



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



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

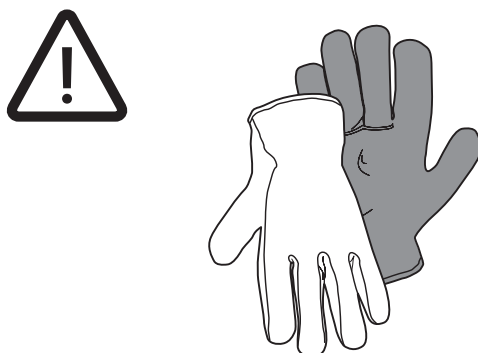
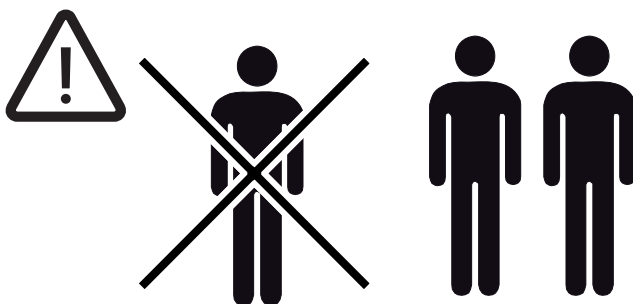


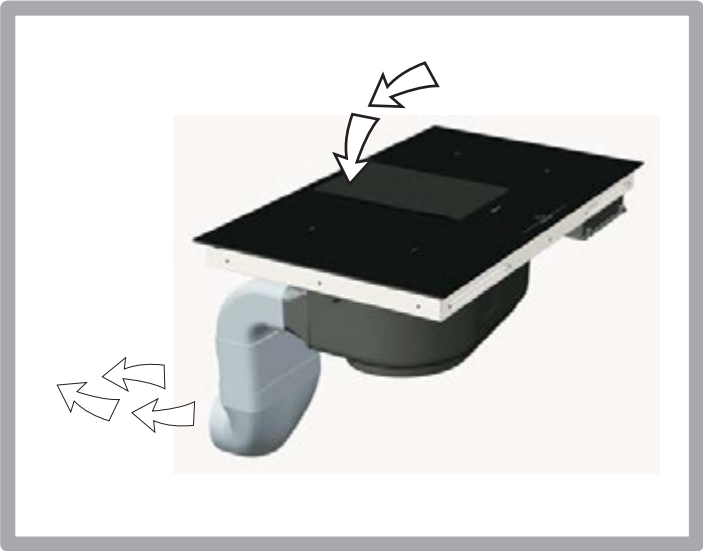
Scan QR code

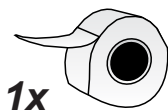


Watch the video

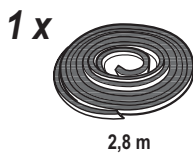
 **elica**
aria nuova







1x

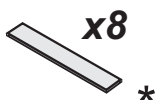


1x

2,8 m



4x



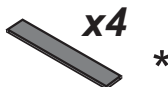
x8

*



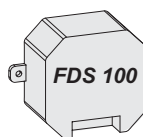
x4

*



x4

*



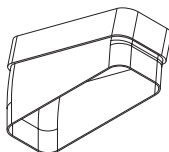
FDS 100



2x

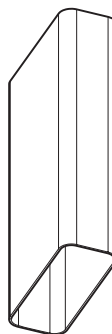


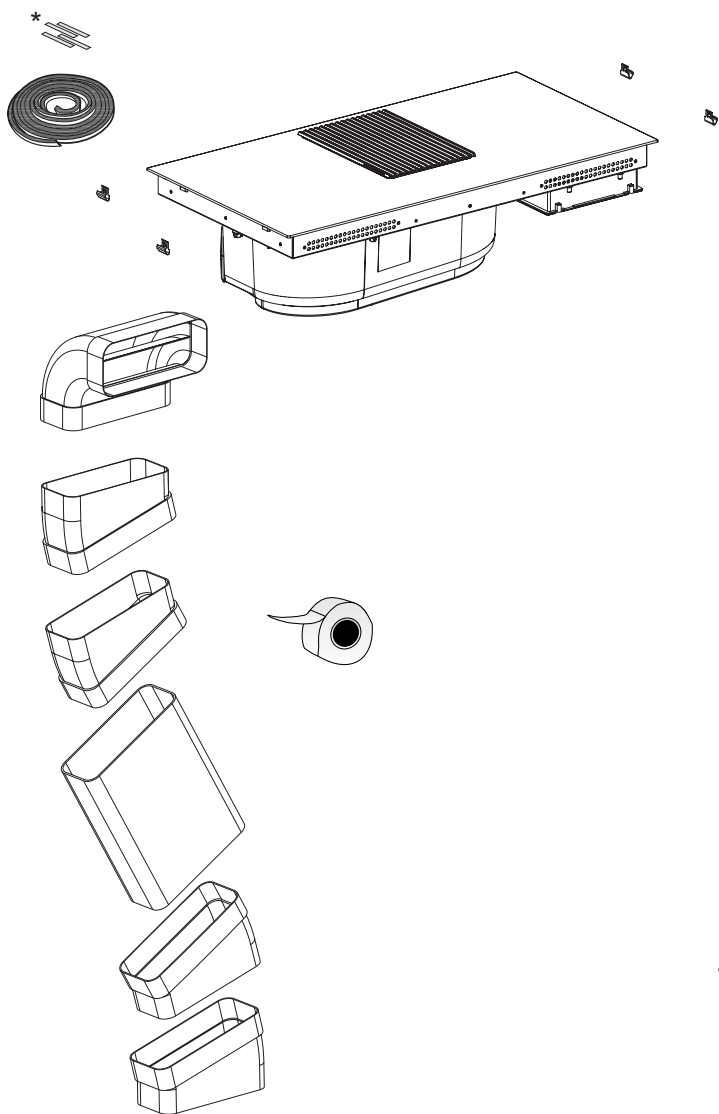
1x

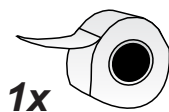


4x

1x







1x

1x



2,8 m



4x



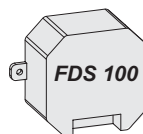
x8



x4



x4

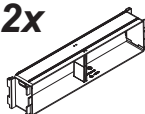


FDS 100

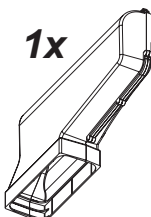
2x



2x



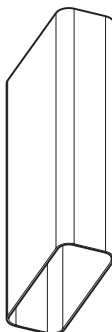
1x



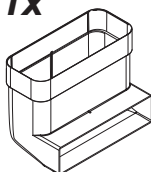
2x



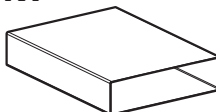
1x



1x



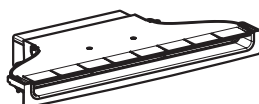
1x



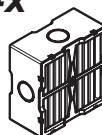
2x

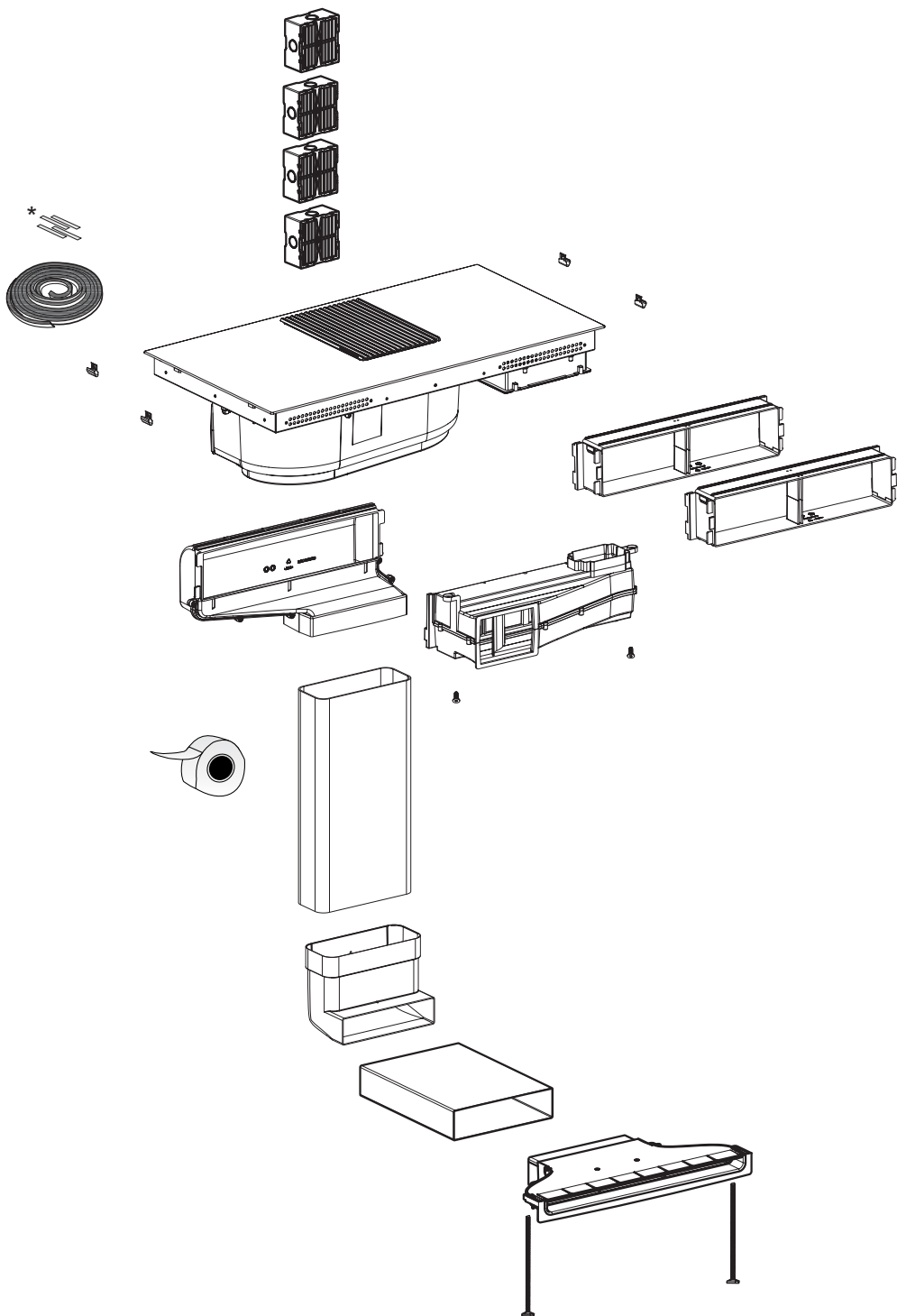


1x



4x



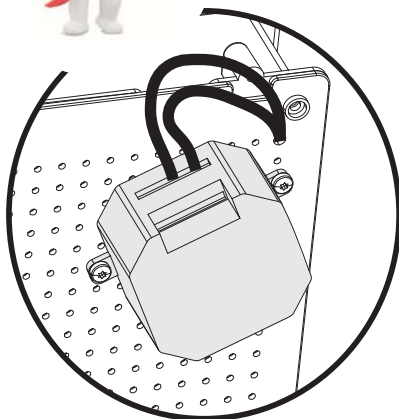
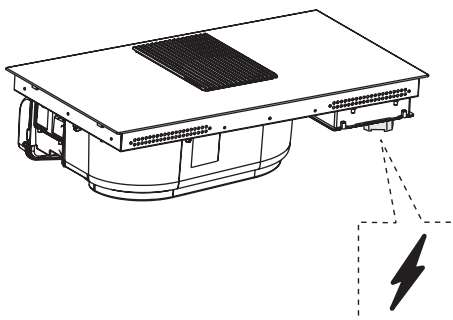
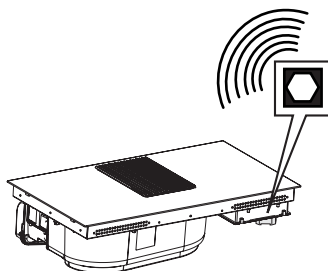
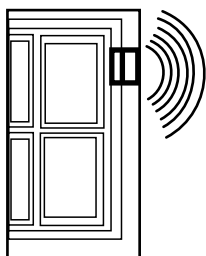


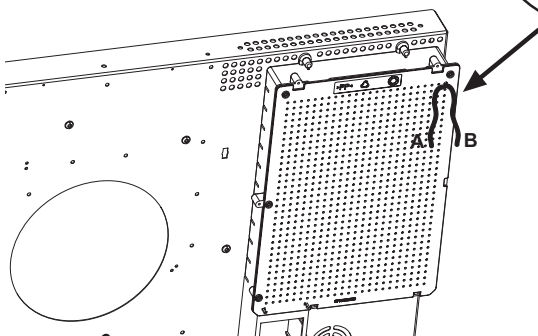
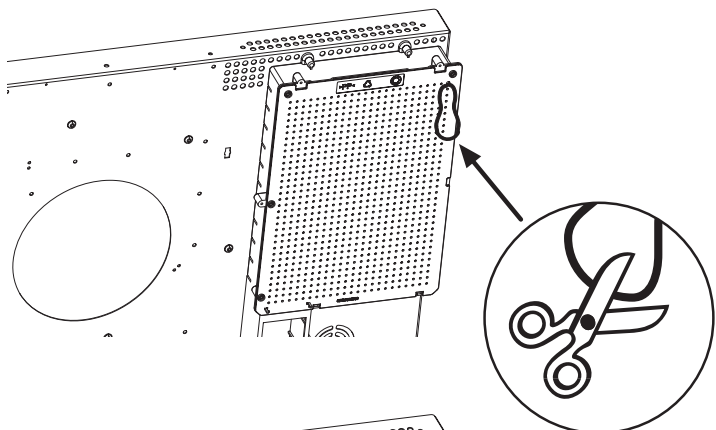
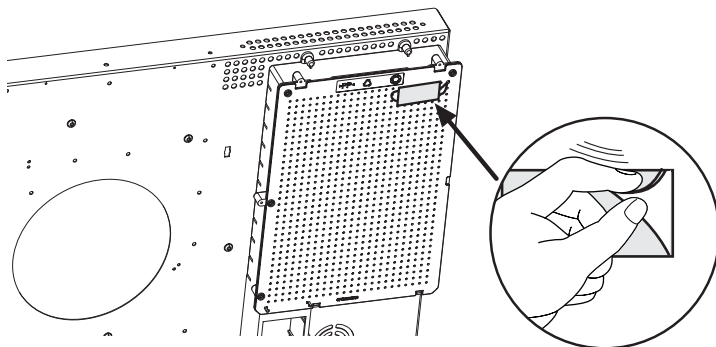


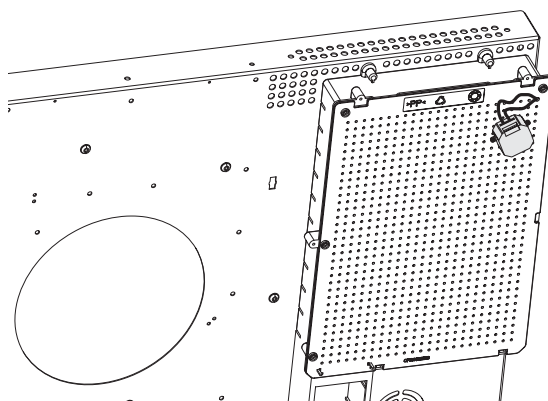
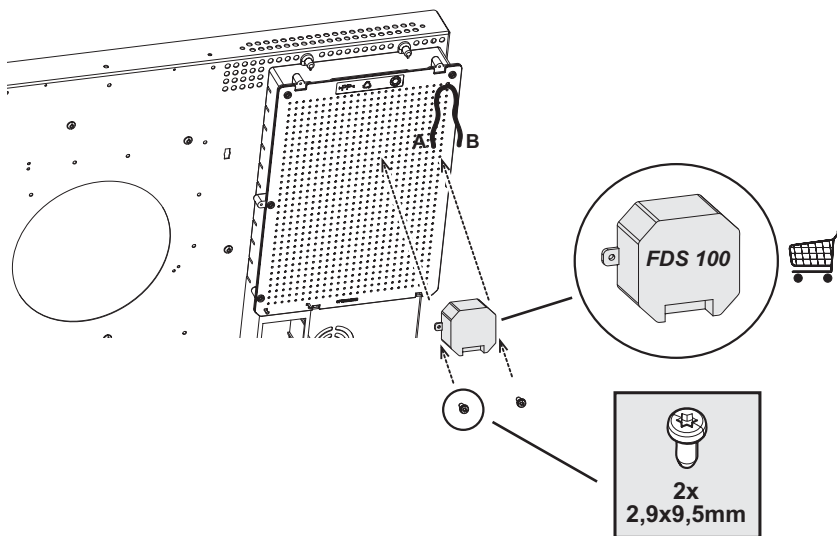
KIT FDS 100

ELEKTROTECHNIK
SCHABUS **ES**

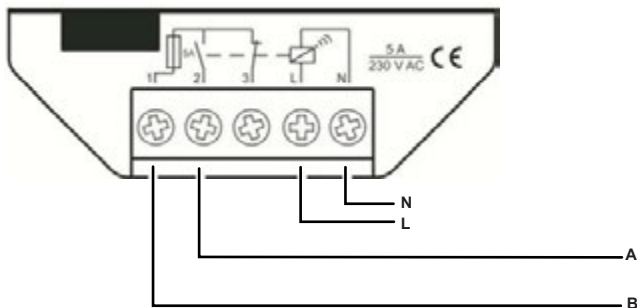
www.elektrotechnik-schabus.de

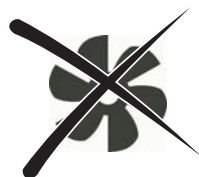
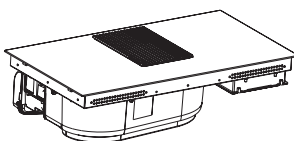
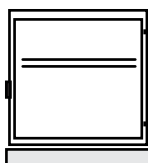
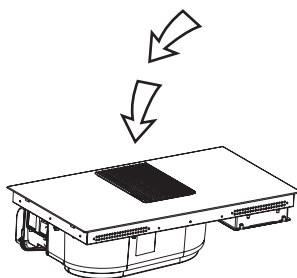
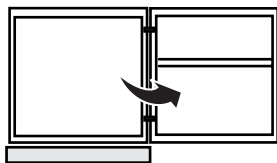


