



- 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

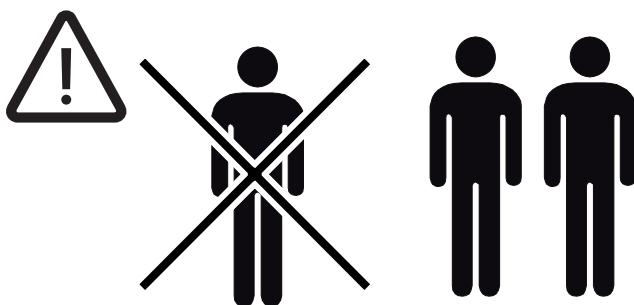


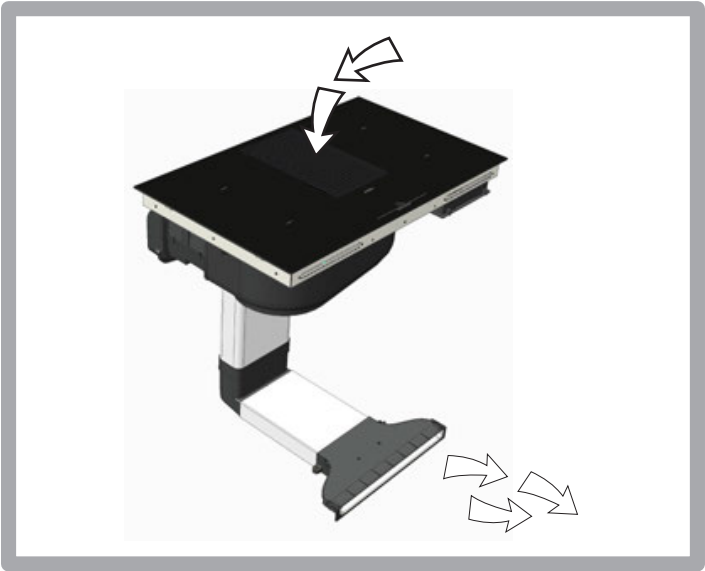
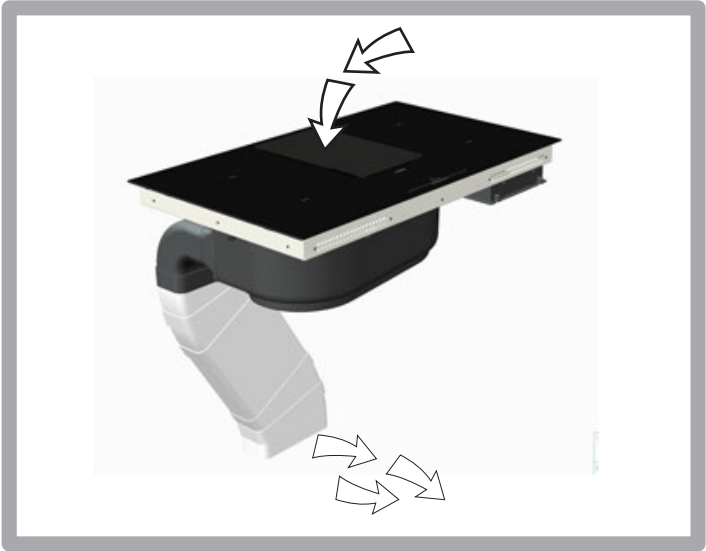
Scan QR code



Watch the video









**1x**

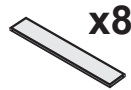
**x 1**



m 2,8



**x 4**



**x8**

\*



**x4**

\*



**x4**

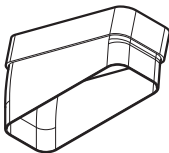
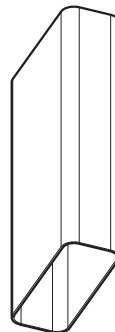
\*



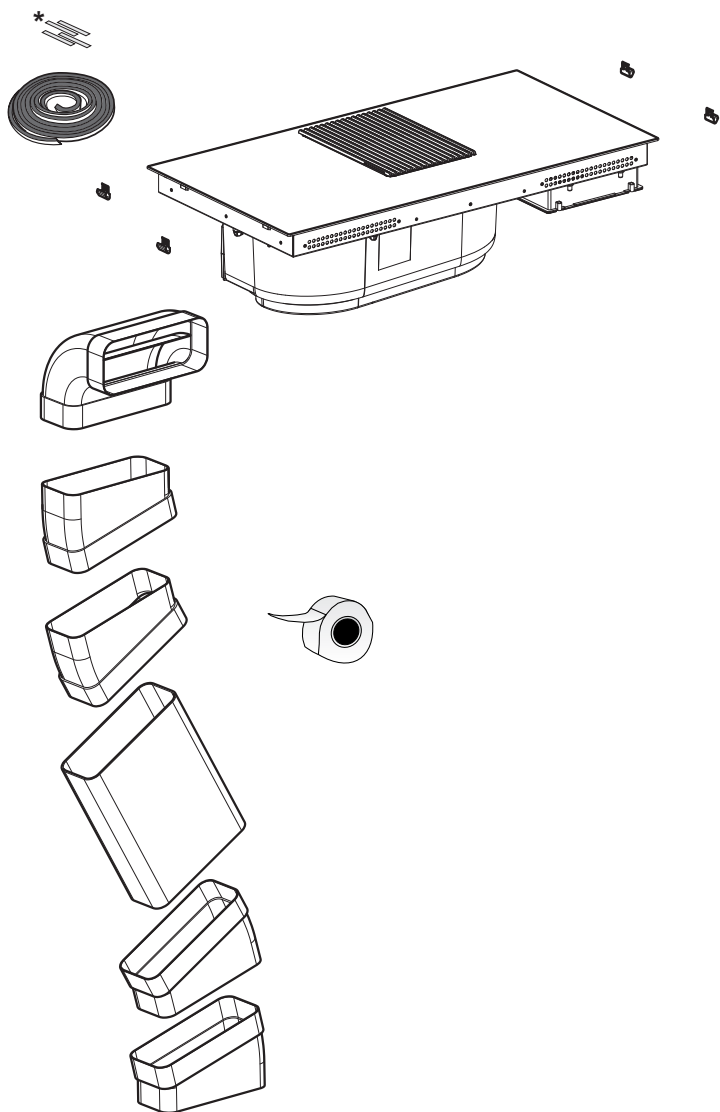
**1x**

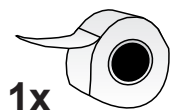


**1x**



**4x**





1x

x 1



m 2,8



x 4



x8



x4

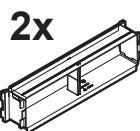


x4

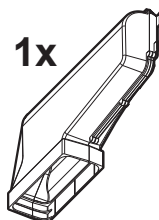
\*

\*

\*



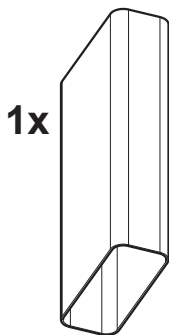
2x



1x



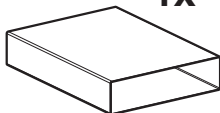
2x



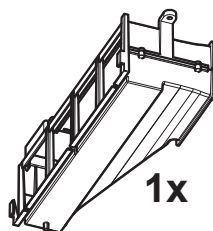
1x



1x



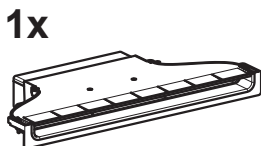
1x



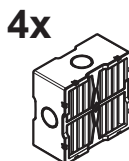
1x



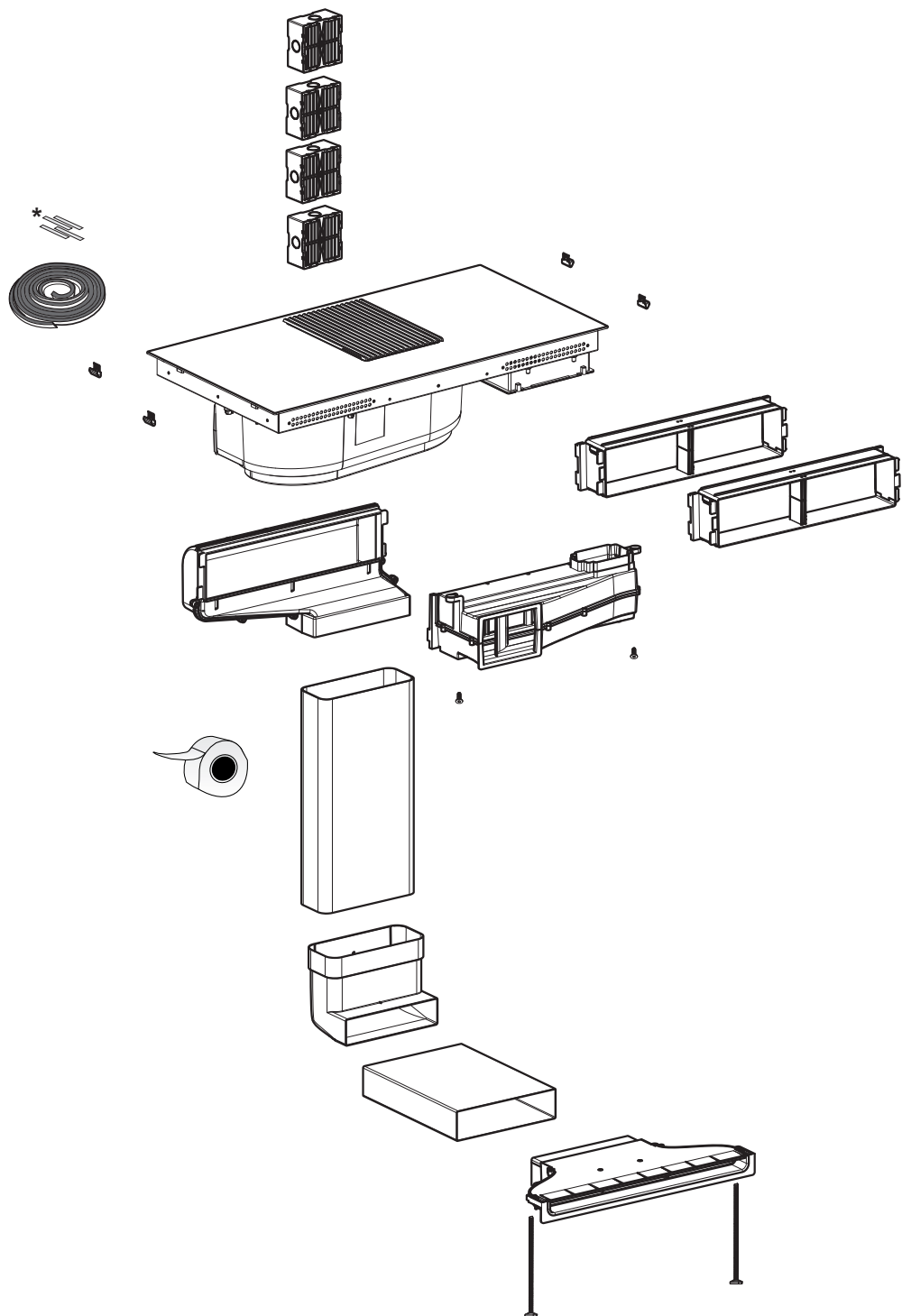
2x



1x



4x

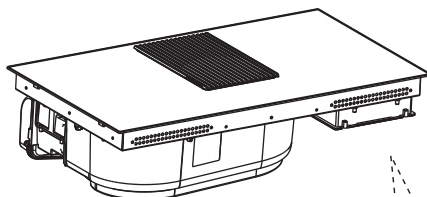
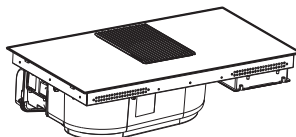
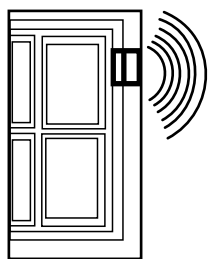


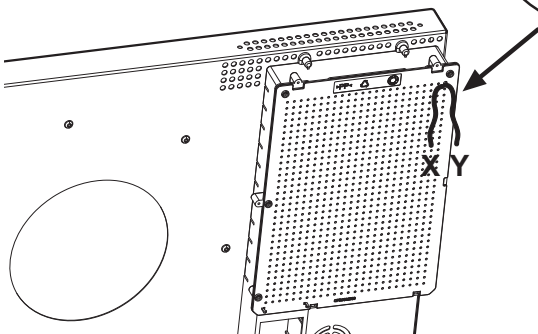
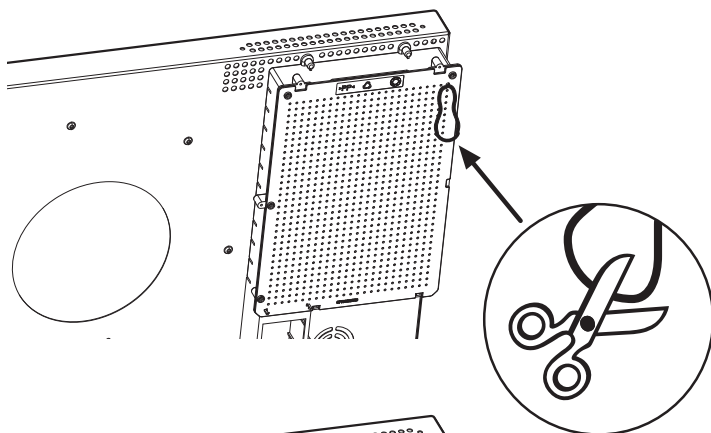
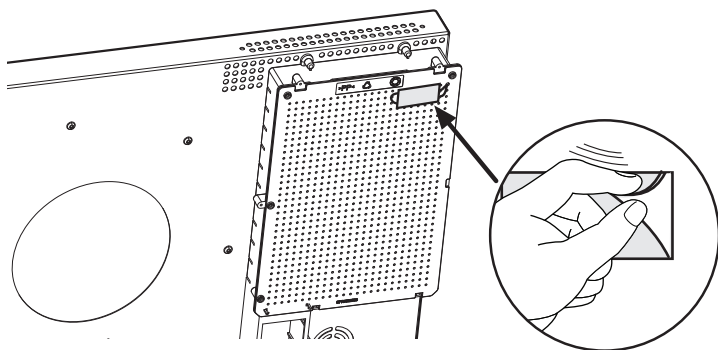


## KIT FDS 100

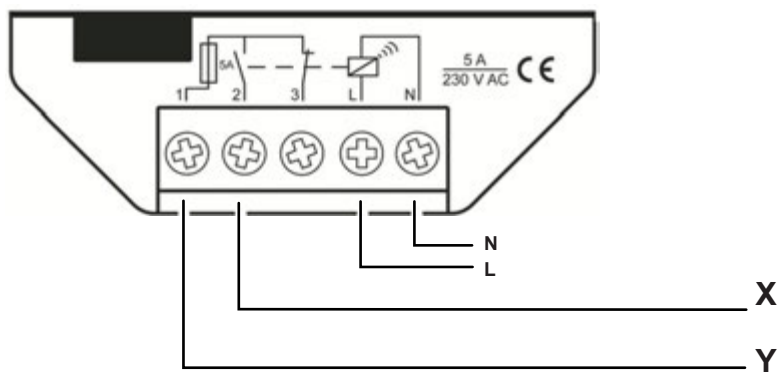
ELEKTROTECHNIK  
**SCHABUS** **ES**

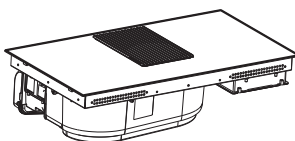
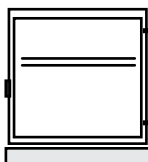
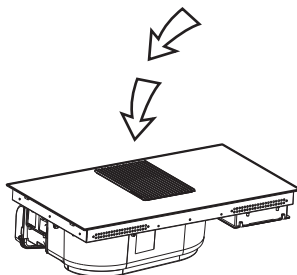
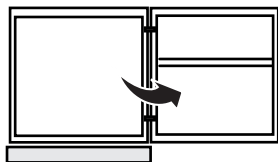
[www.elektrotechnik-schabus.de](http://www.elektrotechnik-schabus.de)

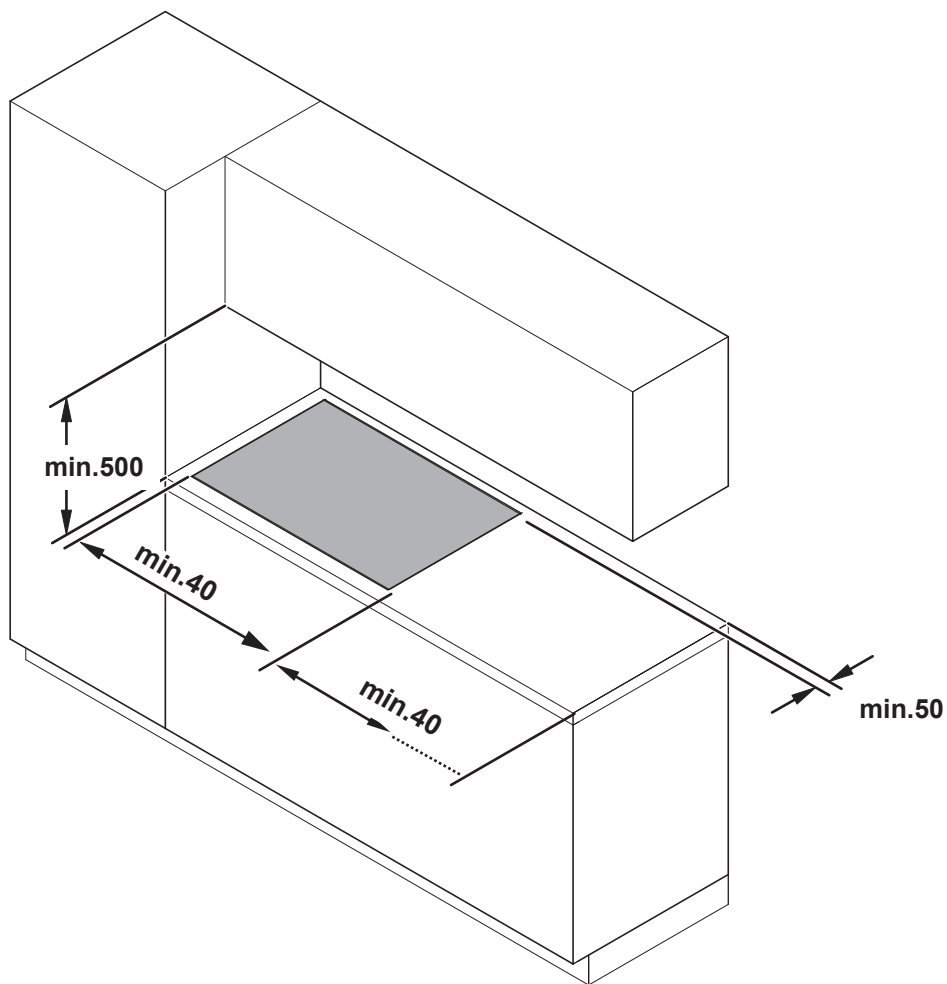


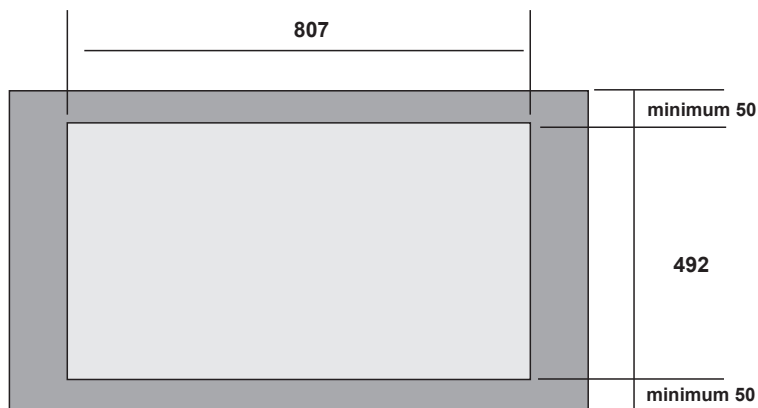
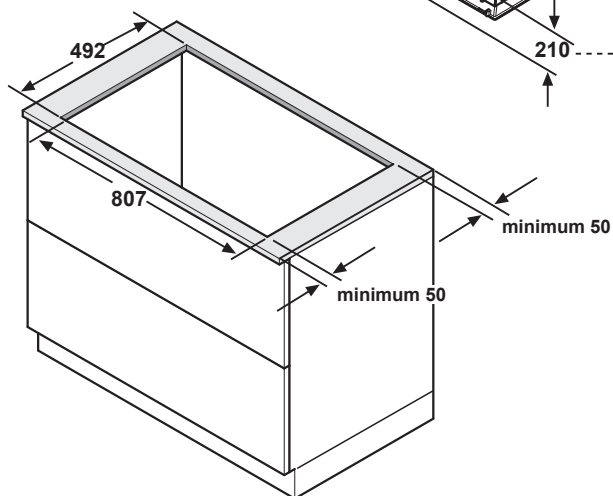
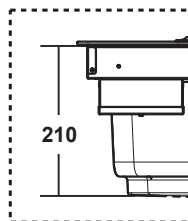
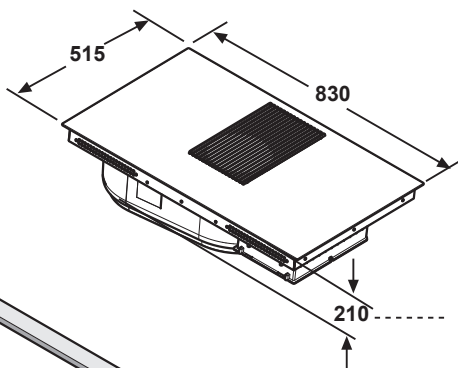
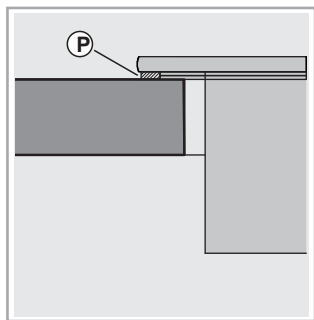


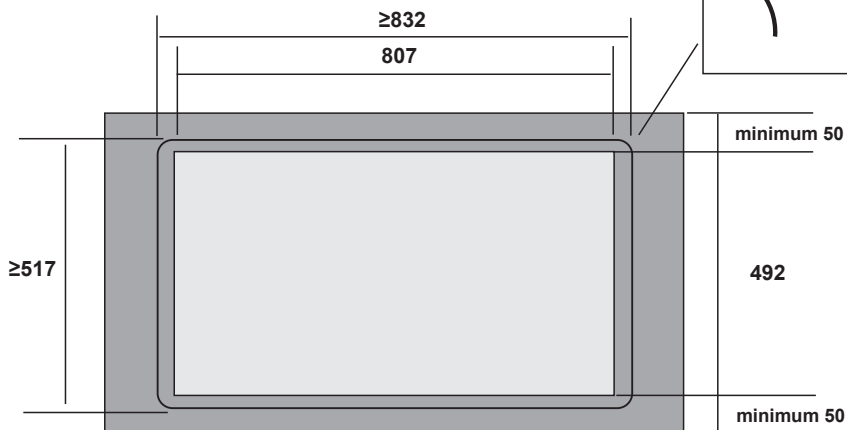
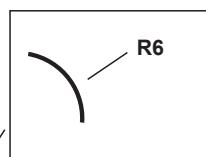
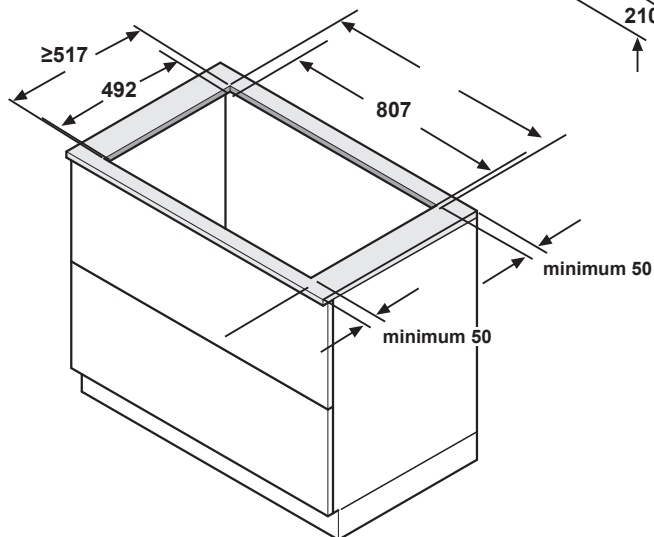
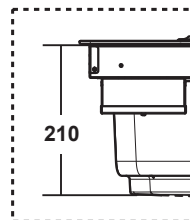
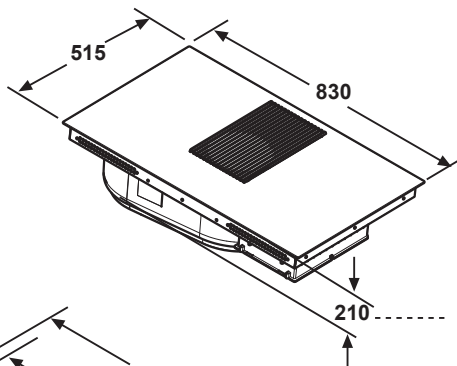
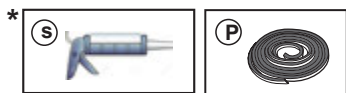
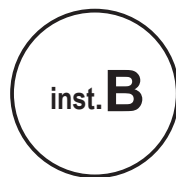
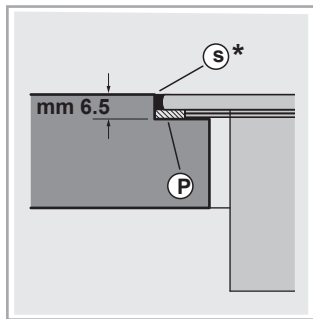
## FDS100

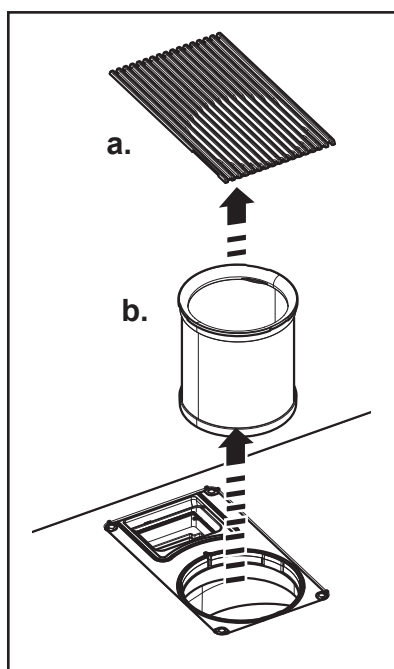
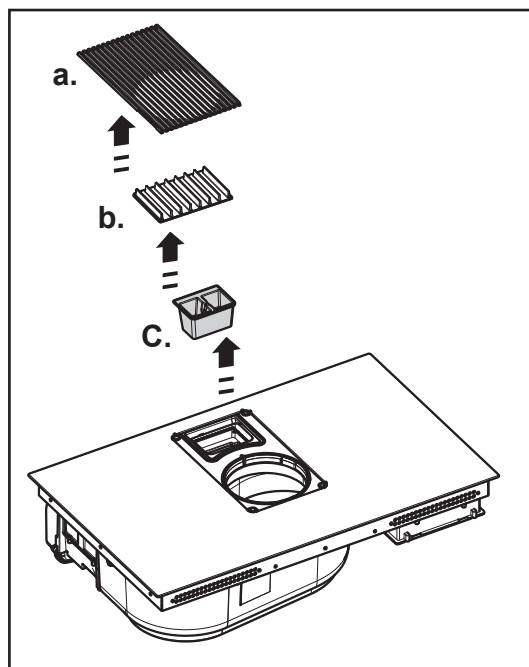
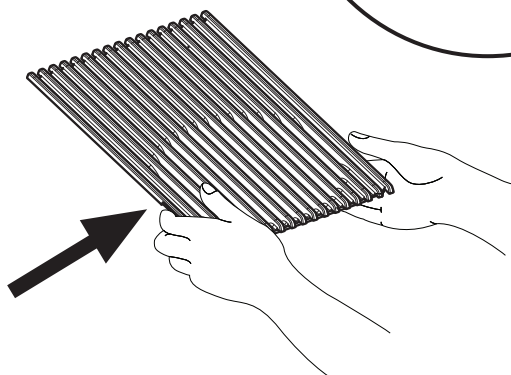
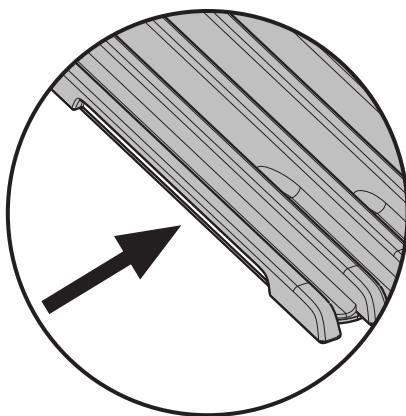
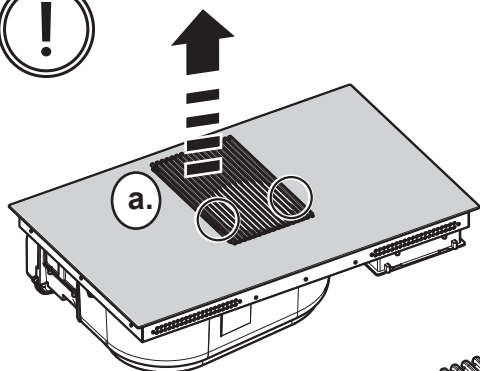




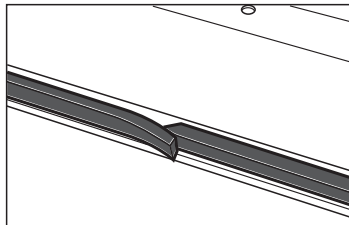
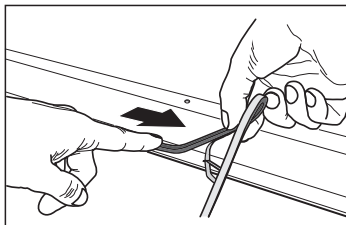
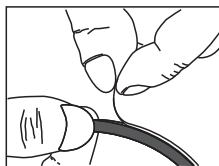
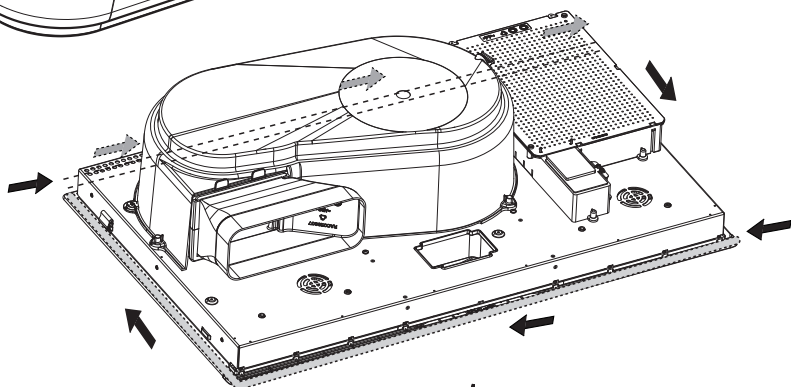
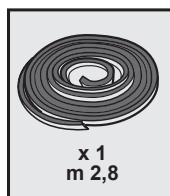
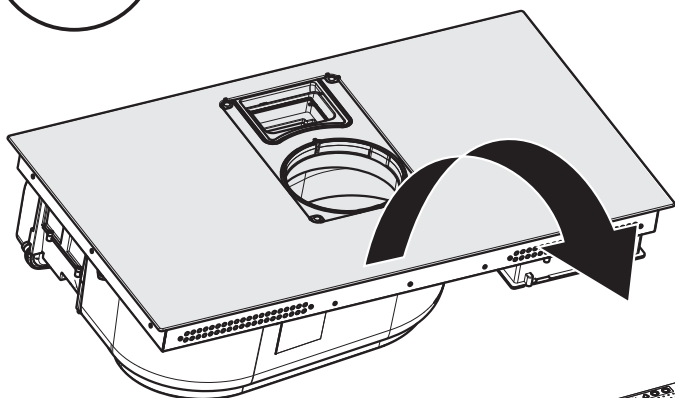


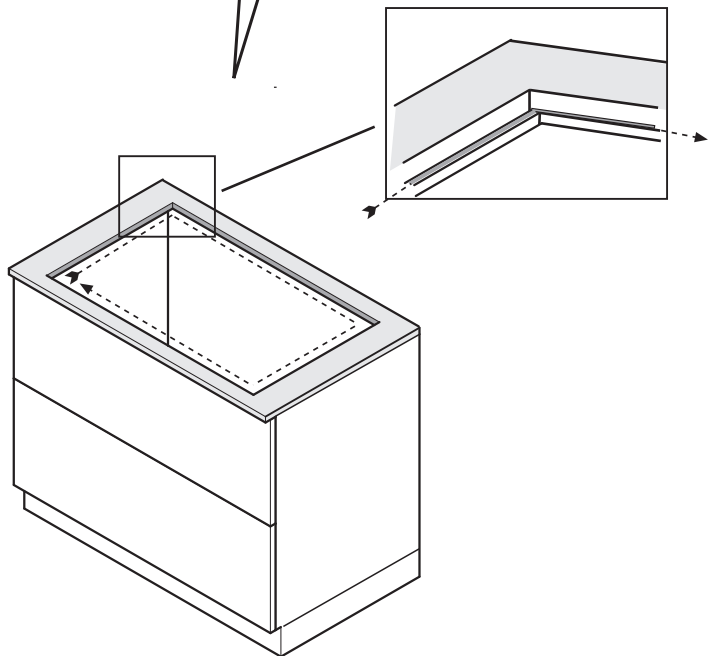
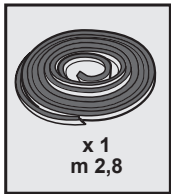
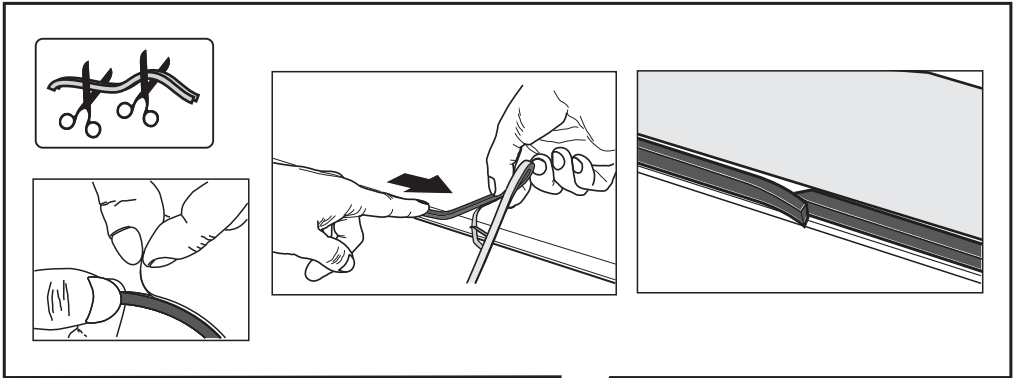




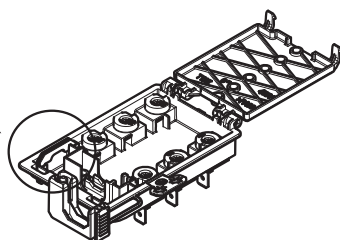
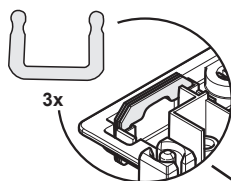
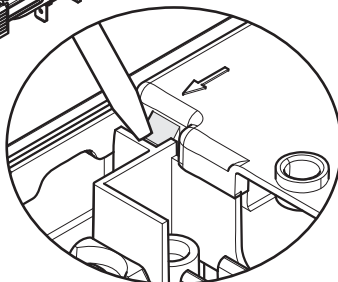
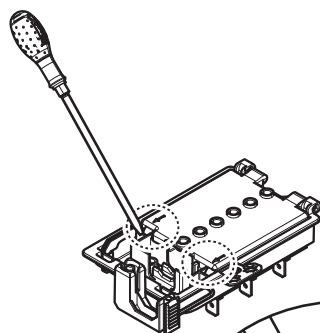
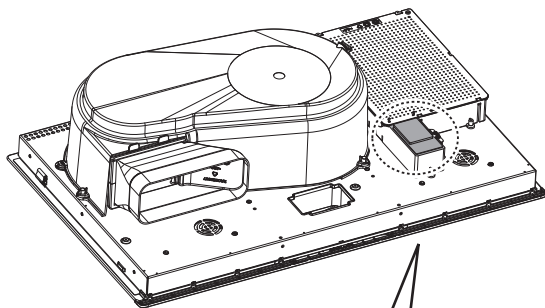


inst. **A**



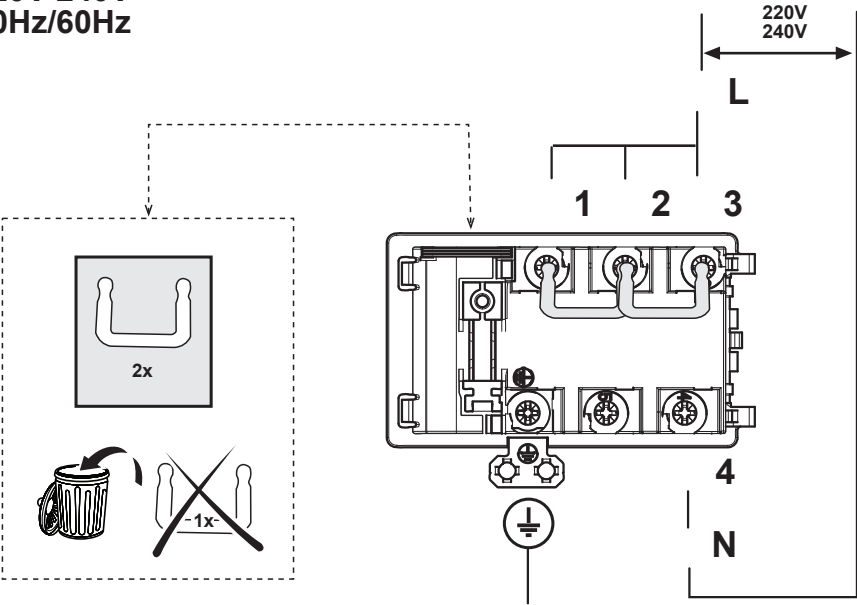


3

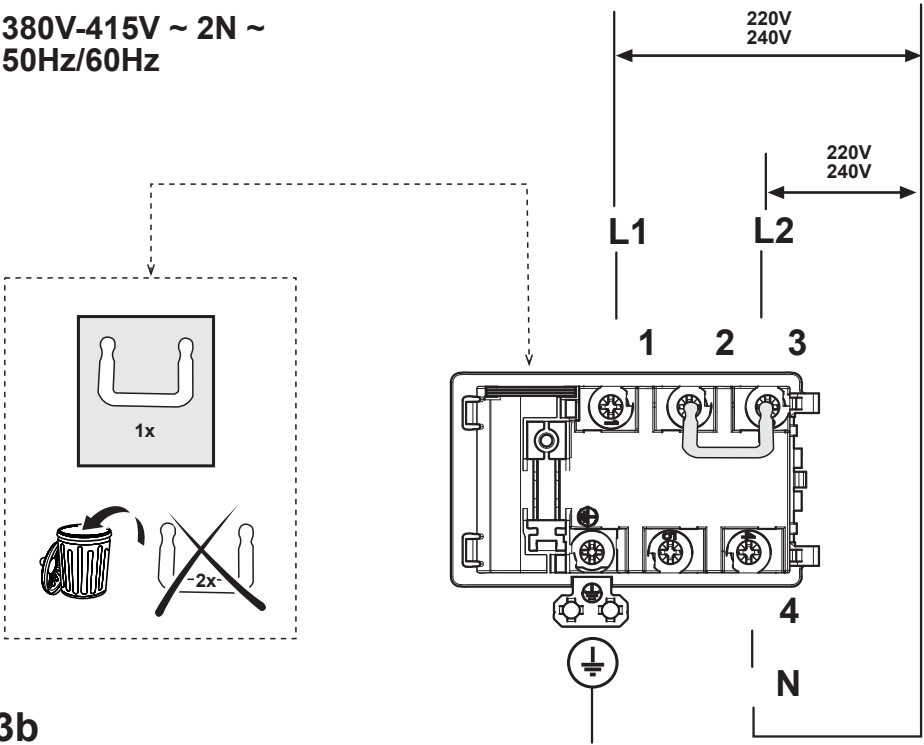


3a

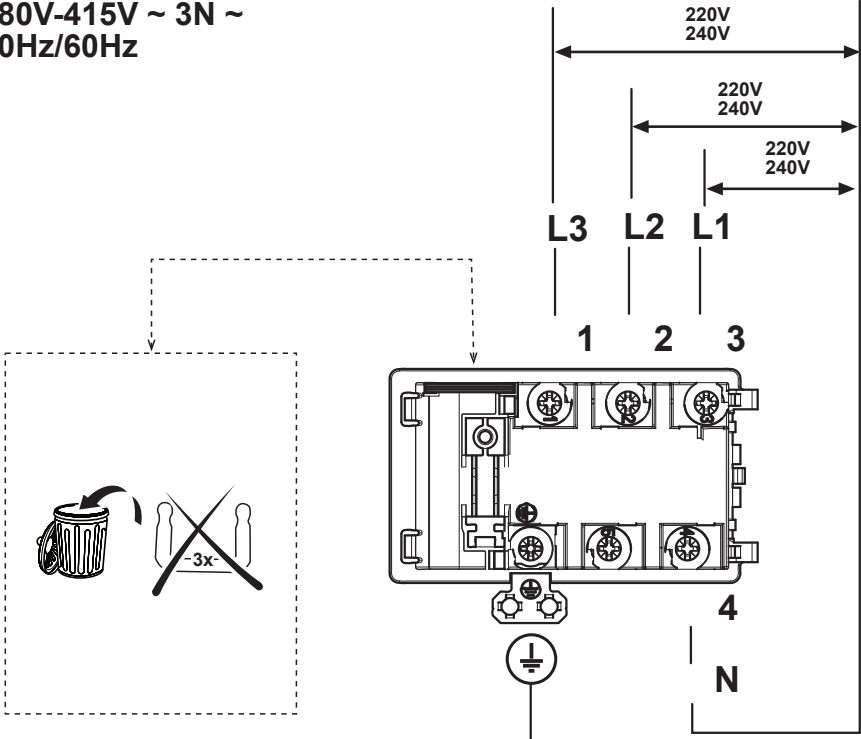
220V-240V ~  
50Hz/60Hz

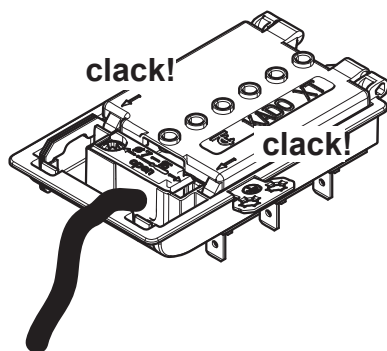
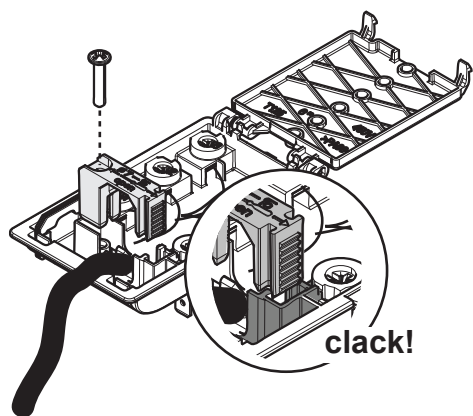


