuotoje gamyklinėje lentelėje nurodyta įtampa atitinka namo, kurioje montuojamas įrenginys, įtampą.
- Nenaudokite ilgintuvų.
- Įžeminimas yra privalomas pagal įstatymą
- Įžeminimo elektros laidas turi būti 2 cm ilgesnis nei kiti laidai.
- Jeigu maitinimo laidas nėra pateikiamas kartu su įrenginiu, naudokite tokį, kurio minimalus laidininko pjūvis būtų 2,5 mm² galiai iki 7200 vatų, o aukštesnei galiai naudokite 4mm².
- Nė viename laido taške temperatūra negali būti 50 °C aukštesnė, nei aplinkos temperatūra.
- Įrenginys yra skirtas būti nuolat prijungtas prie elektros tinklo. Todėl jį būtina jungti prie fiksuoto tinklo daugiapoliu jungikliu, kuris užtikrintų visišką tinklo atjungimą III kategorijos viršįtampio sąlygomis ir, kuris būtų lengvai prieinamas po montavimo.

Dėmesio! Prieš prijungdami grandinę prie tinklo maitinimo ir, prieš tikrindami, ar veikia tinkamai, visuomet patikrinkite, ar tinklo laidas yra gerai prijungtas.

Dėmesio! Jungimo laidą keisti privalo įgaliotas techninis servisas arba panašios kvalifikacijos asmuo.

Pastaba: gaminyje turi „Power Limitator“ funkciją, su kuria galima nustatyti didžiausią suvartojimo ribą kw

Nustatymus reikia atlikti prijungiant gaminį prie elektros tinklo arba iš naujo prijungus patį elektros tinklą (per 2 sekancias minutes). **Apie „Power Limitation“ nustatymo seką žr. šio vadovo skyrių „Veikimas“.**

3.2 Montavimas

Prieš pradėdami montuoti.

- Išpakuokite gaminį, patikrinkite, ar jis nebuvo pažeistas pervežimo metu ir iškilus problemoms, susisiekitė su pardavėju ar Klientų aptarnavimo centru prieš pradėdami montuoti.
- Patikrinkite, ar įsigytas gaminyje atitinka pasirinktos montavimo vietos matmenis.
- Patikrinkite, ar pakuotės viduje nėra rinkinio dalių, kurios išimamos ir supakuojamos atskirai (kad būtų lengviau pervežti, pavyzdžiui, maišeliai su varžtais, garantijos ir pan.).
- Taip pat patikrinkite, ar šalia montavimo zonos yra kištukinis lizdas.

Baldo, kuriame bus montuojama kaitlentė, paruošimas.

- Gaminio negalima montuoti virš šaldymo prietaisų, indaplovė, šildytuvų, orkaitių, skalbyklių ir džiovyklių.
- Visus baldo pjovimo darbus atlikite prieš įstatydami kaitlentę ir pašalinkite visas po darbų likusias drožles ir pjūvenas.

SVARBU: naudokite vieno komponento hermetiškus klizus (**S**), kurie būtų atsparūs iki 250 °C temperatūrai; prieš montuojant, klizuojamus paviršius reikia kruopščiai nuvalyti ir pašalinti bet kokias sukibimui galinčias pakenkti medžiagas (pvz., antiadhezinės medžiagas, konservantus, tepalus, alyvą, dulkes, senų klizų likučius ir t. t.); klizus reikia vienodai paskirstyti per visą rėmo ilgį; suklijavę, palikite klizus džiūti apie 24 valandas.

1b pav.

DĖMESIO! Netinkamai sumontavus varžtus ir kitas šiose instrukcijose nurodytas tvirtinimo detales, gali kilti pavojų su elektra.

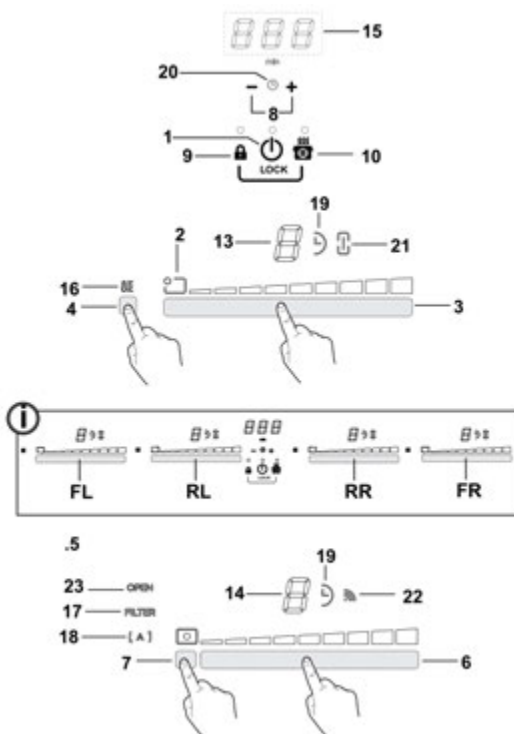
Pastaba: tam, kad gaminyje būtų tinkamai sumontuotas, rekomenduojama apvynioti vamzdžius šių savybių lipnia juosta:

- minkšto PVC elastinė plėvelė su akrilato pagrindo klizais;
- atitinka standartą DIN EN 60454;
- atspari liepsnai¹
- optimalus atsparumas senėjimui⁴
- atspari temperatūros pokyčiams;
- naudojama esant žemai temperatūrai.

4. Veikimas

Valdymo skydas

Pastaba: norint pasirinkti komandą, užtenka paliesti (paspausti) ją reprezentuojančius simbolius.



Mygtukai

1. J./IŠJ. kaitlentę / kaitlentės siurbimo įrenginį
2. Kaitinimo zonos padėties rodiklis
3. Kaitinimo zonų pasirinkimas
Power Level" padidinimas / sumažinimas
4. Temperature Manager" suaktyvinimas
5. Siurbimo įtaiso mygtukai
6. Siurbimo įtaiso pasirinkimas
Siurbimo greičio (galios) padidinimas / sumažinimas
7. Automatinų funkcijų suaktyvinimas
Filtrų prisisotinimo atstatymas
8. Timer" suaktyvinimas
Timer" laiko padidinimas / sumažinimas
9. Key Lock"
- 9+10. Child Lock"
10. Pauzė / atkūrimas

Ekranas / LED

11. „Power Level“ (galios lygio) rodymas
12. Siurbimo greičio (galios) rodymas
13. Kaitinimo zonos ekranas
14. Siurbimo įrenginio ekranas
15. „Timer“ (laikmačio) ekranas
16. „Temperature Manager“ (temperatūros valdiklio) rodiklis
17. Filtrų pagalbos rodiklis
18. Automatinio siurbimo funkcijos rodiklis
19. „Timer“ (laikmačio) rodiklis suaktyvintas
20. „Egg Timer“ (kiaušinių laikmačio) rodiklis suaktyvintas
21. „Bridge“ (sujungti) rodiklis suaktyvintas
22. Veikimo su „SNAP“ rodiklis
23. „FLAP“ (ATVARTO) rodiklis

KAITLENTĖS NAUDOJIMAS

Prieš pradėdant, reikia žinoti:

visos šios kaitlentės funkcijos sukurtos tam, kad atitiktų pačias griežčiausias saugumo normas.

Dėl šios priežasties:

- kai kurios funkcijos neįsijungia ar išsijungia automatiškai tuomet, kai nėra puodų ant kaitinimo zonų ar tuomet, kai jie neteisingai padėti;
- kitais atvejais, įjungtos funkcijos automatiškai išsijungia po keleto sekundžių, jeigu neatliekami kiti tolesni nustatymai (pvz., „Įjungti kaitlentę“ be „Pasirinkti kaitinimo zoną“ ir „Darbinė temperatūra“, „Lock“ (užrakinimo) funkcija“ arba „Timer“ (laikmatis)).



Dėmesio! Pavyzdžiui, jei buvo naudota ilgiau, kaitinimo zona gali nebūti iš karto išjungta, nes įsijungs aušinimo ciklas; kaitinimo zonų ekrane rodomas simbolis „H“, nurodantis, kad šis ciklas įjungtas.

Prieš artindamiesi prie kaitinimo zonos, palaukite, kol ekranas išsijungs.

Kaitinimo zonos ekranas

Kaitinimo zonų ekranuose rodoma:

Įjungta kaitinimo zona	
„Power Level“ (galios lygis)	
„Residual Heat Indicator“ (liekamojo karščio rodiklis)	
„Pot Detector“ (puodų daviklis)	
„Temperature Manager“ (temperatūros valdiklio) funkcija aktyvi	
„Child Lock“ (užrakinimo nuo vaikų) funkcija aktyvi	
Pauzės funkcija	
„Automatic Heat UP“ (automatinio pakaitinimo) funkcija	

Kaitlentės savybės

● „Safe Activation“ (saugus suaktyvinimas)

Gaminys suaktyvinamas tik tada, jei kaitinimo zonoje yra puodų; kaitinimo procesas nepradedamas arba nutraukiamas, jei puodų nėra arba jie nuimami.

● „Pot Detector“ (puodų daviklis)

Gaminys automatiškai aptinka puodus kaitinimo zonoje.

● „Safety Shut Down“ (apsauginis išjungimas)

Saugumui užtikrinti, kiekvienai kaitinimo zonai yra nustatytas ilgiausias veikimo laikas, priklausantis nuo nustatyto galios lygmens.

● „Residual Heat Indicator“ (liekamojo karščio rodiklis)

Išjungus vieną ar daugiau kaitinimo zonų, apie likusį karštį pranešama specialiu vaizdo signalu atitinkamos zonos ekrane rodant simboliu „H“.

Veikimas

Pastaba: norint suaktyvinti bet kurią funkciją, pirmiausia reikia suaktyvinti pageidaujama zoną

● Įjungimas

Paspauskite (palieskite) ĮJ./IŠJ. kaitlentę / siurbimo įrenginį

Įsijungia signalinė lemputė, nurodanti, kad kaitlentė / siurbimo įrenginys yra paruoštas naudoti.

Norėdami išjungti, paspauskite dar kartą.

Pastaba: ši funkcija turi pirmenybę visų kitų funkcijų atžvilgiu.

● Kaitinimo zonų pasirinkimas

Palieskite (paspauskite) **Pasirinkimo sritį (3)**, atitinkančią pageidaujama kaitinimo zoną.

● „9 Power Level“ (9 galios lygis)

Kaitlentė turi 9 galios lygius

Palieskite ir braukite pirštais išilgai **Pasirinkimo srities (3)**: į dešinę, kad padidintumėte galios lygį;

į kairę, kad sumažintumėte galios lygį.

● „Power Booster“ (galios didinimas)

Gaminys turi papildomą galios lygį (neskaitant 9 lygio), kuris išlieka aktyvus 10 minučių ir po šio laiko galia grįžta į ankstesnį lygį.

Palieskite ir braukite pirštu išilgai **Pasirinkimo srities (3)**

(toliau nei lygis 9) ir suaktyvinkite „Power Booster“ (galios didinimas)

„Power Booster“ (galios didinimo) lygis rodomas pasirinktos zonos ekrane simboliu „P“

● „Bridge Zones“ (sujungti zonas)

Su „Bridge“ (sujungti) funkcija kaitinimo zonos gali veikti kombinuotu režimu, sudarydamos vieną to paties galios lygio zoną. Su šia funkcija galima tolygiai virti maistą didelėse keptuvose ir puoduose.

Galima bendrai naudoti priekinę kaitinimo zoną „Pagrindinė“ su atitinkama zona gale „Papildoma“ (norėdami patikrinti, kuriose zonose ši funkcija numatyta, žiūrėkite šių instrukcijų iliustruotą dalį).

Norėdami suaktyvinti „Bridge“ (sujungti) funkciją:

- vienu metu pasirinkite dvi kaitinimo zonų pasirinkimo sritis, kurias norite naudoti

- rodiklis „Bridge“ (sujungti) (21), priklausantis kaitinimo zonai

„Papildoma“ užsidega „“

- naudojant kaitinimo zonos Pasirinkimo sritį (3)

„Pagrindinė“ bus galima nustatyti darbinį darbinį (galios) lygį

- norint išjungti funkciją „Bridge“ (sujungti), pakanka pakartoti tą pačią suaktyvinimo procedūrą

● „Temperature Manager“ (temperatūros valdiklis)

„Temperature Manager“ (temperatūros valdiklis) – tai valdymo funkcija, su kuria galima išlaikyti karštį pastovios temperatūros, kai galios lygis optimizuotas; jis idealiai tinka norint išlaikyti jau paruoštą maistą šiltą.

Funkcija „Temperature Manager“ (temperatūros valdiklis)

suaktyvinama paspaudus suaktyvinimo sritį (4)

Zonos, kurioje įjungtas „Temperature Manager“ (temperatūros valdiklis) ekrane parodomas simbolis „“

● „Key Lock“ (klavišų užrakinimas)

Su „Key Lock“ (klavišų užrakinimas) galima užblokuoti kaitlentės nustatymus, kad nebūtų galima atsitiktinai modifikuoti, paliekant suaktyvintas jau nustatytas funkcijas.

Suaktyvinimas:

• paspauskite  (9)

• virš mygtuko esantis LED užsidega, nurodymas, kad buvo suaktyvinta

Pakartokite veiksmą, kad išjungtumėte.

● „Child Lock“ (užrakinimas nuo vaikų)

Su „Child Lock“ (užrakinimas nuo vaikų) galima apsaugoti, kad vaikai atsitiktinai neįjungtų kaitinimo zonų ir siurbimo zonos, nes ji neleidžia suaktyvinti jokios funkcijos.

„Child Lock“ (užrakinimas nuo vaikų) galima suaktyvinti tik, kai produktas įjungtas, bet kaitinimo zonos (ir siurbimo zona) išjungtos.

Suaktyvinimas:

• nuimkite visus puodus nuo kaitlentės;

• vienu metu nuspauskite ir laikykite nuspaustus  (9)

ir  (10), garso signalas nurodo, kad funkcija suaktyvinta ir rodoma „“ ekranuose (13) ir (14).

Pakartokite veiksmą, kad išjungtumėte.

● „Timer“ (laikmatis)

„Timer“ (laikmačio) funkcija – tai atgalinis laiko skaičiavimas, kurį galima net ir tuo pačiu metu nustatyti kiekvienoje kaitinimo zonoje (arba siurbimo zonoje).

Pasibaigus nustatytam laikui, kaitinimo zonos (arba siurbimo zona) automatiškai išsijungia ir naudotojas perspėjamas atitinkamu garso signalu.

Kaitlentės „Timer“ (laikmačio) funkcijos suaktyvinimas / nustatymas

• Pasirinkite kaitinimo zoną (galia*0)

• Paspauskite   (8), kad įjungtumėte funkciją „Timer“ (laikmatis)

• Nustatykite „Timer“ (laikmačio) trukmę:

paspauskite rinkiklį , kad pailgintumėte automatinio išsijungimo laiką

paspauskite rinkiklį , kad sutrumpintumėte automatinio išsijungimo laiką

Jeigu norite, pakartokite šiuos veiksmus su kitomis kaitinimo zonomis.

Pastaba: kiekvienai zonai gali būti nustatytas kitoks „Timer“ (laikmatis); ekrane (15) 10 sekundžių bus rodomas paskutinės pasirinktos kaitinimo zonos atbulinis skaičiavimas, o po to bus rodomas trumpesnio laiko atbulinis skaičiavimas.

Kai laikmatis baigs skaičiuoti atgalinį laiką, išjungs garso signalas (2 minutėms arba išsijungs paspaudus mygtuką , o tuo tarpu, ekranas (15) mirksės rodydamas simbolį „000“.

Pastaba: kai naudojamas laikmatis, kaitinimo zonos ekrano

šone parodomas simbolis „“ (19)

Norėdami išjungti „Timer“ (laikmatį):

- pasirinkite kaitinimo zoną,
- nustatykite laikmačio dydį „“, naudodami .

Pastaba: funkcija išlieka aktyvi, jei tuo tarpu nepaspaudžiami kiti mygtukai.

● „Egg Timer“ (kiaušinių laikmatis)

„Egg Timer“ (kiaušinių laikmatis) – tai atskirai nuo kaitinimo zonų (ir siurbimo zonos) atvirkštine tvarka skaičiuojamas laikas. „Egg Timer“ (kiaušinių laikmatis) suaktyvinamas paspaudus   (8).

Pastaba: norėdami nustatyti funkciją „Egg Timer“ (kiaušinių laikmatis), vadovaukitės ta pačia tvarka, kaip ir su funkcija „Timer“ (laikmatis):

Kai laikmatis baigs skaičiuoti atgalinį laiką, įsijungs garso signalas (2 minutės arba išsijungs paspaudus mygtuką  , o tuo tarpu, ekranas (15) mirksės rodydamas simbolį „“.

Pastaba: kai naudojamas „Egg Timer“ (kiaušinių laikmatis), pasirodo simbolis „“ (20)

● Pauzė

Su funkcija „Pauzė“ galima sustabdyti bet kokią kaitlentę suaktyvintą funkciją, virimo galią nustatant nuliui.

Suaktyvinimas:

- paspauskite  (10)
- parodomas „“ ekrane (13).

Norėdami išjungti funkciją:

Pastaba: ši operacija atstato prieš paузę buvusias kaitlentės sąlygas

- paspauskite  (10)
- per 10 sekundžių pirštais slinkite į dešinę išilgai l'Pasirinkimo sritis (3), susijusi su 2 kaitinimo zona (19 PAV.);

Pastaba: jei veiksmo neatliksite per šį laiką paузės funkcija lieka suaktyvinta.

Pastaba: jei po 10 minučių **Pauzės funkcija** neišjungiama, kaitlentė išsijungia automatiškai.

● „Recall“ (atkūrimas)

Su funkcija „Recall“ (atkūrimas) galima atkurti visus kaitlentėje atliktus nustatymus, jei atsitiktinai išsijungs.

Suaktyvinimas:

- iš naujo įjunkite kaitlentę  per 6 sekundes nuo išsijungimo

- paspauskite „“ per kitas 6 sekundes

● „Automatic Heat UP“ (automatinis pakaitinimas)

Su funkcija „Automatic Heat UP“ (automatinis pakaitinimas) galima greičiau pasiekti nustatytą galią; su šia funkcija galima pasinaudoti privalumu ir gaminti greičiau, tačiau nerizikuojant sudeginti maistą, nes temperatūra neviršija nustatyto lygio. Šią funkciją galima naudoti su 1–8 kaitinimo lygiais.

Suaktyvinimas:

- ilgai spauskite **Pasirinkimo sritį (3)**; pageidaujama galia
- parodoma „“ ekrane (13).

● „Power Limitation“ (galios ribojimas)

Su funkcija „Power Limitation“ (galios ribojimas) galima nustatyti gaminio veikimą, apribojant didžiausią energijos suvartojimą. **Pastaba:** nustatymą reikia atlikti tada, kai kaitlentė išjungta,

nespaudžiant mygtuko , prijungiant kaitlentę prie elektros tinklo arba iš naujo prijungiant patį elektros tinklą per sekancias 2 minutes.

Norėdami nustatyti „Power Limitation“ (galios ribojimas):

- paspauskite ir ilgai laikykite nuspaustus mygtukus   tol, kol pasigirs trumpas garso signalas

- vienu metu slinkite pasirinkimo sritimis **FL** ir **RL**

 iš kairės į dešinę, po to ilgai laikykite nuspaudę paskutinį galios lygį atitinkančią sritį tol, kol pasigirs trumpas garso signalas

„Timer“ (laikmačio) ekranas (15) rodo simbolius „CF6“ nuroydamas, kad galima atlikti nustatymą

FL zonos ekranas rodo dabartinį nustatymą**

$$0 = 7,4 \text{ KW}$$

$$1 = 4,5 \text{ KW}$$

** gamykliniuose nustatymuose pasirinkta reikšmė 7,4 KW

- norėdami pakeisti „Power Limitation“ (galios ribojimo)

nustatymą, slinkite **FL** pasirinkimo sritimis

- kad išsaugotumėte atliktą pasirinkimą, spauskite klavišus 

 1 sekundę; pasigirs garso signalas, patvirtinantis atliktą nustatymą ir funkcija išsijungs.

SIURBIMO ĮRENGINIO NAUDOJIMAS

● Įjungimas

Paspauskite (palieskite)  **IJ./IŠJ. kaitlentę / siurbimo įrenginį**

Įsijungia signalinė lemputė, nurodanti, kad kaitlentė / siurbimo įrenginys yra paruoštas naudoti.

Norėdami išjungti, paspauskite dar kartą.

Pastaba: ši funkcija turi pirmenybę visų kitų funkcijų atžvilgiu.

● Siurbimo įrenginio įjungimas:

Palieskite (paspauskite) **Pasirinkimo sritį (6)**, kad suaktyvintumėte siurbimo įrenginį

● Siurbimo greitis (galia):

Kaitlentė turi 8 siurbimo greičio (galios) lygius

Palieskite ir braukite pirštais išilgai **Pasirinkimo srities (6)**:

į dešinę, kad padidintumėte siurbimo greitį (galia) (0-8);

į kairę, kad sumažintumėte siurbimo greitį (galia) (8-0);

● Siurbimo „Power Booster“ (galios didinimas)

Produktas turi du papildomus siurbimo greičio (galios) lygius

(be lygio )

- Palieskite ir slinkite pirštais išilgai **Pasirinkimo srities (3)**

(toliau nei lygis ) ir suaktyvinkite siurbimo „Power Booster“ (galios didinimas)

9 lygis: išlieka aktyvus 15 minučių

10 lygis: išlieka aktyvus 5 minutes

o po to galia grįžta į 8 lygį

Pastaba: kai siurbimo įrenginio „Power Booster“ (galios didinimas) suaktyvintas, jis pasirinktos kaitinimo zonos ekrane (13) rodomas simboliu „“.

● „Timer“ (laikmatis)

Siurbimo įrenginio „Timer“ (laikmatis) funkcijos suaktyvinimas / nustatymas

• Pasirinkite siurbimo įrenginį.

• Paspauskite   (8), kad įjungtumėte „Timer“ (laikmačio) funkciją (iš bet kurio greičio)

• Nustatykite „Timer“ (laikmačio) trukmę:

paspauskite rinkiklį , kad pailgintumėte automatinio išsijungimo laiką
paspauskite rinkiklį , kad sutrumpintumėte automatinio išsijungimo laiką

ekrane (15) bus rodomas atgalinis skaičiavimas,

Pastaba: siurbimo įrenginio ekrano šone parodomas simbolis

„“ (19)

Kai laikmatis baigs skaičiuoti atgalinį laiką, įsijungs garso signalas (2 minutėms arba išsijungs paspaudus mygtuką  , o tuo tarpu, ekranas (15) mirksės rodydamas simbolį „“.

Norėdami išjungti „Timer“ (laikmatį):

• pasirinkite **Pasirinkimo sritį (6)**

• nustatykite laikmačio dydį „“, naudodami 

Pastaba: funkcija išlieka aktyvi, jei tuo tarpu nepaspaudžiami kiti mygtukai.

● Filtrų prisotinimo rodiklių suaktyvinimas

Paprastai šie rodikliai yra išjungti

(tik riebalų filtrui, tiek aktyviosios anglies filtrui)

Norėdami juos suaktyvinti, atlikite tolesnius veiksmus:

- įjunkite gartraukį naudodami 

- kai siurbimo variklis ir kaitinimo zonos išjungtos, paspauskite ir laikykite nuspaustą **Pasirinkimo sritį (7):**

šviesos diodas „FILTER“ (17) įsijungia degti neryškiai siurbimo įrenginio ekrane (14) rodoma raidė „**G**“ – galima suaktyvinti **riebalų filtro** prisotinimo rodiklį –

Pastaba: iš naujo paspauskite **Pasirinkimo sritį (7)**, kad ekrane (14) būtų parodyta raidė „**F**“ ir galite suaktyvinti **kvapų ir anglies filtrą**

Aktyvus

- paspauskite **Pasirinkimo sritį (6)**, šviesos diodas „**FILTER**“ (17) pradeda šviesti ryškiai, o po to po 10 sekundžių išsijungia nurodymas, kad atliktas **SUAKTYVINIMAS**.

● Filtrų prisotinimo rodiklių išjungimas

pakartokite pirmiau aprašytą operaciją, kad suaktyvintumėte;

- šviesos diodas „**FILTER**“ (17) pradeda šviesti neryškiai, o po 10 sekundžių išsijungia nurodymas, kad atliktas **IŠJUNGIMAS**.

● Filtrų prisotinimo rodiklis

Gartraukis nurodo, kada reikia atlikti filtrų priežiūrą:

Riebalų filtras

šviesos diodas „**FILTER**“ (17) įsijungia; ekrane (14) rodomas simbolis „**G**“ (10 sekundžių nuo įsijungimo)

Aktyviosios anglies kvapų filtras

šviesos diodas „**FILTER**“ (17) mirksi; ekrane (14) rodomas simbolis „**F**“ (10 sekundžių nuo įsijungimo)

● Filtrų prisotinimo nustatymas iš naujo

Atlikę filtrų priežiūrą (tepalų ir (arba) aktyviosios anglies kvapų filtro), ilgai spauskite **Pasirinkimo sritį (7)**:

šviesos diodas „**FILTER**“ išsijungia ir įsijungia rodiklio skaitiklis.

Pastaba: pakartokite operaciją tuo atveju, kai vienu metu rodomi abiejų filtrų signalai.

● Automatinis veikimas

Produktas turi oro kokybės jutiklį, su kuriuo gartraukis gali automatiškai nustatyti kepimo tipui tinkamiausią siurbimo greitį.

Norėdami suaktyvinti šią funkciją:

Trumpai paspauskite **Pasirinkimo sritį (7)** šviesos diodas „**(A)**“ (18) užsidega parodydamas, kad gartraukis veikia šiuo režimu.

● Automatinis gartraukio veikimas su „SNAP“

Apie gartraukio ir „SNAP“ ir jungtį žiūrėkite su „SNAP“ tiekiamą vadovą arba apsilankykite adresu www.elica.com.

Pastaba: „SNAP“ yra papildomas siurbimo įrenginys, galintis veikti kartu su gartraukiu.

Norėdami suaktyvinti šią funkciją:

Trumpai paspauskite **Pasirinkimo sritį (7)**; įsijungia šviesos diodas „**(A)**“ (18) ir šviesos diodas „“ (22) parodydamas, kad gartraukis veikia šiuo režimu.

● Atidaryto „FLAP“ (ATVARTO) rodiklis

Siurbimo zona turi mechaninį sukamąjį „FLAP“ (ATVARTA). Norint suaktyvinti produktą, reikia įjungti gartraukį ir atidaryti atvartą. Gartraukis turi jutiklį, kuris automatiškai sustabdo variklį tada, kai veikiant siurbimui, „FLAP“ (ATVARTAS) visiškai uždaromas. Siurbimas vėl įjungiamas tada, kai „FLAP“ (ATVARTAS) iš naujo atidaromas.

- įjungiant siurbimo įrenginį, variklis neįsijungs, jei „FLAP“ (ATVARTAS) uždarytas:

šviesos diodas „**OPEN**“ (ATIDARYTI) (23) įsijungia ir kas 5 sekundes pasigirsta ilgas pyptelėjimas ekranas (12) mirksi

- uždarius „FLAP“ (ATVARTA) tada, kai variklis įjungtas, variklis sustos:

šviesos diodas „**OPEN**“ (ATIDARYTI) (23) įsijungia ir kas 5 sekundes pasigirsta ilgas pyptelėjimas ekranas (12) mirksi

Šis elektrinis buitinis prietaisas yra skirtas naudoti kartu su „Window“ jutiklio RINKINIŲ (gamintojas netiekia)

Sumontavus „Window“ jutiklio RINKINĮ (tik tuomet, jei naudojamas IŠTRAUKIMO režimas), oro ištraukimo funkcija nustos veikti kiekvieną kartą, kai patalpoje, kur naudojamas RINKINYS, esantis langas bus uždarytas.

Rekomenduojama įsigyti RINKINĮ „FDS - 100 Elektrotechnik Schabus“, parduodamą įgaliotuose „Elektrotechnik Schabus“ centruose arba tiesiogiai interneto svetainėje www.elektrotechnik-schabus.de.

• **Window“ jutiklio RINKINIO elektros įrangą prijungti privalo kvalifikuotas ir specializuotas technikos personalas.**

DĖMESIO: pastatykite RINKINĮ tokioje pozicijoje, kad galutinai sumontavus, zonos naudotojas negalėtų pasiekti.

• Šio elektrinio buitinio prietaiso gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už nepatogumus, žalą, gaisrus, kurie kilo dėl defektų, veikimo problemų ir (arba) netinkamai sumontavus RINKINĮ.

4.1 Galios lentelės

Galia		Virimo tipas	Galios naudojimas (patarimai pagal gaminimo patirtį)
Maks. galia	Boost	Įkaitinti greitai	Puikiai tinka greitai pakelti maisto temperatūrą ir greitai užvirinti vandenį ar kitus virimui skirtus skysčius
	8-9	Kepti - virti	Puikiai tinka skrudinimui, virimo pradžiai, atšildyti užšaldytus produktus, virti greitai
Aukšta galia	7-8	Skrudinimas - apkepinimas - virimas - grilis	Puikiai tinka skrudinimui, virti ant stiprios ugnies, virti ir kepti kaip ant grotelių (trumpam, 5-10 minučių)
	6-7	Skrudinimas - virimas - troškinimas - apkepinimas - grilis	Puikiai tinka skrudinimui, virti ant vidutinės ugnies, virti ir kepti kaip ant grotelių (vidutinei trukmei, 10-20 minučių), pakaitinti ingredientus
Vidutinė galia	4-5	Virimas - troškinimas - apkepinimas - grilis	Puikiai tinka troškinimui, virimui ant lengvos ugnies, virimui (ilgam). Maišyti makaronus
	3-4	Virti - pavirti - tirštinti - maišyti	Puikiai tinka ilgam virimui (ryžių, padažų, kepsnių, žuvies), kur yra skysčių (pvz., vandens, vyno, sultinio, pieno), makaronų maišymui
	2-3	Virti - pavirti - tirštinti - maišyti	Puikiai tinka ilgam virimui (mažesniems nei vieno litro kiekiams: ryžių, padažų, kepsnių, žuvies), kur yra skysčių (pvz., vandens, vyno, sultinio, pieno)
Žema galia	1-2	Ištirpinti - atšildyti - išlaikyti šiltą - maišyti	Puikiai tinka sviesto suminkštinimui, šokolado tirpinimui, mažų produktų atšildymui
	1	Ištirpinti - atšildyti - išlaikyti šiltą - maišyti	Puikiai tinka šilumos palaikymui mažoms ką tik išvirto maisto porcijoms ar išlaikyti šiltus patiekalus bei maišyti rizoto
OFF	Nulinė galia	Paviršius dėjimui	Viryklė budėjimo režimu ar išjungta (gali būti išlikę karščio pabaigus gaminimą, kuris rodomas H-L-O simboliu)

4.2 Virimo lentelės

Maisto kategorija	Patiekalai ar virimo tipas	Galia ir virimo eiga			
		Pirmasis etapas	Galios	Antrasis etapas	Galios
Makaronai, ryžiai	Švieži makaronai	Vandens šildymas	Booster-9	Makaronų virimas ant stiprios ugnies	7-8
	Švieži makaronai	Vandens šildymas	Booster-9	Makaronų virimas ant stiprios ugnies	7-8
	Virti ryžiai	Vandens šildymas	Booster-9	Makaronų virimas ant stiprios ugnies	5-6
	Rizoto	Kepimas ir skrudinimas	7-8	Virimas	4-5
Daržovės, ankštiniai	Virtos	Vandens šildymas	Booster-9	Virimas	6-7
	Bulvytės	Aliejaus kaitinimas	9	Kepimas	8-9
	Skrudintos	Priedų šildymas	7-8	Virimas	6-7
	Troškinimas	Priedų šildymas	7-8	Virimas	3-4
	Keptos	Priedų šildymas	7-8	Kepinimas kol įgaus auksinę spalvą	7-8
Mėsa	Kepsnys	Mėsos kepinimas su aliejumi (jeigu su sviestu, galia 6)	7-8	Virimas	3-4
	Kepimas ant grotelių	Puodo įkaitinimas	7-8	Kepimas ant grotelių ant abiejų pusių	7-8
	Skrudinimas	Skrudinimas su aliejumi (jeigu su sviestu, galia 6)	7-8	Virimas	4-5
	Drėgna / troškinta	Skrudinimas su aliejumi (jeigu su sviestu, galia 6)	7-8	Virimas	3-4
Žuvis	Kepimas ant grotelių	Puodo įkaitinimas	7-8	Virimas	7-8
	Drėgna / troškinta	Skrudinimas su aliejumi (jeigu su sviestu, galia 6)	7-8	Virimas	3-4
	Kepta	Aliejaus ar riebalų kaitinimas	8-9	Kepimas	7-8
Kiaušiniai	Kepti	Keptuvės įkaitinimas su sviestu ar riebalais	6	Virimas	6-7
	Omletas	Keptuvės įkaitinimas su sviestu ar riebalais	6	Virimas	5-6
	Virti / kietai virti	Vandens šildymas	Booster-9	Virimas	5-6
	Blynai	Keptuvės įkaitinimas su sviestu	6	Virimas	6-7
Padažai	Pomidorų	Skrudinimas su aliejumi (jeigu su sviestu, galia 6)	6-7	Virimas	3-4
	Ragu	Skrudinimas su aliejumi (jeigu su sviestu, galia 6)	6-7	Virimas	3-4
	Bešamelis	Pagrindo paruošimas (sviesto ir miltų tirpinimas)	5-6	Užvirinti iki lengvo virimo	3-4
Desertai, kremai	Saldus kremas	Užvirinti pieną	4-5	Virinti ant lengvos ugnies	4-5
	Pudingai	Užvirinti pieną	4-5	Virinti ant lengvos ugnies	2-3
	Ryžių pudingas	Pašildyti pieną	5-6	Virinti ant lengvos ugnies	2-3

5. Priežiūra

Kaitlentės priežiūra

Dėmesio! Prieš atlikdami bet kokius priežiūros ar valymo veiksmus, įsitikinkite, kad kaitinimo zonos yra išjungtos ir lemputės nerodo, jog jos vis dar karštos.

5.1 Valymas

Kaitlentė turi būti valoma po kiekvieno naudojimo.

Svarbu!

Nenaudokite šiurkščių kempinių ar pašluosčių. Jų naudojimas laikui bėgant gali sugadinti stiklą.

Nenaudokite cheminių valiklių su dirgikliais, puršiklių orkaitėms ar dėmių valiklių.

Po kiekvieno naudojimo, palikite kaitlentę atvėsti ir tuomet nuvalykite bet kokius pridžiūvusius maisto likučius ir dėmes. Cukrus ir kiti cukringi produktai gali pažeisti kaitlentę, todėl turi būti nuvalomi nedelsiant.

Druska, cukrus ir smėlis gali subraižyti stiklo paviršių. Naudokite drėgną šluostę, sugeriantį virtuvinį popierių ar specialius kaitlentės valymui skirtus gaminius (laikykitės gamintojo nurodymų).

NENAUDOKITE GARŲ VALYTUVŲ!!!

Svarbu:

jei netyčia iš puodų iškėjęs didelis kiekis skysčių, galima naudoti produkto apatinėje dalyje esantį išleidimo vožtuvą, kad būtų galima pašalinti bet kokius likučius ir išvalyti užtikrinant didžiausią higieninį saugumą.

16 pav.

Išsamesniam ir gilesniam valymui galima visiškai nuimti apatinį indą.

18a - 18b pav.

Siurbimo įrenginio priežiūra

Valymas

Valymui naudokite **IŠSKIRTINAI** tik neutraliuose skystuose plovikliuose pamirkytą šluostę. **VALYMAI NENAUDOKITE JOKIŲ ĮRANKIŲ AR PRIETAISŲ!**

Nenaudokite produktų, kurių sudėtyje yra braižančių medžiagų.

NENAUDOKITE ALKOHOLIO!

Riebalų filtras

Sulaiko virimo metu atsiradusias riebalų daleles.

Jį reikia išvalyti kartą per mėnesį (arba, kai filtrų prisisotinimo informacinė sistema nurodo, kad tai reikia padaryti) neagresyviais plovikliais, plaunant rankomis arba indaplovėje žemoje temperatūroje ir trumpu ciklu.

Plaunant indaplovėje riebalų filtras gali išblukti, bet jo filtravimo savybės visiškai nepasikeičia.

15 pav.

Aktyviosios anglies filtrai

(tik versijai su filtrais)

Sulaiko virimo metu atsiradusias nemalonus kvapus.

Gaminys turi keturias kasetes filtrų, kurie dėl aktyviosios anglies sulaiko nemalonus kvapus. Aktyviosios anglis yra įmontuotos į keraminę konstrukciją, todėl jas lengvai ir pilnai pasiekia nešvarumai ir užtikrinamas didelis sugėrimo paviršius.

Aktyviosios anglies keraminiai filtrai prisisotina po daugiau ar mažiau ilgesnio laiko tarpo, atsižvelgiant į virtuvės tipą ir į tai, ar reguliariai valomas riebalų filtras. Šiuos kvapų filtrus galima termiškai atkurti iš naujo kas 2/3 mėnesius, 45 minutes palaikius iki 200 °C įkaitintoje orkaitėje. Šitaip atkuriant, filtrus galima naudoti daugiausia 5 metus.

17 – 17a – 17b – 17c pav.

5.2 Gedimų suradimas

KLAIDOS KODAS	APRAŠYMAS	GALIMOS PRIEŽASTYS	KLAIDOS PAŠALINIMAS
E2	Valdymo zona išsijungia dėl per aukštos temperatūros	Vidinė elektroninių dalių temperatūra yra per aukšta	Prieš toliau naudodamiesi kaitlente, palaukite, kol ji atauš
ERR03 + garso signalas 	Aptinkamas nuolatinis (ilgalaikis) mygtuko suaktyvinimas. Sąsaja išsijungia po 10 sekundžių.	Virš vartotojo sąsajos yra vandens, puodų arba virtuvinių įrankių.	Nuvalykite paviršių, nuo kaitlentės nuimkite bet kokius daiktus.
Dėl visų kitų klaidos pranešimų (E ... U ...)	Paskambinkite Klientų aptarnavimo centrui ir perduokite klaidos kodą		

5.3 Klientų aptarnavimas

Prieš susisiekdami su Klientų aptarnavimo centru

1. Patikrinkite, ar negalite problemos išspręsti patys remdamiesi pagrindiniais punktais, nurodytais skyriuje „Gedimų paieška“.
2. Išjunkite ir vėl įjunkite įrenginį, kad įsitikintumėte, jog gedimas buvo pašalintas.

Jeigu po šių patikrinimų gedimas ir toliau išlieka, susisiekite su artimiausiu Klientų aptarnavimo centru.

Cieši sekojiet norādījumiem šajā rokasgrāmatā. Mēs neuzņemamies atbildību par jebkādam problēmām, bojājumiem vai ugunsgrēkiem, kas tiek izraisīti ierīcē, neievērojot šajā rokasgrāmatā norādītās instrukcijas. Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājās apstākļos ēdiena gatavošanai un gatavošanas laikā radīto dūmu iesūkšanai. Nav atļauts neviens cita veida pielietojums (piem., telpu sildīšanai). Ražotājs neuzņemas atbildību par nepareizu izmantošanu vai vadības ierīču nepareizu iestatīšanu.

Produktam var būt atšķirīgs ārējais izskats, salīdzinot ar šīs rokasgrāmatas zīmējumos attēloto, tomēr lietošanas, tehniskās apskates un uzstādīšanas norādījumi nemainās.

Ir svarīgi saglabāt šo rokasgrāmatu tā, lai tā būtu viegli pieejama visu laiku. Ja ierīce tiek pārdota, nodota vai pārvietota, pārliecinieties, vai rokasgrāmata joprojām ir kopā ar izstrādājumu.

! Uzmanīgi izlasiet šo instrukciju: tā satur svarīgu informāciju par uzstādīšanu, izmantošanu un drošību.

! Neveiciet izstrādājuma elektriskās instalācijas izmaiņas

! Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, vai visas tās sastāvdaļas ir bez bojājumiem. Pretējā gadījumā sazinieties ar izplatītāju un neturpiniet uzstādīšanu.

! Pārbaudiet produkta veselumu pirms tā uzstādīšanas turpināšanas. Pretējā gadījumā sazinieties ar izplatītāju un neturpiniet uzstādīšanu.

Piezīme: Elementi, kas apzīmēti ar simbolu "(*)", ir izvēles piederumi, kas tiek piegādāti tikai ar dažiem modeļiem, vai arī elementi, kas netiek piegādāti, bet, kurus var iegādāties.



1. Brīdinājums

Uzmanību! Rūpīgi sekojiet zemāk norādītajām instrukcijām.

- Pirms jebkādu montāžas darbu veikšanas ierīce ir jāatvieno no strāvas padeves.

- Uzstādīšanas vai apkopes darbus jāveic kvalificētam speciālistam saskaņā ar ražotāja norādījumiem un atbilstoši spēkā esošajiem vietējiem noteikumiem par drošību. Nelabojiet vai nomainiet ierīces daļas, ja vien tas nav īpaši norādīts lietošanas rokasgrāmatā.

- Ierīce obligāti jāiezmē.

- Strāvas vadam jābūt pietiekami garam, lai ierīci, kas iebūvēta mēbelē, varētu

pieslēgt elektrotīklam.

- Lai uzstādīšana atbilstu spēkā esošajiem drošības standartiem, tai jābūt aprīkotai ar galveno slēdzi, kas nodrošina elektrotīkla pilnīgu atslēgšanu III kategorijas pārsprieguma apstākļos, saskaņā ar uzstādīšanas noteikumiem.

- Neizmantojiet daudzvietīgas kontaktligzdas vai pagarinātājus.

- Kad uzstādīšana ir pabeigta, elektriskās sastāvdaļas vairs nedrīkst būt pieejamas lietotājam.

- Ierīce un tās pieejamās daļas kļūst ļoti karstas lietošanas laikā. Uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem.

- Uzmaniet bērnus, lai tie nerotāļotos ar ierīci; aizsargājiet bērnus un uzraugiet tos, jo pieejamās daļas lietošanas laikā var sakarst.

- Elektrokardio stimulatoru un aktīvo implantu lietotāju gadījumā pirms indukcijas plīts lietošanas ir svarīgi pārbaudīt, vai stimulators ir saderīgs ar ierīci.

- Lietošanas laikā un pēc tam nepieskarieties ierīces sildelementiem.

- Izvairieties saskari ar drānu vai citu degošu materiālu, iekams ierīces visas daļas nav pietiekami atdzisušas

- Nenovietojiet viegli uzliesmojošus materiālus uz ierīces vai tās tuvumā.

- Pārkarsuši tauki un eļļa var viegli aizdegties. Uzraugiet pārtikas produktu gatavošanu, kas bagāti ar taukiem un eļļu.

-Ja virsma ir ieplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai novērstu elektriskās strāvas trieciena iespēju.

- Ierīce nav paredzēta darbināšanai ar ārējo taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

-Gatavošana uz plīts ar eļļu vai taukiem, ja netiek uzraudzīta, var būt bīstama un var izraisīt ugunsgrēku.

- Gatavošanas process ir jāuzrauga. Īstermiņa gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga.

- NEKAD nedzēsiet liesmas ar ūdeni. Tā vietā izslēdziet ierīci un noslāpējiet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu. Ugunsbīstamība: nenovietojiet priekšmetus uz gatavošanas virsmas.

- Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

- Nenovietot metāliskus priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus uz plīts virsmas, jo tie var pārkarst.

- Pirms modeļa pieslēgšanas elektrotīklam: pārbaudiet datu plāksnīti (piestiprināta ierīces apakšējā daļā), lai pārliecinātos, vai spriegums un jauda atbilst tīklam un, vai kontaktligzda ir piemērota. Ja rodas šaubas, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.

Svarīgi:

- Pēc lietošanas izslēdziet plīti, izmantojot tās vadības ierīci, nevis paļaujieties uz virtuves piederumu detektoru.

- Izvairieties no šķidruma izlīšanas; tāpēc, vārot vai sildot šķidrumu,

samaziniet siltuma padevi.

- Neatstājiet sildelementus ieslēgtus ar tukšiem katliem un pannām vai bez katliem.