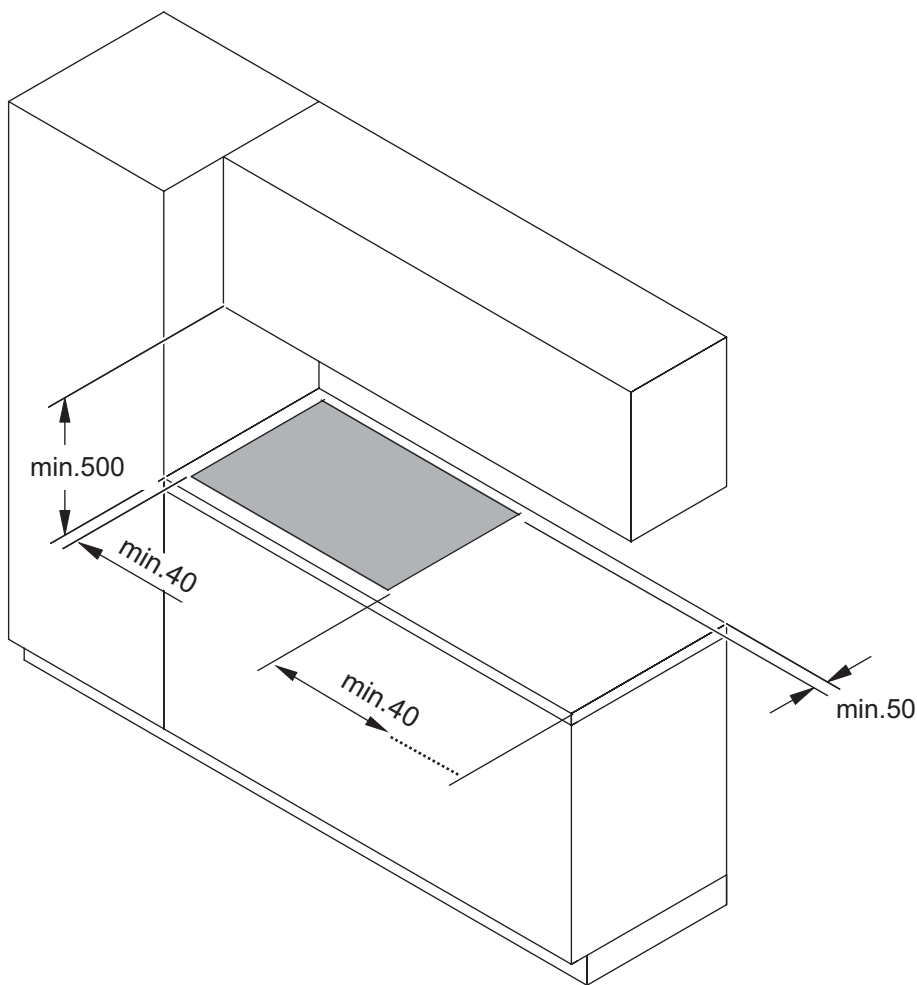


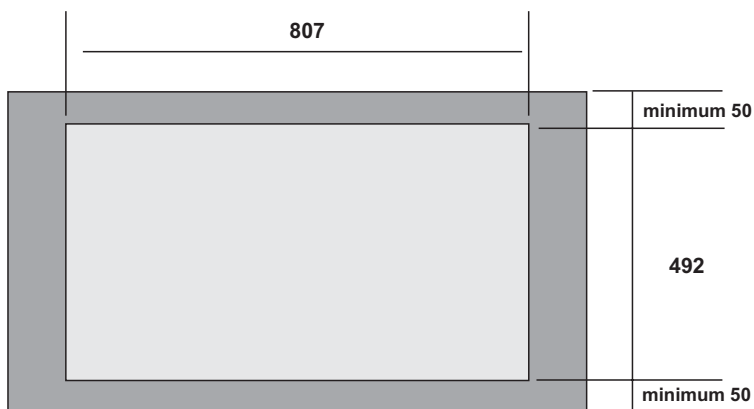
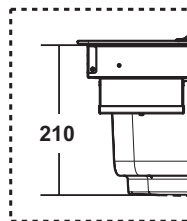
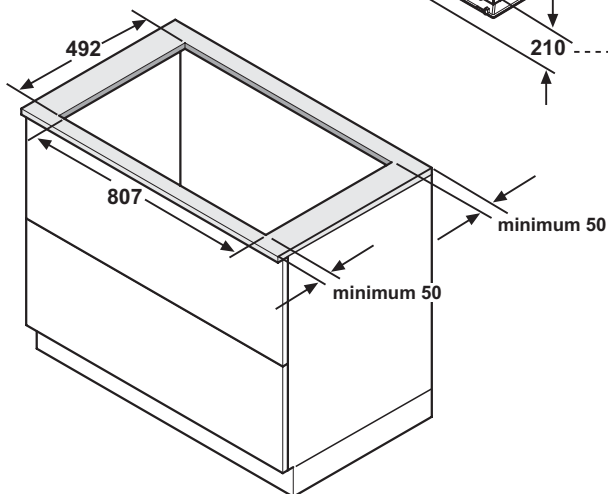
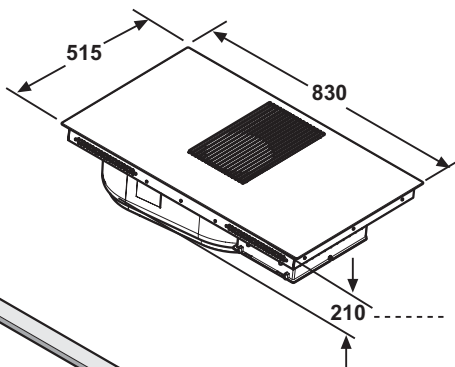
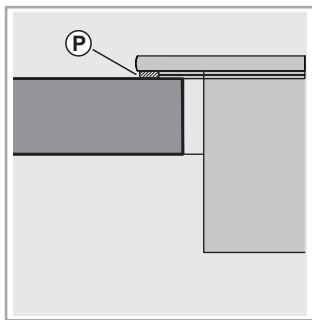


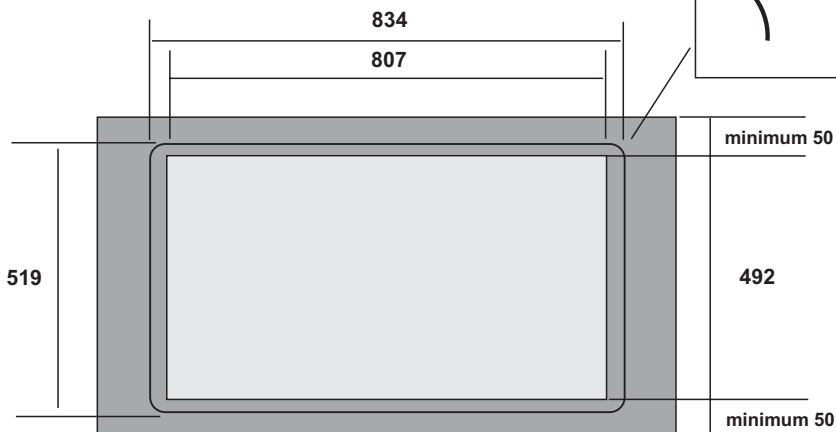
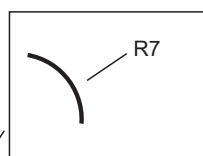
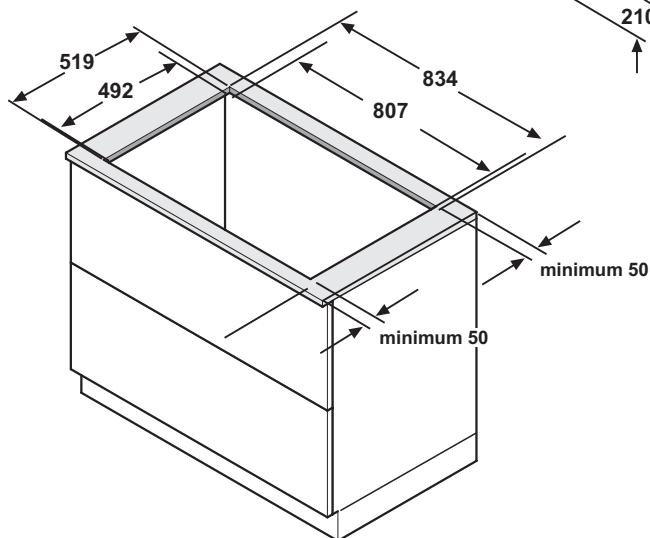
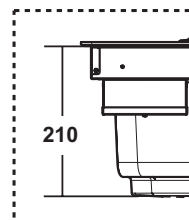
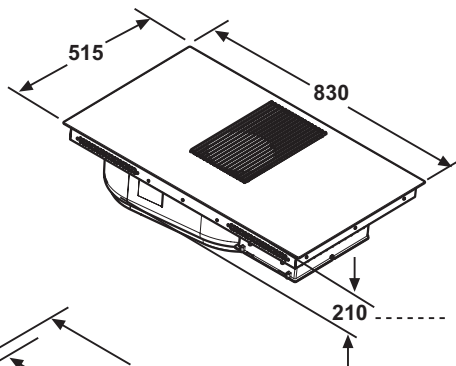
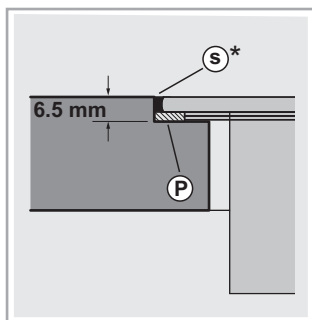
FDS100

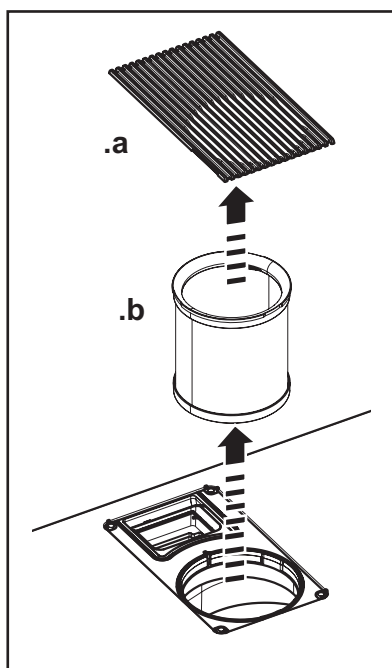
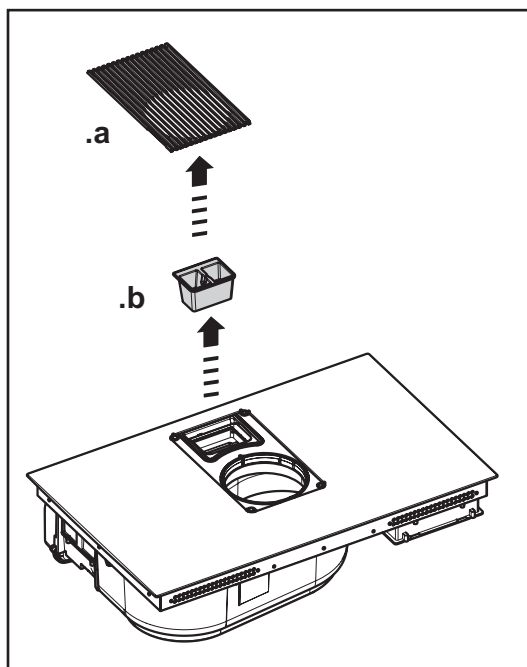
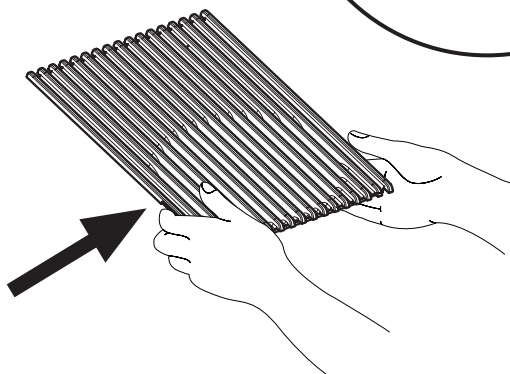
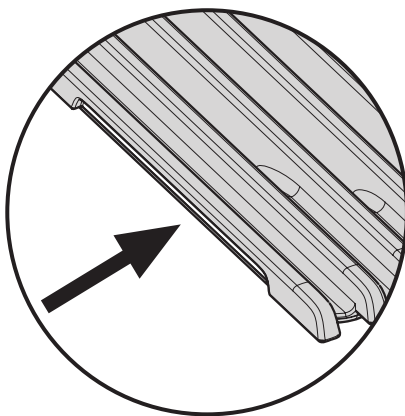
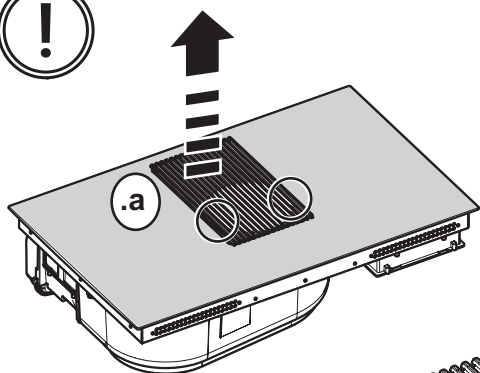




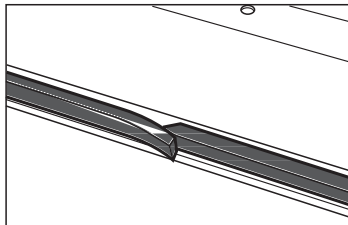
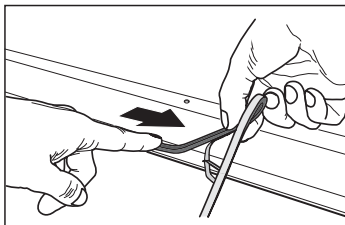
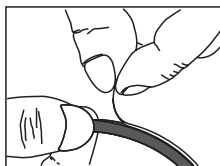
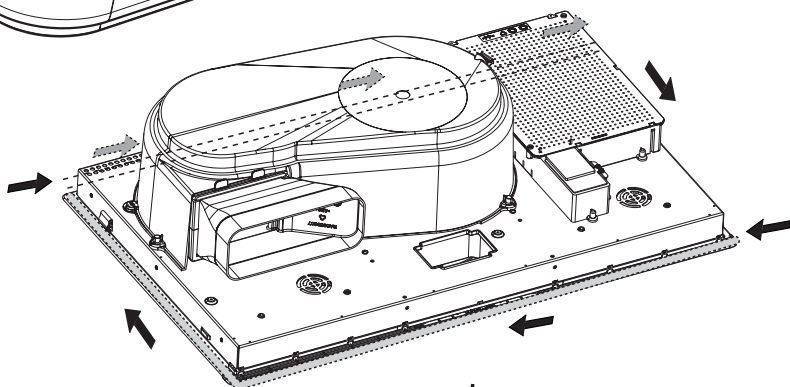
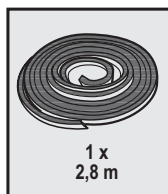
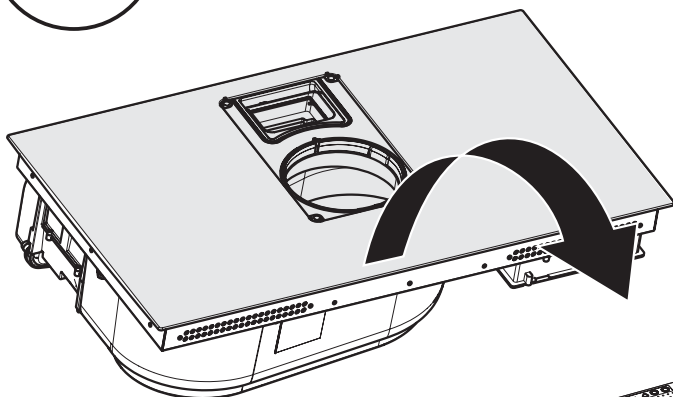


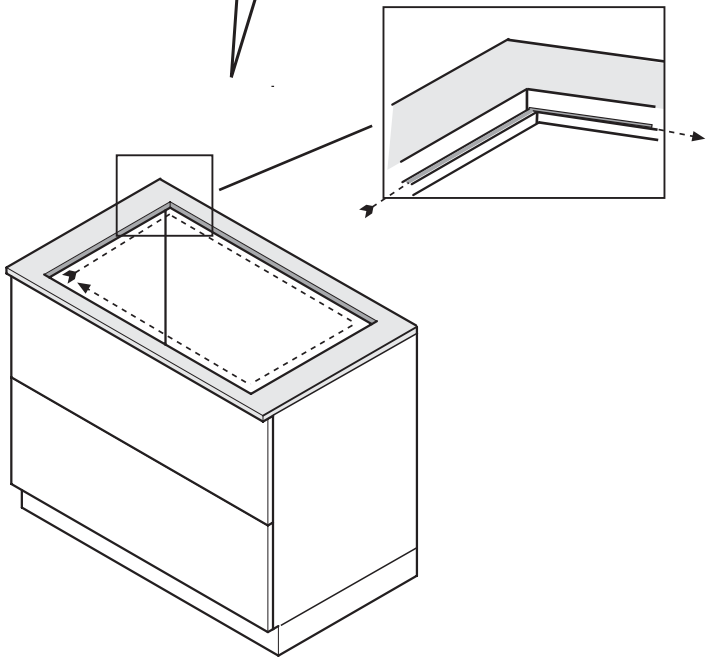
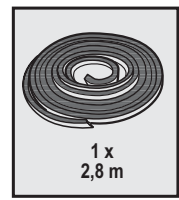
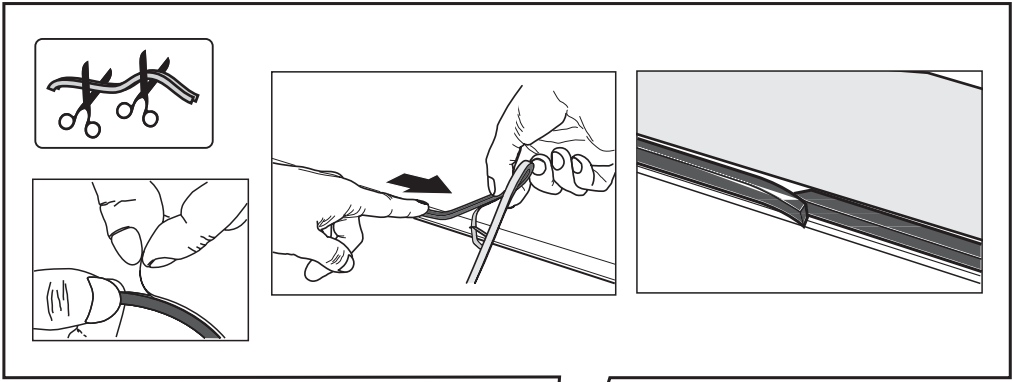