380V-415V ~ 2N ~  
50Hz/60Hz

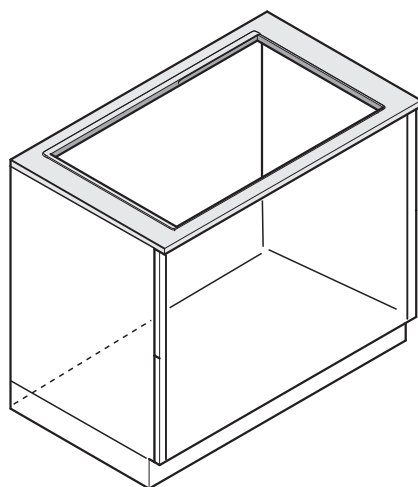
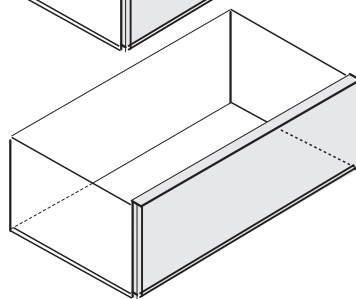
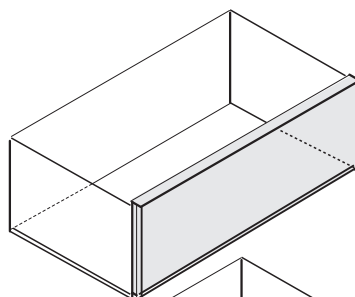
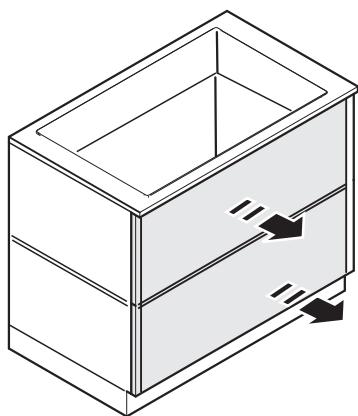


380V-415V ~ 3N ~  
50Hz/60Hz

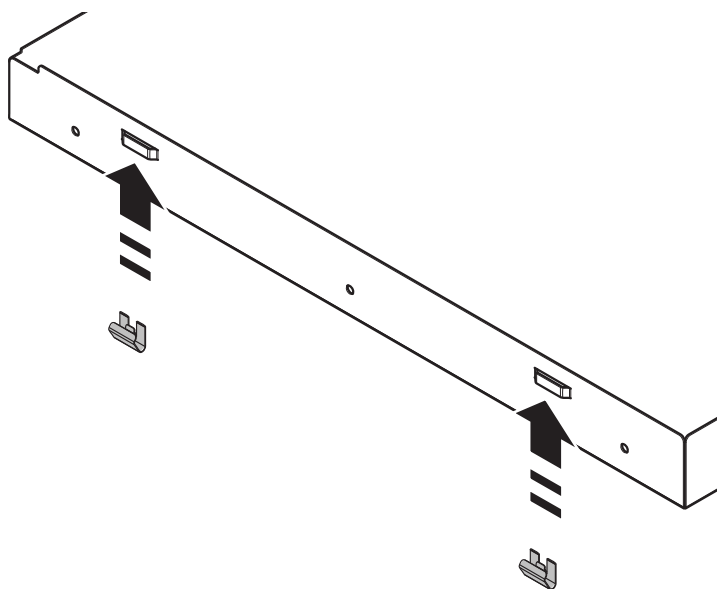
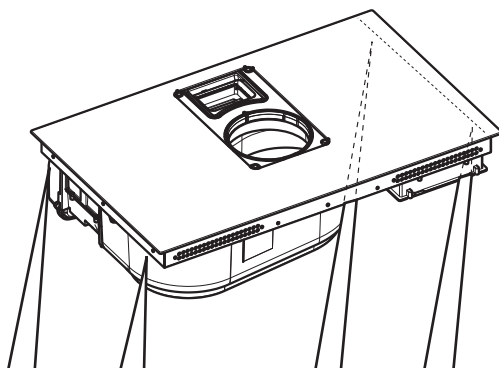
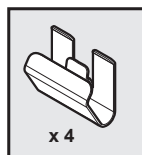




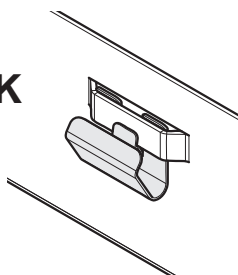
**3c**

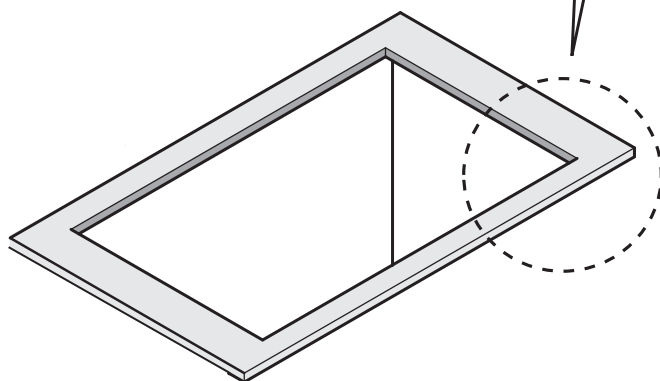
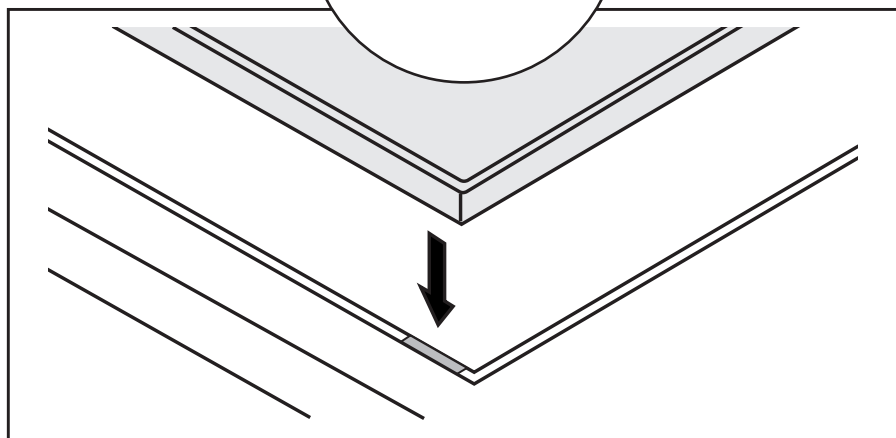
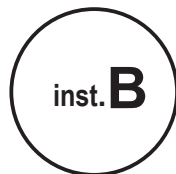
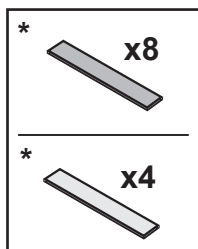


**!OK**

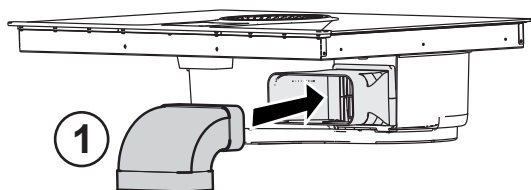


**!OK**



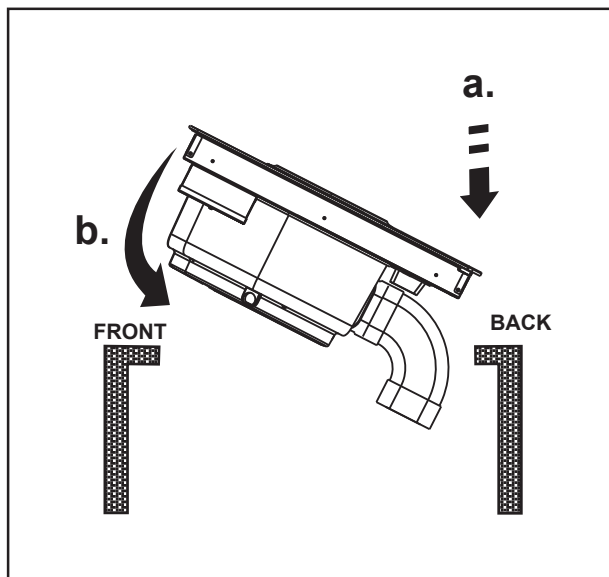






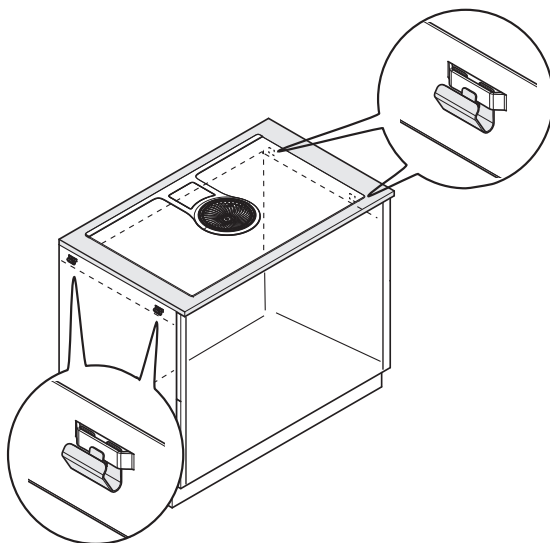
7a.1

---

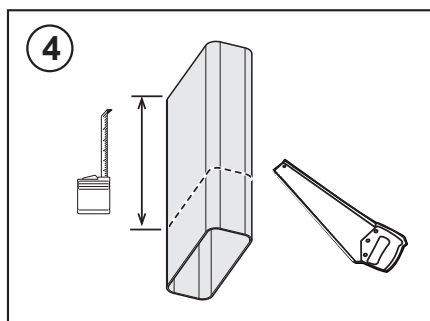
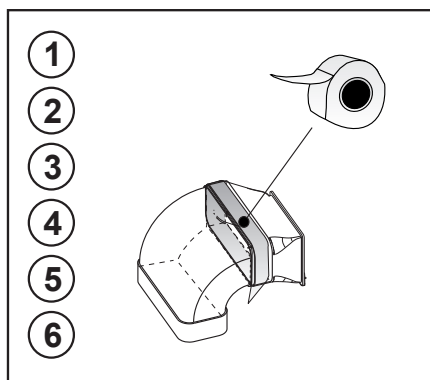
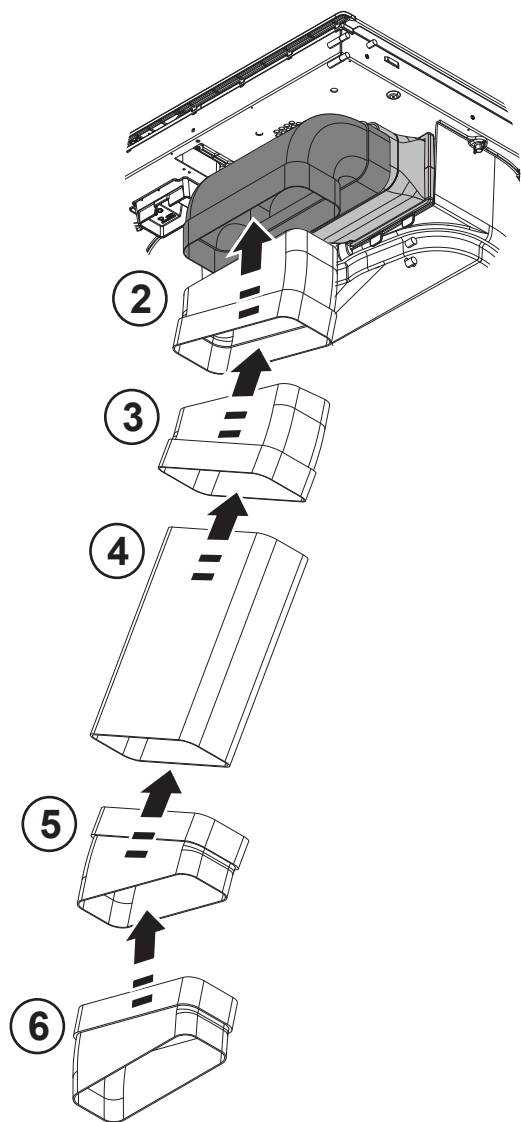


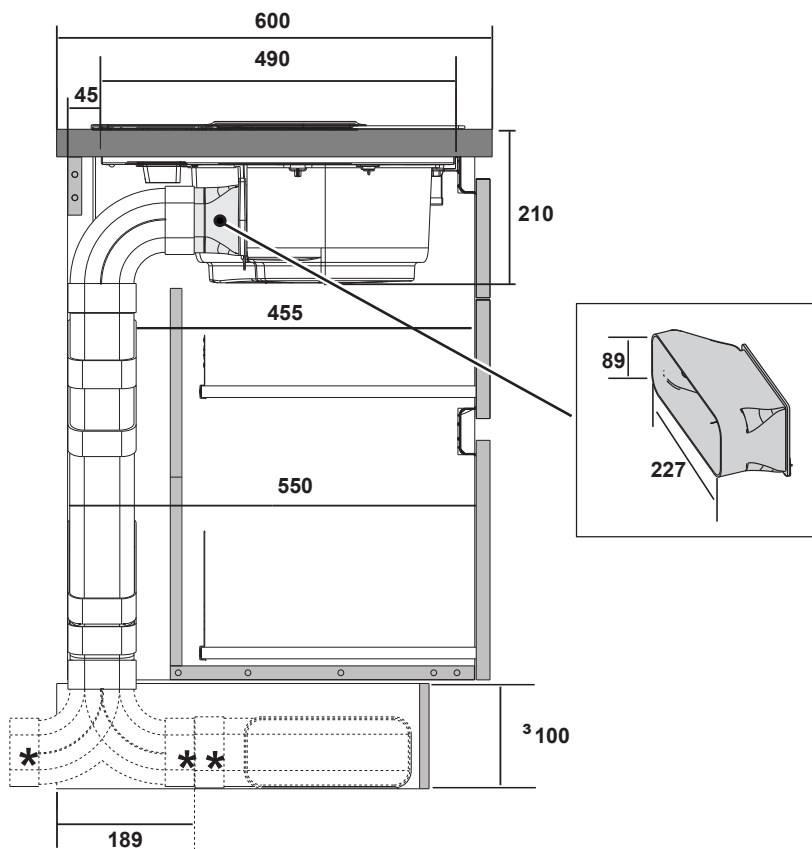
7a.2

---

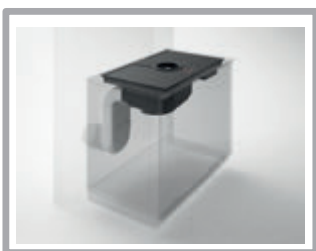


7a.3









**KIT0121007**



**227x94 - Ø146mm**

**KIT0120996**



**Ø150x500mm**

**KIT0121000**



**Ø150x1000mm**

**KIT0121003**



**Ø158x59mm**

**KIT0121006**



**90°**

**KIT0120991**



**222x89x1000mm**

**KIT0121001**



**227x94x80mm**

**KIT0121004**



**227x288x94mm 90°**

**KIT0121005**



**227x94mm 90°**

**KIT0121008**



**227x94 - Ø153mm**

**KIT0121010**



**190x190 - Ø147mm**

**KIT0121009**



**INT 216X82mm  
EXT 290X160mm**

**KIT0121002**



**227x94mm - 15°**

**KIT0126810**

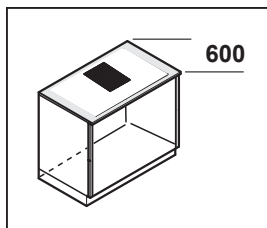


**227x94mm**

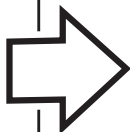
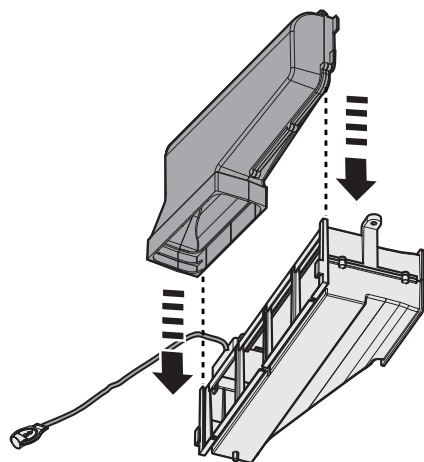


[www.elica.com](http://www.elica.com)  
[www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com)

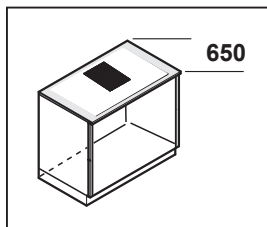
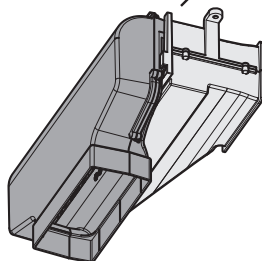
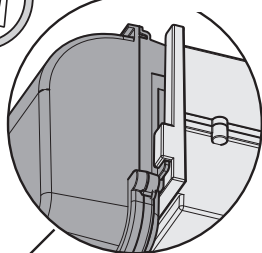




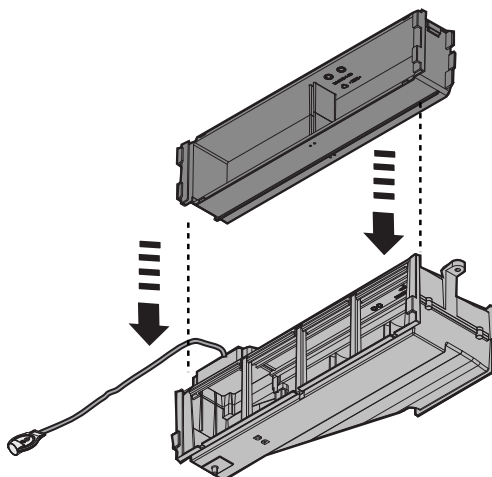
9.1

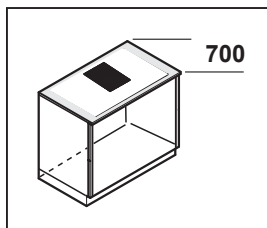


!clack

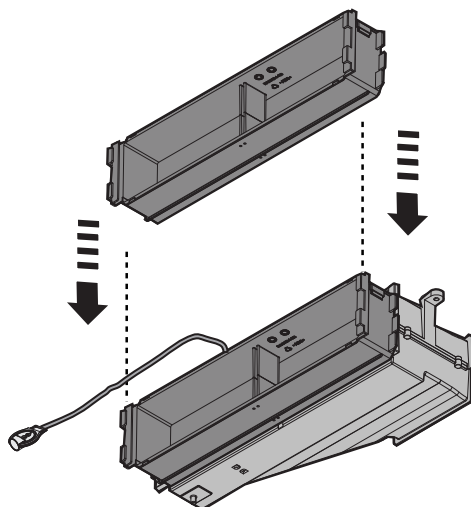


9a.1.2

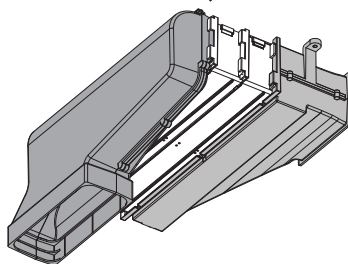
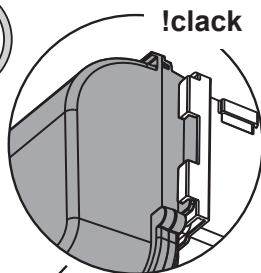
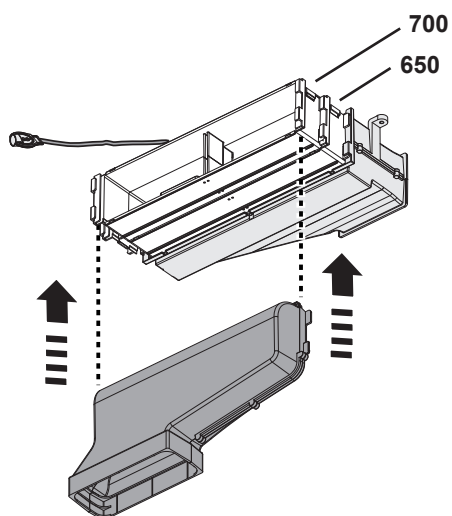




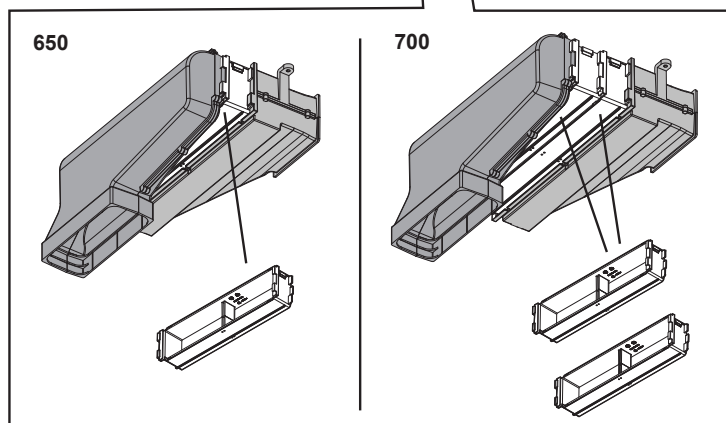
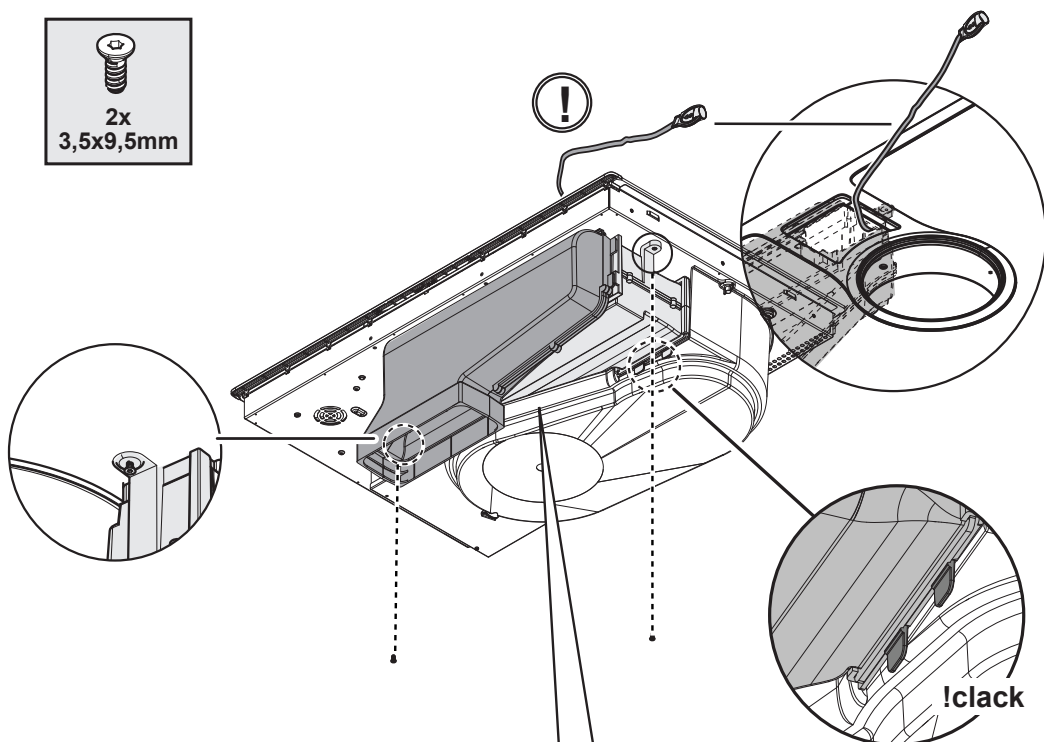
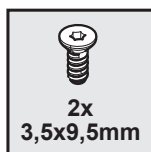
### 9a.1.3

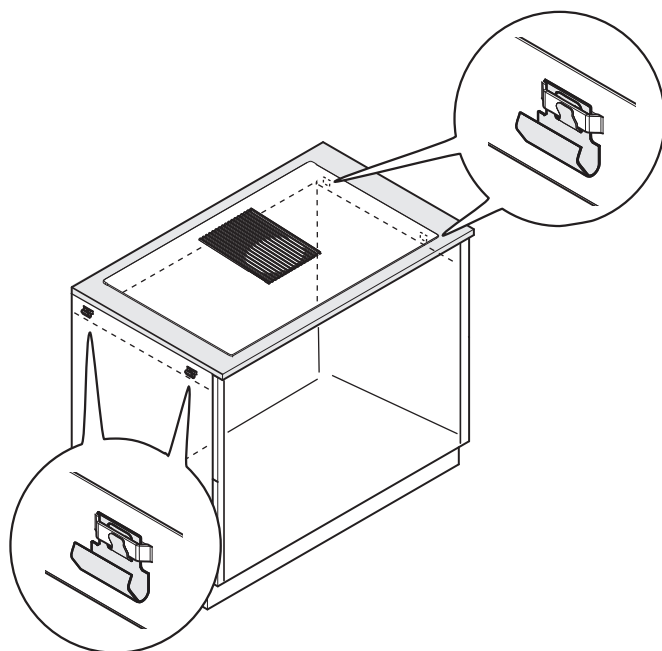
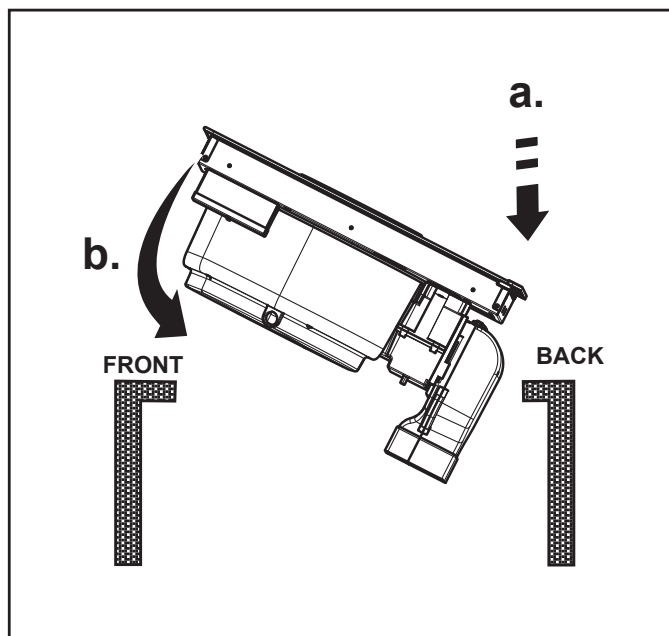


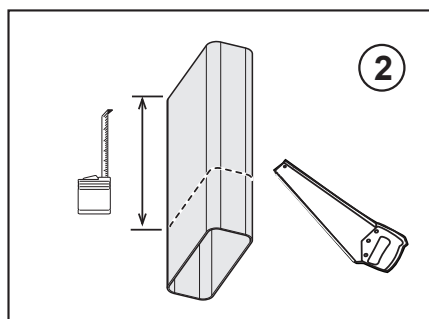
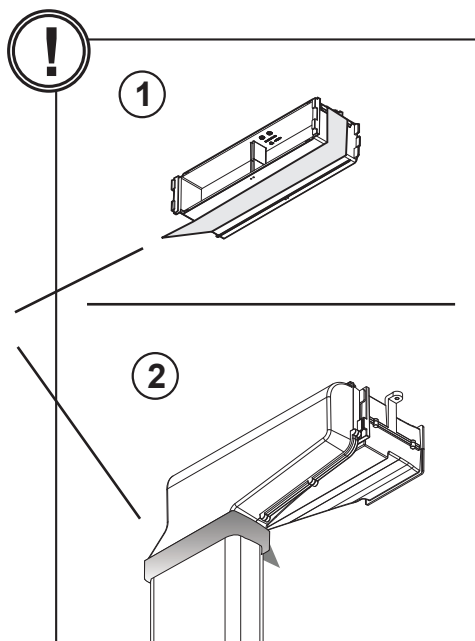
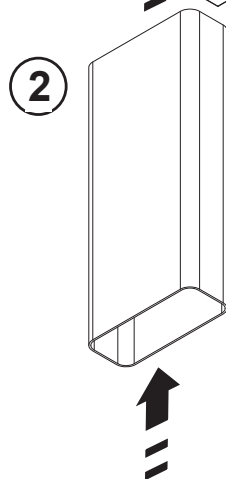
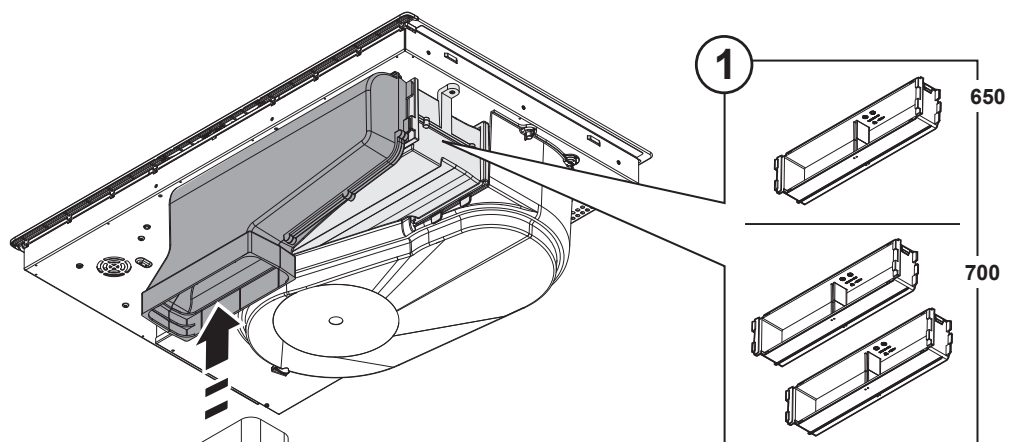
## 9.2

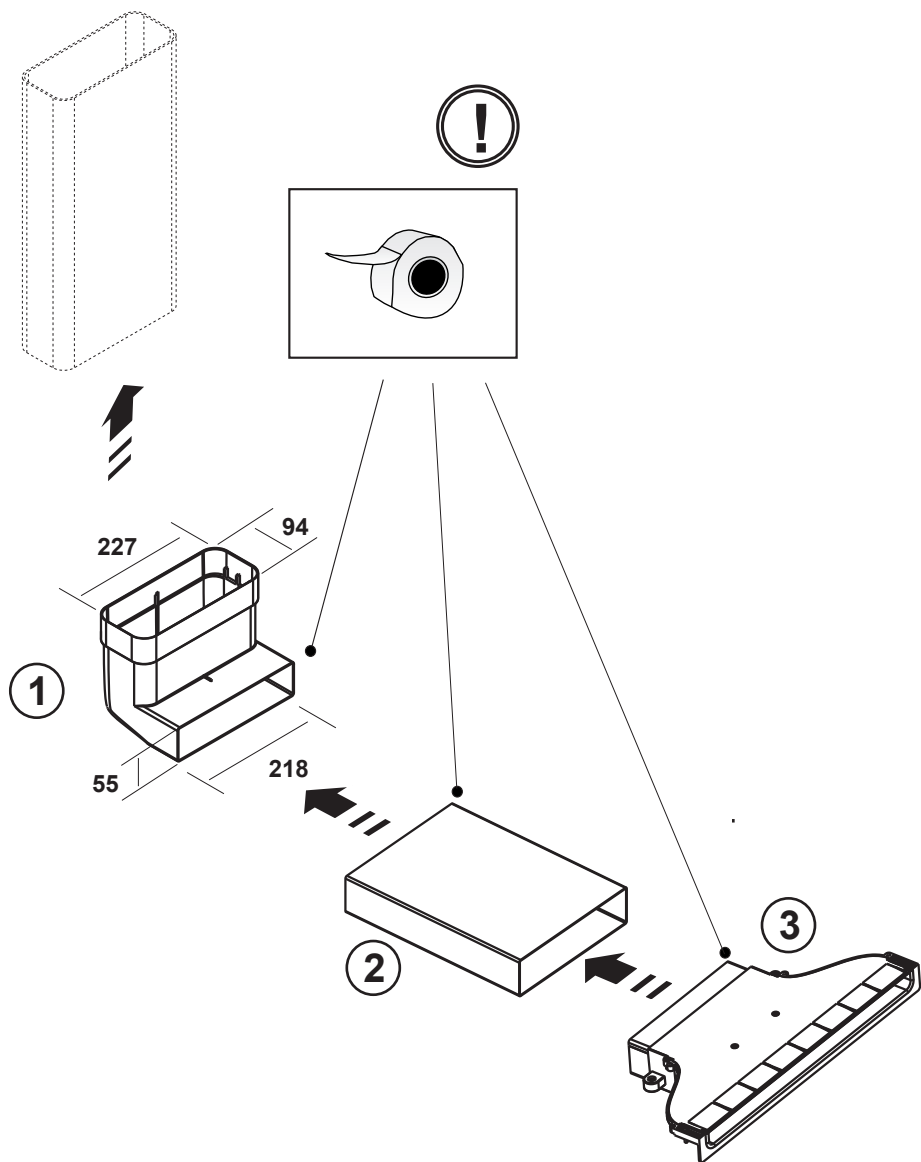


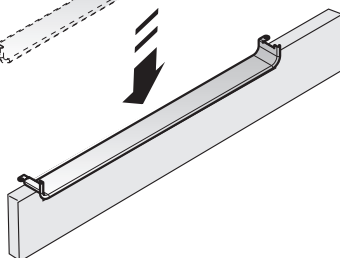
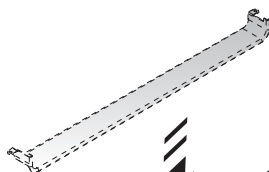
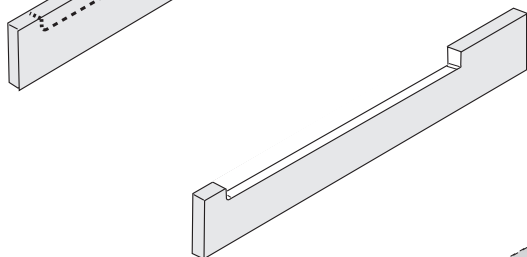
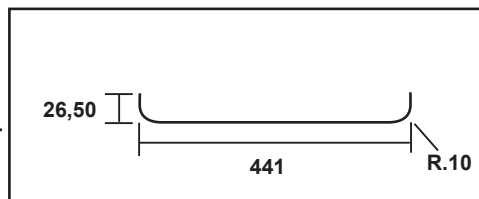
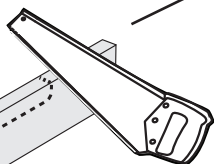
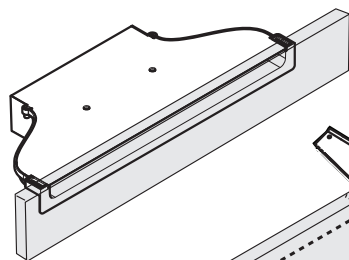
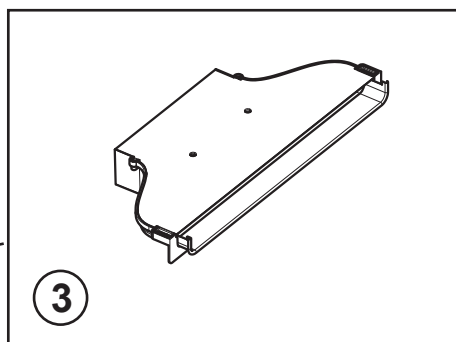
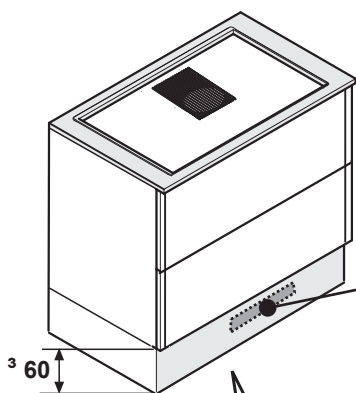
## 9.3

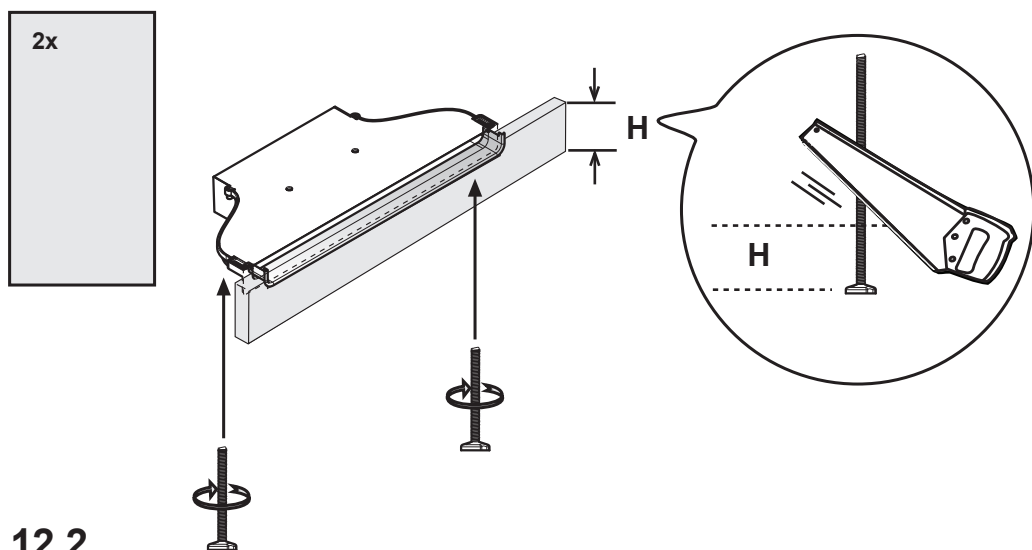
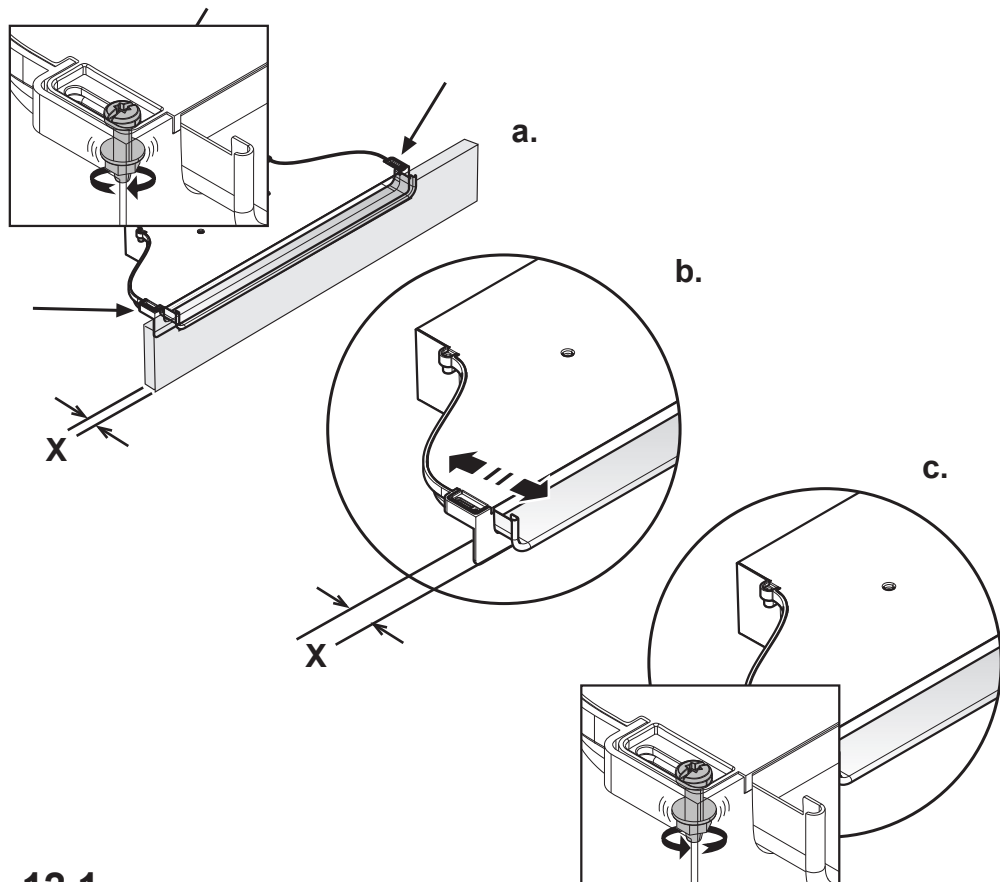