- Kad gatavošana ir pabeigta, izslēdziet attiecīgo zonu.

- Gatavojot nekad neizmantojiet alumīnija folijas loksnes vai arī produktus, kas iepakoti alumīnijā, nekad nenovietojiet tieši uz plīts. Alumīnijs var izkust un neatgriezeniski sabojāt ierīci.

- Nekad nekarsējiet skārda bundžu vai burku, kas satur pārtikas produktus, iepriekš to neatverot: tā var uzsprāgt! Šis brīdinājums attiecas uz visu citu veidu plīts virsmām.

- Lielas jaudas izmantošana, piemēram, Booster (palielināšana) funkcija, nav piemērota dažu šķidrumu, piemēram, cepšanas eļļas sildīšanai. Pārmērīgs karstums var būt bīstams. Šādos gadījumos mēs iesakām izmantot zemāku jaudu.

- Katli jānovieto tieši uz plīts virsmas, un tiem jābūt centrētiem. Nekādā gadījumā neievietojiet neko starp katlu un plīts virsmu.

- Situācijā ar augstu temperatūru ierīce automātiski samazina gatavošanas zonu jaudas līmeni.

Pirms jebkurām tīrīšanas vai tehniskās apkopes darbībām, atslēdziet produktu no tīkla, izņemot kontaktdakšu vai izslēdzot dzīvesvietas galveno slēdzi. Veicot visas uzstādīšanas un tehniskās apkopes darbības, lietojiet darba cimdus.

Šo iekārtu drīkst izmantot bērni, kas sasnieguši vismaz 8 gadu vecumu, un personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai arī bez pieredzes vai nepieciešamajām zināšanām, ja vien tās tiek uzraudzītas, vai pēc tam, kad tās ir saņēmušas norādījumus par ierīces drošu izmantošanu un izpratušas ar to saistītos riskus.

Bērni ir jāuzrauga, lai tie nespēlētos ar iekārtu.

Tīrīšanu un tehnisko apkopi nevar veikt bērni bez uzraudzības.

Telpā ir jābūt pietiekamai ventilācijai, kad virtuves tvaiku nosūcējs tiek vienlaicīgi lietots ar citām gāzu vai citu degvielu dedzināšanas iekārtām.

Tvaiku nosūcējs ir bieži jātīra gan no iekšienes, gan no ārpusēs (VISMAZ VIENU REIZI MĒNESI), tomēr rūpīgi ievērojiet to, kas ir norādīts tehniskās apkopes norādījumos.

Tvaiku nosūcēja tīrīšanas un nomaiņas, kā arī filtru tīrīšanas noteikumu neievērošana izraisa ugunsgrēka risku.

Ir stingri aizliegts gatavot ēdienu uz atklātas liesmas.

Atklātas liesmas izmantošana ir kaitīga filtriem un var izraisīt ugunsgrēkus, tādēļ no tās ir jāizvairās visos gadījumos.

Cepšana ir jāveic uzraudzībā, lai izvairītos no tā, ka eļļa pārkarst un aizdegas.

UZMANĪBU! Kad plīts ir darbībā, tvaiku nosūcēja pieejamās daļas var sakarst.

Uzmanību! Nepieslēdziet iekārtu pie elektrotīkla, kamēr uzstādīšana nav pilnībā pabeigta.

Attiecībā uz tehniskajiem un drošības

pasākumiem, kas ir jāpiemēro dūmgāzu izvadei, stingri ievērojiet to, kas ir paredzēts vietējo likumdevēju noteikumos.

Iesūktais gaiss nav jānovirza cauruļvadā, kas tiek lietots tādu dūmgāzu izvadei, kas ir radītas ar gāzu vai citu degvielu dedzināšanas iekārtām.

Nekad nelietojiet tvaiku nosūcēju bez pareizi uzstādīta režģa!

Lietojiet tikai tās stiprinājuma skrūves, kas tiek piegādātas komplektācijā ar produktu tā uzstādīšanai, ja tās nav komplektācijā, iegādājieties pareiza veida skrūves. Lietojiet pareizu skrūvju garumu, kas ir norādītas Uzstādīšanas rokasgrāmatā.

Kad virtuves tvaiku nosūcējs un ierīces, kas tiek darbinātas ar enerģiju, kas nav elektrība, darbojas vienlaicīgi, negatīvajam spiedienam telpā nav jābūt lielākam par 4 Pa (4×10^{-5} bar).

Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Direktīvu 2012/19/EK par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). Pārliecinieties, vai šis produkts tiek apglabāts pareizi; tas palīdzēs novērst iespējamās negatīvās sekas, kas var tikt atstātas uz vidi un veselību.



Simbols  uz izstrādājuma vai pavaddokumentiem norāda, ka šo izstrādājumu nedrīkst uzskatīt par sadzīves atkritumu, bet tas jānodod piemērotā savākšanas punktā elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādei. Atbrīvojies no izstrādājuma saskaņā ar vietējiem noteikumiem par atkritumu apglabāšanu. Lai iegūtu plašāku informāciju par šī izstrādājuma apstrādi, reģenerāciju un pārstrādi, lūdzu, sazinieties ar vietējo iestādi, sadzīves atkritumu savākšanas pakalpojumu dienestu vai veikalu, kur produkts tika iegādāts.

Iekārta ir izstrādāta, pārbaudīta un īstenota saskaņā ar šādiem standartiem:

- Drošība: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Veiktspēja: 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. Padomi pareizai lietošanai, lai samazinātu ietekmi uz apkārtējo vidi: Kad sākat gatavošanu, ieslēdziet tvaiku nosūcēju minimālā ātrumā, atstājot to ieslēgtu dažas minūtes arī pēc tam, kad esat pabeiguši gatavošanu. Palieliniet ātrumu tikai lielā dūmu un tvaiku daudzumā, lietojot palielināšanas funkciju tikai ārkārtas gadījumos. Lai uzturētu smaku samazināšanas sistēmu efektīvu, nomainiet, kad nepieciešams, ogles filtru/-us. Lai uzturētu tauku filtru efektīvu, nepieciešamības gadījumā iztīriet to. Lai optimizētu efektivitāti un samazinātu troksni, lietojiet maksimālo šajā rokasgrāmatā norādīto cauruļvadu sistēmas diametru.

2. Izmantošana

Plīts virsmas izmantošana

Indukcijas gatavošanas sistēma balstās uz magnētiskās indukcijas fizisko fenomenu. Galvenā iezīme šajā sistēmā ir enerģijas tieša pārvadīšana no ģeneratora uz katlu.

Priekšrocības.

Salīdzinot ar elektriskajām plītnīm, jūsu indukcijas plīts ir:

- **Drošāka:** zemāka temperatūra uz stikla virsmas.
- **Ātrāka:** īsāks pārtikas sakaršanas laiks.
- **Precīzāka:** plakne nekavējoties reaģē uz jūsu komandām.
- **Efektīvāka:** 90% patērētās enerģijas tiek pārvērsta siltumā. Turklāt, noņemot katlu no plīts virsmas, siltuma pārvade tiek nekavējoties pārtraukta, izvairoties no lieka siltuma zuduma.

2.1 Trauki gatavošanai



Izmantojiet tikai katlus ar simbolu

Svarīgi:

lai novērstu plīts virsmas neatgriezenisku bojājumu, neizmantojiet:

- traukus, kuru dibens nav pilnīgi plakans;
- metāla traukus ar emaljētu dibenu;
- traukus ar raupju virsmu, lai nesaskrāpētu plīts virsmu;
- nekad nenovietojiet karstu katlu un pannu uz plīts virsmas vadības paneļa.

2.1.1 Esošie trauki

Indukcijas gatavošanai tiek izmantots magnētisms, lai ražotu siltumu. Tādēļ traukiem jābūt izgatavotiem no dzelzs. Vai katla materiāls ir magnētisks, jūs varat pārbaudīt ar vienkārša magnēta palīdzību. Katli nav piemēroti lietošanai, ja nav magnētiski.

2.1.2 Ieteicamie katlu diametri

SVARĪGI: ja katlu izmēri nav pareizi, gatavošanas zonas neieslēdzas

Lai atrastu matla minimālo diametru, kas ir jāizmanto katrai zonai, skatiet šajā rokasgrāmatā norādīto sadaļu.

2.2 Enerģijas taupīšana

Lai iegūtu vislabākos rezultātus, mēs iesakām:

- Izmantojiet katlus un pannas, kuru apkārtējais diametrs ir vienāds ar gatavošanas zonas diametru.
- Izmantojiet tikai katlus un pannas ar plakānu dibenu.
- Ja iespējams, gatavošanas laikā uzlieciet katliem vākus.
- Dārzeņus, kartupeļus, u.c. vāriet nelielā ūdens daudzumā, lai saīsinātu gatavošanas laiku.
- Izmantojot spiediena katlu, vēl vairāk tiek samazināts enerģijas patēriņš un gatavošanas laiks
- Novietojiet katlu gatavošanas zonas centrā, kas apzīmēts uz plīts virsmas.

Aspiratora lietošana: iesūkšanas sistēma var tikt lietota iesūkšanas versijā ar izvadi uz āru vai filtrējošā versijā ar iekšējo recirkulāciju.



Iesūkšanas versija

7. att.

Tvaiki uz ārpusi tiek izvadīti ar caurulēm (jāiegādājas atsevišķi), kas tiek piestiprinātas pie komplektācijas savienojuma atloka.

Izplūdes caurules diametram ir jābūt vienādam ar savienojuma gredzena diametru:

- taisnstūra izvades gadījumā 222 x 89 mm
- apaļas izvades gadījumā Ø 150 mm (*)

Papildu informāciju skatiet iesūkšanas versijas piederumu lapā, kas atrodas šīs rokasgrāmatas ilustrētajā daļā.

7c att.

Pieslēdziet produkta caurules un izplūdes atveres pie sienas atveres ar diametru, kas ir vienāds ar gaisa izplūdes diametru (savienojuma atloks).

Mazāka diametra cauruļu un izplūdes atveru lietošana izraisīs iesūkšanas veiktspējas samazināšanos un krasu trokšņa līmeņa palielināšanos.

Tādēļ mēs par to neuzņemamies atbildību.

! Lietojiet pēc iespējas īsāku cauruļvadu.

! Lietojiet cauruļvadu ar pēc iespējas mazāku izliekumu skaitu (maksimālais izliekuma leņķis: 90°).

! Izvairieties no krasām cauruļvada diametra izmaiņām.



Filtrējošā versija

8. att.

Iesūktais gaiss tiks filtrēts caur atbilstošiem tauku filtriem un smaku novēršanas filtriem, pirms tas tiks ievadīts atpakaļ telpā.

Produkts tiek piegādāts ar visu nepieciešamo standartā uzstādīšanai ar gaisa izvadi mēbeles cokola priekšējā daļā.

Iepakojumā ir jau iekļauti visaugstākās veiktspējas četri aktīvās ogles keramikas filtru akumulatori. Keramiskie filtri ir inovatīvi modulārie ogles filtri, kas reģenerējas (skatiet šo rokasgrāmatu nodaļā "Tehniskā apkope - Aktīvās ogles filtri").

Ķīmiski fiziskās īpašības ļauj sasniegt smaku novēršanas augstu efektivitāti un augstu mehānisko pretestību.

Papildu informāciju skatiet filtrējošās versijas piederumu lapā, kas atrodas šīs rokasgrāmatas ilustrētajā daļā.

Attāls 13b

Skatiet mājas lapas www.elica.com un

www.shop.elica.com, lai pārbaudītu pieejamo komplektu pilnu klāstu, lai varētu veikt dažādas uzstādīšanas gan ar filtrēšanu, gan ar iesūkšanu.

3. Ierīkošana

Elektrisko un mehānisko sistēmu uzstādīšana jāveic kvalificētam speciālistam.

Mājsaimniecības ierīce ir paredzēta ievietošanai darba virsmā, kuras biezums ir 2-6 cm TOP uzstādīšanas gadījumā; 2,5-6 cm FLUSH uzstādīšanas gadījumā.

Minimālajam attālumam starp plīts virsmu un sienu ir jābūt vismaz 5 cm frontāli un vismaz 4 cm no sāniem, un vismaz 50 cm no virsējiem plauktiem.

NB = Ieteiktie attālumi ir informatīvi: attālumu plānošanā ir jāievēro virtuves ražotāja norādījumi.



3.1 Elektriskā pieslēgšana

Att. 3

- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla
- Uzstādīšana jāveic kvalificētam personālam, kas iepazīsies ar piemērojamajiem uzstādīšanas un drošības standartiem.
- Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību par personām, dzīvniekiem vai lietām gadījumā, ja netiek ievērotas šīs sadaļas vadlīnijas.
- Strāvas vadam jābūt pietiekami garam, lai varētu plīts virsmu varētu izņemt no darba virsmas
- Pārliecinieties, vai spriegums datu plāksnītē, kas piestiprināta ierīces apakšējā daļā, atbilst spriegumam telpā, kurā tā tiks uzstādīta.
- Neizmantot pagarinātājus.
- Sazemējums ir obligāts saskaņā ar likumu
- Sazemējuma elektriskajam kabelim jābūt 2 cm garākam par pārējiem kabeļiem.
- Gadījumā, ja elektroierīce nav aprīkota ar strāvas vadu, izmantojiet vadu ar minimālo vadošo dzīslu šķēsgriezumu 2,5 mm² jaudai līdz 7200 vatiem; savukārt augstākai jaudai tam jābūt 4 mm².
- Nevienā no kabeļa punktiem temperatūra nedrīkst pārsniegt 50°C apkārtējās vides temperatūru.
- Ierīce ir paredzēta pastāvīgai pieslēgšanai elektrotīklam, tāpēc pieslēgums fiksētam tīklam jāveic, izmantojot galveno standarta slēdzi, kas nodrošina pilnīgu tīkla atslēgšanu III kategorijas pārsprieguma apstākļos un ir viegli pieejams pēc ierīces uzstādīšanas.

Uzmanību! Pirms ķēdes atkārtotas pieslēgšanas un tā pareizas darbības pārbaudīšanas, vienmēr pārbaudiet, vai tīkla vads ir pareizi uzstādīts.

Uzmanību! Starpsavienojuma kabeļa nomaiņa jāveic pilnvarotam servisa personālam vai līdzīgas kvalifikācijas personālam.

Piezīme : produkts tiek piegādāts ar jaudas ierobežošanas funkciju, kas ļauj iestatīt maksimālo absorbcijas robežlielumu kw

Iestatījumi ir jāveic tajā brīdī, kad produkts tiek pieslēgts elektrotīklam vai kad elektrotīkls tiek pieslēgts no jauna (2 nākošajās minūtēs). **Power Limitation (Jaudas ierobežošanas) funkcijas iestatījumu veikšanas secību skatiet šīs rokasgrāmatas nodaļā "Darbība".**

3.2 Ierīkošana

Pirms sākt uzstādīšanu:

- Pēc izstrādājuma izsaiņošanas pārbaudiet, vai transportēšanas laikā tas nav bojāts, un problēmu gadījumā, pirms turpināt instalēšanu, sazinieties ar izplatītāju vai klientu apkalpošanas centru.
- Pārbaudiet, vai iegādātā izstrādājuma izmēri atbilst uzstādīšanas vietai.
- Pārbaudiet, vai iepakojumā nav (transporta iemeslu dēļ) komplektācijas materiālu (piemēram, aploksnes ar skrūvēm, garantijas, u.c.), kas jāizņem un jāuzglabā.
- Arī pārbaudiet, vai uzstādīšanas platības tuvumā ir pieejamas elektrības kontaktligzdas

Iebūvējamo mēbeļu izkārtojums:

- Produkts nevar tikt uzstādīts virs dzešēšanas ierīcēm, trauku mazgājamām mašīnām, sildītājiem, krāsnīm, mazgātājiem un žāvētājiem.
- Visu veidu mēbeles griešanas darbus veiciet pirms plīts virsmas ievietošanas un tad rūpīgi novāciet šķembas vai zāģu skaidu atkritumus.

SVARĪGI: lietojiet vienas sastāvdaļas hermētiku (**S**), kas ir izturīgs pret augstām temperatūrām - līdz 250° ; pirms uzstādīšanas apstrādājamās virsmas ir rūpīgi jānotīra, notīrot jebkuru vielu, kas varētu traucēt pielipšanu (piem.: veidņu smērvielas, konservantus, taukus, eļļas, pulverus, vecu līmvielu atlikumus utt.); līme vienmērīgi ir jāuzklāj rāmja perimetra iekšienē; pēc līmēšanas ļaujiet līmvielai nožūt apmēram 24 stundas.

Att. 1b

UZMANĪBU! Ja skrūves un stiprinājumi netiek uzstādīti saskaņā ar šiem norādījumiem, var tikt izraisīti elektriskās strāvas iedarbības apdraudējumi.

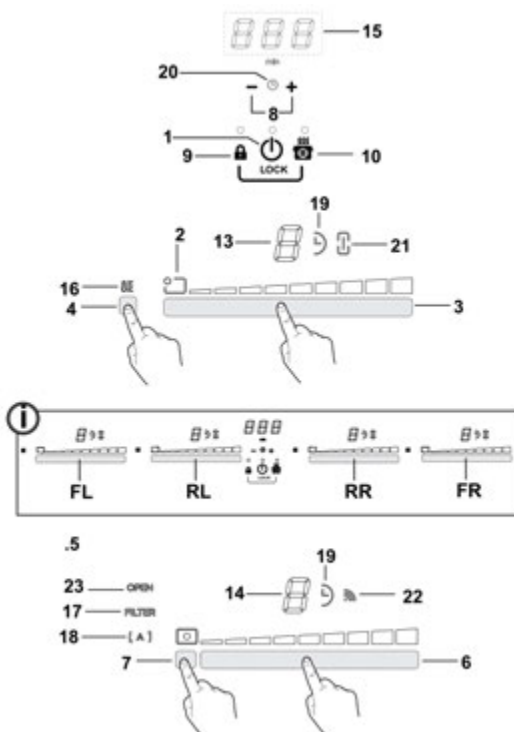
Piezīme: pareizai produkta uzstādīšanai ir ieteicams aptīt caurules ar līmvielu, kurai ir šādi raksturlielumi:

- elastīga mīksta PVC plēve ar akrila bāzes līmi
- atbilst standartam DIN EN 60454
- liesmas slāpētājs
- lieliska izturība pret novecošanu
- izturība pret temperatūras izmaiņām
- lietojams zemās temperatūrās

4. Darbošanās

Vadības panelis

Piezīme: Lai atlasītu komandas, vienkārši pieskarti (nospiediet) simboliem, kas tās pārstāv



Taustiņi

1. **ON/OFF (IESL./IZSL.)** plīts virsmai/gatavošanas virsmas aspiratoram
2. Gatavošanas zonas stāvokļa indikators
3. Gatavošanas zonas izvēle
4. Power Level palielināšana/samazināšana
5. Temperature Manager aktivēšana
6. Aspiratora taustiņi
7. Aspiratora izvēle
8. Iesūkšanas ātruma (jaudas) palielināšana/samazināšana
9. Automātisko funkciju ieslēgšana
10. Filtru piesātinājuma atiestatīšana
11. Taimera ieslēgšana
12. Taimera laika palielināšana/pamazināšana
13. Key Lock
14. Child Lock (Bērnu drošības sistēma)
15. Pauze / Recall (atcelt)

Displejs / LED

11. Power Level (Jaudas līmeņa) attēlojums
12. Iesūkšanas ātruma (jaudas) attēlojums
13. Gatavošanas zonas displejs
14. Aspirators displejs
15. Taimera displejs
16. Indikators Temperature Manager
17. Filtru servisa indikators
18. Automātiskās iesūkšanas funkcijas indikators
19. Ieslēgta taimera indikators
20. Indikators Egg Timer (Olu vārīšanas taimeris) aktīvs
21. Ieslēgta Bridge (Savienojuma) indikators
22. Indikators darbībai ar SNAP
23. Indikators FLAP

PLĪTS VIRSMAS IZMANTOŠANA

Pirms sākat:

Visas šīs plīts virsmas funkcijas ir izstrādātas atbilstoši stingrākajiem drošības standartiem.

Šī iemesla dēļ:

- **Dažas funkcijas nav aktivizētas vai arī automātiski izslēdzas, ja gatavošanas vietās nav katlu, vai arī tad, ja tie neatrodas vietā.**

- Citos gadījumos aktivizētās funkcijas automātiski izslēdzas pēc dažām sekundēm, ja atlasītajai funkcijai nepieciešams papildu iestatījums, kas netiek veikts (piem.: **“ieslēdziet plīts virsmu”** bez **“Atlasiet gatavošanas zonu”** un **“Darbības temperatūra”**, vai **“Bloķēšanas funkcija”** vai **“Taimeris”**).

 **Uzmanību!** Ilgstošas lietošanas gadījumā (piemēram) gatavošanas zonas izslēgšana var nebūt tūlītēja dzesēšanas posma dēļ; gatavošanas zonas displejā parādās simbols , norādot šo stadiju.

Pirms tuvoties gatavošanas zonai, uzgaidiet, līdz displejs izslēdzas.

Gatavošanas zonas displejs

Attiecīgajos displejos, kas saistīti ar gatavošanas zonām, tiek norādīts:

Gatavošanas zona ieslēgta	
Power Level (Jaudas līmenis)	
Residual Heat Indicator (Atlikušā siltuma indikators)	
Pot Detector (Trauku detektors)	
Temperature Manager funkcija ieslēgta	
Child Lock (Bēmu drošības sistēmas) funkcija ieslēgta	
Pauzes funkcija	
Funkcija Automatic Heat UP (Automātiskā sildīšana)	

Virsmas raksturlielumi

● Droša aktivizēšana

Produkts ieslēdzas tikai katlu klātbūtnē uz gatavošanas zonām: uzslēds process neieslēdzas vai netiek pārtraukts katlu prombūtnē vai pēc to noņemšanas.

● Pot Detector (Trauku detektors)

Produkts automātiski nosaka katlu klātbūtni gatavošanas zonās.

● Safety Shut Down (Drošības izslēgšanās)

Drošības apsvērumu dēļ katrai zonai ir maksimālais darbības laiks, kas ir atkarīgs no iestatītā jaudas līmeņa.

● Residual Heat Indicator (Atlikušā siltuma indikators)

Kad viena vai vairākas gatavošanas zonas tiek izslēgtas, atlikušā siltuma klātbūtnē tiek ziņota ar atbilstošu vizuālu signālu atbilstošās zonas displejā ar simbolu .

Darbība

Piezīme: Lai ieslēgtu jebkuru funkciju, no sākuma ir jāieslēdz vēlamā zona

● Ieslēgšana

Nospiediet (pieskarieties)  **ON/OFF gatavošanas virsmai/ aspiratoram**

Iedegas signāllampīņa, lai norādītu, ka plīts virsma/aspirators ir gatavs darbam.

Nospiediet no jauna, lai izslēgtu

Piezīme: Šai funkcijai ir visaugstākā prioritāte.

● Gatavošanas zonu izvēle

Pieskarieties (nospiediet) **atlases Area (3)**, kas atbilst vēlamajai gatavošanas zonai.

● 9 jaudas līmeni

Virsmā ir aprīkota ar 9 jaudas līmeņiem

Pieskarieties un ritiniet ar pirkstiem pa **atlases Area (3)**:

pa labi, lai palielinātu jaudas līmeni;

pa kreisi, lai samazinātu jaudas līmeni.

● Power booster (Jaudas palielināšana)

Produkts ir aprīkots ar papildu jaudas līmeni (papildu līmenis , kas paliek aktīvs 10 minūtes, pēc tam jauda atgriežas iepriekš izmantotajā līmenī.

Pieskarieties un ritiniet ar pirkstiem pa **atlases Area (3)**

(papildu līmenis ) un aktivizējiet Power Booster (Jaudas palielināšana)

Power Booster (Jaudas palielināšanas) līmenis tiek norādīts izvēlētajās zonas displejā ar simbolu **P**

● **Bridge (Savienojuma) zonas**

Gatavošanas zonas, pateicoties Bridge (Savienojuma) funkcijai spēj darboties kombinētā veidā, radot vienotu zonu ar to pašu jaudas līmeni. Šī funkcija nodrošina vienmērīgu gatavošanu ar ievērojama izmēra paplātēm un katliem. Ir iespējams kombinēti lietot priekšējo gatavošanas zonu **"Master"** un atbilstošo zonu aizmugurē **"Sekundārā"** (lai pārbaudītu, kurās zonās ir paredzēta šī funkcija, skatiet šīs rokasgrāmatas ilustrēto daļu).

Lai iespējotu Bridge (Savienojuma) funkciju

- atlasiet vienlaikus divas gatavošanas zonu, kuras jāizmanto, atlasē vietās

- Indikators Bridge (Savienojuma) (21) gatavošanas zonā

"Sekundārā" iedegas 

- izmantojot atlasē Area (3) gatavošanas zonā **"Master"** būs iespējams iestatīt darbības Limeni (Jauda)

- lai atspējotu **Bridge funkciju** ir jāatkārto tā pati aktivizēšanas procedūra

● **Temperature Manager**

Temperature Manager ir kontroles funkcija, kas nodrošina siltuma uzturēšanu nemainīgā temperatūrā un optimizētā jaudas līmenī: ideāls, lai saglabātu karstus jau gatavus ēdienus.

Funkcija Temperature Manager aktivizējas, nospiežot aktivēšanas zonā (4)

Tās zonas displejā, kura darbojas Temperature Manager funkcijā, parādās simbols 

● **Key Lock**

Key Lock ļauj bloķēt virsmas iestatījumus, lai novērstu nejaušus grozījumus, atstājot aktīvas jau iestatītās funkcijas.

Aktivizēšana:

• nospiežiet  (9)

• LED virs taustiņa ieslēdzas, lai norādītu, ka ir notikusi aktivizēšana

Atkārtojiet darbību, lai atspējotu.

● **Child Lock (Bērnu drošības sistēma)**

Child Lock (Bērnu drošības sistēma) ļauj izvairīties no tā, ka bērni var nejauši ieslēgt gatavošanas zonas un iesūkšanas zonu, kavējot jebkuras funkcijas ieslēgšanu.

Child Lock sistēma var tikt iespējota tikai, kad produkts ir ieslēgts, bet gatavošanas zonas (un iesūkšanas zona) ir izslēgtas.

Aktivizēšana:

• noņemiet katlus, kas vēl atrodas uz plīts virsmas

• vienlaikus nospiežiet un turiet nospiežus  (9) un



(10), skaņas signāls norāda, ka funkcija ir aktīva, un parādās **"L"** displejos (13) un (14).

Atkārtojiet darbību, lai atspējotu.

● **Taimeris**

Taimera funkcija ir atpakaļskaitīšana, kuru ir iespējams iestatīt arī vienlaicīgi katrā gatavošanas zonā (un iesūkšanas zonā).

Pēc iestatītā laika beigām gatavošanas zonas (iesūkšanas zona) automātiski izslēgsies un lietotājs tiek brīdināts ar atbilstošu skaņas signālu.

Plīts virsmas taimera funkcijas aktivizēšana/regulēšana

• Atlasiet gatavošanas zonu (jauda*0)

• Lai piekļūtu taimera funkcijai, nospiežiet   (8)

• Regulējiet taimera darbības laiku:

nospiežiet selektoru , lai palielinātu automātisko izslēgšanās laiku
nospiežiet selektoru , lai samazinātu automātisko izslēgšanās laiku

Ja nepieciešams, atkārtojiet šo operāciju citām gatavošanas zonām.

Piezīme: Katrai gatavošanas zonai var būt iestatīts cits taimeris; displejā (15) parādīsies uz 10 sekundēm pēdējās izvēlētas gatavošanas zonas atpakaļskaitīšana, pēc tam tiks attēlota atpakaļskaitīšana ar mazāku laiku.

Kad taimeris ir pabeidzis atpakaļskaitīšanu, tiek izdots akustiskais signāls (2 minūtes vai tiek pārtraukta nospiežot taustīnu  , kamēr displejs (15) mirgo, ar simbolu **"0.00"**.

Piezīme: gatavošanas zonas ekrāna pusē, lietojot taimeri,

parādās simbols  (19)

Lai izslēgtu taimeri:

• atlasiet gatavošanas zonu

• iestatiet taimera vērtību uz , izmantojot 

Piezīme: funkcija ir aktīva, ja starplaikā netiek nospiežti citi taustiņi.

● **Egg Timer (Olu vārīšanas taimeris)**

Egg Timer funkcija ir no gatavošanas zonām (un no iesūkšanas zonas) neatkarīga atskaite. Egg Timer (Olu vārīšanas taimeris) tiek aktivizēts, nospiežot   (8).

Piezīme: lai regulētu funkciju **Egg Timer (Olu vārīšanas taimeris)**, ievērojiet to pašu procedūru, kas funkcijai Taimeris.

Kad taimeris ir pabeidzis atpakaļskaitīšanu, tiek izdots akustiskais signāls (2 minūtes vai tiek pārtraukta nospiežot taustiņu  , kamēr displejs (15) mirgo, ar simbolu "0.00".

Piezīme: lietojot Egg Timer (Olu vārīšanas taimeris), parādās

simbols  (20)

● **Pauze**

Pauzes funkcija ļauj apturēt jebkuru aktīvo funkciju virsmā, samazinot līdz nullei gatavošanas laiku.

Aktivizēšana:

- nospiediet  (10)
- parādās  displejā (13).

Lai atspējotu funkciju:

Piezīme : šī darbība atjauno virsmas nosacījumus pirms pauzes

- nospiediet  (10)
- 10 sekunžu laikā ritiniet pa labi ar pirkstiem pa **atlases Area (3)**, kas atbilst **gatavošanas zonai 2 (19.ATT.)**;
- Piezīme :** ja darbība netiek veikta šajā laikā, pauzes funkcija paliek aktīva.

Piezīme: ja pēc 10 minūtēm, **Pauzes funkcija** netiek atspējota, virsma izslēgsies automātiski.

● **Recall (Atcelt)**

Recall funkcija ļauj atgūt visus virsmā iestatītos iestatījumus nejaušas izslēgšanas gadījumā.

Aktivizēšana:

- atkārtoti ieslēdziet virsmu 
6 sekunžu laikā no izslēgšanas
- nospiediet  turpmāko 6 sekunžu laikā

● **Automatic Heat UP (Automātiskā sildīšana)**

Funkcija Automatic Heat UP (Automātiskā sildīšana) ļauj ātrāk ieslēgt iestatīto jaudas režīmu; šī funkcija dod priekšrocību iegūt ātrāku ēdiena gatavošanu, bet bez riska piededzināt ēdienus, jo temperatūra nepārsniedz iestatīto līmeni. Šī funkcija ir pieejama jaudas līmeņiem 1 -8 .

Aktivizēšana:

- nospiediet uz vēlamo jaudu ilgāku laiku **atlases Area (3)**
- parādās  displejā (13).

● **Power Limitation (Jaudas ierobežošana)**

Jaudas ierobežošanas funkcija Power Limitation ļauj iestatīt produkta darbību, ierobežojot maksimālo absorbciju.

Piezīme : iestatīšana jāveic ar izslēgtu plīts virsmu,

nenospiežot pogu , kad plīts virsma tiek pievienota elektrotīklam vai ja elektrības padeve tiek pievienota nākamā 2 minūšu laikā.

Lai iestatītu Power Limitation (Jaudas ierobežošana)

- nospiediet un turiet nospiestu ilgāku laiku pogas  , līdz tiek izdots īss akustiskais signāls

- ritiniet vienlaicīgi atlases zonā **FL un RL**, no kreisās uz labo pusi, tad ilgi turiet nospiestu zonā, kas atbilst pēdējam jaudas

līmenim , līdz tiek izdots īss skaņas signāls

taimera displejā (15) parādās simboli "CF6", kas norāda, ka ir iespējams veikt iestatījumu

displejs **zonai FL** attēlo pašreizējos iestatījumus**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

**** pēc noklusējuma iestatījums ir iestatīts uz 7,4 KW**

- lai mainītu Power Limitation (Jaudas ierobežošana)

iestatījumu, ritiniet pa atlases zonām **FL**

- lai saglabātu veikto izvēli, nospiediet pogas  , 1 sekundi;
tiks raidīts skaņas signāls ilgi, lai apstiprinātu iestatījumu veikšanu, un tad izejiet no funkcijas.

ASPIRATORA LIETOŠANA

● Ieslēgšana

Nospiediet (pieskarieties)  **ON/OFF gatavošanas virsmai/ aspiratoram**

Iedegas signāllampīņa, lai norādītu, ka plīts virsma/aspirators ir gatavs darbam.

Nospiediet no jauna, lai izslēgtu

Piezīme: Šai funkcijai ir visaugstākā prioritāte.

● Aspiratora ieslēgšana:

Pieskarieties (nospiediet) **atlases Area (6)**, lai aktivizētu aspiratoru

● Iesūkšanas ātrums (jauda):

Plīts virsmai ir 8 iesūkšanas ātruma (jaudas) līmeņi

Pieskarieties un ritiniet ar pirkstiem pa **atlases Area (6)**:

pa labi, lai palielinātu iesūkšanas ātrumu (jaudu) 0-8;

pa kreisi, lai samazinātu iesūkšanas ātrumu (jaudu) (8-0);

● Iesūkšanas Power Booster (Jaudas palielināšana)

Produkts ir aprīkots ar diviem papildu iesūkšanas ātrumu (jaudas) līmeņiem (papildu līmenis )

- Pieskarieties un ritiniet ar pirkstiem pa **atlases Area (3)** (papildu līmenis ) un aktivizējiet iesūkšanas Power Booster (Jaudas palielināšana)

9. līmenis : paliek aktīvs 15 minūtes

10. līmenis : paliek aktīvs 5 minūtes

pēc kura jauda atgriežas 8. līmenī

Piezīme : Iesūkšanas Power Booster (Jaudas palielināšana) ir aktīvs, un tiek norādīts atlasītās gatavošanas zonas displejā (13) ar simbolu "P"

● Taimeris

Aspiratora taimera funkcijas aktivizēšana/regulēšana

• Atlasiet aspiratoru.

• Nospiediet   (8), lai piekļūtu taimera funkcijai (no jebkura ātruma)

• Regulējiet taimera darbības laiku:

nospiediet selektoru , lai palielinātu automātisko izslēgšanās laiku
nospiediet selektoru , lai samazinātu automātisko izslēgšanās laiku

displejā (15) tiek parādīts atpakaļskaitīšanas laiks,

Piezīme: aspiratora displeja pusē parādās simbols "D" (19)

Kad taimeris ir pabeidzis atpakaļskaitīšanu, tiek izdots akustiskais signāls (2 minūtes vai tiek pārtraukta nospiežot jebkuru virsmas taustiņu), kamēr displejs (15) mirgo, ar simbolu "0.00".

Lai izslēgtu taimeris:

• atlasiet **atlases Area (6)**

• iestatiet taimera vērtību uz "0", izmantojot 

Piezīme: funkcija ir aktīva, ja starplaikā netiek nospiesti citi taustiņi.

● Filtru piesātinājuma indikatoru ieslēgšana

Šie rādītāji parasti ir deaktivizēti
(gan tauku filtra, gan aktīvās ogles filtra)

Lai to aktivizētu, rīkojieties šādi:

- ieslēdziet aspiratora virsmu ar ;

- ar izslēgtu iesūkšanas motoru un gatavošanas zonu nospiediet un turiet nospiešu **atlases Area (7)**:

LED "FILTER" (17) iedegas ar zema spilgtuma pakāpi aspiratora displejs (14) rāda burtu "G" – lai aktivizētu tauku filtra piesātinājuma indikatoru –

Piezīme : vēlreiz nospiediet **atlases Area (7)**, lai displejā (14) parādītu burtu "F" un aktivizējiet **aktīvās ogles smaku novēršanas filtru**

Aktīvs

- nospiediet **atlases Area (6)**, LED "FILTER" (17) pārslēdzas uz augstu spilgtumu, un pēc 10 sekundēm izslēdzas, norādot, ka **AKTIVIZĒŠANA** ir pabeigta.

● Filtru piesātinājuma indikatoru deaktivizēšana

iespējošanai atkārtotiet iepriekš aprakstīto darbību;

- LED "FILTER" (17) pārslēdzas uz zemu spilgtumu, un pēc 10 sekundēm izslēdzas, norādot, ka **DEZAKTIVIZĒŠANA** ir pabeigta.

● Filtru piesātinājuma indikators

Tvaiku nosūcējs norāda, kad ir nepieciešams veikt filtru tehnisko apkopi:

Tauku filtrs

LED "**FILTER**" (17) iedegas; displejā (14) parādās simbols "G" (10 sekundes pēc ieslēgšanas)

Aktīvās ogles smaku novēršanas filtrs

LED "**FILTER**" (17) mirgo; displejā (14) parādās simbols "F" (10 sekundes pēc ieslēgšanas)

● Filtru piesātinājuma atiestatīšana

Pēc filtru (tauku un/vai aktīvās ogles smaku novēršanas filtrs) ilgu laiku nospiediet **atlases Area (7)**:
LED "**FILTER**" izslēdzas, tad no jauna sāciet indikatora atskaiti.

Piezīme: Atkārtojiet darbību, ja abi filtri tiek vienlaikus signalizēti.

● Automātiskā darbība

Produkts ir aprīkots ar gaisa kvalitātes sensoru, kas ļauj nosūcēju automātiski iestatīt vispiemērotāko sūkšanas ātrumu atkarībā no gatavošanas veida.

Lai iespējotu šo funkciju:

Īsi nospiediet **atlases Area (7)**, LED "**(A)**" (18) iedegas, lai parādītu, ka nosūcējs darbojas šajā režīmā.

● Automātiskā nosūcēja darbība ar SNAP®

Lai izveidotu savienojumu starp nosūcēju un SNAP®, skatiet **SNAP®** komplektācijā iekļauto rokasgrāmatu vai apmeklējiet vietni: www.elica.com.

Piezīme: SNAP® ir papildu iesūkšanas iekārta, kas spēj strādāt kopā ar nosūcēju.

Lai iespējotu šo funkciju:

Īsi nospiediet **atlases Area (7)**, LED "**(A)**" (18) un LED " (22) iedegas, lai parādītu, ka nosūcējs darbojas šajā režīmā.

● Atvērts FLAP indikators

Iesūkšanas laukums ir aprīkots ar mehāniski rotējošu FLAP. Lai aktivizētu produktu, nepieciešams ieslēgt nosūcēju un atvērt atloku. Nosūcējs ir aprīkots ar sensoru, kas tad, ja iesūkšana ir aktivizēta, automātiski apstādina motoru, ja FLAP ir pilnībā aizvērts. Aspirācija sākas tikai tad, kad FLAP ir atkārtoti atvērts.

- ieslēdzot aspiratoru, motors nedarbojas, ja FLAP ir aizvērts:
LED "**OPEN (ATVĒRT)**" (23) iedegas, ik pēc 5 sekundēm atskan ilgs pīkstiens displejs (12) mirgo

- aizverot FLAP ar iedarbinātu motoru, motors apstājas:
LED "**OPEN (ATVĒRT)**" (23) iedegas, ik pēc 5 sekundēm atskan ilgs pīkstiens displejs (12) mirgo

Šī mājaisaunniecības ierīce ir paredzēta izmantošanai kopā ar Window sensora komplektu (ražotājs to nenodrošina komplektācijā)

Uzstādot Window sensora komplektu (tikai lietojot IESŪKŠANAS režīmā), gaisa iesūkšana pārstās darboties ik reizi, kad istabā esošais logs, uz kura komplekts tiek uzstādīts, būs ciēt.

Ir ieteicams iegādāties KIT FDS 100 – Elektrotechnik Schabus, kas ir pieejams autorizētos centros ElektrotechnikSchabus vai arī izmantojot mājas lapu www.elektrotechnik-schabus.de.

• **Window sensora komplekta elektriskais pieslēgums pie gaisa nosūcēja ir jāveic kvalificētam un specializētam tehniskajam personālam.**

UZMANĪBU: novietojiet komplektu zonā, kas lietotājam nav pieejama pēc tā uzstādīšanas pabeigšanas.

• Šīs mājaisaunniecības ierīces ražotājs neuzņemas nekādu atbildību par iespējamām neērtībām, bojājumiem un ugunsgrēkiem, kurus izraisītu darbības traucējumu un/vai komplekta kļūdainas uzstādīšanas izraisīti defekti un/vai problēmas.

4.1 Jaudas tabula

Jaudas līmenis		Gatavošanas veids	Izmantotais līmenis (displejā tiek apvienota gatavošanas pieredze un paradumi)
Maksimālā jauda	Boost	Ātri sasildīt	Ideāli, lai īsā laikā pārtikas temperatūra sasniegtu ātru viršanas temperatūru ūdens gadījumā vai, lai ātri uzkarstētu gatavošanas šķidrumu
	8-9	Cept - vārīt	Ideāli piemērots apbrūnīšanai, gatavošanas uzsākšanai, saldētu produktu cepšanai, ātrai vārīšanai
Liela jauda	7-8	Apbrūnināt – vārīt - grilēt	Ideāli piemērots cepšanai, vārīšanās uzturēšanai, ēdiena gatavošanai un grilēšanai (īstermiņa, 5-10 minūtes)
	6-7	Apbrūnināt – vārīt – sautēt – cept - grilēt	Ideāli piemērots cepšanai, nelielas vārīšanās uzturēšanai, ēdiena gatavošanai un grilēšanai (vidēja termiņa, 10-20 minūtes), piederumu uzkaršēšanai
Vidēja jauda	4-5	Vārīt - sautēt - cept - grilēt	Ideāli piemērots sautēšanai, īpaši vieglas vārīšanās uzturēšanai, vārīšanai (uz ilgu laiku). Makaronu maisīšanai
	3-4	Varīt – vārīt lēnām – biezināt - maisīt	Ideāli piemērots lēnai vārīšanai (rīsi, mērces, cepeši, zivis) šķidrumu klātbūtnē (piemēram, ūdens, vīns, buljons, piens), makaronu maisīšanai
	2-3	Varīt – vārīt lēnām – biezināt - maisīt	Ideāli piemērots lēnai vārīšanai (tūpums ir mazāks par litru: rīsi, mērces, cepeši, zivis) šķidruma klātbūtnē (piem., ūdens, vīns, buljons, piens)
Zema jauda	1-2	Izkausēt - atkausēt - uzturēt siltu - maisīt	Ideāli sviesta mikstināšanai, šokolādes delikātai kausēšanai, nelielu apmēru produktu atkausēšanai
	1	Izkausēt - atkausēt - uzturēt siltu - maisīt	Ideāli, lai uzturētu karstas tikko vārītas mazas ēdiena porcijas vai, lai uzturētu ēdiena šķīvju temperatūru un maisītu risoto
OFF (IZSLĒGTS)	Nulles jauda	Atbalsta virsma	Plīts virsma gaidīšanas vai izslēgtajā režīmā (ir iespējama atlikušā siltuma klātbūtne pēc vārīšanas, par ko liecina H-L-O)

4.2 Ēdienu gatavošanas tabula

Pārtikas kategorija	Trauki un gatavošanas veids	Jaudas līmenis un gatavošanas veids			
		Pirmais posms	Jauda	Otrais posms	Jauda
Makaroni, rīsi	Svaigi gatavoti makaroni	Ūdens karsēšana	Booster (palielinājums) - 9	Makaronu gatavošana un viršanas uzturēšana	7-8
	Svaigi gatavoti makaroni	Ūdens karsēšana	Booster (palielinājums) - 9	Makaronu gatavošana un viršanas uzturēšana	7-8
	Vārīti rīsi	Ūdens karsēšana	Booster (palielinājums) - 9	Makaronu gatavošana un viršanas uzturēšana	5-6
	Risoto	Apbrūnināšana un grauздēšana	7-8	Gatavošana	4-5
Dārzeņi, pākšaugi	Vārīt	Ūdens karsēšana	Booster (palielinājums) - 9	Vārīšana	6-7
	Cept	Elļas karsēšana	9	Sacepts	8-9
	Sildīšana	Piederumu karsēšana	7-8	Gatavošana	6-7
	Sautēt	Piederumu karsēšana	7-8	Gatavošana	3-4
	Sacepšana	Piederumu karsēšana	7-8	Sacepumu apbrūnināšana	7-8
Gaļa	Cepta	Gaļa, apbrūnināta eļļā (ja sviestā, jaudas līmenis ir 6)	7-8	Gatavošana	3-4
	Grilētas	Pannas iepriekšējā uzkarsēšana	7-8	Grilēšana no abām pusēm	7-8
	Apbrūnināšana	Apbrūnināšana eļļā (ja sviestā, jaudas līmenis ir 6)	7-8	Gatavošana	4-5
	Valgs/sautējums	Apbrūnināšana eļļā (ja sviestā, jaudas līmenis ir 6)	7-8	Gatavošana	3-4
Zivis	Grilētas	Pannas iepriekšējā uzkarsēšana	7-8	Gatavošana	7-8
	Valgs/sautējums	Apbrūnināšana eļļā (ja sviestā, jaudas līmenis ir 6)	7-8	Gatavošana	3-4
	Sacepts	Elļas vai tauku karsēšana	8-9	Sacepts	7-8
Olas	Ceptas	Pannas ar sviestu vai taukiem karsēšana	6	Gatavošana	6-7
	Omlete	Pannas ar sviestu vai taukiem karsēšana	6	Gatavošana	5-6
	Ar čaulu/vārītas	Ūdens karsēšana	Booster (palielinājums) - 9	Gatavošana	5-6
	Pankūkas	Pannas ar sviestu karsēšana	6	Gatavošana	6-7
Mērces	Tomāti	Apbrūnināšana eļļā (ja sviestā, jaudas līmenis ir 6)	6-7	Gatavošana	3-4
	Ragū	Apbrūnināšana eļļā (ja sviestā, jaudas līmenis ir 6)	6-7	Gatavošana	3-4
	Bešamela mērce	Bāzes sagatavošana (sviesta un miltu kausējums)	5-6	Uzkarsēt līdz viršanas temperatūrai	3-4
Kūkas, krēmi	Olu krēms	Uzkarsēt pienu līdz viršanas temperatūrai	4-5	Uzturēt vieglu viršanu	4-5
	Pudiņi	Uzkarsēt pienu līdz viršanas temperatūrai	4-5	Uzturēt vieglu viršanu	2-3
	Rīsu pudiņš	Uzsildīt pienu	5-6	Uzturēt vieglu viršanu	2-3

5. Tehniskā apkalpošana

Plīts virsmas tehniskā apkope

Uzmanību! Pirms jebkuras tīrīšanas vai tehniskās apkopes darbības pārliecinieties, vai gatavošanas zonas ir izslēgtas un siltuma signāllampīņa ir izslēgta.