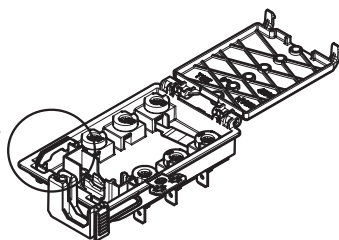
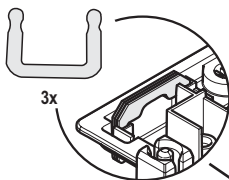
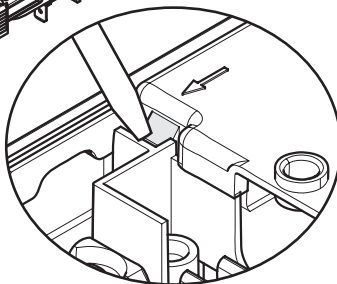
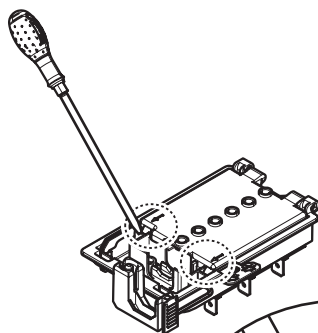
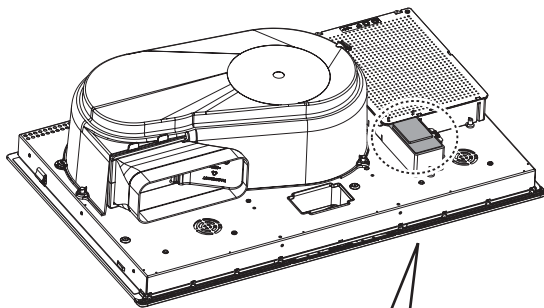


inst. **A**



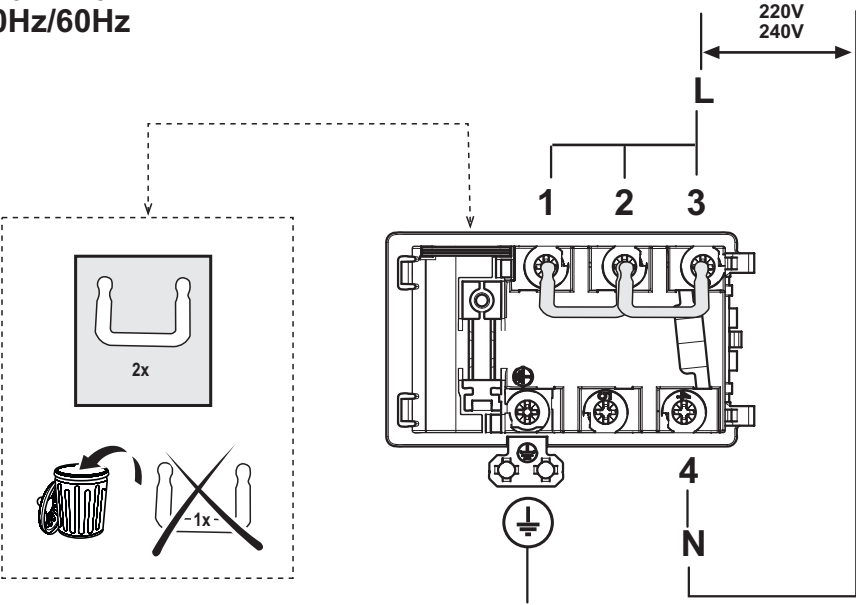


3



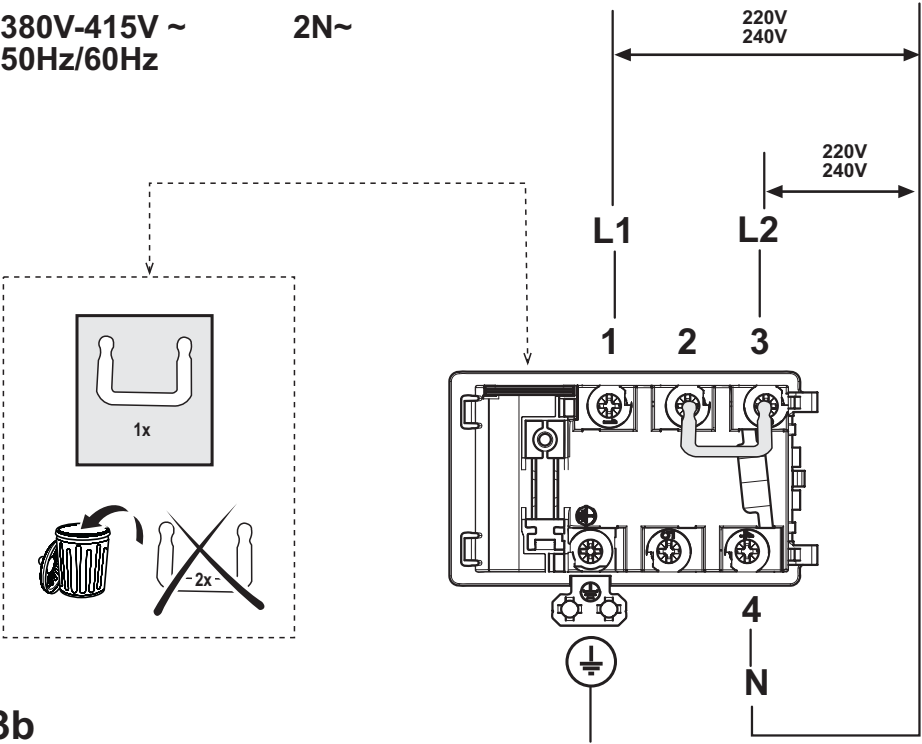
3a

220V-240V ~
50Hz/60Hz



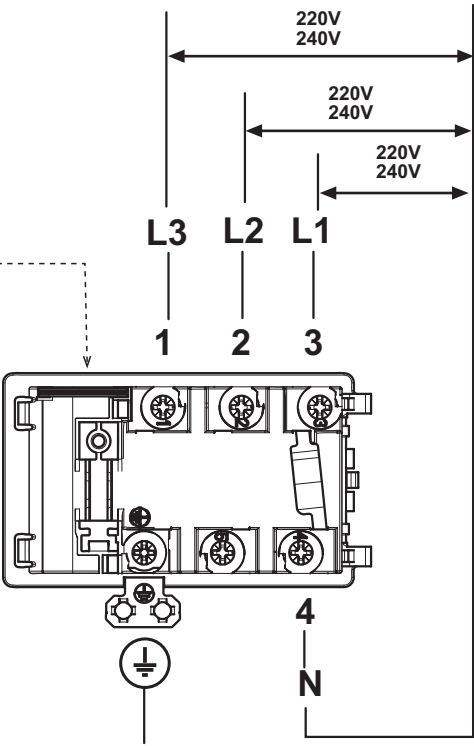
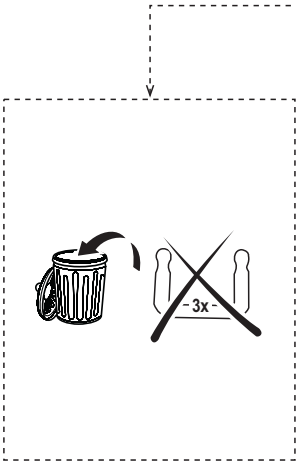
380V-415V ~
50Hz/60Hz

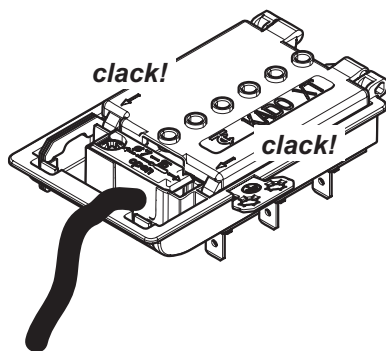
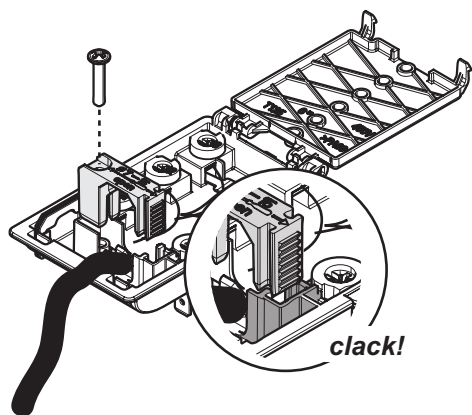
2N~



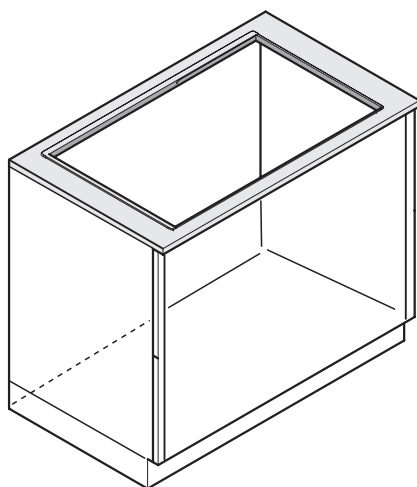
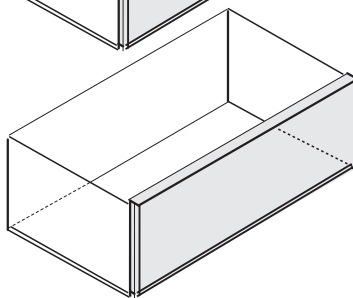
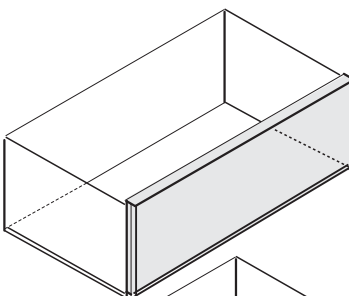
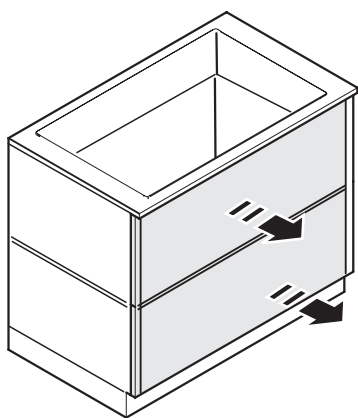
380V-415V ~
50Hz/60Hz

3N~

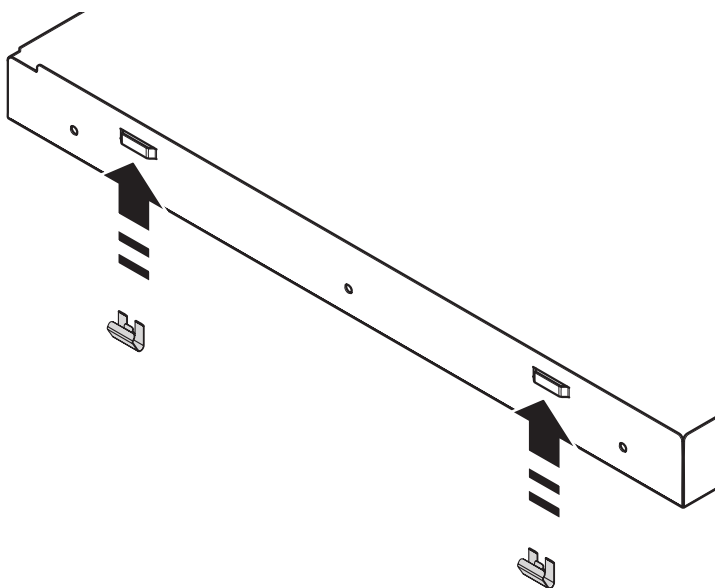
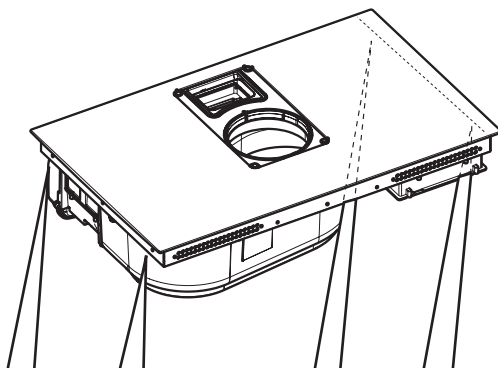




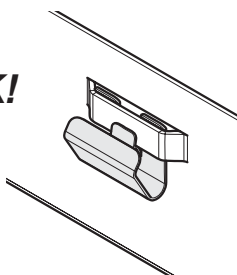
3c

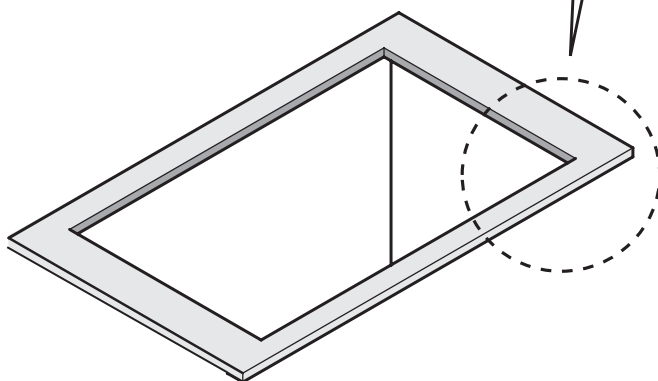
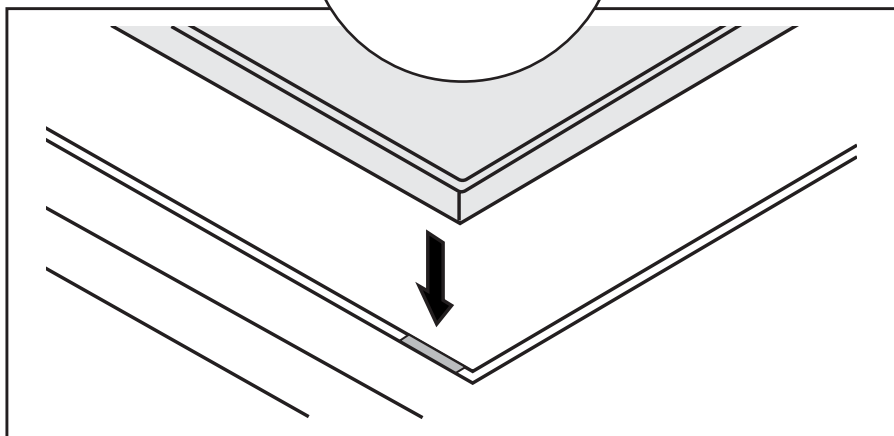
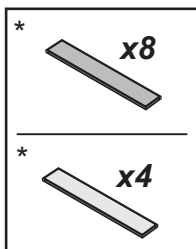


OK!

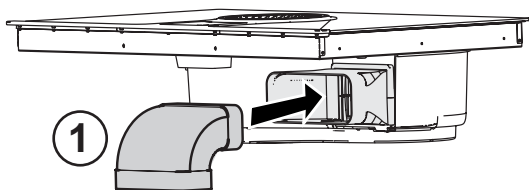


OK!

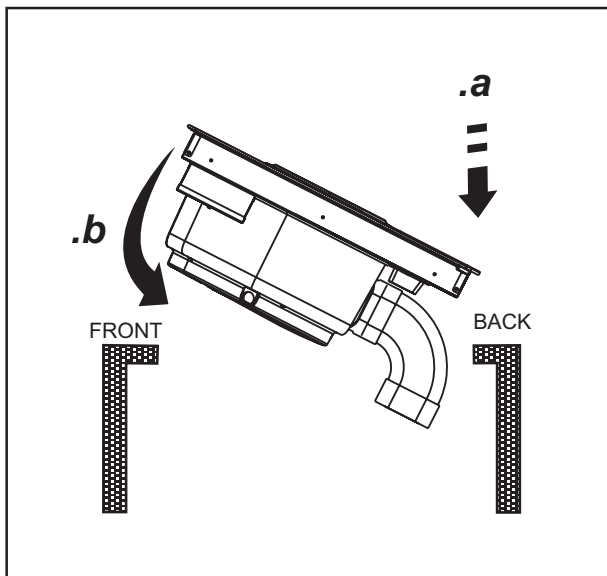




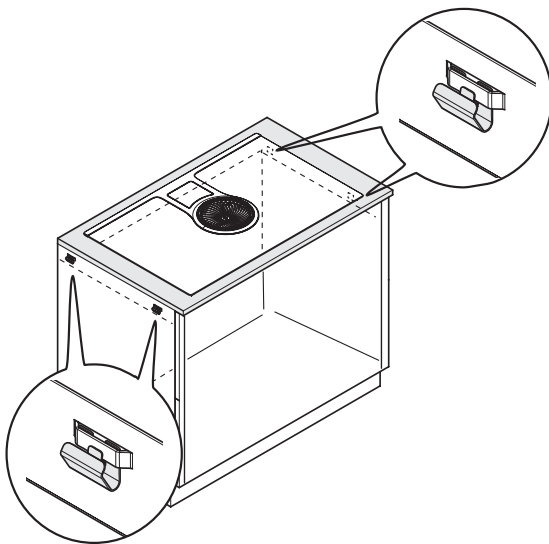




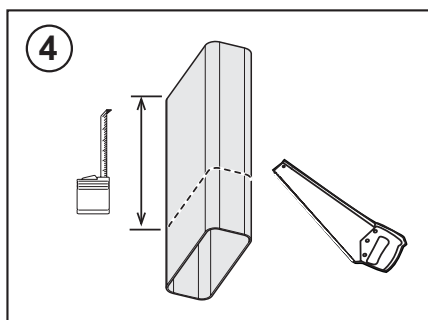
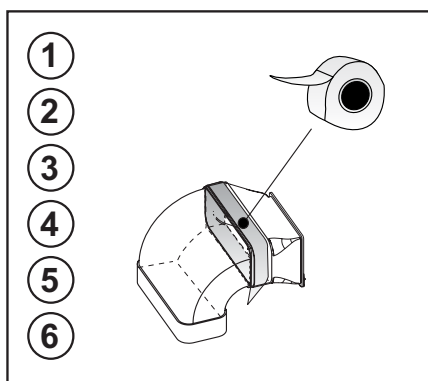
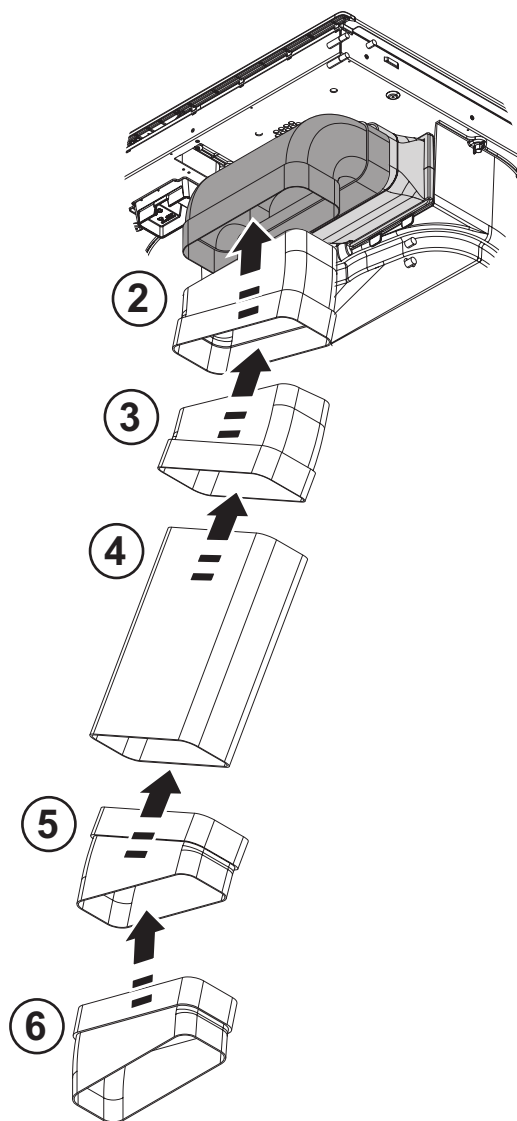
7a.1