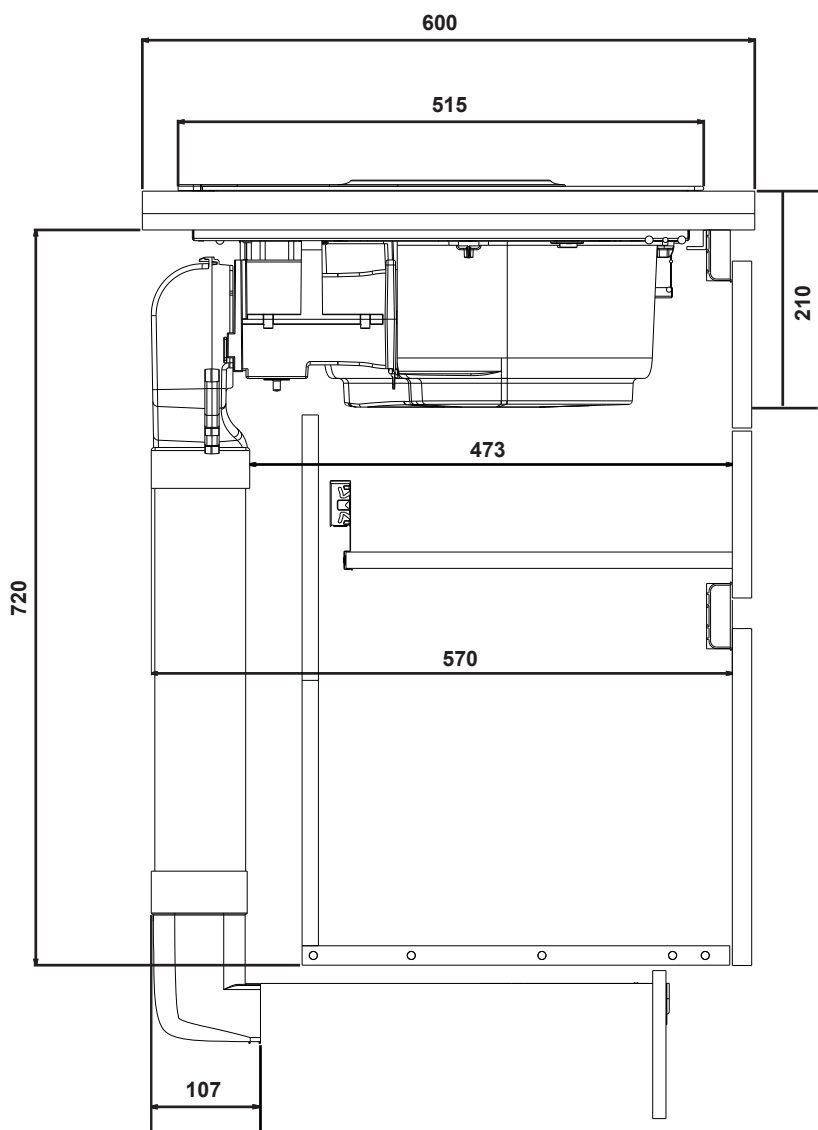


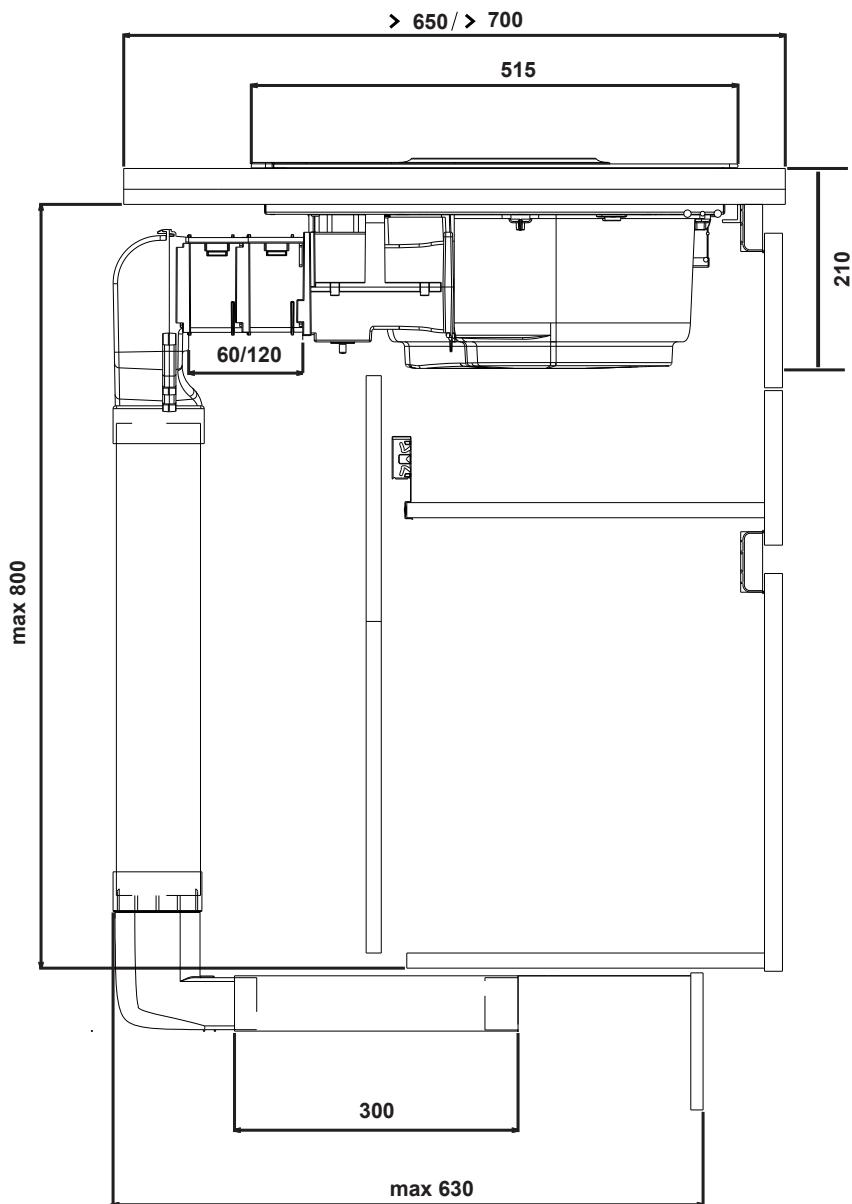


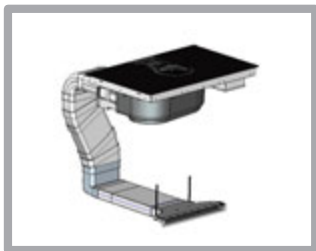
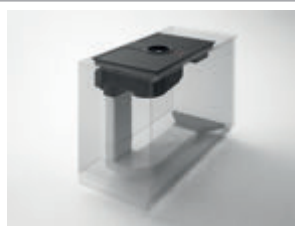












**KIT0121012**



**218X55X500mm**

**KIT0121013**



**218X55X1000mm**

**KIT0121015**



**218X55X70mm**

**KIT0121016**



**90° 218X55mm**

**KIT0121017**



**218x55mm**

**KIT0126810**



**227x94mm**

**KIT0121002**



**15° - 227x94mm**

**KIT0121005**

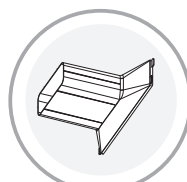


**90° 227x94mm**

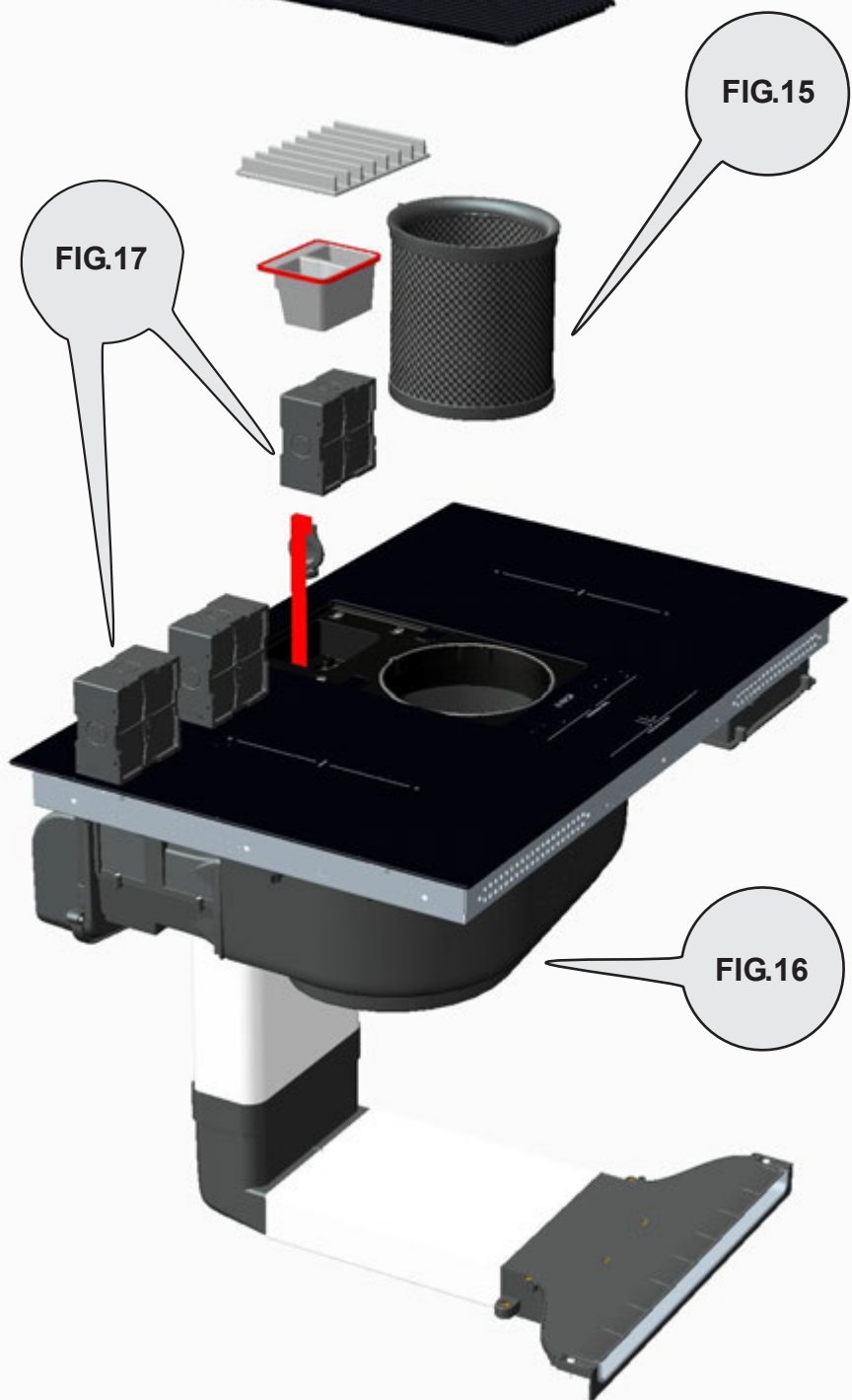
**KIT0140820**

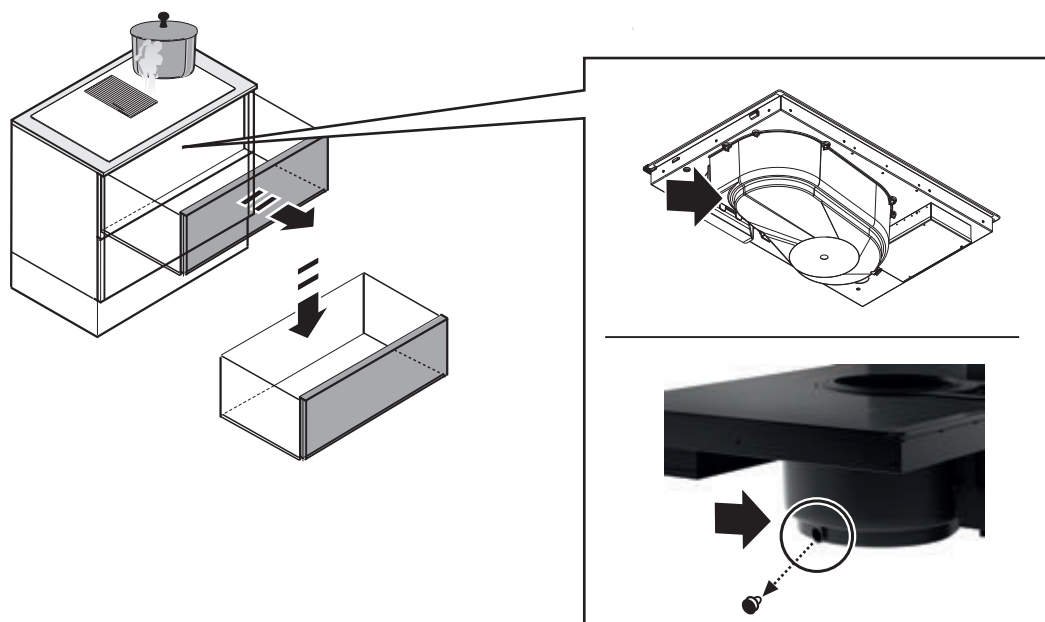
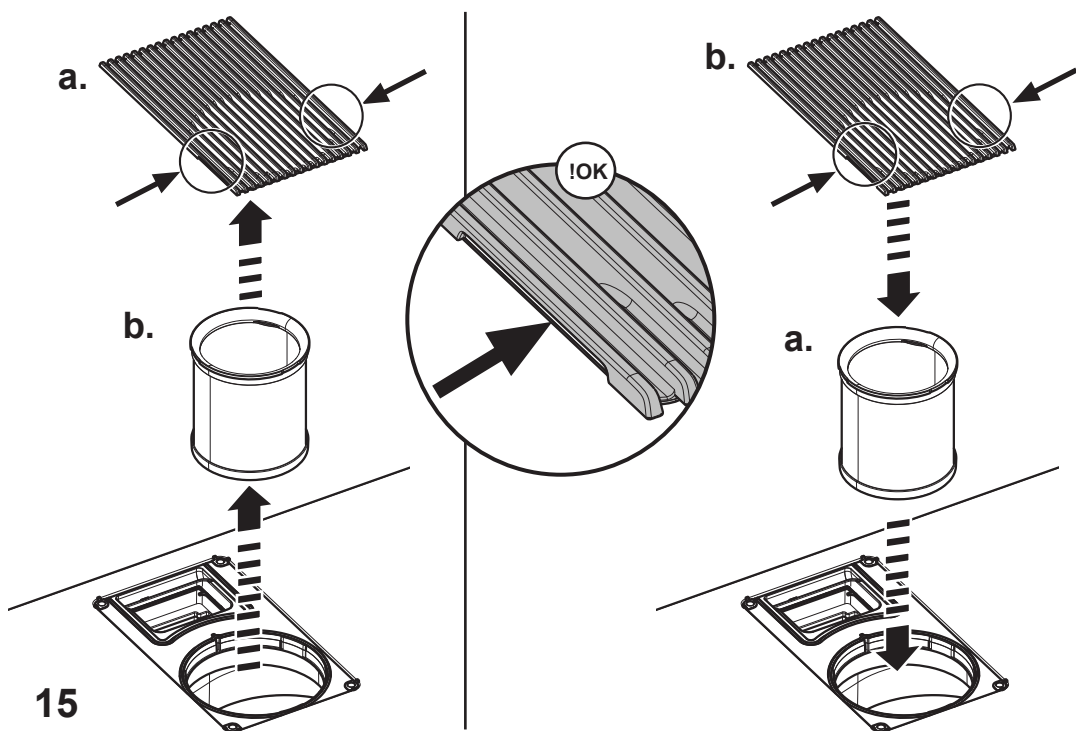


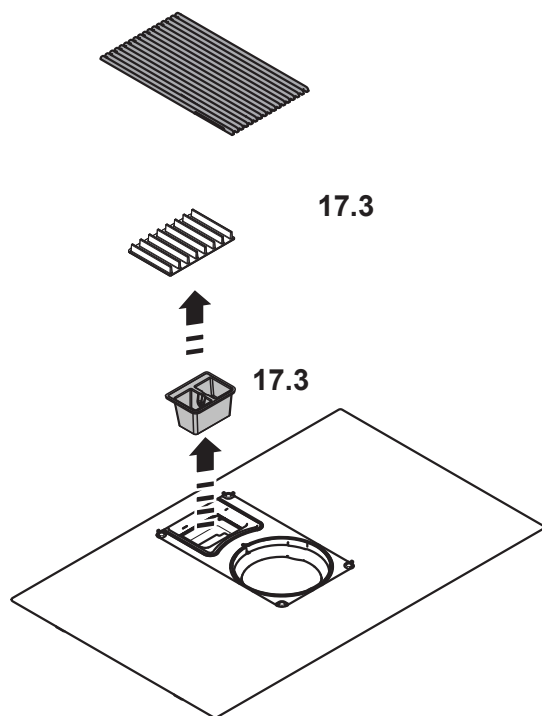
**KIT0130427**



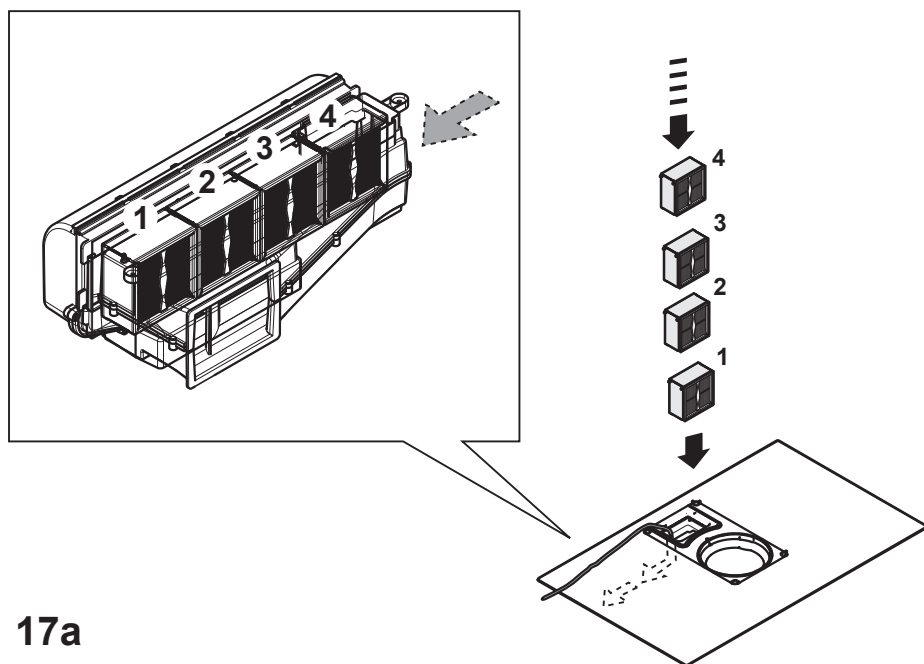
[www.elica.com](http://www.elica.com)  
[www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com)



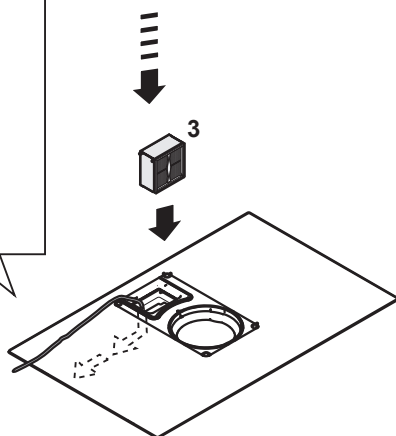
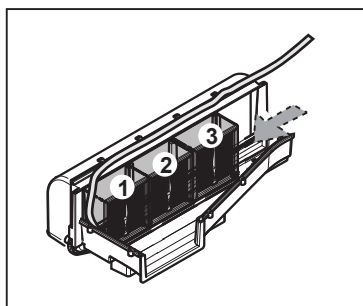
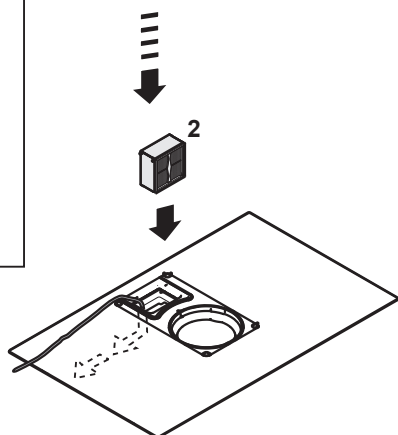
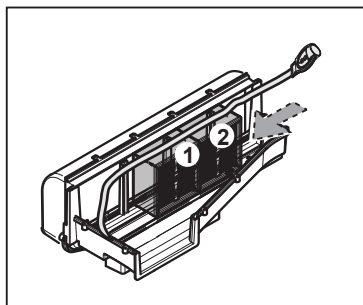
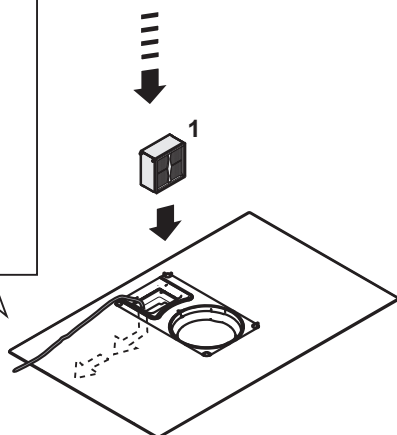
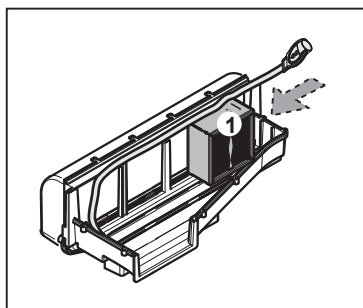


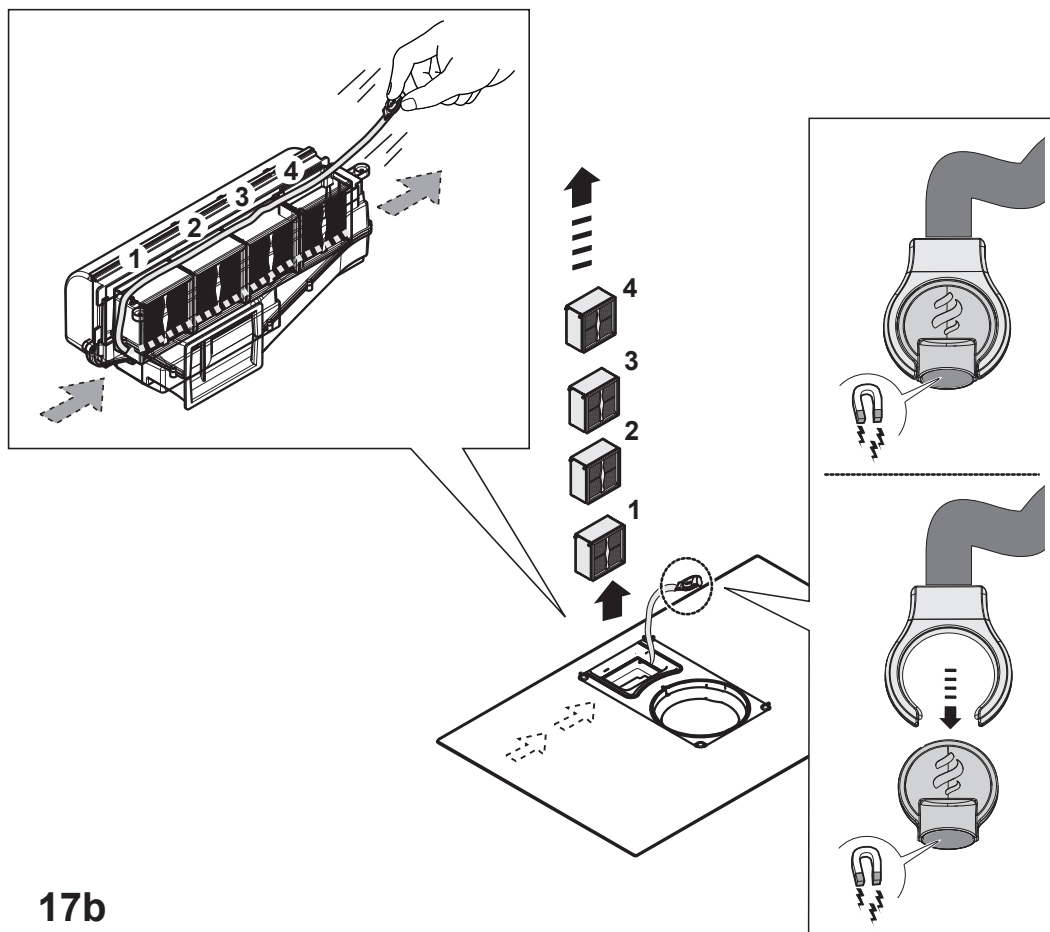
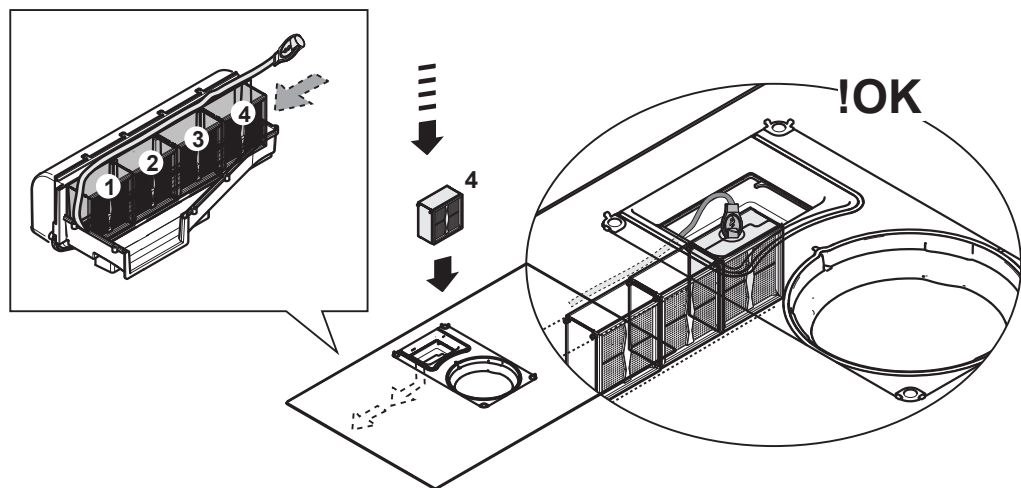


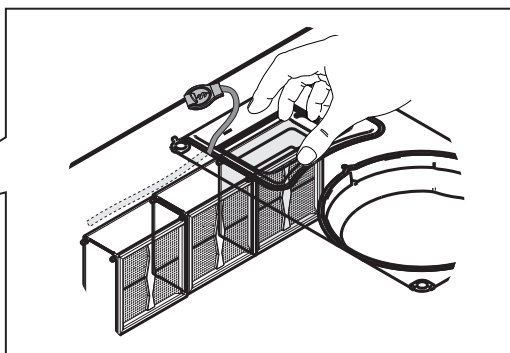
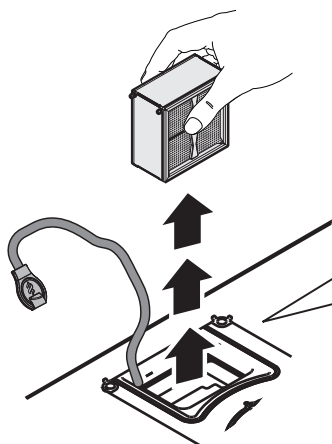
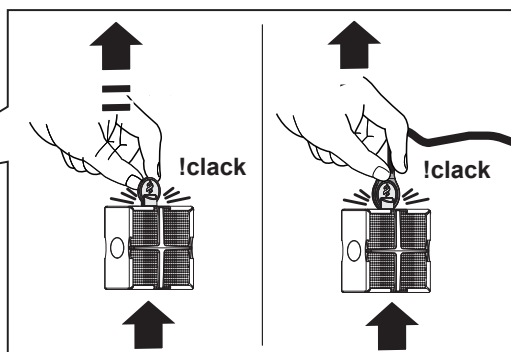
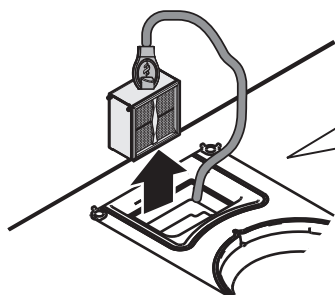
17

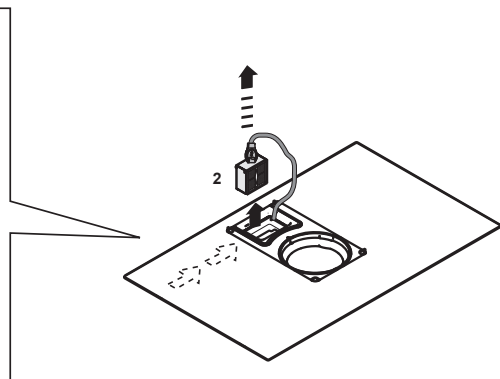
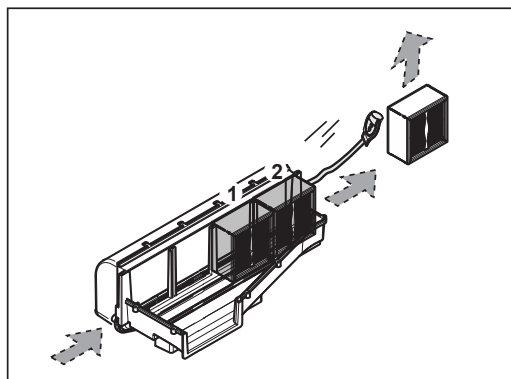
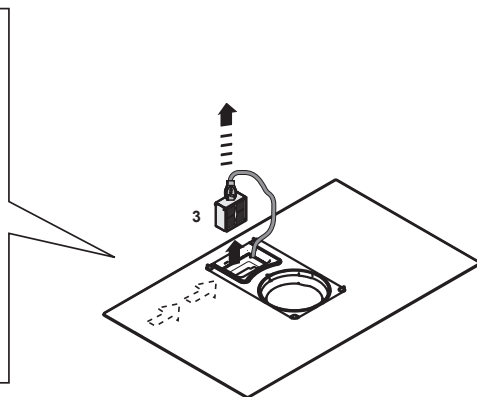
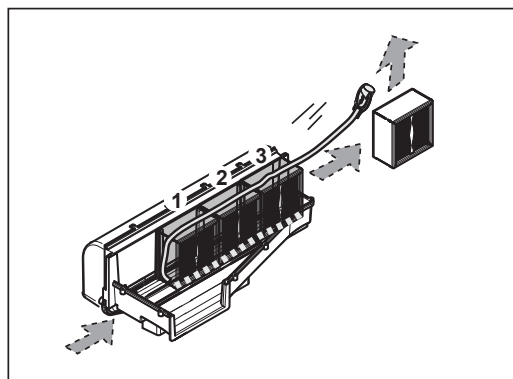
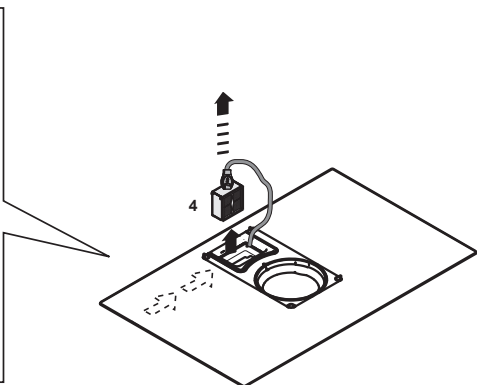
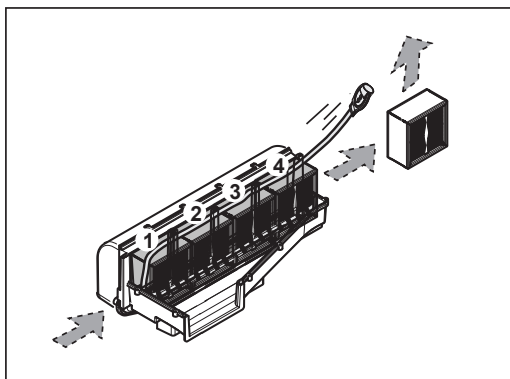


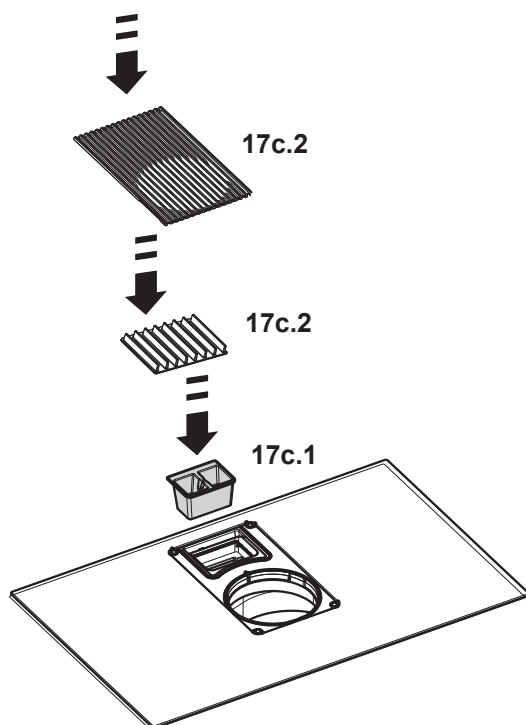
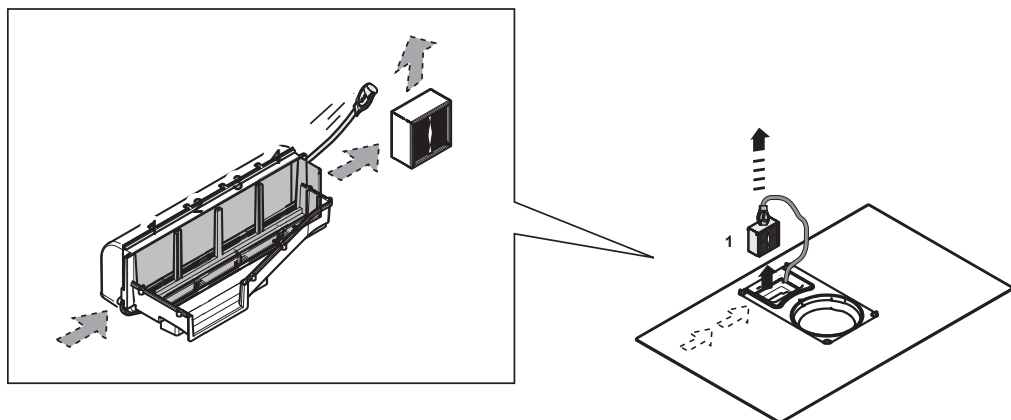
17a



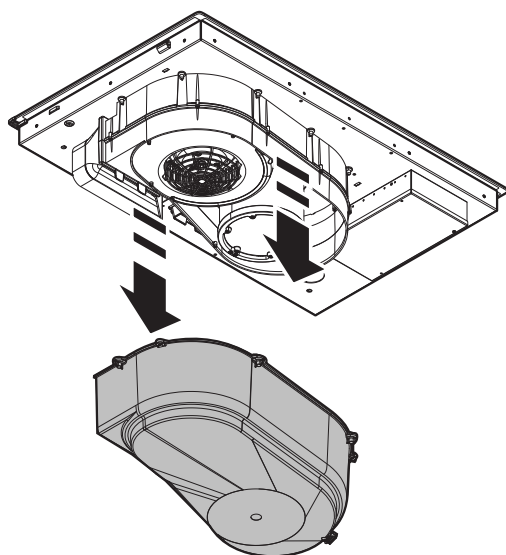
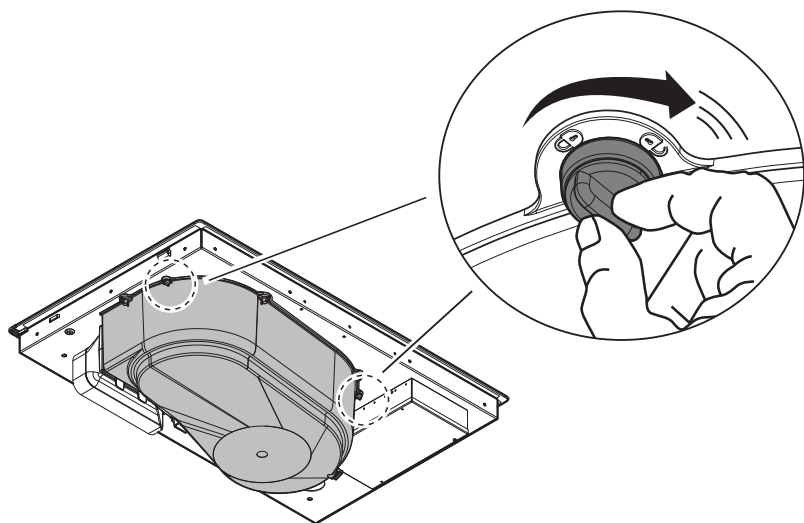


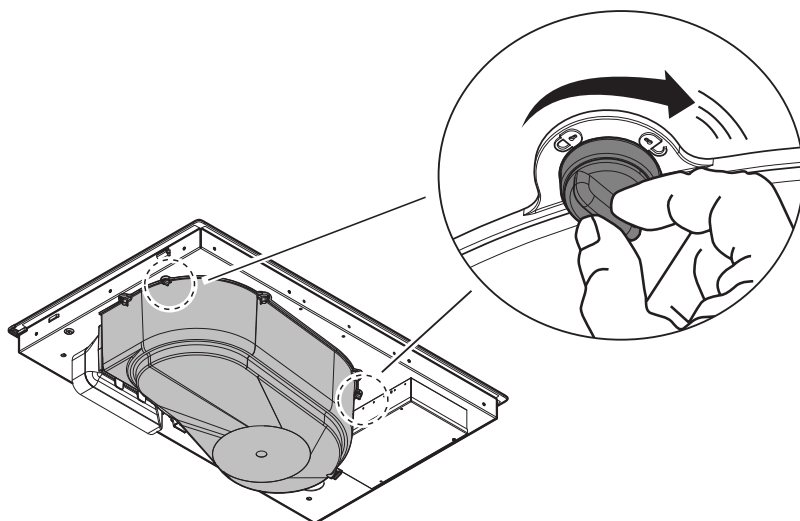
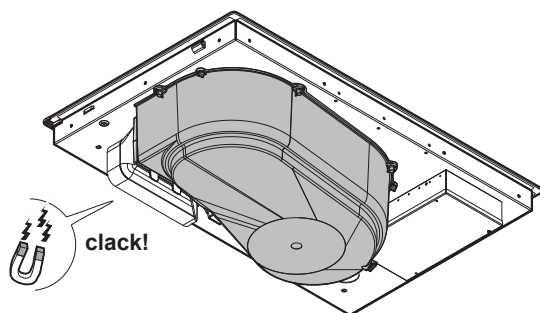
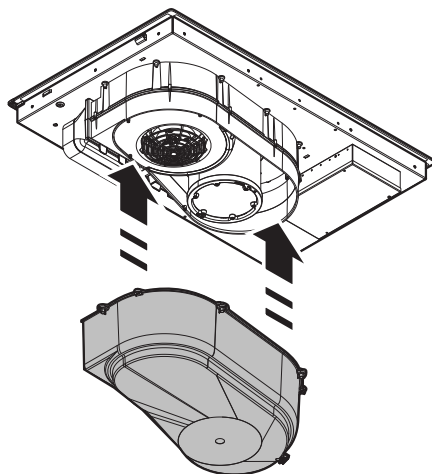


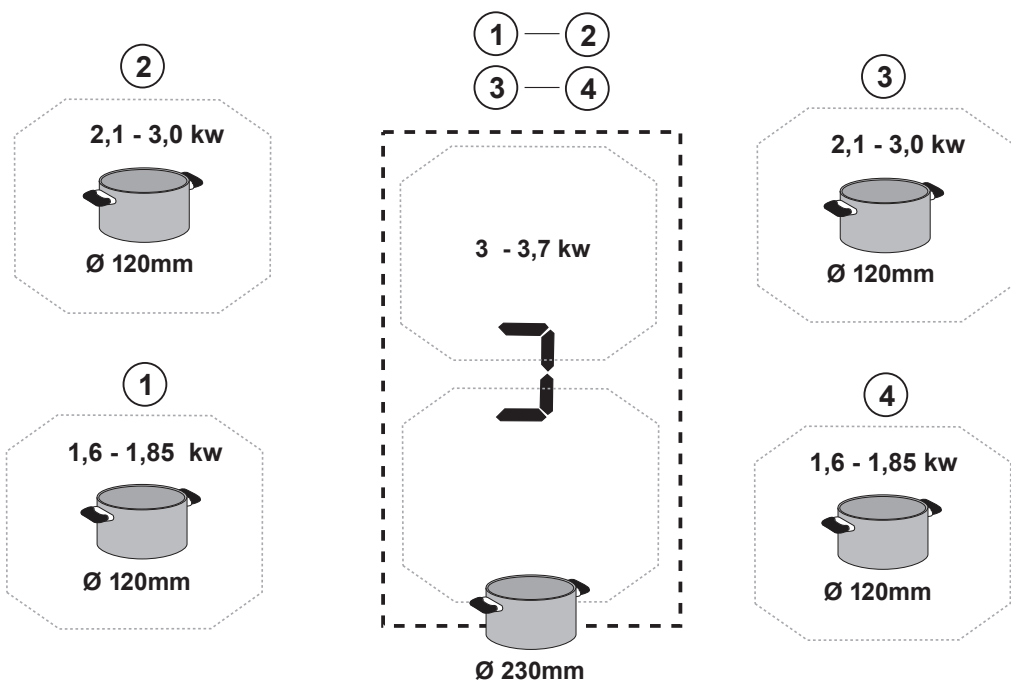
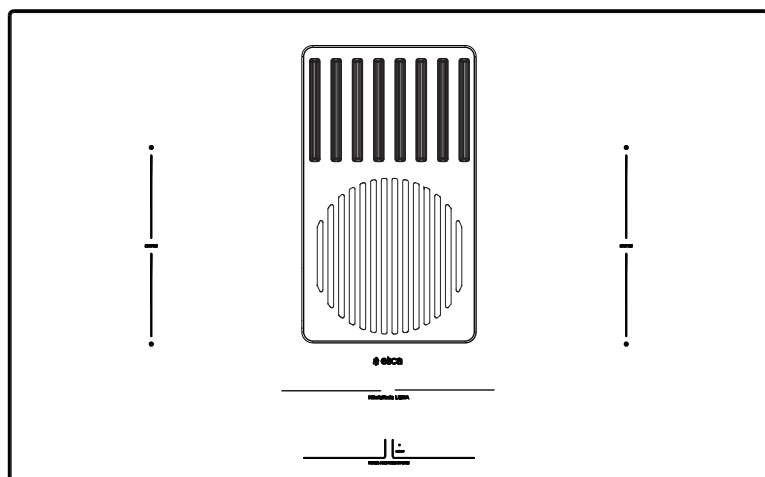


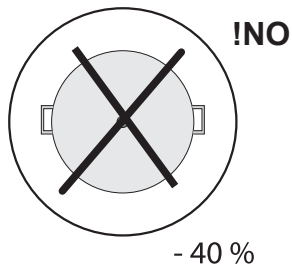
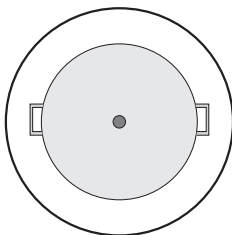
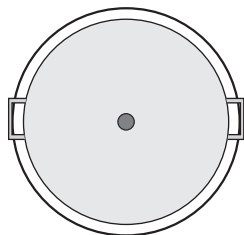
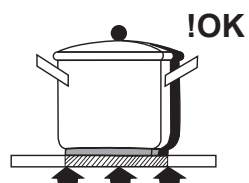
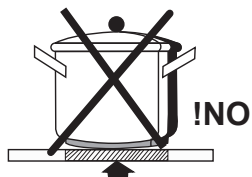
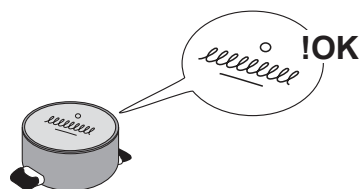


**17c**









**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 przepięciowej 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 ( $4 \times 10^{-5}$  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 przekształcanie 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 kolnierza 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 (kolierz 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 łokna: 90°).