5.1 Tīrīšana

Plīts virsma jātīra pēc katras lietošanas reizes.

Svarīgi:

Neizmantojiet abrazīvus sūkļus, tīrīšanas spilventiņus. To lietošana ar laiku var sabojāt stiklu.

Neizmantojiet ķīmiskos kairinātājus, piemēram, cepeškrāsns vai traipu noņemšanas aerosolus.

Pēc katras lietošanas reizes ļaut atdzist plīts virsmai un to tīrīt, lai noņemtu piekaltušas pārtikas atliekas un traipus.

Cukurs vai pārtika ar paaugstinātu cukura saturu bojā plīts virsmu, un tas jānoņem nekavējoties.

Sāls, cukurs un smiltis var saskrāpēt stikla virsmu.

Izmantojiet mīkstu lupatiņu, papīra dvieļus vai speciālu plīts virsmas tīrīšanas produktu (ievērojiet ražotāja norādījumus).

NEKAD NELIETOT STRŪKLU TVAIKA TĪRĪTĀJUS!!!

Svarīgi:

Ja ir notikušas nejaušas noplūdes un no katliem ir pārlīkuši šķidrumi, ir iespējams ieslēgt izplūdes vārstu, kas atrodas produkta apakšējā daļā, lai novērstu jebkurus pārpalikumus un lai varētu veikt tīrīšanu ar maksimālo higiēnas drošību.

Attēls 16

Lai veiktu pilnīgāku un rūpīgāku tīrīšanu, ir iespējams pilnībā izņemt apakšējo vanniņu.

Attēls 18a - 18b

Aspiratora tehniskā apkope

Tīrīšana

Tīrīšanas veikšanai lietojiet **TIKAI** ar neitrālu šķidro mazgāšanas līdzekli samitrinātu drānu. **TĪRĪŠANAI**

NELIETOJDIET RĪKUS VAI DARBARĪKUS!

Izvaiieties no abrazīvu produktu lietošanas.

NELIETOJDIET SPIRTU!

Tauku filtrs

Notur gatavošanas laikā radītās tauku daļiņas.

Tas ir jātīra vienu reizi mēnesī (vai, kad filtru piesātinājuma norādīšanas sistēma norādīs šādu nepieciešamību), ar neagresīviem mazgāšanas līdzekļiem, ar roku vai trauku mazgājamā mašīnā zemā temperatūrā un tās ciklā.

Mazgājot trauku mazgājamā mašīnā tauku filtrs var zaudēt krāsu, bet tā filtrēšanas raksturlielumi paliek nemainīgi.

Attēls 15

Aktīvās ogles filtri

(Tikai filtrējošai versijai)

Notur gatavošanas laikā radītās smakas.

Produkts ir aprīkots ar četriem filtru akumulatoriem, kas notur smakas, pateicoties aktīvajām oglēm. Aktīvās ogles ir integrētas keramikas struktūrā, kas tās padara viegli un pilnībā pieejamas piemaisījumiem, tādējādi radot augstu absorbcijas virsmu.

Piesātinājums **aktīvo ogļu keramikas filtros** tiek konstatēts pēc vairāk vai mazāk ilgstošas lietošanas atkarībā no virtuves vaida un tauku filtra tīrīšanas biežuma. Šie smakas novēršanas filtri var tikt termiski reģenerēti katrus 2/3 mēnešus 200°C krāsnī, kas iepriekš uzkaršēta 45 minūtes. Reģenerācija nodrošina filtru maksimālo kalpošanas laiku uz 5 gadiem.

Attēls 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Problēmu novēršana

KĻŪDU KODS	APRAKSTS	IESPĒJAMIE IEMESLI	KĻŪDU NOVĒRŠANA
E2	Komandu zona nodziest pie pārāk augstas temperatūras	Elektronisko daļu iekšējā temperatūra ir pārāk augsta	Uzgaidiet, līdz plīts virsma atdziest, pirms to atkārtoti izmantot
ERR03 + skaņas signāls 	Tiek konstatēta nepārtraukta (pastāvīga) taustiņa darbība. Saskaņā izslēdzas pēc 10 sekundēm.	Ūdens, katli vai virtuves rīki uz lietotāja saskarnes.	Notīrīt virsmas, noņemt jebkurus priekšmetus no virsmas.
Visiem citiem kļūdas ziņojumiem (E ... U ...)	Izsauciet tehnisko pakalpojumu dienestu un paziņojiet kļūdas kodu		

5.3 Pakalpojumu dienests

Pirms sazināties ar pakalpojumu dienestu

1. Pārliedzieties, vai nevarat atrisināt problēmu pats, balstoties uz "Traucējumu meklēšana" aprakstītajiem punktiem.
2. Izslēdziet un ieslēdziet ierīci, lai pārliedzinātos, vai problēma joprojām pastāv.

Ja pēc iepriekšminētajām pārbaudēm kļūda nepazūd, sazinieties ar tuvāko pakalpojumu dienestu.

Strogo se pridržavajte ovde navedenih uputstava. Proizvođač ne prihvata nikakvu odgovornost za probleme, oštećenja ili požare nastale usled nepridržavanja ovih uputstava. Uređaj je namenjen samo za kućnu upotrebu za pripremanje hrane. Nikakva druga upotreba (npr. grejanje prostorija) nije dozvoljena. Proizvođač ne prihvata odgovornost za neprimerenu upotrebu ili za netačno podešavanje funkcija.

Proizvod može estetski izgledati drugačije nego što je prikazano na crtežima u ovom uputstvu. Međutim, uputstva za upotrebu, održavanje i ugradnju ostaju ista.

Važno je da sačuvate ova uputstva za buduću upotrebu. U slučaju prodaje, ustupanja drugima ili premeštanja uređaja, pobrinite se da uputstva ostanu sa uređajem.

! Pažljivo pročitajte uputstva: ona sadrže važne podatke o montaži, korišćenju i bezbednosti.

! Nemojte vršiti nikakve električne promene na uređaju.

! Pre montaže uređaja, proverite da li su svi delovi neoštećeni. U suprotnom, kontaktirajte vašeg dobavljača i nemojte da nastavite sa montažom.

! Pre ugradnje uređaja proverite njegovu celovitost. U suprotnom, kontaktirajte vašeg dobavljača i nemojte da nastavite sa montažom.

Napomena: Elementi označeni simbolom "(*)" su dodatni delovi isporučeni samo sa nekim modelima ili elementi koji nisu isporučeni već se moraju kupiti.



1. Upozorenja

Pažnja! Pažljivo sledite sledeća uputstva:

-Uređaj mora biti isključen iz napajanja pre bilo kojeg pokušaja ugradnje.

-Ugradnja ili održavanje moraju biti izvedeni od strane kvalifikovanog tehničara, u skladu sa uputstvima proizvođača i prema lokalnim propisima o sigurnosti. Nemojte popravljati ili zamenjivati bilo koji deo uređaja, osim ako nije izričito navedeno u uputstvu za upotrebu.

-Uzemljenje uređaja je obavezno.

-Kabal za napajanje mora biti dovoljno dug da omogući povezivanje uređaja ugrađenog u kuhinjski element na električnu mrežu.

-Kako bi ugradnja bila u skladu s važećim sigurnosnim propisima, treba koristiti dvopolni prekidač u skladu sa pravilima, koji osigurava potpuno isključenje napajanja u slučaju prenapona kategorije III, u skladu sa pravilima ugradnje.

-Nemojte koristiti naponske trake ili produžne kablove.

-Posle završetka ugradnje, električni delovi ne smeju biti dostupni korisniku.

-Uređaj i dostupni delovi prilikom upotrebe postaju vrlo vrući. Budite oprezni da ne dodimete grejne elemente.

-Budite oprezni da se deca ne igraju sa uređajem; držite decu podalje od uređaja i držite ih pod nadzorom, budući da se dostupni delovi mogu jako zagrejati za vreme upotrebe.

-Korisnici pejsmejlera i aktivnih implantata moraju pre upotrebe indukcijske ploče za kuvanje proveriti da je njihov stimulator kompatibilan s uređajem.

-Za vreme i nakon upotrebe, ne dodirujte grejne elemente uređaja.

-Izbegavajte kontakt sa tkaninom ili drugim zapaljivim materijalima dok se svi delovi uređaja nisu dovoljno ohladili.

-Ne stavljajte zapaljivi materijal na uređaj ili u njegovu blizinu.

-Pregrejana mast i ulje su lako zapaljivi. Nadgledajte kuvanje hrane bogate mašću i uljem.

-Ako je površina napuknuta, ugasi-
te uređaj kako biste izbegli mogućnost od
strujnog udara.

-Uređaj nije namenjen za stavljanje u
pogon pomoću vanjskog tajmera ili
odvojenog sistema za daljinsko
upravljanje.

- Kuvanje, bez nadgledanja na ploči za
kuvanje, sa uljem ili masti može biti
opasno i izazvati požar.

- Proces kuvanja treba nadgledati. Kratki
procesi kuvanja moraju biti neprekidno
nadgledani.

- NIKADA ne pokušavajte ugasi-
ti vatru vodom. Umesto toga, isključite uređaj i
ugasite vatru, na primer, pomoću
poklopca ili protivpožarnog čebeta.
Opasnost od požara: ne stavljajte
predmete na površinu za kuvanje.

- Nemojte koristiti uređaje za čišćenje
parom.

-Nemojte stavljati metalne predmete kao
što su noževi, viljuške, kašike i poklopce
na površinu ploče za kuvanje jer bi se
mogli pregrežati.

- Pre spajanja uređaja na električnu
mrežu: proverite ploču sa podacima (na
donjem delu uređaja) kako biste se uverili
da napon i snaga odgovaraju mrežnim i
da je utičnica pogodna. Ako ste u
nedoumici, nazovite kvalifikovanog
električara.

Važno:

- Posle upotrebe, isključite ploču za
kuvanje preko kontrolne ploče i ne
naslanjajte se na detektor posuda za
kuvanje.

- Izbegavajte prosipanje tečnosti i
prilikom njihovog zagrevanja smanjite
dovod topline.

- Ne ostavljajte grejne elemente
uključene ako su na njima prazne posude
i tave ili su bez posuda.

- Na kraju kuvanja, isključite zonu na
kojoj ste kuvali.

- Nikada ne koristite aluminijumsku foliju
prilikom kuvanja i ne stavljajte nikada na
ploču proizvode zamotane u
aluminijumsku foliju. Aluminijum se može
rastopiti i nepopravljivo oštetiti vaš
uređaj.

- Nikada ne zagrevajte limenke sa
hranom bez prethodnog otvaranja: mogu
eksplodirati!

Ovo upozorenje vredi za sve druge vrste
ploča za kuvanje.

- Upotreba velike snage, kao što je
funkcija Booster nije pogodna za
zagrevanje nekih tečnosti, kao na primer,
ulja za prženje. Preterana toplota može
biti opasna. U tim slučajevima
preporučuje se korišćenje manje snage.

- Posude za kuvanje moraju biti
postavljene direktno na ploču za kuvanje
i moraju biti centrirane. Ni u kom slučaju
nemojte stavljati druge predmete između
posude i ploče za kuvanje.

- Pri visokim temperaturama, uređaj će
automatski smanjiti nivo snage u
određenom delu ploče za kuvanje.

Prije bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, isključite uređaj iz električne mreže uklanjanjem utikača ili isključivanjem na glavnom prekidaču stana.

Za sve operacije instalacije i održavanja koristiti rukavice.

Uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, psihičkim i mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod ispravnim nadzorom ili su obučeni o sigurnom načinu upotrebe uređaja i razumeju opasnosti do kojih može doći.

Deca treba da budu pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.

Deca ne smeju da vrše čišćenje i održavanje bez nadgledanja.

Prostorija mora da bude dovoljno provetrena kada se kuhinjska kapa koristi u kombinaciji sa drugim uređajima za izgaranje gasa ili drugih goriva.

Kapa se mora redovno čistiti i unutra i spolja (BAREM JEDNOM MJESEČNO), a svakako se mora poštovati ono što je izričito navedeno u uputstvu za održavanje.

Nepridržavanje pravila za čišćenje kape i zamene i čišćenja filtera dovodi do rizika od požara.

Strogo je zabranjeno pripremanje hrane uz upotrebu plamena.

Upotreba plamena je štetna po filtere i može dovesti do požara te je zbog toga svakako zabranjena.

Prženje se mora vršiti sa posebnom pažnjom kako bi se izbeglo paljenje pregrejanog ulja.

PAŽNJA: Kada se koristi ploča za kuvanje, dostupni delovi kape se mogu pregrejati.

Pažnja! Ne priključujte uređaj na napajanje sve dok instalacija nije u potpunosti završena.

Što se tiče tehničkih i sigurnosnih mera koje treba poduzeti za ispuštanje isparenja, potrebno da se strogo pridržavate odredbi nadležnih lokalnih vlasti.

Usisani zrak se ne sme poslati u odvod koji se koristi za ispuštanje dima nastalog od uređaja za izgaranje gasa ili drugih goriva.

Nikada ne koristite kapu bez ispravno montirane rešetke!

Koristite samo vijke za instalaciju koji su isporučeni sa proizvodom ili ako nisu priloženi, kupite ispravnu vrstu vijaka. Koristite vijke ispravne dužine, koji su navedeni u vodiču za instalaciju.

Kada se istovremeno koristi kapa i uređaji koji se pokreću pomoću energije koja nije električna, negativni pritisak u prostoriji ne sme biti veći od 4 Pa (4×10^{-5} bar).

Ovaj uređaj označen je u skladu s Evropskom direktivom 2012/19/EZ o otpadu električne i elektronske opreme (WEEE). Ispravnim zbrinjavanjem ovog proizvoda korisnik će pomoći u sprečavanju mogućih negativnih posledica za okolinu i zdravlje.



Simbol  na proizvodu ili na popratnoj dokumentaciji pokazuje da se ovaj proizvod ne sme tretirati kao kućni otpad, nego se mora dostaviti na odgovarajuće mesto sakupljanja otpada za recikliranje električne i elektronske opreme. Ovaj proizvod se može odložiti na otpad uz poštovanje lokalnih propisa o zbrinjavanju otpada. Za više informacija o tretiranju, preuzimanju i recikliranju ovog proizvoda obratite se odgovarajućoj lokalnoj kancelariji, službi za sakupljanje kućnog otpada ili prodavnici u kojoj je kupljen proizvod.

Uređaj je dizajniran, testiran i proizveden u skladu sa pravilima:

- Sigurnost: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Efikasnost: 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 (elektromagnetska kompatibilnost): EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Saveti za pravilnu upotrebu kako bi se smanjio uticaj na okolinu: Kada počnete kuvanje, uključite kapu na minimalnu brzinu, ostavljajući je uključenom neko vreme i nakon završetka kuvanja. Povećajte brzinu samo u slučaju velikih količina dima i pare, koristeći funkciju booster samo u ekstremnim slučajevima. Za održavanje efikasnijim sistema za smanjivanje mirisa, zamenite, kad je to potrebno, ugljeni filter/-re. Za održavanje efikasnijim filtera za mast, po potrebi ga očistite. Da bi optimizovali efikasnost i smanjili buku, koristite maksimalni presek sistema kanala, opisan u ovom priručniku.

2. Korištenje

Upotreba ploče za kuvanje

Sistem indukcijskog kuvanja zasniiva se na fizičkom fenomenu magnetne indukcije. Ključno obeležje ovog sistema je direktan prenos energije iz generatora na posudu.

Prednosti:

U uporedbi s električnim pločama za kuvanje, vaša indukcijska ploča je:

- **Sigurnija:** niža temperatura na staklenoj površini.
- **Brža:** kraće vreme zagrevanja hrane.
- **Preciznija:** ploča odmah reaguje na vaše naredbe.
- **Efikasnija:** 90% apsorbirane energije pretvara se u toplinu. Osim toga, kada posudu za kuvanje sklonite sa ploče, prenos topline se odmah prekida i tako se izbegava nepotreban gubitak topline.

2.1 Posude za kuvanje



Koristite samo posude sa oznakom

Važno:

da bi izbegli trajna oštećenja na ploči, nemojte koristiti:

- posude sa neravnim dnom.
- metalne posude sa emajliranim dnom.
- posude sa hrapavom površinom, kako biste izbegli grebanje površine ploče.
- nikada ne stavljajte vruće posude na površinu upravljačke ploče.

2.1.1 Postojeće posude

Indukcijsko kuvanje koristi magnetizam za generisanje topline. Stoga posude moraju sadržavati gvožđe. Možete proveriti da li je materijal od kojeg je proizvedena vaša posuda magnetska ili ne, upotrebom jednostavnog magneta. Posude nisu pogodne za upotrebu ako se ne mogu magnetski detektovati.

2.1.2 Preporučeni dijometri dna posuda

VAŽNO : ako posude nisu tačnih dimenzija, zone za kuvanje se neće uključiti.

Kako biste proverili minimalni prečnik posude pogodne za svaku pojedinu zonu, pogledajte ilustracije sadržane u ovom priručniku.

2.2 Štednja energije

Za postizanje najboljih rezultata, preporučuje se:

- Upotreba posuda za kuvanje i tava sa dnom jednake veličine kao što je zona za kuvanje.
- Upotreba samo posuda i tava sa ravnim dnom.
- Kada god je moguće držite poklopac na posudama za vreme kuvanja.
- Kuvajte povrće, krumpir i sl. sa malo vode kako bi se smanjilo vreme kuvanja.
- Koristite ekspres lonac koji dodatno smanjuje potrošnju energije i vreme kuvanja.
- Postavite posudu u sredinu zone za kuvanje nacrtane na ploči za kuvanje.

Upotreba kape Sustav za usisavanje se može koristiti u načinu rada za izvlačenje i evakuaciju vazduha ili za filtriranje za unutrašnju recirkulaciju.



Usisna verzija

SI.7

Para se evakuiše napolje kroz niz cevi (moraju se kupiti odvojeno) pričvršćenih na isporučenu priрубicu za spajanje. Prečnik izduvne cevi mora biti jednak prečniku prstena za povezivanje:

- u slučaju pravougaonog izlaza 222 x 89 mm
- u slučaju okruglog izlaza Ø 150 mm (*)

Za više informacija pogledajte stranicu posvećenu priboru usisne verzije, u ilustrovanom delu ovog priručnika.

SI.7c

Priključite proizvod na cevi i odvodne rupe na zidu s prečnikom koji odgovara prečniku izlaznog vazduha (priрубnici).

Upotreba cevi i rupa na zidu s manjim prečnikom će rezultirati smanjivanjem usisne efikasnosti i drastičnim povećavanjem nivoa buke.

Zbog toga, ne prihvata se nikakva odgovornost.

! Koristite minimalno dug kanal.

! Koristite kanal sa što manje zavoja (maksimalni ugao zavoja: 90°).

! Izbegavajte drastične promene prečnika cevi.



Filtrirajuća verzija

SI.8

Usisani vazduh se filtrira kroz posebne filtere za mast i za miris pre nego što se vrati nazad u sobu.

Proizvod se isporučuje sa svime što je potrebno za standardnu instalaciju sa izlaskom vazduha na prednjoj strani postolja kuhinjskog ormarića.

U isporuku su već uključena četiri kompleta keramičkih filtera sa aktivnim ugljenom za visoke performanse. Keramički filteri su inovativni modularni filteri od ugljena, koji se regenerišu (vidi ovaj priručnik u odeljku Održavanje - Filteri sa aktivnim ugljenom).

Fizičko-hemijska svojstva omogućuju postizanje visoke efikasnosti apsorpcije mirisa i visoku mehaničku otpornost. Za više informacija pogledajte stranicu posvećenu priboru filtrirajuće verzije, u ilustrovanom delu ovog priručnika.

SI. 13b

Posetite web strane www.elica.com i

www.shop.elica.com kako biste proverili kompletan asortiman dostupnih kompleta, kako bi mogli izvesti različita instaliranja, kako u filtrirajućoj, tako i u usisnoj verziji.

3. Instalacija

Električna i mehanička instalacija moraju biti izvršene od strane specijalizovanog osoblja.

Uređaj je namenjen za ugradnju na radnu površinu debljine 2-6 cm, u slučaju TOP instalacije; 2,5-6 cm u slučaju FLUSH instalacije.

Minimalna udaljenost između ploče za kuvanje i zida mora biti najmanje 5 cm sa prednje strane i najmanje 4 cm bočno i najmanje 50 cm u odnosu na viseće elemente..

NAPOMENA = Predložena rastojanja su indikativna: prilikom projektovanja prostora, moraju se pratiti uputstva proizvođača kuhinje.



3.1 Električno povezivanje

SI. 3

- Odspojite uređaj iz električne mreže

- Instalaciju mora izvršiti stručno osoblje upoznato sa važećim standardima instalacije i sigurnosti.

- Proizvođač ne preuzima odgovornost za osobe, životinje ili stvari u slučaju nepoštovanja smernica navedenih u ovom poglavlju.

- Kabal za napajanje mora biti dovoljno dug da bi omogućio uklanjanje ploče za kuvanje sa radne ploče.

- Proverite da li napon naveden na pločici na donjem delu uređaja odgovara naponu prisutnom u prostoriji u kojoj će se uređaj instalirati.

- Ne koristite produžne kablove.

- Uzemljenje je propisano zakonom.

- Električni kabal za uzemljenje mora biti 2 cm duži od ostalih kablova.

- U slučaju da uređaj nije opremljen kablom za napajanje, upotrebite kabal sa prečnikom žice od najmanje 2.5 mm² za snagu do 7200 Watt; a za veću snagu on mora biti najmanje 4 mm².

- Kabal u niti jednoj tački ne sme dostići temperaturu za 50°C višu od sobne temperature.

- Uređaj je namenjen trajnom spajanju na električnu mrežu, što je razlog za povezivanje na fiksnu mrežu putem propisanog dvopolnog prekidača koji osigurava potpuno isključenje iz napajanja u slučaju prenapona kategorije III, te koji je lako dostupan nakon instalacije.

Pažnja! Pre ponovnog povezivanja na mrežu i provere ispravnog rada, uvek proverite da li je mrežni kabal ispravno montiran.

Pažnja! Zamena kabla za međusobno povezivanje mora biti izvršena od strane ovlašćenog servisera ili osoba sa sličnim kvalifikacijama

Napomena : proizvod je opremljen funkcijom Power Limitor (limitor snage) koja vam omogućuje da postavite maksimalni prag apsorpcije kw

Postavka mora biti izvršena u trenutku spajanja proizvoda na napajanje ili prilikom ponovljenog uključivanja same električne mreže (u roku od 2 minute). **Za redosled postavljanja funkcije Power Limitation (ograničenje snage) pogledajte uputstvo u poglavlju Rad.**

3.2 Montaža

Pre početka instalacije:

- Nakon raspakivanja proizvoda proverite da isti nije oštećen prilikom prevoza, te se u slučaju problema obratite dobavljaču ili Službi za korisnike, a pre nego što nastavite sa instalacijom.
- Proverite da li kupljeni proizvod ima odgovarajuće dimenzije za odabranu zonu ugradnje.
- Proverite da unutar ambalaže (zbog prevoza) nema pratećeg materijala (na primer, kesice sa vjercima, garancije i sl.), koji se mora ukloniti i čuvati.
- Takođe proverite da li je u blizini zone ugradnje dostupna električna utičnica.

Osobine nameštaja predviđenog za ugradnju:

- Proizvod se ne može ugraditi iznad frižidera, mašine za sude, šporeta, reme, mašine za pranje i sušenje.
- Sve radove povezane sa sečenjem nameštaja, potrebno je izvršiti pre ugradnje ploče za kuvanje i pažljivo ukloniti sve ostatke sečenja i strugotine.

VAŽNO: koristite jednokomponentnu lepljivu masu za brtvljenje (**S**), koja je otporna na temperaturu, do 250° ; pre instaliranja, površine koje se spajaju moraju se dobro očistiti i ukloniti svaku tvar koja može umanjiti prljanjanje (npr.: sredstva za uklanjanje, konzervansi, masti, ulja, prašina, ostaci starog lepka, itd.); lepak treba jednoliko raspodeliti po rubu okvira; nakon lepljenja ostaviti da se osuši oko 24 sata.

SI. 1b

PAŽNJA! Instalacija vijaka i zatvarača koja nije u skladu sa ovim uputstvima može dovesti do rizika vezanih za električnu energiju.

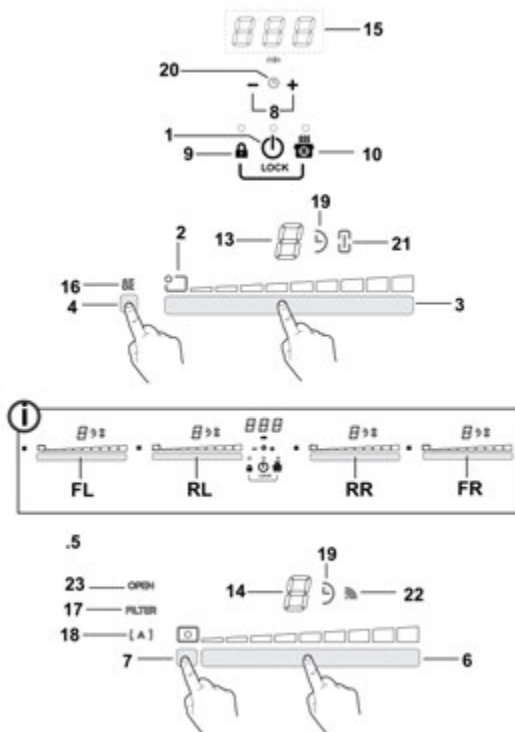
Napomena: za pravilnu ugradnju proizvoda preporučujemo umatanje cevi sa lepkom koje ima sledeće karakteristike:

- meki, elastični, PVC film sa lepkom na akrilnoj osnovi
- poštuje propise DIN EN 60454
- usporivač plamena
- odlična otpornost na starenje
- otporan na promene temperature
- upotrebljiv pri niskim temperaturama

4. Funkcionisanje

Upravljačka ploča

Napomena: Za izbor komandi dovoljno je dotaknuti (pritisnuti) odgovarajuće simbole.



Tipke

1. **ON/OFF** ploče za kuvanje/ aspiratora za ploču za kuvanje
2. Indikator položaja zone za kuvanje
3. Izbor zone za kuvanje
Povećavanje/Smanjenje Power Level (nivoa snage)
4. Aktiviranje Temperature Manager (upravljanje temperaturom)
5. Taster aspiratora
6. Izbor aspiratora
Povećavanje/Smanjenje brzine (snage) usisavanja
7. Aktiviranje automatskih funkcija
Resetovanje zasićenja filtera
8. Aktiviranje Timer (merača vremena)
Povećanje/Smanjenje vremena Timer (merača vremena)
9. Key Lock (zaključavanje tastera)
- 9+10. Child Lock (funkcija zaključavanja)
10. Pauza / Opoziv

Ekran / LED

11. Prikaz Power Level (nivoa snage)
12. Prikaz brzine (snage) usisavanja
13. Displej zone za kuvanje
14. Displej aspiratora
15. Displej merača vremena
16. Indikator Temperature Manager (upravljanje temperaturom)
17. Indikator potrebna asistencija za filtere
18. Indikator funkcije automatskog usisavanja
19. Indikator aktivnog Timer (merača vremena)
20. Indikator aktivnog Egg Timer (merača vremena za kuvanje jaja)
21. Indikator aktivnog Bridge (mosta)
22. Indikator rada sa SNAP
23. Indikator FLAP

UPOTREBA PLOČE ZA KUVANJE

Pre početka potrebno je znati:

Sve funkcije ove ploče za kuvanje osmišljene su u skladu sa najstrožim merama sigurnosti.

Zbog toga:

• **Neke funkcije se ne aktiviraju, ili se automatski deaktiviraju, kada na ploči nisu prisutne posude ili kada su iste loše postavljene.**

• U ostalim slučajevima, aktivirane postavke se automatski deaktiviraju nekoliko sekundi nakon što odabrano podešavanje zahteva dodatno postavljanje koje nije izvršeno (npr.: "Uključite ploču za kuvanje" bez "Odaberite zonu kuvanja" i "Radna temperatura", ili "Funkciju Lock (zaključavanje)" ili "Timer (tajmer)").



Pažnja! U slučaju (na primer) dugotrajne upotrebe, gašenje zone za kuvanje može trajati duže zbog faze hlađenja; na displeju zone za kuvanje pojaviće se simbol "H" koji označava tu fazu. Sačekajte da se displej isključi pre nego što se približite zoni za kuvanje.

Displej zone za kuvanje

na displejima zona za kuvanje prikazuje se:

Zona za kuvanje uključena	
Power Level (nivo snage)	
Indikator preostale topline	
Detektor posude	
Aktivirana funkcija "Temperature Manager" (upravljanje temperaturom)	
Aktivirana Funkcija Child Lock (zaključavanje)	
Funkcija Pauza	
Funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrevanje)	

Karakteristike ploče za kuvanje

● Safe Activation (Sigurno aktiviranje)

Proizvod se aktivira samo u prisustvu posude za kuvanje; proces zagrevanja se ne pokreće ili se prekida u slučaju odsutnosti ili sklanjanja posude.

● Pot Detector (Otkrivanje posuda)

Uređaj automatski detektuje prisutnost posuda za kuvanje.

● Safety Shut Down (Sigurnosno isključivanje)

Iz sigurnosnih razloga, svaka zona za kuvanje ima maksimalno vreme rada, koje zavisi o nivou postavljene snage.

● Residual Heat Indicator (Pokazivač preostale topline)

Pri isključivanju jedne ili više zone kuvanja prisutnost preostale topline je označena posebnim vizualnim signalom na Displayu (displeju) odgovarajuće zone, preko simbola "H".

Rad

Napomena: Za aktiviranje bilo funkcije najpre morate aktivirati željeno područje

● Uključivanje

Pritisnite (dodirnite) ON/OFF ploče za kuvanje/ aspiratora

Svetlosni indikator će se upaliti kako bi signalizirao da je ploča za kuvanje/ kapa spremna za upotrebu
Ponovno pritisnite za isključivanje

Napomena: Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.

● Izbor zone kuvanja

Dodirnite (pritisnite) Područje izbora (3) koji odgovara željenoj zoni kuvanja.

● 9 Power Level (nivo snage)

Ploča za kuvanje ima 9 nivoa snage
Dodirnite i klizite prstima po Području izbora (3):
prema desno za povećavanje nivoa snage;
prema levo za smanjivanje nivoa snage.

● Power Booster (Povećavanje snage)

Proizvod je opremljen dodatnim nivoom snage (preko nivoa), koji ostaje aktivan u roku od 10 minuta, posle čega se snaga vraća na prethodni nivo.

Dodirnite i klizite prstima po Području izbora (3) (preko nivoa i aktivirajte Power Booster (Povećavanje snage)
Nivo snage Power Booster je prikazan na ekranu zone sa simbolom "P".

● **Bridge Zones (most područja)**

Zone za kuvanje, zahvaljujući funkciji Bridge, mogu raditi u kombinovanom načinu, stvarajući jedinstvenu zonu kuvanja sa istim nivoom snage. Ta funkcija omogućuje ujednačeno kuvanje i sa posudama velikih dimenzija.

Može se koristiti u kombinaciji prednja zona za kuvanje "Master" sa odgovarajućom zadnjom zonom za kuvanje "Sekundarna"

(za proveru na kojim područjima je predviđena ova funkcija, pogledajte ilustrovani deo ovog priručnika).

Za aktiviranje funkcije Bridge:

- istovremeno izaberite dva područja izbora zona za kuvanje koje želite da koristite

- indikator funkcije Bridge (21) zona za kuvanje

"Sekundarna" se uključuje "  "

- preko Područja izbora (3) zone kuvanja "Master" moguće je postaviti Nivo (snagu) kuvanja

- za isključivanje Funkcije Bridge dovoljno je ponoviti istu proceduru aktiviranja

● **Temperature Manager (upravljanje temperaturom)**

Temperature Manager (upravljanje temperaturom) je kontrolna funkcija koja dozvoljava održavanje topline na stalnoj temperaturi i optimizovanom nivou snage; idealna je za čuvanje spremljene hrane toplom.

Funkcija Temperature Manager aktivira se pod pritiskom područja za aktiviranje (4)

Na ekranu zone koja radi u funkciji Temperature Manager se pojavljuje simbol "  "

● **Key Lock (Zaključavanje tastera)**

Key Lock omogućuje blokiranje podešavanja kako bi se sprečilo njihovo slučajno menjanje, ostavljajući aktivnim već postavljene funkcije.

Aktiviranje:

- pritisnite  (9)

• LED koji se nalazi iznad tipke svetli, što ukazuje na uspešnu aktivaciju

Ponovite za isključivanje.

● **Child Lock (funkcija zaključavanja)**

Child Lock (funkcija zaključavanja) onemogućuje da deca mogu slučajno uključiti zone kuvanja i zonu usisa, onemogućujući aktiviranje bilo koje funkcije.

Child Lock se može aktivirati samo kada je uređaj uključen, ali kada su zone za kuvanje (i zona usisa) isključene.

Aktiviranje:

- ukloniti sve posude sa ploče za kuvanje

• pritisnuti i držati istovremeno  (9) i  (10), zvučni signal označava da je funkcija aktivna, i prikazuje se jedna "L" na ekranima (13) i (14).

Ponovite za isključivanje.

● **Timer (tajmer)**

Funkcija Timer služi za odbrojavanje koje se može postaviti, istovremeno, za svaku zonu za kuvanje (i područje usisa). Po isteku postavljenog vremena, zone kuvanja (ili zone usisa) se automatski isključuju i korisnik se upozorava odgovarajućim zvučnim signalom.

Aktiviranje/Podešavanje funkcije Timer ploče za kuvanje

- Odaberite zonu kuvanja (snaga'0)

• Pritisnite   (8) za pristupanje funkciji Timer

- Podesite vreme trajanja funkcije Timer:

pritisnite selektor  , za povećavanje vremena automatskog isključivanja

pritisnite selektor  , za smanjivanje vremena automatskog isključivanja

Ako želite, možete ponoviti postupak za preostale zone za kuvanje.

Napomena: Svaka zona kuvanja može imati različito postavljen Timer (tajmer); na displeju (15) će se pojaviti, na 10 sekundi, odbrojavanje poslednje odabrane zone, nakon čega se prikazuje odbrojavanje sa manjim vremenom.

Kada tajmer završi odbrojavanje, oglašava se zvučni signal (na 2 minute, ili zaustavite pritiskom  ), dok displej (15) treperi, sa simbolom "00:00".

Napomena: kada se koristi funkcija Timer na strani displeja

zone kuvanja pojavljuje se simbol "  " (19)

Za isključivanje funkcije Timer:

- odaberite zonu za kuvanje
- postavite vrednost tajmera na "0", preko 

Napomena: funkcija će ostati aktivna ako se u međuvremenu ne pritisnu drugi tasteri.

● **Egg Timer (merač vremena za kuvanje jaja)**

Funkcija Egg Timer (merač vremena za kuvanje jaja) je nezavisna od zona za kuvanje (i zone usisa). Egg Timer (merač vremena za kuvanje jaja) se aktivira pritiskom na   (8).

Napomena: za podešavanje funkcije **Egg Timer** sledite isti postupak kao i za funkciju **Timer**.

Kada tajmer završi odbrojavanje, oglašava se zvučni signal (na 2 minute, ili zaustavite pritiskom  ) , dok displej (15) treperi, sa simbolom "000".

Napomena: kada se koristi funkcija Egg Timer na strani pojavljuje se simbol  (20)

● **Pauza**

Funkcija Pauza omogućuje obustavljanje svake aktivne funkcije na ploči za kuvanje, postavljajući na nulu snagu kuvanja.

Aktiviranje:

- pritisnite  (10)
- prikazuje se jedna "||" na displejima (13).

Za isključivanje funkcije:

Napomena : ova operacija obnavlja uslove rada ploče pre pauze

- pritisnite  (10)
- u prvih 10 sekundi dugo kliznite prstima udesno **Područje izbora (3)**, koje se odnosi na **zonu kuvanja 2 (SL19)**;

Napomena : ako se operacija ne izvrši u ovom vremenu funkcija ostaje aktivna.

Napomena: ako se posle 10 minuta, **Funkcija Pauza** ne isključi, ploča za kuvanje se isključuje automatski.

● **Recall (opoziv)**

Funkcija Opoziv omogućuje obnavljanje svih podešavanja ploče za kuvanje, u slučaju neželjenog isključivanja.

Aktiviranje:

- **ponovo uključite ploču** 
u roku od 6 sekundi nakon isključivanja
- pritisnite  "
u roku od sledećih 6 sekundi

● **Funkcija Automatic Heat UP (Automatsko grejanje)**

Funkcija Automatic Heat UP omogućuje brže postizanje postavljene snage zagrevanja; s ovom funkcijom imamo prednost bržeg kuvanja, ali bez rizika od spaljivanja hrane, jer temperatura ne prelazi postavljeni nivo.

Ova funkcija je dostupna za nivoe snage 1 -8 .

Aktiviranje:

- dugo pritisnite na **Područje izbora (3)**, željenu snagu
- prikazuje se jedna "A" na displeju (13).

● **Power Limitation (ograničenje snage)**

Funkcija Power Limitation omogućuje postavljanje rada uređaja ograničavajući maksimalnu apsorpciju.

Napomena : podešavanje se mora izvršiti sa isključenom

pločom, **bez** pritiskanja tastera , u trenutku kada je ploča za kuvanje priključena na napajanje ili kada se napajanje ponovo uključi, u roku od 2 minute.

Za podešavanje funkcije Power Limitation :

- pritisnite i držite dugo pritisnutim tastere  , dok se ne emituje kratak zvučni signal

- istovremeno klizite prstima po područjima izbora **FL i RL**
, od leva ka desno,
zatim, držite dugo pritisnutim u području koje odgovara

poslednjem nivou snage , dok se ne emituje kratak zvučni signal

displej Timer (15) prikazuje simbole "CF6", koji označavaju da je moguće izvršiti podešavanje

displej **zone FL** prikazuje postavke struje**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

** zadana postavka je 7,4 KW

- za promenu podešavanja funkcije Power Limitation (ograničenje snage) klizite po područjima izbora **FL**



- za memorisanje izvršenog izbora pritisnite tastere  

na 1 sekundu;
emituje se dugi zvučni signal, kao potvrda izvršenog podešavanja i izlazi se iz funkcije.

UPORABA KAPE

● Uključivanje

Pritisnite (dodirnite)  **ON/OFF ploče za kuvanje/aspiratora**

Svetlosni indikator će se upaliti kako bi signalizirao da je ploča za kuvanje/ kapa spremna za upotrebu
Ponovno pritisnite za isključivanje

Napomena: Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.

● Uključivanje aspiratora:

Dodirnite (pritisnite) **Područje izbora (6)** za aktiviranje aspiratora

● Brzina (snaga) usisa:

Ploča je opremljena sa 8 nivoa usisne brzine (snage)

Dodirnite i klizite prstima po **Području izbora (6):**

prema desno za povećavanje brzine (snage) usisavanja (0-8);

prema levo za smanjivanje brzine (snage) usisavanja (8-0);

● Power Booster aspiratora

Proizvod je opremljen sa dva dodatna nivoa brzine (snage) usisa (preko nivoa )

- Dodirnite i klizite prstima po **Području izbora (3)** (preko nivoa ) i aktivirajte Power Booster aspiratora

nivo 9 : ostaje aktivan 15 minuta

nivo 10 : ostaje aktivan 5 minuta

posle čega se snaga vraća na nivo 8

Napomena : kada je aktiviran Power Booster aspiratora, displej (13) odabrane zone kuvanja prikazuje simbol "  "

● Timer (tajmer)

Aktiviranje/Podešavanje funkcije Timer aspiratora

• Odaberite aspirator.

• Pritisnite   (8) za pristup funkciji Timer (iz bilo koje brzine)

• Podesite vreme trajanja funkcije Timer:

pritisnite selektor , za povećavanje vremena automatskog isključivanja

pritisnite selektor , za smanjivanje vremena automatskog isključivanja

na displeju (15) se prikazuje odbrojavanje,

Napomena: na strani displeja zone kuvanja pojavljuje se

simbol "  " (19)

Kada tajmer završi odbrojavanje, oglašava se zvučni signal (na 2 minute, ili zaustavite pritiskom  ), dok displej (15) treperi, sa simbolom "0.00".

Za isključivanje funkcije Timer:

• odaberite **Područje izbora (6)**

• postavite vrednost tajmera na "  ", preko 

Napomena: funkcija će ostati aktivna ako se u međuvremenu ne pritisnu drugi tasteri.

● Uključivanje indikatora zasićenosti filtera

Ovi indikatori su obično isključeni

(za filter masti i filter sa aktivnim ugljem)

Za njihovo uključivanje postupite na sledeći način:

- uključite usisnu ploču preko  ;

- sa isključenim motorom usisavanja i zona kuvanja, pritisnite i držite pritisnutim **Područje izbora (7):**

LED "FILTER" (17) svetli slabim svetlom

displej (14) aspiratora prikazuje slovo "G" – za nastavljane aktiviranja indikatora zasićenja filtera masti –

Napomena : ponovo pritisnite **Područje izbora (7)** za prikazivanje na displeju (14) slova "F" i nastavite sa aktiviranjem filtera mirisa sa aktivnim ugljenom

Aktivno

- pritisnite **Područje izbora (6)**, LED "FILTER" (17) počinje da svetli visokim intenzitetom, a zatim se isključuje posle 10 sekundi, što ukazuje na to da je došlo do **UKLJUČIVANJA**.

● Isključivanje indikatora zasićenosti filtera

ponovite prethodno opisan postupak za uključivanje;

- LED "FILTER" (17) počinje da svetli niskim intenzitetom, a zatim se isključuje posle 10 sekundi, što ukazuje na to da je došlo do **ISKLJUČIVANJA**.