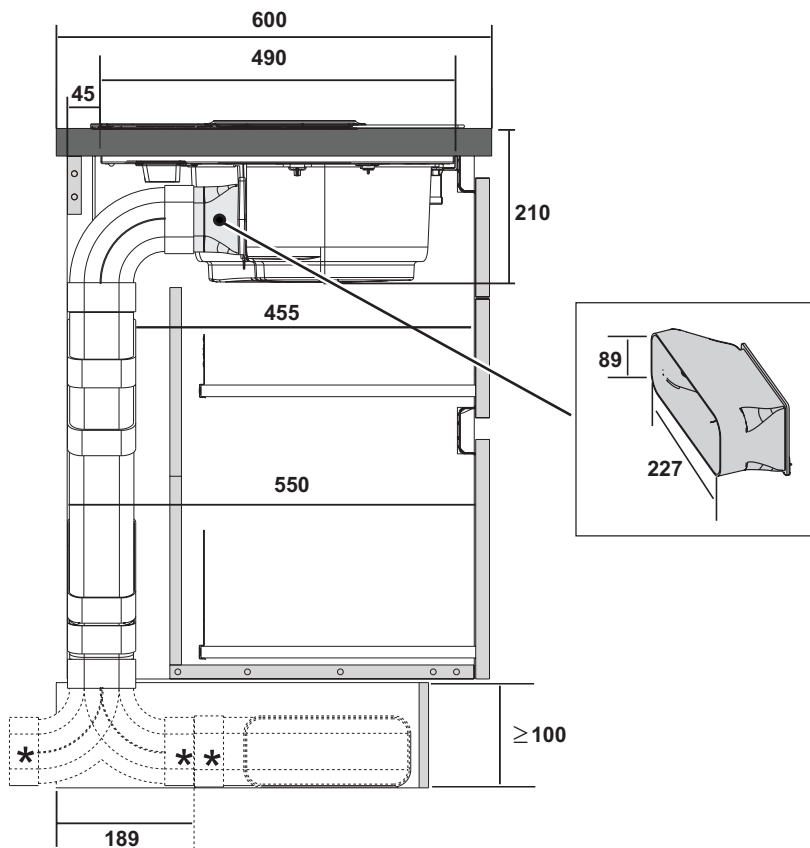


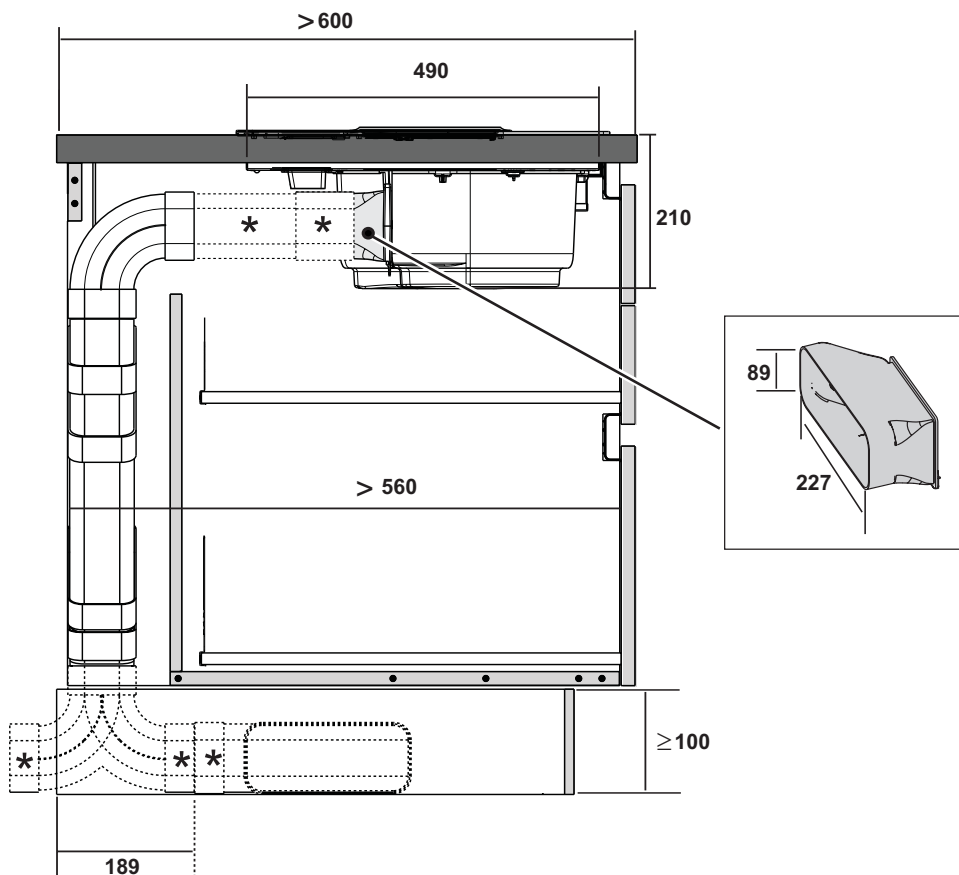
7a.2



7a.3









KIT0121007



227x94 - Ø146mm

KIT0120996



Ø150x500mm

KIT0121000



Ø150x1000mm

KIT0121003



Ø158x59mm

KIT0121006



90°

KIT0120991



222x89x1000mm

KIT0121001



227x94x80mm

KIT0121004



90° 227x288x94mm

KIT0121005



90° 227x94mm

KIT0121008



227x94 - Ø153mm

KIT0121010



190x190 - Ø147mm

KIT0121009



INT 216X82mm
EXT 290X160mm

KIT0121002



15° - 227x94mm

KIT0126810

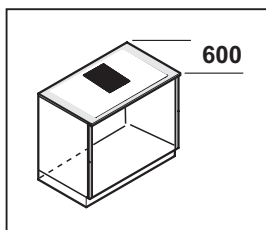


227x94mm

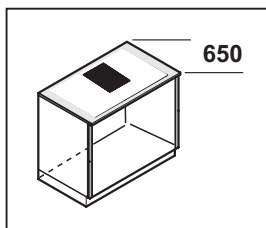
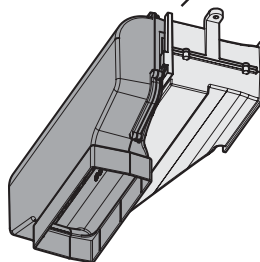
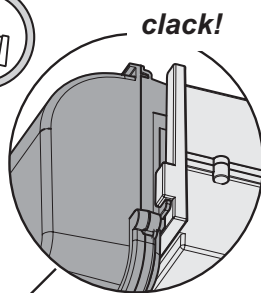
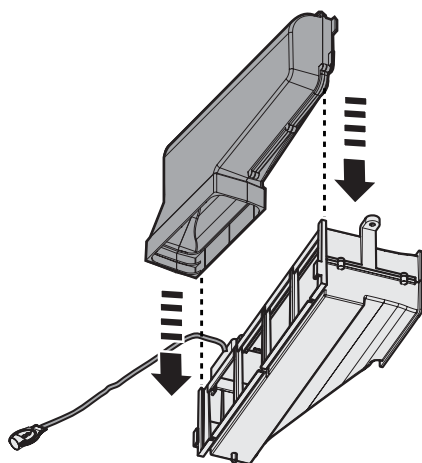


www.elica.com
www.shop.elica.com

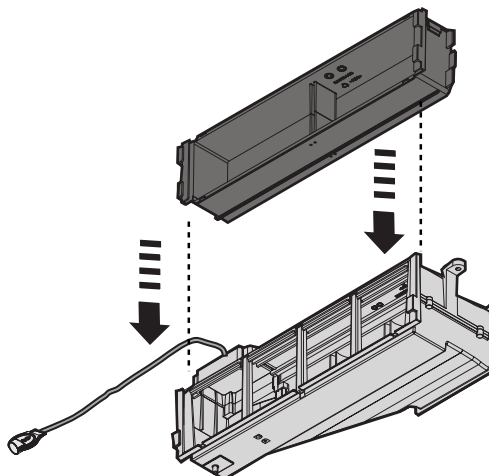


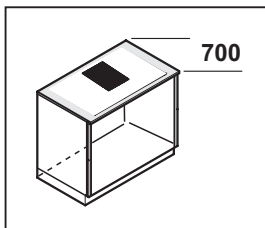


9.1

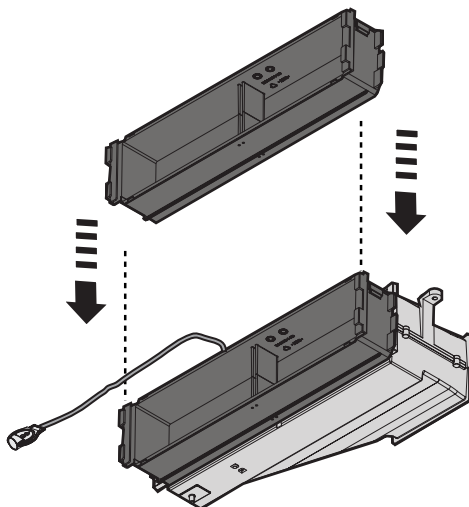


9a.1.2

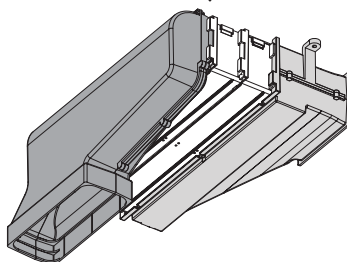
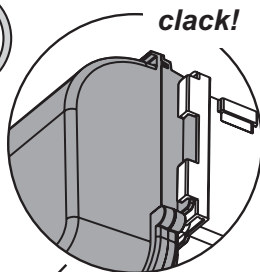
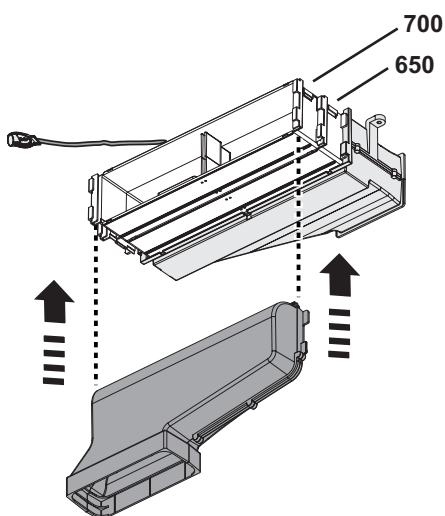




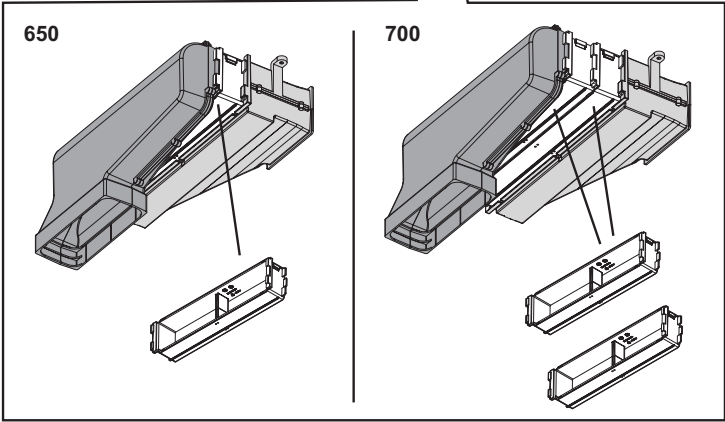
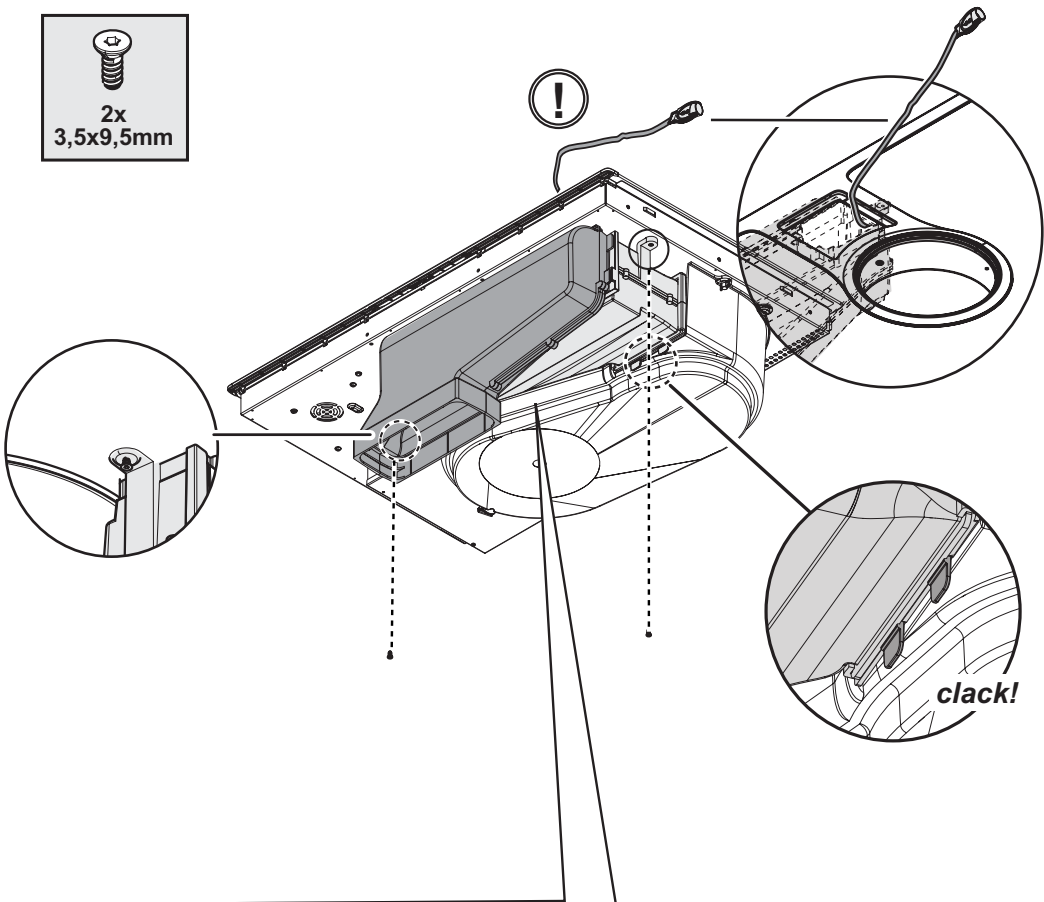
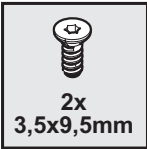
9a.1.3

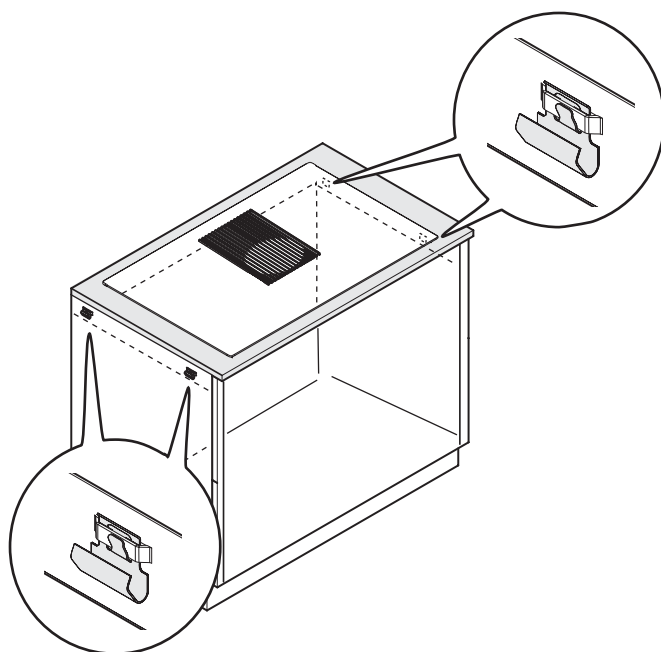
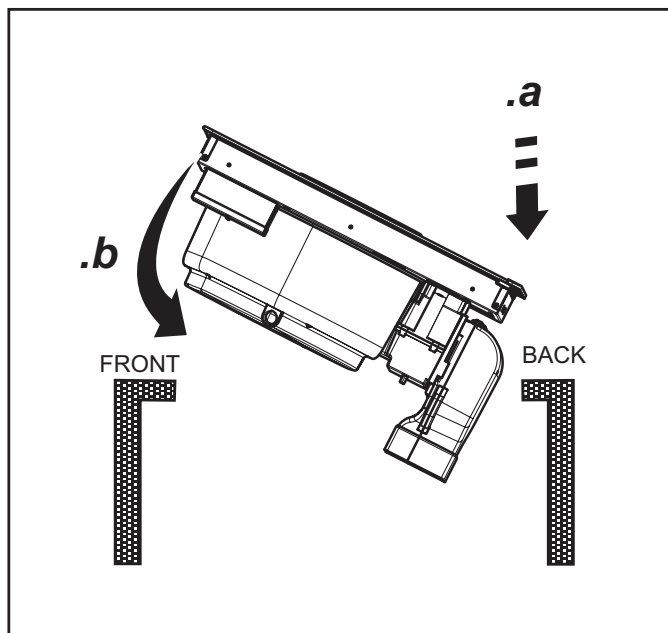