! Unikać dużych różnic w przekroju przewodu.



#### **Wersja filtrująca**

#### **Rys. 8**

Przed ponownym wprowadzeniem do pomieszczenia, zasysane powietrze zostanie przefiltrowane przez odpowiednie filtry przeciw tłuszczowe 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](http://www.elica.com) i [www.shop.elica.com](http://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 pólek.

**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 mm<sup>2</sup> dla mocy do 7200 W; w przypadku wyższej wartości mocy przekrój kabla musi wynosić 4 mm<sup>2</sup>.
- 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.

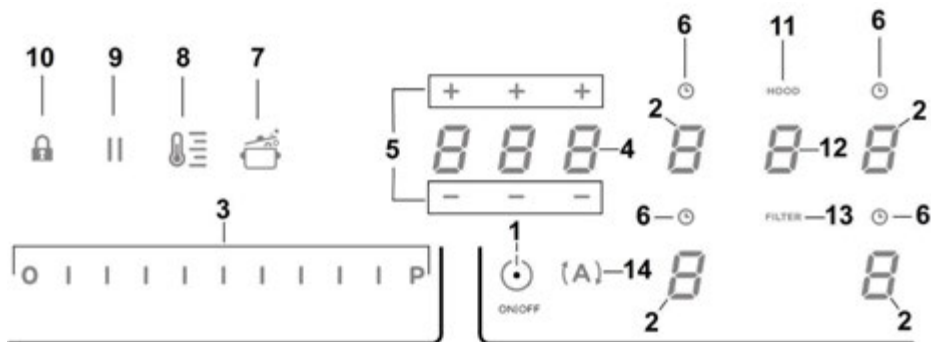
**NB.:** dla zapewnienia prawidłowego montażu produktu zaleca się owinięcie przewodów rurowych taśmą klejącą o następującej charakterystyce:

- 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 / Wyświetlacz

- |                                                                                                          |                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. <b>ON/OFF</b> płyty kuchennej/okapu                                                                   | 8. Aktywacja Temperature Manager - Regulatora Temperatury (Warming Function - Funkcja Nagrzewania) |
| 2. Wybór strefy grzewczej                                                                                | 9. Pauza                                                                                           |
| Wyświetlacz strefy grzewczej                                                                             | 10. Key Lock (Blokada Przycisków)                                                                  |
| 3. Zwiększenie/Zmniejszenie Power Level (Poziomu Mocy) i Mocy Zasysania                                  | 11. Wskaźnik Okapu aktywny                                                                         |
| Wyświetlenie Power Level (Poziomu Mocy) i Mocy Zasysania                                                 | Aktywacja Wskaźnika Nasycenia Filtra                                                               |
| 4. Aktywacja Timer "STAND_ALONE" (Czasomierza AUTONOMICZNEGO)                                            | 12. Wybór/Aktywacja Okapu                                                                          |
| Wyświetlacz: Timer "STAND_ALONE" (Czasomierz AUTONOMICZNY) / Czasomierz Stref grzewczych                 | Wyświetlacz Okapu                                                                                  |
| 5. Zwiększenie/Zmniejszenie czasu Timer "STAND_ALONE" (Czasomierz AUTONOMICZNY) / Timer Stref grzewczych | Wyświetlacz nasycenia Filtra węglowego/ceramicznego - Filtr przeciwłuszczy                         |
| 6. Aktywacja Czasomierza stref grzewczych                                                                | 13. Reset Nasycenia Filtrów                                                                        |
| Wskaźnik Czasomierza stref grzewczych aktywny                                                            | 14. Aktywacja funkcji automatycznej okapu                                                          |
| 7. Aktywacja (Automatic Heat Up) Nagrzewanie Automatyczne                                                |                                                                                                    |

## 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 „H” 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 Bridge                                      |  |
| 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 „H”.

## Działanie

**NB.:** Aby uaktywnić jakąkolwiek funkcję należy wcześniej włączyć daną strefę

### ● Włączenie

Krótko nacisnąć (dotknąć) **ON/OFF (1)** na płycie

kuchennej/okapie: symbol zapali się; jeśli dalej się naciska, **wszystkie dostępne funkcje na kilka chwil wyświetlą się**, po czym **pozostaną aktywne tylko te główne, pozostałe mogą być używane i uaktywnią się podczas działania urządzenia.**

### WAŻNE:

**wszystkie dostępne funkcje będą podświetlone światłem o niewielkim natężeniu, które stanie się intensywniejsze dopiero w momencie aktywowania funkcji.**

Ponownie wcisnąć aby wyłączyć

**NB.:** Ta funkcja ma pierwszeństwo w stosunku do pozostałych.

### ● Wybór stref grzewczych

Dotknąć (nacisnąć na) strefę **Wybór/Wyświetlacz (2)** odpowiadającą wymaganej strefie grzewczej.

### ● Power Level (Poziom Mocy)

Płyta posiada 9 poziomów mocy

Dotknąć i przesuwać palcami **Paskiem wyboru (3):**

w prawo, aby zwiększyć poziom mocy;

w lewo, aby zmniejszyć poziom mocy.

**Ustawiony poziom mocy zostanie wyświetlony w strefie Wyboru/Wyświetlacza (2)**

### ● Power Booster (Wzmacniacz Mocy)

Produkt jest wyposażony w dodatkowy poziom mocy (powyżej poziomu ) , który jest aktywny przez 5 minut, po czym moc wraca do poprzedniego poziomu.

Dotknąć i przesunąć palcami **Paskiem wyboru (3)** (ponad poziom ) i uaktywnić Power Booster (Wzmacniacz Mocy)

Poziom Power Booster (Wzmacniacz Mocy) jest wskazany w strefie Wyboru/Wyświetlacza (2) za pomocą symbolu .

### ● Key Lock (Blokada Przycisków)

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

#### Aktywacja:

- naciśnięcie na  (10)

#### Powtórzyć czynność w celu dezaktywacji.

**Uwaga:** jeśli naciśnie się na jakąkolwiek inną funkcję podczas gdy aktywna jest Key Lock (Blokada Przycisków), symbol



zacznie migać wskazując, że funkcja jest włączona należy ją wyłączyć, aby możliwe było użycie płyty.

### ● 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 włączonej strefie grzewczej naciśnięcie na  (7)
- na Wyświetlaczu (2) wyświetla się migająca , naprzemiennie z mocą ustawioną w strefie grzewczej

Zwiększając poziom mocy strefy grzewczej: funkcja Automatic Heat UP (Nagrzewanie Automatyczne) pozostanie aktywna z nowym ustawieniem temperatury; Zmniejszając poziom mocy w strefie grzewczej: funkcja Automatic Heat UP (Nagrzewanie Automatyczne) wyłącza się.

**Uwaga:** wybierając jednocześnie inną strefę grzewczą,

symbol  (7) znowu się zapali światłem o małym natężeniu i będzie można aktywować funkcję także dla tej strefy; funkcja pozostaje aktywna w strefie, gdzie została ustawiona, co sygnalizowane jest na Wyświetlaczu (2)

### ● Temperature Manager - Regulator Temperatury (Warming Function - Funkcja Nagrzewania)

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

po jednym naciśnięciu na przycisk  Na wyświetlaczu (2) strefy, w której pracuje Temperature Manager (Regulator Temperatury) pojawi się symbol .

**Uwaga:** wybierając jednocześnie inną strefę grzewczą,

symbol  (8) znowu się zapali światłem o małym natężeniu i będzie można aktywować funkcję także dla tej strefy; funkcja pozostaje aktywna w strefie, gdzie została ustawiona, co sygnalizowane jest na Wyświetlaczu (2)

- Naciśnięcie ponownie na  (8) by dezaktywować i wyłączyć, aż do poziomu wyświetlonego na Wyświetlaczu (2) na .

**Uwaga:** jeśli występuje większa ilość stref, które pracują z wykorzystaniem Temperature Manager - Regulator Temperatury (Warming Function - Funkcja Nagrzewania) wybrać najpierw wymaganą strefę za pomocą strefy **Wyboru (2)** ; funkcję można dezaktywować także za pomocą **Paska Wyboru (3)**, umieszczając **Power Level (Poziom Mocy)** na .

### ● Pauza

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

#### Aktywacja:

- naciśnięcie na  (9)
- wyświetli się migająca  na wyświetlaczu (2)

#### Aby dezaktywować funkcję:

- naciśnięcie na  (9)  
**Pasek Wyboru (3)** zapali się
- naciśnięcie na/przełączenie **Pasek Wyboru (3)** by wyłączyć funkcję

**Uwaga:** wyłączenie pauzy przywraca warunki płyty kuchennej, w których znajdowała się ona uprzednio, płyta będzie więc pracować z takimi samymi ustawieniami, jakich używała przed przerwą.

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

**Uwaga: Funkcja Pauzy** nie ma wpływu na zasysania

### ● Timer "STAND ALONE" (Czasomierz AUTONOMICZNY)

Funkcja Timer (Czasomierz) to odliczanie niezależne od stref grzewczych (i strefy zasysania).

Czasomierz aktywuje się po naciśnięciu na

**Strefa/Wyświetlacz (4)**

Używać symboli **— + (5)** w celu ustawienia czasu trwania **Timer/Czasomierza**, który wyświetli się w **Strefie/Wyświetlaczu (4)**

**Uwaga :** poczekać 10 sekund, bez naciskania żadnego innego polecenia, aby odliczanie się uruchomiło.

Formatem Czasomierza jest **000**

- **0.** dla godzin : ustawiane od 0 do 9

- **00** dla minut: ustawiane od 0 do 59

W **Strefie/Wyświetlaczu (4)** wyświetli się pozostający czas; po zakończeniu odliczania włączy się sygnał akustyczny

**Uwaga:** wyświetlenie odliczania, dla pozostającego czasu mniejszego niż 10 minut, będzie miało następujący format

- **0.** minut

- **00** sekund

z na stałe zapalonym światłem

**Aby wyłączyć Timer (Czasomierz):**

- wybrać **Strefa/Wyświetlacz (4)**

- ustawić czas trwania **Timer (Czasomierza)** na **000**, za pomocą **— + (5)**

### ● Czasomierz Stref Grzewczych

Funkcja Czasomierza Stref Grzewczych jest odliczaniem, które można ustawić, także jednocześnie, dla każdej strefy grzewczej

Po zakończeniu ustawionego okresu czasu, strefy grzewcze wyłączą się automatycznie i użytkownik zostanie poinformowany o tym stosownym sygnałem akustycznym.

**Aktywacja funkcji Czasomierza Stref Grzewczych**

- Dotknąć (naciśnąć na) strefę **Wybór/Wyświetlacz (2)**

((Power level -poziom mocy≠ 0)

- Naciśnąć na **(6)** związane ze strefą grzewczą

Używać symboli **— + (5)** w celu ustawienia czasu trwania **Timer/Czasomierza**, który wyświetli się w **Strefie/Wyświetlaczu (4)**;

podczas ustawiania symbol **(6)** miga

**Uwaga:** poczekać 10 sekund bez naciskania na inne polecenie, aby Czasomierz Strefy Grzewczej mógł się uruchomić.

**Uwaga:** ponowne długie naciśnięcie na **(6)**, spowoduje, że Czasomierz strefy grzewczej zresetuje się

**W razie konieczności, powtórzyć czynność dla większej ilości stref grzewczych.**

**Uwaga:** każda strefa grzewcza może mieć ustawiony osobny Czasomierz; na wyświetlaczu **(4)** pojawi się odliczanie dla strefy grzewczej wybranej w danym momencie; jeśli nie zostanie wybrana żadna strefa, po naciśnięciu na Wyświetlacz **(4)** pojawi się odliczanie Timer "STAND-ALONE" (Czasomierza AUTONOMICZNEGO). **Tryb wyświetlania odliczania jest taki sam jak w Timer "STAND-ALONE"(Czasomierz AUTONOMICZNY)** (patrz punkt poprzedni **Timer "STAND ALONE (Czasomierz AUTONOMICZNY)"**)

Kiedy czasomierz ukończy odliczanie wydany zostanie sygnał akustyczny i strefa grzewcza wyłączy się.

**Aby wyłączyć Timer (Czasomierz):**

- wybrać strefę grzewczą **(2)**

- ustawić czas trwania Timer (Czasomierza) na **000**, za pomocą **— + (5)**

### ● Power Limitation

Funkcja Power Limitation umożliwia ustawienie działania produktu ograniczając maksymalny pobór i regulując moc poboru wszystkich aktywnych stref grzewczych, aby całkowity pobór płyty nie przekraczał ustawionego maksymalnego poziomu poboru.

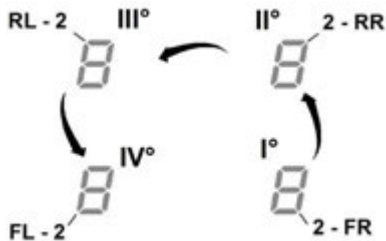
**Uwaga:** ustawienia należy dokonywać na wyłączzonej płycie, **bez** wciskania przycisku **ON/OFF (1)**, w momencie podłączenia płyty kuchennej do sieci elektrycznej lub po ponownym podłączeniu sieci, w ciągu 2 kolejnych minut.

**Aby ustawić funkcję Power Limitation:**

- wcisnąć **{A}**

(który będzie migał tylko przez pierwsze 2 minuty od momentu podłączenia zasilania)

- trzymając wciśnięty **(A)** pojedynczo wciskać wszystkie strefy **Wyboru/Wyświetlacza (2)** stref grzewczych, w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara, poczynając od prawej przedniej strefy (FR)



- przy każdym wciśnięciu, nastąpi emisja krótkiego sygnału dźwiękowego

- po wciśnięciu **wszystkich Wyświetlaczy (2)** będzie można puścić przycisk **(A)**

w tym momencie:

- na **Wyświetlaczu (2) strefy tylnej lewej (RL)** pojawią się zamiennie symbole „C” i „0” wskazujące możliwość dokonania ustawienia:

wybrać Wyświetlacz (2-RL)

następnie przesunąć po **Pasku wyboru (3)**, dopóki na Wyświetlaczu nie pojawią się symbole „C” i „8”,

na Wyświetlaczu (2-FL) wyświetli się bieżące ustawienie\*\*

0 = 7,4 KW  
1 = 4,5 KW  
2 = 3,1 KW

\*\* domyślnie jest ustawione na 7,4 KW

### Aby zmienić ustawienie funkcji Power Limitation

- wcisnąć **Wyświetlacz (2) przedniej lewej strefy (FL)**

- następnie przejść po **Pasku wyboru (3)**, aby wybrać nowe ustawienie

- aby zapisać wybór wcisnąć na 2 sekundy przycisk **ON/OFF (1)**; zostanie wyemitowany dłuższy sygnał dźwiękowy potwierdzający ustawienie

### ● 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 „**Drugorzędną**” (aby sprawdzić, na których strefach istnieje taka możliwość, skonsultować ilustracje wskazane w niniejszej instrukcji).

**Aby uaktywnić Funkcję Bridge:**

- **jednocześnie wybrać obydwie strefy grzewcze, których chce się użyć**

- na **Wyświetlaczu (2) „Drugorzędnej” strefy grzewczej** pojawi się symbol „**⌂**”

- za pomocą **Paska wyboru (3)** będzie można ustawić **Poziom (Moc) pracy**, który wyświetli się na **Wyświetlaczu (2) strefy grzewczej „Master”**

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

**Uwaga: Czasomierz Stref Grzewczych**, uaktywniony podczas Funkcji Bridge, spowoduje automatyczne wyłączenie obydwu stref grzewczych; są one uważane, w tym przypadku, jako jedna strefa kombinowana.

## UŻYTKOWANIE OKAPU

### ● Włączenie

Krótko nacisnąć (dotknąć)  ON/OFF (1) na płycie

kuchennej/okapie: symbol  zapali się;  
jeśli dalej się naciska, **wszystkie dostępne funkcje na kilka chwil wyświetlą się**, po czym **pozostaną aktywne tylko te główne, pozostałe mogą być używane i uaktywnią się podczas działania urządzenia**.

### WAŻNE:

**wszystkie dostępne funkcje będą podświetlone światłem o niewielkim natężeniu, które stanie się intensywniejsze dopiero w momencie aktywowania funkcji.**

Ponownie wcisnąć  aby wyłączyć

**NB.: Ta funkcja ma pierwszeństwo w stosunku do pozostałych.**

### ● Włączenie okapu:

Dotknąć (nacisnąć) na **Wybraną strefę (12)** by aktywować okap

### ● Prędkość (moc) zasysania:

Okap wyposażony jest w 3 poziomy prędkości (mocy) zasysania

Dotknąć i przesunąć palcami **Paskiem wyboru (3)**:  
w prawo, aby zwiększyć poziom mocy;  
w lewo, aby zmniejszyć poziom mocy.

**Ustawiony poziom mocy zostanie wyświetlony w strefie Wyboru/Wyświetlacza (12)**

### ● Power Booster

Produkt wyposażony jest w 2 dodatkowe poziomy mocy (ponad poziomem 3)

- **Power Booster (Wzmacniacz Mocy) 1** :  
ustawiony na 15min
- **Power Booster (Wzmacniacz Mocy) 2** :  
ustawiony na 5 min,

po czym moc powraca do poprzednio ustawionego poziomu.

Dotknąć i przewinąć palcami **Pasek wyboru (12)** (ponad poziom 3) by aktywować Power Booster (Wzmacniacz Mocy) 1

Poziom Power Booster (Wzmacniacza Mocy) 1 wskazany jest w strefie Wybór/Wyświetlacz (12) migającym numerem "4"

Dotknąć i przewinąć palcami **Pasek wyboru (12)** (ponad poziom 3) by aktywować Power Booster (Wzmacniacz Mocy) 2

Poziom Power Booster (Wzmacniacza Mocy) 2 wskazany jest w strefie Wybór/Wyświetlacz (12) migającym symbolem "P"

### ● Funkcjonowanie automatyczne

Okap włącza się na najodpowiedniejszej prędkości dostosowując moc zasysania do maksymalnego poziomu gotowania, użytego na strefach grzewczych.

Kiedy strefy grzewcze są wyłączone, okap dostosowuje prędkość zasysania, zmniejszając ją stopniowo, tak by wyeliminować resztki par i odorów.

W celu aktywowania funkcji:

Nacisnąć na  (14)

**Powtórzyć czynność w celu dezaktywacji.**

**Uwaga:** jeśli podczas działania automatycznego wybierze się na **Pasku wyboru (3)** prędkości od 1 do 3, działanie automatyczne zostaje przerwane;

jeśli natomiast wybierze się **Power Boster (Wzmacniacz Mocy)**, działanie automatyczne wznowione zostanie na końcu

czasu zadanego, w między czasie symbol "" dalej będzie migać.

**Uwaga:** w przypadku wyłączenia płyty podczas aktywnego **Funkcjonowania automatycznego**, wyłączenie okapu nastąpi automatycznie, w sposób stopniowy.

### ● Wskaźnik nasycenia filtrów

Okap wskazuje konieczność przeprowadzenia konserwacji filtrów:

**Węglowe/ceramiczne filtry odorów**

"**FILTER**"(13) włącza się

**Filtr przeciwtłuszczowy**

"**FILTER**"(13) miga

**Uwaga:** funkcja ta jest domyślnie wyłączona (sposób włączenia opisano w punkcie "Aktywacja wskaźnika nasycenia filtrów")

### ● Reset nasycenia filtrów

Po wykonaniu konserwacji filtrów (przeciwtłuszczowe i/lub węglowe/ceramiczne) długo nacisnąć na "**FILTER**" (13) ;

"**FILTER**"(13) wyłącza się, wznowiając obliczenia wskaźnika.

## ● Aktywacja wskaźnika nasycenia filtrów

Zazwyczaj ten wskaźnik jest nieaktywny.

Aby go uaktywnić należy:

- włączyć płytę zasysającą za pomocą  ;
- przy wyłączonych silniku zasysania i strefach grzewczych, nacisnąć na **Strefę wyboru (12)**
- długo nacisnąć na **"HOOD" (11)** aż do kiedy pojawią się na **Wyświetlaczu (12)** litery **"F"** – **"G"** migające naprzemiennie

F = węglowe/ceramiczne filtry  
odorów

G = filtr przeciwłuszczeniowy

### Węglowe/ceramiczne filtry odorów

- nacisnąć na **Wyświetlacz (12)** w momencie, kiedy pojawi się litera **"F"**
- nacisnąć na **"FILTER" (13)** – światło migające
- ponownie długo nacisnąć na **"HOOD" (11)** by **potwierdzić aktywację wskaźnika węglowych/ceramicznych filtrów odorów**

### Filtr przeciwłuszczeniowy

- nacisnąć na **Wyświetlacz (12)** w momencie, kiedy pojawi się litera **"G"**
- nacisnąć na **"FILTER" (13)** – światło zapalone na stałe
- ponownie długo nacisnąć na **"HOOD" (11)** by **potwierdzić aktywację wskaźnika filtra przeciwłuszczeniowego**

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

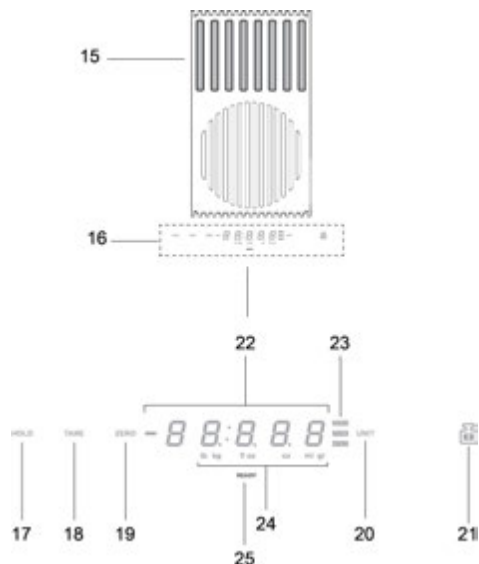
Po zainstalowaniu Zestawu czujnika Windows (tylko w przypadku użytkowania w trybie ZASYSANIA), zasysanie powietrza wyłączy się za każdym razem, gdy okno w pomieszczeniu, w którym jest on zamontowany zostanie zamknięte.

Zaleca się zakupienie Zestawu FDS – 100 Elektrotechnik Schabus, dostępnego w autoryzowanych centrach Elektrotechnik Schabus lub bezpośrednio na stronie [www.elektrotechnik-schabus.de](http://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 uchyła się od wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne nieprawidłowości, uszkodzenia, pożary wynikające z wad lub problemów związanych z błędnym funkcjonowaniem lub nieprawidłową instalacją Zestawu.



## Produkt - Przyciski - Wyświetlacz

- 15. Strefa ważenia
- 16. Wyświetlacz /Elementy sterownicze
  
- 17. Funkcja HOLD
- 18. Funkcja TARE
- 19. Funkcja ZERO
- 20. Funkcja UNIT
- 21. Funkcja LOCK
  
- 22. Wyświetlacz numeryczny wagi
- 23. Wskaźnik używanej funkcji
- 24. Wskaźnik używanej jednostki miary
- 25. Wskaźnik wagi

## UŻYTKOWANIE WAGI

### Produkt jest wyposażony we wbudowaną wagę do żywności

#### **WAŻNE:**

podczas użytkowania wagi z garnkami lub pojemnikami o średnicy powyżej 20 cm zaleca się wyłączenie zasysania okapu, aby nie wpływało ono na pomiar;

**N.B.** = Garnek lub naczynie MUSZĄ być zawsze wyśrodkowane w strefie ważenia, aby nie zatykały strefy zasysania .

**N.B.** = maksymalne obciążenie wagi wynosi **10 kg**; uwzględnić **tolerancję +/-2 g** przy każdym ważeniu.

## **Działanie**

### ● Włączenie

Aby uaktywnić wagę, dotknąć strefy ważenia **(15)** lub umieścić na niej produkt do zważenia; wyświetlacz **(22)** uaktywni się, pokazując ciężar równy zeru lub wadze produktu

**N.B.** = jeżeli w strefie ważenia znajdują się już produkty i zostaną zdjęte, waga uaktywni się pokazując ciężar zdjętego produktu ze znakiem minusa;

odwrotnie, jeżeli dołoży się innych produktów, waga uaktywni się pokazując wyłącznie ciężar ostatniego dodanego produktu

### ● Wyłączenie

Waga wyłączy się automatycznie:

- **po 2 minutach**, jeżeli w strefie ważenia **nie** zostaną wykryte przedmioty
- **po 8 minutach**, jeżeli w strefie ważenia zostaną wykryte przedmioty

### ● Funkcja UNIT

Waga jest domyślnie ustawiona w systemie metrycznym, w gramach; wcisnąć „**UNIT**” **(20)**, aby zmienić jednostkę miary; używana jednostka miary jest wyświetlana poniżej wyświetlacza wagi, na wyświetlaczu **(24)**

### ● Funkcja ZERO

Funkcja „**ZERO**” **(19)** umożliwia ustawienie „na zero” wyświetlacza numerycznego wagi, niezależnie, czy są obecne czy nie produkty w strefie ważenia **(15)**;

**N.B.** = wskaźnik **ZERO (23)** wyłączy się w momencie, gdy zostaną dołożone lub zdjęte produkty ze strefy ważenia (i zostanie wskazany ciężar produktów);

### ● Funkcja TARE

Funkcja „**TARE**” **(18)** umożliwia stopniowe ważenie różnych produktów bez konieczności zdejmowania poprzednich z wagi i uzyskanie ciężaru zarówno pojedynczego produktu jak i całości

#### **użytkowanie :**

- umieścić pierwszy produkt w strefie ważenia, na wyświetlaczu **(22)** **pojawi się ciężar „1”**
- **wcisnąć „TARE” (18)**, ciężar na wyświetlaczu **(22)** wyzeruje się
- położyć kolejny produkt na strefie ważenia, na wyświetlaczu **(22)** **pojawi się ciężar „2”**
- **ponownie wcisnąć „TARE” (18)**, na wyświetlaczu **(22)** **pojawi się ciężar „1” + ciężar „2”**

**N.B.** = można dokładać produktów do maksymalnego udźwigu wagi

**N.B.** = aby wykluczyć od sumy ciężar pojemnika, na początku ustawić tarę za pomocą „**ZERO**” **(19)**

**N.B.** = aby wyjść z funkcji „**TARE**” wcisnąć „**ZERO**” **(19)**

### ● Funkcja HOLD

Funkcja „**HOLD**” **(17)** umożliwia zapisanie wyświetlanego ciężaru, aby można go było później przywołać, wyłącznie do wizualizacji, dodając go lub odejmując od nowego ciężaru znajdującego się na wadze; ciężar pozostanie w pamięci wagi, aż do jej wyłączenia się

#### **użytkowanie :**

- umieścić produkt w strefie ważenia
- **przytrzymać wcisnięty „HOLD” (17)** dopóki ciężar na wyświetlaczu nie zacznie migać: wartość zostanie zapisana
- N.B.** = można kontynuować, zdejmując ciężar z wagi i użyć wszystkich jej funkcji
- N.B.** = ponownie wcisnąć na dłużej, aby zapisać nowy ciężar; w pamięci pozostanie tylko ostatni zapisany ciężar.

Wciskając w dowolnej chwili „**HOLD**” **(17)** można wyświetlić zapisaną wartość, która będzie migać przez kilka sekund na wyświetlaczu **(23)**;

Jeżeli jeszcze raz w ciągu takiego czasu wcisnie się „**HOLD**” **(17)** **zapisany ciężar zostanie dodany do ciężaru znajdującego się na wadze;**

Na wyświetlaczu (23) zostanie wyświetlona wartość sumy i podświetlony „HOLD” (23) będzie włączony wskazując, że funkcja jest wciąż aktywna;

Po ponownym wciśnięciu „HOLD” (17) **od wyświetlonego na wyświetlaczu ciężaru zostanie odjęty ciężar zapisany;**

Na wyświetlaczu (23) pojawi się wartość różnicy i **nastąpi automatyczne wyjście z funkcji .**

**Przykład:**

- zapisany ciężar: 1 kg
- ciężar znajdujący się na wadze po włączeniu funkcji: 2 kg
- ciężar „dodany”, wyświetlony na wyświetlaczu: 3 kg (1 kg +2 kg)
- ciężar „odjęty”, przed wyjściem z funkcji: 2 kg (3 kg– 1 kg)

● **Funkcja LOCK**

Funkcja „**LOCK**” (21) blokuje możliwość użycia wagi, aby nie uaktywniła się ona w momencie położenia różnych przedmiotów w strefie ważenia;

aby uaktywnić taką funkcję **przytrzymać wciśnięty „LOCK” (21) dopóki wyświetlacz wagi nie wyłączy się;**  
postępować w taki sam sposób aby dezaktywować funkcję: **przytrzymać wciśnięty „LOCK” (21) dopóki wyświetlacz wagi ponownie się nie włączy.**

**N.B.** = po 30 minutach od uaktywnienia funkcji „LOCK”, waga wyłączy się i „LOCK” zostanie dezaktywowany

**4.1 Tabela mocy**

| Poziom mocy |          | Rodzaj gotowania                                                  | Używany poziom<br>(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<br>(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 ściernie.

**NIE UŻYWAĆ ALKOHOLU!**

#### **Filtr przeciwtłuszczowy**

**Przytrzymuje 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 przeciwtłuszczowy 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 i w zależności od gotowania oraz częstotliwości czyszczenia filtra przeciwtłuszczowego. Nie można regenerować filtrów przeciwapachowych; po uaktywnieniu się kontrolki sygnalizacyjnej, należy je wymienić.

**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          |
| E3                                                                  | Nieodpowiednie naczynie                                                       | Utrata właściwości magnetycznych                                                                          | Zdjąć gamek                                                  |
| E5                                                                  | Problemy w komunikacji pomiędzy interfejsem użytkownika a modulem indukcyjnym | Do modułu nie dociera prąd elektryczny; kabel zasilający jest niewłaściwie podłączony lub jest uszkodzony | Odłączyć płytę od sieci elektrycznej i sprawdzić podłączenie |
| <b>Wszystkie inne sygnalizacje błędów<br/>( E ... U ... C ... )</b> | 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 rozdvojky 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.

.-Vyhnete 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, lžice 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.

- Neoponechávejte 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.

- Nádobu 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 MĚSIČNĚ). 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<sup>-5</sup> 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 přiložených 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** Vypary jsou odváděny ven přes systém trubíc (je třeba je zakoupit zvlášť) připevněných k přípojovací přírubě, která je již součástí vybavení.

Průměr odvodní trubice musí být stejný jako průměr přípojovacího 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 (přípojovací 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](http://www.elica.com) a [www.shop.elica.com](http://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 mm<sup>2</sup> pro výkon do 7200 Watt; zatímco pro vyšší výkon musí být průřez vodičů 4 mm<sup>2</sup>.
- 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 kontrolou 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 nezhajujte 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 lepicí 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.

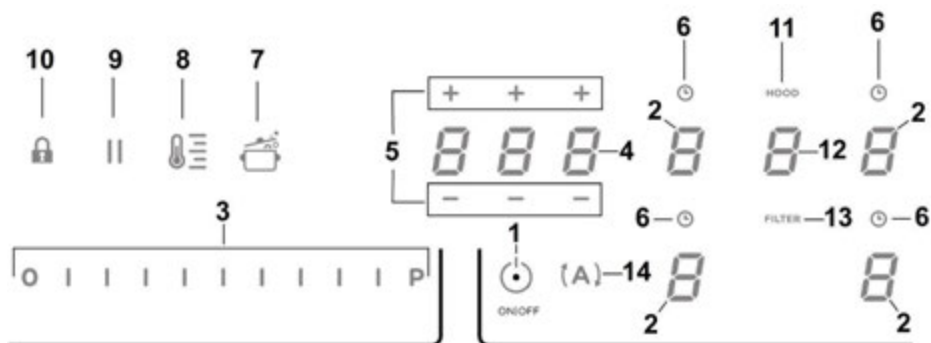
**Poznámka:** pro správnou instalaci spotřebiče doporučujeme obalit trubice lepicí páskou s následujícími vlastnostmi:

- 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 / displej

- |                                                                                                                         |                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| 1. ON/OFF varné desky/odsávače                                                                                          | 8. Aktivace funkce správce teploty Temperature Manager (Warming Function) |
| 2. Výběr varné zóny<br>Displej varné zóny                                                                               | 9. Pauza                                                                  |
| 3. Zvýšení/snížení Power Level (úroveň výkonu) a sacího výkonu<br>Zobrazení Power Level (úroveň výkonu) a sacího výkonu | 10. Key Lock (zámek tlačítek)                                             |
| 4. Aktivace časovače "STAND_ALONE (nezávislý)"<br>Displej: Časovač "STAND_ALONE (nezávislý)" / časovač varných zón      | 11. Ukazatel aktivního odsávače<br>Aktivace ukazatele nasycení filtrů     |
| 5. Zvýšení/snížení doby časovače "STAND_ALONE (nezávislý)" / časovače varných zón                                       | 12. Výběr/aktivace odsávače<br>Displej odsávače                           |
| 6. Aktivace časovače varných zón<br>Ukazatel aktivního časovače varných zón                                             | Displej nasycení uhlíkového/keramického filtru – tukového filtru          |
| 7. Aktivace Automatic Heat Up (automatické zahřátí)                                                                     | 13. Reset nasycení filtrů                                                 |
|                                                                                                                         | 14. Aktivace automatické funkce odsávače                                  |

## POUŽITÍ VARNÉ DESKY

### Užitečné informace před použitím:

Veškeré funkce této varné desky byly navrženy tak, aby byly dodrženy nejprůběžnější 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 **“H”**, 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 Bridge aktivní                                |  |
| 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 **“H”**.

## Funkční princip

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

### ● Zapnutí

Stiskněte (dotkněte se) krátce **ON/OFF (1)** varné

desky/odsávače: rozsvítí se symbol ; pokračováním ve stisknutí se **všechny dostupné funkce stanou na chvíli viditelnými**, potom **zůstanou aktivní pouze ty hlavní; ostatní mohou být použity, a aktivují se, následně, během používání zařízení.**

### DŮLEŽITÉ:

**všechny dostupné funkce budou podsvíceny slabým světlem, které se zintenzivní pouze ve chvíli, kdy budou aktivovány.**

Stiskněte znovu pro vypnutí.

**Poznámka:** Tato funkce má přednost před všemi ostatními funkcemi.

### ● Volba varných zón

Dotkněte se (stiskněte) oblasti **výběru/displeje (2)** odpovídající požadované varné zóně.

### ● Power Level (úroveň výkonu)

Varná deska je vybavena 9 stupni výkonu. Dotkněte se a posouvejte prsty po **volicích liště (3)**: doprava pro zvýšení stupně výkonu; doleva pro snížení stupně výkonu. **Nastavená úroveň výkonu se zobrazí v oblasti výběru/displeje (2).**

### ● **Power Booster (posilovač výkonu)**

Spotřebič je vybaven přídatným stupněm výkonu (vyšším než stupeň ) , který zůstane aktivní do dobu 5 minut a poté se výkon navrátí na předchozí stupeň.

Dotkněte se a posouvejte prsty po **volicí liště (3)** (za úroveň ) a aktivujte funkci Power Booster (posilovač výkonu).

Úroveň Power Booster (posilovač výkonu) je označena v oblasti výběru/displeje (2) symbolem .

### ● **Key Lock (zámek tlačítek)**

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

#### **Aktivace:**

- stiskněte  (10)

#### **Opakujte postup pro deaktivaci.**

**Poznámka:** pokud je během aktivního zámku tlačítek (Key

Lock) stisknuta nějaká jiná funkce, symbol  bude blikat na znamení, že je daná funkce používána a v případě potřeby použití desky musí být deaktivována.

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

Funkce Automatic Heat UP (automatické zahřívání) 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:**

- ze zapnuté varné zóny stiskněte  (7)
- na displeji (2) se zobrazí blikající "A", která se střídá s výkonem nastaveným ve varné zóně.

Zvýšením úrovně výkonu varné zóny: funkce Automatic Heat Up (automatické zahřátí) zůstane aktivní s novým nastavením teploty;  
Snížením úrovně výkonu varné zóny: funkce Automatic Heat se deaktivuje.

**Poznámka:** při zvolení současně jiné varné zóny

podsvícení symbolu  (7) znovu zeslábné a bude se tak moci přistoupit, i pro tuto zónu, k aktivaci funkce; funkce zůstane v každém případě aktivní v zóně, ve které již byla nastavena, jak je označeno na displeji (2).

### ● **P Temperature Manager (Warming Function) (správce teploty - funkce ohřevu)**

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 při prvním stisknutí tlačítka   
Na displeji (2) zóny, která pracuje ve funkci Temperature Manager (správce teploty) se objeví symbol .

**Poznámka:** při zvolení současně jiné varné zóny podsvícení

symbolu  (8) znovu zeslábné a bude se tak moci přistoupit, i pro tuto zónu, k aktivaci funkce; funkce zůstane v každém případě aktivní v zóně, ve které již byla nastavena, jak je označeno na displeji (2).

- Stiskněte znovu  (8) pro deaktivaci a vypnutí, až do přivedení zobrazené úrovně na displeji (2) na .

**Poznámka:** pokud je přítomno více zón, které pracují ve funkci Temperature Manager (Warming Function), zvolte nejprve požadovanou **zónu výběru (2)** ; funkce může být deaktivována také prostřednictvím **volicí lišty (3)**, uvedením **Power Level (úroveň výkonu)** na .

### ● **Pauza**

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

#### **Aktivace:**

- stiskněte  (9)
- na displejích (2) se zobrazí blikající .

#### **Pro deaktivaci funkce:**

- stiskněte  (9)  
**volicí lišta (3)** se rozsvítí
- stiskněte/posouvejte prsty na **volicí liště (3)** pro deaktivaci funkce.

**Poznámka:** deaktivace obnoví podmínky desky před pauzou, deska pokračuje v provozu se stejnými nastaveními, které byly provedeny dříve.