● Pokazivač zasićenosti filtera

Kapa prikazuje kada je potrebno izvesti održavanje filtera:

Filter za mast

LED "**FILTER**" (17) se uključuje;
na displeju (14) prikazuje se simbol **G** (u trajanju od 10 sekundi od uključivanja)

Filter za miris sa aktivnim ugljenom

LED "**FILTER**" (17) treperi;
na displeju (14) prikazuje se simbol **F** (u trajanju od 10 sekundi od uključivanja)

● Resetovanje zasićenosti filtera

Posle održavanja filtera (masti i/ili za miris sa aktivnim ugljenom) dugo pritisnite **Područje izbora (7)**:

LED "**FILTER**" se isključuje i ponovno pokreće brojač indikatora.

Napomena: Ponovite operaciju u slučaju istovremene signalizacije oba filtera.

● Automatski rad

Proizvod je opremljen senzorom kvaliteta vazduha koji omogućuje da aspirator automatski podesi najpovoljniju brzinu usisavanja prema vrsti kuvanja.

Za aktiviranje ove funkcije:

Kratko pritisnite **Područje izbora (7)**, LED "**(A)**" (18) se uključuje i pokazuje da aspirator radi u ovom režimu.

● Automatski rad aspiratora sa SNAP®-om

Za priključivanje aspiratora i SNAP®-a, pogledajte priručnik isporučen sa **SNAP®-om** ili posetite www.elica.com.

Napomena: SNAP® je dodatni uređaj za usisavanje, sposoban za rad zajedno sa aspiratorom.

Za aktiviranje ove funkcije:

Kratko pritisnite **Područje izbora (7)**, LED "**(A)**" (18) i LED  (22) se uključuju i pokazuju da aspirator radi u ovom režimu.

● Indikator otvorenog FLAP-a

Područje usisavanja je opremljeno sa rotirajućim mehaničkim FLAP-om (poklopcem). Za aktiviranje proizvoda potrebno je uključiti aspirator i otvoriti flap. Aspirator je opremljen senzorom koji, kada je uključeno usisavanje, a u slučaju potpunog zatvaranja FLAP-a, automatski zaustavlja motor. Usisavanje se ponovo uključuje samo kada se ponovo otvori FLAP.

- uključivanjem aspiratora motor se neće pokrenuti ako je FLAP zatvoren:

LED "**OPEN (otvoreno)**" (23) se uključuje i emituje se dugi zvučni signal na svakih 5 sekundi displej (12) treperi

- ako se FLAP zatvori kada je motor uključen, motor se zaustavlja:

LED "**OPEN (otvoreno)**" (23) se uključuje i emituje se dugi zvučni signal na svakih 5 sekundi displej (12) treperi

Ovaj uređaj je osmišljen da se koristi u kombinaciji sa KOMPLETOM senzor za prozor (ne isporučuje se od strane proizvođača)

Instalacijom KOMPLETA senzor za prozor (samo u slučaju upotrebe u načinu rada USISAVANJE), usisavanje vazduha prestaje svaki put kada je prozor u sobi, na kojem je KOMPLET instaliran, zatvoren.

Preporučuje se kupovina KIT FDS – 100 Elektrotechnik Schabus, dostupnog u ovlašćenim centrima Elektrotechnik Schabus ili direktno preko internet stranice www.elektrotechnik-schabus.de.

• Električni priključak za KOMPLETA senzor za prozor mora izvršiti kvalifikovano i stručno osoblje.

PAŽNJA: postavite KOMPLET u zonu koja je posle instaliranja nedostupna za korisnika.

• Proizvođač ovog uređaja odbija bilo koju odgovornost za bilo koje probleme, oštećenja, požare uzrokovane nedostacima i/ili neispravnim radom i/ili nepravilnim instaliranjem KITA.

4.1 Tablica snage

Nivo snage		Vrsta kuvanja	Korišćenje nivoa (oznaka sledi iskustvo i navike kuvanja)
Maksimalna snaga	Boost	Brzo podgrevanje	Idealno za podizanje temperature hrane u kratkom vremenu do brzog ključanja vode ili za brzo podgrevanje tečnosti za kuvanje
	8-9	Prženje – kuvanje	Idealno za lagano prženje, započinjanje kuvanja, pripremu zamrznute hrane, brzo ključanje
Visoka snaga	7-8	Lagano podgrevanje– zaprška - kuvanje – gril	Idealno za zaprške, održavanje ključanja, dugo kuvanje i gril (za kraće trajanje, 5-10 minuta)
	6-7	Lagano podgrevanje – dugo kuvanje – kuvanje gulaša – zaprška – gril	Idealno za lagano prženje, održavanje laganog ključanja, dugo kuvanje i gril (za srednje vreme trajanja, 10-20 minuta), prethodno podgrejati dodatne elemente
Srednja snaga	4-5	Dugo kuvanje – kuvanje gulaša – lagano podgrevanje – gril	Idealno za kuvanje gulaša, zadržavanje delikatnih ključanja, dugo kuvanje (za dugo vreme trajanja), lagano podgrevanje pri pripremi testenine
	3-4	Dugo kuvanje – lagano krčkanje – zgušnjavanje –lagano zakuvavanje	Idealno za dugo kuvanje (riža, umaci, pečenja, riba) s dodatnom tečnošću (npr. voda, vino, temeljac, mleko), lagano podgrevanje pri pripremi testenine
	2-3	Dugo kuvanje – lagano krčkanje – zgušnjavanje –lagano zakuvavanje	Idealno za dugo kuvanje (manje od jedne litre: riža, umaci, pečenja, riba) s dodatnom tečnošću (npr. voda, vino, temeljac, mleko)
Niska snaga	1-2	Odmrzavanje – topljenje – zadržavanje topline – lagano zakuvavanje	Idealno za omekšavanje maslaca, lagano rastapanje čokolade, odmrzavanje proizvoda manjeg obima
	1	Odmrzavanje – topljenje – zadržavanje topline – lagano zakuvavanje	Idealno za održavanje topline manjih količina tek pripremljene hrane, na temperaturi za posluživanje, i za dovršavanje rižota
OFF	Snaga nula	Površina za odlaganje	Ploča za kuvanje na poziciji stand-by ili ugašena (moguće prisustvo topline s kraja kuvanja, označeno s H-L-O)

4.2 Tablica za kuvanje

Kategorija namirnice	Jelo ili vrsta kuvanja	Nivo snage i način kuvanja			
		Prva faza	Snaga	Druga faza	Snaga
Testenina, riža	Sveža testenina	Podgrevanje vode	Booster-9	Kuvanje testenine i zadržavanje ključanja	7-8
	Sveža testenina	Podgrevanje vode	Booster-9	Kuvanje testenine i zadržavanje ključanja	7-8
	Kuvana riža	Podgrevanje vode	Booster-9	Kuvanje testenine i zadržavanje ključanja	5-6
	Rižoto	Zaprške i tostiranje	7-8	Kuvanje	4-5
Povrće	Lagano kuvanje	Podgrevanje vode	Booster-9	Lagano kuvanje	6-7
	Prženje	Podgrevanje ulja	9	Prženje	8-9
	Brzo prženje uz mešanje	Podgrevanje dodatnih elemenata	7-8	Kuvanje	6-7
	Gulaš	Podgrevanje dodatnih elemenata	7-8	Kuvanje	3-4
	Zaprške	Podgrevanje dodatnih elemenata	7-8	Zažućivanje zaprške	7-8
Meso	Pečenje	Pečenje mesa s uljem (ako je s maslacem, snaga 6)	7-8	Kuvanje	3-4
	Priprema na žaru	Podgrevanje posude	7-8	Gril na obe strane	7-8
	Zažućivanje	Zažućivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	7-8	Kuvanje	4-5
	Supe/gulaš	Zažućivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	7-8	Kuvanje	3-4
Riba	Priprema na žaru	Podgrevanje posude	7-8	Kuvanje	7-8
	Supe/gulaš	Zažućivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	7-8	Kuvanje	3-4
	Prženje	Podgrevanje ulja ili masnih sastojaka	8-9	Prženje	7-8
Jaja	Pržena jela	Podgrevanje tave s maslacem ili masnim sastojcima	6	Kuvanje	6-7
	Omlet	Podgrevanje tave s maslacem ili masnim sastojcima	6	Kuvanje	5-6
	Kuvano/tvrdo kuvano	Podgrevanje vode	Booster-9	Kuvanje	5-6
	Palačinke	Podgrevanje tave s maslacem	6	Kuvanje	6-7
Umaci	Paradajz	Zažućivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	6-7	Kuvanje	3-4
	Ragu	Zažućivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	6-7	Kuvanje	3-4
	Bešamel	Priprema baze (otapanje maslaca i brašna)	5-6	Dostizanje laganog ključanja	3-4
Slatkiši, kreme	Slastičarska krema	Uzavrivanje mleka	4-5	Održavanje laganog ključanja	4-5
	Puding	Uzavrivanje mleka	4-5	Održavanje laganog ključanja	2-3
	Riža na mleku	Podgrevanje mleka	5-6	Održavanje laganog ključanja	2-3

5. Održavanje

Održavanje ploče za kuvanje

Pažnja! Pre bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, pobrinite se da su zone za kuvanje isključene i da je svetlosni indikator topline nestao.

5.1 Čišćenje

Ploča za kuvanje se mora očistiti posle svakog korišćenja.

Važno:

Ne koristite abrazivne sundere i četkice. Njihovom upotrebom bi se, vremenom, moglo oštetiti staklo.

Nemojte koristiti hemijske, iritirajuće deterdžente kao na primer sprej za čišćenje rerne i sredstvo za uklanjanje mrlja.

Nakon svake uporabe ostavite ploču da se ohladi i zatim je očistite kako biste uklonili skorene ostatke hrane i mrlje uzrokovane ostacima hrane.

Šećer i proizvodi sa visokim udelom šećera oštećuju ploču za kuvanje i moraju se odmah ukloniti.

Sol, šećer i pesak mogu ogrebat staklenu površinu.

Koristite mekanu krpu, upijajući kuhinjski papir ili posebne proizvode za čišćenje ploče (pridržavajte se uputstava Proizvođača)

NE KORISTITE UREĐAJE ZA ČIŠĆENJE PAROM!!!

Važno:

U slučaju slučajnih i velikih prosipanja tečnosti iz posude moguće je intervenisati preko ispusnog ventila koji se nalazi na dnu uređaja, kako bi se uklonili svi ostaci i obavilo čišćenje s maksimalnom higijenskom sigurnošću.

SI. 16

Za potpunije i temeljitije čišćenje možete potpuno ukloniti donju posudu

SI. 18a - 18b

Održavanje kape

Čišćenje

Za čišćenje koristite **ISKLJUČIVO** vlažnu krpu i tečne neutralne deterdžente. **ZA ČIŠĆENJE NEMOJTE KORISTITI ALATE ILI INSTRUMENTE!**

Izbegavajte uporabu abrazivnih proizvoda.

NEMOJTE KORISTITI ALKOHOL!

Filter za mast

Zadržava čestice masti nastale kuvanjem.

Mora se čistiti jednom mesečno (ili kada to zahteva sistem indikatora zasićena filtera), sa blagim deterdžentima, ručno ili u mašini za suđe, na niskim temperaturama i kratkom ciklusu. Prilikom pranja u mašini za suđe, metalni filter može izbledeti, ali njegova filterska svojstva se ne menjaju.

SI. 15

Filter s aktivnim ugljenom

(Samo za filtrirajuću verziju)

Upija neugodne mirise uzrokovane kuvanjem.

Proizvod je opremljen sa četiri baterije filtera za uklanjanje neugodnih mirisa sa aktivnim ugljenom. Aktivni ugljen je ugrađen u keramičku, strukturu koja ih čini lako i potpuno dostupnim za nečistoću, stvarajući tako veliku apsorpcijsku površinu.

Zasićenost **keramičkih filtera s aktivnim ugljenom** se javlja nakon kraće ili duže upotrebe, ovisno o vrsti kuvanja i regularnosti čišćenja filtera za mast. Ovi filteri za miris se mogu toplotno regenerisati svakih 2/3 meseca u rerni zagrejanu na 200 °C u trajanju od 45 minuta. Regenerisanje omogućuje maksimalno trajanje filtera od 5 godina.

SI. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Pretraživanje kvarova

KOD GREŠKE	OPIS	MOGUĆI UZROCI	OTKLANJANJE GREŠKE
E2	Kontrolna ploča se gasi zbog previsoke temperature	Unutrašnja temperatura električnih delova je previsoka	Sačekajte da se ploča ohladi pre ponovne upotrebe
ERR03 + zvučni signal 	Otkriveno je permanentno (stalno) aktiviranje dugmeta Interfejs se isključuje posle 10 sekundi.	Voda, posude ili posuđe, iznad korisničkog interfejsa.	Očistite površinu, uklonite sve predmete sa nje.
Za sve ostale poruke o greškama (E ... U ...)	Nazovite službu za tehničku podršku i prijavite kod kvara		

5.3 Servisna služba

Pre nego što kontaktirate Službu za korisnike:

1. Proverite je li moguće samostalno riješiti problem na temelju točaka opisanih u "Pretraživanje kvarova"
2. Ugasite i ponovno upalite uređaj da proverite da li problem i dalje postoji.

Ako i nakon gore navedenih provera problem i dalje postoji, obratite se najbližoj Službi za korisnike

Natančno upoštevajte navodila iz tega priročnika. Zavračamo vsakršno odgovornost za morebitne težave, škodo ali požar na aparatu, ki bi bile posledica neupoštevanja navodil iz tega priročnika. Aparat je namenjen izključno za domačo uporabo, za kuhanje hrane in sesanje dima, ki se sprošča ob sami pripravi. Drugačna uporaba ni dovoljena (npr. za ogrevanje prostora). Proizvajalec zavrača vsakršno odgovornost v primeru napačne uporabe ali napačnih nastavitev komand.

Izdelek se po videzu lahko razlikuje od prikazanega na risbah v tej knjižici, vendar pa so navodila za njeno uporabo, vzdrževanje in montažo enako veljavna.

Pomembno je, da ta priročnik shranite in ga lahko kadarkoli preberete. V primeru prodaje, prenosa drugemu lastniku ali selitve zagotovite, da bo ta priročnik spremljal izdelek.

- ! Pozorno preberite navodila, saj vsebujejo pomembne informacije o montaži, uporabi in varnosti.
- ! Ne spreminjajte električnih komponent izdelka
- ! Pred montažo aparata preverite, da so vsi sestavni deli nepoškodovani. Če ni tako, pokličite pooblaščenega prodajalca in aparata ne montirajte.
- ! Pred pričetkom montaže preverite brezhibnost izdelka. Če ni tako, pokličite pooblaščenega prodajalca in aparata ne montirajte.

Opomba: S simbolom "(*)" označeni deli spadajo med dodatno opremo, ki je priložena le nekaterim modelom, ali pa to deli, ki jih lahko kupite.



1. Opozorila

Pozor! Strogo upoštevajte naslednja navodila:

- Pred kakršnim koli postopkom montaže ga morate izključiti iz električnega omrežja.
- Montažo in vzdrževanje mora opraviti specializirani tehnik, v skladu z navodili proizvajalca in ob upoštevanju veljavnih krajevnih predpisov s področja varnosti. Ne popravljajte ali zamenjujte nobenih delov aparata, če ni tako izrecno navedeno v priročniku za uporabo.
- Aparat mora obvezno biti ozemljen.
- Napajalni kabel mora biti dovolj dolg, da omogoča priklop aparata, vgrajenega v omarico, v električno omrežje.

- Za zagotovitev montaže v skladu z veljavnimi varnostnimi predpisi je potrebna vgradnja večpolnega stikala, skladnega s predpisi, ki zagotavlja popolni izklop električnega napajanja s prenapetostno zaščito III. razreda, skladno z navodili za montažo.

- Prepovedana je uporaba podaljškov ali razdelilnih vtičnic.

- Po končani montaži morajo biti električni deli uporabniku nedosegljivi.

- Sam aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo močno segrejejo. Ne dotikajte se grelnih elementov.

- Otroci naj se z aparatom ne igrajo: poskrbite, da so otroci od aparata ustrezno oddaljeni, saj se njegovi dostopni deli med delovanjem lahko močno segrejejo.

- Imetniki srčnih spodbujevalnikov in aktivnih vsadkov morajo pred uporabo indukcijske kuhalne plošče preveriti, ali je njihov spodbujevalnik združljiv z aparatom.

- Med in po uporabi se ne dotikajte grelnih elementov aparata.

- Na aparat ne odlagajte krp ali drugih vnetljivih predmetov, dokler vsi njegovi sestavni deli niso dovolj ohlajeni.

- Na aparat ali v njegovo bližino ne odlagajte vnetljivih snovi.

- Pregreta maščoba in olje se zlahka vnameta. Pripravo jedi z obilo maščobe ali olja stalno nadzirajte.

- Če opazite, da je površina poškodovana, izključite aparat, da se izognete možnosti električnega udara.

- Aparat ni namenjen za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.

- Nenadzorovana priprava jedi z oljem ali maščobo na kuhalni plošči je lahko nevarna in lahko sproži požar.

- Kuhanje mora potekati pod stalnim nadzorom. Kratkotrajno kuhanje mora potekati pod stalnim nadzorom.

- Ognja NIKOLI ne gasite z vodo. Izključite aparat in zadušite plamen, na primer s pokrovko ali s požarno odejo. Nevarnost požara: na kuhalno površino ne odlagajte predmetov.

-Ne uporabljajte parnih čistilnikov.

- Ne odlagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, na kuhalno površino, ker se lahko pregrejejo.

- Pred priključitvijo izdelka v električno omrežje preverite tablico s podatki (nameščeno na spodnjem delu aparata) in se prepričajte, ali napetost in moč ustrezata omrežni ter ali je vtičnica ustrezna. V primeru dvomov se posvetujte s kvalificiranim elektrikarjem.

Pomembno:

- Po uporabi izključite kuhalno površino s temu namenjenim gumbom in se ne zanašajte na detektor za zaznavanje posode.

- Preprečite razlitje tekočin, zato pri vretju in segrevanju tekočin ustrezno znižajte stopnjo moči aparata.

- Grelne elemente ne puščajte vklopljene in s prazno posodo ali brez nje na kuhališču.

- Po končanem kuhanju, izključite uporabljeno področje kuhališča.

- Pri kuhanju nikoli ne uporabljajte aluminijaste folije in nikoli ne vstavljajte izdelkov v aluminijasti embalaži. Aluminij se lahko stali in nepopravljivo poškoduje vaš aparat.

- Nikoli ne segrevajte pločevink ali konzerv s hrano, ne da bi jih pred tem odprli, saj jih lahko raznese!

To opozorilo velja tudi za vse druge vrste kuhališč.

- Uporaba visoke stopnje moči, kakršna je funkcija "Booster", ni primerna za segrevanje nekaterih tekočin, kot je na primer, olje za cvrtje. Prevelika toplota je lahko nevarna. V teh primerih je priporočljivo uporabiti nižjo stopnjo moči.

- Posodo je treba postaviti neposredno na kuhalno ploščo na sredino kuhališča. V nobenem primeru ne vstavljajte nobenih predmetov med lonec in kuhalno ploščo.

- Če je temperatura previsoka, aparat samodejno zniža stopnjo moči kuhališča.

Pred vsakim čiščenjem in vzdrževanjem izdelek izklopite iz električnega omrežja tako, da izvlečete vtič ali izklopite glavno električno stikalo stanovanja.

Pri vseh postopkih montaže in vzdrževanja nosite delovne rokavice.

Aparat lahko uporabljajo otroci stari najmanj 8 let in osebe z zmanjšano fizično, senzorično ali mentalno sposobnostjo ali brez izkušenj oziroma znanja le, če so pod nadzorom ali pa se jih je poučilo z navodili o varni uporabi aparata in so razumele tveganja, ki so pri tem prisotna.

Otroke je potrebno nadzirati in zagotoviti, da se z aparatom ne igrajo.

Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati aparata, če niso pod nadzorom.

Prostor mora biti dovolj prezračen, ko se kuhinjsko napo uporablja sočasno z drugimi aparati z zgorevanjem plina ali drugih goriv.

Napo je potrebno pogosto čistiti, tako notranjost kot tudi zunanost (NAJMANJ ENKRAT MESEČNO) in pri tem izrecno upoštevajte napotke v navodilih za vzdrževanje.

Neupoštevanje pravil za čiščenje nape ali zamenjavo in čiščenje filtrov pomeni tveganje požara.

Strogo je prepovedana priprava jedi s plamenom.

Uporaba prostih plamenov je škodljiva za filtre in lahko povzroči požar, zato se je v vsakem primeru temu treba izogniti.

Cvrtje je potrebno nadzirati, da se prepreči vnetje pregretega olja.

POZOR: Med delovanjem kuhališča se dostopni deli nape lahko segrejejo.

Pozor! Naprave ne priključujte v električno omrežje dokler montaža ni povsem dokončana.

Glede tehničnih in varnostnih ukrepov za izvedbo odvajanja dimnih plinov se strogo ravnajte po predpisih pristojnih lokalnih oblasti.

Vsesanega zraka se ne sme odvajati v vod, ki se uporablja za odvajanje dimnih plinov naprav z zgorevanjem plina ali drugih goriv.

Napo nikoli ne uporabljajte brez pravilno nameščene rešetke!

Za montažo izdelka uporabljajte samo priložene pritrdilne vijake ali, če niso priloženi, nabavite ustrezen tip vijakov. Uporabite vijake pravilne dolžine, kot je navedeno v vodniku za montažo.

Ko istočasno deluje kuhinjska napa in naprave, ki se napajajo z energijo, ki ni električna, negativni tlak v prostoru ne sme preseči 4 Pa (4×10^{-5} bar).

Ta aparat je označen skladno z evropsko Direktivo 2012/19/ES o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). S pravilnim odlaganjem tega izdelka uporabnik prispeva k preprečevanju morebitnih negativnih posledic za okolje in zdravje.



Znak  na izdelku ali v priloženi dokumentaciji pomeni, da se izdelka ne sme odlagati med komunalne odpadke, temveč ga je treba odnesti na ustrezno zbirno mesto za recikliranje odpadne električne in elektronske opreme. Aparat zavrzite v skladu s krajevnimi predpisi s področja odlaganja odpadkov. Za podrobnejše informacije o ravnanju, ponovni uporabi in recikliranju tega izdelka se obrnite na ustrezno krajevno službo, zbirni center komunalnih odpadkov ali trgovino, kjer ste izdelek kupili.

Aparat je načrtovan, preizkušen in izdelan v skladu s standardi:

Varnosti: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.

- Lastnosti: 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. Nasveti za pravilno uporabo in manjši vpliv na okolje: Ko pričnete kuhati, vklopite napo z najmanjšo hitrostjo in jo pustite vklopljeno nekaj minut tudi po končanem kuhanju. Hitrost povečajte samo v primeru velike količine dima in pare, funkcijo Booster uporabite le v skrajnih primerih. Za ohranjanje učinkovitosti sistema odstranjevanja vonjav, zamenjajte filter/e z aktivnim ogljem, ko je to potrebno. Za ohranjanje učinkovitosti filtra maščob, ga po potrebi očistite. Za optimiziranje učinkovitosti in zmanjšanje hrupa naj bo največji premer odvodnega sistema tak, kot je navedeno v tem priročniku.

2. Uporaba

Uporaba kuhališča

Indukcijski kuhalni sistem temelji na fizikalnem pojavu magnetne indukcije. Bistvena značilnost tega sistema je neposreden prenos energije iz vira na lonec.

Prednosti:

V primerjavi z električnimi kuhališči, je vaše indukcijsko:

- **Varnejše:** nižja temperatura na stekleni površini.
- **Hitrejše:** krajši časi segrevanja hrane.
- **Natančnejše:** kuhališče se hipoma odzove na vaše ukaze
- **Učinkovitejše:** 90 % porabljene energije se spremeni v toploto. Poleg tega, ko posodo odstavite s kuhališča, se prenos toplote takoj prekine, s tem pa se prepreči odvečno izgubo toplote.

2.1 Primerna posoda



Uporabljajte samo posodo s simbolom

Pomembno:

da se izognete trajnim poškodbam kuhalne plošče, ne uporabljajte:

- posod, ki nimajo popolnoma ravnega dna.
- kovinskih posod z emajliranim dnom.
- posod s hrupavim dnom, ki lahko poškoduje površino kuhališča.
- vročih loncev in ponev nikoli ne odlagajte na ploščo za upravljanje kuhališča

2.1.1 Obstoječa posoda

Indukcijsko kuhanje uporablja magnetno polje za ustvarjanje toplote. Zato mora posoda vsebovati železo. Ali je material, iz katerega je narejena posoda, magneten, lahko preverite z običajnim magnetom. Če se magnet posode ne prime, ni primerna.

2.1.2 Priporočeni premer dna posode

POMEMBNO: če posoda ni prave velikosti, se kuhališča ne vklopijo.

Glede najmanjšega premera posode za uporabo na posameznem kuhališču glejte ilustrirani del teh navodil.

2.2 Varčevanje z energijo

Da bi dosegali kar najboljše rezultate, je priporočljivo naslednje:

- Uporabljajte izključno posodo z enakim ali malo večjim premerom dna, kot je premer kuhalne plošče.
- Uporabljajte izključno posodo z ravnim dnom.
- Če je mogoče, naj bo posoda med kuhanjem pokrita
- Zelenjavi, krompirju ipd. med kuhanjem dolijte manjšo količino vode, da skrajšate čas priprave.
- Z uporabo tlačnega lonca prihranite še več energije in časa za kuhanje
- Posodo postavite na sredino kuhališča, ki je označeno na sami kuhalni plošči.

Uporaba sesalnika Sesalni sistem se lahko uporablja v različici s sesanjem in odvajanjem na prosto ali s filtriranjem in notranjim kroženjem.



Sesalna različica

Slika 7

Paro se odvaja na prosto po cevovodu (ki ga nabavite posebej), pritrujenem na nameščeno priključno prirobnico.

Premer odvodne cevi mora biti enakovreden premeru priključnega obroča:

- v primeru pravokotnega izstopa 222 x 89 mm
- v primeru okroglega izstopa Ø 150 mm (*)

Za podrobnejše informacije glejte stran z opisi pribora različice s sesanjem v ilustriranem delu tega priročnika.

Slika 7c

Izdelek povežite s cevmi in odprtinami za odvajanje skozi steno enakega premera, kot je izstop zraka (priključna prirobnica).

Uporaba cevi in izstopnih odprtin manjšega premera povzroči zmanjšanje zmogljivosti sesanja in bistveno večji hrup.

S tem v zvezi zavračamo vsako odgovornost.

! Uporabite čim krajši cevovod.

! Uporabite cevovod s čim manj kolena (največji kot kolena: 90°).

! Izogibajte se drastičnim spremembam preseka cevovoda.



Različica s filtriranjem

Slika 8

Vsesani zrak se filtrira v posebnih filtrih za maščobe in filtri za vonjave ter nato znova vrne v prostor.

Izdelek je opremljen z vsem potrebnim za standardno montažo in izhodom za zrak na sprednji strani podstavka omarice.

V embalaži so tudi štiri visoko zmogljive baterije za filtre z aktivnim ogljem. Keramični filtri so inovativni modularni ogljeni filtri, ki se regenerirajo (glejte v oddelku Vzdrževanje _ Filtri z aktivnim ogljem, v tem priročniku).

Kemijsko-fizikalne lastnosti omogočajo doseganje visoke učinkovitosti vpijanja vonjav in velike mehanske trdnosti.

Za podrobnejše informacije glejte stran z opisi pribora različice s filtriranjem v ilustriranem delu tega priročnika.

Slika 13b

Glejte spletne strani www.elica.com in

www.shop.elica.com ter preverite celovito ponudbo razpoložljivih kompletov za različne načine montaže, tako s filtriranjem kot tudi s sesanjem.

3. Inštalacija

Vgradnjo in električni priklop mora opraviti specializirano osebje.

Električni gospodinjski aparat je izdelan za vgradnjo v delovni pult debeline 2-6 cm v primeru montaže TOP; 2,5-6 cm v primeru montaže FLUSH.

Najmanjša razdalja med kuhhalno ploščo in steno mora znašati najmanj 5 cm spredaj, najmanj 4 cm ob strani in najmanj 50 cm od zgornjih visečih omaric.

Opomba = Predlagane razdalje so okvirne: pri načrtovanju prostorov je treba upoštevati napotke proizvajalca kuhinje.



3.1 Električna povezava

Slika 3

- Izključite električno napajanje aparata
- Za vgradnjo mora poskrbeti strokovno usposobljeno osebje, ki pozna veljavne predpise s področja vgradnje in varnosti.
- Proizvajalec zavrača vsakršno odgovornost za poškodbe oseb, živali ali predmetov v primeru neupoštevanja navodil iz tega poglavja.
- Napajalni kabel mora biti dovolj dolg, da je mogoče sneti kuhhalno ploščo iz pulta
- Prepričajte se, da napetost, ki je navedena na tablici s podatki o aparatu, ustreza napetosti domačega električnega omrežja, na katero bo aparat priključen.
- Ne uporabljajte podaljškov.
- Ozemljitev je po zakonu obvezna.ž
- Ozemljitveni kabel mora biti 2 cm daljši od drugih kablov
- Če aparat nima napajalnega kabla, uporabite takega s presekom vodnikov najmanj 2,5 mm² za moč do 7200 W oziroma 4 mm² za večje moči.
- Kabel ne sme na nobenem mestu dosegati temperaturo, ki je za 50 °C višja temperature okolice.
- Aparat je namenjen za trajni priklop v električno omrežje, zato ga trajno priključite na omrežje preko večpolnega stikala, skladnega s predpisi, ki bo zagotavljalo popolni izklop električnega napajanja s prenapetostno zaščito razreda III in bo po namestitvi zlahka dostopno.

Pozor! Pred vnovično vzpostavitev električnega napajanja aparata in preverjanjem pravilnega delovanja slednjega vselej preverite, ali je omrežni kabel pravilno montiran.

Pozor! Za zamenjavo povezovalnega kabla mora poskrbeti pooblaščen servisno tehnična služba ali podobno usposobljena oseba.

Opomba: izdelek je opremljen s funkcijo Power Limitor, ki omogoča nastavitve največje absorpcije moči v kW
Nastavitev se mora opraviti ob priključitvi izdelka v električno omrežje ali ob ponovni povezavi v električno omrežje (v naslednjih 2 minutah). **Za vrstni red nastavljanja funkcije Power Limitor glejte odsek Delovanje v tem priročniku.**

3.2 Montaža

Pred pričetkom montaže:

- Izdelek vzemite iz embalaže in se prepričajte, da med prevozom ni utrpel poškodb. V primeru težav se obrnite na pooblaščenega prodajalca ali na servisno tehnično službo, preden pričnete z montažo aparata.
- Preverite, ali velikost kupljenega izdelka ustreza izbranemu prostoru namestitve.
- Prepričajte se, da v embalaži (zaradi potreb prevoza) ni morebitnega materiala (na primer, ovojnic z vijaki, garancijskih izjav itd.); če je, ga odstranite in shranite.
- Prepričajte se tudi, da je v bližini mesta montaže prisotna električna vtičnica

Prprava omarice za vgradnjo:

- Izdelka se ne sme montirati nad hladilne naprave, pomivalne stroje, peči, pečice, pralne in sušilne stroje.
- Pred vgradnjo kuhhalne površine izdelajte vse izreze in skrbno odstranite oblance in ostanke žaganja.

POMEMBNO: uporabite enokomponentno tesnilno maso (S), s toplotno odpornostjo do 250° ; pred montažo je treba dobro očistiti površine za lepljenje, odstraniti se mora vse snovi, ki bi lahko poslabšale oprijem lepila (npr.: sredstva za ločitev, konzervansi, maščobe, olja prah, ostanki starega lepila itd.); lepilo je treba enakomerno porazdeliti po celotnem obodu okvirja; po lepljenju pustite 24 ur mirovati, da se lepilo osuši.

Slika 1b

POZOR! Opustitev montaže vijakov in pritrdilnih naprav v skladu s temi navodili lahko predstavlja tveganje električnega udara.

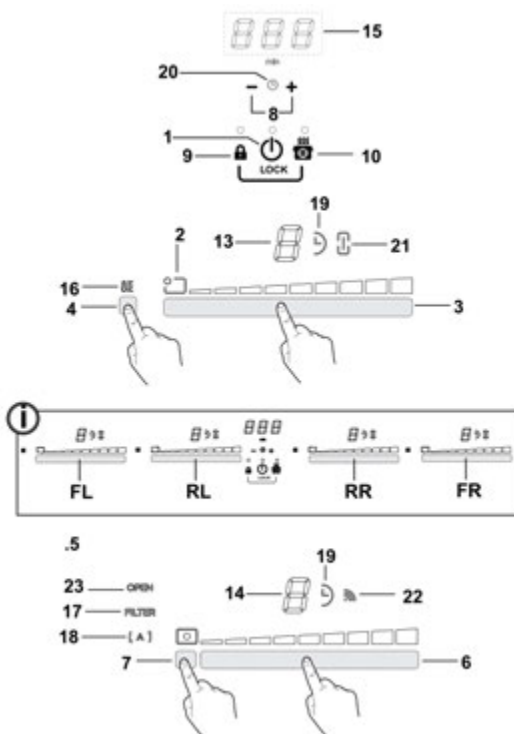
Opomba: za pravilno montažo izdelka je priporočljivo cevi oviti z lepilnim trakom naslednjih lastnosti:

- elastična folija iz mehkega PVC-ja z lepilom na akrilni osnovi
- v skladu s standardom DIN EN 60454
- zavira gorenje
- dobra odpornost na staranje
- odpornost na temperaturne spremembe
- uporabno pri nizkih temperaturah

4. Delovanje

Komandna plošča

Opomba: Za izbiro različnih ukazov zadošča, da se dotaknete (pritisnete) simbole, ki upodabljajo posamezne ukaze



Tipke

1. **ON/OFF** kuhališča/sesalnika/kuhalne površine
2. Indikator položaja kuhalnega polja
3. Izbira kuhalnega polja
- Povečanje/zmanjšanje funkcije Power Level
4. Aktiviranje funkcije Temperature Manager
5. Tipke aspiratorja
6. Izbira aspiratorja
- Povečanje/zmanjšanje hitrosti (moči) sesanja
7. Aktiviranje avtomatskih funkcij
- Resetiranje zasičenosti filtrov
8. Aktiviranje funkcije Timer
- Podaljšanje/skrajšanje časa funkcije Timer
9. Key Lock
- 9+10 Child Lock
10. Premor / Recall

LED zaslon

11. Prikaz Power Level
12. Prikaz hitrosti (moči) sesanja
13. Zaslon kuhališča
14. Zaslon aspiratorja
15. Zaslon Timer
16. KazalecUpravljalca Temperature
17. Indikator asistence filtrov
18. Indikator funkcije avtomatskega sesanja
19. Indikator aktivne funkcije Timer
20. Kazalec Časovnika za jajce aktivem
21. Indikator aktivne funkcije Bridge
22. Indikator delovanja s SNAP
23. Kazalec FLAP

UPORABA KUHALIŠČA

Kaj je dobro vedeti pred začetkom dela:

Vse funkcije tega kuhališča so zasnovane tako, da izpolnjujejo zahteve najstrožjih varnostnih standardov.

Zato je treba vedeti naslednje:

• **Nekatere funkcije se ne samodejno aktivirajo ali izklopijo, če na kuhališčih ni posod ali če so slednje slabo postavljene.**

• V drugih primerih se aktivirane funkcije samodejno izklopijo po nekaj sekundah, ko izbrana funkcija potrebuje dodatno nastavitve, ki ni bila izvedena (na primer: **“Vklomite kuhališče”** brez **“Izbire kuhališča”** in **“Delovne temperature”**, ali **“Funkcije Lock”** oziroma **“Časovnika”**).



Pozor! V primeru (na primer) dolgotrajne uporabe se kuhališče morebiti ne izključi takoj, saj poteka faza ohlajanja; na zaslonu kuhališč je prikazan simbol , ki označuje to fazo.

Preden se približate kuhališču počakajte, da zaslon ugasne.

Zaslon kuhališča

na zaslonih posameznih kuhališč je prikazano:

Kuhališče vključeno	
Power Level	
Kazalec preostale toplote	
Zaznava posode	
Funkcija Temperature Manager je aktivirana	
Funkcija Child Lock je aktivirana	
Funkcija premora	
Funkcija avtomatskega segrevanja	

Lastnosti kuhališča

● **Safe Activation (Varno aktiviranje)**

Izdelek se aktivira samo v primeru, da je posoda prisotna na kuhališču. Proces segrevanja se ne prične ali se prekine v primeru odsotnosti ali odstranitve posode.

● **Pot Detector (Zaznava posode)**

Izdelek samodejno zazna prisotnost posode na kuhališču.

● **Safety Shut Down (Varni izklop)**

Iz varnostnih razlogov je najdaljši čas delovanja vsakega posameznega kuhališča odvisen od nastavitvene stopnje moči.

● **Residual Heat Indicator (Indikator preostale toplote)**

Po izklopu enega ali več kuhališč, prisotnost preostale toplote javlja poseben vizualni znak na zaslonu ustreznega področja s simbolom .

Delovanje

Opomba: Za aktiviranje katere koli funkcije je najprej potrebno aktivirati zeleno področje

● **Vklop**

Pritisnite na (dotaknite se)  **ON/OFF kuhališča/sesalnika**

Vklopi se signalna lučka, ki javlja, da je kuhališče/sesalnik pripravljen za uporabo
Znova pritisnite za izklop

Opomba: Ta funkcija ima prednost pred vsemi ostalimi.

● **Izbira področij kuhališč**

Dotaknite se (pritisnite) **Območje za izbiro (3)**, ki odgovarja zelenemu kahalnemu polju.

● **9 Stopnja moči**

Kuhališče ima 9 stopenj moči

Dotaknite se in drsite s prstom vzdolž **Območja za izbiro (3):** v desno, da bi povečali stopnjo moči; v levo, da bi zmanjšali stopnjo moči.

● **Power Booster (dodatna moč)**

Izdelek je opremljen z dodatno stopnjo moči (poleg stopnje , ki ostane aktivna 10 minut, nakar se moč povrne na prejšnjo stopnjo.

Dotaknite se in drsite vzdolž **Območja za izbiro (3)** (preko ravni , da bi aktivirali Power Booster (dodatno moč)
Stopnja Power Booster je prikazana na zaslonu izbranega področja s simbolom .

● Bridge Zones

S funkcijo Bridge se kuhališča lahko poveže, da delujeta kombinirano in ustvarita enotno področje z isto stopnjo moči. Ta funkcija omogoča enakomerno kuhanje s pekači ali posodami večjih dimenzij.

Uporabiti je mogoče kombinacijo sprednjega kuhališča "Master" z ustreznim kuhališčem zadaj "Sekundarni" (za kontrolo, v katerih področjih je ta funkcija predvidena, glejte ilustrirani del tega priročnika).

Za aktiviranje funkcije Bridge:

- istočasno izberite obe izbirni območji kuhališč, ki jih želite uporabiti

- kazalec Bridge (21) kuhališča "Sekundarni" se prižge "I"

- preko l'Območja za izbiro (3) kuhališča "Master bo mogoče nastaviti ravenl (Moč) delovanja

- za izklop funkcije Bridge ponovite isti postopek, kot za aktiviranje

● Upravljalce Temperature

Temperature Manager je funkcija za nadzor, ki omogoča ohranjanje toplote s konstantno temperaturo in z optimalno stopnjo moči, idealno za ohranjanje toplih pripravljenih jedi. Funkcija Temperature Manager se aktivira s pritiskom na aktivacijsko območje (4)

Na zaslonu področja, ki deluje v načinu Temperature Manager, se prikaže simbol "U"

● Key Lock (Zapora)

Key Lock omogoča zaklepanje nastavitvev kuhalne plošče, da se prepreči nenamerno nedovoljeno spreminjanje že nastavljenih funkcij.

Aktiviranje:

- pritisnite  (9)
- LED lučka tipke zasveti in s tem označuje izvedeno aktiviranje

Za izklop ponovite postopek.

● Child Lock

S funkcijo Child Lock lahko preprečite, da bi otroci nenamerno vklopili področja kuhališča in področje sesanja tako, da onemogočite aktiviranje vseh funkcij.

Child Lock lahko aktivirate samo z vklopljenim aparatom, toda izklopljenimi kuhališči (in področjem sesanja)

Aktiviranje:

- odstavite morebitno posodo s kuhalne plošče

- pritisnite in držite istočasno pritisnjene  (9) in



- (10), zvočni signal javi, da je funkcija aktivna, in se prikaže "L" na zaslonih (13) in (14).

Za izklop ponovite postopek.

● Timer

Funkcija Timer omogoča odštevanje, ki ga je mogoče nastaviti, tudi sočasno, za vsako posamezno kuhališče (in področje sesanja)

Po preteku nastavljenega časa se kuhališče (ali področje sesanja) se samodejno izklopi in uporabnika opozori z ustreznim zvočnim signalom.

Aktiviranje/reguliranje funkcije Timer za kuhhalno površino

- Izberite kuhališče (moč*0)

- Pritisnite   (8) da bi prižgali funkcijo Timer

- Nastavite čas trajanja funkcije Timer:

pritisnite izbirno stikalo , da bi povišali čas samodejnega ugašanja

pritisnite na izbirno stikalo , da bi zmanjšali čas samodejnega ugašanja

Če želite, lahko postopek ponovite tudi na drugih kuhališčih.

Opomba: Na vsakem kuhališču je funkcija Timer lahko drugače nastavljena; na zaslonu (15) se za 10 sekund prikaže odštevanje zadnjega izbranega kuhalnega polja, nato se prikaže odštevanje z najkrajšim časom.

Ko časovnik konča odštevanje, se zasliši zvočni signal (za 2 minuti, ali se ugasne ob pritisku na katero  , medtem, ko na zaslonu (15) utripa, simbol "0.00".

Opomba: na strani zaslona kuhališča, ob uporabi Časovnika, se pokaže simbol "D" (19)

Za izklop časovnika:

- Izberite zeleno kuhhalno polje
- nastavite ivrednost časovnikan , s pomočjo 

Opomba: funkcija ostane aktivna, če v tem času ne pritisnete drugih tipk.

● Egg Timer

Funkcija Egg Timer je odštevanje, ki ni povezano z drugimi kuhališči (ali s področjem sesanja). Egg Timer se aktivira s pritiskom na   (8).

Opomba: za nastavev funkcije **Egg Timer opravite enak postopek kot za funkcijo Timer:**

Ko časovnik konča odštevanje, se zasliši zvočni signal (za 2 minuti, ali se ugasne ob pritisku na katero  ) , medtem, ko na zaslonu (15) utripa, simbol "".

Opomba: ko je Egg Timer v uporabi, se zaslona prikaže simbol "" (20)

● Premor

Funkcija premora omogoča prekinitev katere koli aktivne funkcije kuhalne plošče s postavitvijo moči kuhanja na nič.

Aktiviranje:

- pritisnite  (10)
- prikaže se "" na zaslonih (13).

Za izklop funkcije:

Opomba : ta postopek ponastavi nastavitve kuhališča pred pavzo

- pritisnite  (10)
- v 10 sekundah s prstom potegnite proti desni strani vzdolž

Območja za izbiro (3), , ki se nanaša na **kuhališče 2 (SL.19)** ;

Opomba : če postopka ne opravite v tem času, ostane funkcija premora aktivna.

Opomba: če po 10 minutah funkcije **premora** ne izklopite, se kuhališče samodejno izklopi.

● Recall

V primeru nenamernega izklopa funkcija Recall omogoča povrnitev vseh nastavitvev, ki so bile nastavljene s kuhalno ploščo.

Aktiviranje:

- ponovni prižig kuhališča 
v 6 sekundah po izklopu
- pritisnite ""
v naslednjih 6 sekundah

● Automatic Heat UP (Samodejno segrevanje)

Funkcija Avtomatsko segrevanje omogoča hitrejšo segretje na nastavljeno moč; prednost te funkcije je hitrejšo kuhanje, vendar brez tveganja, da se bo jed sprijela, kajti temperatura ne preseže nastavljenih ravni.
Na funkcija je na voljo s stopnjami moči 1 - 8.

Aktiviranje:

- pritisnite vzdolž **Območja za izbiro (3)**, zelene moči
- prikaže se "" na zaslonu (13).

● Power Limitation

Funkcija Power Limitation omogoča nastavev delovanja izdelka tako, da omeji največjo porabo.