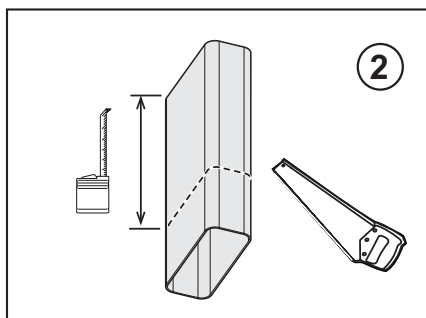
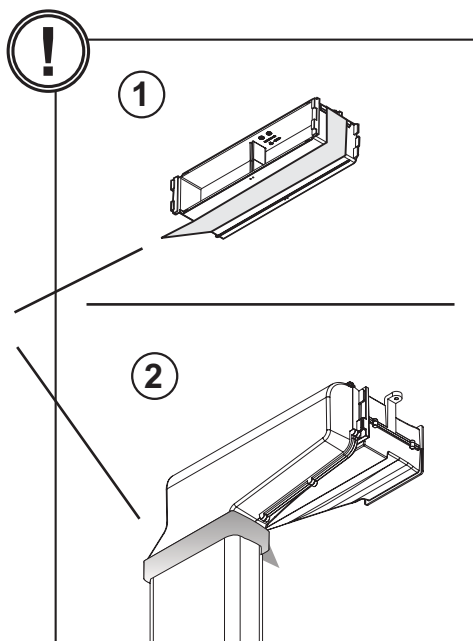
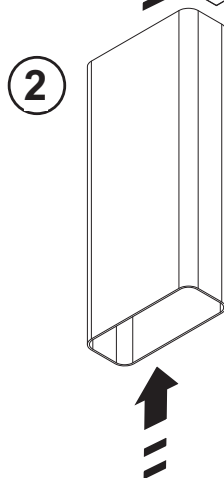
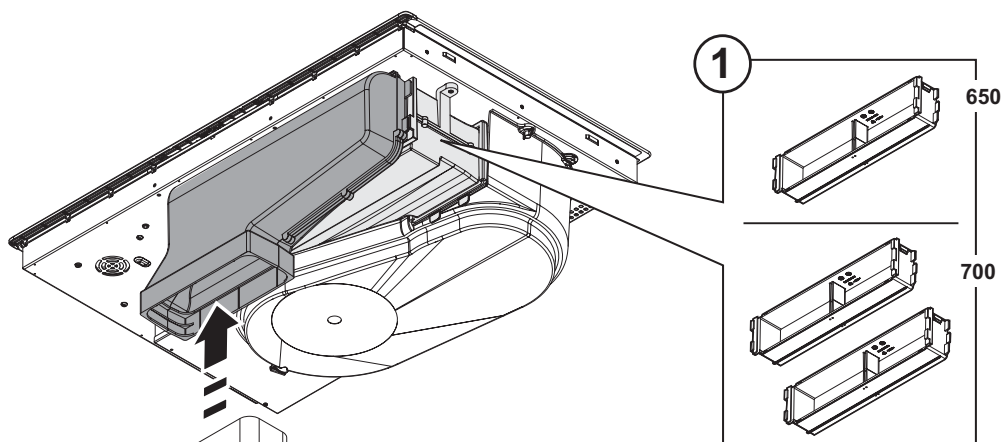
9.2

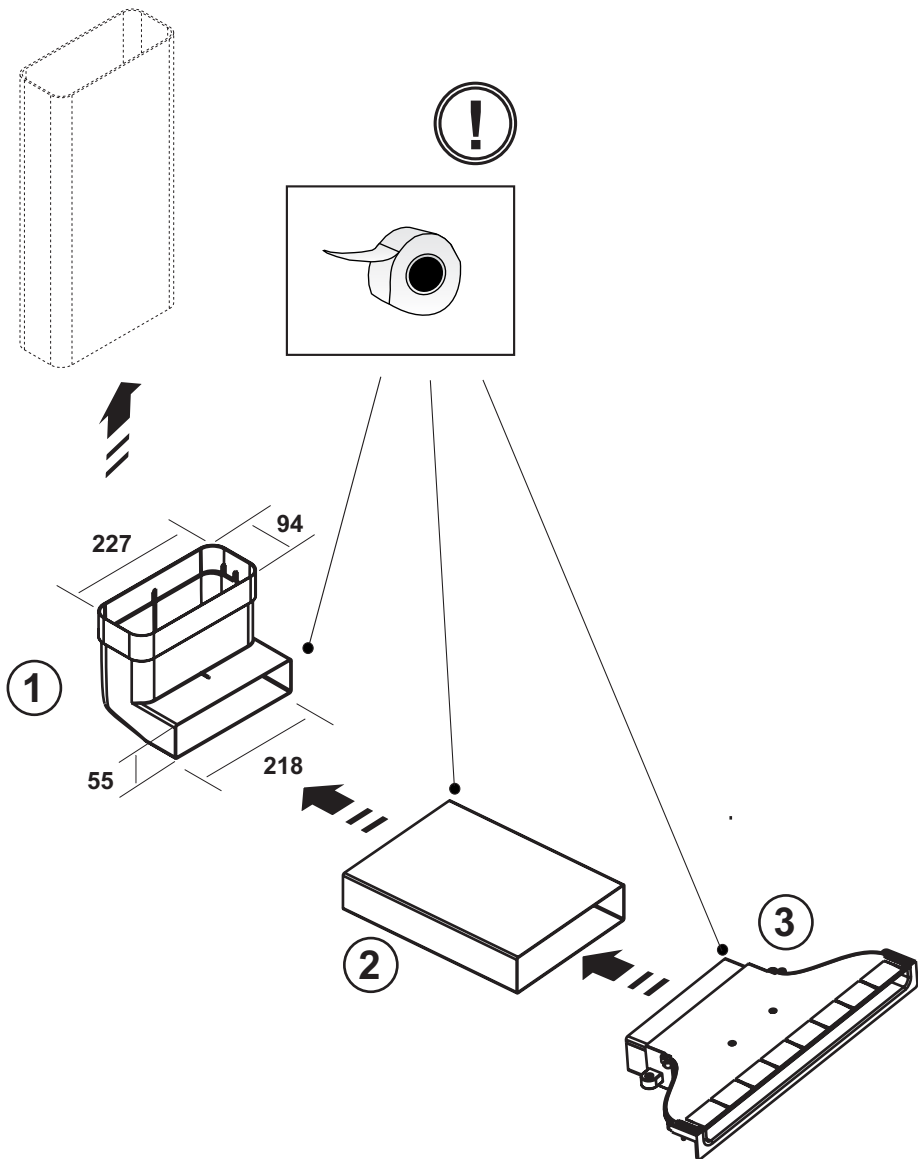


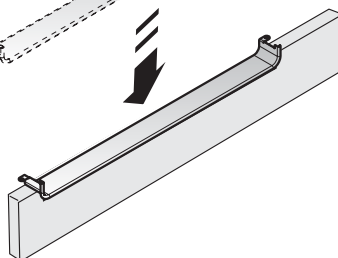
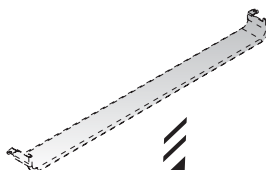
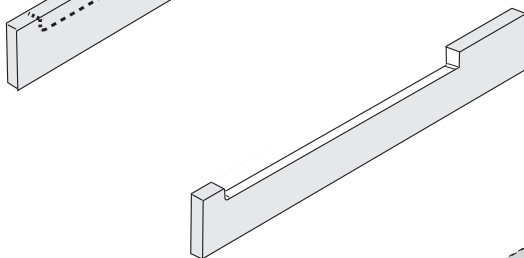
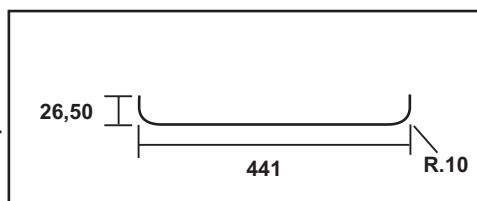
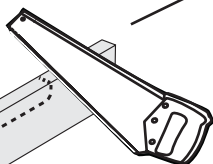
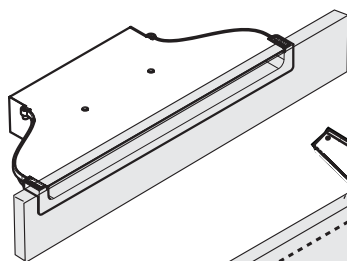
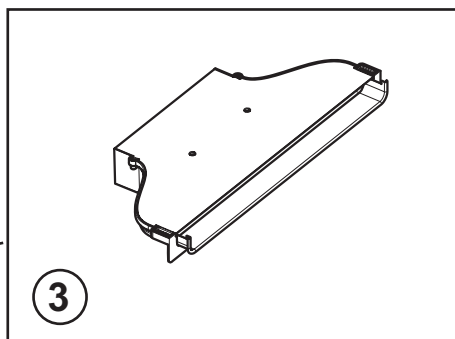
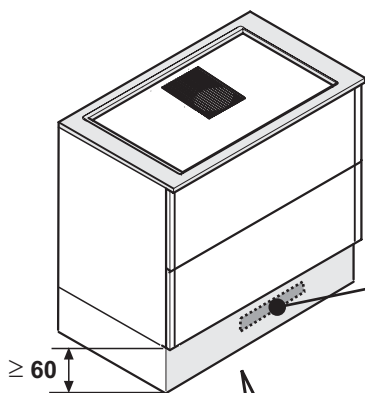
9.3