**Poznámka:** pokud po 10 minutách, **funkce Pauza** nebude deaktivována, deska se automaticky vypne.

**Poznámka:** funkce **Pauza** nemá vliv na odsávání

### ● Časovač "STAND ALONE"(nezávislý)

Funkce časovače (Timer) je odpočítávání nezávislé na varných zónách (a odsávací zóně).

Časovač si aktivuje stisknutím **zóny/displeje (4)**.

Použijte symboly **— + (5)** pro nastavení doby trvání časovače **Timer**, který se zobrazí v **zóně/displeji (4)**.

**Poznámka:** počkejte 10 sekund, než byste stiskli jiný ovládací prvek, dokud nezačne odpočítávání.

Formát časovače je **0.00**

- **0.** pro hodiny : nastavitelné od 0 do 9

- **00** pro minuty : nastavitelné od 0 do 59

V **zóně/displeji (4)** se zobrazí zbývajcí čas; na konci odpočítávání se ozve zvukový signál.

**Poznámka :** odpočítávání, po zbývajcí dobu kratší než 10 minut, bude vyobrazeno v následujícím formátu

- **0.** minuty

- **00** sekundy

s pevným světelným bodem

#### Pro vypnutí časovače:

- zvolte **zónu/displej (4)**

- nastavte dobu trvání **časovače (Timer)** na **000**, pomocí **— + (5)**

### ● Časovač varné zóny

Funkce časovače varné zóny je odpočítávání, které lze nastavit, i současně, na každé varné zóně.

Na konci nastaveného období se varné zóny automaticky vypnou a uživatel je upozorněn speciálním zvukovým signálem.

#### Aktivace funkce časovače varné zóny

- Dotkněte se (stiskněte) oblasti **výběru/displeje (2)** (power level ≠ 0)

- Stiskněte **(6)** odpovídající varné zóně

- Použijte symboly **— + (5)** pro nastavení doby trvání časovače (Timer), která se zobrazí v **zóně/displeji (4)**;

během nastavení symbol **(6)** bliká

**Poznámka :** počkejte 10 sekund, než byste stiskli jiný ovládací prvek, dokud se nespustí časovač varné zóny.

**Poznámka :** opětovným dlouhým stisknutím **(6)** se časovač varné zóny resetuje.

#### V případě potřeby zopakujte operaci pro několik varných zón.

**Poznámka:** každá varná zóna může mít nastavený jiný časovač; na displeji **(4)** bude zobrazeno odpočítávání aktuálně vybrané varné zóny; pokud není vybrána žádná zóna, stisknutím displeje **(4)** se zobrazí odpočítávání časovače "STAND ALONE" (nezávislý).

**Způsob zobrazení odpočítávání je tentýž jako časovače "STAND-ALONE"** (viz předchozí odstavec **Časovač "STAND ALONE" (nezávislý)**).

Když časovač dokončí odpočítávání, zazní zvukový signál a varná zóna se vypne.

#### Pro vypnutí časovače:

- zvolte varnou zónu **(2)**

- nastavte dobu trvání časovače (Timer) na **000**, pomocí **— + (5)**

### ● Power Limitation (omezení výkonu)

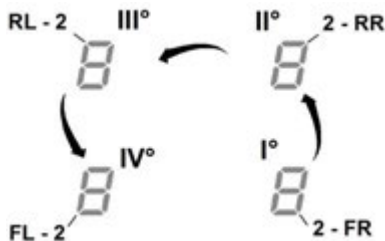
Funkce Power Limitation (omezení výkonu) umožňuje nastavit provoz výrobku tím, že omezí maximální spotřebu a nastaví výkon spotřeby všech aktivních varných zón tak, aby celková spotřeba desky nepřekročila maximální nastavenou úroveň spotřeby.

**Poznámka:** nastavení musí být provedeno na vypnuté desce, **bez** stisknutí tlačítka **ON/OFF (1)**, 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)** (bude blikat pouze během prvních 2 minut od napájení výrobku)

- držte stisknuté **(A)** stiskněte, postupně, všechny oblasti **Volby/displeje (2)** varných zón, proti směru hodinových ručiček z pravé přední zóny (FR)



- při každém stisknutí zazní krátký zvukový signál

- když jsou stisknuty **všechny displeje (2)**, bude možné uvolnit tlačítko **(A)**

v tuto chvíli:

- **displej (2) levé zadní zóny (RL)** zobrazí postupně střídavě symboly "C" a "0", na znamení, že je možné provést nastavení:

zvolte displej **(2-RL)**

poté procházejte **volicí lištou (3)**, dokud se na displeji nezobrazí symboly "C" a "8",

na displeji **(2-FL)** bude zobrazeno aktuální nastavení \*\*

0 = 7,4 KW  
1 = 4,5 KW  
2 = 3,1 KW

\*\* výchozí nastavení je 7,4 KW

### Pro aktivaci funkce Bridge:

- zvolte současně obě varné zóny, které chcete použít

- na displeji (2) varné zóny "sekundární" se zobrazí symbol "7"

- pomocí **volicí lišty (3)** bude možné nastavit **provozní stupeň (výkon)**, který bude zobrazený na displeji (2) varné zóny "Master"

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

**Poznámka :** **Časovač varné zóny**, aktivovaný během funkce Bridge, způsobí automatické vypnutí obou varných zón; ty budou v tomto případě považovány za jediný společný prostor.

### Pro změnu nastavení Power Limitation (omezení výkonu)

- stiskněte **displej (2) levé přední zóny (FL)**

- procházejte postupně **volicí lištou (3)**, k provedení nového nastavení

- pro uložení provedeného výběru stiskněte tlačítko **ON/OFF (1)**, na 2 sekundy; bude vydán delší zvukový signál na potvrzení provedeného nastavení

### ● 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).

## POUŽITÍ ODSÁVAČE PAR

### ● Zapnutí

Stiskněte (dotkněte se) krátce  **ON/OFF (1)** (varné

desky/odsávače: rozsvítí se symbol  ;

pokračováním ve stisknutí se **všechny dostupné funkce stanou na chvíli viditelnými**, potom **zůstanou aktivní pouze ty hlavní; ostatní mohou být použity, a aktivují se, následně, během používání zařízení.**

### DŮLEŽITÉ:

**všechny dostupné funkce budou podsvíceny slabým světlem, které se zintenzivní pouze ve chvíli, kdy budou aktivovány.**

Stiskněte znovu  pro vypnutí.

**Poznámka: Tato funkce má přednost před všemi ostatními funkcemi.**

### ● Zapnutí odsavače par:

Dotkněte se (stiskněte) **zóny výběru (12)** pro aktivaci odsávače.

### ● Rychlost (výkon) sání:

Odsávač je vybaven 3 úrovněmi rychlosti (výkonu) od tahu.

Dotkněte se a posouvejte prsty po **volicí liště (3)**:

doprava pro zvýšení stupně výkonu;

doleva pro snížení stupně výkonu.

**Nastavená úroveň výkonu se zobrazí v oblasti výběru/displeje (12).**

### ● Power Booster (posilovač výkonu)

Výrobek je vybaven 2 dalšími úrovněmi výkonu (nad úroveň 3)

– **Power Booster (posilovač výkonu) 1** :  
načasovaný na 15 min.

– **Power Booster (posilovač výkonu) 2** :  
načasovaný na 5 min.,

poté se výkon vrátí na dříve nastavenou úroveň.

Dotkněte se a posouvejte prsty po **volicí liště (12)** (nad úroveň 3) a aktivujte Power Booster (posilovač výkonu) 1. Úroveň Power Booster (posilovač výkonu) 1 je označena v oblasti výběru/displeje (12) blikajícím číslem "4".

Dotkněte se a posouvejte prsty po **volicí liště (12)** (nad úroveň 3) a aktivujte Power Booster (posilovač výkonu) 2. Úroveň Power Booster (posilovač výkonu) 2 je označena v oblasti výběru/displeje (12) blikajícím symbolem "P".

### ● Automatický provoz

Digestoř se zapne s nejvhodnější rychlostí a přizpůsobí schopnost odsávání maximálnímu stupni vaření použitému ve varných zónách.

Když jsou varné zóny vypnuty, odsávač par přizpůsobí sací rychlost a postupně ji snižuje tak, aby se odstranily zbytky výparů a pachů.

Pro aktivaci této funkce:

Stiskněte  **(A)** **(14)**

**Opakujte postup pro deaktivaci.**

**Poznámka:** pokud jsou během automatického provozu zvoleny z **volicí lišty (3) rychlosti od 1 do 3**, automatický provoz se přeruší;

pokud jsou ale zvoleny **Power Booster (posilovač výkonu)**, bude na konci načasování v automatickém provozu

pokračováno, mezitím symbol  **(A)** bude i nadále blikat.

**Poznámka:** v případě vypnutí desky s aktivním **automatickým provozem** proběhne vypnutí odsávače automaticky, postupně.

### ● Ukazatel nasycení filtrů

Odsávač par oznamuje, kdy je třeba provést údržbu filtrů:

#### **Uhlíkové/keramické pachové filtry**

"**FILTER**" **(13)** se rozsvítí

#### **Tukový filtr**

"**FILTER**" **(13)** bliká

**Poznámka:** tato funkce je ve výchozím nastavení vypnuta (pro její zapnutí viz odstavec "Aktivace ukazatele nasycení filtrů").

### ● Reset nasycení filtrů

Po provedení údržby filtrů (tukových nebo uhlíkových/keramických) stiskněte dlouze "**FILTER**" **(13)** ;

"**FILTER**" **(13)** zhasne a spustí počítání ukazatele.

## ● Aktivace ukazatele nasycení filtrů

Tento ukazatel je normálně deaktivován.

Chcete-li jej aktivovat, postupujte následujícím způsobem:

- zapněte odsávací desku pomocí  ;
- s odsávacím motorem a varnými zónami vypnutými stiskněte **zónu výběru (12)**
- stiskněte dlouze „**HOOD**“ (11), dokud se na **displeji (12)** neobjeví střídavě blikající písmena „**F**“ – „**G**“

**F** = uhlíkové/keramické pachové filtry

**G** = tukový filtr

### Uhlíkové/keramické pachové filtry

- stiskněte na **displeji (12)** ve chvíli, kdy se objeví písmeno „**F**“
- stiskněte „**FILTER**“ (13) – světlo bliká
- stiskněte znovu dlouze „**HOOD**“ (11) pro **potvrzení aktivace ukazatele uhlíkových/keramických pachových filtrů.**

### Tukový filtr

- stiskněte na **displeji (12)** ve chvíli, kdy se objeví písmeno „**G**“
- stiskněte „**FILTER**“ (13) – pevné rozsvícení světlo

znovu stiskněte dlouze „**HOOD**“ (11) pro **potvrzení aktivace ukazatele tukového filtru.**

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

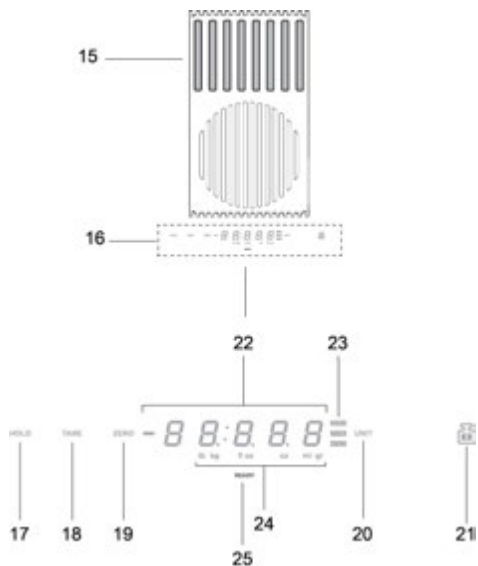
Instalací SADY okenního senzoru Window (pouze v případě použití v režimu ODSÁVÁNÍ) přestane sání vzduchu pracovat pokaždé, když bude okno v místnosti, ve které se SADA použije, zavřené.

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](http://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.



## Výrobek - Tlačítka - Displej

- |     |                                 |
|-----|---------------------------------|
| 15. | Vážicí plocha                   |
| 16. | Displej/ovladače                |
|     |                                 |
| 17. | Funkce HOLD                     |
| 18. | Funkce TARE                     |
| 19. | Funkce ZERO                     |
| 20. | Funkce UNIT                     |
| 21. | Funkce LOCK                     |
|     |                                 |
| 22. | Číselný displej váhy            |
| 23. | Ukazatel použité funkce         |
| 24. | Ukazatel použité měrné jednotky |
| 25. | Ukazatel váhy                   |

## POUŽITÍ VÁHY

### Výrobek je vybaven vestavěnou váhou potravin

#### **DŮLEŽITÉ:**

při použití váhy s hrnci nebo nádobami o průměru větším než Ø 20 cm doporučujeme vypnout odsávání odsávače par, aby nedošlo k ovlivnění měření hmotnosti;

**Pozn. :** hrnce nebo nádoba musí být VŽDY umístěny na ploše vážení, aby se zabránilo ucpání odsávací zóny.

**Pozn.:** maximální nosnost váhy je **10 kg**; s uvážením tolerance **+/-2g** na hodnotě každého jednotlivého vážení.

### **Funkční princip**

#### ● Zapnutí

Pro aktivaci váhy se dotkněte plochy vážení (15) nebo umístíte výrobek určený k vážení na tuto oblast; displej (22) se aktivuje zobrazením hmotnosti rovnající se nule nebo odpovídající hmotnosti výrobku.

**Pozn.:** pokud jsou na vážící ploše přítomné výrobky a budou odstraněny, váha se aktivuje a zobrazí hmotnost odstraněného výrobku záporným znaménkem;

naopak, pokud přidáte další výrobky, váha se aktivuje a zobrazí pouze hmotnost posledního přidaného výrobku

#### ● Vypínání

Váha se vypne automaticky:

- **po 2 minutách**, pokud **nejsou** detekovány žádné předměty na plochu vážení

- **po 8 minutách**, pokud jsou detekovány předměty na plochu vážení

#### ● Funkce UNIT

Váha je ve výchozím nastavení nastavena na metrický měřicí systém v gramech;

stiskněte **"UNIT" (20)** pro změnu měřicí jednotky; používaná měrná jednotka je zobrazena pod displejem váhy, na displeji (24)

#### ● Funkce ZERO

Funkce **"ZERO" (19)** umožňuje uvést číselný displej váhy "na nulu", bez ohledu na to, zda na vážící ploše jsou nebo ne přítomné výrobky (15);

**Pozn.:** ukazatel **ZERO (23)** se vypne ve chvíli přidání nebo odejmutí výrobků z vážící plochy (a bude vrácena hmotnost výrobků);

#### ● Funkce TARE

Funkce **"TARE" (18)** umožňuje postupně vážit různé potraviny, aniž byste je museli odstraňovat z plochy vážení, a získat tak jak hmotnost každé jednotlivé potraviny, tak hmotnost celkovou

#### **použití:**

- položte první výrobek na vážící plochu, na displeji (22) **se zobrazí hmotnost "1"**

- **stiskněte "TARE" (18)**, hmotnost na displeji se (22) vynuluje

- přidejte na vážící plochu další výrobek, na displeji (22) **se zobrazí hmotnost "2"**

- **znovu stiskněte "TARE" (18)** na displeji (22) **se zobrazí hmotnost "1" + hmotnost "2"**

**Pozn.:** je možné přidávat výrobky až do maximální nosnosti váhy

**Pozn.:** pro vyloučení hmotnosti nádoby z celkové hmotnosti, povedte za začátku táru přes **"ZERO" (19)**

**Pozn.:** pro výstup z funkce **"TARE"** stiskněte **"ZERO" (19)**

#### ● Funkce HOLD

Funkce **"HOLD" (17)** umožňuje uložit do paměti zobrazenou hmotnost a poté ji vyvolat, pouze v zobrazení, jejím přidáním nebo odečtením od nové hmotnosti nacházející se na váze; hmotnost zůstane v paměti, dokud není váha vypnuta

#### **použití:**

- umístíte výrobek na vážící plochu

- **držte stisknuté "HOLD" (17)** dokud nezačne hmotnost na displeji blikat: hodnota byla uložena do paměti

**Pozn.:** můžete postupovat tak, že odstraníte zátěž z váhy a použijete ji ve všech jejích funkcích

**Pozn.:** zopakujte nové prodloužené stisknutí, aby se do paměti uložila nová hmotnost; v paměti zůstane pouze poslední uložená hmotnost.

Stisknutím v jakémkoliv okamžiku **"HOLD" (17)** je možné zobrazit uloženou hodnotu, která bude několik minut blikat na displeji (23);

pokud v rámci tohoto časového úseku stisknete znovu **"HOLD" (17)** **uložená hmotnost bude přičtena k hmotnosti nacházející se na váze;**

na displeji (23) zobrazí se hodnota součtu a světelná zpětná vazba **"HOLD" (23)** zůstane svítit, což znamená, že funkce je stále aktivní;

opětovným stisknutím **"HOLD" (17)** **bude ze zobrazené hmotnosti odečtena váha uložená v paměti;**

na displeji (23) se zobrazí hodnota rozdílu a **automaticky se vystoupí z funkce** .

**Příklad:**

- v paměti uložená hmotnost: 1 kg
- hmotnost nacházející se na váze při vyvolání funkce: 2 kg
- součet hmotností, zobrazené na displeji: 3 kg (1 kg+2 kg)
- odečet hmotností, před výstupem z funkce: 2 kg (3 kg – 1 kg)

● **Funkce LOCK**

Funkce "**LOCK**" (21) zablokuje používání váhy, aby se zabránilo jejímu zapnutí při pokládání různých předmětů na plochu vážení;

pro aktivaci této funkce **držte stisknuté "LOCK" (21), doku se displej váhy nevypne;**  
postupujte stejným způsobem pro deaktivaci funkce: **držte stisknutý "LOCK" (21), dokud se displej váhy znovu nezapne.**

**Pozn.:** po 30 minutách od aktivace funkce "LOCK" se váha vypne a "LOCK" se deaktivuje

#### 4.1 Tabulky výkonu

| Stupeň výkonu        |              | Typ vaření                                                            | Použití stupně<br>(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 nesvítil 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 pachové filtry nelze regenerovat, a když se rozsvítí kontrolka, musí být vyměněny.

**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        |
| E3                                                                       | Nevhodná nádoba                                                     | Ztráta magnetických vlastností                                                                | Odstraňte hmeč                                                   |
| E5                                                                       | Problémy komunikace mezi uživatelským rozhraním a indukčním modulem | Do modulu nepřichází elektrický proud<br>Napájecí kabel není správně připojen nebo je závadný | Odpojte varnou desku od elektrické sítě a zkontrolujte připojení |
| <b>Při všech ostatních chybových signalizacích ( E ... U ... C ... )</b> | Kontaktujte oddělení technického servisu a nahláste 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 rozohriatych 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. Dohliadajte 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 skontaktujte 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 vzbúknutiu prehriateho oleja.

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

**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 ( $4 \times 10^{-5}$  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 príruke, 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](http://www.elica.com) a

[www.shop.elica.com](http://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.

Najmanjša vzdialenosť medzi kúpalňou plošou in.steno mora znašať najmanj 5 cm spredu, najmanj 4 cm ob. strani in najmanj 50 cm od zgorňjich visečjch 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 predlžovacie 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 mm<sup>2</sup> pre výkon až do 7200 wattov, zatiaľ čo u vyšších výkonov musí byť 4 mm<sup>2</sup>.
- 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 prílepenie musia starostlivo vyčistiť odstránením každej látky, ktorá by mohla poškodiť prílepenie (napr.: oddeľovacie látky, konzervanty, tuky, oleje, prach, zvyšky starých lepidiel atď.), lepidlo sa musí rovnomerne naniesť na celý obvod rámu, po prílepení 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.

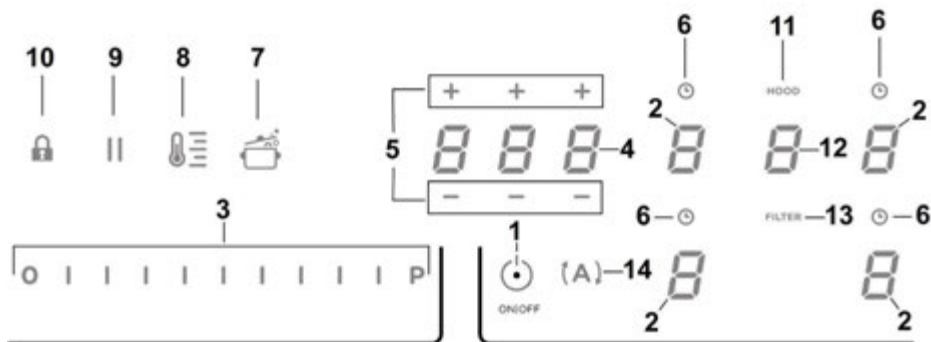
**Poznámka:** pre správnu inštaláciu výrobku sa odporúča zlepiť potrubia lepidlom s nasledujúcimi charakteristikami:

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

## 4. Činnosť

### Ovládací panel

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



### Tlačidlá/Displej

- |                                                                                                                              |                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. <b>ON/OFF</b> (zapnutie/vypnutie) varnej dosky/odsávača                                                                   | 8. Aktivácia Temperature Manager (Warming Function) (správa teploty - ohrievacia funkcia)                           |
| 2. Výber varnej zóny<br>Displej varná zóna                                                                                   | 9. Pauza                                                                                                            |
| 3. Zvýšenie/zníženie Power level (úroveň výkonu) a sacieho výkonu<br>Zobrazenie Power level (úroveň výkonu) a sacieho výkonu | 10. Key Lock (zablokovanie tlačidiel)                                                                               |
| 4. Aktivácia časovača „STAND_ALONE“ (samostatný)<br>Displej: Časovač „STAND_ALONE“ (samostatný) / časovač varných zón        | 11. Indikátor aktívneho odsávača<br>Aktivácia indikátora saturácie filtrov                                          |
| 5. Zvýšenie/zníženie času časovača „STAND_ALONE“ (samostatný) / časovača varných zón                                         | 12. Výber/aktivácia odsávača<br>Displej odsávača<br>Displej saturácie uhlíkového/keramického filtra - tukový filter |
| 6. Aktivácia časovača varných zón<br>Indikátor časovača varných zón aktívny                                                  | 13. Reset saturácie filtrov                                                                                         |
| 7. Aktivácia Automatic Heat Up (automatický ohrev)                                                                           | 14. Aktivácia automatického fungovania odsávača                                                                     |

## POUŽÍVANIE VARNEJ DOSKY

### Čo treba vedieť, skôr než začnete:

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

Z tohto dôvodu:

- Niektoré funkcie sa neaktivujú alebo sa automaticky deaktivujú, ak sa na horákoch nenachádzajú žiadne hrnce alebo ak sú zle umiestnené.

- V iných prípadoch sa aktivované funkcie automaticky deaktivujú po niekoľkých sekundách, ak zvolená funkcia vyžaduje ďalšie nastavenie, ktoré nie je vykonané (napr. „Zapnúť varnú dosku“ bez „Vybrať varnú zónu“ a „Prevádzková teplota“, alebo „Funkcia Lock“ (zablokovať) alebo „Časovač“).



**Pozor!** V prípade (napríklad) dlhšej prevádzky vypnutie varnej zóny nemusí byť okamžité, pretože v priebehu ochladzovacej fázy sa na displeji varných zón objaví symbol „H“, ktorý informuje o tom, že sa nachádzate v tejto fáze. Skôr ako sa priblížite k varnej zóne, počkajte, kým sa displej vypne.

### Displej varnej zóny

na displejoch týkajúcich sa varných zón sa zobrazí:

|                                                         |  |
|---------------------------------------------------------|--|
| Varná zóna zapnutá                                      |  |
| Power Level (úroveň výkonu)                             |  |
| Residual Heat Indicator (ukazovateľ zostatkového tepla) |  |
| Pot Detector (detektor hrncov)                          |  |
| Funkcia Bridge (premostenie) aktívna                    |  |
| Funkcia Temperature Manager (správa teploty) aktívna    |  |
| Funkcia Child Lock (detský zámok) aktívna               |  |
| Funkcia Pauza                                           |  |
| Funkcia Automatic Heat UP (automatický ohrev)           |  |

## Vlastnosti dosky

### ● Safe Activation (bezpečná aktivácia)

Výrobok 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 každá varná zóna maximálnu dobu prevádzky, ktorá závisí od nastavenej úrovne výkonu.

### ● Residual Heat Indicator (ukazovateľ zostatkového tepla)

Pri vypnutí jednej alebo viacerých varných zón je prítomnosť zostatkového tepla signalizovaná symbolom „H“, ktorý sa zobrazí na displeji príslušnej varnej zóny.

## Prevádzka

**Poznámka:** Na aktiváciu ktorejkoľvek funkcie je potrebné najskôr aktivovať požadovanú zónu

### ● Zapnutie

Krátko stlačte (dotknite sa) ON/OFF (1) varnej

dosky/odsávača: rozsvieti sa symbol ; naďalej stláčajte, na chvíľu sa zobrazia všetky dostupné funkcie, potom zostanú aktívne iba hlavné funkcie. Ostatné bude možné zapnúť a používať neskôr, počas používania zariadenia.

### DÔLEŽITÉ:

všetky dostupné funkcie budú svietiť slabým svetlom, ktoré zosilnie iba vo chvíli ich aktivácie.

Na vypnutie znovu stlačte

**Poznámka:** Táto funkcia má prednosť pred všetkými ostatnými.

### ● Výber varných zón

Dotknite sa (stlačte) oblasti Výberu/Displeja (2), ktorá zodpovedá požadovanej varnej zóne.

### ● Power Level (úroveň výkonu)

Doska je vybavená 9 úrovňami výkonu. Dotknite sa a prstami posúvajte po Lište výberu (3): smerom doprava zvýšite výkon, smerom doľava znížite výkon.

Nastavená úroveň výkonu sa zobrazí v oblasti Výber/Displej (2)

### ● Power Booster (zvýšenie výkonu)

Výrobok je vybavený prídavnou úrovňou výkonu (nad úrovňou 9), ktorá zostáva aktívna 5 minút, potom sa výkon vráti na predchádzajúcu úroveň.

Dotknite sa a prstami posúvajte po **Lište výberu (3)** (nad úroveň 9) a aktivujte Power Booster (zosilňovač výkonu)

Úroveň funkcie Power Booster je zobrazená v oblasti Výber/Displej (2) pomocou symbolu „“

### ● Key Lock (zablokovanie tlačidiel)

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

#### Aktivácia:

- stlačte  (10)

#### Na deaktiváciu úkon zopakujte.

Poznámka: ak počas aktívnej funkcie Key Lock (zablokovanie tlačidiel) dôjde k stlačeniu akejkoľvek inej funkcie, symbol



začne blikať, čo znamená, že funkcia je aktívna. Ak chcete znovu nastaviť funkcie, musíte funkciu vypnúť.

### ● 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 dostupná pri úrovniach výkonu 1-8.

#### Aktivácia:

- pri zapnutej varnej zóne stlačte  (7)
- na displeji (2) sa zobrazí blikajúci symbol „“, ktorý sa strieda s výkonom nastaveným vo varnej zóne

Pri zvýšení úrovne výkonu varnej zóny: funkcia Automatic Heat Up (automatický ohrev) zostane aktívna aj pri novom nastavení teploty;

Pri znížení úrovne výkonu varnej zóny: funkcia Automatic Heat Up (automatický ohrev) sa vypne.

**Poznámka:** pri súčasnom výbere inej varnej zóny bude

symbol  (7) svietiť slabým svetlom a aj pri tejto zóne bude takto možné aktivovať túto funkciu. Funkcia zostane aktívna v zóne, v ktorej bola nastavená, ako je to signalizované aj na displeji (2)

### ● Temperature Manager (Warming Function) (správa teploty - ohrievacia funkcia)

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

teploty) sa aktivuje prvým stlačením tlačidla 

Na displeji (2) zóny, ktorá používa správu teploty, sa zobrazí symbol 

**Poznámka:** pri súčasnom výbere inej varnej zóny bude

symbol  (8) svietiť slabým svetlom a aj pri tejto zóne bude takto možné aktivovať túto funkciu. Funkcia zostane aktívna v zóne, v ktorej bola nastavená, ako je to signalizované aj na displeji (2)

- Znovu stlačte  (8) na deaktiváciu a vypnutie, až kým sa úroveň zobrazená na displeji (2) nedostane na „“.

**Poznámka:** ak viacero zón naraz používa funkciu Temperature Manager (Warming Function) (správa teploty - ohrievacia funkcia), najprv vyberte požadovanú zónu pomocou zóny vo **Výbere (2)**.

Funkciu môžete deaktivovať aj pomocou **Lišty výberu (3)**, keď nastavíte **Power Level (úroveň výkonu)** na „“.

#### Pauza

Funkcia Pauza umožňuje pozastaviť akúkoľvek funkciu aktívnu na doske tak, že sa varný výkon nastaví na nulu.

#### Aktivácia:

- stlačte „“ (9)
- zobrazí sa blikajúci symbol „“ na displeji (2)

#### Na deaktiváciu funkcie:

- stlačte  (9)  
**Lišta výberu (3)** sa rozsvieti
- na deaktiváciu funkcie stlačte/posúvajte prstami po **Lište výberu (3)**

**Poznámka:** deaktiváciou sa obnoví stav dosky pred pauzou, doska bude pokračovať v prevádzke pri nastaveniach zvolených predtým.

**Poznámka:** ak sa do 10 minút funkcia Pauza nedeaktivuje, doska sa automaticky vypne.

**Poznámka:** funkcia Pauza nemá vplyv na odsávanie

### ● Časovač STAND ALONE (samostatný)

Funkcia časovača je odpočítavanie nezávislé od varných zón (a odsávacej zóny).

Časovač sa aktivuje stlačením **Zóna/Displej (4)**

Použite symboly **— + (5)** na nastavenie trvania

**Časovača**, ktoré sa zobrazí v **Zóne/Displeji (4)**

**Poznámka:** aby sa odpočítavanie spustilo, počkajte 10 sekúnd bez stlačenia iného ovládacieho prvku.

Formát časovača je **0.00**

- **0.** hodiny: nastaviteľné od 0 do 9

- **00** minúty: nastaviteľné od 0 do 59

V **Zóne/Displeji (4)** sa zobrazí zostávajúci čas;  
po skončení odpočítavania zaznie zvukový signál

**Poznámka:** pri zobrazení odpočítavania sa pri zostávajúcim čase menšom ako 10 minút použije nasledovný formát

- **0.** minúty

- **00** sekundy

s trvalo svietiacou bodkou

#### Na vypnutie časovača:

- zvolte **Zóna/Displej (4)**

- nastavte trvanie **Časovača** na **000** pomocou

**— + (5)**

### ● Časovač varných zón

Funkcia Časovač varných zón je odpočítavanie, ktoré je možné nastaviť aj dočasne na každej varnej zóne

Po skončení nastaveného času sa varné zóny automaticky vypnú a na upozornenie používateľa zaznie príslušný zvukový signál.

#### Aktivácia funkcie Časovač varných zón

- Dotknite sa (stlačte) oblasti **Výber/Displej (2)**  
(power level - úroveň výkonu ≠ 0)

- Stlačte **(6)** pre danú varnú zónu

- Použite symboly **— + (5)** na nastavenie trvania Časovača, ktoré sa zobrazí v **Zóne/Displeji (4)**;

počas nastavovania symbol **(6)** bliká

**Poznámka:** aby sa spustil časovač varnej zóny, počkajte 10 sekúnd bez stlačenia iného ovládacieho prvku.

**Poznámka:** opakovaným dlhým stlačením **(6)** vynulujete časovač varnej zóny

#### Úkon podľa potreby zopakujte na viacerých varných zónach.

Poznámka : každá varná zóna môže mať nastavený iný časovač. Na displeji **(4)** sa zobrazí odpočítavanie aktuálne zvolenej varnej zóny. Ak nie je zvolená žiadna zóna, po stlačení displeja **(4)** sa zobrazí odpočítavanie pre časovač „STAND-ALONE“ (samostatný).

**Formát zobrazenia odpočítavania je rovnaký ako pre časovač „STAND-ALONE“ (samostatný)** (pozri predchádzajúci odsek Časovač „STAND ALONE“ (samostatný))

Po skončení odpočítavania zaznie zvukový signál a varná zóna sa vypne.

#### Na vypnutie časovača:

- vyberte varnú zónu **(2)**

- nastavte trvanie Časovača na **000** pomocou **— + (5)**

### ● Power Limitation (obmedzenie výkonu)

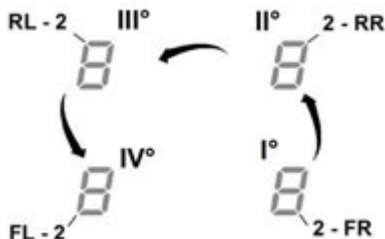
Funkcia Power Limitation (obmedzenie výkonu) znamená režim, v ktorom je obmedzená najvyššia spotreba energie a reguluje sa najvyšší výkon vo všetkých aktívnych varných zónach. V tomto režime celková spotreba energie varnej dosky neprekročí najvyššiu nastavenú hodnotu.

**Poznámka:** nastavenie sa musí vykonať pri vypnutej doske bez toho, aby ste stlačili tlačidlo **ON/OFF (1)**, vo chvíli pripojenia varnej dosky do siete alebo pri opätovnom pripojení do siete, do 2 minút od pripojenia.

#### Na nastavenie funkcie Power Limitation (obmedzenie výkonu):

- stlačte **(A)**  
(symbol bude blikáť, ale len prvé 2 minúty od pripojenia do siete)

- pri stále stlačení **(A)** po jednom stláčajte všetky oblasti **Výberu/Displeja (2)** s jednotlivými varnými zónami. Začnite so zónou vpravo vpredu **(FR)** a postupujte v protismere hodinových ručičiek



- pri každom stlačení zaznie krátky zvukový signál

- po stlačení **všetkých zón na Displeji (2)** môžete pustiť tlačidlo **(A)**

v tejto chvíli:

- **Displej (2) zóny vľavo vzadu (RL)** bude striedavo zobrazovať symboly „C“ a „0“, čo znamená, že je možné vykonať nastavenie:

zvoľte Displej (2-RL)

prstami posúvajte po **Lište výberu (3)**, až kým na displeji nebudú zobrazené symboly „C“ a „8“,

na displeji (2-FL) sa zobrazí aktuálne zobrazenie\*\*

0 = 7,4 kW  
1 = 4,5 kW  
2 = 3,1 kW

\* predvolené nastavenie je 7,4 kW

## Na zmenu nastavenia Power Limitation (obmedzenia výkonu)

- stlačte **Displej (2) v zóne vľavo vpredu (FL)**

prstami posúvajte po **Lište výberu (3)** a vykonajte nové nastavenie

- na uloženie zvoleného nastavenia stlačte na dve sekundy tlačidlo **ON/OFF (1)**. Zaznie dlhší zvukový signál, potvrdzujúci vykonané nastavenie.

## ● Bridge Zones (premostené zóny)

Varné zóny sú vďaka funkcii Bridge schopné pracovať v kombinovanom režime, pričom vytvárajú jedinou zónu s tou istou úrovňou výkonu. Táto funkcia umožňuje rovnomerné varenie s panvicami a hrncami väčších rozmerov.

Je možné súčasne používať prednú varnú zónu ako „**Hlavnú zónu**“ a zadnú varnú zónu ako „**Vedľajšiu**“ (ak si chcete overiť, v ktorých zónach je dostupná táto funkcia, pozrite si obrazovú časť tohto návodu na použitie).

### Na aktiváciu funkcie Bridge:

- **vyberte naraz obidve varné zóny, ktoré chcete používať**

- na **Displeji (2)** „**Vedľajšej**“ varnej zóny sa objaví symbol „**B**“

- pomocou **Lišty výberu (3)** je možné nastaviť prevádzkovú úroveň (výkon), ktorá sa zobrazí na **Displeji (2)** „**Hlavnej**“ varnej zóny

- na deaktiváciu **funkcie Bridge** stačí rovnakým spôsobom zopakovať proces aktivácie

**Poznámka:** ak je v režime Bridge aktivovaný **Časovač varných zón**, automaticky sa vypnú obidve varné zóny, pretože v tomto prípade sa považujú za jednú, kombinovanú zónu.

## POUŽITIE ODSÁVAČA

### ● Zapnutie

Krátko stlačte (dotknite sa)  **ON/OFF (1)** varnej

dosky/odsávača: rozsvieti sa symbol ; naďalej stláčajte, **na chvíľu sa zobrazia všetky dostupné funkcie**, potom **zostanú aktívne iba hlavné funkcie**. **Ostatné bude možné zapnúť a používať neskôr, počas používania zariadenia.**

### DÔLEŽITÉ:

**všetky dostupné funkcie budú svietiť slabým svetlom, ktoré zosilnie iba vo chvíľi ich aktivácie.**

Na vypnutie znovu stlačte 

**Poznámka: Táto funkcia má prednosť pred všetkými ostatnými.**

### ● Zapnutie odsávača:

Na aktiváciu odsávača sa dotknite (stlačte) **Zóny výberu (12)**

### ● Rýchlosť (výkon) odsávania:

Odsávač je vybavený tromi úrovňami rýchlosti (výkonu) odsávania

Dotknite sa a prstami posúvajte po **Lište výberu (3)**: smerom doprava zvýšite výkon, smerom doľava znížite výkon.

**Nastavená úroveň výkonu sa zobrazí v oblasti Výber/Displej (12)**

### ● Power Booster (zvýšenie výkonu)

Výrobok je vybavený 2 prídavnými úrovňami výkonu (nad úrovňou 3)

- **Power Booster 1 (zvýšenie výkonu 1):** časový limit 15 min,
- **Power Booster 2 (zvýšenie výkonu 2):** časový limit 5 min,

potom sa výkon vráti na predtým nastavenú úroveň.

Dotknite sa a prstami posúvajte po **Lište výberu (12)** (nad úroveň 3) a aktivujte Power Booster 1 (zvýšenie výkonu 1) Úroveň funkcie Power Booster 1 je zobrazená v oblasti Výber/Displej (12) pomocou blikajúceho čísla „4“

Dotknite sa a prstami posúvajte po **Lište výberu (12)** (nad úroveň 3) a aktivujte Power Booster 2 (zvýšenie výkonu 2) Úroveň funkcie Power Booster 2 je zobrazená v oblasti Výber/Displej (12) pomocou blikajúceho symbolu 

### ● Automatický chod

Odsávač pár sa zapne pri najvhodnejšej rýchlosti, pričom sa sací výkon prispôbi maximálnej úrovni varenia, použitej vo varných zónach.

Keď sa vypnú varné zóny, odsávač pár upraví svoju rýchlosť odsávania tak, že ju postupne zníži, pričom odstraňuje zostatkové výpary a pachy.

Na aktiváciu tejto funkcie:

Stlačte  **(A)** **(14)**

**Na deaktiváciu úkon zopakujte.**

**Poznámka:** ak počas automatického chodu zvolíte na **Lište výberu (3) rýchlosti od 1 do 3**, automatický chod sa preruší.

Pri voľbe **Power Booster (zosilňovač výkonu)** bude automatický chod pokračovať po skončení nastaveného časového obdobia. Symbol „“ po celý čas bliká.

**Poznámka:** v prípade vypnutia dosky s aktívnym **Automatickým chodom** sa vypnutie odsávača uskutoční automaticky a postupne.

### ● Ukazovateľ nasýtenia filtrov

Odsávač pár signalizuje, kedy je potrebné vykonať údržbu filtrov:

**Uhlíkové/keramické pachové filtre**

„ **FILTER**“ **(13)** sa rozsvieti

**Tukový filter**

„ **FILTER**“ **(13)** bliká

**Poznámka:** táto funkcia je prednastavená ako vypnutá (postup pri zapnutí pozri v odseku „Aktivácia ukazovateľa nasýtenia filtrov“)

### ● Vynulovanie nasýtenia filtrov

Po vykonaní údržby filtrov (tukový a/alebo uhlíkové/keramické) podržte dlho stlačené „ **FILTER**“ **(13)**;

„ **FILTER**“ **(13)** zhasne a znovu sa spustí počítadlo ukazovateľa.

## ● Aktivácia ukazovateľa nasýtenia filtrov

Tento ukazovateľ je za bežných okolností vypnutý.

Pri jeho aktivácii postupujte nasledovne:

- zapnite odsávaciu plochu pomocou ,
  - keď sú motor odsávania a varné zóny vypnuté, stlačte **Zónu výberu (12)**
  - podržte dlho stlačené „**HOOD**“ (11), kým sa na **Displeji (12)** striedavo nezobrazia blikajúce písmená „F“ – „G“
- F** = uhlíkové/keramické pachové filtre  
**G** = tukový filter

### Uhlíkové/keramické pachové filtre

- stlačte **Displej (12)** vo chvíli, keď sa zobrazí písmeno „F“
- stlačte „**FILTER**“ (13) – blikajúca kontrolka
- znovu podržte dlho stlačené „**HOOD**“ (11) na **potvrdenie aktivácie ukazovateľa uhlíkových/keramických pachových filtrov**

### Tukový filter

- stlačte **Displej (12)** vo chvíli, keď sa zobrazí písmeno „G“
- stlačte „**FILTER**“ (13) – trvalo svietiaci kontrolka
- znovu podržte dlho stlačené „**HOOD**“ (11) na **potvrdenie aktivácie ukazovateľa tukového filtra**

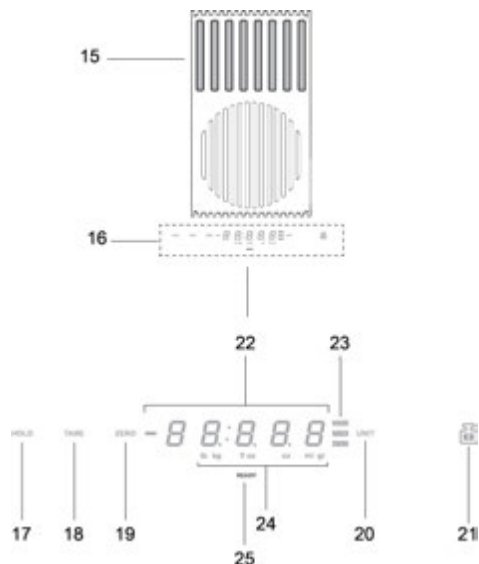
Tento spotrebič je navrhnutý tak, aby bol použitý spoločne so so sadou snímača okien (nie je dodávaná výrobcom)

Inštaláciou 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](http://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.