Opomba: nastavev izvedite, ko je kuhališče ugasnjeno, **ne**

da bi pritisnili na tipko , ko povežete kuhalno ploščo na električno omrežje, ali po izpadu električnega omrežja samega, v naslednjih 2 minutah.

Za nastavev funkcije Power Limitation:

- pritisnite in dolgo držite pritisnjeni tipki  , dokler ne zaslišite kratek zvočni signal

- istočasno podrsite po izbirnih območjih **FL in RL**

, od leve proti desni,
nato držite dolgo pritisnjeno območje, ki odgovarja zadnji ravni
, dokler ne slišite kratkega zvočnega signala

na zaslonu Timer (15) se pokažejo simboli "**CF6**", kar pomeni, da je možno izvesti nastavev

zaslon **območja FL** prikazuje tekočo nastavev**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

** privzeta je nastavev 7,4 kW

- da bi spremenili nastavitve Power Limitation drsite

poobmočjih za izbiro **FL**

- da bi shranili izbiro pritisnite tipke  , za 1 sekundo; zaslišili boste zvočni signal, ki potrjuje izvedeno nastavev, nato zapusti funkcijo.

UPORABA ASPIRATORJA

● **Vklop**

Pritisnite na (dotaknite se)  **ON/OFF kuhališča/ sesalnika**

Vklopi se signalna lučka, ki javlja, da je kuhališče/sesalnik pripravljen za uporabo
Znova pritisnite za izklop

Opomba: Ta funkcija ima prednost pred vsemi ostalimi.

● **Vklop aspiratorja:**

Dotaknite se (pritisnite) na **Območje za izbiro (6)**, da bi aktivirali sesalnik

● **Hitrost (moč) odsesavanja:**

Kuhališče je opremljeno z 8 nivojev hitrosti (moči) sesanja

Dotaknite se in drsite s prstom vzdolž **Območja za izbiro (6)**:

na desno, da bi povišali hitrost (moč) sesanja (0-8);

na levo, da bi znižali hitrost (moč) sesanja (8-0);

● **Power Booster Sesanje**

Izdelek je opremljen z dvema dodatnima nivoja hitrosti (moči) sesanja (poleg nivoja )

- Dotaknite se in drsite vzdolž **Območja za izbiro (3)** (poleg nivoja ) in aktivirajte Power Booster Sesanje

nivo 9 :ostane aktiven 15 minut

nivo 10 :ostane aktiven 5 minut

nato se moč vrne na nivo 8

Opomba: aktiven Power Booster Sesanje je prikazan na zaslonu (13) izbranega kuhališča, s simbolom "  "

● **Timer**

Aktiviranje/reguliranje funkcije Timer za aspirator

• Izberite sesalnik.

• Pritisnite   (8) za dostop funkciji Timer (pri kateri koli hitrosti)

• Nastavite čas trajanja funkcije Timer:

pritisnite izbirno stikalo , da bi povišali čas samodejnega ugašanja

pritisnite na izbirno stikalo , da bi zmanjšali čas samodejnega ugašanja

na zaslonu (15) se pokaže odštevanje,

Opomba: ob strani zaslona sesalnika se pokaže simbol "  " (19)

Ko časovnik konča odštevanje, se zasliši zvočni signal (za 2 minuti, ali se ugasne ob pritisku na katero  ), medtem, ko na zaslonu (15) utripa, simbol "0.00".

Za izklop časovnika:

• izberite l'**Območje za izbiro (6)**

• nastavite ivrednost časovnikan "  ", s pomočjo 

Opomba: funkcija ostane aktivna, če v tem času ne pritisnete drugih tipk.

● **Aktivacija indikatorjev nasičenosti filtrov**

Ti indikatorji so običajno deaktivirani

(tako za filter za maščobe kot za filtre z aktivnim ogljem)

Da bi jih aktivirali postopajte kot sledi:

- vklopite sesalno površino z 

- ko je sesalni motor kuhališča izklopljen, pritisnite in držite pritisnjeno l'**Območje za izbiro (7)**:

LED "FILTER" (17) se prižge pri nizki osvetlitvi na zaslonu (14) sesalnika se pokaže črka "G" – da bi aktivirali indikator zasičenosti **filtra za maščobe** –

Opomba: ponovno pritisnite na **Območje za izbiro (7)** da bi prikazali na zaslonu(14) črko "F" in nato aktivirali **filter za vonjave na aktivno**

Ogije

- pritisnite na l'**Območje za izbiro (6)**, LED "**FILTER**" (17) preide na visoko svetlost, nato se po 10 sekundah ugasne, ko je potrjena **AKTIVACIJA**.

● **Deaktivacija indikatorjev zasičenosti filtrov**

ponovite zgoraj opisan postopek za aktivacijo;

- LED "**FILTER**" (17) preide na nizko osvetljenost, nato se po 10 sekundah ugasne, ko je potrjena **DEAKTIVACIJA**.

● **Indikator nasičenosti filtrov**

Napa prikaže, kdaj je potrebno opraviti vzdrževanje filtrov:

Maščobni filter

LED "**FILTER**"(17) se prižge; na zaslonu (14) se pokaže simbol "G" (za 10 sekund od vklopa)

Filtri za vonjave na aktivno oglje

LED "FILTER" (17) utripa;

na zaslonu (14) se pokaže simbol "G" (za 10 sekund od vklopa)

● Resetiranje nasičenosti filtrov

Po tem, ko ste izvedli vzdrževanje filtrov (za maščobe in/ali vonjave z aktivnim ogljem) dolgo pritisnite na l'**Območje za izbiro (7)**:

LED "FILTER" se ugasne ter tako ponovno zažene šteje indikatorja.

Opomba: Ponovite postopek v primeru, da oba filtra oddajata signal.

● Avtomatsko delovanje

Izdelek je opremljen s senzorjem za kakovost zraka, ki omogoča napi, da samodejno nastavi hitrost sesanja, ki bo najbolj primerna glede na vrsto kuhanja.

Za aktiviranje te funkcije:

Za kratek čas pritisnite na l'**Območje za izbiro (7)**, LED "(A)" (18) se prižge, kar pomeni, da napa deluje na ta način.

● Samodejno delovanje nape s SNAP®

Za povezavo med napo in SNAP®, glejte priročnik, ki je dobavljen s SNAP® ali pogledjte na www.elica.com.

Opomba: SNAP® je dodatna sesalna enota, ki lahko dela skupaj z napo.

Za aktiviranje te funkcije:

Za kratek čas pritisnite na l'**Območje za izbiro (7)**, LED "(A)" (18) in LED  (22) se prižgeta, kar pomeni, da napa dela na ta način.

● Indikator FLAP odprt

Sesalnik je opremljen z vrtljivim mehanskim FLAP-om. Da bi aktivirali izdelek, je potrebno napo vklopiti in odpreti flap. Napa je opremljena s senzorjem, ki ob aktivnem sesanju, če je FLAP popolnoma zaprt, samodejno ustavi motor. Sesanje se ponovno zažene samo, ko se ponovno odpre FLAP.

- če vklopimo sesalnik se motor ne bo zagnal, če je FLAP zaprt:

LED "OPEN" (23) se prižge, sliši se dolgi zvočni signal , vsakih 5 sekund zaslon (12) utripa

- če FLAP zapremo, ko je motor vklopljen, se ta izklopi:

LED "OPEN" (23) se prižge, sliši se dolgi zvočni signal , vsakih 5 sekund zaslon (12) utripa

Ta električni aparat je predviden za uporabo v povezavi s kompletom senzorja Window (ki ga proizvajalec ne dobavlja) Z montažo kompleta senzorja Window (samo v primeru uporabe načina s SESANJEM), se sesanje zraka prekine vsakokrat, ko se zapre v prostoru prisotno okno, na katerem je komplet montiran.

Priporočamo nakup kompleta FDS – 100 Elektrotechnik Schabus, na voljo pri pooblaščenih prodajalcih Elektrotechnik Schabus ali neposredno na spletni strani www.elektrotechnik-schabus.de.

• **Električno povezavo kompleta senzorja Window mora opraviti usposobljeno in specializirano tehnično osebje.**

POZOR: komplet namestite na mestu, ki po opravljeni montaži ni dostopni uporabniku.

• Proizvajalec tega električnega aparata zavrača vsako odgovornost za morebitne težave, škodo, požara zaradi napak in/ali težav, ki so posledica nepravilnega delovanja in/ali napačne montaže kompleta.

4.1 Tabela moči delovanja

Stopnja moči		Vrsta kuhanja	Uporaba stopnje (vključno z izkušnjami in navadami pri kuhanju)
Najvišja moč	Boost	Hitro segrevanje	Ta stopnja moči je idealna za hitro zvišanje temperature jedi do vrelišča v primeru vode oziroma za hitro segrevanje tekočin pri kuhanju.
	8-9	Cvrtje - vretje	Ta stopnja moči je idealna za praženje, začetno kuhanje, cvrtje globoko zamrznjenih jedi in hitro zavretje.
Visoka moč	7-8	Praženje – vretje – pečenje na žaru	Ta funkcija je idealna za praženje, vzdrževanje vretja, kuhanje in pečenje na žaru (krajši čas, 5-10 minut).
	6-7	Praženje – kuhanje – dušenje – pečenje na žaru	Ta funkcija je idealna za praženje, vzdrževanje počasnega vretja, kuhanje in pečenje na žaru (srednje dolgo časa, 10-20 minut)
Srednje visoka moč	4-5	Kuhanje – dušenje – praženje – pečenje na žaru	Ta funkcija je idealna za dušenje, vzdrževanje počasnega vretja, kuhanje (dolgo časa). Mešanje testenin z omako.
	3-4	Kuhanje – vretje – zgoščevanje – zgoščevanje testenin z omako	Ta funkcija je idealna za dolgotrajno kuhanje (riž, omake, pečenka, ribe) z dodano tekočino (npr. voda, vino, juha, mleko) ter za zgoščevanje testenin z omako.
	2-3	Kuhanje – vretje – zgoščevanje – zgoščevanje testenin z omako	Idealna je za dolgotrajno kuhanje (za količine, manjše od enega litra: riž, omake, pečenka, ribe) z dodano tekočino (npr. voda, vino, juha, mleko).
Nizka moč	1-2	Topljenje – odmrzovanje – ohranjanje toplih jedi – zgoščevanje testenin z omako	Ta funkcija je idealna za topljenje masla, nežno topljenje čokolade, odmrzovanje manjših količin hrane.
	1	Topljenje – odmrzovanje – ohranjanje toplih jedi – zgoščevanje testenin z omako	Ta funkcija je idealna za ohranjanje toplote pravkar pripravljenih jedi manjših količin ali segrevanje krožnikov ter zgoščevanje rižot.
OFF	Nična moč	Odlagalna površina	Kuhalna plošča v stanju pripravljenosti ali ugasnjena (prisotna je lahko preostala toplota po zaključku kuhanja, na kar opozarja oznaka H-L-O).

4.2 Tabela časov kuhanja

Vrsta živila	Jed ali način priprave	Stopnja moči in potek kuhanja			
		Prva faza	Moč	Druga faza	Moč
Testenine, riž	Sveže testenine	Segrevanje vode	Booster-9	Kuhanje testenin in vzdrževanje vretja	7-8
	Sveže testenine	Segrevanje vode	Booster-9	Kuhanje testenin in vzdrževanje vretja	7-8
	Kuhani riž	Segrevanje vode	Booster-9	Kuhanje testenin in vzdrževanje vretja	5-6
	Rižota	Cvrtje in pečenje	7-8	Kuhanje	4-5
Zelenjava, stročnice	Kuhani	Segrevanje vode	Booster-9	Kuhanje	6-7
	Cvrti	Segrevanje olja	9	Cvrtje	8-9
	Praženi	Segrevanje pripomočka	7-8	Kuhanje	6-7
	Dušeni	Segrevanje pripomočka	7-8	Kuhanje	3-4
	Popečeni	Segrevanje pripomočka	7-8	Praženje	7-8
Meso	Pečenka	Hitro pečenje mesa na olju (na maslu pri moči 6)	7-8	Kuhanje	3-4
	Na žaru	Predgretje posode	7-8	Pečenje na žaru na obeh straneh	7-8
	Praženo	Praženje na olju (na maslu pri moči 6)	7-8	Kuhanje	4-5
	Dušene	Praženje na olju (na maslu pri moči 6)	7-8	Kuhanje	3-4
Ribe	Na žaru	Predgretje posode	7-8	Kuhanje	7-8
	Dušene	Praženje na olju (na maslu pri moči 6)	7-8	Kuhanje	3-4
	Cvrtje	Segrevanje olja ali maščobe	8-9	Cvrtje	7-8
Jajca	Ocvrta	Segrevanje ponve z maslom ali maščobo	6	Kuhanje	6-7
	Omleta	Segrevanje ponve z maslom ali maščobo	6	Kuhanje	5-6
	Mehko/trdo kuhana	Segrevanje vode	Booster-9	Kuhanje	5-6
	Palačinke	Segrevanje ponve z maslom	6	Kuhanje	6-7
Omake	Paradižnikova	Praženje na olju (na maslu pri moči 6)	6-7	Kuhanje	3-4
	Ragu	Praženje na olju (na maslu pri moči 6)	6-7	Kuhanje	3-4
	Bešamel	priprava osnove (topljenje masla in moke)	5-6	Rahlo vretje	3-4
Sladice, kreme	Slaščičarska krema	Zavretje mleka	4-5	Vzdrževanje počasnega vretja	4-5
	Pudingi	Zavretje mleka	4-5	Vzdrževanje počasnega vretja	2-3
	Mlečni riž	Segrevanje mleka	5-6	Vzdrževanje počasnega vretja	2-3

5. Vzdrževanje

Vzdrževanje kuhalne površine

Pozor! Pred vsakim čiščenjem ali vzdrževanjem se prepričajte, da so kuhališča ugasnjena in da nobena od signalnih lučk preostale toplote ne sveti.

5.1 Čiščenje

Kuhalno ploščo je treba očistiti po vsaki uporabi.

Pomembno:

Ne uporabljajte grobih in žičnih gob. Z uporabo le-teh se s časom steklo poškoduje.

Ne uporabljajte jedkih kemičnih čistil, kot so razpršila za pečice ali odstranjevalci madežev.

Po vsaki uporabi počakajte, da se kuhalna plošča ohladi, nato pa z nje očistite zapečeno hrano in madeže.

Sladkor in živila z visoko vsebnostjo sladkorja poškodujejo kuhalno ploščo in jih je treba takoj odstraniti.

Sol, sladkor in pesek lahko opraskajo stekleno površino.

Za čiščenje kuhalne plošče uporabite mehko krpo, papirnat kuhinjske brisače ali posebne izdelke za čiščenje kuhalnih plošč (upoštevajte navodila proizvajalca).

NE UPORABLJAJTE PARNIH ČISTILNIKOV!!!

Pomembno:

V primeru nezgodnih in obsežnih razlitijskih tekočin iz posode, lahko ukrepate z izpušnim ventilom, ki se nahaja v spodnjem delu izdelka, da tako odstranite vse ostanke in opravite čiščenje s popolno higiensko varnostjo.

Sl. 16

Za popolnejše in temeljitejše čiščenje lahko povsem odstranite spodnjo posodo

Sl. 18a - 18b

Vzdrževanje sesalnika

Čiščenje

Za čiščenje uporabljajte **IZKLJUČNO SAMO** krpo, navlaženo z nevtralnimi tekočimi čistilom. **NE UPORABLJAJTE ORODJA ALI ČISTILNIH PRIPOMOČKOV!**

Izogibajte se uporabi grobih izdelkov.

NE UPORABLJAJTE ALKOHOLA!

Maščobni filter

Zadržuje delce maščob, ki se sproščajo med kuhanjem.

Očistiti ga je potrebno enkrat mesečno (ali ko sistem za prikaz zasičenosti filtrov javlja to potrebnost) z neagresivnimi čistili, ročno ali v pomivalnem stroju z nizko temperaturo in s kratkim ciklom.

S pranjem v pomivalnem stroju kovinski maščobni filter lahko zbledi, toda lastnosti filtriranja se v ničemer ne spremenijo.

Slika 15

Filtri z aktivnim ogljem

(samo različice s filtriranjem)

Zadržuje neprijetne vonjave kuhanja

Izdelek je opremljen s štirimi kompleti filtrov, ki z aktivnim ogljem zadržijo vonjave. Aktivno oglje je vgrajeno v keramično strukturo, s katero je lahko in povsem dostopno za nečistoče, s tem tvori zelo veliko vpojno površino.

Zasičenost **keramičnih filtrov z aktivnim ogljem** se pojavi po bolj ali manj dolgotrajno uporabo, odvisno od vrste kuhinje in rednega čiščenja maščobnega filtra. Te filtre vonjav se vsake 2-3 mesece lahko toplotno regenerira v pečici, segreti na 200°C, v 45 minutah. Regeneriranje omogoča trajnost filtrov največ 5 let.

Sl. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Iskanje in odpravljanje napak

KODA NAPAKE	OPIS	MOŽNI VZROKI	ODPRAVLJANJE NAPAKE
E2	Upravljanje se izklopi zaradi previsoke temperature	Notranja temperatura elektronskih delov je previsoka	Počakajte, da se kuhalna plošča ohladi, preden jo znova uporabite
ERR03 + zvočni signal 	Zaznano je neprekinjeno (stalen) aktiviranje tipko. Vmesnik ugasne po 10. sekundah.	Voda, posoda ali kuhinjski pribor na uporabniškem vmesniku.	Očistite površino, morebitne predmete odstranite s površine.
Za vsa ostala sporočila o napakah (E ... U ...)	Pokličite servisno tehnično službo in jim sporočite kodo napake		

5.3 Servisno tehnična služba

Preden se obrnete na servisno tehnično službo

1. Preverite, ali lahko težavo odpravite sami s pomočjo rešitev iz poglavja "Iskanje napak".
2. Aparat izključite in znova vključite, in preverite, ali je težava odpravljena.

Če po vseh navedenih kontrolah težave ne odpravite, se obrnite na najbližjo servisno tehnično službo.

Strogo se pridržavajte uputa navedenih u ovom priručniku. Ne preuzimamo odgovornost za bilo kakve probleme, oštećenja ili požare uzrokovane nepoštivanjem uputa navedenih u ovom priručniku. Uređaj je namijenjen isključivo za uporabu u kućanstvu za kuhanje hrane i aspiracije para nastalih kuhanjem. Niti jedna druga uporaba (npr., grijanje prostorije) nije dozvoljena. Proizvođač ne preuzima odgovornost za neprimjereno korištenje ili za netočno postavljanje postavki.

Proizvod može izgledati estetski drugačije nego što je prikazano na crtežima u ovom priručniku. Međutim, upute za uporabu, održavanje i ugradnju ostaju ista.

Važno je sačuvati ovaj priručnik kako biste ga mogli pročitati u bilo kojem trenutku. U slučaju prodaje, ustupanja drugima ili premještanja, pobrinite se da ostane zajedno s uređajem.

- ! Pažljivo pročitajte upute: one sadrže važne podatke o ugradnji, uporabi i sigurnosti.
- ! Ne vršite nikakve električne promjene na proizvodu.
- ! Prije ugradnje uređaja, provjerite da su svi dijelovi neoštećeni. U suprotnom, kontaktirajte svog dobavljača i nemojte nastaviti s ugradnjom.
- ! Prije ugradnje uređaja provjerite njegovu cjelovitost. U suprotnom, kontaktirajte svog dobavljača i nemojte nastaviti s ugradnjom.

Napomena: Elementi označeni simbolom "(*)" su dodatni dijelovi isporučeni samo sa nekim modelima ili elementi koji nisu isporučeni već se moraju kupiti.



1. Upozorenja

Pažnja! Pažljivo slijedite sljedeće upute:

- Uređaj mora biti isključen iz napajanja prije bilo kojeg pokušaja ugradnje.
- Ugradnja ili održavanje moraju biti izvedene od strane kvalificiranog tehničara, u skladu s uputama proizvođača i sukladno lokalnim propisima o sigurnosti. Nemojte popravljati ili zamjenjivati bilo koji dio uređaja, osim ako nije izričito navedeno u uputama za uporabu.
- Uzemljenje uređaja je obvezno.
- Kabel za napajanje mora biti dovoljno dug da omogući povezivanje uređaja ugrađenog u element namještaja na

električnu mrežu.

-Kako bi ugradnja bila u skladu s važećim sigurnosnim propisima, potrebno je koristiti dvopolni prekidač u skladu s pravilima, koji osigurava potpuno isključenje napajanja u slučaju prenapona kategorije III, u skladu s pravilima ugradnje.

-Nemojte koristiti naponske trake ili produžne kabele.

-Nakon završetka ugradnje, električni dijelovi više ne smiju biti dostupni korisniku.

- Uređaj i dostupni dijelovi prilikom uporabe postaju vrlo vrući. Budite oprezni da ne dodirnete grijaće elemente.

- Budite oprezni da se djeca ne igraju s uređajem; držite djecu podalje od uređaja i držite ih pod nadzorom, budući da se dostupni dijelovi mogu jako zagrijati tijekom uporabe.

- Korisnici pacemaker-a i aktivnih implantata moraju prije uporabe indukcijske ploče za kuhanje provjeriti da je njihov stimulator kompatibilan s uređajem.

-Za vrijeme i nakon uporabe, ne dodirujte grijaće elemente uređaja.

- Izbjegavajte kontakt s tkaninom ili drugim zapaljivim materijalima dok se svi sastojci uređaja nisu dovoljno ohladili.

-Ne stavljajte zapaljivi materijal na uređaj ili u njegovu blizinu.

-Pregrijane masti i ulja su lako zapaljivi. Nadzirite kuhanje hrane bogate mašću i uljem.

-Ako je površina napuknuta, ugasite, uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.

-Uređaj nije namijenjen za stavljanje u pogon pomoću vanjskog brojila ili odvojenog sustava daljinskog upravljanja.

- Kuhanje bez nadzora na ploči za kuhanje s uljem ili masti može biti opasno i izazvati požar.

- Proces kuhanja treba nadzirati. Kratki procesi kuhanja moraju biti neprekidno nadzirani.

- NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom. Umjesto toga, isključite uređaj i ugasite vatru, na primjer, pomoću poklopca ili protupožarne deke. Opasnost od požara: ne stavljajte predmete na površinu za kuhanje.

- Nemojte koristiti uređaje za čišćenje parom.

-Nemojte stavljati metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci na površinu ploče za kuhanje jer bi se mogli pregrijati.

- Prije spajanja modela na električnu mrežu: provjerite ploču s podacima (na donjem dijelu uređaja) kako biste se uvjerali da napon i snaga odgovaraju onima na mreži i da je utičnica prikladna. Ako ste u nedoumici, nazovite kvalificiranog električara.

Važno:

- Nakon uporabe, isključite ploču za kuhanje pomoću kontrolne ploče i ne oslanjajte se na detektor posuda za kuhanje.

- Izbjegavajte prolijevanje tekućine, dakle, prilikom zagrijavanja tekućina smanjite dovod topline.

- Ne ostavljajte grijaće elemente uključene ako su na njima prazne posude i tave ili bez posuda.

- Pri završetku kuhanja, isključite zonu na kojoj ste kuhali.

- Nikada ne koristite aluminijsku foliju prilikom kuhanja i ne postavljajte nikada na ploču proizvode zamotane u aluminijsku foliju. Aluminij bi se rastopio i nepopravljivo oštetio vaš uređaj.

- Nikada ne zagrijavajte limenke s hranom bez prethodnog otvaranja: mogli bi eksplodirati!

Ovo upozorenje vrijedi za sve druge vrste ploča za kuhanje,.

- Uporaba velike snage, kao što je funkcija Booster nije pogodna za zagrijavanje nekih tekućina kao što je na primjer, ulje za prženje. Pretjerana toplina može biti opasna. U tim slučajevima preporučuje se korištenje manje snage.

- Posude za kuhanje moraju biti postavljene izravno na ploču za kuhanje i moraju se centrirati. Ni u kom slučaju nemojte stavljati druge predmete između posude i ploče za kuhanje.

- Pri visokim temperaturama, uređaj će automatski smanjiti razinu snage u određenom dijelu ploče za kuhanje.

Prije bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, isključite proizvod iz električne mreže uklanjanjem utikača ili odspajanjem na glavnoj sklopki doma.

Za sve operacije instalacije i održavanja koristiti rukavice.

Uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim i mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod ispravnim nadzorom ili su podučeni o sigurnom načinu uporabe uređaja i razumiju opasnosti do kojih može doći.

Djeca trebaju biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.

Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.

Prostorija mora biti dovoljno ventilirana, kada se kuhinjska napa koristi u kombinaciji s drugim uređajima za izgaranje plina ili drugih goriva.

Napa se mora redovito čistiti i unutar i izvana (**BAREM JEDNOM MJESEČNO**), svakako se mora poštivati ono što je izričito navedeno u uputama za održavanje.

Nepridržavanje pravila za čišćenje nape i zamjene i čišćenje filtera dovodi do rizika od požara.

Strogo je zabranjeno pripremanje namirnica uz uporabu plamena.

Uporaba plamena je štetna po filtre i može dovesti do požara te je zbog toga svakako zabranjena.

Prženje se mora vršiti s posebnom pažnjom kako bi se izbjeglo paljenje pregrijana ulja.

PAŽNJA: Kada se ploča za kuhanje koristi, dostupni dijelovi nape se mogu pregrijati.

Pažnja! Ne priključujte uređaj na napajanje sve dok se instalacija nije u potpunosti završena.

Što se tiče tehničkih i sigurnosnih mjera koje treba poduzeti za ispuštanje isparenja, potrebno je strogo pridržavati se odredbi nadležnih lokalnih vlasti.

Usisani zrak se ne smije poslati u odvod koji se koristi za ispuštanje dima nastalog od uređaja za izgaranje plina ili drugih goriva.

Nikada ne koristite napu bez ispravno montirane rešetke!

Koristite samo vijke za instalaciju isporučene s proizvodom ili ako nisu priloženi, kupiti ispravnu vrstu vijaka. Koristite vijke ispravne duljine, koji su identificirani u vodiču za instalaciju.

Kada se istovremeno koristi napa i uređaji koji se pokreću pomoću energije koja nije električna, negativni tlak u prostoriji ne smije biti veći od 4 Pa (4 x 10-5 bar).

Ovaj uređaj označen je u skladu s Europskom smjernicom 2012/19/EZ o otpadu električne i elektroničke opreme (WEEE). Ispravnim zbrinjavanjem ovog proizvoda korisnik će pomoći u sprečavanju mogućih negativnih posljedica za okoliš i zdravlje.



Simbol  na proizvodu ili na popratnoj dokumentaciji pokazuje da se ovaj proizvod ne smije tretirati kao kućni otpad, nego se mora dostaviti na odgovarajuće mjesto prikupljanja otpada za recikliranje električne i elektroničke opreme. Potrebno je smjestiti ovaj proizvod u otpad uz poštivanje lokalnih propisa o zbrinjavanju otpada. Za više informacija o tretiranju, preuzimanju i recikliranju ovog proizvoda obratite se odgovarajućem lokalnom uredu za upravljanje, uredu usluge prikupljanja kućnog otpada ili trgovini u kojoj je kupljen proizvod.

Uređaj je dizajniran, testiran i proizveden u skladu s pravilima:

- Sigurnost: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Učinkovitost: 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 (elektromagnetska kompatibilnost): EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Savjeti za pravilnu uporabu kako bi se smanjio utjecaj na okoliš: Kada počnete kuhanje, uključite napu na minimalnu brzinu, ostavljajući je uključenom neko vrijeme i nakon završetka kuhanja. Povećajte brzinu samo u slučaju velikih količina dima i pare, koristeći funkciju booster samo u ekstremnim slučajevima. Za održavanje sustav za smanjenje mirisa učinkovitijim, zamijenite, kad je to potrebno, ugljeni filter/-re. Za održavanje učinkovitijim filtra za mast, po potrebi ga očistite. Da bi optimizirali učinkovitost i smanjili buku, koristite maksimalni promjer sustava kanala, opisan u ovom priručniku.

2. Korištenje

Uporaba ploče za kuhanje

Sustav indukcijskog kuhanja temelji se na fizičkom fenomenu magnetske indukcije. Ključno obilježje ovog sustava je direktan prijenos energije iz generatora na posudu.

Prednosti:

U usporedbi s električnim pločama za kuhanje, vaša indukcijska ploča je:

- **Sigurnija:** niža temperatura na staklenoj površini.
- **Brža:** kraće vrijeme zagrijavanja hrane.
- **Preciznija:** ploča odmah reagira na vaše naredbe.
- **Učinkovitija:** 90% apsorbirane energije pretvara se u toplinu. Osim toga, kada posudu za kuhanje uklonite s ploče, prijenos topline odmah se prekida, tako izbjegavajući nepotreban gubitak topline.

2.1 Posude za kuhanje



Upotrebljavajte samo posude s oznakom

Važno:

- kako biste izbjegli trajna oštećenja na ploči, nemojte koristiti:
- posude s neravnim dnom.
 - metalne posude s emajliranim dnom.
 - posude s hrapavom površinom, kako biste izbjegli grebanje površine ploče.
 - nikada ne stavljajte vruće posude na površinu upravljačke ploče.

2.1.1 Postojeće posude

Indukcijsko kuhanje koristi magnetizam za generiranje topline. Stoga posude moraju sadržavati željezo. Možete provjeriti da li je materijal od kojeg je proizvedena vaša posuda magnetski ili ne, uporabom jednostavnog magneta. Posude nisu prikladne za uporabu ako se ne mogu magnetski detektirati.

2.1.2 Preporučeni dijametri dna posuda

VAŽNO : ako posude nisu točnih dimenzija, zone za kuhanje neće se uključiti.

Kako biste provjerili minimalni promjer za posude prikladne za svaku pojedinu zonu, pogledajte ilustracije sadržane u ovom priručniku.

2.2 Ušteda energije

Za postizanje najboljih rezultata, preporučuje se:

- koristiti posude za kuhanje i tave s dnom jednake veličine kao zona za kuhanje.
- Koristiti samo posude i tave s ravnim dnom.
- Kad god je moguće držati poklopac na posudama za vrijeme kuhanja.
- Kuhati povrće, krumpir i sl. s malom količinom vode kako bi se smanjilo vrijeme kuhanja.
- Koristite ekspres lonac koji dodatno smanjuje potrošnju energije i vrijeme kuhanja.
- Postaviti posudu u središte zone za kuhanje nacrtane na ploči za kuhanje.

Uporaba nape Sustav za usisavanje se može koristiti u načinu rada za ekstrakciju i evakuaciju zraka ili za filtriranje za unutarnju recirkulaciju.



Usisna verzija

SI.7

Para se evakuira prema van kroz niz cijevi (moraju se kupiti odvojeno) pričvršćenih na isporučenu priрубnicu za spajanje. Promjer ispušne cijevi mora biti jednak promjeru prstena za povezivanje:

- u slučaju pravokutnog izlaza 222 x 89 mm
- u slučaju okruglog izlaza Ø 150 mm (*)

Za više informacija pogledajte stranicu posvećenu priboru usisne verzije, u ilustriranom dijelu ovog priručnika.

SI.7c

Priključite proizvod na cijevi i odvodne rupe na zidu s promjerom koji odgovara promjeru izlaznog zraka (priрубnici). Uporaba cijevi i rupa na zidu s manjim promjerom će rezultirati smanjenjem usisne učinkovitosti i drastičnim povećanjem razine buke.

Stoga, ne prihvaća se nikakva odgovornost.

- ! Koristite minimalno dug kanal.
- ! Koristite kanal s što manje zavoja (maksimalni kut zavoja: 90°).
- ! Izbjegavajte drastične promjene promjera cijevi.



Filtrirajuća verzija

SI.8

Usisani zrak se filtrira kroz posebne filtre za mast i za miris prije nego što se vraća natrag u sobu.

Proizvod se isporučuje sa svime što je potrebno za standardnu instalaciju s izlaskom zraka na prednjoj strani postolja kuhinjskoga ormarića.

U isporuku su već uključene četiri kompleta keramičkih filtera s aktivnim ugljenom za visoke performanse. Keramički filteri su inovativni modularni filteri od ugljana, koji se regeneriraju (vidi ovaj priručnik u odjeljku Održavanje - Filteri s aktivnim ugljenom).

Fizičko-kemijska svojstva omogućuju postizanje visoke učinkovitost apsorpcije mirisa i visoku mehaničku otpornost. Za više informacija pogledajte stranicu posvećenu priboru filtrirajuće verzije, u ilustriranom dijelu ovog priručnika.

Slika 13b

Posjetite web stranice www.elica.com i www.shop.elica.com kako biste provjerili kompletan asortiman dostupni kitova, kako bi mogli izvesti različita instaliranja, kako u filtrirajućoj, tako i u usisnoj verziji.

3. Postavljanje

Električna i mehanička instalacija moraju biti izvršene od strane specijaliziranog osoblja.

Uređaj je namijenjen za ugradnju na radnu površinu debljine 2-6 cm, u slučaju instalacije TOP; 2,5-6 cm u slučaju instalacije FLUSH.

Minimalna udaljenost između ploče za kuhanje i zida mora biti najmanje 5 cm s prednje strane i najmanje 4 cm bočno i najmanje 50 cm u odnosu na viseće elemente.

NAPOMENA = Predložene udaljenosti su indikativne: u dizajnu prostora moraju se slijediti upute proizvođača kuhinje.



3.1 Povezivanje s električnom strujom

Sl. 3

- Odspojite uređaj iz električne mreže
 - Instalaciju mora izvršiti stručno osoblje upoznato s važećim standardima instalacije i sigurnosti.
 - Proizvođač ne preuzima odgovornost za osobe, životinje ili stvari u slučaju nepoštivanja smjernica navedenih u ovom poglavlju.
 - Kabel za napajanje mora biti dovoljno dug da bi omogućio uklanjanje ploče za kuhanje s radne ploče.
 - Provjerite da li napon naveden na pločici na donjem dijelu uređaja naponu prisutnom u prostoriji u kojoj će se uređaj instalirati.
 - Ne koristite produžne kabele.
 - Uzemljenje je propisano zakonom.
 - Električni kabel za uzemljenje mora biti 2 cm duži od ostalih kabela.
 - U slučaju da uređaj nije opremljen kabelom za napajanje, upotrijebite kabel s presjekom vodiča od najmanje 2.5 mm² za snagu do 7200 Watt; a za veću snagu on mora biti najmanje 4 mm².
 - Kabel u niti jednoj točki ne smije doseći temperaturu za 50°C višu od sobne temperature.
 - Uređaj je namijenjen trajnom spajanju na električnu mrežu, što je razlog za povezivanje na fiksnu mrežu putem propisanog dvopolnog prekidača koji osigurava potpuno isključenje iz napajanja u slučaju prenapona kategorije III, te koji je lako dostupan nakon instalacije.
- Pažnja!** Prije ponovnog povezivanja na mrežu i provjere ispravnog rada, uvijek provjerite je li mrežni kabel ispravno montiran.
- Pažnja!** Zamjena kabela za međusobno povezivanje mora biti izvršena od strane ovlaštenog servisera ili osoba sa sličnim kvalifikacijama.

Napomena : proizvod je opremljen funkcijom Power Limitor (limitator snage) koja vam omogućuje da postavite maksimalni prag apsorpcije kw

Postavka mora biti izvršena u trenutku spajanja proizvoda na napajanje ili prilikom ponovljenog uključivanja same električne mreže (u roku od 2 minute). **Za slijed postavljanja funkcije Power Limitation (ograničenje snage) pogledajte upute u odjeljku Rad.**

3.2 Montaža

Prije početka instalacije:

- Nakon raspakiravanja proizvoda provjerite da isti nije oštećen prilikom prijevoza, te se u slučaju problema obratite dobavljaču ili Službi za korisnike, prije nego što nastavite s instalacijom.
- Provjerite da je kupljeni proizvod dimenzija prikladnih za odabranu ugradbenu zonu.
- Provjerite da unutar ambalaže (u svrhu prijevoza) nema popratnog materijala (na primjer, vrećice s vijcima, garancije i sl.), koji mora biti uklonjen i pohranjen.
- Također provjerite je li u blizini ugradbene zone dostupna električna utičnica.

Osobine dijela namještaja predviđenog za ugradnju:

- Proizvod se ne može ugraditi iznad hladnjaka, perilica posuda, štednjaka, pećnica, perilica i sušilica.
- Sve radove povezane s rezanjem namještaja, potrebno je izvršiti prije ugradnje ploče za kuhanje, pažljivo uklonivši sve ostatke rezanja i strugotine.

VAŽNO: koristite jednokomponentnu ljepljivu masu za brtvljenje (S), koja je otporna na temperaturu, do 250° ; prije instaliranja, površine koje se spajaju moraju se temeljito očistiti i ukloniti svaku tvar koja može umanjiti prijanjanje (npr.: sredstva za uklanjanje, konzervansi, masti, ulja, prašina, ostaci starih ljepila itd.); ljepilo treba jednoliko raspodijeliti po obodu okvira; nakon lijepljenja ostaviti da se osuši oko 24 sata.

Sl. 1b

PAŽNJA! Instalacija vijaka i zatvarača koja nije u skladu s ovim uputama može dovesti do rizika vezanih uz električnu energiju.

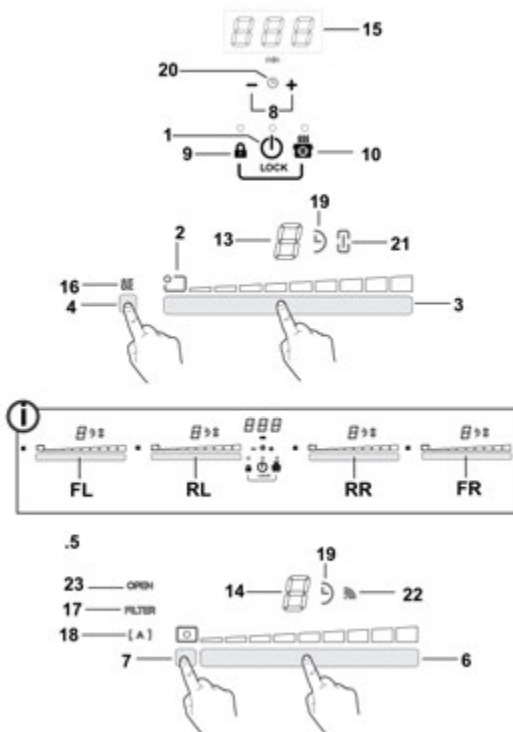
Napomena: za pravilnu ugradnju proizvoda preporučamo omatanje cijevi sa ljepljivom koja ima sljedeće karakteristike:

- meki, elastični, PVC film s ljepljivom na akrilnoj osnovi
- poštuje propise DIN EN 60454
- usporivač plamena
- odlična otpornost na starenje
- otporno na promjene temperature
- upotrebljiv pri niskim temperaturama

4. Funkcioniranje

Upravljačka ploča

Napomena: Za odabir naredbi dovoljno je dotaknuti (pritisnuti) odgovarajuće simbole.



Tipke

1. **ON/OFF** ploče za kuhanje/ nape za ploču za kuhanje
2. Pokazatelj zone za kuhanje
3. Izbor zone za kuhanje
/Povećanje/Smanjenje Power Level (razine snage)
4. Aktiviranje Temperature Manager (upravljanje temperaturom)
5. Tipke nape
6. Izbor nape
Povećanje/Smanjenje brzine (snage) usisavanja
7. Aktiviranje automatskih funkcija
Resetiranje zasićenja filtera
8. Aktiviranje Timer (mjerača vremena)
Povećanje/Smanjenje vremena Timer (mjerača vremena)
9. Key Lock (zaključavanje tipki)
- 9+10. Child Lock (funkcija zaključavanja)
10. Pauza / Opoziv

Zaslون / LED

11. Prikaz Power Level (razine snage)
12. Prikaz brzine (snage) usisavanja
13. Zaslون zone za kuhanje
14. Zaslون nape
15. Zaslون Timer
16. Pokazatelj Temperature Manager (upravljanje temperaturom)
17. Pokazatelj potrebna asistencija za filter
18. Pokazatelj funkcije automatskog usisavanja
19. Pokazatelj aktivnog Timer (mjerača vremena)
20. Pokazatelj aktivnog Egg Timer (mjerača vremena za kuhanje jaja)
21. Pokazatelj aktivnog Bridge (mosta)
22. Pokazatelj rada sa SNAP
23. Pokazatelj FLAP

UPORABA PLOČE ZA KUHANJE

Potrebno je znati prije početka:

Sve funkcije ove ploče za kuhanje osmišljene su u skladu s najstrožim mjerama sigurnosti.

Zbog toga:

- Neke funkcije se ne aktiviraju, ili se automatski deaktiviraju, kada nisu prisutne posude na ploči ili kada su iste loše postavljene.

- U ostalim slučajevima, aktivirane postavke se automatski deaktiviraju nekoliko sekundi nakon što odabrana postavka zahtijeva dodatno postavljanje koje nije učinjeno (npr.: "Uključite ploču za kuhanje" bez "Odaberite zonu kuhanja" i "Radnu temperaturu", ili "Funkciju Lock (zaključavanje)" ili "Timer (mjerac vremena)").



Pažnja! U slučaju (na primjer) dugotrajne uporabe, gašenje zone za kuhanje može trajati duže zbog faze hlađenja; na prikazu zone za kuhanje pojavit će se simbol "H" koji označava tu fazu. Pričekajte da se simbol na prikazu isključi prije nego što se približite zoni za kuhanje.

Prikaz zone za kuhanje

na zaslonima zona za kuhanje prikazuje se:

Zona za kuhanje uključena	
Power Level (razina snage)	
Pokazatelj preostale topline	
Detektor posude	
Aktivirana funkcija "Temperature Manager" (upravljanje temperaturom)	
Aktivirana Funkcija Child Lock (zaključavanje)	
Funkcija Pauza	
Funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrijavanje)	

Karakteristike ploče za kuhanje

● Safe Activation (Sigurno aktiviranje)

Proizvod se aktivira samo u prisutnosti posude u kuhanje: proces zagrijavanja se ne pokreće ili se prekida u slučaju odsutnosti ili uklanjanja posude.

● Pot Detector (Otkrivanje posuda)

Uređaj automatski detektira prisutnost posuda za kuhanje.

● Safety Shut Down (Sigurnosno isključivanje)

Iz sigurnosnih razloga, svaka zona za kuhanje ima maksimalnu vrijeme rada, koje ovisi o razini postavljene snage.

● Residual Heat Indicator (Pokazatelj preostale topline)

Pri isključivanju jedne ili više zona kuhanja prisutnost preostale topline je označena posebnim vizualnim signalom na Displayu (zaslonu) odgovarajućeg područja, putem simbola "H".

Rad

Napomena: Za aktiviranje bilo funkcije najprije morate aktivirati željeno područje

● Uključivanje



Pritisnite (dodirnite) **ON/OFF ploče za kuhanje/ nape**. Svjetlosni indikator će se upaliti kako bi signalizirao da je ploča za kuhanje/ napa spremna za uporabu. Ponovno pritisnite za isključivanje.

Napomena: Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.

● Odabiranje zona kuhanja

Dodirnite (pritisnite) **Područje izbora (3)** koje odgovara željenoj zoni kuhanja.

● 9 Power Level (razina snage)

Ploča za kuhanje ima 9 razina snage. Dodirnite i klizite prstima po **Području izbora (3)**: prema udesno za povećavanje razine snage; prema ulijevo za smanjivanje razine snage.

● Power Booster (Povećanje snage)

Proizvod je opremljen dodatnom razinom snage (preko razine **9**), koja ostaje aktivna tijekom 10 minuta, nakon čega se snaga vraća na prethodnu razinu.

Dodirnite i klizite prstima po **Području izbora (3)** (prije razine **9**) i aktivirajte Power Booster (Povećanje snage). Razina snage Power Booster je prikazana na zaslonu zone sa simbolom "P".

● Bridge Zones (most područja)

Zone kuhanja zahvaljujući funkciji Bridge, mogu raditi u kombiniranom načinu, stvarajući jedinstvenu zonu kuhanja s istom razinom snage. Ta funkcija omogućuje ujednačeno kuhanje i s posudama velikih dimenzija.

Može se koristiti u kombinaciji prednja zona za kuhanje "Master" sa odgovarajućom stražnjom zonom za kuhanje "Sekundarna"

(za provjeru na kojim područjima je predviđena ova funkcija, pogledajte ilustrirani dio ovog priručnika).