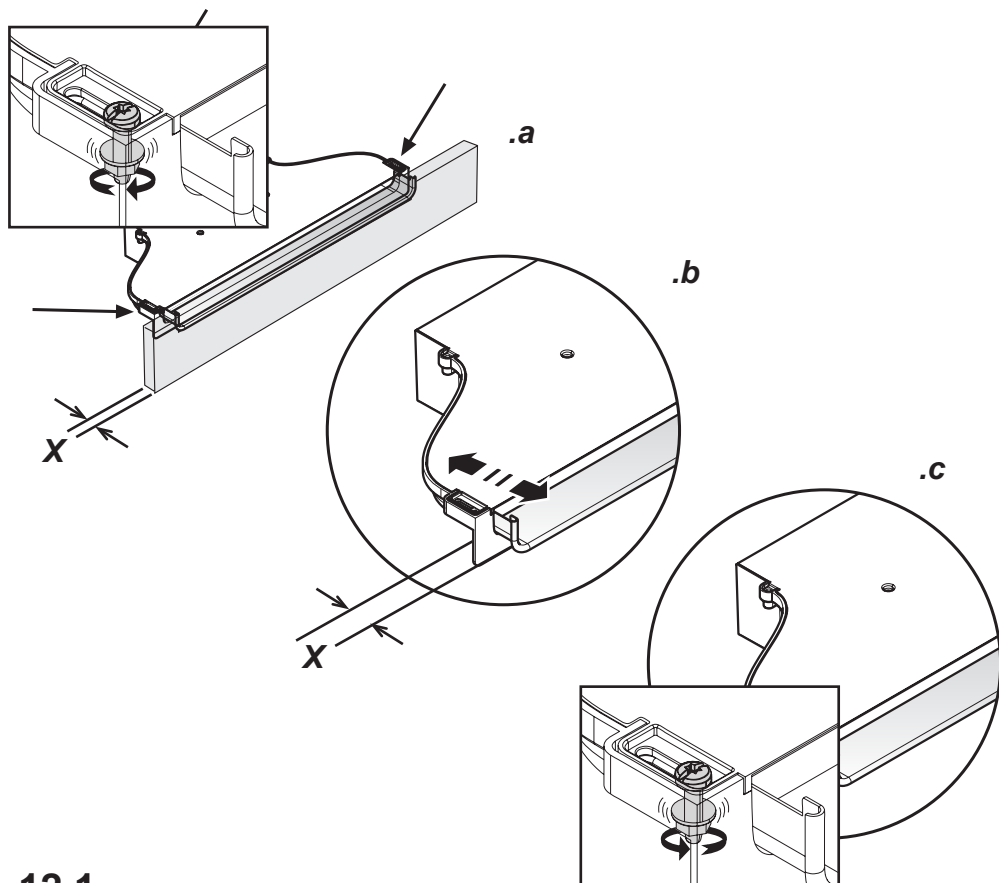




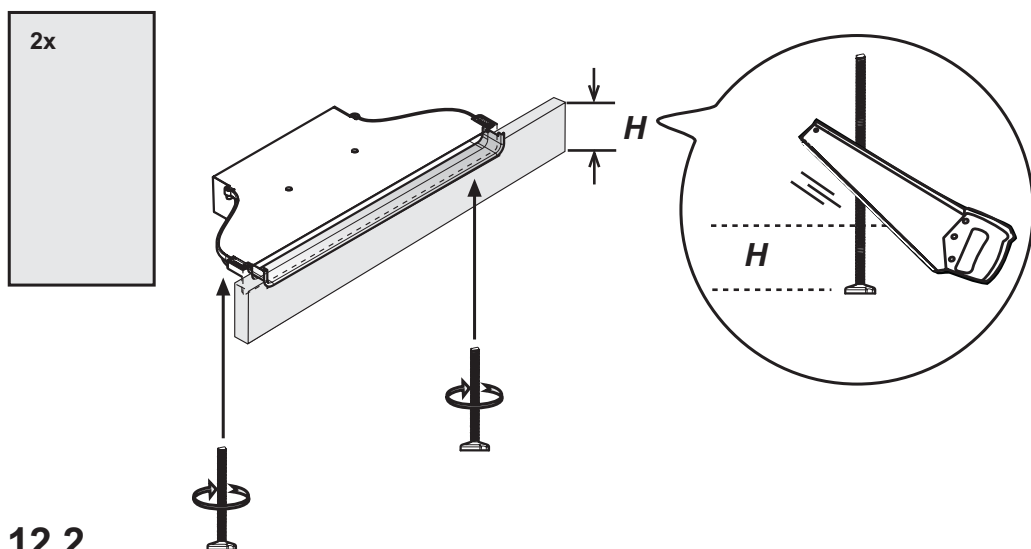




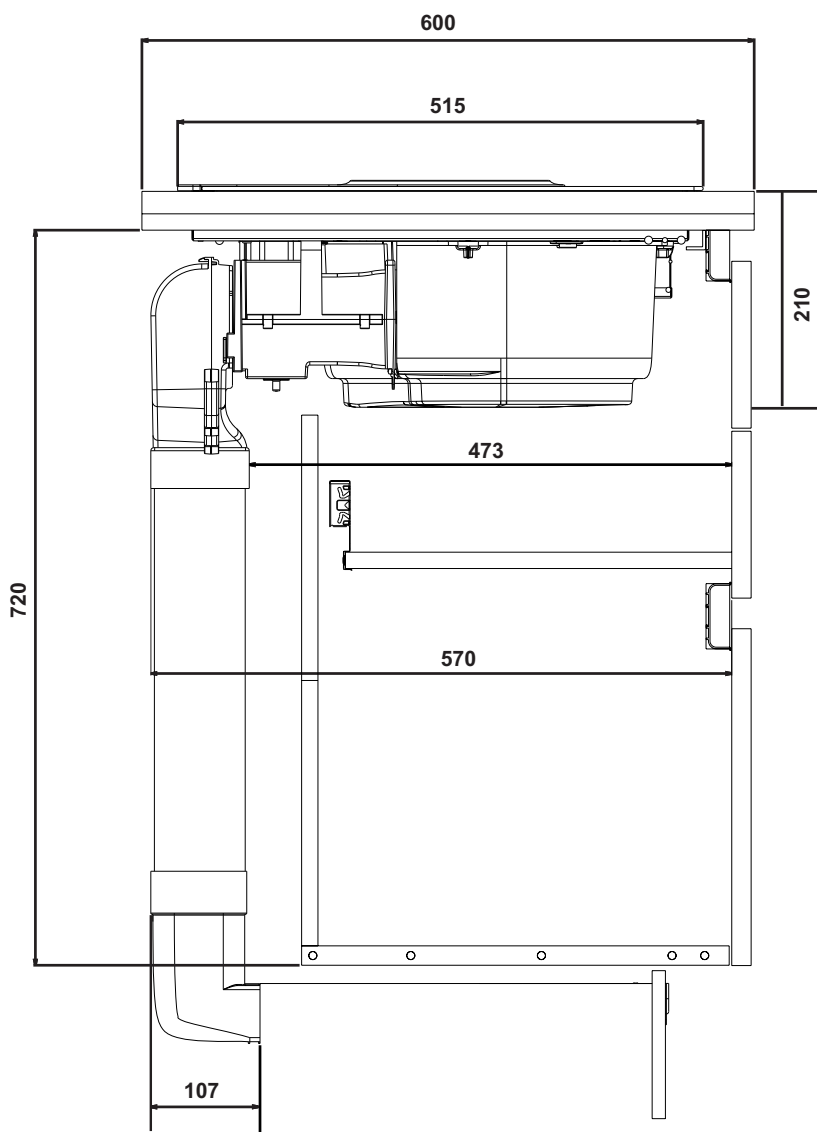


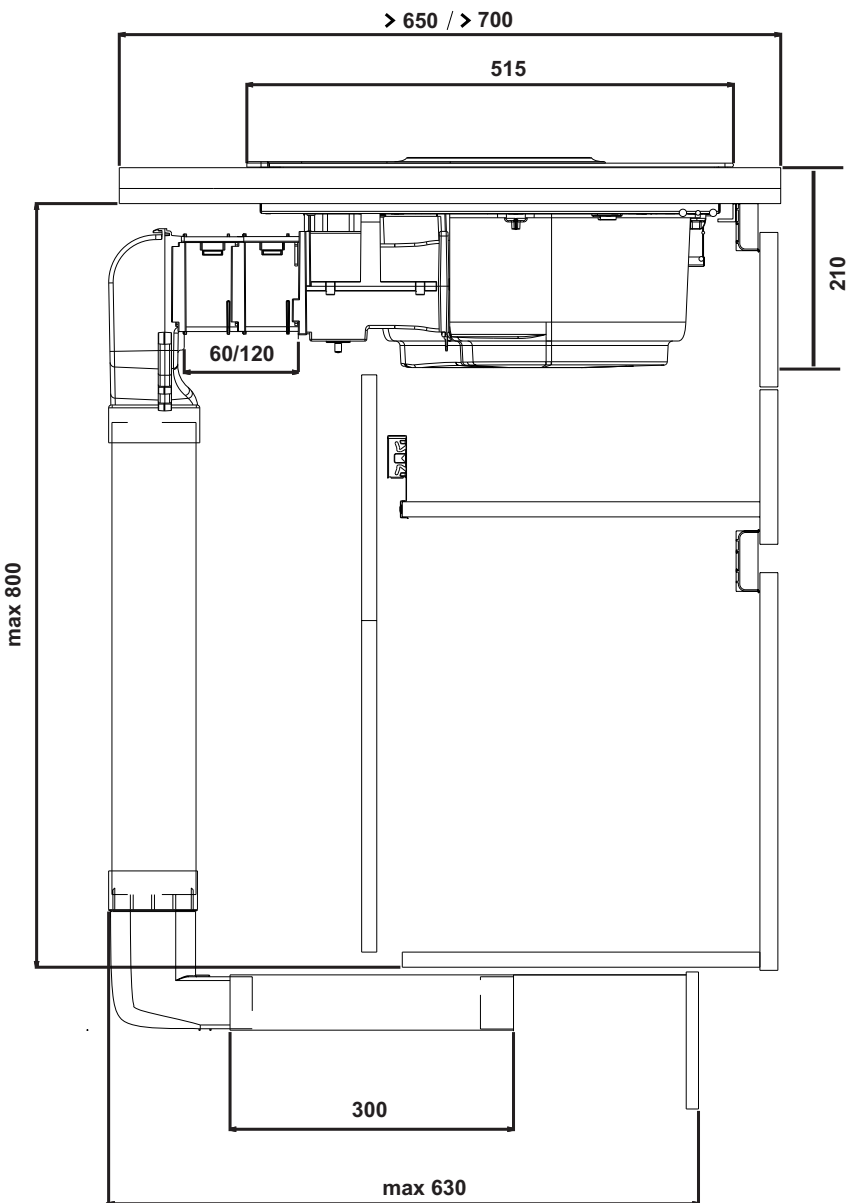


12.1



12.2







KIT0121012



218X55X500mm

KIT0121013



218X55X1000mm

KIT0121015



218X55X70mm

KIT0121016



90° 218X55mm

KIT0121017



218x55mm

KIT0126810



227x94mm

KIT0121002



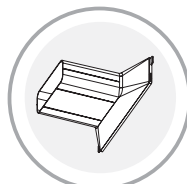
15° - 227x94mm

KIT0121005

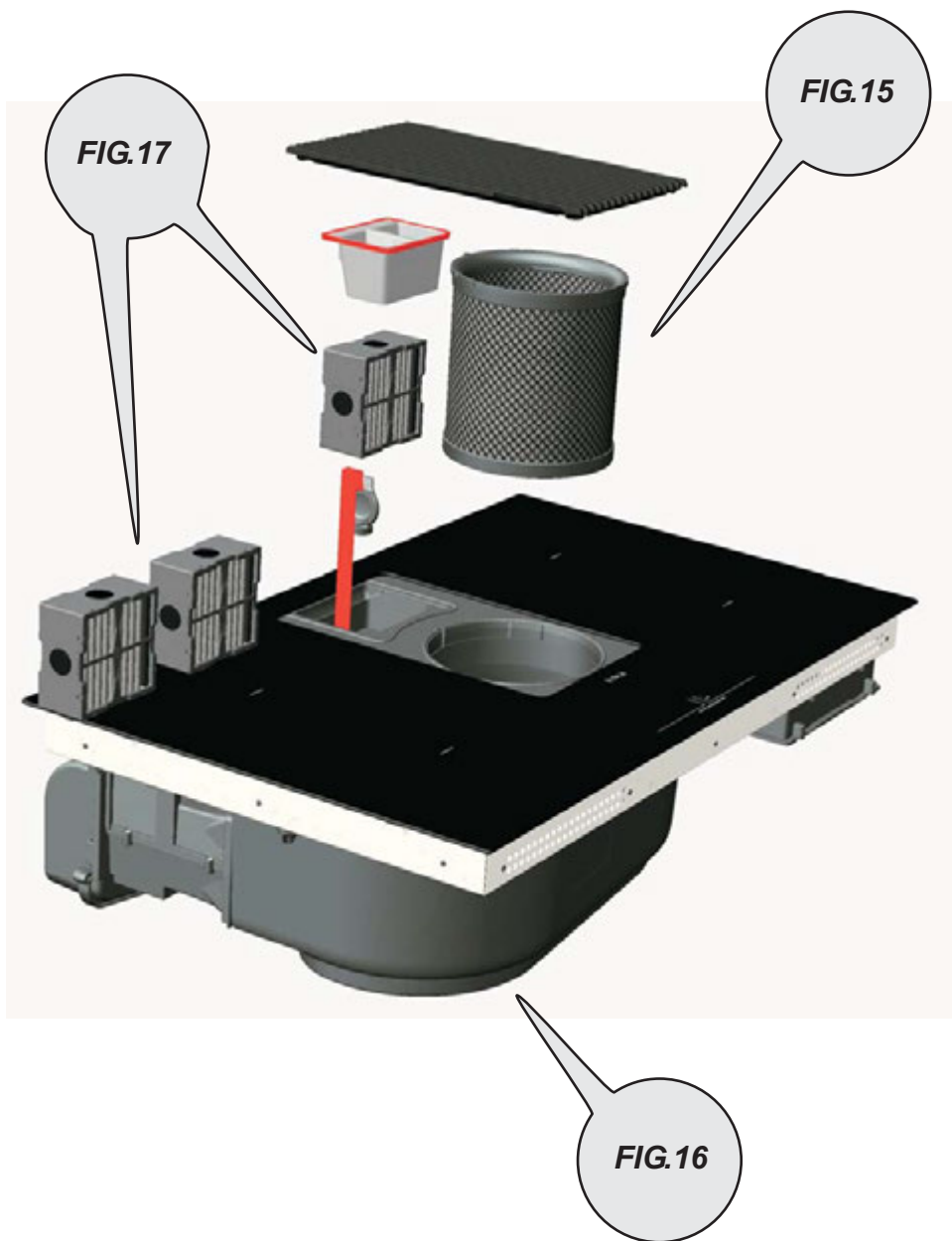


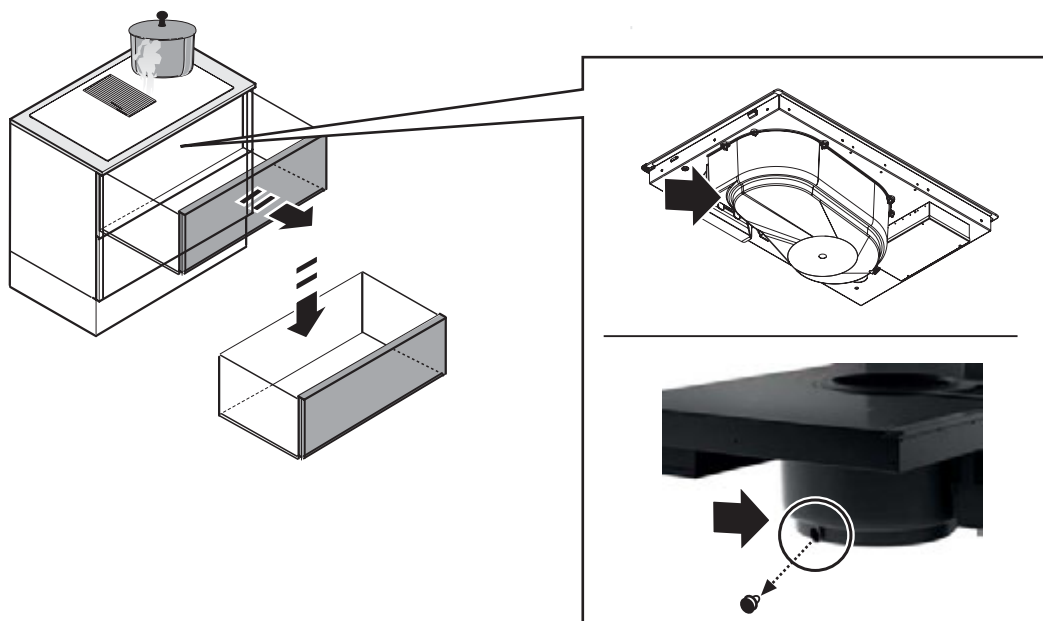
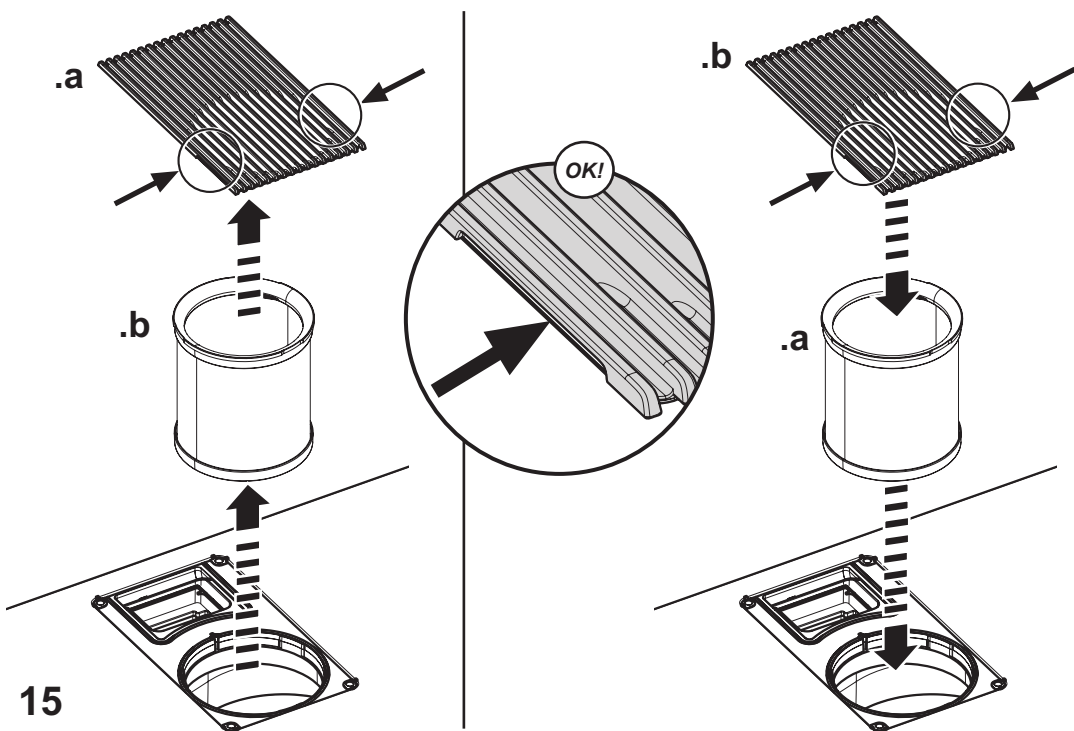
90° 227x94mm

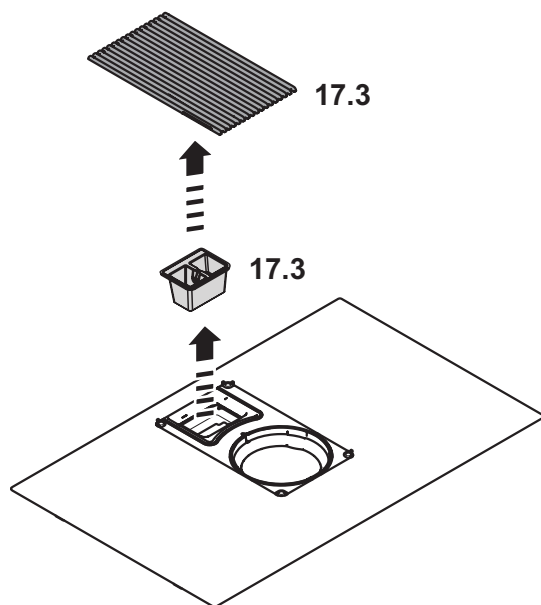
KIT0130427



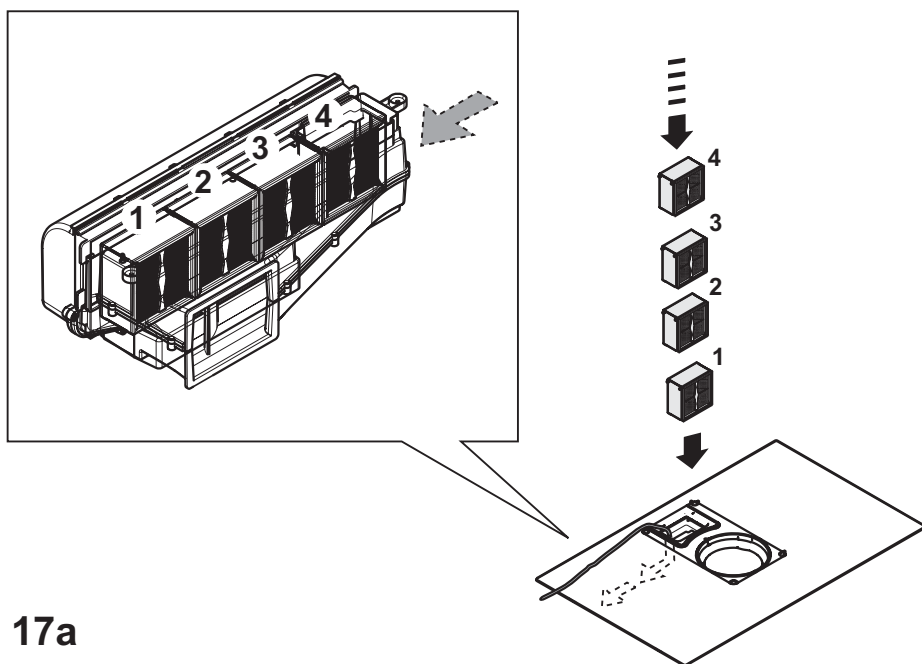
www.elica.com
www.shop.elica.com



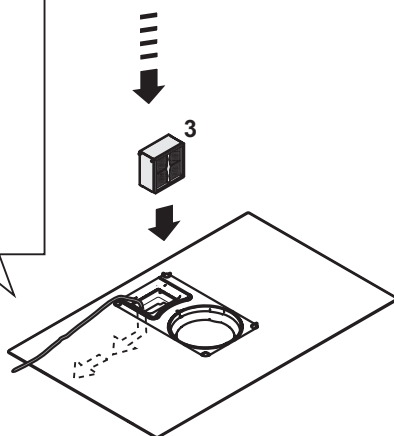
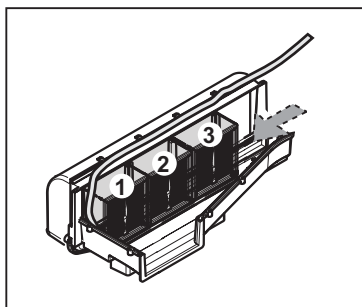
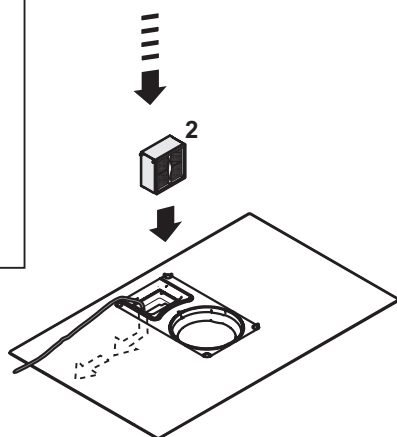
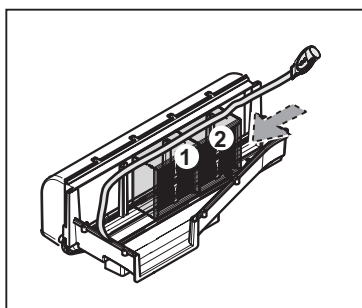
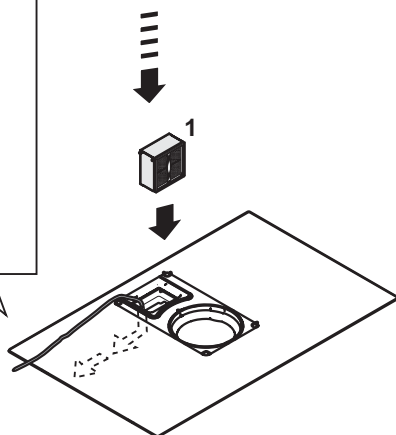
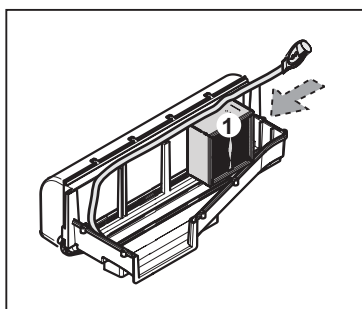