#### Výrobok – Tlačidlá – Displej

- 15. Vážiaca plocha
- 16. Displej/Prikazy
  
- 17. Funkcia HOLD (podržať)
- 18. Funkcia TARE (hmotnosť obalu)
- 19. Funkcia ZERO (nula)
- 20. Funkcia UNIT (jednotka)
- 21. Funkcia LOCK (zablokovať)
  
- 22. Numerický displej váhy
- 23. Ukazovateľ používanej funkcie
- 24. Ukazovateľ používanej mernej jednotky
- 25. Ukazovateľ váhy

## POUŽÍVÁNIE VÁHY

### Výrobok je vybavený vstavanou váhou na potraviny

#### **DÔLEŽITÉ:**

pri použití váhy pri hrncoch a nádobách s priemerom vyšším než 20 cm odporúčame vypnúť odsávanie vzduchu, aby sa predišlo odchýlkam pri vážení.

**Poznámka:** hrniec alebo nádoba sa musia VŽDY nachádzať v strede vážiacej plochy, aby nezasahovali do zóny odsávania.

**Poznámka:** najvyššia nosnosť váhy je **10 kg**, s **toleranciou +/- 2 g** pri každom vážení.

#### **Prevádzka**

##### ● Zapnutie

Ak chcete aktivovať váhu, dotknite sa vážiacej plochy **(15)** alebo na ňu položte predmet, ktorý chcete odvážiť. Displej **(22)** si aktivuje a zobrazí sa hmotnosť v hodnote nula alebo hmotnosť položeného predmetu.

**Poznámka:** ak sa na vážiacej ploche už nachádzajú predmety a tieto sa odstránia, váha sa aktivuje a zobrazí sa hmotnosť odstráneného predmetu so záporným znamienkom.

Naopak, ak sa pridajú ďalšie predmety, váha sa aktivuje a zobrazí sa iba hmotnosť posledného pridaného predmetu.

##### ● Vypnutie

Váha sa automaticky vypne:

- **po 2 minútach**, ak sa z vážiacej plochy neodstránia žiadne predmety
- **po 8 minútach**, ak sa z vážiacej plochy odstránia predmety

##### ● Funkcia UNIT (jednotka)

Váha je prednastavená na metrický merný systém, údaje sa zobrazujú v gramoch.

Ak chcete zmeniť merné jednotky, stlačte „UNIT“ **(20)**.

Aktuálna merná jednotka sa zobrazí v spodnej časti displeja váhy, na displeji **(24)**

##### ● Funkcia ZERO (nula)

Funkcia **ZERO (19)** umožňuje vynulovať numerický displej váhy bez ohľadu na to, či sa na vážiacej ploche **(15)** nachádzajú nejaké predmety.

**Poznámka:** ukazovateľ **ZERO (23)** sa vypne vo chvíli, keď sa na vážiacu plochu pridajú alebo sa z nej odoberú predmety (vtedy sa znovu zobrazí hmotnosť predmetov).

##### ● Funkcia TARE (hmotnosť obalu)

Funkcia **TARE (18)** umožňuje postupne vážiť potraviny bez toho, aby ste ich museli odstraňovať z vážiacej plochy. Takto môžete zistiť tak hmotnosť každej jednotlivkej potraviny, ako aj celkovú hmotnosť.

#### **použitie:**

- položte na vážiacu plochu prvý predmet, na displeji **(22)** sa **zobrazí hmotnosť „1“**

- **stlačte „TARE“ (18)**, hmotnosť na displeji **(22)** sa vynuluje

- pridajte na vážiacu plochu ďalší predmet, na displeji **(22)** sa **zobrazí hmotnosť „2“**

- **stlačte znovu „TARE“ (18)**, na displeji **(22)** sa **zobrazí hmotnosť „1“ + hmotnosť „2“**

**Poznámka:** je možné pridávať predmety až do najvyššej nosnosti váhy

**Poznámka:** ak chcete z výslednej hodnoty vylúčiť hmotnosť nádoby, pri spustení funkcie použite aj funkciu **ZERO (19)**

**Poznámka:** na deaktiváciu funkcie **TARE** stlačte „ZERO“ **(19)**

##### ● Funkcia HOLD (podržať)

Funkcia **HOLD (17)** umožňuje uložiť do pamäti zobrazenú hmotnosť a neskôr ju buď zobraziť, pridať alebo odpočítat od nového predmetu položeného na váhe. Hmotnosť zostane uložená v pamäti až do vypnutia váhy.

#### **použitie:**

- položte predmet na vážiacu plochu

- **stlačte a podržte „HOLD“ (17)**, až kým hmotnosť na displeji nezačne blikať: hodnota sa uložila do pamäti

**Poznámka:** môžete odstrániť predmet z váhy a pokračovať v jej používaní so všetkými funkciami.

**Poznámka:** ak chcete do pamäti uložiť novú hmotnosť, znovu stlačte a podržte tlačidlo. V pamäti zostane uložená iba posledná hodnota.

V ktorejkoľvek chvíli je možné stlačením tlačidla „HOLD“ **(17)** zobraziť uloženú hodnotu, ktorá potom bliká na displeji **(23)** niekoľko sekúnd.

Ak počas tohto intervalu znovu stlačíte tlačidlo „HOLD“ **(17)**, **uložená hmotnosť sa pripočíta k hmotnosti, ktorá je aktuálne na váhe.**

Na displeji **(23)** sa zobrazí výsledná hodnota a ukazovateľ „HOLD“ **(23)** ostane svietiť, čo signalizuje, že funkcia je stále aktívna.

Ak znovu stlačíte „HOLD“ **(17)**, **od hmotnosti zobrazenej na displeji sa odpočíta hmotnosť uložená v pamäti.**

Na displeji **(23)** sa zobrazí hodnota rozdielu a funkcia sa **automaticky vypne.**

**Příklad:**

- hmotnosť uložená v pamäti: 1 kg
- hmotnosť prítomná na váhe pri aktivovaní funkcie: 2 kg
- výsledná suma sčítania, zobrazená na displeji: 3 kg (1 kg + 2 kg)
- hmotnosť po odpočítaní, pred vypnutím funkcie: 2 kg (3 kg - 1 kg)

**● Funkcia LOCK (zablokovať)**

Funkcia **LOCK (21)** zablokuje použitie váhy, aby sa predišlo jej aktivácii v prípade, že sa na vážiacu plochu položia nejaké predmety.

Na aktiváciu tejto funkcie **stlačte a podržte „LOCK“ (21), až kým sa displej váhy nevypne.**

Na deaktiváciu funkcie postupujte tým istým spôsobom: **stlačte a podržte „LOCK“ (21), až kým sa displej váhy znovu nezapne.**

**Poznámka:** po 30 minútach od aktivácie funkcie LOCK sa váha vypne a funkcia LOCK sa deaktivuje.

#### 4.1 Tabuľky výkonu

| Stupeň výkonu |            | Typ varenia                                  | Použitie stupňa<br>(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.

Soľ, 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 a nečakaných 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 čistiacimi 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 čistiacimi 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 nepríjemné zápachy pochádzajúce z varenia.

Produkt je vybavený štyrmi filtračnými batériami, ktoré vďaka aktívnemu uhlíku udržiavajú zápach. 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 nastáva po viac alebo menej dlhom použití v závislosti od typu varenia a pravidelnosti čistenia tukových filtrov. Tieto pachové filtre sa nedajú obnoviť a musia sa vymeniť, keď sa rozsvieti kontrolka.

#### **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                | Vnútna teplota elektronických častí je príliš vysoká                                   | Pred ďalším použitím počkajte, kým varná doska vychladne |
| E3                                                         | Nevhodná nádoba                                                       | Strata magnetických vlastností                                                         | Odstráňte hrniec                                         |
| E5                                                         | Komunikačné problémy medzi užívateľským rozhraním a indukčným modulom | Do modulu neprichádza prúd, napájací kábel nie je správne pripojený alebo je poškodený | Odpojte varnú dosku od siete a skontrolujte pripojenie   |
| <b>Pre všetky signalizácie chyby ( E ... U ... C ... )</b> | 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. légterű 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-szabályozó 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 munkálatokat 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 szűrpk

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<sup>-05</sup> 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 szénműtrő(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 kívülre (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 elszívótéljesítményt és drasztikusan növelik a zajszintet.

Erre vonatkozó minden felelősség kizárt.

! Használja a szükséges legrövidebb hosszt.

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

! Kerülje a csatolomazakaszban a drasztikus cseréket.



### Szűrőverzió

**8. ábra** A beszívott levegőt megfelelő zsírszűrővel és szagszűrővel 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 szénzűrők, amelyek (tanulmányozza a kézikönyv Karbantartás - Aktív szénzűrő 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](http://www.elica.com) és [www.shop.elica.com](http://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 bekezdésben hivatkozott irányelvek be nem tartása miatt bekövetkező személyi, dologi vagy állatokat ért károkat.
  - 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 mm<sup>2</sup> vezető keresztmetszetű kábelt, e teljesítmény felett pedig 4 mm<sup>2</sup> 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 kötést 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!

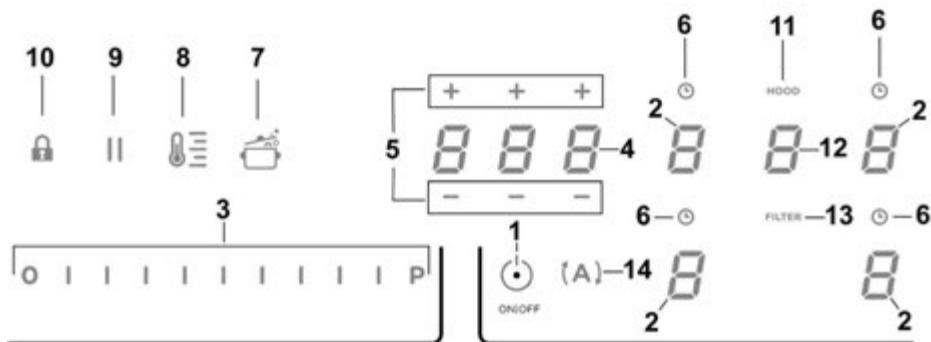
**Megjegyzés:** a termék helyes telepítéséhez javasolt a csöveket a következő jellemzőjű ragasztószalaggal szalagozni:

- 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 / Display (Kijelző)

- |                                                                                                                                                              |                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| 1. Főzőlap/elszívó <b>ON/OFF</b>                                                                                                                             | 8. Hőmérséklet Manager Aktiválása (Warming Function - Melegítő Funkció) |
| 2. Főzőzóna kiválasztása                                                                                                                                     | 9. Szünet                                                               |
| Főzőzóna kijelzője                                                                                                                                           | 10. Key Lock (Biztonsági zárolás)                                       |
| 3. Power Level (Teljesítményszint) és Elszívási teljesítmény növelése/csökkentése<br>Power Level (Teljesítményszint) és Elszívási teljesítmény megjelenítése | 11. Elszívó aktív jelző<br>Szűrők Telítettsége Jelző Aktiválása         |
| 4. "STAND_ALONE" Timer (Időzítő) aktiválása<br>Display (Kijelző): "STAND_ALONE" Timer (Időzítő) / Főzőzóna Timer (Időzítő)                                   | 12. Elszívó Kiválasztása/Aktiválása<br>Elszívó Display (Kijelző)        |
| 5. "STAND_ALONE" Timer (Időzítő) idejének Növelése/Csökkentése / Főzőzóna Timer (Időzítő)                                                                    | Szén/kerámia szűrő telítettség Display (Kijelző) – Zsírszűrő            |
| 6. Főzőzóna Timer (Időzítő) Aktiválása<br>Főzőzóna Timer (Időzítő) Jelző aktív                                                                               | 13. Szűrők Telítettségének Reset (Visszaállítása)                       |
| 7. Automatic Heat Up (Automata Melegítő) Aktiválása                                                                                                          | 14. Elszívó automata funkció aktiválása                                 |

## 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 edény, illetve ha az rosszul van 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  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 kijelzőn az alábbiak jelennek meg:

|                                                 |                                                                                     |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Főzőzóna bekapcsolva                            |    |
| Power Level (Teljesítményszint)                 |    |
| Residual Heat Indicator (Fennmaradó hő kijelző) |    |
| Pot Detector (Edény felismerő)                  |   |
| Aktív Bridge funkció                            |  |
| Hőmérsékletkezelő funkció aktív                 |  |
| Child Lock funkció bekapcsolva                  |  |
| Szünet funkció                                  |  |
| Automatic Heat UP (Automata Melegítő) funkció   |  |

## A főzőlap jellemzői

### ● Safe Activation (Biztonságos Aktiválás)

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 kijelzőn, a  szimbólummal.

## Működés

**Megjegyzés:** Bármilyen funkció aktiválásához először aktiválja a kívánt zónát

### ● Bekapcsolás

Röviden nyomja (érintse) meg a főzőlap/elszívó  **ON/OFF**

(BE/KI) (1) gombját: a szimbólum  felgyullad; ha továbbra is nyomja a gombot, **az összes rendelkezésre álló funkció néhány pillanatra láthatóvá válik, majd csak a legfontosabbak maradnak aktívak; a többit lehet használni, és később aktiválódnak, a berendezés használata közben.**

### **FONTOS:**

**az összes rendelkezésre álló gomb kis intenzitású fénnel fog világítani, és csak akkor válnak intenzívebbé, amikor aktiválódnak.**

Ismét nyomja meg  a bekapcsoláshoz

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

### ● Főzőzóna kiválasztása

Érintse (nyomja) meg a kívánt főzőzónához tartozó

**Választás/Kijelző (2) területet.**

### ● Power Level (Teljesítményszint)

A főzőlapon 9 teljesítményszint van

Érintse meg és ujjait futtassa végig a **Kiválasztósáv (3) mentén:**

jobbra a teljesítményszint növeléséhez;

balra a teljesítményszint csökkentéséhez.

**A beállított teljesítményszint megjelenik a**

**Választás/Kijelző (2) területen**

### ● Power Booster (Teljesítményfokozó)

A terméken van egy kiegészítő teljesítményszint (a  szinten túl), amely 5 percen keresztül aktív marad, majd a teljesítmény visszatér az előző szintre.

Érintse meg és futtassa végig ujjait a **Kiválasztósáv (3)** mentén (a  szinten túl) és aktiválja a Power Booster-t (Teljesítményfokozót)

A Power Booster (Teljesítményfokozó) szint a Választó/Kijelző (2) területen van feltüntetve a "P" szimbólummal

### ● 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  (10) gombot

#### Ismételje meg a műveletet a kikapcsoláshoz.

**Megjegyzés:** ha bármelyik másik funkciót megnyomják,

miközben a Key Lock aktív, a  szimbólum villogni kezd jelezve, hogy a funkciót használják és a kikapcsolásra akkor kerülhet sor, ha a lapon kívánnak beavatkozni.

### ● 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:

- a bekapcsolt főzőzónából nyomja meg  (7) gombot
- a Kijelzőn (2) villogva megjelenik egy "A", mely a főzőzónában a beállított teljesítménnyel váltakozik

A főzőzóna teljesítményszintjét növelve: az Automatic Heat Up (Automata Melegítő) funkció aktív marad, az új hőmérséklet beállításával;

A főzőzóna teljesítményszintjét csökkentve: az Automatic Heat (Automata Melegítő) funkció kikapcsol.

**Megjegyzés:** egy másik főzőzóna egyidejű kiválasztásával

a szimbólum  (7) ismét kis intenzitású fénnel fog világítani, így ehhez a zónához is aktiválni lehet a funkciót; a funkció továbbra is aktív marad abban a zónában, ahol már beállításra került, amint az a Kijelzőn (2) látható

### ● Hőmérséklet Manager (Warming Function - Melegítő Funkció)

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

funkció a  gomb első megnyomásakor aktiválódik. Annak a zónának a kijelzőjén (2), amelyiken a Temperature Manager (Hőmérséklet Manager) működik, megjelenik a  szimbólum

**Megjegyzés:** egy másik főzőzóna egyidejű kiválasztásával a

szimbólum  (8) ismét kis intenzitású fénnel fog világítani, így ehhez a zónához is aktiválni lehet a funkciót; a funkció továbbra is aktív marad abban a zónában, ahol már beállításra került, amint az a Kijelzőn (2) látható

- Ismét nyomja meg  (8) az inaktíváláshoz és a kikapcsoláshoz, amíg a Kijelzőn (2) kijelzett szint vissza nem áll .

**Megjegyzés:** ha több zóna működik Temperature Manager (Hőmérséklet Manager) funkcióban (Warming Function - Melegítő Funkció), először ki kell választani a kívánt zónát a **Választó (2)** zóna révén;

a funkciót a **Választósávval (3)** is lehet inaktíválni, a **Power**

**Level-t (Teljesítményszintet)** "A" állítva.

### ● Szünet

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

#### Bekapcsolás:

- nyomja meg "II" (9)
- a kijelzőn megjelenik a villogó "II" (2)

#### A funkció kiiktatásához:

- nyomja meg  (9) a **Választósáv (3)** felgyulladás
- nyomja/érintse meg a **Választósávot (3)** a funkció inaktíválásához

**Megjegyzés:** az inaktíválás következtében helyreállnak a főzőlap szünet előtti körülményei, és a főzőlap a korábban beállított beállításokkal üzemel tovább.

**Megjegyzés:** ha 10 perc után a **Szünet funkció**t nem állítja le, a főzőlap automatikusan kikapcsol.

**Megj.:** a **Szünet Funkció** nincs hatással az elszívásra

### ● Timer "STAND ALONE" ("STAND ALONE" időzítő)

A Timer funkció egy a főzőlaptól (és az elszívó zónától) független visszaszámlálás.

A Timer (Időzítő) a **Zóna/Display (Kijelző) (4)**

megnyomásával aktiválódik

Használja a szimbólumokat   (5) a Timer (Időzítő) idejének beállításához, mely a **Zónában/Kijelzőn (4)** jelenik meg

**Megj.:** várjon 10 másodpercet más parancsgomb megnyomása nélkül, amíg a visszaszámlálás beindul.

A Timer (Időzítő) formátuma 

- . az órákhoz: 0-tól 9-ig állítható be

-  a percekhez: 0 - 59

A **Zónában/Kijelzőn (4)** megjelenik a fennmaradó idő; a visszaszámlálás végén hangjelzés hallatszik

**Megj.:** a visszaszámlálás megjelenítésében, amikor már csak 10 percnél kevesebb van vissza, az alábbi formátum jelenik meg

- . perc

-  másodperc

flyamatosan világító ponttal

#### A Timer kikapcsolásához:

• válassza ki a **Zónát/Kijelzőt (4)**

• állítsa be a **Timer (Időzítő)** idejét  a   (5) segítségével

### ● Főzőzónák Timer (Időzítő)

A Főzőzónák Timer (Időzítő) funkciója egy olyan visszaszámlálás, amelyet egyidejűleg minden főzőzónán be lehet állítani

A beállított időszak végén a főzőzónák automatikusan kikapcsolnak és a felhasználót e célú szolgáló hangjelzés figyelmezteti.

#### Főzőzónák Timer (Időzítő) funkciójának aktiválása

• Érintse (nyomja) meg a **Választó/Kijelző (2)** területet (power level ≠ 0)

• Nyomja meg a főzőzónához tartozó  (6) gombot

• Használja a szimbólumokat   (5) a Timer (Időzítő) idejének beállításához, mely a **Zónában/Kijelzőn (4)** jelenik meg;

a szimbólum  (6) a beállítás közben villog

**Megj.:** várjon 10 másodpercig más parancsgomb megnyomása nélkül, amíg a Főzőzónák Timer (Időzítő) újraindul.

**Megj.:** ismét nyomja meg hosszasan  (6), a Főzőzóna Timer (Időzítő) törölődik

**Igény esetén a műveletet több főzőzónához meg lehet ismételni.**

**Megjegyzés:** minden egyes főzőzónához eltérő Timer-t (Időzítő) lehet beállítani; a display-n (Kijelzőn) (4) megjelenik az akkor kiválasztott főzőzóna visszaszámlálása; ha semmilyen zónát nem választ ki, nyomja meg a Kijelzőt (4) megjelenik a "STAND-ALONE" Timer (Időzítő) visszaszámlálása.

**A visszaszámlálás módja megegyezik a "STAND-ALONE" Timer (Időzítő) módjával** (lásd az előző szakaszt **Timer "STAND ALONE" (Időzítő)**)

Amikor a timer (Időzítő) befejezte a visszaszámlálást, hangjelzés hallatszik és a főzőzóna kikapcsol.

#### A Timer kikapcsolásához:

• válassza ki a főzőzónát (2)

• állítsa be a Timer (Időzítő) idejét  a   (5) segítségével

### ● Power Limitation

A Power Limitation funkció lehetővé teszi a termék használatának beállítását a maximális áramfelvétel korlátozásával, és az összes aktív főzőzóna áramfelvételének beállításával úgy, hogy a főzőlap teljes áramfelvétele ne menjen a beállított áramfelvételi érték fölé.

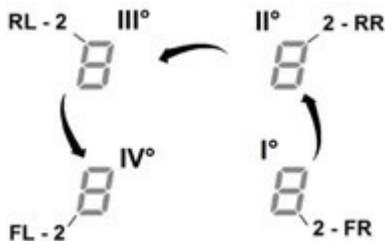
**Megjegyzés:** e beállítást kikapcsolt lappal kell elvégezni, az

■ **ON/OFF (1)** gomb megnyomása **nélkül**, a főzőlap az elektromos áramhoz való csatlakozásakor, vagy maga az áram visszakapcsolásakor, a következő 2 percen belül.

#### Power Limitation beállításához:

- nyomja meg a  gombot (amely villogni fog, a termék betáplálása első 2 percében)

- nyomva tartva a  gombot, nyomja meg egyesével a főzőzóna **Választó/Kijelzője (2)** összes területét az óra járásával megegyező irányban, a frontális jobb oldali zónától indulva (**FR**)



- minden megnyomáskor egy rövid hangjelzés hallatszik
- miután az **összes kijelzőt (2)** megnyomta, elengedheti a **[A]** gombot

ezután:

- a **bal hátsó (RL) zóna kijelzője (2)** felváltva fogja mutatni a „C” és „0” jeleket, amely azt jelzi, hogy el lehet végezni a beállítást:

válassza ki a **(2-RL)** kijelzőt

ezután görgesse le a **Választósávot (3)**, amíg a Kijelzőn nem lesz látható a „C” és „8” jel,

A Kijelzőn **(2-FL)** megjelenik az aktuális beállítás\*\*

0 = 7,4 KW  
1 = 4,5 KW  
2 = 3,1 KW

\*\* alapértelmezésben a beállítás 7,4 kW

## A Bridge funkció aktiválásához:

- egyidejűleg válassza ki a két használni kívánt főzőzónát

- a „Másodlagos” főzőzóna kijelzőjén (2) feltűnik a „” jel
- a Választósávon (3) keresztül lehetővé válik beállítani a **Működési szintet (Teljesítmény)**, amely látható lesz a „Master” főzőzóna Kijelzőjén (2)

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

**Megjegyzés:** a Bridge funkció alatt aktivált **Főzőzónák Timer (Időzítő)** mindkét főzőzóna automatikus lekapcsolását eredményezi, mivel ebben az esetben egyetlen kombinált résznek számítanak.

## A Power Limitation beállításának változtatásához

- nyomja meg a **bal frontális (FL) zóna kijelzőjét (2)**
- gördítse majd le a **Választósávot (3)** az új beállításhoz
- a kiválasztás mentéséhez nyomja meg az **ON/OFF (BE/KI) (1)** gombot 2 másodpercig; egy hosszabb hangjelzés megerősíti az elvégzett beállítást

## ● Bridge Zones

A főzőzóna a Bridge funkciónak köszönhetően képes 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 hátsó „Másodlagos” zónával együtt használható (annak ellenőrzésére, hogy melyik zóna működik ezzel a funkcióval, tekintse meg a kézikönyv ábrákat tartalmazó részét).

## AZ ELSZÍVÓ HASZNÁLATA

### ● Bekapcsolás

Röviden nyomja (érintse) meg a főzőlap/elszívó  **ON/OFF**

(BE/KI) (1) gombját: a szimbólum  felgyullad; ha továbbra is nyomja a gombot, az összes rendelkezésre álló funkció néhány pillanatra láthatóvá válik, majd csak a legfontosabbak maradnak aktívak; a többi lehet használni, és később aktiválódnak, a berendezés használata közben.

### FONTOS:

az összes rendelkezésre álló gomb kis intenzitású fénnel fog világítani, és csak akkor válnak intenzívebbé, amikor aktiválódnak.

Ismét nyomja meg  a bekapcsoláshoz

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

### ● Az elszívó bekapcsolása:

Érintse (nyomja) meg a **Választó zónát (12)** az elszívó aktiválásához

### ● Elszívási sebesség (teljesítmény):

Az elszívó 3 sebességi (teljesítmény) fokozattal rendelkezik. Érintse meg és ujjait futtassa végig a **Kiválasztósáv (3) mentén:**

jobbra a teljesítményszint növeléséhez; balra a teljesítményszint csökkentéséhez.

A beállított teljesítményszint megjelenik a **Választás/Kijelző (12) területen**

### ● Power Booster

A termék 2 kiegészítő teljesítményszinttel rendelkezik (a 3. szinten túl)

- **Power Booster (Teljesítményfokozó) 1:** 15 percre van beállítva
- **Power Booster (Teljesítményfokozó) 2:** 5 percre van beállítva,

ezt követően visszaáll a korábban beállított szintre.

Érintse meg és futtassa végig ujjait a **Kiválasztósáv (12) mentén** (a 3. szinten túl) és aktiválja a Power Booster (Teljesítményfokozó) 1-t

A Power Booster (Teljesítményfokozó) 1 szint megjelenik a **Választás/Display (Kijelző) (12)** területen a villogó "4"-es számmal

Érintse meg és futtassa végig ujjait a **Kiválasztósáv (12) mentén** (a 3. szinten túl) és aktiválja a Power Booster (Teljesítményfokozó) 2-t

A Power Booster (Teljesítményfokozó) 2 szint megjelenik a **Választás/Display (Kijelző) (12)** a villogó\*  szimbólummal

### ● Automatikus üzemmód

A szagelszívó megfelelő sebességen kapcsol be, a maximális főzési teljesítményhez az elszívási teljesítményt beállítva, a főzőzónák használatával.

Amikor a főzőzónákat kikapcsolják, az elszívó elszívási sebessége alkalmazkodik, fokozatosan csökken úgy, hogy eltávolítsa a maradék gőzt és szagokat.

A funkció aktiválásához:

Nyomja meg **(A)** (14)

**Ismételve meg a műveletet a kikapcsoláshoz.**

**Megjegyzés:** ha az automatikus üzemmód során a **Választósávval (3) 1 - 3 sebesség** kiválasztására kerül sor, az automatikus üzemmód félbeszakad; ha ellenkezőleg, a **Power Booster (Teljesítményfokozó)** kiválasztására kerül sor, az automatikus üzemmód az időzítés végéig megmarad, időközben a **"(A)"** szimbólum továbbra is villog.

### Megjegyzés: a főzőlap Automatikus üzemmód

aktiválásakor bekövetkező kikapcsolásakor az elszívó automatikusan, fokozatosan kikapcsol.

### ● Szűrők telítettség jelzője

A szagelszívó jelzi, amikor a szűrőket karban kell tartani:

### Szén/kerámia szagszűrők

**"FILTER"(13)** felgyullad

### Zsírszűrő

**"FILTER"(13)** villog

**Megj.:** ez a funkció alapértelmezés szerint inaktíválva van (aktiválása a **"Szűrők telítettség jelzőjének aktiválása"** c. szakaszban olvasható)

### ● Szűrők telítettségének visszaállítása

Miután elvégezte a szűrők karbantartását (zsír és/vagy szén/kerámia), hosszasan nyomja meg a **"FILTER" (13); "FILTER"(13)** kikapcsol, újraindítva a jelző számlálását.

## Szűrők telítettség jelzőjének aktiválása

Ez a jelző általában ki van kapcsolva.

A bekapcsoláshoz a következőképp járjon el:

- kapcsolja be az elszívó felületet a  segítségével;
  - kikapcsolt elszívó motorral és főzőzónával nyomja meg a **Választó zónát (12)**
  - hosszasan nyomja a **"HOOD"** (11) amíg a **Kijelzőn (12)** meg nem jelennek a váltakozva villogó **"F"** – **"G"** betűk
- F** = szén/kerámia szagszűrők  
**G** = zsírszűrők

### Szén/kerámia szagszűrők

- nyomja meg a **Kijelzőt (12)** akkor, amikor megjelenik az **"F"** betű
- nyomja meg **"FILTER"** (13) – villogó fény
- ismét hosszán nyomja meg **"HOOD"** (11) ,  
**hogy jóváhagyja a szén/kerámia szagszűrő jelző aktiválását**

### Zsírszűrő

- nyomja meg a **Kijelzőt (12)** akkor, amikor megjelenik a **"G"** betű
- nyomja meg **"FILTER"** (13) – fix fény
- ismét hosszán nyomja meg **"HOOD"** (11) ,  
**hogy jóváhagyja a zsírszűrő jelző aktiválását**

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

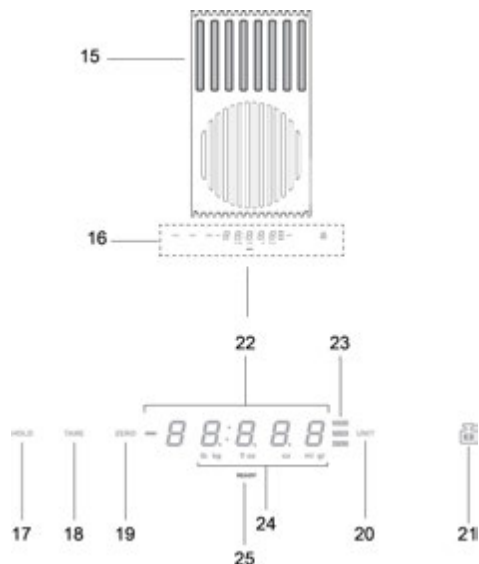
A Window érzékelőKÉSZLETTEL (csak BESZÍVÓ módban használja) a levegő beszívása mindig leáll, amikor bezárja annak a szobának az ablakát, amelyikbe telepítette a KÉSZLETET.

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, károkra, tüzesetekre vonatkozóan, amelyek a KÉSZLET hibás működésének oka és/vagy problémája valamint a hibás telepítés miatt jönnek létre.



#### Termék - Gombok - Display (Kijelző)

- 15. Súlymérési terület
- 16. Display (Kijelző)/Vezérlések
- 17. HOLD (megtart) funkció
- 18. TARE (önsúly) funkció
- 19. ZERO (nulla) funkció
- 20. UNIT (egység) funkció
- 21. LOCK (lezárás) funkció
- 22. A mérleg számkijelzője
- 23. A használatban lévő funkció mutatója
- 24. Használatban lévő mértékegység mutatója
- 25. Mérleg mutató

## A MÉRLEG HASZNÁLATA

### A termékben beépített élelmiszer mérleg található

#### **FONTOS:**

Ha a mérleget 20 cm-nél nagyobb átmérőjű edényekkel vagy tartályokkal használja, javasolt az elszívó kikapcsolása, hogy ne befolyásolja a súlyt;

**Figyelmeztetés** = az edényt vagy tartályt MINDIG a súlymérő terület középre helyezze, vigyázva, hogy az elzárja a szívási zónát.

**Figyelmeztetés** = a mérleg maximális teherbírása **10KG**; számoljon egy **+/-2g-os toleranciaszinttel** minden egyes súlymérési értékén felül.

#### **Működés**

##### **● Bekapcsolás**

A mérleg aktiválásához érintse meg a súlymérési területet (15) vagy helyezze a megmértendő terméket ugyanerre a területre; a kijelző (22) bekapcsolásakor a nulla súlyt vagy a termék súlyát mutatja

**Figyelmeztetés** = ha a súlymérési területen már vannak termékek, majd ezeket eltávolítja, a mérleg bekapcsolódik az eltávolított termék súlyának negatív előjellel történő mutatásával;

ellenkező esetben, ha hozzáad további termékeket, a mérleg csak az utoljára hozzáadott termék súlyának mutatásával kapcsolódik be

##### **● Kikapcsolás**

A mérleg automatikusan kikapcsol:

- **2 perc után**, ha a súlymérési területen **nincsenek** tárgyak
- **8 perc után**, ha a súlymérési területen tárgyak vannak

##### **● UNIT (egység) funkció**

A mérleg alapbeállítása a metrikus mértékrendszer szerinti gramm;

Nyomja meg a „UNIT” gombot (20) hogy a mértékegységet megváltoztassa;

A használatban lévő mértékegység a mérleg kijelzője alatt látható, a (24) kijelzőn

##### **● ZERO (nulla) funkció**

A „ZERO (nulla) (19) funkció lehetővé teszi, hogy a mérleg számkijelzőjét „nullára” állítsa, függetlenül attól, hogy van vagy nincs termék a súlymérési területen (15);

**Figyelmeztetés** = a ZERO (nulla) (23) jelzés kikapcsol, amint a súlymérési területre rak vagy onnan eltávolít tárgyakat (és feltűnik a tárgyak súlya);

##### **● TARE (önsúly) funkció**

A „TARE (önsúly) (18) funkció lehetővé teszi, hogy különböző élelmiszereket fokozatosan lemérje anélkül, hogy azokat el kellene távolítani a súlymérési területről

#### **használat:**

- helyezze az első terméket a súlymérési területre, a kijelzőn (22) **láthatóvá válik a súly „1”**

- **nyomja meg a „TARE (önsúly)” gombot (18)**, a kijelzőn (22) **lenullázódik a súly**

- helyezzen egy újabb terméket a súlymérési területre, a kijelzőn (22) **láthatóvá válik a súly „2”**

- **nyomja meg ismét a „TARE (önsúly) (18) gombot**, a kijelzőn (22) **láthatóvá válik az „1” + „2” súly**

**Figyelmeztetés** = további termékeket helyezhet a mérlegre, egészen addig, amíg el nem éri a maximális teherbírást

**Figyelmeztetés** = ahhoz, hogy az összsúlyból kiiktassa a tartály súlyát, először az önsúlyt mérje le, a „ZERO (nulla) (19) segítségével

**Figyelmeztetés** = a „TARE (önsúly) funkcióból való kilépéshez nyomja meg a „ZERO” (nulla) (19) gombot

##### **● HOLD (megtart) funkció**

A „HOLD (megtart) (17) funkció lehetővé teszi, hogy elmentse a megjelenített súlyt, hogy a későbbiekben előhívja, összeadja vagy kivonja a mérlegen megjelenő új súlyból; a súly a memóriában marad a mérleg kikapcsolásáig

#### **használat:**

- helyezze a terméket a súlymérési területre

- **tartsa lenyomva a „HOLD” (megtart) gombot (17)**, amíg a kijelzőn villogni nem kezd a súly: ekkor az érték el van mentve

**Figyelmeztetés** = folytathatja a súly eltávolításával a mérlegről, és az összes funkció használatával

**Figyelmeztetés** = ismételje meg a gomb hosszantartó megnyomását, hogy egy új súlyt mentsen el; csak az utolsó súly marad a memóriában.

Bármelyik pillanatban a „HOLD” gomb (17) megnyomásával lehetősége van megtekinteni az elmentett súlyt, amely a kijelzőn (23) pár másodpercig villogva jelenik meg; ha ez időn belül újra megnyomja a „HOLD” gombot (17), az **elmentett súly hozzáadódik a mérlegen megjelenített súlyhoz**;

a kijelzőn (23) megjelenik az értékek összege és a világító „HOLD” (23) visszajelzés égve marad, jelezve, hogy a funkció még aktív;

ha újra megnyomja a „HOLD” (17) gombot, a kijelzőn megjelenő súlyból kivonódik az elmentett súly;  
a kijelzőn (23) megjelenik az értékek különbsége, és automatikusan kilép a funkcióból.

**Példa:**

- elmentett súly: 1KG
- a funkció bekapcsolásakor a mérlegen megjelenő súly: 2KG
- a kijelzőn megjelenő „összeadott” súly: 3KG (1KG+2KG)
- a funkcióból való kilépés előtti „kivont” súly: 2KG (3KG – 1KG)

● **LOCK (biztonsági zárolás) funkció**

A „**LOCK (biztonsági zárolás)**” funkció (21) leblokkolja a mérleg használatát, hogy elkerülje, hogy működésbe hozza, amikor a súlymérési területre helyez különböző tárgyakat;

a funkció aktiválásához **tartsa nyomva a „LOCK” (biztonsági zárolás) (21) gombot, amíg a mérleg kijelzője ki nem kapcsol;**

Ugyanígy járjon el a funkció kiiktatásához: **tartsa nyomva a „LOCK” (biztonsági zárolás) (21) gombot, amíg a mérleg kijelzője újra vissza nem kapcsol.**

**Figyelmeztetés** = a „LOCK” funkció aktiválása után 30 perccel a mérleg kikapcsol, és a „LOCK (biztonsági zárolás) funkció kikapcsol

#### 4.1 Teljesítménytáblázat

| Teljesítmény szint     |                  | Főzés típusa                                      | Szinthasználat<br>(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.         |
|                       | Omlott                   | 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 folttisztítók.

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 kéztörölkőt vagy hasonló termékeket használjon (tartsa be a Gyártó utasításait).

#### **NE HASZNÁLJON GÓZTISZTÍTÓT!**

#### **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 biztonságban 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 zsírrészeket őrizi 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)**

Megtartja a főzésből eredő kellemetlen szagokat.

A termék négy szűrőelemmel működik, amelyek a szagokat aktív szénszűrőkkel őrzik meg. Az aktív szén egy kerámia szerkezetbe épül, amely könnyen és teljesen elérhetővé teszi a szennyeződések számára, ezzel nagyobb elnyelési felületet hozva létre. Az aktív szénrel töltött kerámia szűrőbetétek a főzés típusától és a zsírszűrők tisztításának gyakoriságától függően rövidebb-hosszabb használatot követően telítődnek. Ezeket a szagszűrőket lehet regenerálni és a jelzőfény felgyulladásakor ki kell cserélni.

**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             |
| E3                                                             | Nem megfelelő főzőedény                                                  | Az edény elvesztette mágnesességét                                                                     | Vegye le a főzőedényt                                                       |
| E5                                                             | Kommunikációs hiba a felhasználói interfész és az indukciós modul között | Nem érkezik elektromos energia a modulhoz; a tápkábel nincs helyesen csatlakoztatva vagy meghibásodott | Húzza ki a főzőlapot az elektromos hálózathoz és ellenőrizze a csatlakozást |
| <b>Az összes többi hibajelzéshez<br/>( E ... U ... C ... )</b> | 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 ( $4 \times 10^{-5}$  bar).

Този уред отговаря на изискванията на Европейска 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](http://www.elica.com) и [www.shop.elica.com](http://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 дното 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 mm<sup>2</sup> при мощност 7200 W; докато при по-големи мощности сечението трябва да е 4 mm<sup>2</sup>).

- 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 свръхнапрежение 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 разопаковате 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 пликетата 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.

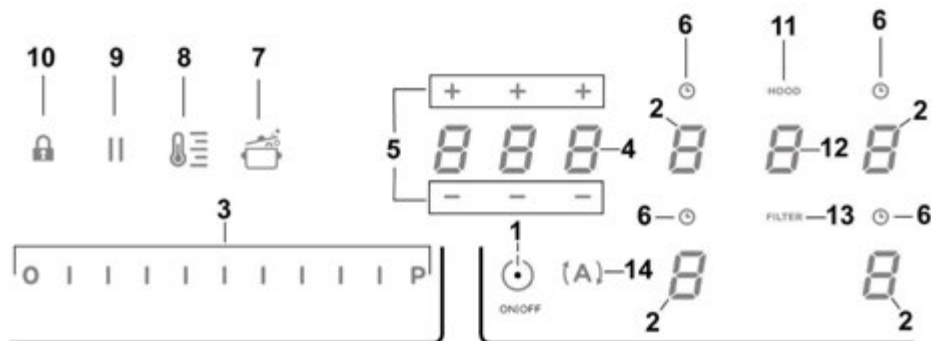
**Забележка:** за правилното инсталиране на продукта се препоръчва тръбите да се обработят с лента с лепило, със следните характеристики:

- 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 температури

## 4. Начин на употреба

### Контролен панел

**Забележка:** За да зададете дадена команда е достатъчно да докоснете (натиснете) съответните символи, чрез които са изобразени.