Za aktiviranje funkcije Bridge:

- odaberite istodobno dva područja izbora zona za kuhanje koje želite koristiti

- pokazatelj funkcije Bridge (21) zone za kuhanje

"Sekundarna" se uključuje "  "

- preko Područja izbora (3) zone kuhanja "Master" moguće je postaviti Razinu (snagu) kuhanja

- za isključivanje Funkcije Bridge dovoljno je ponoviti istu proceduru aktiviranja

● Temperature Manager (upravljanje temperaturom)

Temperature Manager (upravljanje temperaturom) je kontrolna funkcija koja dozvoljava održavanje topline na stalnoj temperaturi i optimiziranoj razini snage; idealna je za čuvanje spremjene hrane toplom.

Funkcija Temperature Manager aktivira se pritiskom područja za aktiviranje (4)

Na zaslonu zone koja radi u funkciji Temperature Manager pojavljuje se simbol "  "

● Key Lock (Zaključavanje tipki)

Key Lock (zaključavanje tipki) omogućuje blokiranje postavki kako bi se spriječilo njihovo slučajno mijenjanje, ostavljajući aktivnim već postavljene funkcije.

Aktiviranje:

- pritisnite  (9)
- LED koji se nalazi iznad tipke svijetli, što ukazuje na uspješnu aktivaciju

Ponovite za isključivanje.

● Child Lock (funkcija zaključavanja)

Child Lock (funkcija zaključavanja) onemogućuje da djeca mogu slučajno uključiti zone kuhanja i zonu usisa, onemogućujući aktiviranje bilo koje funkcije. Child Lock može se aktivirati samo kada je uređaj uključen, ali kada su zone za kuhanje (i zona usisa) isključene.

Aktiviranje:

- ukloniti sve posude s ploče za kuhanje

- pritisnuti i istodobno držati  (9) i  (10), zvučni signal označava da je funkcija aktivna, i prikazuje se jedna "L" na zaslonima (13) i (14).

Ponovite za isključivanje.

● Timer (mjerač vremena)

Funkcija Timer služi za odbrojavanje koje se može postaviti, istovremeno, za svaku zonu za kuhanje (i područje usisa). Po isteku postavljenog vremena, zone kuhanja (ili zone usisa) se automatski isključuju i korisnik se upozorava odgovarajućim zvučnim signalom.

Aktiviranje/Podešavanje funkcije Timer ploče za kuhanje

- Odaberite zonu kuhanja (snaga*0)

- Pritisnite  + (8) za pristupanje funkciji Timer

- Podesite vrijeme trajanja funkcije Timer:

pritisnite izbornik  , za povećanje vremena automatskog isključivanja
pritisnite izbornik  , za smanjenje vremena automatskog isključivanja

Ako želite, možete ponoviti postupak za preostale zone za kuhanje.

Napomena: Svaka zona kuhanja može imati različito postavljen Timer (mjerač vremena); na zaslonu (15) će se pojaviti, na 10 sekundi, odbrojavanje posljednje izabrane zone, nakon čega se prikazuje odbrojavanje sa manjim vremenom.

Kada mjerač vremena završi odbrojavanje, oglašava se zvučni signal (na 2 minute, ili prestaje pritiskom ), dok zaslon (15) treperi, sa simbolom "0.00".

Napomena: kada se koristi funkcija Timer na strani zaslona

zone kuhanja pojavljuje se simbol "  " (19)

Za isključivanje funkcije Timer:

- odaberite zonu za kuhanje
- postavite vrijednost mjerača vremena na "0", putem

Napomena: funkcija će ostati aktivna ako se u međuvremenu ne pritisnu druge tipke.

● Egg Timer (merač vremena za kuhanje jaja)

Funkcija Egg Timer (mjerač vremena za kuhanje jaja) je neovisna od zona za kuhanje (i zone usisa). Egg Timer (mjerač vremena za kuhanje jaja) se aktivira pritiskom na   (8).

Napomena: za podešavanje funkcije **Egg Timer** slijedite isti postupak kao i za funkciju **Timer**.

Kada mjerač vremena završi odbrojavanje, oglašava se zvučni signal (na 2 minute, ili prestaje pritiskom  ) , dok zaslon (15) treperi, sa simbolom "0.00".

Napomena: kada se koristi funkcija Egg Timer na pojavljuje se simbol  (20)

● Pauza

Funkcija Pauza omogućuje obustavu svake aktivne funkcije na ploči za kuhanje, postavljajući na nulu snagu kuhanja.

Aktiviranje:

- pritisnite  (10)
- prikazuje se jedna "||" na zaslonima (13).

Za isključivanje funkcije:

Napomena : ova operacija obnavlja uvjete rada ploče prije pauze

- pritisnite  (10)
- u prvih 10 sekundi dugo kliznite prstima udesno **Područje izbora (3)**, koje se odnosi na **zonu kuhanja 2 (SL.19)** ;
- Napomena :** ako se operacija ne izvrši u ovom vremenu funkcija ostaje aktivna.

Napomena: ako se poslije 10 minuta, **Funkcija Pauza** ne isključi, ploča za kuhanje se isključuje automatski.

● Recall (opoziv)

Funkcija Opoziv omogućuje obnavljanje svih postavki ploče za kuhanje, u slučaju neželjenog isključivanja.

Aktiviranje:

- ponovo uključite ploču 
u roku od 6 sekundi nakon isključivanja
- pritisnite "  " u roku slijedećih 6 sekundi

● Funkcija Automatic Heat UP (Automatsko grijanje)

Funkcija Automatic Heat UP omogućuje brže postizanje postavljene snage zagrijavanja; s ovom funkcijom imamo prednost bržeg kuhanja, ali bez rizika od spaljivanja hrane, jer temperatura ne prelazi postavljenu razinu. Ova funkcija je dostupna za razine snage 1 -8 .

Aktiviranje:

- dugo pritisnite na **Područje izbora (3)**, željenu snagu
- prikazuje se jedna "A" na zaslonu (13).

● Power Limitation (ograničenje snage)

Funkcija Power Limitation omogućuje postavljanje rada uređaja ograničavajući maksimalnu apsorpciju.

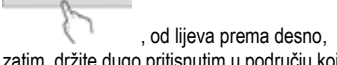
Napomena : podešavanje se mora izvršiti s isključenom

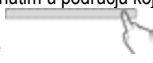
pločom, **bez** pritiskanja tipki , u trenutku kada je ploča za kuhanje priključena na napajanje ili kada se napajanje ponovo uključi, u roku od 2 minute.

Za podešavanje funkcije Power Limitation :

- pritisnite i držite dugo pritisnutim tipke  , dok se ne emitira kratki zvučni signal

- istovremeno klizite prstima po područjima izbora **FL i RL**

 , od lijeva prema desno, zatim, držite dugo pritisnutim u području koje odgovara

posljednjoj razini snage  , dok se ne emitira kratki zvučni signal

zaslon Timer (15) prikazuje simbole "CF6", koji označavaju da je moguće izvršiti podešavanje

zaslon **zone FL** prikazuje postavke struje**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

** zadana postavka je 7,4 KW

- za promjenu podešavanja funkcije Power Limitation
(ograničenje snage) klizite po područjima izbora **FL**



- za memoriranje izvršenog izbora pritisnite tipke  ,
na 1 sekundu;
emitira se dugi zvučni signal, kao potvrda izvršenog
podešavanja i izlazi se iz funkcije.

UPORABA NAPE

● Uključivanje

Pritisnite (dodirnite)  **ON/OFF ploče za kuhanje/ nape**
Svjetlosni indikator će se upaliti kako bi signalizirao da je ploča za kuhanje/ napa spremna za uporabu
Ponovno pritisnite za isključivanje

Napomena: Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.

● Uključivanje nape:

Dodirnite (pritisnite) **Područje izbora (6)** za aktiviranje nape

● Brzina (snaga) usisa:

Ploča je opremljena s 8 razina usisne brzine (snage)

Dodirnite i klizite prstima po**Području izbora (6)**:

prema udesno za povećavanje brzine (snage) usisavanja (0-8);

prema ulijevo za smanjivanje brzine (snage) usisavanja (8-0);

● Power Booster nape

Proizvod je opremljen sa dvije dodatne razine brzine (snage) usisa (preko razine )

- Dodirnite i klizite prstima po**Području izbora (3)** (preko razine ) i aktivirajte Power Booster aspiratora

razina 9 : ostaje aktivna 15 minuta

razina 10 : ostaje aktivna 5 minuta

poslije čega se snaga vraća na razinu 8

Napomena : kada je aktiviran Power Booster nape, zaslon (13) odabrane zone kuhanja prikazuje simbol" 

● Timer (mjerač vremena)

Aktiviranje/Podešavanje funkcije Timer za napu

• Odaberite napu.

• Pritisnite   (8) za pristup funkciji Timer (iz bilo koje brzine)

• Podesite vrijeme trajanja funkcije Timer:

pritisnite izbornik , za povećanje vremena automatskog isključivanja

pritisnite izbornik , za smanjenje vremena automatskog isključivanja

na zaslonu (15) se prikazuje odbrojavanje,

Napomena: na strani zaslona zone kuhanja pojavljuje se simbol "  "(19)

Kada mjerac vremena završi odbrojavanje, oglašava se zvučni signal (na 2 minute, ili prestaje pritiskom  ), dok zaslon (15) treperi, sa simbolom "0.00".

Za isključivanje funkcije Timer:

- odaberite **Područje izbora (6)**
- postavite vrednost tajmera na "  ", preko 

Napomena: funkcija će ostati aktivna ako se u međuvremenu ne pritisnu druge tipke.

● Uključivanje pokazatelja zasićenosti filtera

Ovi pokazatelji su obično isključeni
(za filter masti i filter sa aktivnim ugljem)

Za njihovo uključivanje postupite na sljedeći način:

- uključite usisnu ploču putem ;

- sa isključenim motorom usisavanja i zona kuhanja, pritisnite i držite pritisnutim **Područje izbora (7)**:

LED "FILTER" (17) svijetli slabom svjetlošću
zaslon (14) nape prikazuje slovo "G" – za nastavljajanje uključivanja pokazatelja zasićenja **filtera masti** –

Napomena : ponovo pritisnite **Područje izbora (7)** za prikazivanje na zaslonu (14) slova "F" i nastavite s aktiviranjem **filtera mirisa sa aktivnim ugljem**

Aktivno

- pritisnite **Područje izbora (6)**, LED "FILTER" (17) počinje da svijetli jakim intenzitetom, a zatim se isključuje poslije 10 sekundi, što ukazuje na to da je došlo do **UKLJUČIVANJA**.

● Isključivanje pokazatelja zasićenosti filtera

ponovite prethodno opisani postupak za uključivanje;

- LED "FILTER" (17) počinje svijetliti niskim intenzitetom, a zatim se isključuje poslije 10 sekundi, što ukazuje na to da je došlo do **ISKLJUČIVANJA**.

● Pokazivač zasićenja filtera

Napa prikazuje kada je potrebno izvesti održavanje filtra:

Filter za mast

LED "**FILTER**" (17) se uključuje;
na zaslonu (14) prikazuje se simbol **G** (u trajanju od 10 sekundi od uključivanja)

Filter za miris s aktivnim ugljem

LED "**FILTER**" (17) treperi;
na zaslonu (14) prikazuje se simbol **F** (u trajanju od 10 sekundi od uključivanja)

● Resetiranje zasićenja filtera

Poslije održavanja filtera (masti i/ili za miris s aktivnim ugljem) dugo pritisnite **Područje izbora (7)**:

LED "**FILTER**" se isključuje i ponovno pokreće brojač pokazatelja.

Napomena: Ponovite operaciju u slučaju istodobne signalizacije oba filtra.

● Automatski rad

Proizvod je opremljen senzorom kvaliteta zraka koji omogućuje da napa automatski podesi najpovoljniju brzinu usisavanja prema vrsti kuhanja.

Za aktiviranje ove funkcije:

Kratko pritisnite **Područje izbora (7)**, LED "**(A)**" (18) se uključuje i pokazuje da napa radi u ovom načinu rada.

● Automatski rad nape s SNAP®-om

Za priključivanje nape i SNAP®-a, pogledajte priručnik isporučen sa **SNAP®-om** ili posjetite www.elica.com.

Napomena: SNAP® je dodatni uređaj za usisavanje, sposoban za rad zajedno s napom.

Za aktiviranje ove funkcije:

Kratko pritisnite **Područje izbora (7)**, LED "**(A)**" (18) i LED  (22) se uključuju i pokazuju da napa radi u ovom načinu rada.

● Pokazatelj otvorenog FLAP-a

Područje usisavanja je opremljeno s rotirajućim mehaničkim FLAP-om (poklopcem). Za aktiviranje proizvoda potrebno je uključiti napu i otvoriti flap. Napa je opremljena senzorom koji, kada je uključeno usisavanje, a u slučaju potpunog zatvaranja FLAP-a, automatski zaustavlja motor. Usisavanje se ponovo uključuje samo kada se ponovo otvori FLAP.

- uključivanjem nape motor se neće pokrenuti ako je FLAP zatvoren:

LED "**OPEN (otvoreno)**" (23) se uključuje i emitira se dugi zvučni signal na svakih 5 sekundi zaslon (12) treperi

- ako se FLAP zatvori kada je motor uključen, motor se zaustavlja:

LED "**OPEN (otvoreno)**" (23) se uključuje i emitira se dugi zvučni signal na svakih 5 sekundi zaslon (12) treperi

Ovaj uređaj je dizajniran za korištenje u kombinaciji s KOMPLETOM senzor za prozor (ne isporučuje se od strane proizvođača)

Instaliranjem KOMPLETA senzor za prozor (samo u slučaju korištenja u načinu rada USIS), usis zraka prestaje raditi kada god je prozor u sobi, na kojem je komplet instaliran, zatvoren. Preporučuje se kupnja kompleta KIT FDS – 100 Elektrotechnik Schabus, dostupnog u ovlaštenim centrima Elektrotechnik Schabus ili izravno putem web stranice www.elektrotechnik-schabus.de.

• Električni priključak KOMPLETA senzor za prozor mora izvršiti kvalificirano i stručno osoblje.

PAŽNJA: postavite KOMPLET u područje koje je nakon dovršetka instalacije nedostupno za korisnika.

• Proizvođač ovog uređaja odbija svaku odgovornost za bilo koje probleme, oštećenja, požare uzrokovane nedostacima i/ili neispravnim radom i/ili nepravilnim instaliranjem KOMPLETA.

4.1 Tablica snage

Razina snage		Vrsta kuhanja	Uporaba razine (oznaka slijedi iskustvo i navike kuhanja)
Maksimalna snaga	Boost	Brzo zagrijavanje	Idealno za podizanje temperature hrane u kratkom vremenu do brzog vrenja vode ili za brzo zagrijavanje tekućina za kuhanje
	8-9	Prženje – kuhanje	Idealno za lagano prženje, započinjanje kuhanja, prženje zamrznutih proizvoda, brzo vrenje.
Visoka snaga	7-8	Lagano zagrijavanje– zaprška - kuhanje – grill	Idealno za zaprške, održavanje vrenja, dugo kuhanje i grill (za kratko vrijeme trajanja, 5-10 minuta)
	6-7	Lagano zagrijavanje – dugo kuhanje – kuhanje gulaša – zaprška – grill	Idealno za lagano prženje, održavanje laganog vrenja, dugo kuhanje i grill (za srednje vrijeme trajanja, 10-20 minuta), prethodno zagrijati dodatne elemente
Srednja snaga	4-5	Dugo kuhanje – kuhanje gulaša – lagano zagrijavanje – grill	Idealno za kuhanje gulaša, zadržavanje delikatnih vrenja, dugo kuhanje (za dugo vrijeme trajanja), lagano zagrijavanje pri pripremi tjestenine.
	3-4	Dugo kuhanje – lagano vrenje – zgušnjavanje –lagano zakuhanje	Idealno za dugo kuhanje (riža, umaci, pečenja, riba) s dodatnom tekućinom (npr. voda, vino, temeljac, mlijeko), lagano zagrijavanje pri pripremi tjestenine
	2-3	Dugo kuhanje – lagano vrenje – zgušnjavanje –lagano zakuhanje	Idealno za dugo kuhanje (manje od jedne litre: riža, umaci, pečenja, riba) s dodatnom tekućinom (npr. voda, vino, temeljac, mlijeko)
Niska snaga	1-2	Rastapanje –otapanje – zadržavanje topline – lagano zakuhanje	Idealno za omekšavanje maslaca, lagano rastapanje čokolade, odmrzavanje proizvoda manjeg obujma
	1	Rastapanje –otapanje – zadržavanje topline – lagano zakuhanje	Idealno za održavanje toplima manjih količina netom pripremljene hrane, na temperaturi za posluživanje, te za zgotovljavanje rižota.
OFF	Snaga nula	Površina za odlaganje	Ploča za kuhanje na poziciji stand-by ili ugašena (moguće prisustvo topline s kraja kuhanja, označeno s H-L-O)

4.2 Tablica za kuhanje

Kategorija namirnice	Jelo ili vrsta kuhanja	Razina snage i način kuhanja			
		Prva faza	Snaga	Druga faza	Snaga
Tjestenina, riža	Svježa tjestenina	Zagrijavanje vode	Booster-9	Kuhanje tjestenine i zadržavanje vrenja	7-8
	Svježa tjestenina	Zagrijavanje vode	Booster-9	Kuhanje tjestenine i zadržavanje vrenja	7-8
	Kuhana riža	Zagrijavanje vode	Booster-9	Kuhanje tjestenine i zadržavanje vrenja	5-6
	Rižoto	Zaprške i tostiranje	7-8	Kuhanje	4-5
Povrće	Priprema na lešo	Zagrijavanje vode	Booster-9	Lešanje	6-7
	Prženje	Zagrijavanje ulja	9	Prženje	8-9
	Brzo prženje uz miješanje	Zagrijavanje dodatnih elemenata	7-8	Kuhanje	6-7
	Gulaš	Zagrijavanje dodatnih elemenata	7-8	Kuhanje	3-4
	Zaprške	Zagrijavanje dodatnih elemenata	7-8	Zažucivanje zaprške	7-8
Meso	Pečenje	Pečenje mesa s uljem (ako je s maslacem, snaga 6)	7-8	Kuhanje	3-4
	Priprema na žaru	Zagrijavanje posude	7-8	Grill na obje strane	7-8
	Zažucivanje	Zažucivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	7-8	Kuhanje	4-5
	Jušna jela/gulaš	Zažucivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	7-8	Kuhanje	3-4
Riba	Priprema na žaru	Zagrijavanje posude	7-8	Kuhanje	7-8
	Jušna jela/gulaš	Zažucivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	7-8	Kuhanje	3-4
	Prženje	Zagrijavanje ulja ili masnih sastojaka	8-9	Prženje	7-8
Jaja	Pržena jela	Zagrijavanje tave s maslacem ili masnim sastojcima	6	Kuhanje	6-7
	Omlet	Zagrijavanje tave s maslacem ili masnim sastojcima	6	Kuhanje	5-6
	Kuhano/tvrdo kuhano	Zagrijavanje vode	Booster-9	Kuhanje	5-6
	Palačinke	Zagrijavanje tave s maslacem	6	Kuhanje	6-7
Umaci	Rajčica	Zažucivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	6-7	Kuhanje	3-4
	Ragu	Zažucivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	6-7	Kuhanje	3-4
	Bešamel	Priprema baze (otapanje maslaca i brašna)	5-6	Dostizanje laganog vrenja	3-4
Slatkiši, kreme	Slastičarska krema	Uzavrivanje mlijeka	4-5	Održavanje laganog vrenja	4-5
	Puding	Uzavrivanje mlijeka	4-5	Održavanje laganog vrenja	2-3
	Riža na mlijeku	Zagrijavanje mlijeka	5-6	Održavanje laganog vrenja	2-3

5. Održavanje

Održavanje ploče za kuhanje

Pažnja! Prije bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, pobrinite se da su zone za kuhanje isključene i da je svjetlosni indikator topline nestao.

5.1 Čišćenje

Ploča za kuhanje mora se očistiti nakon svake uporabe.

Važno:

Ne koristite abrazivne spužve i četkice. Njihovom uporabom bi se s vremenom moglo oštetiti staklo.

Nemojte koristiti kemijske, iritirajuće deterdžente kao na primjer sprej za čišćenje pećnice i odstranjivač mrlja.

Nakon svake uporabe ostavite ploču da se ohladi i zatim je očistite kako biste uklonili skorene ostatke hrane i mrlje uzrokovane ostacima hrane.

Šećer i proizvodi s visokim udjelom šećera oštećuju ploču za kuhanje i moraju se odmah ukloniti.

Sol, šećer i pijesak mogu ogrebat staklenu površinu.

Koristite mekanu krpu, upijajući kuhinjski papir ili posebne proizvode za čišćenje ploče (pridržavajte se uputa Proizvođača)

NE KORISTITE UREĐAJE ZA ČIŠĆENJE PAROM!!!

Važno:

U slučaju slučajnih i velikih izlivanja tekućine iz posude moguće je intervenirati preko ispusnog ventila koji se nalazi na dnu uređaja, kako bi se uklonili svi ostaci i obavilo čišćenje s maksimalnom higijenskom sigurnošću.

Slika 16

Za potpunije i temeljitije čišćenje možete potpuno ukloniti donju posudu

Slika 18a - 18b

Održavanje nape

Čišćenje

Za čišćenje koristite **ISKLUČIVO** vlažnu krpu i tekuće neutralne deterdžente. **ZA ČIŠĆENJE NEMOJTE KORISTITI ALATE ILI INSTRUMENTE!**

Izbjegavajte uporabu abrazivnih proizvoda.

NEMOJTE KORISTITI ALKOHOL!

Filtar za mast

Zadržava čestice masti nastale kuhanjem.

Mora se čistiti jednom mjesečno (ili kada to zahtijeva sustav pokazatelja zasićena filtera), s blagim deterdžentima, ručno ili u perilici za posuđe, na niskim temperaturama i kratkom ciklusu.

Prilikom pranja u perilici za posuđe, metalni filtari mogu izbljediti, ali njegova filterarska svojstva se ne mijenjaju.

Slika 15

Filtar s aktivnim ugljenom

(Samo za filtrirajuću verziju)

Upija neugodne mirise uzrokovane kuhanjem.

Proizvod je opremljen s četiri baterije filtera za uklanjanje neugodnih mirisa s aktivnim ugljenom. Aktivni ugljen je ugrađen u keramičku strukturu koja ih čini lako i potpuno dostupne za nečistoću, stvarajući tako veliku apsorpcijsku površinu.

Zasićenost **keramičkih filtera s aktivnim ugljenom** se javlja nakon kraće ili duže uporabe, ovisno o vrsti kuhanja i regularnosti čišćenja filtra za mast. Ovi filteri za miris mogu se toplinski regenerirati svakih 2/3 mjeseca u pećnici zagrijanoj na 200 °C u trajanju od 45 minuta. Regeneriranje omogućuje maksimalno trajanje filtera na 5 godina.

Slika 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Pretraživanje kvarova

KOD GREŠKE	OPIS	MOGUĆI UZROCI	OTKLANJANJE GREŠKE
E2	Kontrolna ploča se gasi zbog previsoke temperature	Unutrašnja temperatura električnih dijelova je previsoka	Pričekati da se ploča ohladi prije ponovne uporabe
ERR03 + zvučni signal 	Otkriveno je kontinuirano (stalno) aktiviranje tipke. Sučelje se isključuje nakon 10 sekundi.	Voda, posude ili kuhinjski pribor se nalaze iznad korisničkog sučelja.	Očistite površinu, uklonite eventualne predmete s površine.
Za sve ostale poruke o pogreškama (E ... U ...)	Nazovite službu za tehničku podršku i prijavite kod kvara		

5.3 Služba za korisnike

Prije nego što kontaktirate Službu za korisnike:

1. Provjerite je li moguće samostalno riješiti problem na temelju točaka opisanih u "Pretraživanje kvarova"
2. Ugasite i ponovno upalite uređaj da provjerite da li problem i dalje postoji.

Ako i nakon gore navedenih provjera problem i dalje postoji, obratite se najbližoj Službi za korisnike

Bu kılavuzda belirtilen talimatlara adım adım bağlı kalınız. Üretici, bu kılavuzda bildirilen talimatlara uyulmaması sonucunda cihazda oluşabilecek olumsuzluklar, hasarlar veya yangınlar konusunda hiçbir sorumluluk kabul etmez. Cihaz yalnızca yiyeceklerin pişirilmesi ve bu pişirmeden kaynaklanan dumanların aspirasyonu için evsel kullanıma yönelik olarak üretilmiştir. Başka amaçlarla kullanıma izin verilmemektedir (örn. Ortamların ısıtılması). Üretici, uygun olmayan kullanıma veya komutların yanlış ayarlanmasına ilişkin hiçbir sorumluluk kabul etmez.

Ürünün görünümü bu kitapçıkta yer alan görsellerde betimlenenden farklı olabilmekle birlikte, kullanma, bakım ve kurulum talimatları aynı kalır.

Bu kullanım kılavuzunu ileride ihtiyaç duyulabilecek her anda başvurulabilmesi için muhafaza etmek önemlidir. Ürünün satılması, başkasına verilmesi ya da taşınması esnasında bu kullanım kılavuzunun üründen ayrılmasını sağlayınız.

- ! Talimatları dikkatlice okuyun: Kurulum, kullanım ve güvenlik ile ilgili çok önemli bilgiler içerir.
- ! Ürün üzerinde elektrik tadilatları yapmayınız.
- ! Cihazın kurulumuna başlamadan önce tüm parçaların kullanılabilir halde olduğunu kontrol ediniz. Aksi takdirde üreticiyle irtibata geçiniz ve kurulumu devam etmeyiniz.
- ! Kurulumu geçmeden önce ürünün bütünlüğünden emin olunuz. Aksi takdirde üreticiyle irtibata geçiniz ve kurulumu devam etmeyiniz.

Not: "(*)" ile işaretli elemanlar opsiyonel aksesuarlar olup sadece satın alınacak bazı model veya elemanlarla birlikte temin edilir.



1. Uyarılar

Dikkat! Aşağıda yer alan talimatlara kesinlikle uyunuz:

- Herhangi bir kurulum işlemine başlamadan önce cihazın elektrik bağlantısı kesilmelidir.
- Ocağın kurulumu veya bakımı üreticinin talimatlarına uygun olarak ve güvenlik konusunda yürürlükte olan yerel düzenlemelere uyularak uzman bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. Kullanım kılavuzunda özellikle belirtilmemişse, cihazın hiçbir parçasını onarmayınız veya değiştirmeyiniz.

- Cihazın topraklanması zorunludur.
- Elektrik kablosu, ankastre cihazın elektrik şebekesine bağlanmasına izin verecek kadar uzun olmalıdır.
- Kurulumun yürürlükte olan güvenlik yönetmeliklerine uygun olması için, kurulum düzenlemelerine uygun şekilde, III aşırı gerilim kategorisi koşullarında şebekenin tamamen kesilmesini sağlayan bir standartlara uyum şalter gerekir.
- Çoklu prizler veya uzatmalar kullanmayınız.
- Kurulumu tamamladıktan sonra, kullanıcı artık elektrikli bileşenlere ulaşamamalıdır.
- Kullanım sırasında ocak ve erişilebilir parçaları ısınabilir. Isınan parçalara dokunmamaya dikkat ediniz.
- Çocukların cihazla oynamaları yasaktır; erişilebilir parçalar kullanım sırasında ısınabileceği için, çocukları ocağın uzak ve gözetim altında tutunuz.
- İndüksiyonlu ocağı kullanmadan önce, kalp pili ve aktif implant taşıyan kişilerin kullandıkları aygıtın alet ile uyumlu olup olmadığını kontrol etmeleri gerekir.
- Kullanım esnasında ve sonrasında, aletin ısıtıcı kısımlarına dokunmayınız.
- Ocağın tüm bileşenleri yeterince soğumadan bez veya diğer yanıcı malzemeler ile temastan kaçınınız.
- Ocağın üstüne veya yakınına yanıcı malzeme koymayınız.

- Fazla ısınan gresler ve yağlar kolayca alev alabilir. Yağdan zengin besinleri pişirirken gözetim altında tutunuz.
- Yüzeyde çatlak olduğu takdirde, elektrik çarpması olasılığını önlemek için aleti kapatınız.
- Alet dış zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi aracılığıyla çalışmaya uygun değildir.
- Yağlı ocağın üzerinde gözetimsiz pişirme işlemi tehlikeli olabilir ve yangın çıkmasına sebep olabilir.
- Pişirme süreci daima gözetim altında tutulmalıdır. Kısa süreli pişirme işlemi sürekli gözetim altında tutulmalıdır.
- Alevleri ASLA su ile söndürmeye çalışmayınız. Aksine, ocağı derhal kapatıp alevleri yangın önleyici bir kapak veya bir örtü kullanarak boğunuz. Yangın tehlikesi: Ocağın üzerine herhangi bir eşya koymayınız.
- Buharlı temizleyici kullanmayınız.
- Fazla ısınma ihtimali olduğundan, ocağın üzerine bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal malzeme koymayınız.
- Modeli elektrik şebekesine bağlamadan önce: Elektrik gerilim ve güç değerlerinin şebeke ile uyumlu ve bağlantı kablusunun uygun olduğundan emin olmak için ocağın alt kısmında bulunan bilgi levhasını kontrol ediniz. Tereddüt halinde uzman bir elektrik uzmanı ile irtibata geçiniz.

Önemli:

- Kullanımdan sonra, ocağı kumandasını kullanarak söndürünüz ve tencere algılayıcısına güvenmeyiniz.
 - Sıvıların taşmasını önlemek üzere, sıvıları haşlarken veya ısıtırken ısı girişini azaltınız.
 - Isıtıcı bileşenleri üzerinde boş tencere veya tavayla veya kapsız bırakmayınız.
 - Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra, ilgili bölümü söndürünüz.
 - Pişirme esnasında alüminyum folyo kullanmayınız, veya alüminyum ile ambalajlanmış ürünleri asla doğrudan ocağın üzerine koymayınız. Alüminyum eriyip ocağa onarılamaz şekilde zarar verebilir.
 - İçinde yemek olan teneke kutu veya konserveleri açmadan ısıtmayınız: Patlayabilir!
- Bu uyarı diğer tüm ocak tipleri için geçerlidir.
- Booster gibi yüksek güçlü bir fonksiyonun kullanılması kızartma yağı gibi bazı sıvıları ısıtmak için uygun değildir. Yüksek ısı tehlikeli olabilir. Bu durumlarda daha düşük bir ısıtma gücü kullanılması önerilir.
 - Kaplar doğrudan ocağın üzerine yerleştirilmeli ve ortalanmalıdır. Tencere ve ocak arasında kesinlikle başka nesne olmamalıdır.
 - Yüksek ısı olduğunda cihaz pişirme alanlarının güç seviyesini otomatik olarak düşürür.

Herhangi bir temizlik veya bakım işleminden önce, ürünü fişi çekerek veya kabinin ana şalterini kapatarak elektrik şebekesinden ayırınız.

Tüm kurulum ve bakım işlemleri için, iş eldivenleri kullanınız.

Alet 8 yaşından küçük çocuklar ve fiziksel, duysal veya zihinsel kapasite eksikliği olan veya gerekli bilgiye ve deneyime sahip olmayan kişiler tarafından gözetim altında veya kendilerine aletin güvenli kullanımı ve aletten kaynaklanan tehlikeler hakkında bilgiler verildikten sonra kullanılabilir.

Çocuklar aletle oynamamaları için kontrol altında tutulmalıdır.

Temizlik ve bakım işlemleri çocuklar tarafından gözetimsiz şekilde yapılmamalıdır.

Mutfak davlumbazı gaz veya başka yakıtlarla çalışan başka aletlerle aynı anda kullanıldığında, alanda yeterli havalandırma olmalıdır.

Davlumbazın gerek içi gerekse dışı sık sık temizlenmelidir (EN AZINDAN AYDA BİR KEZ). Bununla birlikte, bakım talimatlarında açıkça belirtilenlere uyunuz.

Davlumbazın temizliği ve filtrelerin temizliği ve değiştirilmesine ilişkin standartlara uyulmaması yangın riski doğurur.

Alevde yiyecek pişirme kesinlikle yasaktır.

Açık alev kullanımı filtrelere zarar verdiğinden ve yangına sebep olabileceğinden, kesinlikle kullanılmamalıdır.

Kızartma, aşırı ısınan yağın alev almasını engellemek için kontrol altında yapılmalıdır.

DİKKAT: Ocak çalışır durumda olduğunda, davlumbazın erişilebilir kısımları ısınır.

Dikkat! Aleti kurulum tamamen tamamlanana kadar elektrik şebekesine bağlamayınız.

Duman tahliyesi için benimsenecek güvenlik önlemleri ve teknik önlemler açısından, yerel yetkili otoritelerin düzenlemelerinde öngörülenlere kesinlikle uyunuz.

Aspire edilen hava gazla veya diğer yakıtlarla çalışan aletlerden çıkan dumanların tahliyesi için kullanılan bir kanalda yönlendirilmemelidir.

İzgarası düzgün monte edilmemiş davlumbazı asla kullanmayınız!

Kurulum için yalnızca ürünle birlikte verilen tespit vidalarını kullanınız veya, vida verilmemişse, doğru vida tipini satın alınız. Kurulum kılavuzunda tanımlanan doğru uzunluktaki vidaları kullanınız.

Mutfak davlumbazı ve elektrik dışında bir enerji ile beslenen aletler eşzamanlı olarak çalıştığında, odadaki negatif basınç en fazla 4 Pa (4×10^{-5} bar) olmalıdır.

Bu alet, 2012/19/EC sayılı Avrupa Atık Elektrik ve Elektronik Ekipman (WEEE) Direktifi uyarınca işaretlenmiştir. Kullanıcı, bu ürünün uygun bir şekilde atılmasını sağlayarak, çevre ve insan sağlığı için ortaya çıkabilecek olumsuz sonuçları engellemeye katkıda bulunmalıdır.

Ürün ya da ürün ile beraber verilen belgeler üzerinde bulunan



■ sembolü, bu cihazın evsel bir atık olarak görülmemesi gerektiğine işaret eder. Cihaz, elektrikli ve elektronik cihazların atıldığı dönüşümlü toplama noktasına teslim edilmelidir. Atıkları imhası yerel düzenlemelere göre yapılmalıdır. Bu ürünün arıtımı, geri kazanımı ve geri dönüşüm hakkında ayrıntılı bilgi için, ürünün satın alındığı dükkan, evsel atık toplama hizmeti merkezi veya ilgili yerel ofis ile iletişime geçiniz.

Aşağıdakilere ilişkin standartlara uygun olarak tasarlanan, test edilen ve üretilen cihaz:

- Güvenlik: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Performans: 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. Çevre üzerine etkiyi azaltmak amacıyla doğru kullanım önerileri: Pişirmeye başladığınızda, davlumbazı minimum hızda çalıştırınız ve pişirme işlemi sona erdikten sonra da birkaç dakika açık bırakınız. Hızı yalnızca duman ve buhar miktarı çok fazla olduğunda ve booster fonksiyonunu yalnızca aşırı durumlarda kullanarak arttırınız. Koku azaltma sistemini etkin tutmak için, karbon filtreyi/leri gerektiğinde değiştiriniz. Yağ filtresini etkin tutmak için, gerektiğinde temizleyiniz. Etkinliği optimize etmek ve gürültüleri asgariye indirmek için, bu kılavuzda belirtilen maksimum kanalizasyon sistemi çapını kullanınız.

2. Kullanım

Ocağın kullanımı

İndüksiyonlu pişirme sistemi manyetik indüksiyon fizik fenomenine dayanır. Bu tür bir sistemin temel özelliği enerjinin jeneratörden tencereye doğrudan aktarılmasıdır.

Avantajlar:

Elektrikli ocaklar ile karşılaştırıldığında, indüksiyonlu ocağınız:

- **Daha güvenli:** Cam yüzeyde minör sıcaklık.
- **Daha hızlı:** Daha kısa yemek ısıtma süreleri.
- **Daha kesin:** Ocak komutlarınıza hemen yanıt verir
- **Daha etkili:** Tüketilen enerjinin %90'ı ısıya dönüştürülür. Ayrıca, tencereyi ocaktan kaldırdıktan sonra, ısı aktarımı hemen kesilir ve böylece, gereksiz ısı yayılımı olmaz.

2.1 Pişirme kapları



Yalnızca sembolü olan tencereleri kullanınız

Önemli:

Ocak yüzeyinde kalıcı hasarların oluşmaması için, şunları kullanmayınız:

- Dibi tamamen düz olmayan kaplar.
- Emaye tabanlı metal kaplar.
- Yüzeyin çizilmesini engellemek için, pürüzlü tabanlı kaplar.
- Ocağın kontrol panelinin yüzeyine asla sıcak tencere veya tava koymayınız.

2.1.1 Kullanılan kaplar

İndüksiyonlu pişirmede ısı üretmek için manyetik güç kullanır. Bu nedenle kaplarda demir bulunması gerekir. Basit bir mıknatıs ile tencerenin manyetik malzemeden yapıp yapılmadığını kontrol edebilirsiniz. Manyetik olarak algılanabilir olmadıkları takdirde tencereler uygun değildir.

2.1.2 Önerilen tencere dibi çapları

ÖNEMLİ: Tencereler doğru boyutta olmadığı takdirde pişirme bölümleri yanmaz.

Her bölümde kullanılacak tencerenin asgari çapını öğrenmek için lütfen bu el kitabığınızda bulunan görsel bölüme bakın.

2.2 Enerji tasarrufu

En iyi sonuçları elde etmek için aşağıdaki önerileri uygulayınız:

- Taban çapı pişirme bölümüyle aynı olan kap ve tencereleri kullanınız.
- Sadece düz tabanlı tencere ve kapları kullanınız.
- Mümkünse, pişirme esnasında kapağı tencerelerin üzerinde tutunuz.
- Pişirme süresini azaltmak için sebze, patates vs. gibi besinleri biraz su ile pişiriniz.
- Enerji tüketimini ve pişirme süresini daha da azaltmak için düdüklü tencere kullanınız.
- Tencereyi ocağın üzerindeki özel pişirme bölümünün ortasına yerleştiriniz.

Aspiratörün kullanımı Aspirasyon sistemi iç devir daimli filtreleyici veya dış tahliyelı aspirasyon versiyonunda kullanılabilir.



Aspire eden versiyon

Şekil 7

Buharlar aletle birlikte verilen rakor flanşına sabitlenmiş bir seri boru (ayrı olarak satın alınacaktır) aracılığıyla dışarı doğru tahliye edilmektedir.

Tahliye borusu çapı bağlantı halkasının çapına eşit olmalıdır:

- Dörtgen çıkış için, 222 x 89 mm
- Yuvarlak çıkış için, Ø 150 mm (*)

Daha fazla bilgi için, bu kılavuzun görselli kısmında gösterilen aspire edici versiyonun aksesuarlarına ilişkin sayfaya bakınız.

Şekil 7c

Ürünü duvarı hava çıkışıyla aynı çapa sahip (rakor flanş) tahliye borularına ve deliklerine bağlayınız.

Daha düşük çapta duvarlı tahliye borularının ve deliklerinin kullanımı, aspirasyon verimlerinde bir azalmaya ve önemli bir gürültü artışına neden olacaktır.

Bu durumda hiçbir sorumluluk kabul edilmemektedir.

! Asgari düzeyde gerekli uzunlukta bir kanal kullanınız.

! Asgari sayıda kavisli bir kanal kullanınız (maksimum kavis açısı: 90°).

! Kanal kesidinde önemli değişikliklerden kaçınınız.



Filtreleyici versiyon

Şekil 8

Aspire edilen hava, odaya geri verilmeden önce özel yağ ve koku filtrelerinden filtre edilecektir.

Ürün, ön kısımda mobilya tabanının bulunan hava çıkışıyla standart bir kurulum için tüm gerekli unsurları içerecek şekilde teslim edilir.

Ambalajda çok yüksek verimli aktif karbonlu seramik filtrelere ait dört pil bulunmaktadır. Seramik filtreler rejenere olan yenilikçi modüler karbon filtrelerdir (bu kılavuzda Bakım - Aktif karbonlu filtreler bölümüne bakınız).

Fizikokimyasal özellikler yüksek bir koku emme etkinliğine ve yüksek mekanik dirençle ulaşmaya izin verir.

Daha fazla bilgi için, bu kılavuzun görselli kısmında gösterilen filtreleyici versiyonun aksesuarlarına ilişkin sayfaya bakınız.

Şekil 13b

Gerek filtreleyici gerekse aspire edici versiyonda farklı kurulumları gerçekleştirebilmek amacıyla mevcut kitleri içeren ürün serisini görmek için, www.elica.com ve www.shop.elica.com adreslerini ziyaret ediniz.

3. Kurulum

Hem elektrik hem mekanik kurulum uzman personel tarafından yapılmalıdır.

Bu elektrikli ev aleti, ÇIKINTI yapacak şekilde kurulumda 2-6 cm kalınlığında, SİLME kurulumda 2,5 – 6 cm çalışma tezgahına ankastre olarak kurulmak üzere imal edilmiştir. Ocak ile duvar arasındaki mesafe ön tarafta en az 5 cm, yan tarafta en az 4 cm ve üst askılara olan mesafe ise en az 50 cm olmalıdır.

Önemli Not = Önerilen mesafeler yalnızca gösterge niteliğindedir: Boşlukların tasarımında mutfak üreticisinin verdiği talimatlar izlenmelidir.



3.1 Elektrik bağlantısı

Şekil 3

- Cihazın elektrik şebekesiyle bağlantısını kesiniz.
- Montaj, kurulum ve güvenlik alanlarında yürürlükteki standartları bilen, profesyonel açıdan uzman personel tarafından yapılmalıdır.
- Üretici, bu bölümde yer alan talimatlara uyulmaması halinde kişi, hayvan veya eşyalara gelebilecek hasarlarda hiçbir sorumluluk kabul etmemektedir.
- Elektrik kablosu, ocağın mutfak tezgahından çıkartılmasına izin verecek kadar uzun olmalıdır.
- Cihazın altında bulunan seri plakası üzerinde belirtilen voltajın kurulacağı evdeki voltajla aynı olduğundan emin olunuz.
- Uzatma kablosu kullanmayınız.
- Topraklama yasalar gereğince zorunludur.
- Topraklama kablosu diğer kablolarla göre 2 cm daha uzun olmalıdır.
- Elektrikli ev aleti elektrik kablosuna sahip değilse, 7200 Watt'a kadarki güçler için en az 2,5 mm²'lik iletken kablo kullanınız; daha yüksek güçler için bu değer 4 mm² olmalıdır.
- Kablunun hiçbir noktası oda sıcaklığının 50°C fazlasını aşmamalıdır.
- Cihaz daima elektrik şebekesine bağlı kalmalıdır. Bu nedenle, sabit şebeke bağlantısını III aşırı gerilim kategorisi koşullarında elektrik bağlantısını tamamen kesen ve kurulumdan sonra rahatça erişilebilir olan standartlara uygun bir omnipolar anahtar ile yapınız.

Dikkat! Devreyi elektrik şebekesine tekrar bağlamadan ve doğru çalışıp çalışmadığını kontrol etmeden önce, elektrik kablosunun doğru şekilde takıldığından daima emin olunuz.

Dikkat! Ara bağlantı kablosu yetkili teknik destek servisi tarafından değiştirilmelidir veya benzer vasfa sahip kişi tarafından.

Not: Ürün kw cinsinden maksimum enerji kullanımı eşigini ayarlamaya izin veren bir Power Limitator fonksiyonu ile donatılmıştır.