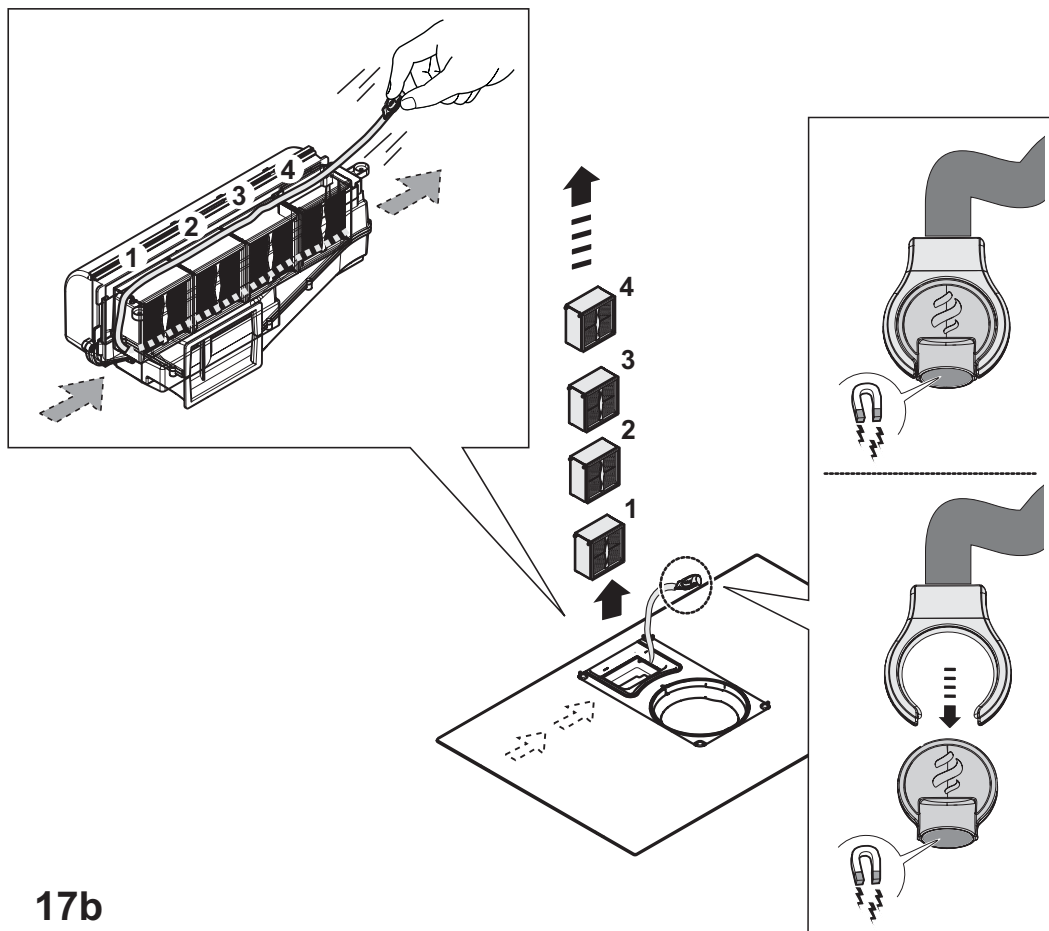
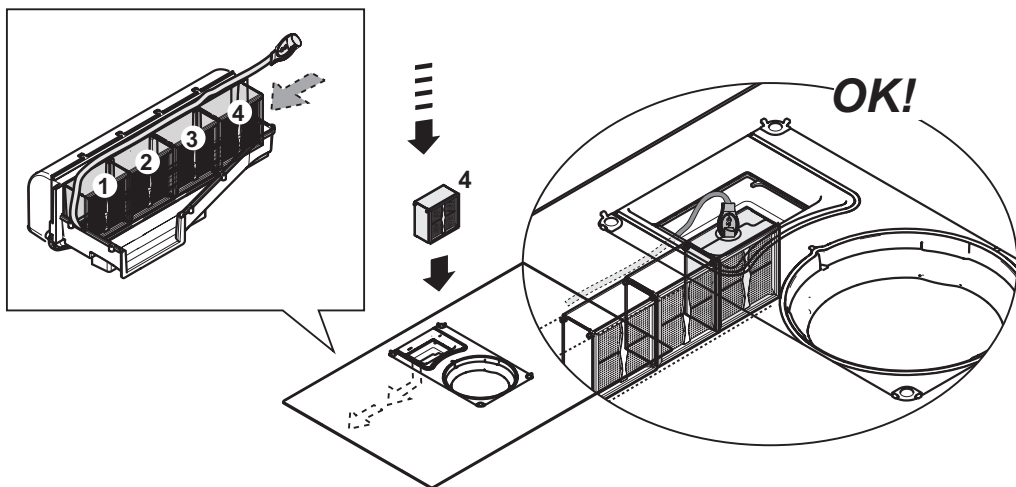


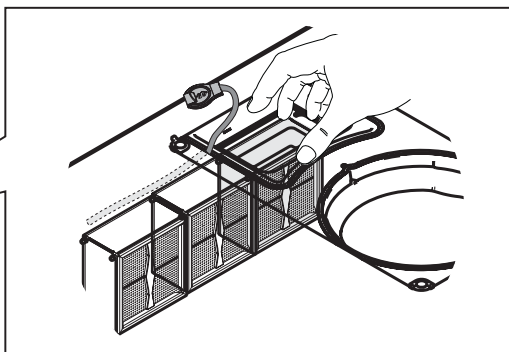
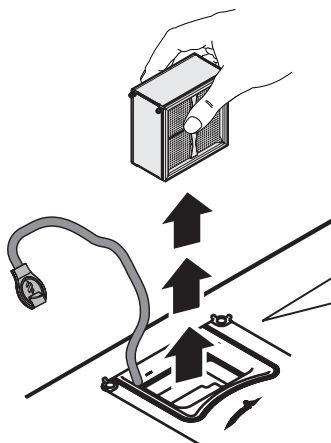
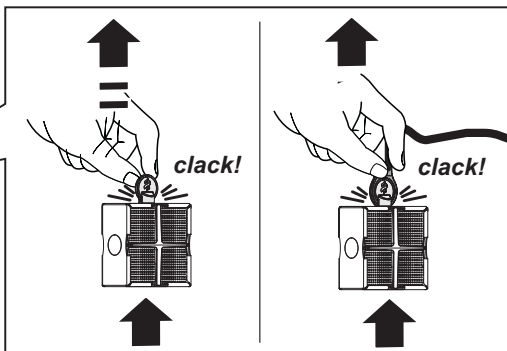
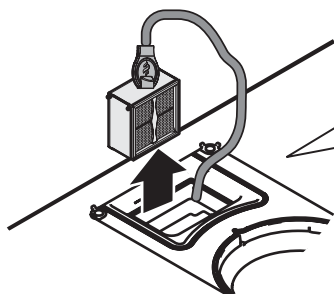
17

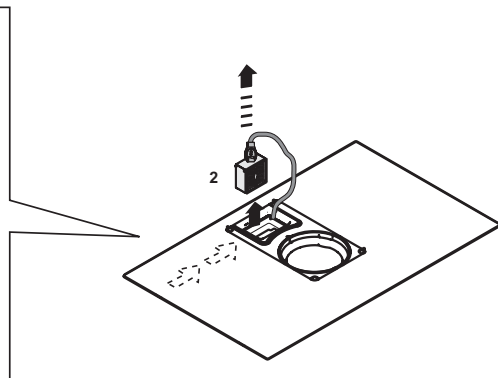
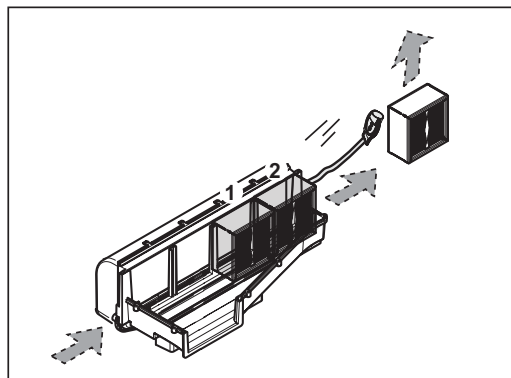
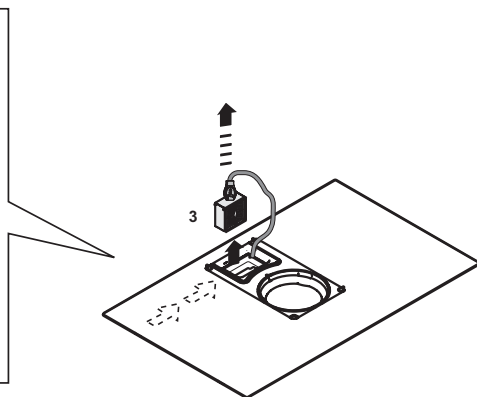
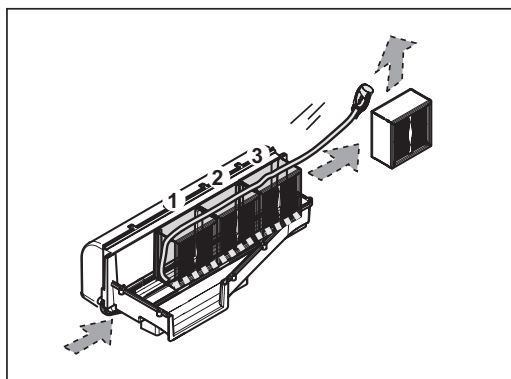
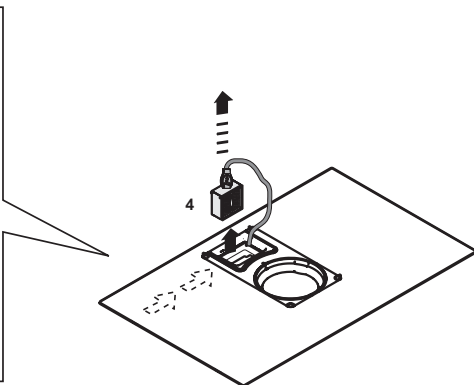
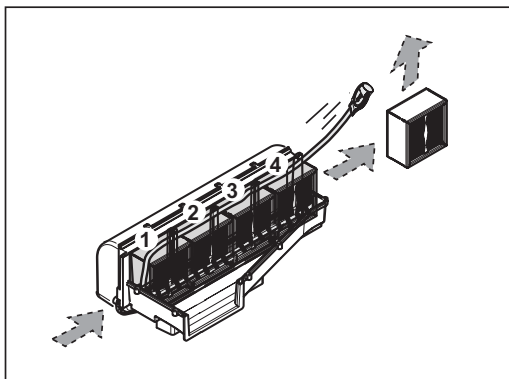


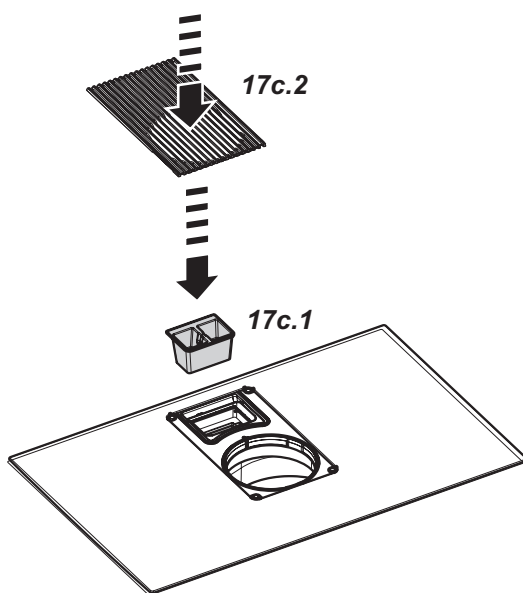
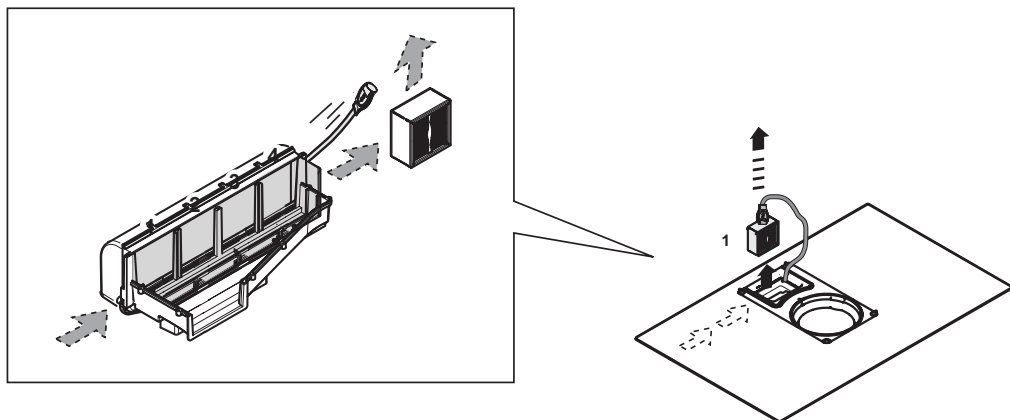
17a



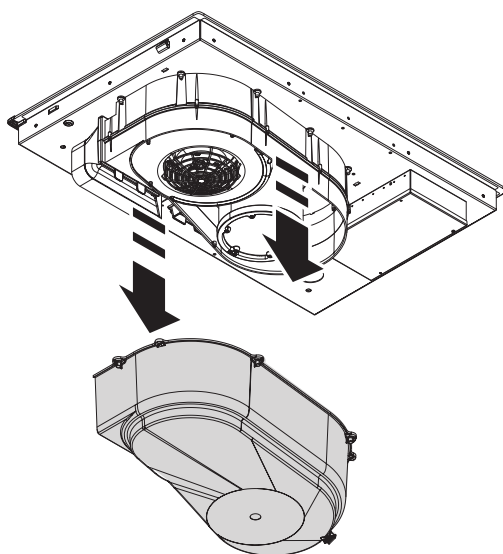
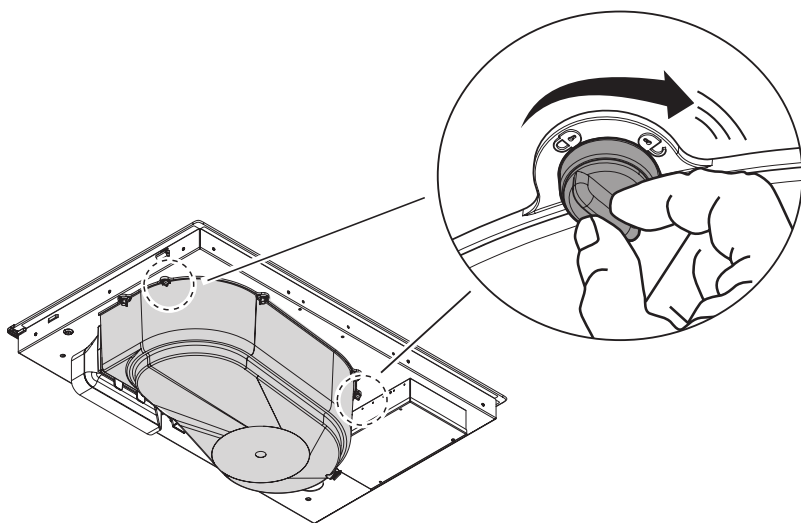


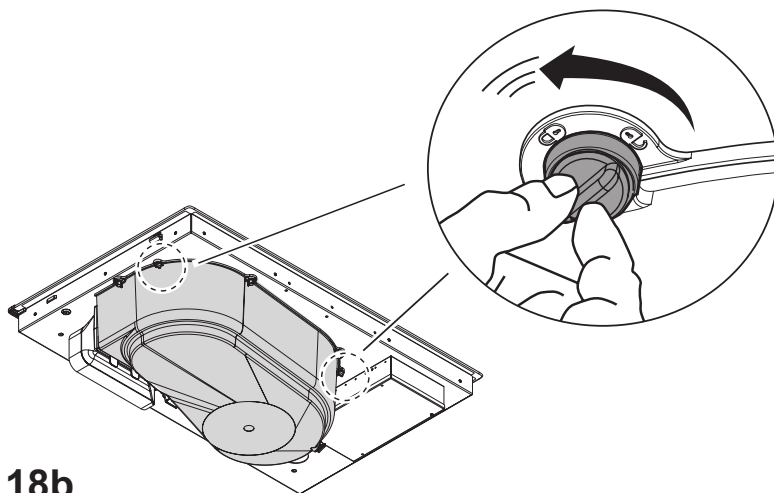
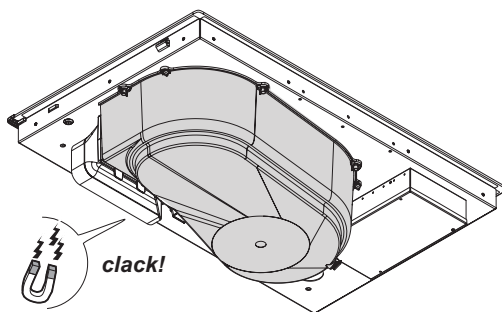
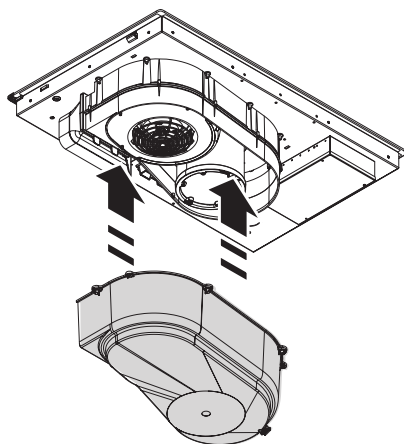


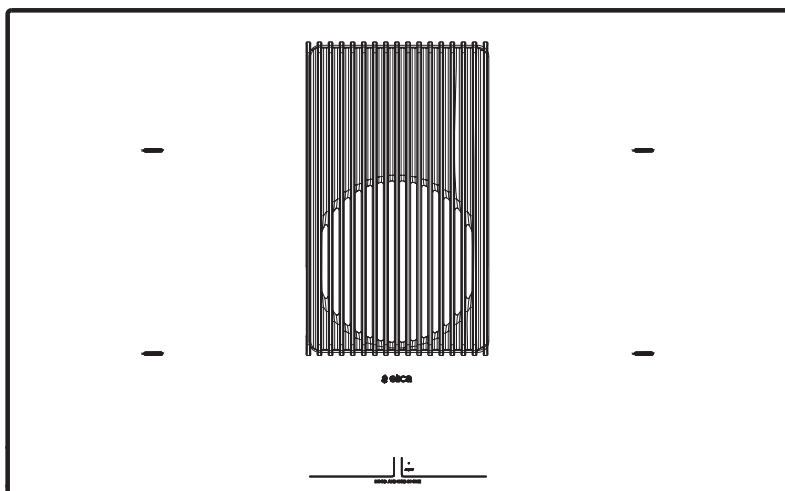




17c







2

2,3 - 3 kw



Ø 120mm

Ø 200mm

3

2,3 - 3 kw



Ø 120mm

Ø 200mm

1

1,2 - 1,4 kw



Ø 110mm

Ø 160mm

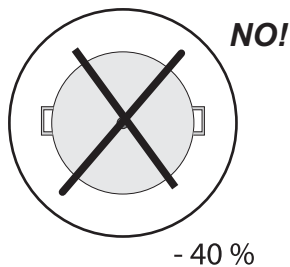
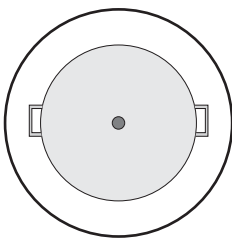
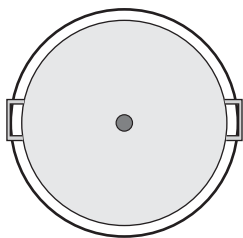
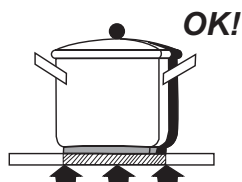
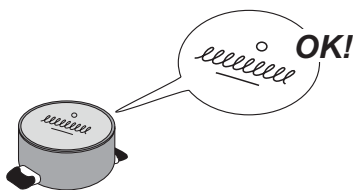
4

1,2 - 1,4 kw



Ø 110mm

Ø 160mm



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 (4×10^{-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 жирособирающего фильтра очищайте его при необходимости. Для увеличения эффективности и уменьшения уровня шума установите вытяжные каналы максимального диаметра, указанного в данном руководстве.

2. Пользование

Использование варочной поверхности

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

Преимущества:

Если сравнивать с электрическими варочными поверхностями, ваша индукционная панель:

- **безопаснее:** меньшая температура на стеклянной поверхности.
- **быстрее:** время разогрева еды меньше.
- **точнее:** поверхность реагирует незамедлительно на ваши команды
- **эффективнее:** 90% энергопотребления превращается в тепло. Кроме того, когда кастрюля снята с поверхности, передача тепла прерывается незамедлительно, что предотвращает бесполезное рассеивание тепла.