### Бутони / Дисплей

- |                                                                                                    |                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| 1. ON/OFF на плота за готвене/аспиратор                                                            | 8. Активиране (Температурен мениджър) (Warming Function) (Функция Нагряване) |
| 2. Избор на зона за готвене                                                                        | 9. Пауза                                                                     |
| Дисплей зоната на готвене                                                                          | 10. Key Lock                                                                 |
| 3. Увеличаване/Намаляване Power Level (Ниво на Мощност) и Мощност на Аспирация                     | 11. Индикатор активен Аспиратор                                              |
| Визуализация Power Level (Ниво на Мощност) и Мощност на Аспирация                                  | Активиране Индикатор за Запушване на Филтри                                  |
| 4. Активиране Таймер "STAND_ALONE (САМОСТОЯТЕЛЕН)"                                                 | 12. Избор/Активиране аспиратор                                               |
| Дисплей : Таймер "STAND_ALONE (САМОСТОЯТЕЛЕН)" / Таймер Зони за готвене                            | Дисплей Аспиратор                                                            |
| 5. Увеличаване/Намаляване на времето Таймер "STAND_ALONE (САМОСТОЯТЕЛЕН)" / Таймер Зони за готвене | Дисплей задръстване Филтър                                                   |
| 6. Активиране Таймер Зона за Готвене                                                               | въглен/керамичен – Филтър мазнини                                            |
| Индикатор Таймер Зона за готвене активен                                                           | 13. Ресет Задръстване Филтри                                                 |
| 7. Активиране Автоматично Нагряване (Автоматично Нагряване))                                       | 14. Активиране автоматична функция на аспиратор                              |

## 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 Bridge активирана                          |  |
| Функция Temperature Manager активна                |  |
| Функция Child Lock активирана                      |  |
| Функция Пауза                                      |  |
| Функция Automatic Heat UP (Автоматично Нагряване)) |  |

## Характеристики на плота

### ● Safe Activation (Безопасно Активиране)

Продуктът се активира само при наличие на тенджери върху зоните за готвене: процесът на нагряване 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) за кратко ON/OFF (1) плот за

готвене/ аспиратор: символът светва; продължавайки натискането, всички налични функции ще станат видими за момент, след което ще останат активни само основните; другите ще могат да бъдат използвани и ще се активират в последствие, по време на употребата на устройството.

### ВАЖНО :

всички налични функции ще бъдат осветени със слаба светлина, която ще се засили само в момента, в който бъдат активирани.

Натиснете отново за да изключите

**Забележка:** Тази функция има приоритет спрямо всички останали функции.

### ● Избор на зони за готвене

Докоснете (натиснете) зоната за Избор/Дисплей (2) съответстващ на желаната зона за готвене.

### ● **Power Level (Ниво на Мощност)**

Плотът е снабден с 9 нива на мощност

Докоснете и прехвърлете с пръсти **Лента за избор (3)**: на дясно да се увеличи нивото на мощност; на ляво да се намали нивото на мощност.

**Зададеното ниво на мощност, ще се визуализира в зоната за Избор/Дисплей (2)**

### ● **Power Booster (усилвател на мощност)**

Продуктът е снабден с едно ниво на допълнителна мощност (над нивото ) , което остава активно за 5 минути, след което мощността се връща на предходното ниво.

Докоснете и прехвърлете с пръсти **Лента за избор (3)** (над нивото ) и активирайте Power Booster (усилвател на мощност)

Нивото Power Booster (усилвател на мощност) е посочено в зоната на Избор/Дисплей (2) със символ "P" 

### ● **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.

**Активиране:**

- натиснете  (10)

**Повторете операцията за да деактивирате.**

**Забележка** : ако бъде натисната която и да е друга функция по време на Key Lock (Заклучване на Бутони)

активен, символът , ще мига за да посочи, че функцията се употребява и евентуално трябва да бъде изключена, за да се окаже въздействие върху плота.

### ● **Automatic Heat UP (Автоматично Нагряване)**

Функцията Automatic Heat UP (Автоматично Нагряване) 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:**

- от включена зона за готвене, натиснете  (7)
- на Дисплея (2) се визуализира един "H" мигащ индикатор, който се редува със зададената мощност на готварския плот

Увеличавайки нивото на мощност на зоната за готвене : функцията Automatic Heat Up (Автоматично Нагряване) остава активна, с новата настройка на температурата; Намалявайки нивото на мощност на зоната за готвене : функцията Automatic Heat (Автоматично Нагряване) се деактивира.

**Забележка** : избирайки едновременно друга зона за

готвене, символът  (7) ще се освети отново със слаба светлина, и по този начин може да се пристъпи, и за тази зона, при активиране на функцията; функцията независимо от това остава активна в зоната, в която вече е била настроена, както е посочено на Дисплея (2)

### **Temperature Manager (Температурен мениджър) (Warming Function) (Функция Нагряване)**

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 пригответените храни. Функцията Temperature Manager (Температурен мениджър) се

активира при първото натискане на бутона  На дисплея (2) на зоната, която работи в Temperature Manager (Температурен мениджър) се появява символа 

**Забележка** : избирайки едновременно друга зона за

готвене, символът  (8) ще се освети отново със слаба светлина, и по този начин може да се пристъпи, и за тази зона, при активиране на функцията; функцията независимо от това остава активна в зоната, в която вече е била настроена, както е посочено на Дисплея (2)

- Натиснете повторно  (8) за да деактивирате и изключите, докато нивото, визуализирано на Дисплей (2) достигне "P" .

**Забележка** : ако са налични повече работещи зони в Temperature Manager (Температурен мениджър) (Warming Function) (Функция Загряване) изберете първо желаната зона посредством зоната за **Избор (2)** ;

функцията може да се деактивира също посредством **Лента за Избор (3)**, довеждайки **Power Level (Ниво на Мощност)** до "0".

#### ● Пауза

Функцията Pausa (Пауза) позволява да се прекъсне всяка активна функция на плота, премествайки на стойност нула мощността на готвене.

#### Активиране:

- натиснете "II" (9)
- визуализира се "II" мигащ индикатор на дисплея (2)

#### За деактивиране на функцията:

- натиснете "II" (9)  
**Лентата за Избор (3)** светва
- натиснете/превъртете **Лентата за Избор (3)** за да деактивирате функцията

**Забележка** : деактивирането възстановява условията на плота преди паузата, плотът продължава да работи с предходните зададени настройки.

**Забележка** : ако след 10 минути, **Функцията Пауза** не бъде деактивирана, плотът се изключва автоматично.

**Забележка** : **Функцията Пауза** не оказва влияние на аспирацията

#### ● Таймер "STAND ALONE" (САМОСТОЯТЕЛЕН)

Функцията Timer (Таймер) е едно независимо устройство за обратно отброяване от зоните за готвене (и от зоната за аспирация).

Таймерът се активира натискайки отново **Зоната/Дисплея (4)**

Използвайте символите **- + (5)** за да зададете продължителността на **Таймера**, която се визуализира на **Зоната/Дисплея (4)**

**Забележка** : изчакайте 10 секунди без да натискате никаква друга команда, докато се стартира обратното преброяване.

Форматът на Таймера е **0.00**

- **0.** за часовете : подлежащи на настройка от 0 до 9
- **00** за минутите : подлежащи на настройка от 0 до 59

В **Зона/Дисплей (4)** ще се визуализира оставащото време;  
след завършване на обратното отброяване ще бъде издаден акустичен сигнал

**Забележка** : при визуализацията на обратното отброяване, за останало време под 10 минути, ще има следния формат.

- **0.** минути
  - **00** секунди
- с точка с фиксирана светлина

#### За изключване на Таймера:

- изберете **Зона/Дисплей (4)**
- задайте продължителността на Таймера на **000**, посредством **- + (5)**

#### ● Таймер Зони на Готвене

Функцията Таймер Зони на Готвене е едно обратно отброяване, което е възможно да се настрои, както и едновременно, за всяка зона за готвене  
След изтичане на зададения период, зоните за готвене се изключват автоматично и потребителят се известява със специален акустичен сигнал.

#### Активиране на функцията Таймер Зона за Готвене

- Докоснете (натиснете) зоната за **Избор/Дисплей (2)**  
(ниво мощност  $\neq 0$ )
- Натиснете **⌚ (6)** в съответствие със зоната за готвене
- Използвайте символите **- + (5)** за да зададете продължителността на Таймера, която се визуализира на **Зона/Дисплей (4)**;

по време на настройката символът **⌚ (6)** мига

**Забележка** : изчакайте 10 секунди без да натискате никаква друга команда, докато Таймерът Зона за Готвене се стартира.

**Забележка** : натискайки отново отново продължително **⌚ (6)**, Таймерът на зоната на готвене се занулява

**Ако желаете, повторете операцията за повече зони за готвене.**

**Забележка** : всяка зона за готвене Всяка зона за готвене може да има зададен различен Таймер; на дисплея **(4)** ще се появи обратно отброяване на зоната за готвене, избрана в този момент; ако не е избрана нито една зона, натискайки върху Дисплея **(4)** се визуализира обратното отброяване на Таймера "STAND-ALONE" (САМОСТОЯТЕЛЕН)

Режимът на визуализация е един и същ като на Таймера "STAND-ALONE" (САМОСТОЯТЕЛЕН) (виж предходния параграф Таймер "STAND ALONE" (САМОСТОЯТЕЛЕН))

Когато таймерът е завършил обратното преброяване, се издава един акустичен сигнал и зоната за готвене се изключва.

#### За изключването на Timer:

- изберете зоната за готвене (2)
- задайте продължителността на Таймера на 000, посредством **— + (5)**

#### ● Power Limitation

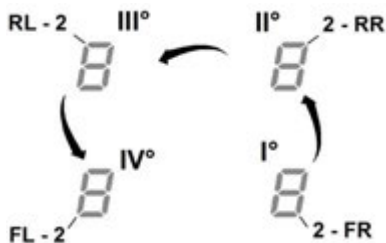
Функцията Power Limitation позволява да се зададе функционирането на продукта, като се ограничи неговата максимална абсорбция и като се регулира мощността на абсорбция на всички активни зони за готвене, като се направи така, че общата абсорбция на плота, не надвишава максималното зададено ниво на абсорбция.

**Забележка** : настройката трябва да се извърши при изключен плот, **без** да се натиска бутон **■ ON/OFF (1)**, 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 **(A)** (който ще мига, само за първите 2 минути от захранването на продукта)

- продължавайки да задържате натиснат **(A)**, натиснете една по една, всички зони на Избор/Дисплей (2) на зоните за готвене, по посока на часовниковата стрелка, започвайки от предната дясна зона (FR)



- при всяко натискане ще бъде издаден един кратък звуков сигнал

- след натискане на всички Дисплеи (2), ще бъде възможно да се отпусне бутон **(A)**

следователно:

- Дисплеят (2) от задната лява зона (RL) ще покаже в редуваща се последователност символите "С" и "0", за да покаже, че е възможно да се извърши настройката:

#### Изберете Дисплей (2-RL)

прехвърлете в последствие Лентата за избор (3), докато на Дисплея не бъдат визуализирани символите "С" и "8",

на Дисплея (2-FL) ще се визуализира текущата настройка\*\*

0 = 7,4 KW  
1 = 4,5 KW  
2 = 3,1 KW

\*\* по подразбиране настройката е зададена на 7,4 KW

#### За да смените настройката на Power Limitation

- натиснете Дисплей (2) на предната лява зона (FL)

- прехвърлете в последствие Лентата за избор (3), за да зададете новата настройка

- за да запазите направения избор, натиснете бутон **■ ON/OFF (1)**, за 2 секунди; ще бъде издаден удължен звуков сигнал за да се потвърди извършената настройка

#### ● 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 готвене, които желаете да използвате

- на Дисплей (2) на зоната за готвене “Второстепенна” се появява символа “”

- посредством Лентата за избор (3) ще бъде възможно да се зададе Нивото (Мощност) на работа, което ще бъде визуализирано на Дисплея (2) на зоната за готвене “Master”

- за да бъде деактивирана Функцията Bridge е достатъчно да бъде повторена същата процедура за активиране

**Забележка : Timer Zone за Готвене**, активиран по време на Функцията Bridge, ще доведе до автоматичното изключване на двете зони за готвене ; тъй като считат, в този случай, като обща комбинирана зона.

## УПОТРЕБА НА АСПИРАТОРА

### ● Включване

Натиснете (докоснете) за кратко  ON/OFF (1) плот за

готвене/ аспиратор: символът  светва; продължавайки натискането, **всички налични функции ще станат видими за момент, след което ще останат активни само основните; другите ще могат да бъдат използвани и ще се активират в последствие, по време на употребата на устройството.**

### ВАЖНО :

**всички налични функции ще бъдат осветени със слаба светлина, която ще се засили само в момента, в който бъдат активирани.**

Натиснете отново  за да изключите

**Забележка: Тази функция има приоритет спрямо всички останали функции.**

### ● Включване на аспиратора:

Докоснете (натиснете) **Зоната за избор (12)** за да активирате аспиратора

### ● Скорост (мощност) за аспирация:

Аспираторът е оборудван с 3 нива на скорост (мощност) на аспирация

Докоснете и прехвърлете с пръсти **Лента за избор (3):** на дясно за да се увеличи нивото на мощност; на ляво за да се намали нивото на мощност.

**Зададеното ниво на мощност, ще се визуализира в соната за Избор/Дисплей (12)**

### ● Power Booster

Продуктът има 2 допълнителни нива на мощност (над нивото 3)

- **Power Booster (усилвател на мощност)**  
1 : с темпоризатор за 15 мин.
- **Power Booster (усилвател на мощност)**  
2 : с темпоризатор за 5 min.,

след което мощността се връща на предварителното зададено ниво.

Докоснете и прехвърлете с пръсти **Лентата за избор (12)** (над нивото 3) и активирайте Power Booster (усилвател на мощност) 1

Нивото Power Booster (усилвател на мощност) 1 е посочено в зоната на Избор/Дисплей (12) с номер "4" мигащ

Докоснете и прехвърлете с пръсти **Лентата за избор (12)** (над нивото 3) и активирайте Power Booster (усилвател на мощност) 2

Нивото Power Booster (усилвател на мощност) 2 е посочено в зоната на Избор/Дисплей (12) със символ "P" мигащ

### ● Автоматично функциониране

Аспираторът ще се включи на най-подходящата скорост, според капацитета на аспирация на максималното ниво на готвене, използвано в зоните за готвене.

Когато зоните за готвене се изключат, аспираторът регулира своята скорост на аспирация, намалявайки я постепенно, за да се отстранят парите и остатъчните миризми.

За да активирате тази функция:

Натиснете  (14)

**Повторете операцията за да деактивирате.**

**Забележка:** ако по време на автоматичното функциониране се избират от **Лентата за избор (3)** скорост от 1 от 3, автоматичното функциониране се прекъсва;

ако обаче се изберат **Power Booster**, автоматичното функциониране ще се възстанови в края на зададеното време, междувременно символът  остава мигаща.

**Забележка:** в случай на изключване на плота с активно **Автоматично функциониране**, изключването на аспиратора ще настъпи автоматично, постепенно.

### ● Индикатор за запушване на филтри

Аспираторът показва, когато е необходимо, да се извърши поддръжката на филтрите:

**Филтри на миризми въглен/керамичен**

""(13) се включва

**Маслен филтър**

""(13) мига

**Забележка :** тази функция е деактивирана по подразбиране (вижте как се активира в параграф "Активиране на индикатор запушване филтри")

### ● Ресет запущване филтри

След извършване на поддръжката на филтрите (мазнини и/или въглен/керамични) натиснете продължително **"FILTER"** (13) ;

**"FILTER"** (13) се изключва, стартирайки отново преброяването на индикатора.

### ● Активиране на индикатор за запущване на филтри

Този индикатор обикновено е изключен.

За да се активира, направете следното:

- включете аспирацията посредством  ;
- с изключени мотор за аспирация и зони за готвене, натиснете **Зона по избор (12)**
- натиснете продължително **"HOOD"** (11) докогато се появят на **Дисплея (12)** буквите **"F"** – **"G"** мигащи чрез редуване

**F** = филтри миризми  
въглен/керамични

**G** = филтър мазнини

#### Филтри на миризми въглен/керамичен

- натиснете на **Дисплея (12)** в момента, в който се появи буквата **"F"**
- натиснете **"FILTER"** (13) – мигаща светлина
- натиснете отново продължително **"HOOD"** (11) за да потвърдите активирането на индикатора филтри на миризми въглен/керамичен

#### Маслен филтър

- натиснете върху **Дисплея (12)** в момента, в който се появи буквата **"G"**
- натиснете **"FILTER"** (13) – фиксирана светлина
- натиснете отново продължително **"HOOD"** (11) за да потвърдите активиране на индикатор

Този електрически уред е създаден за да бъде използван в комбинация с един КОМПЛЕКТ датчик на прозорец (не е доставен от производителя)

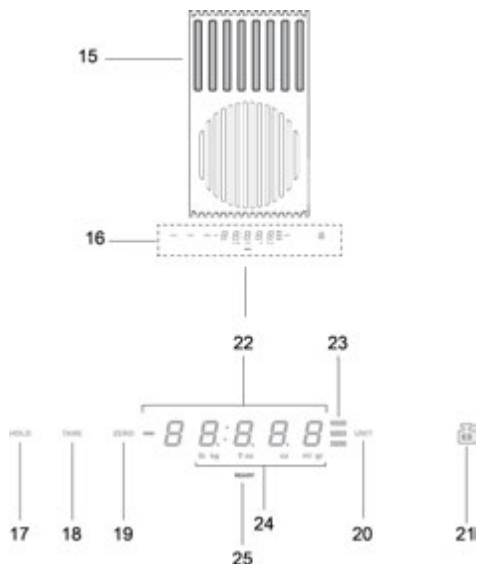
Инсталирайки КОМПЛЕКТА датчик на Прозорец (единствено при употреба в режим АСПИРАЦИЯ), аспирацията на въздух ще спре да функционира, всеки път, когато прозорецът, намиращ се в стаята, на който КОМПЛЕКТЪТ е монтиран, бъде затворен.

Препоръчва се закупуването КОМПЛЕКТ FDS- 100 Elektrotechnik Schabus, на разположение в оторизираните центрове Elektrotechnik Schabus или директно посредством интернет сайт [www.elektrotechnik-schabus.de](http://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.



# Продукт - Бутони - Дисплей

15. Зона за измерване
16. Дисплей /Команди
17. Функция HOLD
18. Функция TARE
19. Функция ZERO
20. Функция UNIT
21. Функция LOCK
22. Цифров дисплей на везната
23. Индикатор на функцията в употреба
24. Индикатор на мерната единица в употреба
25. Индикатор на везна

## Продуктът е оборудван с една вградена везна за хранителни продукти

### **ВАЖНО :**

по време на употреба на везната с тенджери или съдове, по-големи от Ø 20cm, се препоръчва да се спре аспирацията на аспиратора, за да се избегне тя да въздейства върху измерването на теглото;

**NB** = Тенджерата или съда трябва да бъдат ВИНАГИ центрирани върху зоната за претегляне, като се избегне възможността те да запушват зоната за аспирация.

**NB** = максималният товар на везната е **10KG**; вземете под внимание едно **отклонение от +/-2g** върху стойността на всяко отделно претегляне.

### **Функциониране**

#### **● Включване**

За да активирате везната, докоснете зоната за претегляне **(15)** или позиционирайте продукта за претегляне върху самата зона;

дисплей **(22)** се активира, показвайки едно тегло равно на нула или равно на теглото на продукта

**NB** = ако вече са налични продукти в зоната на измерване и те бъдат отстранени, везната ще се активира, като покаже теглото на отстранения продукт, с отрицателен знак;

обратното, ако се добавят други продукти, везната ще се активира, показвайки само теглото на последния добавен продукт

#### **● Изключване**

Везната ще се изключи автоматично:

- **след 2 минути**, ако **не** бъдат открити продукти върху зоната за претегляне

- **след 8 минути**, ако бъдат открити продукти върху зоната за претегляне

#### **● Функция UNIT**

Везната е настроена по подразбиране на метрична система за измерване, в грамове;

натиснете **"UNIT" (20)** за да смените мерната единица; мерната единица в употреба се визуализира под дисплея на везната, на дисплей **(24)**

#### **● Функция ZERO**

Функцията **"ZERO" (19)** позволява да се премести "на нула" цифровия дисплей на везната, независимо дали са налични или не продукти в зоната на измерване **(15)**;

**NB** = индикаторът **ZERO (23)** ще се изключи в момента, в който се добавят или отстранят продукти от зоната за измерване (и ще бъде върнато теглото на продуктите);

#### **● Функция TARE**

Функцията **"TARE" (18)** позволява да се измерват постепенно различните хранителни продукти, без да е необходимо да ги отстранявате от зоната за претегляне, също и да се разполага с теглото на всеки отделен елемент, както и с общото

#### **употреба :**

- позиционирайте първия продукт в зоната на измерване, на дисплея **(22)** **се визуализира тегло "1"**

- **натиснете "TARE" (18)**, теглото на дисплея **(22)** се занулява

- добавете друг продукт в зоната на измерване, на дисплея **(22)** **се визуализира тегло "2"**

- **натиснете отново "TARE" (18)** на дисплея **(22)** **се визуализира тегло "1" + тегло "2"**

**NB** = възможно е да се добавят продукти до максималното натоварване на везната

**NB** = за да се извади от общата сума теглото на съда, извършете първоначално тара посредством **"ZERO" (19)**

**NB**= за да се излезе от функцията **"TARE"** натиснете **"ZERO" (19)**

#### **● Функция HOLD**

Функцията **"HOLD" (17)** позволява да се запаzeti теглото, което се визуализира, за да се извика по-късно, само като визуализация, да се добави или да се извади към/от новото тегло, налично на везната; теглото ще остане в паметта до изключването на везната

#### **употреба :**

- позиционирайте продукта в зоната за претегляне

- **задръжте натиснат "HOLD" (17)** докато теглото на дисплея не започне да мига : стойността е била запазена

**NB** = може да се продължи, като се отстрани теглото от везната и да се използва с всички нейни функции

**NB** = повторете едно ново продължително натискане за да запазите новото тегло; ще остане в паметта само последното запазено тегло.

Във всеки един момент, натискайки **"HOLD" (17)** възможно е да се визуализира запаменената стойност, която се появява мигаща за няколко секунди на дисплея (23); до това време, натискайки повторно **"HOLD" (17)** **запамененото тегло се прибавя към теглото, налично на везната;**

на дисплея (23) се визуализира стойността на сумата и обратната светлинна връзка **"HOLD" (23)** остава включена, за да посочи, че функцията все още е активна;

натискайки отново **"HOLD" (17)** **от теглото визуализиран на дисплея се изважда запамененото тегло;** на дисплея (23) се визуализира стойността на разликата и **се излиза автоматично от функцията .**

#### **Например:**

- запазено тегло : 1KG
- тегло, налично върху везната при извикване на функцията : 2KG
- тегло "събрано", визуализирано на дисплея : 3KG (1KG+2KG)
- тегло "извадено", преди излизане от функцията : 2KG (3KG – 1KG)

#### **● Функция LOCK**

Функцията **"LOCK" (21)** блокира употребата на везната, за да се избегне нейното активиране, когато се поставят в зоната на измерване различни предмети;

за да се активира тази функция **задръжте натиснат "LOCK" (21) докато дисплеят на везната не се изключи;**

постъпете по същия начин за да деактивирате функцията : **задръжте натиснат "LOCK" (21) докато дисплеят на везната не се включи отново.**

**NB** = след 30 минути от активирането на функцията **"LOCK"**, везната се изключва и **"LOCK"** се деактивира

4.1 Таблица на мощностите

| Ниво на мощност       |                   | Начин на готвене                                                | Използвано ниво<br>(индикация за подпомагане на формирането на<br>опит и навици за готвене)                                                                         |
|-----------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Максимална<br>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<br>мощност     | 7-8               | Запичане – запържване –<br>кипене – печене                      | Идеално за запържване, поддържане на кипене,<br>готвене и печене (с кратка продължителност 5-10<br>минути)                                                          |
|                       | 6-7               | Запичане – готвене –<br>задушаване – запържване –<br>печене     | Идеално за запържване, поддържане на леко<br>кипене, готвене и печене (със средна<br>продължителност 10-20 минути), предварително<br>загряване на аксесоари         |
| Средна<br>мощност     | 4-5               | Готвене – задушаване –<br>запържване – печене                   | Идеално за задушаване, поддържане на къкрене,<br>готвене (с голяма продължителност) и объркване на<br>паста                                                         |
|                       | 3-4               | Готвене – кипване –<br>сгъстяване - разбъркване                 | Идеално за продължително готвене (на ориз,<br>сосове, печени ястия, риба) с наличие на течности<br>(например вода, вино, бульон, мляко) и за<br>объркване на паста  |
|                       | 2-3               | Готвене – кипване –<br>сгъстяване - разбъркване                 | Идеално за продължително готвене (обеми до един<br>литър: ориз, сосове, печени ястия, риба) с наличие<br>на течности (например вода, вино, бульон, мляко)           |
| Ниска<br>мощност      | 1-2               | Топене – размразяване -<br>поддържане на топло –<br>разбъркване | Идеално за омекотяване на масло, леко разтапяне<br>на шоколад и размразяване на продукти с малки<br>размери                                                         |
|                       | 1                 | Топене – размразяване -<br>поддържане на топло –<br>разбъркване | Идеално за поддържане топло на малко количество<br>прясно сготвени ястия и поддържане температурата<br>на ястия и объркване на ризото                               |
| OFF                   | Нулева<br>мощност | Повърхност за поставяне                                         | Готварският плот е в позиция stand-by или изключен<br>(с възможно наличие на остатъчна топлина след<br>завършване на готвенето, което се сигнализира чрез<br>H-L-O) |

## 4.2 Таблица за печене

| Категория<br>храни    | Ястия и начин<br>на приготвяне    | Ниво на мощност и степен на готвене                         |           |                                                |         |
|-----------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------|---------|
|                       |                                   | Първа фаза                                                  | Мощност   | Втора фаза                                     | Мощност |
| Паста, ориз           | Прясна паста                      | Загряване на водата                                         | Booster-9 | Варене на пастата и поддържане на кипенето     | 7-8     |
|                       | Прясна паста                      | Загряване на водата                                         | Booster-9 | Варене на пастата и поддържане на кипенето     | 7-8     |
|                       | Варен ориз                        | Загряване на водата                                         | Booster-9 | Варене на пастата и поддържане на кипенето     | 5-6     |
|                       | Ризото                            | Запържване и запичанена ястия                               | 7-8       | Готвене                                        | 4-5     |
| Зеленчуци,<br>варива  | Варени                            | Загряване на водата                                         | Booster-9 | Варене                                         | 6-7     |
|                       | Пържени                           | Затопляне на олиото                                         | 9         | Пържене                                        | 8-9     |
|                       | Соте                              | Загряване на аксесоара                                      | 7-8       | Готвене                                        | 6-7     |
|                       | Задушени                          | Загряване на аксесоара                                      | 7-8       | Готвене                                        | 3-4     |
|                       | Запържени                         | Загряване 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                           | Загряване 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 | Загряване 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<br>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 запушване 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 срещу миризми не могат да бъдат регенерирани и трябва да бъдат заменени при светване на индикатора за сигнализация.

**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                                | Изчакайте плота да се охлади преди да го използвате отново |
| E3                                                          | Съдът за готвене е неподходящ                                                         | Липса на магнитни свойства                                                                          | Отстранете съда за готвене                                 |
| E5                                                          | Проблеми в комуникацията между потребителския интерфейс и индукционния модул          | Не стига електрическо захранване до модула; Захранващият кабел не е свързан правилно или е дефектен | Прекъснете захранването към плота и проверете връзката     |
| За всички други сигнализации за грешка (E ... U ... C ... ) | 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<sup>-5</sup> 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 zgârierea 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 grăsime 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 modulare 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](http://www.elica.com) și [www.shop.elica.com](http://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 mm<sup>2</sup> pentru puteri de până la 7.200 W, iar pentru puteri mai mari trebuie să fie de 4 mm<sup>2</sup>).
- 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 omipolar 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 încăstrare:**

- 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 încadra 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.

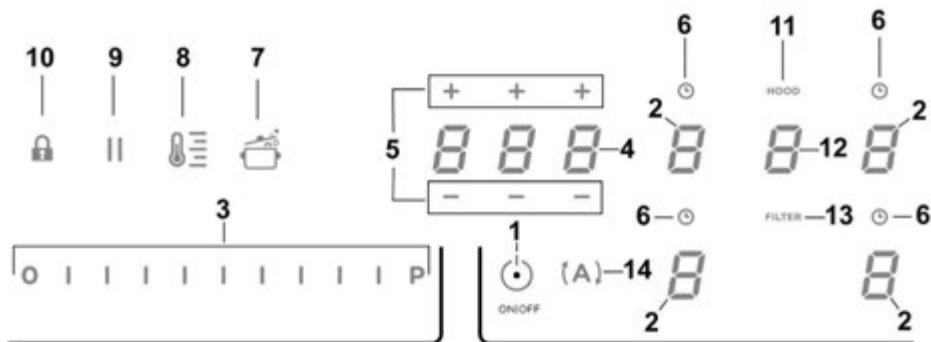
**Observație:** pentru o instalare corectă a produsului, se recomandă izolarea tubulaturilor cu un adeziv care să aibă următoarele caracteristici:

- 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 / Display

- |                                                                                                                                           |                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. ON (PORNIT)/OFF (OPRIT) plită de gătit/dispozitiv de aspirare                                                                          | 8. Activare Temperature Manager (Gestionare temperatură) (Warming Function)(Funcția de control) |
| 2. Selectați zona de gătit<br>Afișaj zona de gătit                                                                                        | 9. Pauză                                                                                        |
| 3. Creștere/reducere Power Level (Nivel de putere) și putere de aspirație<br>Afișare Power Level (Nivel de putere) și putere de aspirație | 10. Key Lock (Dispozitiv de blocare)                                                            |
| 4. Activare Timer STAND_ALONE (Temporizator autonom)<br>Display: Timer STAND_ALONE (Temporizator autonom)/<br>Temporizator zone de gătit  | 11. Indicator dispozitiv de aspirare activ<br>Activare indicator de saturație filtre            |
| 5. Creștere/reducere timp Timer STAND_ALONE (Temporizator autonom)/ Temporizator zone de gătit                                            | 12. Selectare/activare dispozitiv de aspirare<br>Afișaj dispozitiv de aspirare                  |
| 6. Activare Temporizator zone de gătit<br>Indicator Temporizator zone de gătit activ                                                      | 13. Resetare saturație filtre                                                                   |
| 7. Activare Automatic Heat Up (Căldură automată în sus)                                                                                   | 14. Activare funcție automată dispozitiv de aspirare                                            |

## UTILIZAREA PLITEI DE GĂTIT

### De știut înainte de a începe:

Toate funcțiile acestei plite de gătit sunt proiectate pentru a respecta 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  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                                             |    |
| Residual Heat Indicator (Indicator căldură reziduală)       |    |
| Pot Detector (Detector vase de gătit)                       |   |
| Funcția Bridge (Punte) activă                               |  |
| Funcția Temperature Manager (Gestionare temperatură) activă |  |
| Funcția Child Lock (Blocare pentru Copii) activă            |  |
| Funcție Pauză                                               |  |
| Funcția Automatic Heat UP (Încălzire Automată)              |  |

## 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 cazul lipsei sau îndepărtării 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 ușor  ON (PORNIT)/OFF (OPRIT)(1) plită de

 se aprinde; dacă apăsați în continuare, **toate funcțiile disponibile vor deveni vizibile câteva secunde, după care vor rămâne active doar cele principale; celelalte vor putea fi utilizate și se vor activa ulterior în timpul utilizării dispozitivului.**

### IMPORTANT:

**toate funcțiile disponibile se vor aprinde cu o intensitate redusă, care se va intensifica doar în momentul în care sunt activate.**

Apăsați din nou  pentru a stinge

**Observație:** Aceasta funcție este prioritară tuturor celorlalte.

### ● Selectare zone de gătit

Apăsați zona **Selectare/Afișaj (2)** corespunzătoare zonei de gătit dorite.

### ● Power Level (Nivel de putere)

Plita este prevăzută cu 9 niveluri de putere

Apăsați și derulați de-a lungul **Barei de selecție (3):**

spre dreapta pentru a crește nivelul puterii;

spre stânga pentru a reduce nivelul puterii.

**Nivelul de putere setat va fi afișat în zona Selectare/Afișaj (2)**

### ● **Power Booster (Amplificare putere)**

Produsul este echipat cu un nivel de putere suplimentar (peste nivelul 9), care rămâne activ timp de 5 minute, iar apoi puterea revine la nivelul utilizat anterior.

Apăsați și derulați de-a lungul **Barei de selecție (3)** (peste nivelul 9) și activați Power Booster (Amplificare putere)

Nivelul Power Booster (Amplificare putere) este indicat în zona Selectare/Afișaj (2) cu simbolul "P".

### ● **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  (10)

#### **Repetati operațiunea pentru dezactivare.**

**Observație:** dacă este apăsată orice altă funcție când Key

Lock (Dispozitiv de blocare) este activ, simbolul  va lumina intermitent pentru a indica faptul că funcția este în uz și va fi dezactivată pentru a putea acționa asupra plitei.

### ● **Automatic Heat UP (Încălzire Automată)**

Funcția Încălzire Automată 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:**

- din zona de gătit pornită apăsați  (7)
- pe afișaj (2) este afișată o "A" care luminează intermitent și alternează în funcție de puterea setată în zona de gătit

Crescând nivelul de putere al zonei de gătit: funcția Automatic Heat Up (Încălzire Automată) rămâne activă la noua setare de temperatură;  
Reducând nivelul de putere din zona de gătit: funcția Automatic Heat Up (Încălzire Automată) se dezactivează.

**Observație:** selectând simultan o altă zonă de gătit,

simbolul  (7) se va aprinde cu o intensitate redusă și astfel se va putea efectua, și pentru această zonă,

activarea funcției; funcția rămâne activă în zona în care a fost deja setată, cum este indicat pe afișaj (2)

### ● **Temperature Manager (Warming Function)** (Gestionarea temperaturii (Funcția de control))

Temperature Manager (Gestionare temperatură) este o funcție de control care permite menținerea unei călduri la o temperatură constantă la un nivel de putere optimizat; ideală pentru a menține la cald alimentele gătite deja. Funcția Temperature Manager (Gestionare temperatură) se activează

la prima apăsare a tastei .  
Pe afișaj (2) din zona care lucrează în Temperature Manager (Gestionare temperatură) apare simbolul .

**Observație:** selectând simultan o altă zonă de gătit, simbolul

 (8) se va aprinde cu o intensitate redusă și astfel se va putea efectua, și pentru această zonă, activarea funcției; funcția rămâne activă în zona în care a fost deja setată, cum este indicat pe afișaj (2)

• Apăsați din nou  (8) pentru dezactivare și oprire, până nivelul vizualizat pe Afișaj (2) este "0".

**Observație:** dacă sunt mai multe zone care funcționează în Temperature Manager (Warming Function) (Gestionarea temperaturii (Funcția de control)) selectați mai întâi zona dorită prin intermediul zonei de **Selectare (2)**; funcția poate fi dezactivată și prin intermediul **Barei de selecție (3)**, trecând **Power Level (Nivelul de putere)** la .

### ● **Pauză**

Funcția Pauză permite suspendarea oricărei funcții active pe plită, aducând la zero puterea de gătire.

#### **Activare:**

- apăsați "II" (9)
- este afișată o "II" care luminează intermitent pe afișaj (2)

#### **Pentru a dezactiva funcția:**

- apăsați  (9) se iluminează **Bara de selecție (3)**
- apăsați/derulați pe **Bara de selecție (3)** pentru dezactivarea funcției

**Observație:** dezactivarea resetează condițiile plitei dinaintea de pauză, plita continuă să funcționeze cu aceleași setări stabilite anterior.

**Observație:** dacă după 10 minute, **Funcția Pauză** nu este dezactivată, plita se oprește automat.

**Notă:** **Funcția Pauză** nu are efect asupra aspirației

#### ● **Timer „STAND ALONE” (Temporizator AUTONOM)**

Funcția Timer (Temporizator) este o numărătoare independentă a zonei de gătit (și a zonei de aspirare). Temporizatorul se activează apăsând **Zonă/Afișaj (4)**

Utilizați simbolurile   (5) pentru a seta durata **Temporizatorului** care este afișată pe **Zonă/Afișaj (4)**

**Notă:** așteptați 10 fără să apăsați altă comandă până când pornește numărătoarea inversă.

Formatul temporizatorului este 

- . pentru ore: setabile de la 0 la 9

-  pentru minute: setabile de la 0 la 59

În **Zonă/Afișaj (4)** se va afișa timpul rămas; la finalizarea numărătorii inverse, se va emite un semnal acustic

**Notă:** afișarea numărătorii inverse când au mai rămas mai puțin de 10 minute va avea următorul format

- . minute

-  secunde

lumina fiind stabilă

#### **Pentru stingerea temporizatorului:**

- selectați **Zonă/Afișaj (4)**

- setați durata temporizatorului la , cu ajutorul

  (5)

#### ● **Temporizator zone de gătit**

Funcția Temporizator zone de gătit este o numărătoare inversă care poate fi setată, chiar și simultan, pentru fiecare zonă de gătit

La sfârșitul perioadei de timp setate, zonele de gătit se opresc automat și utilizatorul este activat printr-un mesaj acustic.

#### **Activarea funcției Temporizator zone de gătit**

- Derulați (apăsați) **Selectare/Afișaj (2)**

(power level ≠ 0) (nivel de putere)

- Apăsați  (6) aferent zonei de gătit

Utilizați simbolurile   (5) pentru a seta durata temporizatorului care este afișată pe **Zonă/Afișaj (4)**;

în timpul setării simbolul  (6) luminează intermitent

**Notă:** așteptați 10 secunde fără să apăsați vreo altă comandă pentru ca temporizatorul zonei de gătit să pornească.

**Notă:** apăsând din nou îndelungat  (6), temporizatorul din zona de gătit este resetat

**Dacă doriți, repetați operațiunea pentru mai multe zone de gătit.**

**Observație:** fiecare zonă de gătit poate avea setat un temporizator diferit; pe afișaj (4) va apărea numărătoarea inversă a zonei de gătit selectate în acel moment; dacă nu este selectată nicio zonă, apăsând pe tasta Afișaj (4) este afișată numărătoarea inversă a Timer „STAND-ALONE” (Temporizator AUTONOM).

Modul de afișare a numărătorii inverse este același cu al **Timer „STAND-ALONE” (Temporizatorului AUTONOM)** (vezi paragraful precedent **Timer „STAND-ALONE” (Temporizator AUTONOM)**)

Când temporizatorul a încheiat numărătoarea inversă, este emis un semnal acustic și zona de gătit se oprește.

#### **Pentru stingerea temporizatorului:**

- selectați zona de gătit (2)

- setați durata temporizatorului la , cu ajutorul

  (5)

#### ● **Power Limitation (Limitare Putere)**

Funcția Power Limitation (Limitarea Puterii) vă permite să setați funcționarea produsului, limitând absorbția maximă și reglând puterea de absorbție a tuturor zonelor de gătit active, astfel încât absorbția totală a plitei să nu depășească nivelul maxim de absorbție setat.

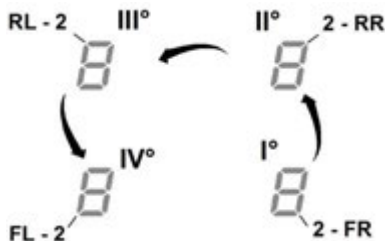
**Observație:** setarea trebuie să aibă loc cu plita oprită, **fără** a apăsa tasta **ON (PORNIT)/OFF (OPRIT)**, la momentul conectării plitei de gătit la rețeaua electrică sau la reconectarea rețelei electrice, în termen de 2 minute.

#### **Pentru a seta Limitarea Puterii:**

- apăsați 

(care va lumina intermitent, numai pentru primele 2 minute de la alimentarea produsului)

- continuând să țineți apăsat, **(A)** apăsați pe rând toate zonele de **Selectare/Afișare (2)** ale zonei de gătit, în sens invers acelor de ceasornic, pornind de la zona din față dreapta **(FR)**



- de câte ori apăsați, va fi emis un scurt semnal acustic

- după apăsarea **tuturor Afișajelor (2)**, puteți elibera tasta **(A)**

în acest moment:

- **Afișajul (2) al zonei posterioare din partea stângă (RL)** va afișa în ordine alternativă simbolurile „C” și „0”, pentru a indica faptul că puteți efectua setarea:

selecția Afișajul **(2-RL)**

defilați apoi până la **Bara de selecție (3)**, până când pe Afișaj nu vor mai apărea simbolurile „C” și „8”,

pe Afișaj **(2-FL)** va fi arătată configurarea actuală\*\*

0 = 7,4 KW  
1 = 4,5 KW  
2 = 3,1 KW

\*\* setarea implicită este de 7,4 KW

## ● 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:**

- **selecțați în același timp cele două zone de gătit pe care doriți să le utilizați**

- pe **Afișajul (2)** al zonei de gătit **„Secundare”** apare simbolul „P”

- utilizând **Bara de selecție (3)**, puteți să setați **Nivelul (Puterea) de funcționare**, care va fi afișat pe **Afișajul (2)** al zonei de gătit **„Master”** (Principală)

- pentru a dezactiva **Funcția Punte** este suficient să repetați aceeași procedură de activare

**Observație : Temporizatorul zonelor de gătit**, activat în timpul Funcției Bridge (Punte), va stinge automat ambele zone de gătit; fiind considerat, în acest caz, ca singura zonă combinată.