Ayar, ürün elektrik şebekesine bağlandığı anda veya elektrik şebekesi tekrar bağlandığında (takip eden 2 dakika içinde) yapılmalıdır. **Power Limitation ayar sıralaması için, bu kılavuzda Çalışma bölümüne bakınız.**

3.2 Montaj

Kurulumu başlamadan önce:

- Ürünü paketinden çıkarttıktan sonra, taşıma esnasında hasar görüp görmediğini kontrol ediniz ve herhangi bir sorun olması halinde, kurulumu devam etmeden önce satıcı firma veya Müşteri Destek Servisiyle irtibata geçiniz.
- Satın alınan ürün boyutlarının ürünün kurulması için önceden seçilen bölgeye uygun olup olmadığını kontrol ediniz.
- Ürün ambalajının içinde (nakliye nedeniyle) olması gereken paketlerin (örneğin vida paketi, garanti belgesi vs.) bulunmadığından veya muhtemelen çıkartılmış ve saklanmış olduğundan emin olunuz.
- Ayrıca, kurulum alanının yakınında bir elektrik prizi olup olmadığını kontrol ediniz

Mobilyayı ankastre etmek için gerekli talimatlar:

- Ürün soğutucu cihazlar, bulaşık makinesi, soba, fırınlar, çamaşır makineleri ve kurutma makineleri üzerine kurulamaz.

- Ocağı yerine takmadan önce mobilyanın tüm kesim işlemlerini gerçekleştiriniz ve talaşları veya testere artıklarını tamamen uzaklaştırınız.

ÖNEMLİ: 250°'ye kadarki sıcaklıklara dirençli tek bileşenli bir sızdırmazlık macunu kullanınız(S); kurulumdan önce, yapıştırılacak yüzeyler tamamen temizlenerek, yapışmayı engelleyebilecek her türlü madde uzaklaştırılmalıdır (örn. sökücüler, koruyucular, gresler, yağlar, tozlar, eski yapıştırıcı artıkları vs.); yapıştırıcı çerçevenin tüm çevresine eşit olarak dağıtılır; yapıştırma işleminden sonra, yapıştırıcıyı yaklaşık 24 saat kurumaya bırakınız.

Şekil 1b

DIKKAT! Tespit vidalarının ve tertibatlarının bu talimatlara uygun olarak takılmaması doğal elektriksel risklere neden olabilir.

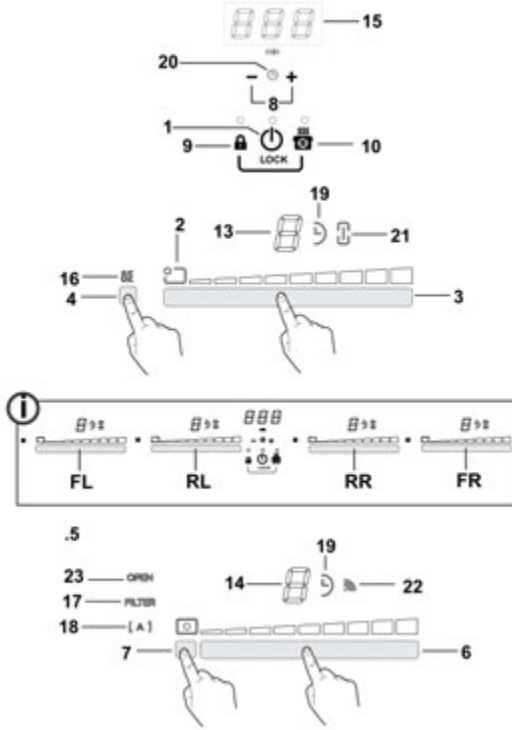
Not: Ürünün doğru kurulumu için, boruların aşağıda belirtilen özelliklere sahip bir yapışkanla bantlanması önerilir:

- Akriyat balı yapışkan içeren, yumuşak PVC'den elastik film
- DIN EN 60454 standardına uygun
- Alev geciktirici
- Yıpranmaya karşı optimum direnç
- Sıcaklık dalgalanmalarına dirençli
- Düşük sıcaklıklarda kullanılabilir

4. Çalıştırma

Kontrol paneli

Not: Komutları seçmek için bu komutları temsil eden simgelerin üzerine hafifçe dokunmak (basmak) yeterlidir.



Tuşlar

1. Ocak/Ocak aspiratörü **ON/OFF**
2. Pişirme bölümü göstergesi
3. Pişirme bölümleri seçimi
- Güç Seviyesini Arttırma/Azaltma
4. Sıcaklık Yöneticisini Etkinleştirme
5. Aspiratör Tuşları
6. Aspiratör seçimi
- Aspiratör hızını (gücünü) arttırma/azaltma
7. Otomatik fonksiyonları etkinleştirme
- Filtrelerin doygunluk durumunun sıfırlanması
8. Sayacın etkinleştirilmesi
- Timer süresini arttırma/azaltma
9. Key Lock
- 9+10. Child Lock
10. Pausa / Recall

Gösterge / LED

11. Güç Seviyesinin Görüntülenmesi
12. Aspiratör hızının (gücünün) görüntülenmesi
13. Pişirme bölümü göstergesi
14. Aspiratör göstergesi
15. Sayaç göstergesi
16. Sıcaklık Yöneticisi Göstergesi
17. Filtre servisi göstergesi
18. Otomatik aspiratör fonksiyonu göstergesi
19. Sayaç Etkin Göstergesi
20. Yumurta Sayacı etkin göstergesi
21. Bağlantılı Çalışma etkin göstergesi
22. SNAP ile çalışma göstergesi
23. FLAP göstergesi

OCAĞIN KULLANILMASI

Başlamadan önce bilinmesi gerekenler:

Bu ocağın tüm fonksiyonları en sıkı güvenlik standartlarına uygun olacak şekilde tasarlanmıştır.

Bu nedenle:

- **Ocağın üzerinde tencere bulunmadığında veya kaplar yanlış şekilde yerleştirildiğinde bazı fonksiyonlar çalışmayabilir veya otomatik olarak kapanmaz.**

- Farklı durumlarda, seçilen fonksiyon verilmeyen başka bir ayarı gerektirdiğinde, etkin olan fonksiyonlar birkaç saniye sonra otomatik olarak durdurulur (örneğin: “**Pişirme bölümünü seç**”, “**Çalışma derecesi**”, “**Kilit Fonksiyonu**” veya “**Zaman Sayacı**” talimatı olmadan “**Ocağı çalıştır**”).

 **Dikkat!** Uzun süreli kullanımlarda pişirme bölümü soğuma aşamasında olduğundan hemen sönmeyebilir; bu sürecin gerçekleştiğine dair bölümlerinin ekranında “” sembolü görüntülenir. Pişirme bölümüne yaklaşımadan önce ekranın sönmelerini bekleyin.

Pişirme bölümü ekranı

pişirme alanlarının ekranlarında aşağıdaki bilgiler belirtilir:

Pişirme bölümü açık	
Güç Seviyesi	1...9-P
Kalan Isı Göstergesi	
Tencere Detektörü	
Sıcaklık Yöneticisi fonksiyonu etkin	
Çocuk Kilidi fonksiyonu etkin	
Duraklatma Fonksiyonu	11
Otomatik Isıtma Fonksiyonu	

Ocağın özellikleri

● **Kendi Kendine Çalışma**

Ürün yalnızca pişirme bölümlerinin üzerinde tencere olduğunda etkinleşir: tencere yokken veya kaldırıldığında ısıtma işlemi başlamaz veya durdurulur.

● **Tencere Detektörü**

Bu ürün pişirme bölümlerinde tencere bulunup bulunmadığını otomatik olarak algılar.

● **Emniyetli Kapatma**

Güvenlikle ilgili nedenlerden ötürü pişirme bölümlerinin her birinin ayarlanan güç seviyesine bağlı olarak değişen bir azami çalışma süresi vardır.

● **Kalan Isı Göstergesi**

Pişirme bölümlerinden biri veya birkaçı kapatıldığında, kalan ısı durumu ilgili bölümün göstergesinde özel bir sinyalle “” sembolü kullanılarak bildirilir.

Çalıştırma

Not: Herhangi bir fonksiyonu etkinleştirmek için önce istenilen bölümün açılması gerekir

● **Açma**



Ocak/aspiratör AÇMA/KAPATMA düğmesine basın (hafifçe dokunun)

İkaz lambası yanarak ocağın/aspiratörün kullanıma hazır olduğunu bildirir

Kapatmak için yeniden basın

Not: Bu fonksiyon diğerlerine göre önceliklidir.

● **Pişirme bölümleri seçimi**

İstediğiniz pişirme bölümüne karşılık gelen yere hafifçe dokunun (**Seçim Alanına (3)** basın).

● **9 Güç Seviyesi**

Ocak 9 güç seviyesiyle donatılmıştır

Seçim Alanı (3): boyunca dokunarak parmağınızı kaydırın:

Güç seviyesini arttırmak istiyorsanız, sağa kaydırın.

Güç seviyesini azaltmak istiyorsanız, sola kaydırın.

● **Takviye Güç**

Bu ürün, 10 dakika etkin kalan  seviyesinin dışında ek bir güç seviyesiyle donatılmıştır; bu süre dolduktan sonra güç daha önce ayarlanan seviyeye döner.

Seçim Alanı (3) boyunca dokunarak parmağınızı kaydırın  seviyesini geçene kadar) ve Takviye Gücü etkinleştirin Takviye Güç seviyesi seçilen bölümün ekranında “” simgesiyle gösterilir

● Bölümlerin Bağlantılı Çalıştırılması

Bağlantılı Çalıştırma özelliği sayesinde pişirme bölümleri birlikte çalışarak, aynı güç seviyesine sahip tek bir bölüm oluşturabilirler. Bu özellik ciddi ebatlara sahip tepsiler ve tencerelerde homojen bir pişirme elde edilmesini sağlar. Ön taraftaki **"Birinci"** pişirme bölümü ile arkadaki **"İkinci"** pişirme bölümü birlikte kullanılabilir (Bu fonksiyonun hangi bölümlerde olduğunu öğrenmek için bu kılavuzun görsel olan kısmına başvurun).

Bağlantılı Çalıştırma Fonksiyonunu etkinleştirmek için:

- Kullanmak istediğiniz iki pişirme bölgesinin seçim alanlarını aynı anda seçin

- **"İkinci"** pişirme bölümünün Bağlantılı Çalıştırma göstergesi

(21)  yanar

- Asıl pişirme bölümünün Seçim Alanını (3) kullanarak **"Çalışma Seviyesini (Gücünü) ayarlayabilirsiniz"**

- **Bağlantılı Çalışma Fonksiyonunu** devre dışı bırakmak için etkinleştirme prosedürünün aynısını uygulayın

● Sıcaklık Yöneticisi

Sıcaklık Yöneticisi, optimize edilen bir güç seviyesinde ısıнын sabit sıcaklıkta tutulmasına olanak tanıyan bir kontrol fonksiyonudur; bu fonksiyon, pişmiş yiyecekleri sıcak tutmak açısından idealdir.

Sıcaklık Yöneticisi fonksiyonu etkinleştirme alanına (4) basıldığında devreye girer Sıcaklık Yöneticisi modunda çalışmakta olan bölgenin göstergesinde  simgesi görüntülenir

● Tuş Kilidi

Tuş Kilidi, ayarlanmış fonksiyonları etkin halde bırakarak, kazara kurcalanmalarını önlemek için ocağın ayarlarının kilitlemesine olanak tanır.

Etkinleştirme:



-  (9) öğesine basın
- Tuşun üzerinde bulunan LED lamba yanarak fonksiyonunu etkinleştirdiğini bildirir

Devre dışı bırakmak için aynı işlemi tekrarlayın.

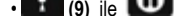
● Çocuk Kilidi

Çocuk Kilidi, tüm fonksiyonların etkinleştirilmesini bloke ederek, çocukların kazara pişirme bölümlerini veya aspiratör bölgesini açmalarını önlemeye olanak tanır. Çocuk Kilidi yalnızca ürün açıkken ancak pişirme bölümleri (ve aspiratör bölümü) kapalıyken etkinleştirilebilir.

Etkinleştirme:

- Ocağın üzerindeki tencereleri kaldırın



-  (9) ile  (10) tuşlarını basılı tutun; sesli sinyal özelliğinin etkin olduğunu gösterir ve ekranlarda **"L"** simgesi görüntülenir (13) ve (14).

Devre dışı bırakmak için aynı işlemi tekrarlayın.

● Sayaç

Sayaç fonksiyonu, her bir pişirme bölümünde (ve aspiratör bölümünde) aynı anda da ayarlanabilen bir geri sayım aracıdır.

Ayarlanan süre dolduğunda pişirme bölümleri (veya aspiratör bölümü) otomatik olarak kapanır ve özel bir sesli sinyalle kullanıcıyı ikaz edilir.

Ocak için Sayaç fonksiyonun etkinleştirilmesi/ayarlanması

- Pişirme bölümünü seçin (güç '0')

- Sayaç fonksiyonunu açmak için   öğesine (8) basın

- Sayaç çalışma süresini ayarlayın:

Otomatik kapanma süresini arttırmak için  seçim düğmesine basın
Otomatik kapanma süresini azaltmak için  seçim düğmesine basın

İsterseniz, bu işlemi diğer pişirme bölümleri için de yapabilirsiniz.

Not: Pişirme bölümlerinin her biri için farklı bir Sayaç ayarlanabilir; göstergede (15) 10 saniye boyunca seçilen son pişirme bölümünün geri sayım aracı görüntülenir, ardından kalan en kısa sürenin geri sayım aracı görüntülenir.

Sayaç süresi sona erdiğinde geri sayım aracı bir sesli sinyal çıkarır (2 dakika , veya basarak durmak  ), bu arada gösterge (15) **"0.00"** simgesiyle yanıp söner.

Not: Sayaç kullanımdayken pişirme bölümü göstergesinin yan tarafında  (19) simgesi görüntülenir

Sayaç fonksiyonunu kapatmak için:

- Pişirme bölümünü seçin
- Sayaç değerini  olarak ayarlamak için  öğesini kullanın

Not: Bu arada başka tuşa basılmazsa, fonksiyon etkin halde kalır.

● Yumurta Sayacı

Yumurta Sayacı, pişirme bölümlerinden (ve aspiratör bölümünden) bağımsız bir geri sayım aracıdır. Yumurta Sayacı   (8) ögesine basıldığında etkin hale gelir.

Not: Yumurta Sayacı fonksiyonunu ayarlamak için **Sayaç** fonksiyonuyla aynı prosedürü izleyin:

Sayaç süresi sona erdiğinde geri sayım aracı bir sesli sinyal çıkarır (2 dakika , veya basarak durmak  , bu arada gösterge (15)  simgesiyle yanıp söner.

Not: Yumurta Sayacı fonksiyonu kullanılırken,  sembol görünür

● Duraklatma

Duraklatma fonksiyonu, pişirme gücünü sıfıra getirerek ocakta etkin olan tüm fonksiyonları beklemeye alır.

Etkinleştirme:

-  (10) ögesine basın
- Göstergelerde bir  görüntülenir(13).

Fonksiyonu devre dışı bırakmak için:

Not: Bu işlem ocağı duraklatmadan önceki duruma geri döndürür

-  (10) ögesine basın
- 10 saniye içinde parmağınızı **pişirme bölgesi 2 ile ilgili Seçim Alanı (3)** boyunca kaydırın

(ŞEK.19);

Not : Bu işlem bu zaman zarfında yapılmazsa, duraklatma fonksiyonu etkin kalır.

Not: 10 dakika sonra **Duraklatma Fonksiyonu** hala devre dışı bırakılmadıysa, ocak otomatik olarak kapanır.

● Geri Yükleme

Geri Yükleme fonksiyonu kazara kapanması halinde ocakta yapılan tüm ayarların geri yüklenmesini sağlar.

Etkinleştirme:

- **Ocağı yeniden açın** 
kapandıktan sonra 6 saniye içinde

-  " ögesine basın
sonraki 6 saniye içinde

● Otomatik Isıtma

Otomatik Isıtma fonksiyonu ayarlanan güç değerine en hızlı şekilde ulaşılmasını sağlar; bu fonksiyonla çok daha hızlı ancak yiyecekleri yakma riski olmadan pişirme yapabilirsiniz çünkü sıcaklık ayarlanan değeri geçmez.
Bu fonksiyon 1 - 8 arasındaki güç seviyeleri için kullanılabilir.

Etkinleştirme:

- **Seçim Alanına (3)** uzun süreli basın
- göstergede bir  ögesi görüntülenir (13).

● Güç Sınırlaması

Güç Sınırlaması fonksiyonu, çekilen azami akımı sınırlandırarak ürünün çalışma şeklinin ayarlanmasına olanak tanır.

Not: Ayarlama işlemi ocak kapalıyken,  (1) tuşuna **basılmadan**, ocağın elektrik şebekesine ilk bağlandığı veya daha sonra yeniden bağlandığı anda, izleyen 2 dakika içinde yapılmalıdır.

Güç Sınırlaması fonksiyonunu ayarlamak için:

-   tuşlarını kısa bir sesli sinyal gelene kadar uzun süre basılı tutun

- aynı anda **FL ve RL** seçim alanlarında soldan sağa doğru kaydırma yapın, daha sonra kısa bir sesli sinyal gelene kadar son güç

seviyesine karşılık gelen alana  uzun süreli basın

Sayaç göstergesinde (15) **"CF6"** simgeleri gösterilerek ayarlama yapılabileceği bildirilir

FL bölgesi göstergesinde geçerli ayar görüntülenir**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

** Varsayılan ayar 7,4 KW olarak yapılmıştır

- Güç Sınırlaması ayarını değiştirmek için **FL** seçim alanlarına  basın

- Yapılan seçimi kaydetmek için   tuşlarını 1 saniye basılı tutun.

Ayarlamanın tamamlandığını bildirmek için uzun süreli bir sesli sinyal duyulur ve fonksiyondan çıkılır.

ASPIRATÖRÜN KULLANILMASI

● Açma



Ocak/aspiratör AÇMA/KAPATMA düğmesine basın (hafifçe dokunun)

İkaz lambası yanarak ocağın/aspiratörün kullanıma hazır olduğunu bildirir

Kapatmak için yeniden basın

Not: Bu fonksiyon diğerlerine göre önceliklidir.

● Aspiratörün açılması:

Aspiratörü etkinleştirmek için **Seçim Alanına (6)** hafifçe dokunun (basın)

● Aspiratör hızı (gücü):

Ocak, 8 seviyede aspiratör hızı (gücü) ile donatılmıştır

Seçim Alanı (6): boyunca dokunarak parmağınızı kaydırın:

Aspiratör hızını (gücünü) arttırmak için sağa doğru kaydırın (0-8).

Aspiratör hızını (gücünü) azaltmak için sola doğru kaydırın (8-0).

● Aspiratörde Takviye Güç

Ürün iki ek aspiratör hızı (gücü) seviyesiyle donatılmış (8 seviyesinden sonra)

- Parmağınızı **Seçim Alanı (3)** boyunca hafifçe kaydırın (8 seviyesinin sonrasına kadar) ve Aspiratörde Takviye Gücünü etkinleştirin

9. seviye : 15 dakika etkin kalır

10. seviye : 5 dakika etkin kalır

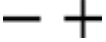
Bu süre dolduktan sonra 8. seviyeye döner

Not: Aspiratörde Takviye Güç etkin olduğunda seçili pişirme bölümünün göstergesinde (13) "P" simgesi görüntülenir

● Sayaç

Aspiratör için Sayaç fonksiyonunun etkinleştirilmesi/ayarlanması

- Aspiratörü seçin
- Sayaç fonksiyonunu (herhangi bir hızda) açmak için



öğesine (8) basın

- Sayaç çalışma süresini ayarlayın:

Otomatik kapanma süresini arttırmak için **+** seçim düğmesine basın
Otomatik kapanma süresini azaltmak için **-** seçim düğmesine basın

Göstergede (15) geri sayım aracı görüntülenir.

Not: Aspiratör göstergesinin yanında "D" simgesi (19) görüntülenir

Sayaç süresi sona erdiğinde geri sayım aracı bir sesli sinyal çıkarır (2 dakika , veya basarak durmak **- +**), bu arada gösterge (15) "0.00" simgesiyle yanıp söner.

Sayaç fonksiyonunu kapatmak için:

- **Seçim Alanını (6)** seçin
- Sayaç değerini "D" olarak ayarlamak için **-** öğesini kullanın

Not: Bu arada başka tuşa basılmazsa, fonksiyon etkin halde kalır.

● Filtrelerin doyumluk göstergelerinin etkinleştirilmesi

Bu göstergeler normalde devre dışıdır
(hem yağ filtresi, hem de aktif karbon filtre için)

Bunları etkinleştirmek için aşağıdaki gibi hareket edin:



öğesini kullanarak aspiratörlü ocağı açın.

- Aspiratör motoru ile pişirme bölgeleri kapalıyken, **Seçim Alanını (7)** basılı tutun:

LED lamba "FILTER" (17) düşük parlaklıkla yanar
Aspiratör göstergesinde (14) "G" harfi gösterilir; bu işlem **yağ filtresi** doyumluk göstergesini etkinleştirmek içindir.

Not: Seçim Alanına (7) yeniden basarak göstergede (14) "F" harfinin görüntülenmesini sağlayın ve **aktif karbon koku filtresi** için işlem yapın

Etkin

- **Seçim Alanına (6)** bastığınızda "FILTER" (17) öğesi yüksek parlaklıkla yanar, 10 saniye sonra sönerek **ETKİLEŞTİRME** durumunun gerçekleştiğini bildirir.

● Filtre doyumluk göstergelerinin devre dışı bırakılması
Etkinleştirme işlemi için açıklanan uygulamayı tekrarlayın.

- LED lamba "FILTER" (17) düşük parlaklıkla yanar, 10 saniye sonra sönerek **DEVRE DIŞI BIRAKMA** durumunun gerçekleştiğini bildirir.

● Filtrelerin doyumluk göstergesi

Filtrelere bakım yapılması gerektiğinde bu durum davlumbaz tarafından bildirilir:

Yağ filtresi

LED lamba "**FILTER**"(17) yanar.

Göstergede (14) "G" simgesi görüntülenir (açıldıktan sonra 10 saniye süresince)

Aktif karbon koku filtresi

LED lamba "**FILTER**"(17) yanıp söner.

Göstergede (14) "F" simgesi görüntülenir (açıldıktan sonra 10 saniye süresince)

● Filtrelerin doyunluk durumunun sıfırlanması

Filtrelerde (yağ ve/veya aktif karbon koku filtresi) bakım yaptıktan sonra **Seçim Alanına (7)** uzun süreli basın:

"**FILTER**" LED lambası söner ve göstergenin sayacı yeniden başlar.

Not: Her iki filtrede aynı anda bildirim olduğunda işlemi tekrarlayın.

● Otomatik çalışma

Bu ürün, pişirme tipine göre davlumbazın en uygun aspiratör hızının otomatik olarak ayarlamasına olanak tanıyan bir hava kalitesi sensörüyle donatılmıştır.

Bu fonksiyonu devreye sokmak için:

Seçim Alanına (7) kısa süreli basın, LED lamba "**(A)**" (18) yanarak davlumbazın bu modda çalışmakta olduğunu bildirir.

● SNAP® ile davlumbazın otomatik olarak çalışması

Davlumbaz ile SNAP® arasındaki bağlantıyı yapmak için SNAP® ile birlikte temin edilen kılavuza bakın veya www.elica.com adresini ziyaret edin.

Not: SNAP®, davlumbazla beraber çalışabilen yardımcı bir aspirasyon ünitesidir.

Bu fonksiyonu devreye sokmak için:

Seçim Alanına (7) kısa süreli basın, LED lamba "**(A)**" (18)

ile LED lamba "**(S)**" (22) yanarak davlumbazın bu modda çalıştığını bildirirler.

● FLAP açık göstergesi

Emici bölge mekanik olarak dönen bir FLAP ile donatılmıştır. Bu ürünün etkinleştirilebilmesi için davlumbazın çalıştırılıp, flapın açılması gerekir. Bu davlumbaz, FLAP tamamen kapalıyken aspiratör sistemi etkinleştirildiğinde motorun otomatik olarak durdurulmasını sağlayan bir sensörle donatılmıştır. Aspiratör yalnızca FLAP açıldığında yeniden çalışmaya başlar.

- FLAP kapalıysa, aspiratör açıldığında motor çalışmaz:

"**AÇIK**" LED lambası (23) yanar ve her 5 saniyede bir bip sesi duyulur Gösterge (12) yanıp söner

- Motor açıkken FLAP kapatılırsa, motor durdurulur:

"**AÇIK**" LED lambası (23) yanar ve her 5 saniyede bir bip sesi duyulur Gösterge (12) yanıp söner

Bu elektrikli cihaz bir Pencere sensörü KİTİ (üretici tarafından temin edilmez) ile birlikte kullanılmaya hazırdır.

Pencere sensörü KİTİ kurulumu yapıldığında (yalnızca ASPIRATÖR modunda kullanılması halinde), KİT takılı olan ortamda bulunan pencere her kapatıldığında, hava aspiratörü çalışmayı bırakır.

Elektrotechnik Schabus yetkili servislerinden veya www.elektrotechnik-schabus.de adresi kullanılarak doğrudan İnternet üzerinden alınabilen FDS – 100 Elektrotechnik Schabus KİTİ alınması tavsiye edilir.

• **Pencere sensörü KİTİNİN elektrik bağlantısı nitelikli ve uzman teknik personel tarafından yapılmalıdır.**

DİKKAT: Bu KİTİ kurulum tamamlandığında kullanıcının erişebileceği bir yere yerleştirin.

• Bu elektrikli cihazın üreticisi KİT ile ilgili hasarlar ve/veya kurulum sorunları ve/veya hatalı kurulumdan kaynaklı muhtemel sorunlar, hasarlar, yangınlarda hiçbir sorumluluğu kabul etmez.

4.1 Güç Seviyesi

Güç seviyesi		İşlem tipi	Kullanım (deneyim ve pişirme alışkanlıklarını belirtir)
Maks güç	Boost	Hızlı ısıtma	Su olduğunda hızlıca kaynaması için yemeğin derecesini kısa sürede arttırmak veya yemek sularını hızlıca ısıtmak için
	8-9	Kızartma – Kaynatma	Kavurmak, pişirmeye başlamak, buzlu ürün kızartmak, hızlıca kaynatmak için
Yüksek güç	7-8	Kavurma – soteleme - kaynatma - ızgara	Sotelemek, kaynatmak, pişirmek ve ızgara yapmak için (kısa süreli, 5-10 dakika)
	6-7	Kızartma - pişirme – kaynatma – soteleme - ızgara	Sotelemek, hafif kaynatmayı sürdürmek, pişirmek ve ızgara yapmak (orta süreli, 10-20 dakika), aksesuar ön ısıtma
Orta güç	4-5	Pişirme – kızartma – soteleme - ızgara	Kaynatmak, hafif kaynatmayı sürdürmek, pişirmek (uzun süreli). Makamayı sosuyla karıştırmak
	3-4	Pişirme - kaynatma – kıvamlaştırma - karıştırma	Yanında sıvı (su, şarap, et suyu, süt gibi) olan gıdaları uzun süreli pişirmek için (pilav, sos, kızartma, balık), makamayı sosuyla karıştırmak
	2-3	Pişirme - kaynatma – kıvamlaştırma - karıştırma	Yanında sıvı (1 litreden az: su, şarap, et suyu, süt gibi) olan gıdaları uzun süreli pişirmek için (1 litreden az: pilav, soslar, kızartma, balık)
Alçak güç	1-2	Eritme – buz çözme – sıcak tutma - karıştırma	Tereyağını yumuşatmak, çikolataya hafifçe eritmek, ufak boylu ürünlerin buzunu çözmek için
	1	Eritme – buz çözme – sıcak tutma - karıştırma	Yeni pişirilmiş az olan gıdaları sıcak tutmak için veya ana yemekleri ısıda saklamak ve pilavı sosuyla karıştırmak için
OFF (KAPALI)	Sıfır güç	Destek yüzeyi	Ocak bekleme veya söndürme (H-L-O ile belirtilen pişirme sonunda ısı kalma olasılığı)

4.2 İşlem tabelası

Gıda sınıfı	Yemek veya pişirme tipi	Güç seviyesi ve pişirme aşaması			
		Birinci aşama	Güç	İkinci aşama	Güç
Makarna, pilav	Taze makarna	Su ısıtma	Booster-9	Makarna pişirme ve kaynamanın sürmesi	7-8
	Taze makarna	Su ısıtma	Booster-9	Makarna pişirme ve kaynamanın sürmesi	7-8
	Haşlanmış pilav	Su ısıtma	Booster-9	Makarna pişirme ve kaynamanın sürmesi	5-6
	Pilav	Kızartma	7-8	Pişirme	4-5
Sebze	Haşlanmış	Su ısıtma	Booster-9	Haşlama	6-7
	Kızarmış	Yağ ısıtma	9	Kızartma	8-9
	Sotelenmiş	Aksesuar ısıtma	7-8	Pişirme	6-7
	Suda pişirilmiş	Aksesuar ısıtma	7-8	Pişirme	3-4
	Tavada çevrilmiş	Aksesuar ısıtma	7-8	Kızarma	7-8
Et	Kızarmış	Yağ ile kızartma (tereyağı ile güç seviyesi 6)	7-8	Pişirme	3-4
	Izgara	Tencere ön ısıtma	7-8	Her iki taraf izgara	7-8
	Az yağda pişirme	Yağ ile pişirme (tereyağı ile güç seviyesi 6)	7-8	Pişirme	4-5
	Buğulama	Yağ ile pişirme (tereyağı ile güç seviyesi 6)	7-8	Pişirme	3-4
Balık	izgara	Tencere ön ısıtma	7-8	Pişirme	7-8
	Buğulama	Yağ ile pişirme (tereyağı ile güç seviyesi 6)	7-8	Pişirme	3-4
	Kızartma	Yağ veya yağlı gıda ısıtma	8-9	Kızartma	7-8
Yumurta	Kızartma	Tereyağı veya yağlı gıda ile tava ısıtma	6	Pişirme	6-7
	Omlet	Tereyağı veya yağlı gıda ile tava ısıtma	6	Pişirme	5-6
	Haşlanmış/sert	Su ısıtma	Booster-9	Pişirme	5-6
	Gözleme	Tereyağı ile tava ısıtma	6	Pişirme	6-7
Sos	Domates	Yağ ile kızartma (tereyağı ile güç seviyesi 6)	6-7	Pişirme	3-4
	Etti	Yağ ile kızartma (tereyağı ile güç seviyesi 6)	6-7	Pişirme	3-4
	Beşamel	Hazırlama (tereyağını ve unu eritme)	5-6	Hafifçe kaynatma	3-4
Tatlı, krema	Krema	Sütü haşlama	4-5	Hafifçe kaynatmayı sürdürme	4-5
	Puding	Sütü haşlama	4-5	Hafifçe kaynatmayı sürdürme	2-3
	Sütlaç	Sütü ısıtma	5-6	Hafifçe kaynatmayı sürdürme	2-3

5. Bakım

Setüstü ocağın bakımı

Dikkat! Herhangi bir temizlik veya bakım işleminden önce, pişirme bölgelerinin kapalı olduğundan ve gösterge ikaz ışığının söndüğünden emin olunuz.

5.1 Temizleme

Setüstü ocak her kullanımdan sonra temizlenmelidir.

Önemli:

Aşındırıcı süngerler ve bulaşık teli kullanmayınız. Bunların kullanılması camın zaman zaman içinde yıpranmasına neden olabilir. Fırın spreyi veya leke çıkartıcılar gibi aşındırıcı kimyasal deterjanlar kullanmayınız.

Her kullanımdan sonra, ocağı soğumaya bırakınız ve yemek artıklarına bağlı lekeleri ve kabukları uzaklaştırmak üzere temizleyiniz.

Şeker ve şekerli gıda kalıntıları setüstü ocağa zarar verir ve derhal silinmelidir.

Tuz, şeker ve kum cam yüzeyin çizilmesine neden olabilir.

Ocağı temizlemek için yumuşak bez, kağıt havlu veya özel temizleme ürünleri kullanınız (Üreticinin verdiği talimatlara uyunuz).

BUHARLI TEMİZLEME ALETLERİ KULLANMAYINIZ!!!

Önemli:

Tencerelerden kazayla fazla miktarda sıvı taşması halinde, her kalıntıyı ortadan kaldırmak ve maksimum hijyenik emniyetle temizlik gerçekleştirebilmek üzere ürünün alt kısmında bulunan tahliye valfi ile taşan sıvıyı boşaltınız.

Şekil 16

Daha eksiksiz ve derinlemesine bir temizlik için, alt hazne tamamen çıkartılabilir.

Şekil 18a - 18b

Aspiratörün bakımı

Temizlik

Temizlik için, **YALNIZCA** nötr sıvı deterjanlarla nemlendirilmiş bir bez kullanın. **TEMİZLİK İÇİN ALET VEYA GEREÇ KULLANMAYINIZ!**

Aşındırıcı içerikli ürünleri kullanmaktan kaçının.

ALKOL KULLANMAYINIZ!

Yağ filtresi

Pişirmeden kaynaklanan yağ parçacıklarını tutar.

Ayda bir kez (veya filtre satürasyon göstergesi sistemi bu gerekliliği gösterdiğinde), elle veya kısa programlı ve düşük sıcaklıkta bulaşık makinesinde agresif olmayan deterjanlarla temizlenmelidir.

Bulaşık makinesinde yıkamada, metal yağ filtresinin rengi solabilir ancak filtreleme özellikleri kesinlikle değişmez.

Şekil 15

Aktif karbon filtre

(Yalnızca Filtreleme yapan modelde)

Pişirme işleminden kaynaklı istenmeyen kokuları giderir.

Ürün, aktif karbonlar sayesinde kokuları gideren dört filtre grubuyla donatılmıştır. Aktif karbonlar, yüksek oranda emici bir yüzey oluşturacak şekilde, safsızlıklara kolayca ve tamamen erişilmesini olanaklı kılan seramik bir yapıya entegre edilmişlerdir.

Aktif karbon seramik filtreler mutfak tipine ve yağ filtrelerinin ne derece düzenli temizlendiğine bağlı olarak daha uzun veya daha kısa süreli kullanımda doyumluğa ulaşabilirler. Bu koku filtreleri her 2/3 ayda bir 200°C fırında 45 dakika bekletilerek yenilenebilirler. Yenileme prosedürü 5 yıllık azami ürün süresinin elde edilmesine olanak tanır.

Şekil 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Arızalar

HATA KODU	AÇIKLAMA	MUHTEMEL NEDENLER	HATA GİDERME
E2	Komut bölümü fazla yüksek ısıdan dolayı kapanıyor	Elektronik parçaların iç sıcaklığı fazla yüksek	Tekrar kullanmadan önce setüstü ocağın soğumasını bekleyiniz
ERR03 + sesli sinyal 	Tuşun sürekli (kalıcı şekilde) etkinleştirildiği algılanmıştır. Arayüz 10 saniye sonra kapanır	Kullanıcı arayüzünün üzerinde su, tencere veya mutfak aletleri var.	Yüzeyi temizleyin, tablanın üzerinde olabilecek eşyaları kaldırın.
Diğer tüm hata sinyalleri için (E ... U ...)	Teknik destek servisine arayınız ve hata kodunu iletiniz		

5.3 Destek hizmeti

Destek Servisi ile irtibata geçmeden önce

1. "Arıza tespit" bölümünde açıklanan noktalara göre sorunu tek başınıza çözmenin mümkün olup olmadığını kontrol ediniz.
2. Sorunun çözüldüğünden emin olmak için cihazı kapatıp yeniden açınız.

Yukarıda belirtilen kontroller sonrasında sorun devam ederse, size en yakın Destek Servisiyle irtibata geçiniz.

جداول الطهي

صنف الأطعمة	الأطباق ونوعية الطبخ	مستوى القوة وسير عملية الطهي			
		المرحلة الأولى	القوات	المرحلة الثانية	
المعكرونة والأرز	7-8	طهي المعكرونة والحفاظ على الغليان	Booster-9	تسخين الماء	المعكرونة الطازجة
	7-8	طهي المعكرونة والحفاظ على الغليان	Booster-9	تسخين الماء	المعكرونة الطازجة
	5-6	طهي المعكرونة والحفاظ على الغليان	Booster-9	تسخين الماء	الأرز المسلوق
	4-5	الطهي	7-8	التقليبة والتحميص	الريزوتو
	6-7	السلق	Booster-9	تسخين الماء	مسلوقة
الخضروات والبقوليات	8-9	القلي	9	تسخين الزيت	مقلية
	6-7	الطهي	7-8	تسخين الاسكسوار	مشوية بسرعة
	3-4	الطهي	7-8	تسخين الاسكسوار	مطهية بالعلي البطيء
	7-8	إنضاج التقليدية	7-8	تسخين الاسكسوار	بالتقليبة
	3-4	الطهي	7-8	تحمير اللحم بالزيت (بالزبد استعمل القوة 6)	مصلية
اللحوم	7-8	الشواء على الجانبين	7-8	تسخين مسبق للقر	مشوية
	4-5	الطهي	7-8	تحمير بالزيت (بالزبد استعمل القوة 6)	إنضاج
	3-4	الطهي	7-8	تحمير بالزيت (بالزبد استعمل القوة 6)	مطهية في المرقعة أو بالعلي
	7-8	الطهي	7-8	تسخين مسبق للقر	مشوية
	3-4	الطهي	7-8	تحمير اللحم بالزيت (بالزبد استعمل القوة 6)	مطهية في المرقعة أو بالعلي
الأسماك	7-8	القلي	8-9	تسخين الزيت أو مادة دسمة	مقلية
	6-7	الطهي	6	تسخين المقلاة بالزبد أو مادة دسمة	عجة
	5-6	الطهي	6	تسخين المقلاة بالزبد أو مادة دسمة	الأومليت
البيض	5-6	الطهي	Booster-9	تسخين الماء	كوكه / المغلي
	6-7	الطهي	6	تسخين المقلاة بالزبد	بان كيك
	3-4	الطهي	6-7	تحمير بالزيت (بالزبد استعمل القوة 6)	طماطم
	3-4	الطهي	6-7	تحمير بالزيت (بالزبد استعمل القوة 6)	صلصة بلحم مفروم
	3-4	الحفاظ على غليان خفيف	5-6	إعداد العجين (تتوب الزبدة والطحين)	بالبشاميل
الحلويات، الكريمات	4-5	الحفاظ على غليان خفيف	4-5	إحضار الحليب ليغلي	كاسترد
	2-3	الحفاظ على غليان خفيف	4-5	إحضار الحليب ليغلي	البودنغ
	2-3	الحفاظ على غليان خفيف	5-6	تسخين الحليب	المهلبية

جداول القوة

استعمال المستوى (الإشارة ترافق التجربة وعادات الطهي)	نوعية الطهي	مستوى القوة	
مثالية لرفع درجة حرارة الطعام في وقت قصير حتى يغلي بسرعة في حالة الماء أو تسخين سوائل الطبخ بسرعة	التسخين بسرعة	Boost	القوة القصوى
	القلي والتغلية	8-9	
مثالية للإنضاج، بدء الطهي ، قلي الأطعمة المجمدة، والتغلية بسرعة	الانضاج والتقليبة والتغلية والشوي	7-8	قوة عالية
مثالية للقلي، و الحفاظ على الغليان الحي والطبخ والشواء (على المدى القصير، 5-10 دقائق)	الانضاج والطهي والتفوير والتقليبة والشوي	6-7	
مثالية للقلي والسلق و الحفاظ على الغليان للأطعمة الخفيفة والطبخ والشواء (لمدة متوسطة بين 10-20 دقيقة)، تسخين مسبق للاكسسوارات	الطهي والتفوير والتقليبة والشوي	4-5	قوة متوسطة
مثالية لأغراض الطهي البطيء (الأرز، والصلصات، مصلي، أسماك) في حالة وجود سوائل المرافقة (مثل الماء، والنيبيذ، مرق، حليب)، تحريك و خلط المعكرونة	الطهي والتغلية والتكثيف والتحريك	3-4	
مثالية لأغراض الطهي البطيء (حجم أقل من لتر واحد: الأرز، والصلصات، مصلي، أسماك) في حالة وجود سوائل المرافقة (على سبيل المثال المياه، والنيبيذ، والمرق، الحليب)		2-3	
مثالية لتليين الزبدة، تنويب الشوكولاته بلطف، ذوبان المنتجات الصغيرة المجمدة	التنويب وإزالة التجميد والحفاظ على الطعام ساخن والتحريك والخلط	1-2	قوة منخفضة
مثالية لحفظ أجزاء صغيرة ساخنة من الطعام المطبوخ الطازج أو الحفاظ على درجة الحرارة لبعض الأطباق ويقلب وتحريك الأرز		1	
لوحة الطهي في وضع الاستعداد أو إيقاف (احتمال وجود حرارة متبقية من نهاية الطهي، يشار لذلك ب H-L-O)	مساحات دعم	قوة صفر	OFF

تفعيل اضبط وظيفة عداد الوقت Timer للشفّاط

• اختر الشفّاط.

• اضغط على **+** **-** (8) للوصول إلى وظيفة عداد الوقت Timer (من أية سرعة)

• اضبط وقت مُدَّة عداد الوقت Timer:

اضغط على مؤشر التحديد **+** ، لزيادة وقت الإطفاء الأوتوماتيكياضغط على مؤشر التحديد **-** ، لتقليل وقت الإطفاء الأوتوماتيكي

على شاشة العرض (15) يظهر العد التنازلي،

ملاحظة: على جانب شاشة الشفّاط يظهر الرمز "D" (19)

عندما يُنهي عداد الوقت العد التنازلي يتم إصدار إشارة صوتية (لمدة دقيقتين، أو تتوقف عند الضغط **+** **-**)، بينما تومض الشاشة (15) بالرمز "000".

إيقاف عمل عداد الوقت Timer:

• اختر مساحة الاختيار (6)

• اضبط قيمة عداد الوقت على "0" ، بواسطة **-** ملاحظة: تبقى هذه الوظيفة فعالة إذا لم يتم في هذه الأثناء الضغط على أزرار أخرى.

● تنشيط مؤشرات تشبّع المرشحات

هذه المؤشرات تكون في العادة غير نشطة.

(سواء بالنسبة لمرشح الدهون أو بالنسبة لمرشح الكربون النشط)

من أجل تنشيطهم اعمل على النحو التالي:

- قم بتشغيل سطح الشفّاط بواسطة  ;

- ومحرك الشفّاط ومناطق الطهي مطفأة، اضغط وابق ضاغطة على مساحة الاختيار (7):

الليد "FILTER" (17) سيضيء على إضاءة منخفضة

الشاشة (14) الخاصة بالشفّاط تعرض الحرف "G" - من أجل الشروع في تنشيط مؤشر تشبّع مرشح الدهون -

ملحوظة : اضغط مجدداً على مساحة الاختيار (7) من أجل عرض في الشاشة (14) الحرف "F" وقم بتنشيط مرشح الكربون الخاص بالروائح

نشط

- اضغط على مساحة الاختيار (6)، سينتقل الليد "FILTER" (17) إلى الإضاءة العالية، ثم ينطفئ بعد 10 ثوان، من أجل الإشارة إلى إتمام التنشيط.

اضغط (مزرّ بالمس)  ON/OFF (تشغيل/إيقاف) موقد الطهي/الشفّاط

سيضيء مؤشر التنبيه الضوئي للإشارة إلى أنّ موقد الطهي المسطح/الشفّاط جاهز للاستعمال

اضغط من جديد على نفس الزر للإطفاء

ملاحظة: تمتلك هذه الوظيفة الأولوية على باقي الوظائف الأخرى.

● تشغيل الشفّاط:

مزرّ بالمس (اضغط) على مساحة الاختيار (6) من أجل تنشيط الشفّاط

● سرعة (قوة) الشفط:

الموقد مزود بـ 8 مستويات من سرعة (قوة) الشفط

المس ومزرّ بالأصابع على طول مساحة الاختيار (6):

إلى اليمين لزيادة سرعة (قوة) الشفط (0-8);

إلى اليسار لخفض سرعة (قوة) الشفط (8-0);

● معزز قوة الشفط

الموقد مزود بمستويين من سرعة (قوة) الشفط إضافيين (بالإضافة إلى المستوى 8)

- المس ومزرّ بواسطة الأصابع بطول مساحة الاختيار (3) (بعد المستوى 8) وقم بتنشيط معزز قوة الشفط

المستوى 9 : يبقى نشطاً لمدة 15 دقيقة

المستوى 10 : يبقى نشطاً لمدة 5 دقيقة

بعدها تعود القوة إلى المستوى 8

ملحوظة : معزز قوة الشفط النشط، تتم الإشارة إليه في الشاشة (13) الخاصة بمنطقة الطهي المختارة، بواسطة الرمز 

كرر العملية لإيقاف التشغيل.