2.1 Емкости для варки

Используйте только кастрюли, которые имеют



символ

Важно:

во избежание необратимого повреждения варочной поверхности не используйте:

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

2.1.1 Существующие емкости

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

2.1.2 Рекомендуемые диаметры дна кастрюль

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

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

2.2 Энергосбережение

Для достижения наилучших результатов рекомендуется:

- использовать сковороды и кастрюли с диаметром дна, равным диаметру зоны варки;
- использовать только кастрюли и сковороды с плоским дном;
- где это возможно, закрывать кастрюли крышками в процессе варки;
- готовить овощи, картофель, и т. д. в небольшом количестве воды, чтобы уменьшить время приготовления;

- использовать сковородку, что значительно уменьшает энергопотребление и время приготовления;
- ставить кастрюлю в центре зоны варки, обозначенной на поверхности.

Использование вытяжки

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



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 жиров- и запахоулавливающих фильтров, а затем возвращается в помещение.

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

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

Для получения дополнительной информации

обращайтесь к странице иллюстрированной части данного руководства, посвященной принадлежностям фильтрующей версии.

Рис. 13b

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

3. Установка

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

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

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

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



3.1 Электрическое соединение

Рис. 3

- Отсоедините прибор от электрической сети.
- Установка должна быть выполнена профессионально подготовленными лицами, ознакомленными с действующими нормами, касающимися установки и безопасности.
- Производитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб людям, животным или имуществу, полученный в результате несоблюдения указаний, приведенных в данном разделе.
- Кабель питания должен быть достаточно длинным для снятия варочной поверхности с рабочей поверхности.
- Убедитесь, что напряжение, указанное на табличке с данными, которая установлена на нижней части прибора, соответствует напряжению в помещении.
- Не используйте удлинители.
- Заземление обязательно по закону.
- Электрический кабель заземления должен быть на 2 см длиннее других кабелей.
- Если бытовой прибор не снабжен кабелем питания, используйте кабель с диаметром проводов минимум 2,5 мм² при мощности до 7200 Вт, а при большей мощности сечение должно составлять 4 мм².
- На протяжении всей длины кабеля его температура не должна превышать более чем на 50 °C температуру в помещении.
- Прибор предназначен для постоянного подключения к электрической сети, поэтому следует установить обычный многополюсный выключатель, который обеспечит полное отключение от сети в случае возникновения условий, входящих в категорию перенапряжения III, и который будет легко доступен 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.

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

ВАЖНО: используйте однокомпонентный клей-герметик (S), который устойчив к температурам до 250 °C.

Перед установкой склеиваемые поверхности следует тщательно очистить, удалив любые вещества, которые могут помешать склеиванию (напр., средства для разъединения, консервации, жиры, масла, пыль, остатки старого клея и др.). Клей следует нанести равномерно по всему периметру рамки. После склеивания дайте клею просохнуть в течение 24 часов.

Рис. 1b

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

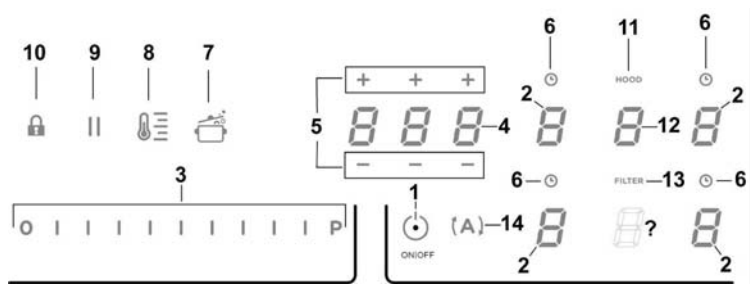
Примечание: для правильной установки изделия рекомендуется обернуть трубопроводы клеевой лентой, которая имеет следующие характеристики:

- 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 / дисплей

- | | |
|---|---|
| 1. ON/OFF варочной поверхности/вытяжки | 8. Включение Temperature Manager - управление температурой (Warming Function - функция подогрева) |
| 2. Выбор варочной зоны

Дисплей варочной зоны | 9. Пауза |
| 3. Увеличение/уменьшение Power Level (уровня мощности) и мощности вытяжки
Вывод Power Level (уровня мощности) и мощности вытяжки | 10. Key Lock (блокировка кнопок) |
| 4. Подключение таймера "STAND_ALONE" (отдельный)
Дисплей: Таймер "STAND_ALONE" (отдельный) / таймер варочных зон | 11. Индикатор подключенной вытяжки

Включение индикатора загрязнения фильтров |
| 5. Увеличение/уменьшение времени таймера "STAND_ALONE" (отдельный)/ таймера варочных зон | 12. Выбор/подключение вытяжки
Дисплей вытяжки |
| 6. Подключение таймера варочных зон

Индикатор подключенного таймера варочных зон | 13. Сброс загрязнения фильтров |
| 7. Подключение Automatic Heat Up (автоматический нагрев) | 14. Подключение автоматической функции вытяжки |

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Важная информация перед началом использования:

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

Поэтому:

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

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



Внимание! В случае (например) длительного использования выключение варочной зоны может не быть мгновенным, потому что она находится в фазе охлаждения. На дисплее варочной зоны появится символ “H”, обозначающий нахождение на данном этапе. Перед приближением к варочной зоне подождите, пока дисплей погаснет.

Дисплеи варочной зоны

На дисплеях, соответствующих варочным зонам, отображаются следующие данные:

Варочная зона включена	
Power Level (Уровень мощности)	
Индикатор остаточного тепла	
Pot Detector (датчик наличия кухонной посуды)	
Функция Temperature Manager (управление температурой) включена	
Функция Lock (блокировка) подключена	
Функция Пауза	
Функция Automatic Heat UP (автоматический нагрев)	

Характеристики варочной поверхности

■ Safe Activation (безопасное включение)

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

■ Pot Detector (датчик наличия кухонной посуды)

Устройство автоматически определяет наличие кастрюль в варочных зонах.

■ Safety Shut Down (безопасное отключение)

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

■ Residual Heat Indicator (индикатор остаточного тепла)

После выключения одной или нескольких варочных зон на наличие остаточного тепла указывает специальный сигнал на дисплее индикатор соответствующей зоны в виде символа “H”.

Работа

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

■ Включение

Кратко нажать (провести) ON/OFF (1) варочная

поверхность/вытяжка, символ загорится. Если продолжать нажатие, **одновременно** появятся **все доступные функции**, затем останутся активными **только основные**. Другие функции подключатся и могут быть использованы далее во время пользования устройством.

ВАЖНО:

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

Еще раз нажмите для отключения

Примечание: Данная функция является приоритетной над всеми остальными.

■ Выбор варочных зон

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

■ Power Level (Уровень мощности)

Варочная поверхность имеет 9 уровней мощности.

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

вправо для увеличения уровня мощности;

влево для уменьшения уровня мощности.

Заданный уровень мощности появится в области

Выбор/дисплей (2)

■ Power Booster (усилитель мощности)

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

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

Уровень Power Booster (усилителя мощности) указан в области **Выбор/дисплея (2)** символом "".

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

■ Key Lock (блокировка кнопок)

Функция Key Lock позволяет блокировать настройки поверхности, чтобы избежать их случайного изменения.

При этом уже установленные функции остаются активными.

Включение:

- нажмите  (10)

Для отключения повторите действие.

Примечание: если в активном режиме Key Lock будет

нажата любая другая функция, символ  будет мигать, что означает действие функции и необходимость ее отключения, чтобы работать с варочной поверхностью.

■ Automatic Heat UP (автоматический нагрев)

Функция Automatic Heat UP позволяет быстрее достичь заданную мощность. Используя данную функцию, можно обеспечить более быстрое приготовление, однако без риска пригорания пищи, поскольку температура не будет превышать установленное значение.

Данная функция доступна для уровней мощности 1-8.

Включение:

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

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

Если уменьшить уровень мощности в варочной зоне: функция Automatic Heat отключится.

Примечание: при одновременном выборе другой

варочной зоне символ  (7) вернется к подсветке низкой яркости, теперь и в этой зоне можно активировать функцию. Функция в любом случае останется подключенной в зоне, где она уже была задана, об этом сигнализирует дисплей (2)

■ Temperature Manager (Warming Function)

(управление температурой, функция подогрева)

Функция управления температурой является контрольной, она обеспечивает поддержание тепла на постоянной температуре на оптимизированном уровне мощности. Функция идеально подходит для поддержания в тепле уже приготовленных блюд. Функция Temperature Manager

активируется при первом нажатии кнопки  На дисплее (2) зоны, работающей в режиме управления

температурой, появится символ 

Примечание: при одновременном выборе другой

варочной зоне символ  (8) вернется к подсветке низкой яркости, теперь и в этой зоне можно активировать функцию. Функция в любом случае останется подключенной в зоне, где она уже была задана, об этом сигнализирует дисплей (2)

- Еще раз нажмите  (8) для отключения и выключения, пока уровень, выведенный на дисплее (2), не станет "".

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

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

■ Пауза

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

Включение:

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

Для отключения функции:

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

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

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

Примечание: **функция паузы** не влияет на вытяжку

■ Таймер "STAND ALONE" (отдельный)

Функция таймера производит обратный отсчет времени независимо от варочных зон (а также от зоны вытяжки). Таймер включается нажатием на **зону/дисплей (4)**

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

Примечание : подождать 30 секунд и не нажимать никакую команду, чтобы запустился обратный отсчет.

Формат таймера следующий 0:00

- 0: часы : настраиваются от 0 до 9
- 00: минуты : настраиваются от 0 до 59

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

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

Для выключения таймера:

- выберите **зону/дисплей (4)**
- настройте продолжительность таймера на 0:00, с помощью — + (5)

■ Таймер варочных зон

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

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

Подключение функции таймера варочных зон

- Коснитесь (нажмите) область **выбор/дисплей (2)**
(уровень мощности '0)
- Нажмите  (6) варочной зоны

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

Во время настройки символ  (6) мигает

Примечание : подождите 10 секунд, не нажимая никаких команд, чтобы запустился таймер варочных зон.

Примечание : еще одно длительное нажатие

 (6) сбрасывает таймер варочной зоны

При необходимости повторите действие для нескольких варочных зон.

Примечание: в каждой варочной зоне можно задать различный таймер. На дисплее (4) появится обратный отсчет варочной зоны, выбранной на данный момент. Если не выбрано ни одной зоны, после нажатия на дисплей (4) появится обратный отсчет таймера "STAND-ALONE" (отдельный).

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

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

Чтобы выключить таймер:

- выберите варочную зону (2)
- настройте продолжительность таймера на **000** с помощью **—** **+** (5).

Power Limitation (Ограничение мощности)

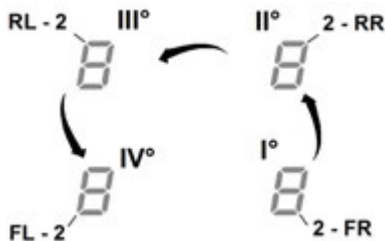
Функция Power Limitation (Ограничение мощности) позволяет задать режим работы изделия и ограничить при этом максимальное поглощение.

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

Чтобы настроить Power Limitation (Ограничение мощности) :

- нажать **[A]**
(будет мигать только в первые 2 минуты после подачи питания на изделие)

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



- при каждом нажатии будет подаваться кратковременный звуковой сигнал

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

теперь:

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

выбрать дисплей **(2-RL)**

затем листать **панель выбора (3)**, пока на дисплее не появятся символы “С” и “8”,

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

0 = 7,4 кВт

1 = 4,5 кВт

2 = 3,1 кВт

** по умолчанию настройка задана 7,4 кВт

Чтобы изменить настройку Power Limitation (ограничение мощности)

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

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

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЫТЯЖКИ

■ Включение

Кратко нажать (провести) ■ **ON/OFF (1)** варочная

поверхность/вытяжка, символ  загорится.

Если продолжать нажатие, **кратковременно появятся все доступные функции, затем останутся активными только основные. Другие функции подключатся и могут быть использованы далее во время пользования устройством.**

ВАЖНО:

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

Еще раз нажмите  для отключения

Примечание: Данная функция является приоритетной над всеми остальными.

■ Включение вытяжки:

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

■ Скорость (мощность) вытяжки:

Вытяжной вентилятор имеет 3 уровня скорости (мощности) вытяжки.

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

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

Заданный уровень мощности появится в области Выбор/дисплей (12)

■ Power Booster (усилитель мощности)

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

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

Затем мощность вернется к ранее заданному уровню.

Прикоснитесь и проведите пальцами вдоль **Панели выбора (12)** (свыше уровня 3) для включения Power Booster 1

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

Прикоснитесь и проведите пальцами вдоль **Панели выбора (12)** (свыше уровня 3) для включения Power Booster (усилитель мощности) 2

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

■ Работа в автоматическом режиме

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

Когда варочные зоны отключаются, вытяжка адаптирует свою скорость и постепенно снижает ее, чтобы удалить остаточный пар и запахи.

Для активации данной функции:

Нажмите **(A)** (14)

Для отключения повторите действие.

Примечание: если во время работы в автоматическом режиме с **Панели выбора (3)** выбирается **скорость от 1 до 3**, автоматический режим прекращается.

Если выбирается **Power Booster (усилитель мощности)**, автоматический режим вновь начнется после завершения

таймера, тем временем символ **"(A)"** будет мигать.

■ Индикатор загрязнения фильтров

Вытяжка подает сигнал, если необходимо выполнить техобслуживание фильтров:

Угольные/керамические **запахоулавливающие фильтры**

"FILTER" (13) загорается

Жирулавливающий фильтр

"FILTER" (13) мигает

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

■ Сброс загрязненности фильтров

После завершения обслуживания фильтров (жирулавливающего и (или) угольных/керамических)

длительно нажмите **"FILTER"** (13);

"FILTER" (13) погаснет и начнется отсчет индикатора.

■ Включение индикатора загрязненности фильтров

Данный индикатор обычно отключен.

Для его включения выполните следующие действия:

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

Угольные/керамические запахоулавливающие фильтры

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

Жирулавливающий фильтр

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

Варочная поверхность с вытяжкой может использоваться совместно с комплектом датчика Windows (не поставляется производителем).

При установке комплекта датчика Windows (только в случае использования поверхности в режиме ВСАСЫВАНИЯ), всасывание воздуха прекратится, если окно в комнате, в которой устанавливается комплект, будет закрыто.

Рекомендуется приобрести комплект FDS – 100 Elektrotechnik Schabus, доступный в авторизованных центрах Elektrotechnik Schabus, или непосредственно на сайте www.elektrotechnik-schabus.de.

- Электрическое подключение комплекта к рабочей поверхности с вытяжкой должно осуществляться квалифицированным специалистом.

- Производитель варочной поверхности с вытяжкой снимает с себя всякую ответственность за возникшие неисправности, причиненный ущерб или пожары, связанные с дефектами и/или проблемами техобслуживания, и/или неправильной установки комплекта.

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
	Тушенные	Нагревание аксессуара	7-8	Варка	3-4
	Поджаренные	Нагревание аксессуара	7-8	Поджаривание к золотистому цвету	7-8
Мясо	Печеня	Поджаривание к золотистому цвету на подсолнечном масле (если со сливочным мощность 6)	7-8	Варка	3-4
	Смаженое	Предварительный разогрев кастрюли	7-8	Поджаривание с обеих сторон	7-8
	Поджаренное	Поджаривание к золотистому цвету на подсолнечном масле (если со сливочным мощность 6)	7-8	Варка	4-5
	В соусе/тушеное	Поджаривание к на подсолнечном масле (если со сливочным мощность 6)	7-8	Варка	3-4
Рыба	Гриль	Нагревание кастрюли	7-8	Варка	7-8
	В соусе /тушеная	Поджаривание на подсолнечном масле (если со сливочным мощность 6)	7-8	Варка	3-4
	Жаренная	Нагревание подсолнечного масла и жиров	8-9	Жарение	7-8
Яйца	Жаренные	Нагревание сковородки со сливочным маслом и жиром	6	Варка	6-7
	Омлет	Нагревание сковородки со сливочным маслом и жиром	6	Варка	5-6
	Коке /вкрутую	Нагревание воды	Booster-9	Варка	5-6
	Блином	Нагревание сковородки со сливочным маслом	6	Варка	6-7
Соусы	Томатный	Поджаривание на подсолнечном масле (если со сливочным, мощность 6)	6-7	Варка	3-4
	Рагу	Поджаривание на подсолнечном масле (если со сливочным, мощность 6)	6-7	Варка	3-4
	Бешамель	Подготовка базы (растопить сливочное масло и муку)	5-6	Довести до легкого кипения	3-4
Сладкое, кремы	Заварной крем	Довести молоко до кипения	4-5	Поддерживать легкое кипение	4-5
	Пудинги	Довести молоко до кипения	4-5	Поддерживать легкое кипение	2-3
	Рис на молоке	Нагреть молоко	5-6	Поддерживать легкое кипение	2-3

5. Уход

Техобслуживание варочной поверхности

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

5.1 Очистка

Варочную панель следует очищать после каждого использования.

Важно:

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

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

После каждого использования, дайте поверхности остыть и очистите её от накипи и остатков пищи.

Сахар и продукты с высоким содержанием сахара повреждают варочную поверхность и должны быть удалены немедленно.

Соль, сахар и песок могут оцарапать стеклянную поверхность.

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

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПАРООЧИСТИТЕЛИ!!!

Важно:

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

Рис. 16

Для более глубокой и полной очистки можно извлечь нижнюю емкость.

Рис. 18a - 18b

Техобслуживание вытяжки

Очистка:

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

Не допускайте использование абразивных средств.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СПИРТ!

Жирославливающий фильтр

Служит для удержания частиц жира, образующихся при приготовлении пищи.

Очистку следует выполнять один раз в месяц (или когда срабатывает система засорения фильтров) с помощью неагрессивных моющих средств, вручную или в посудомоечной машине при низкой температуре в кратковременном цикле.

При мойке в посудомоечной машине металлический жирославливающий фильтр может обесцветиться, однако его фильтрующие характеристики совершенно не изменятся.

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 жирославливающего фильтра. Данные фильтры для улавливания запахов не подлежат восстановлению. Их следует заменить при загорании светового индикатора.

Рис. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Поиск неисправностей

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

5.3 Техническая служба помощи

Перед тем как обратиться в службу технической поддержки

1. Убедитесь, что невозможно самостоятельно устранить проблему с учетом информации, приведенной в разделе "Поиск неисправностей".

2. Выключите и включите устройство, чтобы убедиться, что проблема устранена.

Если после вышеупомянутых проверок проблема не устранена, обратитесь в ближайшую службу технической поддержки.