ملحوظة: وعداد الدقائق Egg Timer مستخدم، فإنه على شاشة الشفط، سيظهر الرمز " (20)

● عَدَاد الوقت

خاصية عَدَاد الوقت هي خاصية عد تنازلي (countdown) يمكن تفعيلها، بشكل مُتزامن، على كل منطقة من مناطق الطهي (أو على منطقة الشفط).
عقب انتهاء الوقت المضبوطة تنطفئ منطقة الطهي (أو منطقة الشفط) أوتوماتيكياً ويتم تنبيه المُستخدم بذلك عبر صفارة تنبيه خاصة بذلك.

التفعيل:



• سيتم عرض الإشارة «+» في الشاشات (13).

تفعيل/ضبط وظيفة عَدَاد الوقت Timer لموقد الطهي
• اختر منطقة الطهي (القوة ≠ 0)

• اضغط على + - (8) للوصول إلى وظيفة عَدَاد الوقت Timer

• اضبط وقت مُدة عَدَاد الوقت Timer:

اضغط على مؤشر التحديد + ، لزيادة وقت الإطفاء الأوتوماتيكي

اضغط على مؤشر التحديد - ، لتقليل وقت الإطفاء الأوتوماتيكي

إذا أردت عمل ذلك مرة أخرى، كرّر نفس العملية مع باقي مناطق الطهي في الموقد.

ملاحظة: يمكن ضبط كل منطقة طهي بعدد وقت مختلف؛ في شاشة العرض (15) سيظهر، لمدة 10 ثوانٍ، العد التنازلي لأخر منطقة طهي تم ضبطها، وبعد ذلك سيتم إظهار العد التنازلي مع وقت أقل.

عندما يُنهي عَدَاد الوقت العد التنازلي يتم إصدار إشارة صوتية (لمدة دقيقتين، أو تتوقف عند الضغط + -)، بينما تومض الشاشة (15) بالرمز "00.0".

ملاحظة: على جانب شاشة العرض الخاصة بمنطقة الطهي، التي تستخدم عَدَاد الوقت Timer، يظهر الرمز " (19)

● إيقاف عمل عَدَاد الوقت Timer:

• اختر منطقة الطهي
• اضبط قيمة عداد الوقت على "0"، بواسطة - ملاحظة:
تبقى هذه الوظيفة فعالة إذا لم يتم في هذه الأثناء الضغط على أزرار أخرى.

● عَدَاد الدقائق Egg Timer

الوظيفة عَدَاد الدقائق Egg Timer هي عد تنازلي مُستقل عن مناطق الطهي (وعن منطقة الشفط). يتم تفعيل عَدَاد الدقائق Egg Timer بالضغط على + - (8).

ملاحظة: لضبط خاصية عَدَاد الدقائق Egg Timer اتّبع نفس إجراء خاصية عداد الوقت Timer:

عندما يُنهي عداد الوقت العد التنازلي يتم إصدار إشارة صوتية (لمدة دقيقتين، أو تتوقف عند الضغط + -)، بينما تومض الشاشة (15) بالرمز "00.0".

● الإيقاف المؤقت

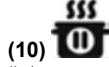
تسمح وظيفة الإيقاف المؤقت Pausa بتعليق عمل أية وظيفة فعالة على سطح الطهي، مع جعل قوة الطهي مساوية لصفر.



• سيتم عرض الإشارة «+» في الشاشات (13).

لتعطيل الوظيفة:

ملحوظة: تقوم هذه العملية باستعادة حالات الموقد قبل وضع التوقف المؤقت



• اضغط على (10)
• خلال 10 ثواني قم بالانتقال لليمين بواسطة الأصابع على طول مساحة الاختيار (3)، المتعلقة بمنطقة الطهي 2

(شكل 19):
ملاحظة: إذا لم يتم تنفيذ العملية في هذا الوقت تبقى وظيفة الإيقاف المؤقت Pausa نشطة.

ملاحظة: بعد 10 دقائق، إذا لم يتم إيقاف تنشيط وظيفة الإيقاف المؤقت Pausa، سوف ينطفئ موقد الطهي أوتوماتيكياً.

● الاستدعاء Recall

وظيفة الاستدعاء Recall تسمح باستعادة جميع الإعدادات المضبوطة لسطح الطهي، في حالة الإنطفاء العرضي للجهاز.

التفعيل:



• أعد إشعال الموقد
خلال 6 ثواني من إطفائه



• اضغط على "0"
خلال ال 6 ثواني اللاحقة

● التسخين الأوتوماتيكي Automatic Heat UP

وظيفة التسخين الأوتوماتيكي Automatic Heat UP تسمح بالوصول إلى القوة التسخينية المضبوطة بشكل أسرع؛ مع هذه الوظيفة لدينا ميزة الحصول على طهي أسرع، وذلك دون خطر حرق الطعام، لأن درجة الحرارة لا تتعدى الدرجة المضبوطة. هذه الوظيفة متوفرة مع مستويات قوة تسخين من 1 إلى 8.

التفعيل:

• اضغط طويلاً، على مساحة الاختيار (3)، على القوة المرغوب بها
• سيتم عرض "A" على الشاشة (13).

يسمح مفتاح القفل بتثبيت إمدادات سطح الطهي، لتفادي أي عبث عرضي، مع ترك الوظائف المضبوطة مسبقاً مفعلة.

التفعيل:



- اضغط على (9)
- سوف يضيء المؤشر الضوئي LED الموجود فوق الزر، للإشارة إلى بدء عمل التفعيل

كرر العملية لإيقاف التفعيل.

● غلق أمان الأطفال Child Lock

تسمح خاصية غلق أمان الأطفال (Child Lock) بتحاشي إمكانية تشغيل الأطفال لمناطق الطهي في الجهاز ولمناطق الشفط، الأمر الذي يمنع تشغيل أية وظيفة تشغيلية في الجهاز. يُمكن تفعيل خاصية غلق أمان الأطفال (Child Lock) فقط عندما يكون المُنتج مُوقداً ومناطق الطهي فيه (ومنطقة الشفط) مُطفأة.

التفعيل:

- أزل أواني وأوعية الطهي التي قد تكون موجودة على موقد الطهي المسطح



- اضغط وابق ضاغطاً في نفس الوقت على (9) و



- (10)، ستشير إشارة صوتية إلى أن الوظيفة قد تم تنشيطها وسيتم عرض "L" على الشاشتين (13) و (14).

المس ومزّر بالأصابع على طول مساحة الاختيار (3): إلى اليمين لزيادة مستوى القوة؛ إلى اليسار لخفض مستوى القوة.

● مُعزّز قوّة التسخين Power Booster

هذا المُنتج مُزوّد بمستوى قوّة تسخين إضافي (يزيد عن المستوى 9)، والذي يبقى مُفعلاً لمدة 10 دقائق، بعدها تعود درجة الحرارة إلى مستواها السابق.

المس ومزّر بالأصابع على طول مساحة الاختيار (3) (بعد المستوى 9) وقم بتنشيط معزز قوّة التسخين يُشار إلى مستوى مُعزّز قوّة التسخين (Power Booster) في شاشة العرض الخاصة لمنطقة الطهي المختارة بالرمز "PB"

● مناطق الطهي بالتمرير Bridge Zones

مناطق الطهي وفضل وظيفة الطهي بالتمرير (Bridge) تكون قادرة على العمل بشكل مُجمّع مما يخلق منطقة طهي واحدة بنفس مستوى قوّة التسخين. تسمح هذه الخاصية التشغيلية بتأدية عملية طهي مُتجانسة للصواني والأوعية ذات الأبعاد الكبيرة. يُمكن الربط في الاستعمال بين منطقة الطهي الأمامية «الرئيسية» "Master" مع المنطقة المُقابلة لها في الخلف «الثانوية» "Secondaria" (لتحديد ما هي مناطق الطهي من المُحدّد تفعيل هذه الخاصية التشغيلية عليها، ارجع إلى الجزء المشروح بالصور في هذا الدليل).

تفعيل خاصية الطهي بالتمرير (Bridge):

- حدّد في نفس الوقت مساحتي الاختيار الخاصتين بمنطقتي الطهي المراد استخدامهما

- سيضيء مؤشر وظيفة الطهي بالتمرير (21) (Bridge) الخاص

بمنطقة الطهي «الثانوية» "Secondaria"، "L" بواسطة مساحة الاختيار (3) الخاصة بمنطقة الطهي الرئيسية "Master" سيكون من الممكن ضبط مستوى (قوة) التشغيل

- لإيقاف وظيفة الطهي بالتمرير (Bridge)، يكفي تكرار إجراء التفعيل نفسه

● التحدّث في درجات الحرارة Temperature Manager

وظيفة التحكم بالحرارة عبارة عن وظيفة مراقبة والتي تسمح بالحفاظ على التسخين على درجة حرارة ثابتة، على مستوى قوة مثالي؛ إنها نموذجية من أجل الحفاظ على سخونة الأطعمة الجاهزة بالفعل.

يتم تنشيط وظيفة التحكم في الحرارة عن طريق الضغط على مساحة التنشيط (4)

على شاشة العرض الخاصة بالمنطقة التي يجري العمل فيها بخاصية التحدّث في الحرارة (Temperature Manager) يظهر الرمز "TM"

● مفتاح القفل

L	خاصية غلق أمان الأطفال (Child Lock) مُفعّلة
II	وظيفة الإيقاف المؤقت (Pausa)
A	وظيفة التسخين الأوتوماتيكي

خصائص سطح الطهي

● تفعيل الأمان Safe Activation

ينشط التسخين في الجهاز فقط عند وجود أواني الطهي على مناطق الطهي: لا يتم تفعيل عملية التسخين أو قطعها في حالة غياب أو إزالة أواني الطهي.

● كاشف الوعاء (Pot Detector)

يقوم الموقد بالكشف أوتوماتيكياً عن تواجد أواني وأوعية الطهي على مناطق الطهي من عدمه.

● إطفاء الأمان Safety Shut Down

لدواعي الأمان والسلامة هناك حد أقصى لعمل كل منطقة من مناطق الطهي وهذا الحد الأقصى يعتمد على مستوى قوة التشغيل المضبوطة عليه هذه المنطقة.

● مؤشر الحرارة المتبقية (Residual Heat Indicator)

عند انطفاء إحدى مناطق الطهي أو أكثر من منطقة، فإن الحرارة المتبقية فيها يتم الإشارة إليها وتحديدها عبر علامة تنبيه مرئية تظهر على شاشة العرض الخاصة بهذه المنطقة المعنّية، عن طريق الرمز "H".

التشغيل

ملاحظة: لتفعيل أية وظيفة يجب بالضرورة أولاً تفعيل منطقة الطهي المرغوب في استعمالها

● الإشعال

اضغط (مَرَّرَ بالمس) ON/OFF (تشغيل/إيقاف) موقد الطهي/الشفاط
سيُضاء مؤشر التنبيه الضوئي للإشارة إلى أنّ موقد الطهي المسطح/الشفاط جاهز للاستعمال
اضغط من جديد على نفس الزر للإطفاء
ملاحظة: تمتلك هذه الوظيفة الأولوية على باقي الوظائف الأخرى.

● اختيار مناطق الطهي

مَرَّرَ بالمس (اضغط على مساحة الاختيار (3) الموافقة لمنطقة الطهي المرغوب بها.

● 9 قوة الطهي Power Level

هذا الموقد مزود بعدد 9 مستويات قوة تسخين

استخدام موقد الطهي المسطح

معلومات يجب معرفتها قبل بدء الاستخدام:

جميع الوظائف التشغيلية في هذا الموقد مُصمّمة بما يحترم ويُراعى ويؤمّن أقصى قواعد الأمان والسلامة وأكثرها صرامة. وتحققاً لهذا الغرض:

• بعض الوظائف التشغيلية لا يتم تفعيلها، أو يتم إيقاف تشغيلها أوتوماتيكياً، عند عدم وجود أواني وأوعية طهي فوق شُعلات التسخين أو عندما تكون هذه الأواني موضوعة بشكل غير صحيح.

• في حالات أخرى تتوقف عن العمل أوتوماتيكياً الوظائف التشغيلية السابق تفعيلها بعد بضع ثوان عندما تحتاج الخاصية التشغيلية المختارة إلى ضبط إضافي ولكن لم يتم القيام بهذا الضبط الإضافي (على سبيل المثال: "قم بتشغيل موقد الطهي" بدون "اختر منطقة الطهي" و "درجة حرارة التشغيل"، أو "وظيفة الغفل" أو خاصية "الموقت").



تنبيه! في حالة (على سبيل المثال) الاستخدام لفترات طويلة يمكن أن يكون الإطفاء الأوتوماتيكي لمنطقة الطهي ليس فوراً لأنها لا تزال في مرحلة التبريد؛ على شاشة العرض الخاصة بمناطق الطهي، يظهر الرمز "H" للإشارة إلى أن منطقة الطهي في مرحلة التبريد. انتظر حتى تتطفي شاشة العرض قبل الاقتراب من منطقة الطهي ذات الصلة.

شاشة عرض منطقة الطهي

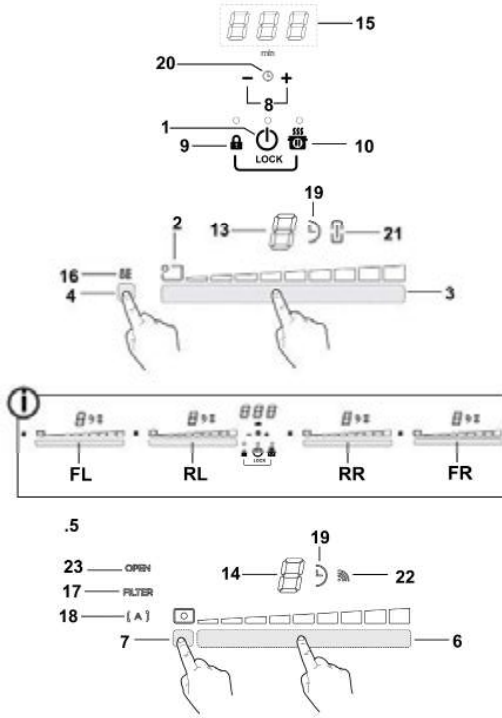
في شاشات العرض الخاصة بمناطق الطهي، تظهر البيانات التالية:

0	منطقة الطهي الموقدة
P-9...1	قوة الطهي (Power Level)
H	مؤشر الحرارة المتبقية Residual Heat Indicator
U	الكاشف عن تواجد وعاء الطهي (Pot Detector)
U	وظيفة التحكم في درجة الحرارة (Temperature Manager) فغالة

4. التشغيل

لوحة التحكم

ملاحظة: لاختيار مفاتيح التشغيل يكفي لمس برقة وسرعة (الضغط) على الرموز التي تُمثلها



مفاتيح التشغيل

شاشة العرض/المؤشر الضوئي LED

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 11. إظهار قوة الطهي | 1. ON/OFF (تشغيل/إيقاف) موقد الطهي / شفط موقد الطهي |
| 12. إظهار سرعة (قوة) الشفط | 2. مؤشر موقع منطقة الطهي |
| 13. شاشة عرض منطقة الطهي | 3. تحديد مناطق الطهي |
| 14. شاشة عرض الشفط | 4. زيادة/خفض قوة الطهي |
| 15. شاشة عرض عدّاد الوقت | 5. تفعيل التحكم في درجة الحرارة Temperature Manager |
| 16. مؤشر التحكم في الحرارة | 6. أزرار الشفط |
| 17. مؤشر دعم المرشحات | 7. اختيار الشفط |
| 18. مؤشر خاصيّة الشفط الأوتوماتيكي | 8. زيادة/خفض سرعة (قوة) الشفط |
| 19. مؤشر عدّاد الوقت Timer مُفَعَّل | 9. تشغيل الخصائص التشغيلية الأوتوماتيكية |
| 20. مؤشر عداد الدقائق Egg Timer نشط | 10. إعادة ضبط امتلاء وتشبع المرشحات |
| 21. مؤشر الطهي بالتمرير Bridge فعال | 11. تشغيل عدّاد الوقت |
| 22. مؤشر التشغيل مع SNAP | 12. زيادة/خفض وقت عدّاد الوقت Timer |
| 23. مؤشر البوابة FLAP | 13. مفتاح القفل |
| | 14. 9. غلق أمان الأطفال Child Lock |
| | 15. 10+9. الإيقاف المؤقت Pausa / الاستدعاء Recall |

التركيب

عملية التركيب، سواء التركيب الكهربائي أو الميكانيكي، يجب أن تتم على يد فنيين مُتخصّصين ومُؤهلين للقيام بذلك. تم تصنيع هذا الجهاز المنزلي الكهربائي للتثبيت على سطح عمل سماكته 2 - 6 سم، في حالة التثبيت على توب TOP؛ 2,5 - 6 سم في حالة التثبيت على فلتش FLUSH.

يجب ألا يقل الحد الأدنى للمسافة الفاصلة بين سطح الطهي والجدار عن 5 سم من الأمام، و على الأقل 4 سم جانبيًا و 50 سم على الأقل عن الرفوف العلوية.

ملاحظة هامة: المسافات الموصى بها هي توضيحية: في مرحلة تصميم الأماكن، يجب اتباع تعليمات الشركة المصنعة لجهاز الطهي.

التوصيل الكهربائي



شكل 3

- أفضل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي
- يجب أن تتم عملية التركيب على يد طاقم عمل مُؤهل ومُدرّب احترافيًا وعلى دراية بالقواعد السارية في مسائل التركيب والأمان والسلامة.
- لا تتحمّل الشركة المصنّعة أية مسؤولية أيًا كانت عن أية أضرار أو تلفيات قد تلحق بالأشخاص أو الحيوانات أو الأشياء جزاء عدم مراعاة وتنفيذ التوجيهات الواردة في هذا الفصل.
- كابل توصيل التيار الكهربائي يجب أن يكون طوله مناسبًا بحيث يسمح بإزالة مود الطهي المسطح عن سطح العمل
- تحقّق من أنّ جهد التيار المذكور في لوحة البيانات التعريفية والرقم التسلسلي الموجودة على قاع الجهاز يتوافق والجهد الموجود في شبكة الكهرباء المنزلية.
- لا تستخدم وصلات تطويل.

- طرف التأسيس مكوّن إجباري في الشبكة الكهربائية. بموجب القانون
- سلك طرف التأسيس يجب أن يكون أطول بمقدار 2 سم مقارنة بباقي الأسلاك

- في حالة أنّ الجهاز الكهربائي المنزلي غير مزوّد بكابل توصيل تيار كهربائي، إستخدم معه كابل الحد الأدنى لقطر أسلاكه 2,5 ملم² لقوة تيار حتى 7200 وات؛ بينما للحدود العليا لقوى التيار يجب أن يكون السلك 4 ملم².

- لا يجب أن تصل درجة الحرارة في أي نقطة من الكابل لمستويات أعلى من 50 درجة مئوية عن درجة حرارة الغرفة.

- هذا الجهاز مُخصّص ليتم توصيله على نحو دائم بشبكة التيار الكهربائي، ولهذا الغرض قم بعملية التوصيل بشبكة ثابتة عن طريق قاطع تيار كهربائي مُتعدد الأقطاب مُطابق للمواصفات والمعايير ذات الصلة، بحيث يضمن هذا القاطع الفصل الكامل للتيار الكهربائي في حالة الاحتمال الزائدة من الفتحة III، على أن يكون من السهل الوصول إليه بعد التركيب.

تنبيه! قبل إعادة توصيل دائرة التشغيل بشبكة التيار الكهربائي وقبل التأكد من عمله بالشكل الصحيح، يجب دائماً التحقّق أولاً من أنّ كابل التيار قد تم تركيبه بالشكل الصحيح.

تنبيه! عملية استبدال كابل التوصيل البيني يجب أن تتم من قِبَل خدمة الدعم الفني المعتمدة أو من قِبَل شخص من ذوي المؤهلات المماثلة.

ملحوظة: هذا المُنتج مُزوّد بخاصية مُحدّد القوة الكهربائيّة (Power Limitor) التي تسمح بضبط حد أقصى للامتصاص بوحدة الكيلو وات

عملية الضبط يجب أن تتم لحظة توصيل المُنتج بشبكة التيار الكهربائي وعند إعادة توصيل شبكة التيار الكهربائي نفسها (في غضون الدقيقتين التاليتين). لخطوات ووتيرة عملية ضبط مُحدّد القوة الكهربائيّة (Power Limitor) إرجع إلى هذا الدليل في قِسم التشغيل.

التركيب

قبل البدء في عملية التركيب:

- بعد فك تغليف المُنتج، تحقّق أولاً من سلامته وعدم تعرّضه للإصابة بأيّة أضرار جزاء النقل والشحن وفي حالة وجود أيّة مشاكل، إتّصل بوكيل التوزيع أو بخدمة العملاء، قبل البدء في عملية التركيب.
- تأكد من أنّ المنتج الذي قمت بشرائه له أبعاد مناسبة لمكان التركيب الذي ترغب فيه.
- تأكد من عدم وجود أيّة مواد أو مكونات أو مُرفقات داخل غلّبة تغليف الجهاز (قد توجد بغرض النقل) (مثل أكياس البلاستيكي أو شهادات الضمان... الخ)، يجب إخراجها وحفظها قبل التخلص من الغلّبة.
- تحقّق أيضاً من وجود مقبض للتيار الكهربائي بالقرب من منطق التركيب

التجهيز المسبق لقطعة الأثاث المُختارة للتركيب الغائر والمدمج:

- لا يُمكن تركيب المُنتج فوق أجهزة التبريد، ولا غسّالات الأطباق ولا المُسخّنات ولا الأفران ولا الغسّالات ولا آلات التجفيف.
- قم بجميع أعمال القطع والتجهيز على قطعة الأثاث قبل إدخال مود الطهي المسطح وأزل نشارة الخشب وبقايا عملية النشر.

هام: إستخدم لاصق مانت للتسرّب أحادي المكوّن (S)، على

أن يكون له مستوى مقاومة للحرارة حتى 250 درجة مئوية؛ قبل تركيب الأسطح المراد لصقها يجب بعناية تنظيف المكان

مع إزالة كل المواد التي يُمكنها أن تؤثر سلّبا على عملية اللصق (على سبيل المثال: المواد الفاصلة، والمواد الحافظة

والدهون والزيوت والأتربة وبقايا اللصق القديمة... الخ)؛

يجب توزيع المادة اللاصقة بشكل متساوٍ على كامل محيط قُطر الإطار؛ بعد الانتهاء من عملية اللصق، إنترك المادة اللاصقة حتى تجف لمدة 24 ساعة تقريباً.

شكل 1b

انتبه! عدم تركيب براغي وأجهزة ومعدات التثبيت بالشكل المحدّد في الإرشادات الواردة في هذا الدليل يمكن أن يُعرّضك لأخطار كهربائية كبيرة.

ملاحظة: لتركيب المُنتج بالشكل الصحيح يُنصَح بتغطية الأنابيب بشرط لاصق له المواصفات التالية:

- شريط مرن مصنوع من بولي كلوريد الفينيل PVC الطري، بمادة لاصقة قائمة على الأكريليك
- يتوافق مع مُتطلبات لوائح وتشريعات المعهد الألماني للتوحيد القياسي DIN EN 60454

مقاوم للهب

- له مقاومة مُمتازة ضد تأثيرات عوامل الزمن

- مقاوم للتقلّبات في درجة الحرارة

- قابل للاستخدام أيضاً في درجات الحرارة المنخفضة

الاستخدام

استخدام موقد الطهي المسطح

يعتمد نظام الحث الكهرومغناطيسي بالحث الفيزيائية. البنية المميزة الأساسية لهذا النظام هي الانتقال المباشر للطاقة من المولد إلى أنية الطهي.

المميزات:

- إذا ما تم مقارنته بمواقد الطهي الكهربائية الأخرى، فإن موقدكم هذا الذي يعمل بنظام الحث الكهرومغناطيسي يتضح أنه:
- أكثر أماناً: درجة حرارة أقل على السطح الزجاجي.
- أكثر سرعة: أوقات تسخين الأطعمة أقل.
- أكثر دقة: الجهاز يستجيب على الفور لأوامركم التشغيلية.
- أكثر كفاءة: 90% من الطاقة الممتصة تتحول إلى حرارة تسخين.
- يُضاف إلى ذلك أنه، عند رفع أنية الطهي عن هذا الموقد، تتوقف عملية نقل الحرارة بشكل فوري وبذلك يتم تجنب تشتت وتبديد الحرارة.

أواني وأوعية الطهي



استخدم فقط أواني وأوعية الطهي التي تحمل علامة

هام!:

- لتحاشي إلحاق الأضرار الدائمة بسطح موقد الطهي هذا، تجنّب استخدام ما يلي:
- أواني وأوعية الطهي غير مستوية القاع تماماً.
- أواني وأوعية الطهي المعدنية المطلية القاع بالميّنا.
- أواني وأوعية الطهي الخشبية القاع، وذلك تجنباً لخدش سطح موقد الطهي.
- لا تضع مطلقاً أواني وأوعية الطهي وأحواض القلي الساخنة على سطح لوحة التحكم في موقد الطهي.

أوعية وأواني الطهي الموجهة

الطهي بنظام الحث الكهرومغناطيسي يستخدم القوة المغناطيسية لتوليد الحرارة. وبالتالي فإن أواني وأوعية الطهي يجب أن تحتوي على الحديد. للتحقق من قابلية مغناطيسية الأواني والأوعية الموجودة عندهم استخدم مغناطيساً عادياً. تكون أواني وأوعية الطهي غير صالحة للاستعمال مع هذا النظام إلى لم تتجنب إلى هذا المغناطيس.

أقطار قيعان أواني الطهي المنصوح بها

هام! عندما تكون أواني وأوعية الطهي ليس لها الأبعاد والمقاسات المناسبة فإن مناطق الطهي في الجهاز لا تُوفد لمعرفة القطر النسبي الخاص بأواني الطهي المفروض استخدامها على هذه منطقة طهي في هذا الموقد، استرشد بالجزء المشروح بالصور في كل الدليل.

توفير الطاقة

- للحصول على أفضل النتائج يُنصح بما يلي:
- استخدام أحواض قلي وأواني طهي ذات قيعان لها قطر مساو لقطر مناطق الطهي على الموقد.
- استخدام فقط أحواض القلي وأواني الطهي المستوية القاع.
- إذا أمكن، الإبقاء على الغطاء دائماً فوق الأواني أثناء عملية الطهي.
- طهي الخضراوات والبطاطس وما إلى ذلك باستخدام كمية قليلة من الماء لتقليل مدة الطهي.
- استخدام أواني الطهي بالضغط، حيث أنها تستغل من مُعدّل استهلاك الجهاز للطاقة والوقت اللازم للطهي.
- وضع أواني الطهي في منتصف منطقة الطهي المحددة على موقد الطهي المسطح.

استخدام الشفّاط

يمكن استخدام نظام الشفط كموديل شفط بنظام تفريغ وطرّد خارجي أو كموديل ترشيح بنظام تدوير داخلي.



موديل الشفط

الشكل 7

يتم تفريغ وطرّد الأبخرة إلى الخارج عن طريق سلسلة من أنابيب التفريغ (تشتري على جدة) المثبتة على شفة كوع التوصيل الذي يأتي مع الجهاز.

فقط أنبوب التفريغ يجب أن يكون مساو لقطر حلقة التوصيل:

- في حالة المخرج المستطيل 89×222 ملم
- في حالة المخرج الدائري قطر $150 \varnothing$ ملم (*)

لمزيد من المعلومات أنظر الصفحة الخاصة بالملحقات التشغيلية لموديل الشفط في الجزء المشروح بالصور من هذا الدليل.

شكل 7c

قم بتوصيل الشفّاط بأنابيب وفتحات التفريغ الحائطية والتي قُطرها يجب أن يكون مساو لمخرج الهواء (شفة كوع التوصيل).

استخدم أنابيب أو فتحات تفريغ حائطية يقطر أقل يمكن أن يتسبب في تقليل مستوى الأداء التشغيلي لعملية الشفط ويؤدي إلى زيادة كبيرة وملحوظة في مستوى الضوضاء.

لا تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية كانت في هذا الشأن.

! استخدم أنبوب تمرير طويل لا يقل طوله عن الحد الأدنى للطول المناسب.

! استخدم أنبوب به أقل قدر ممكن من الانحناءات (الحد الأقصى لزاوية الانحناء: 90°).

! تجنب القيام بأية تغييرات جزيئية في قُطر الأنبوب.



موديل الترشيح

شكل 8

يتم ترشيح الهواء المشفوط عن طريق مرشحات دهون وروائح قبل إعادة إطلاقها مرة أخرى في الغرفة.

هذا المنتج مزوّد بكل ما هو ضروري لإتمام عملية تركيب قياسي مع مخرج الهواء في الجزء الأمامي من قاعدة قطعة الأثاث.

يوجد في غلبة المنتج أربع بطاريات للمرشحات السيراميكية التي تعمل بالكربون النشط ذات مستويات أداء عالية. هذه المرشحات السيراميكية هي مرشحات كربون مبتكرة نموذجية تتجدّد ذاتياً (ارجع إلى هذا الدليل في قسم الصيانة - مرشحات الكربون النشط).

تسمح الخصائص الفيزيائية والكيميائية لهذه المرشحات بالوصول إلى مستويات امتصاص عالية للروائح إضافة إلى المقاومة الميكانيكية العالية.

لمزيد من المعلومات أنظر الصفحة الخاصة بالملحقات التشغيلية لموديل الترشيح (في الجزء المشروح بالصور من هذا الدليل).

شكل 13b

راجع الموقعين www.elica.com و

www.shop.elica.com

للتحقق من المجموعة الكاملة للأطعمة التشغيلية المتاحة، وللتحقّن من القيام بعمليات التركيب المختلفة، سواء في موديل الترشيح أو في موديل الشفط.



تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه واختباره تشغيليًا وفقًا للقواعد واللوائح التالية:

- الأمن والسلامة: 6-2-EN/IEC 60335 ; 1-EN/IEC 60335
EN/IEC 62233 ; 31-2-EN/IEC 60335
ISO ; 1-EN/IEC 61591; ISO 5167 : الأداء التشغيلي
EN/IEC ; 1-ISO 5168; EN/IEC 60704 ; 3-5167
ISO 3741; EN ; 3-EN/IEC 60704 ; 13-2-60704
50564; IEC 62301
• EMC (التوافق الكهرومغناطيسي): EN 55014-1; CISPR
14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-
3-12; EN/IEC 61000-3-3. اقتراحات كافية استخدام الجهاز
بالشكل الصحيح بغرض تقليل الأثر البيئي له: عند بدء عملية الطهي
أوقف الشفاط على الحد الأدنى للسعة، مع تركه يعمل أيضاً بضع دقائق
بعد الانتهاء من عملية الطهي. قم بزيادة سرعة عمل الجهاز عند وجود
كميات كبيرة من الأبخرة والأبخنة، مع استخدام خاصية الـ **booster**
(المساعد) فقط في الحالات القصوى. للمحافظة على سلامة وكفاءة نظام
الحد من الروائح الناتجة عن عملية الطهي، استبدل مرشح ١ مرشحات
الكربون إذا ما دعت الضرورة لذلك. للحفاظ على كفاءة مرشح
الدخول، قم بتنظيفه عند الضرورة. لتحسين مستوى الكفاءة التشغيلية
ولتقليل مستوى الضوضاء الناتجة عن الجهاز، استخدم الحد الأقصى
فقط نظام شبكة الأنابيب المشار إليه في هذا الدليل.

انتبه! عند استخدام موقد الطهي المسطح تُصبح الأجزاء القريبة ساخنة.

انتبه! لا توصّل الجهاز بشبكة التيار الكهربى إلا بعد الانتهاء تمامًا من عملية التركيب.

فيما يخص الإجراءات الفنية وتلك الخاصة بالأمن والسلامة والتي يجب اتّخاذها لشطف وطرّد الأدخنة، يجب الرجوع دائمًا إلى ما تنص عليه لوائح وقوانين السلطات المحلية المعنية بهذا الشأن والالتزام بها.

لا يجب توجيه وطرّد الهواء الذي يتم شفطه في الأنابيب المستخدمة لتفريغ وطرّد الأدخنة الناتجة عن أجهزة الاحتراق التي تعمل بالغاز أو بأية محروقات أخرى.

لا تستخدم الشفّاط أو تتركه دون مصابيح إضاءة والتي يجب تركيبها بالشكل الصحيح لتجنب التعرض لخطر الصدمات الكهربائية.

لا تستخدم الشفّاط مطلقًا بدون شبكة الحماية التي يجب تركيبها بالشكل الصحيح!

استخدم فقط براغي التثبيت التي تأتي بصحبة الجهاز لإتمام عملية التركيب أو، في حالة أنها لا تأتي مع الجهاز، اشترى براغي ذات نوعية مناسبة وصحيحة. استخدم البراغي ذات الأطوال الصحيحة والتي تم تحديدها في دليل عملية التركيب.

عند عمل هذا الشفّاط مع الأجهزة الأخرى التي لا تعمل بالكهرباء في نفس الوقت، فإنّ الضغط السلبى في العُرفة يجب ألا يتجاوز 4 Pa - (4 $\times 10^{-5} \text{ bar}$).

قبل البدء في أيّة عمليات تنظيف أو صيانة، يجب فصل المُنتج عن شبكة التيار الكهربائى وذلك بنزع القابس من مِقْبَس التيار أو بعلق قاطع التيار العمومي الخاص بالمنزل.

يجب ارتداء قفازات الحماية عند القيام بجميع عمليات التركيب والصيانة.

يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الأكبر من سن 8 سنوات والأشخاص الذين يعانون من قصور في قدراتهم البدنية أو الحسّية أو العقلية، أو الذين لديهم نقص في الخبرة اللازمة أو المعرفة الضرورية لاستخدام هذه الجهاز شريطة أن يكونوا تحت ملاحظة وإشراف شخص بالغ أو بعد تعريفهم بالإرشادات والتعليمات اللازمة للاستخدام الصحيح لهذا الجهاز وبعد توعيتهم بالأخطار ذات الصلة.

يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم لعبهم بالجهاز.

يجب ألا يقوم الأطفال بأية عمليات تنظيف أو صيانة دون أن يكونوا تحت المراقبة والتوجيه. يجب توفير تهوية جيدة وكافية في مكان التركيب خاصة عند استخدام شفّاط المطبخ في نفس وقت عمل أجهزة أخرى تعمل بالغاز أو بأية محروقات أخرى.

يجب باستمرار تنظيف الشفّاط سواء من الداخل أو من الخارج (مرة على الأقل كل شهر)، مع ضرورة مراعاة واحترام ما هو منصوص عليه من تعليمات وإرشادات الصيانة.

عدم مراعاة واحترام قواعد تنظيف الشفّاط وعمليات استبدال وتنظيف المُرشّحات ينطوي على أخطار عديدة ويسبب الحرائق.

ممنوع منعًا باتًا طهي الطعام باللهب. فاستخدام اللهب الحُر ضارًا للغاية بالمُرشّحات ويمكن أن يسبّب الحرائق، لذلك يجب تجنّب القيام بذلك في جميع الأحوال.

عملية قلى الأطعمة يجب أن تتم بكل حرص ومراقبة لتجنّب فرط تسخين الزيت مما قد يسبب الحرائق.

بسهولة. يجب لذلك مُراقبة عملية طهي الأطعمة الغنيّة بالدهون والزيوت.

- إذا ما ظهرت تشققات أو تصدعات في سطح الموقد، فإنّه يجب إطفاء هذا الموقد لتجنب التعرض لخطر الصدمات الكهربائية.

- هذا الجهاز غير مخصّص ليتم تشغيله عبر جهاز توقيت خارجي أو عبر نظام تحكم عن بُعد منفصل عنه.

- طهي الأطعمة الغنيّة بالدهون والزيوت على موقد الطهي المسطح دون مُراقبة جيدة قد يكون أمراً خطيراً ويُسبّب نشوب الحرائق.

- يجب مُراقبة عملية الطهي. عمليات الطهي قصيرة الوقت يجب دائماً مراقبتها بشكل مستمر.

- لا تُحاول مُطلقاً إطفاء ألسنة اللهب بالمياه. بل على عكس ذلك، يجب أولاً إطفاء الجهاز ثم خنق ألسنة اللهب باستخدام، على سبيل المثال، غطاء مناسب أو غطاء إخماد ومقاومة الحرائق. خطر نشوب الحرائق: لا تضع أيّة أشياء على أسطح الطهي.

- لا تستخدم آلات التنظيف بالبُخار.

- لا تضع الأشياء المعدنية مثل السكاكين وشوك المائدة والملاعق والأغطية على سطح موقد الطهي حيث يمكنها أن تسخن بشكل مُفرط.

- قبل توصيل هذا المُوديل بشبكة التيار الكهربّي: يجب الاطّلاع على لوحة البيانات الفنيّة (الموجودة في الجزء السفلي من الجهاز) للتحقّق من أنّ جُهد التيار وقوته متوافقان مع جُهد وقوّة التيار الموجود في شبكة التيار الكهربّي ومن أنّ مقبس التيار مُلائم لعملية توصيل الجهاز. إذا كانت لديك أيّة شكوك حول ذلك، يجب الاتّصال بفنّي كهرباء مؤهل.

هام!

- عند الانتهاء من الاستخدام، أطفئ موقد الطهي المسطح عن طريق جهاز التحكم الخاص به ولا تعتمد في ذلك على جهاز الكشف عن وجود

أواني الطهي.

- تجنب حدوث انسكاب وفيضان السوائل المراد تسخينها، ولذلك عند الرغبة في غلي أو تسخين السوائل قَلِّل مستوى درجة الحرارة المستخدمة.

- لا تترك عناصر التسخين في الموقد مشتعلّة عند وجود أواني طهي وأحواض قلي فارغة أو عند عدم وضع أيّة أواني عليها.

- عقب الانتهاء من عملية الطهي، أطفئ منطقة الطهي التي انتهت من استعمالها.

- لا تستخدم مطلقاً لعملية الطهي أوراق رقائيق الألومنيوم ولا تضع أيضاً المنتجات المُغلّفة برقائيق الألومنيوم مباشرةً فوق الموقد. حيث يمكن للألومنيوم أن ينصهر بفعل الحرارة الأمر الذي قد يتسبّب في أضرار وتلفيات لا علاج لها لجهازك.

- لا تقم مُطلقاً بتسخين أيّة عُلب أو عبوّات مصنوعة من القصدير تحتوي على مواد غذائية دون أن تقوم أولاً بفتحها: يمكنها أن تنفجر!

هذا التحذير يخصّ أيضاً جميع أنواع مواقد الطهي المسطحة الأخرى.

- من غير المناسب استخدام قوة تسخين عالية مثل استخدام خاصيّة الـ Booster لتسخين بعض السوائل مثل زيت القلي على سبيل المثال. فالحرارة المفرطة يمكن أن تكون مصدر خطورة. يُنصَح في مثل هذه الحالات باستخدام قوة تسخين أقل.

- يجب وضع أواني الطهي مباشرةً على موقد الطهي كما يجب وضعها في منتصف الشعلات. لا تضع بأيّ حال من الأحوال أيّة أشياء أو أجسام فاصلة بين أواني الطهي وشعلات موقد الطهي المسطح.

- في حالة درجات الحرارة العالية يقوم الجهاز أوتوماتيكياً بتقليل مستوى قوة التسخين الخاصة بمناطق الطهي.

طويلاً بالقدر الكافي الذي يسمح بتوصيل الجهاز، المُدمج والغائر التركيب، بشبكة التيار الكهربى.

- وحتى يكون التركيب مُطابقاً لقواعد الأمان والسلامة السارية، يلزم تركيب قاطع تيار كهربى مُتعدد الأقطاب مطابق للمواصفات والمعايير ليضمن فصل التيار عن الجهاز بشكل كامل في حالات الأحمال الكهربائية الزائدة من الفئة III، وفقاً لقواعد التركيب الصحيحة.

- لا تستخدم مأخذ تيار مُتعددة ولا وصلات تطويل.

- عقب الانتهاء من عملية التركيب، ينبغي على المُستخدم عدم مُحاولَة الدخول مُطلقاً إلى الأجزاء الكهربائية في الجهاز.

- يُصبح الجهاز وأجزأه القريبة ساخناً أثناء الاستخدام. انتبه جيداً حتى لا تلمس عناصر التسخين في الجهاز.

- احرص على عدم السماح للأطفال باللعب بهذا الجهاز؛ أبقيهم بعيدين عن الجهاز وراقبهم جيداً، حيث أن الأجزاء القريبة من الجهاز تُصبح ساخنة للغاية أثناء الاستخدام.

- بالنسبة للمرضى حاملي أجهزة تنظيم ضربات القلب والأجهزة الصحية النشطة، من المهم أن يتحققوا، قبل استخدام موقد الطهي بالحث الكهرومغناطيسي، من أن أجهزة تنظيم ضربات القلب هذه لا تتأثر بهذا الموقد.

- أثناء وبعد استخدام الجهاز لا تلمس عناصر التسخين فيه.

- تحاشى مُلامسة الجهاز بقطع القماش أو أية مادة أخرى قابلة للاشتعال حتى تبرُد جميع مكوّناته.

- لا تضع المواد القابلة للاشتعال على الجهاز ولا بالقرب منه.

- الدهون والزيوت المُفرطة التسخين تشتعل

يرجى اتباع التعليمات والإرشادات الواردة في هذا الدليل والالتزام التام بها. لا تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية إذا كانت عن أية مشاكل أو أضرار أو تلفيات قد تحدث للجهاز نتيجة لعدم مراعاة واحترام التعليمات والإرشادات الواردة في هذا الدليل. صُمم هذا الجهاز للاستخدامات المنزلية فقط في طهي المواد الغذائية وسفط الأذينة والأبخرة الناتجة عن عملية الطهي هذه. غير مسموح بإتة استخدامات أخرى (مثل، على سبيل المثال، تدفئة البيئة المُحيطة). لا تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية كانت عن أية استخدامات غير مناسبة للجهاز ولا عن أية أضرار أو تلفيات قد تحدث نتيجة للإعداد الخاطى لمفاتيح التشغيل. يمكن لهذا المُنتج من الناحية الشكلية أن يختلف عما هو واردة في هذا الدليل، ولكن بالرغم من ذلك فإن تعليمات وإرشادات الاستخدام والصيانة والتركيب تظل نفسها صالحة لكل أشكال هذا المُنتج.

من المهم حفظ هذا الدليل للتسكّن من الاطلاع عليه مستقبلاً عند الحاجة. في حالة إعادة بيع هذا الجهاز أو التنازل عنه أو الانتقال به من مكان لآخر، يجب التأكد من مُرافقة هذا الدليل دائماً له.

! اقرأ الإرشادات بعناية وحرص: حيث توجد معلومات هامة حول عمليات التركيب والاستخدام والأمان والسلامة.
! لا تنتم بإجراء أية تعديلات أو تغييرات كهربائية على هذا المُنتج
! قبل البدء في تركيب هذا الجهاز يجب التأكد من عدم تضرر أو تلف أي مكوّن من مكوّناته. خلاف ذلك، يجب الاتصال بوكيل التوزيع ويجب وقف عملية التركيب.

! تحقق من سلامة المُنتج واكتمال مكوّناته قبل البدء في عملية التركيب. خلاف ذلك، يجب الاتصال بوكيل التوزيع ويجب وقف عملية التركيب.

ملاحظة: المكوّنات التي تحمل الرمز "(*)" هي عبارة عن ملحقات تشغيلية اختيارية تأتي فقط مع بعض الموديلات أو قد لا تأتي معها ويجب شرائها عند الحاجة إليها.

⚠ تحذيرات

انتبه! إلترزم وتقيّد تماماً بالإرشادات التالية:

- يجب فصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربى قبل الشروع في إجراء أية أعمال تركيب.

- يجب أن تتم عمليتا التركيب والصيانة على يد فني متخصص، بما يتوافق مع إرشادات الشركة المُصنّعة وفي إطار مراعاة واحترام القواعد المحليّة المعمول بها في مسألة الأمان والسلامة. لا تُصلح أو تستبدل أي جزء من أجزاء الجهاز ما لم يكن ذلك مطلوب تحديداً في دليل الاستخدام.

- طرف التأريض هو مكوّن إجباري في الشبكة الكهربائية.

- يجب أن يكون كابل توصيل التيار الكهربى