**Pentru a schimba setarea Power Limitation (Limitarea Puterii)**

- apăsați **Afișajul (2) zonei frontale din partea stângă (FL)**

- defilați apoi pe **Bara de selecție (3)**, pentru a seta noua configurare

- pentru a salva alegerea făcută apăsați tasta **ON (PORNIT)/OFF (OPRIT) (1)**, timp de 2 secunde; va fi emis un semnal acustic prelungit pentru a confirma reușita setării

## UTILIZAREA DISPOZITIVULUI DE ASPIRARE

### ● Pornire

Apăsați ușor **■ ON (PORNIT)/OFF (OPRIT)**(1) plită de

gătit/dispozitiv de aspirare: simbolul  se aprinde; dacă apăsați în continuare, **toate funcțiile disponibile vor deveni vizibile câteva secunde**, după care **vor rămâne active doar cele principale; celelalte vor putea fi utilizate și se vor activa ulterior în timpul utilizării dispozitivului.**

### IMPORTANT:

**toate funcțiile disponibile se vor aprinde cu o intensitate redusă, care se va intensifica doar în momentul în care sunt activate.**

Apăsați din nou  pentru a stinge

**Observație:** Această funcție este prioritară tuturor celorlalte.

### ● Pornirea dispozitivului de aspirare:

Derulați (apăsați) **Zona de selecție (12)** pentru activarea dispozitivului de aspirare

### ● Viteza (puterea) de aspirare:

Dispozitivul de aspirare este dotat cu 3 niveluri de viteză (putere) de aspirare

Apăsați și derulați de-a lungul **Barei de selecție (3)**:  
spre dreapta pentru a crește nivelul puterii;  
spre stânga pentru a reduce nivelul puterii.

**Nivelul de putere setat va fi afișat în zona Selectare/Afișaj (12)**

### ● Power Booster (Amplificare putere)

Produsul este dotat cu 2 niveluri de putere suplimentare (pe lângă nivelul 3)

- **Power Booster 1** (Amplificare putere 1): temporizato 15 min
- **Power Booster 2** (Amplificare putere 2): temporizato 5 min.,

după care puterea revine la nivelul setat anterior.

Apăsați și derulați de-a lungul **Barei de selecție (12)** (peste nivelul 3) și activați Power Booster 1 (Amplificare putere 1) Nivelul Power Booster 1 (Amplificare putere 1) este indicat în zona Selectare/Afișaj (12) cu numărul "4" care luminează intermitent

Apăsați și derulați de-a lungul **Barei de selecție (12)** (peste nivelul 3) și activați Power Booster 2 (Amplificare putere 2) Nivelul Power Booster 2 (Amplificare putere 2) este indicat în zona Selectare/Afișaj (12) cu simbolul  care luminează intermitent

### ● Funcționare automată

Hota se va porni la viteza cea mai adecvată, adaptând capacitatea de aspirare la nivelul maxim de gătit, utilizat în zonele de gătit.

Când zonele de gătit sunt oprite, hota își adaptează viteza de aspirație, reducând-o treptat, pentru eliminarea vaporilor și a mirosurilor reziduale.

Pentru a activa această funcție:

Apăsați **(A)**(14)

**Repețați operațiunea pentru dezactivare.**

**Observație :** dacă în timpul funcționării automate sunt selectate din **Bara de selecție (3)** vitezele de la 1 la 3, funcționarea automată se întrerupe; dacă este selectat **Power Booster (Amplificare putere)**, funcționarea automată va fi reluată la sfârșitul temporizării;

între timp simbolul **(A)** rămâne intermitent.

**Observație:** în cazul în care plita se stinge cu **Funcționarea automată** activă, oprirea dispozitivului de aspirare se va face automat, în mod treptat.

### ● Indicator de saturare filtre

Hota indică momentul când trebuie realizată întreținerea filtrelor:

**Filtre de carbon/ceramice pentru mirosuri**

**"FILTER"(13) se aprinde**

**Filtru de reținere grăsimi**

**"FILTER"(13) luminează intermitent**

**Notă:** această funcție este dezactivată implicit (pentru detalii privind activarea, consultați paragraful Activare indicator de saturație filtre)

### ● Resetare saturare filtre

După operațiunile de întreținere a filtrelor (grăsimi și sau carbon/ceramice) apăsați lung **"FILTER" (13)**;

**"FILTER"(13)** se stinge, determinând reluarea numărătorii indicatorului.

## ● Activarea indicatorului de saturație al filtrelor

Acest indicator este dezactivat în mod normal.

Pentru a-l activa, procedați după cum urmează:

- porniți plita de aspirație cu ajutorul ;
- când motorul de aspirație și zonele de gătit sunt oprite, apăsați **Zona de selectare (12)**
- apăsați lung **"HOOD" (11)** până când apar pe Afișaj (12) literele **"F"** – **"G"** care luminează intermitent alternativ
- F** = filtre carbon/ceramice pentru mirosuri
- G** = filtru de reținere grăsimi

### Filtre carbon/ceramice pentru mirosuri

- apăsați pe Afișaj (12) când apare litera **"F"**
- apăsați **"FILTER" (13)** – luminează intermitentă
- apăsați lung din nou **"HOOD" (11)** pentru confirmarea activării indicatoarelor filtrelor carbon/ceramice pentru mirosuri

### Filtru de reținere grăsimi

- apăsați pe Afișaj (12) când apare litera **"G"**
- apăsați **"FILTER" (13)** – luminează stabilă
- apăsați lung din nou **"HOOD" (11)** pentru confirmarea activării indicatorului filtrului de reținere grăsimi

Acest aparat electrocasnic este proiectat pentru a fi utilizat în asociere cu un KIT de senzor de Fereastră (nu este furnizat de către Producător)

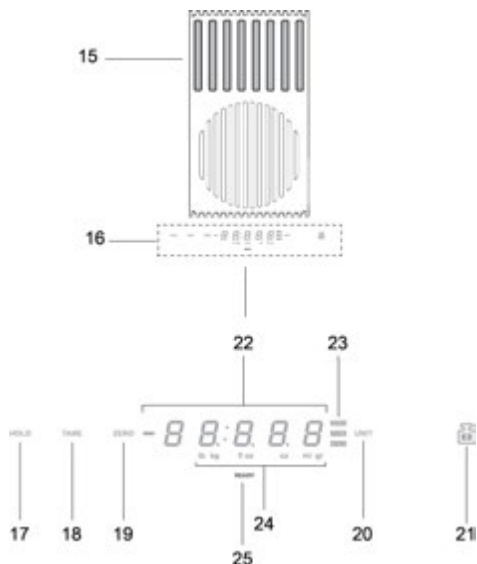
Prin instalarea KIT-ului de senzor de Fereastră (numai în modalitatea ASPIRAȚIE), aspirarea aerului se va opri ori de câte ori se închide fereastra din încăperea în care KIT-ul este instalat.

Este recomandabil să cumpărați KIT-ul100 Elektrotechnik Schabus, disponibil în centrele autorizate Elektrotechnik Schabus sau direct pe website-ul [www.elektrotechnik-schabus.de](http://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.



#### Produs - Taste - Afișaj

- 15. Suprafața de cântărire
- 16. Afișaj /Comenzi
- 17. Funcția HOLD (REȚINERE)
- 18. Funcția TARE (TARĂ)
- 19. Funcția ZERO
- 20. Funcția UNIT (UNITATE)
- 21. Funcția LOCK (BLOCARE)
- 22. Afișajul numeric al cântarului
- 23. Indicatorul funcției utilizate
- 24. Indicatorul unității de măsură utilizate
- 25. Indicator cântar

## Produsul este dotat cu un cântar pentru alimente încorporat

### **IMPORTANT:**

pe durata utilizării cântarului cu vase de gătit sau cu recipiente mai mari de Ø 20 cm, este recomandat să opriți aspirația hotei pentru a nu influența măsurarea greutății;

**NB** = Vasul de gătit sau recipientul trebuie să fie

ÎNȚOTDEAUNA centrat pe suprafața de cântărire, împiedicând astfel obstrucționarea zonei de aspirație.

**NB** = sarcina maximă a cântarului este de **10KG**; luați în calcul o **marjă de +/-2g** pe valoarea fiecărei cântăriri.

### **Funcționare**

#### ● Pornire

Pentru a activa cântarul, atingeți suprafața de cântărire (15) sau așezați produsul care trebuie cântărit pe aceasta; afișajul (22) se activează arătând o greutate egală cu zero sau egală cu greutatea produsului

**NB** = dacă există deja produse pe suprafața de cântărire și acestea sunt îndepărtate, cântarul se activează indicând greutatea produsului îndepărtat cu un semn negativ; și invers, dacă se adaugă alte produse, cântarul se activează arătând numai greutatea ultimului produs adăugat

#### ● Oprirea

Cântarul se oprește automat:

- **după 2 minute**, dacă **nu** sunt detectate obiecte pe suprafața de cântărire
- **după 8 minute**, dacă sunt detectate obiecte pe suprafața de cântărire

#### ● Funcția UNIT (UNITATE)

Cântarul este setat implicit pe sistemul de măsurare metric, în grame; apăsați „**UNIT (UNITATE)**” (20) pentru a schimba unitatea de măsură; unitatea de măsură utilizată este arătată sub afișajul cântarului, pe afișajul (24)

#### ● Funcția ZERO

Funcția „**ZERO**” (19) vă permite să aduceți „la zero” afișajul numeric al cântarului, indiferent dacă există sau nu produse pe suprafața de cântărire (15);

**NB** = indicatorul **ZERO (23)** se oprește în momentul în care se adaugă sau se scot produse de pe suprafața de cântărire (și va fi restabilită greutatea produselor);

#### ● Funcția TARE (TARĂ)

Funcția „**TARE (TARĂ)**” (18) vă permite să cântăriți treptat diferite alimente fără a le scoate de pe suprafața de cântărire, și să aveți atât greutatea fiecărui aliment în parte, cât și greutatea totală

##### **utilizare :**

- așezați primul produs pe suprafața de cântărire, afișajul (22) **arată greutatea „1”**
- **apăsați „TARE (TARĂ)” (18)**, se activează greutatea în afișajul (22)
- adăugați un alt produs pe suprafața de cântărire, afișajul (22) **arată greutatea „2”**
- **apăsați din nou „TARE” (TARĂ) (18)** afișajul (22) **arată greutatea „1” + greutatea „2”**
- NB** = puteți adăuga produse până atingeți sarcina maximă a cântarului
- NB** = pentru a exclude din suma totală masa recipientului, cântăriți inițial tara utilizând „**ZERO**” (19)
- NB**= pentru a ieși din funcția „**TARE**” (TARĂ) apăsați „**ZERO**” (19)

#### ● Funcția HOLD (REȚINERE)

Funcția „**HOLD**” (REȚINERE) (17) vă permite să memorați greutatea care a fost afișată ca apoi să faceți trimiteri la aceasta, numai în vederea vizualizării, adăugând sau scăzând din greutatea de pe cântar; greutatea va rămâne în memorie până la stingerea cântarului

##### **utilizare :**

- așezați produsul pe suprafața de cântărire
- **țineți apăsat „HOLD (REȚINERE)” (17)** până când greutatea în afișaj începe să clipească : valoarea a fost memorată
- NB** = puteți continua îndepărtând greutatea de pe cântar, utilizându-l în toate funcțiile sale
- NB** = apăsați din nou pentru mai mult timp pentru a memora o nouă greutate; va rămâne în memorie numai ultima greutate salvată.

Apăsând în orice moment „**HOLD (REȚINERE)**” (17) puteți vizualiza valoarea memorată, care apare luminând intermitent, pentru câteva secunde, pe afișajul (23); în acest interval de timp, apăsând din nou „**HOLD (REȚINERE)**” (17) **greutatea memorată este adăugată greutateii de pe cântar**; în afișajul (23) se arată valoarea sumei, iar feedback-ul luminos „**HOLD**” (REȚINERE) (23) rămâne aprins, pentru a indica faptul că funcția este încă activă; .

apăsând din nou „**HOLD**” (REȚINERE) (17) **din greutatea arătată pe afișaj se scade greutatea memorată**;

pe afișajul (23) se arată valoarea diferenței și se iese automat din funcție .

**Exemplu:**

- greutate memorată : 1KG
- greutatea de pe cântar în momentul trimerii la funcție : 2KG
- greutatea „adunată”, arătată pe afișaj : 3KG (1KG+2KG)
- greutatea „scăzută”, înainte de a ieși din funcție : 2KG (3KG – 1KG)

● **Funcția LOCK (BLOCARE)**

Funcția „**LOCK (BLOCARE)**” (21) blochează utilizarea cântarului, pentru a împiedica activarea acestuia atunci când, pe suprafața de cântărire, sunt spijinite diverse obiecte;

pentru a activa această funcție **țineți apăsat „LOCK” (BLOCARE) (21) până când afișajul cântarului se stinge**; procedați în același mod pentru a dezactiva funcția : **țineți apăsat „LOCK” (BLOCARE) (21) până când afișajul cântarului se aprinde din nou**.

**NB** = după 30 de minute de la activarea funcției „**LOCK**” (BLOCARE), cântarul se stinge și funcția „**LOCK**” (BLOCARE) se dezactivează

#### 4.1 Tabele de putere

| Nivel de putere |             | Tip de gătit                                         | Utilizare nivel<br>(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 gătită 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

| Categoria de alimente | Mâncăruri sau tip de gătit | Nivel de putere și ritm de gătire                       |           |                                          |        |
|-----------------------|----------------------------|---------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------|--------|
|                       |                            | 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     | Fierte                     | 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<br>(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<br>(daca este cu unt, puterea 6)       | 7-8       | Gătire                                   | 4-5    |
|                       | Umed/tocanite              | Rumenire cu ulei<br>(daca este cu unt, puterea 6)       | 7-8       | Gătire                                   | 3-4    |
| Pește                 | La grătar                  | Preiscaldamento della pentola                           | 7-8       | Gătire                                   | 7-8    |
|                       | Umed/tocana                | Rumenire cu ulei<br>(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    |
|                       | Fierte                     | Încălzire apa                                           | Booster-9 | Gătire                                   | 5-6    |
|                       | Clatite                    | Încălzire tigaie cu unt                                 | 6         | Gătire                                   | 6-7    |
| Sosuri                | Roșii                      | Rumenire cu ulei<br>(daca este cu unt, puterea 6)       | 6-7       | Gătire                                   | 3-4    |
|                       | Ragù                       | Rumenire cu ulei<br>(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    |
|                       | Budinci                    | 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 apare după o utilizare mai mult sau mai puțin îndelungată, în funcție de tipul de bucătărie și de frecvența cu care curățați filtrul de grăsimi. Aceste filtre de miros nu pot fi regenerate și trebuie înlocuite atunci când se aprinde indicatorul luminos de avertizare.

**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 plita să se răcească înainte de a o reutiliza                    |
| E3                                                                     | Recipient necorespunzător                                                     | Pierdere proprietăților magnetice                                                                             | Îndepărtați vasul de gătit                                                    |
| E5                                                                     | Probleme de comunicare între interfața cu utilizatorul și modulul de inducție | Modulul nu este alimentat cu curent electric;<br>Cablul de alimentare nu este conectat corect sau este defect | Deconectați plita de la rețeaua de energie electrică și verificați conexiunea |
| <b>Pentru orice alte semnalări de eroare<br/>( E ... U ... C ... )</b> | 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 пароочистители.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, на варочную поверхность, поскольку они могут нагреваться.
- Перед подключением устройства к электрической сети проверьте табличку с данными (установленную на внешней части устройства) чтобы убедиться, что напряжение и

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

### **Важно:**

- После использования выключите варочную поверхность с помощью устройства управления и не полагайтесь на детектор кастрюль.
  - Избегайте разлива жидкости, для этого, при кипячении или нагревании жидкостей уменьшите интенсивность нагрева.
  - Не оставлять нагревательные элементы включенными с пустыми кастрюлями и сковородками или без них.
  - Окончив приготовление пищи, выключите соответствующую зону.
  - Для приготовления запрещено использовать листы алюминиевой фольги или непосредственно продукты в алюминиевой упаковке. Алюминий расплавится и нанесет непоправимый ущерб вашему устройству.
  - Запрещено разогревать жестяные банки или коробки с пищевыми продуктами, предварительно не открыв их, поскольку они могут взорваться!
- Это предупреждение относится также ко всем другим типам варочных поверхностей.
- Использование высокой мощности, например, при

активации функции Booster, не подходит для разогревания 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<sup>-5</sup> 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 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 жиро- и запахоулавливающих фильтров, а затем возвращается в помещение.

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

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

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

#### **Рис. 13b**

Посетите сайты [www.elica.com](http://www.elica.com) и [www.shop.elica.com](http://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 мм<sup>2</sup> при мощности до 7200 Вт, а при большей мощности сечение должно составлять 4 мм<sup>2</sup>.
- 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.

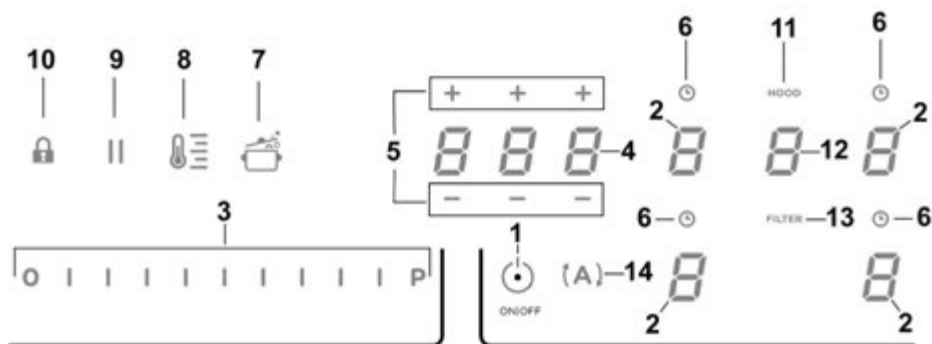
**Примечание:** для правильной установки изделия рекомендуется обернуть трубопроводы клеевой лентой, которая имеет следующие характеристики:

- 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 / дисплей

- |                                                                                                                                     |                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. ON/OFF варочной поверхности/вытяжки                                                                                              | 8. Включение Temperature Manager - управление температурой (Warming Function - функция подогрева) |
| 2. Выбор варочной зоны<br>Дисплей варочной зоны                                                                                     | 9. Пауза                                                                                          |
| 3. Увеличение/уменьшение Power Level (уровня мощности) и мощности вытяжки<br>Вывод Power Level (уровня мощности) и мощности вытяжки | 10. Key Lock (блокировка кнопок)                                                                  |
| 4. Подключение таймера "STAND_ALONE" (отдельный)<br>Дисплей: Таймер "STAND_ALONE" (отдельный) / таймер варочных зон                 | 11. Индикатор подключенной вытяжки<br>Включение индикатора загрязнения фильтров                   |
| 5. Увеличение/уменьшение времени таймера "STAND_ALONE" (отдельный)/ таймера варочных зон                                            | 12. Выбор/подключение вытяжки<br>Дисплей вытяжки                                                  |
| 6. Подключение таймера варочных зон<br>Индикатор подключенного таймера варочных зон                                                 | Дисплей загрязнения угольного/керамического фильтра - фильтр жиров                                |
| 7. Подключение Automatic Heat Up (автоматический нагрев)                                                                            | 13. Сброс загрязнения фильтров                                                                    |
|                                                                                                                                     | 14. Подключение автоматической функции вытяжки                                                    |

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Нужно знать 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 эту фазу.

Перед приближением к варочной зоне подождите, пока дисплей погаснет.

### Дисплей 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 Bridge (перекрытие) включена                           |  |
| Функция Temperature Manager (управление температурой) включена |  |
| Функция Child Lock (защита от детей) включена                  |  |
| Функция Пауза                                                  |  |
| Функция Automatic Heat UP (автоматический нагрев)              |  |

## Характеристики варочной поверхности

### ● Safe Activation (безопасное включение)

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

### ● Pot Detector (датчик наличия кухонной посуды)

Устройство автоматически определяет наличие кастрюль в варочных зонах.

### ● Safety Shut Down (Предохранительное отключение)

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

### ● Residual Heat Indicator (индикатор остаточного тепла)

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

## Работа

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

### ● Включение

Кратко нажать (провести)  ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ) (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 по отношению ко всем остальным.

### ● 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/дисплей (2) символом "  "

### ● **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 зоны 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 сигнализируется на дисплее (2)

### ● **Temperature Manager (Warming Function)** **(управление температурой, функция подогрева)**

Функция Temperature Manager управляет температурой, обеспечивая поддержание тепла при постоянной температуре на оптимизированном уровне мощности. Функция идеально подходит для поддержания в подогретом состоянии 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 зоны 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 сигнализируется на дисплее (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 в области **Выбор (2)** ; функцию можно отключить также с помощью **Панели выбора (3)**, для этого привести **уровень мощности на**



## ● Пауза

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

### Включение:

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

### Для отключения функции:

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

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

**Примечание:** если по прошествии 10 минут функцию **Pause** не отключить, варочная поверхность автоматически выключится.

**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 

-  : часы : настраиваются от 0 до 9
-  : 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

-  : минуты
  -  : секунды
- с точкой неподвижного света

### Для выключения таймера:

- выберите **зону/дисплей (4)**
- настройте продолжительность таймера на  , 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  $\neq 0$ )
- Нажмите  (6) варочной зоны

Используйте символы   (5) для настройки продолжительности таймера, которая отображается 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 настроить свой отличающийся 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).

**Режим отображения 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.

#### Для выключения таймера:

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

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

на дисплее (2-FL) отобразится текущая настройка\*\*

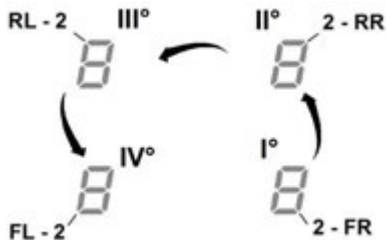
#### ● Power Limitation (ограничение мощности)

Функция ограничения мощности (Power Limitation) позволяет настраивать работу изделия на ограничение максимума потребления мощности, регулируя потребляемую мощность всех варочных зон так, чтобы общее потребление варочной поверхности не превышало заданного уровня.

**Прим.:** эта настройка должна производиться при выключенной варочной поверхности, **без** предварительного нажатия кнопки **■ ON/OFF(ВКЛ/ВЫКЛ) (1)**, в момент подсоединения устройства к сети электропитания или после повторного подсоединения, в течение 2 последующих минут.

#### Для настройки функции Power Limitation:

- нажмите кнопку **(A)**;  
(которая будет мигать только первые 2 минуты после подсоединения изделия к сети электропитания)
- продолжая удерживать кнопку **(A)** нажимать, по одной, на все участки **Выбора/Дисплеи (2)** варочных зон в направлении против часовой стрелки, начиная с передней правой (FR)



- при каждом нажатии будет издаваться короткий звуковой сигнал;

- после нажатия на **все дисплеи (2)**, можно будет отпустить кнопку **(A)**

в этот момент:

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

выбрать дисплей (2-RL)

0 = 7,4 кВт

1 = 4,5 кВт

2 = 3,1 кВт

\*\* по умолчанию установлено значение 7,4 кВт

#### Чтобы поменять настройку функции Power Limitation

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

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

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

#### ● Bridge Zones (перекрывание зон)

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 «**Ведущая**» и соответствующую зону «**Вторичная**», находящуюся в задней части (чтобы узнать, для каких зон предусмотрена данная функция, обращайтесь к иллюстрированной части данного руководства).

#### Для активации функции Bridge:

- выберите одновременно две варочные зоны, которые планируется использовать

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

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

- для отключения **функции Bridge** достаточно повторить процедуру включения

**Прим.:** Таймер варочных зон, включенный в ходе работы функции перекрывания Bridge, приведет к автоматическому выключению обеих зон, поскольку они будут регулироваться как одна объединенная зона.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЫТЯЖКИ

### ● Включение

Кратко нажать (коснуться)  ON/OFF(ВКЛ/ВЫКЛ) (1)

варочной поверхности/вытяжки, 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 нажмем  для отключения

**Примечание:** Данная функция является приоритетной по отношению ко всем остальным.

### ● 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)**

### ● Усилитель нагрева Power Booster

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

- **Power Booster (усилитель мощности) 1**  
: с уставкой таймера на 15 мин
- **Power Booster (усилитель мощности) 2**  
: с уставкой таймера на 5 мин

Затем мощность вернется к ранее заданному уровню.

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

Прикоснитесь и проведите пальцами вдоль **Панели выбора (12)** (за пределы 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 скорость отсоса 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  (14)

**Для отключения повторите действие.**

**Прим.:** если, в автоматическом режиме на **Панели выбора (3)** будут выбраны скорость от 1 до 3, автоматический режим отключается; Если выбирается **Power Booster (усилитель мощности)**, автоматический режим вновь включится после завершения отсчета таймера, а тем временем символ  будет мигать.

**Прим.:** в случае отключения варочной поверхности, находящейся в **автоматическом режиме**, выключение вытяжки произойдет автоматически и постепенно.

### ● Индикатор уровня загрязнения фильтров

Вытяжной зонт указывает на необходимость выполнения техобслуживания фильтров:

**Угольные/керамические**                      **запахоулавливающие**  
**фильтры**  
"FILTER" (13) загорается

### Жироулавливающий фильтр

"FILTER" (13) мигает

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

### ● Сброс уровня загрязненности фильтров

После завершения обслуживания фильтров (жироулавливающего и (или) угольных/керамических) длительно нажмем "FILTER" (13);  
"FILTER" (13) погаснет и начнется отсчет индикатора.

## ● Включение индикатора уровня загрязнения фильтров

Данный индикатор обычно отключен.

Для его включения выполните следующие действия:

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

**Угольные/керамические                      запахоулавливающие  
фильтры**

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

**Жироулавливающий фильтр**

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

Данное устройство может использоваться совместно с комплектом датчика Window (не поставляется производителем).

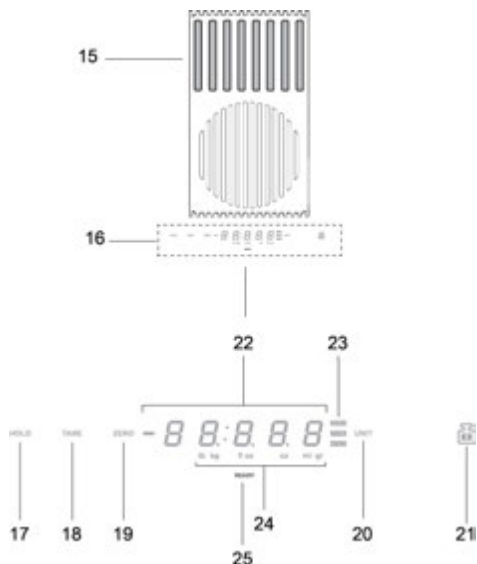
При установке комплекта датчика Window (только в случае использования в режиме ВЫТЯЖКИ), всасывание воздуха прекратится, если окно в комнате, в которой устанавливается комплект, будет закрыто.

Рекомендуется приобрести комплект FDS – 100 Elektrotechnik Schabus, доступный в авторизованных центрах Elektrotechnik Schabus, или непосредственно на сайте [www.elektrotechnik-schabus.de](http://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.



#### Прибор - Кнопки - Дисплей

- 15. Зона взвешивания
- 16. Дисплей /Органы управления
- 17. Функция HOLD (СОХРАНЕНИЕ)
- 18. Функция TARE (ТАРА)
- 19. Функция ОБНУЛЕНИЕ (ZERO)
- 20. Функция UNIT (ЕДИНИЦА)
- 21. Функция LOCK(БЛОКИРОВКА)
- 22. Цифровой дисплей весов
- 23. Индикатор функции, которая используется
- 24. Индикатор используемой единицы измерения
- 25. Индикатор весов

## Прибор имеет встроенные весы для пищевых продуктов

### **ВАЖНО:**

при использовании весов для взвешивания кастрюль или емкостей диаметром более Ø 20 см, рекомендуется выключать вытяжку зонта во избежание искажения показаний веса;

**NB** = Кастрюля или емкость должны располагаться **ВСЕГДА** по центру зоны взвешивания во избежание помех процессу вытяжки.

**NB** = макс. измеряемый вес **10 кг**; учитывайте допустимую ошибку в **+/-2г** для каждого отдельного измерения веса.

### **Работа**

#### ● Включение

Для включения весов прикоснитесь к зоне взвешивания **(15)** или просто поместите взвешиваемый продукт на эту зону;

включится дисплей **(22)**, отображая ноль или вес продукта

**NB** = если в зоне взвешивания уже были продукты, которые удаляются, весы включатся, показывая вес удаленных продуктов со знаком минус;

и наоборот, при добавлении других продуктов, весы включатся и покажут только вес последнего добавленного продукта

#### ● Выключение

Весы выключаются автоматически:

- **через 2 минуты**, если в зоне взвешивания **не** обнаруживаются объекты для взвешивания
- **через 8 минут**, если в зоне взвешивания выявлены объекты

#### ● Функция UNIT (ЕДИНИЦА)

По умолчанию весы настроены на метрическую систему, в граммах;  
для изменения единиц измерения, нажать на **"UNIT" (20)**; используемая единица измерения отображается внизу дисплея весов **(24)**

#### ● Функция ОБНУЛЕНИЕ (ZERO)

Функция **"ZERO" (19)** позволяет обнулять цифровой дисплей весов, вне зависимости от наличия продуктов в зоне взвешивания **(15)**;

**NB(на заметку)** = индикация **НУЛЯ (23)** погаснет в момент добавления или убирания продуктов в зоне взвешивания (и заменится на вес продуктов);

#### ● Функция TARE (ТАРА)

Функция **"TARE" (18)** позволяет постепенно взвешивать различные продукты, без необходимости удаления их из зоны взвешивания, определяя как вес отдельного пищевого продукта, так и их общий вес

##### **применение:**

- установить первый продукт в зоне взвешивания, на дисплее **(22)** **отобразится вес "1"**

- **нажать кнопку "TARE" (18)**, вес на дисплее **(22)** обнулится

- добавить следующий продукт в зону взвешивания, на дисплее **(22)** **отобразится вес "2"**

- **нажать еще раз на кнопку "TARE" (18)** и на дисплее **(22)** **отобразится вес "1" + вес "2"**

**NB** = можно продолжать добавление продуктов вплоть до достижения макс. допустимого веса

**NB** = для исключения из общей суммы веса сосуда, сначала выполните обнуление с сосудом функцией **"ZERO" (19)**

**NB**= для выхода из режима **"TARE"** нажмите на **"ZERO" (19)**

#### ● Функция HOLD (СОХРАНЕНИЕ)

Функция **"HOLD" (17)** позволяет сохранить в памяти вес, отображаемый на весах, для последующего вывода его с тем, чтобы посмотреть, добавить или вычесть его из новой величины веса, отображаемой на дисплее весов. Вес остается в памяти до выключения весов

##### **применение:**

- положить продукт в зону взвешивания

- **удерживать нажатой кнопку "HOLD" (17)** до тех пор, пока величина на дисплее не начнет мигать, это будет значить, что вес сохранен в памяти

**NB** = можно продолжить, удалив вес с весов, и использовать их со всеми их функциями

**NB** = при повторном продолжительном нажатии для ввода в память нового веса старый из нее стирается.

В любой момент можно отобразить сохраненную в памяти величину, нажав **"HOLD" (17)**, она появится на дисплее (23), мигая, на несколько секунд;  
в течение этого времени еще одно нажатие на **"HOLD" (17) прибавит вес из памяти к текущему весу, измеренному весами;**  
на дисплее (23) отобразится суммарная величина, а индикатор «HOLD» (23) останется гореть, указывая на то, что функция еще активна;

еще одно нажатие на **"HOLD" (17) приведет к вычитанию из веса на дисплее величины веса, сохраненной в памяти;**  
на дисплее (23) отобразится величина разницы и произойдет автоматический выход функции из активного режима.

**Пример:**

- введенный в память вес : 1 кг
- текущий вес на весах в момент включения функции: 2 кг
- суммарный вес, который отобразится на дисплее: 3 кг (1 кг+2 кг)
- вес с «вычитанием», перед выходом функции из активного режима: 2 кг (3 кг – 1 кг)

**●Функция LOCK (БЛОКИРОВКА)**

Функция **"LOCK" (21)** блокирует включение весов во избежание взвешивания различных предметов, попавших в зону взвешивания;

для ее включения **удерживать нажатой кнопку "LOCK" (21) пока не погаснет дисплей весов;**  
таким же образом функция выключается: **удерживать нажатой кнопку "LOCK" (21), пока не загорится дисплей весов.**

**NB** = через 30 минут после включения функции **"LOCK"**, весы выключаются и перестает действовать также и функция **"LOCK"**

4.1 Таблица мощности

| Уровень мощности    |               | Типология варки                                                         | Использование уровень<br>(указания сочетают в себе опыт и привычки приготовления)                                                                 |
|---------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Макс<br>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<br>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<br>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<br>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 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!**

#### 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;<br>кабель питания неправильно подключен или поврежден | Отсоедините варочную поверхность от сети питания и проверьте соединение |
| При появлении остальных сообщений об ошибках ( E ... U ... C ... ) | Обратитесь в службу технической поддержки и сообщите код ошибки      |                                                                                       |                                                                         |

## 5.3 Техническая служба помощи

Перед тем как обратиться в службу технической поддержки

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

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

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

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

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

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

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

! Не проводити електричні модифікації пристрою

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

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

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



## 1. Попередження

**Увага! Уважно дотримуйтеся наступних інструкцій:**

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

- Установка або обслуговування повинна виконуватися спеціалізованим техніком, у відповідності з інструкціями виробника та з дотриманням діючих норм безпеки. Не ремонтувати та не

замінювати частини пристрою, якщо це не обумовлено в посібнику з використання.

- Заземлення пристрою є обов'язковим.

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

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

- Не використовувати трійники та подовжувачі.

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

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

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

- Для носіїв кардіостимуляторів і активних імплантатів перед використанням індукційної робочої поверхні важливо упевнитися в тому, що вона не перешкоджатиме

нормальній роботі таких пристроїв.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Не використовувати парові очищувачі.

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

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

### **Важливо:**

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

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

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

- Закінчивши приготування їжі, вимкніть відповідну зону.

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

- Ніколи не розігрівати консерви або бляшані банки з харчовими продуктами, попередньо не відкривши

їх: вони можуть вибухнути!

Це попередження стосується також всіх інших типів варильних поверхонь.

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

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

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

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

Під час всіх операцій по встановленню та обслуговуванню використовуйте рукавички.

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

його використанням.

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

Очищення та обслуговування приладу не може виконуватися дітьми без нагляду.

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

Витяжку необхідно регулярно очищати як всередині, так і зовні (НЕ РІДШЕ ОДНОГО РАЗУ НА МІСЯЦЬ), завжди дотримуючись вказівок, зазначених в інструкції з технічного обслуговування. Недбалість щодо очищення або заміни та очищення фільтрів може привести до пожежі.

Категорично забороняється готувати їжу на відкритому вогні.

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

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

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

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

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

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

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<sup>-5</sup> бар).

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



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

Пристрій розроблений, випробуваний і виготовлений відповідно до норм:

- Безпеки: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Продуктивність: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Поради для належного використання в цілях зниження впливу на навколишнє середовище: На початку приготування увімкніть витяжку на мінімальну швидкість, залишаючи її увімкненою також на якийсь час після закінчення варіння. Збільшуйте швидкість тільки в разі великої кількості диму і пари, використовуючи функцію booster лише в окремих випадках. Для підтримки ефективності системи для зменшення запахів, замінити при необхідності вугільний/і фільтр/и. Для підтримки ефективної роботи жирового фільтра, очищуйте його в разі потреби. Для оптимізації ефективності та зниження рівня шуму, використовуйте максимальний діаметр системи повітропроводів, як описано в цьому посібнику.

## 2. Використання

### Використання робочої поверхні

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

#### Переваги:

У порівнянні з електричними поверхнями, ваша індукційна поверхня є:

- **Безпечноішоу:** менша температура на поверхні скла.
- **Швидше:** менший час розігріву їжі.
- **Точніше:** поверхня негайно реагує на ваші команди
- **Ефективніша:** 90% енергії, що поглинається перетворюється на тепло. Крім того, коли ви знімаєте каструлю з поверхні, подача тепла одразу переривається, уникаючи непотрібного розсіяння тепла.

### 2.1 Ємкості для варіння

Використовувати каструлі виключно із символом



#### Важливо:

щоб уникнути постійного ушкодження робочої поверхні, не використовуйте:

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

#### 2.1.1 Існуючі ємкості

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

#### 2.1.2 Діаметри дна каструль які рекомендуються

**ВАЖЛИВО:** якщо каструлі не належних розмірів варильні зони не вмикаються

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

### 2.2 Енергозбереження

Для досягнення найкращих результатів ми рекомендуємо:

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

**Використання 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 плінтуса .

В комплект поставки вже включені чотири секції керамічних фільтрів з активованим вугіллям для високої продуктивності. Керамічні фільтри - це інноваційні модульні вугільні фільтри, які регенеруються (див. розділ керівництва Технічне обслуговування - Вугільні фільтри). Фізико-хімічні властивості дозволяють досягти високої ефективності поглинання запахів і високої механічної міцності.

#### Мал. 13b

Відвідайте сайти [www.elica.com](http://www.elica.com) і [www.shop.elica.com](http://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, обізнаним 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 мм<sup>2</sup> для потужності до 7200 Вт; а для більших потужностей переріз повинен становити 4 мм<sup>2</sup>).
  - 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 підрізання меблів перед установкою варильної поверхні та обережно видалити стружку або залишки деревної тирси.

**ВАЖЛИВО:** використовувати однокомпонентний клей-герметик (**S**), який витримує температуру до 250° ; перед установкою, поверхні, які потрібно склеїти, необхідно ретельно очистити, видалюючи всі речовини, які можуть зашкодити склеюванню (напр.: антиадгезиви, консерванти, жири, масла, порошки, залишки старого клею і т.д.); клей розподілити рівномірно по всьому периметру рами; після склеювання залишити клей висихати приблизно на 24 години.

**Мал. 1b**

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

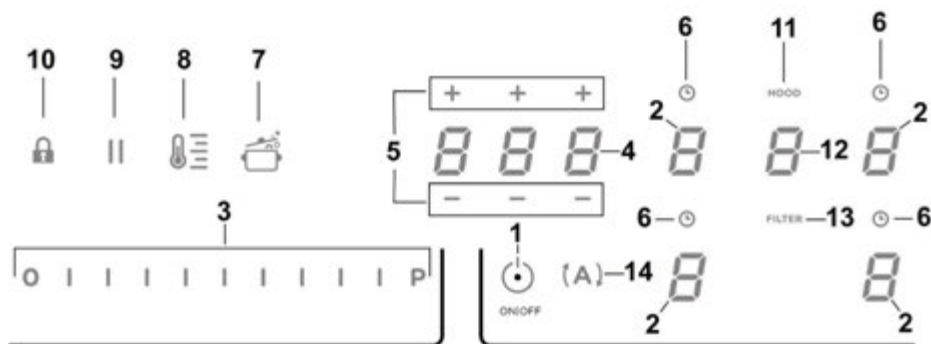
**Примітка:** для правильного встановлення виробу рекомендується обв'язати труби клейкою стрічкою, яка має такі характеристики:

- м'яка еластична плівка ПВХ з клейким шаром на основі акрилату
- відповідає стандартам DIN EN 60454
- вогнезатримуючий
- відмінна стійкість до зношування
- стійкість до перепадів температури
- може використовуватися при низьких температурах

## 4. Функціонування

### Панель управління

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



### Кнопки / Дисплей

- |                                                                                                                                                             |                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. ON/OFF (ВКЛ/ВИМК.) плити/витяжки                                                                                                                         | 8. Активація Temperature Manager (менеджера температури) (Warming Function(Функція підігріву))                      |
| 2. Вибір конфорки<br>Дисплей конфорок                                                                                                                       | 9. Пауза                                                                                                            |
| 3. Збільшення/Зменшення Power Level (рівня потужності) та потужності всмоктування<br>Відображення Power Level (рівня потужності) та потужності всмоктування | 10. Key Lock (Блокування клавіш)                                                                                    |
| 4. Активація Timer "STAND_ALONE" (таймер ОКРЕМИЙ)<br>Дисплей : Timer "STAND_ALONE" (ОКРЕМИЙ Таймер)/ Таймер конфорок                                        | 11. Індикатор увімкненої витяжки<br>Активація індикатора насичення фільтрів                                         |
| 5. Збільшення/Зменшення часу Timer "STAND_ALONE" (ОКРЕМОГО Таймера)/ Таймера конфорок                                                                       | 12. Вибір/активація витяжки<br>Дисплей витяжки<br>Дисплей насичення вугільного/керамічного фільтра - Жировий фільтр |
| 6. Активація таймера конфорок<br>Індикатор таймера конфорок активний                                                                                        | 13. Скидання насичення фільтрів                                                                                     |
| 7. Активація Automatic Heat Up (Автоматичного підігріву)                                                                                                    | 14. Активація функції автоматичної витяжки                                                                          |

## ВИКОРИСТАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

Перед початком роботи потрібно знати, що:

Всі функції цієї варильної поверхні розроблені із

дотриманням найсуворіших норм безпеки.

З цієї причини:

- Деякі функції не активуються, або автоматично вимикаються при відсутності посуду на конфорках, або коли вони погано розташовані.

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



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

### Дисплей конфорок

на дисплеях, що відносяться до конфорок, вказується:

|                                                       |  |
|-------------------------------------------------------|--|
| Конфорка увімкнена                                    |  |
| Power Level (Рівень потужності)                       |  |
| Residual Heat Indicator (Індикатор остаточного тепла) |  |
| Pot Detector                                          |  |
| Функція Bridge активована                             |  |
| 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 каструлі на конфорках: процес нагрівання не запускається або переривається в разі відсутності або видалення посуду.

### ● Pot Detector (Детектор посуду)

Пристрій автоматично визначає наявність каструлі на конфорках.

### ● Safety Shut Down (Безпечне вимкнення)

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

### ● Residual Heat Indicator (Індикатор остаточного тепла)

При вимкненні однієї або декількох конфорок наявність залишкового тепла позначається спеціальним візуальним сигналом у відповідній області дисплея символом “H”.

## Експлуатація

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

### ● Увімкнення

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

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

### ВАЖЛИВО:

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

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

### ● Вибір конфорки

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

### ● Power Level (Рівень потужності)

Поверхня обладнана 9 рівнями потужності  
Торкніться та проведіть пальцями вздовж **Строки вибору (3)**:

у напрямку праворуч, щоб збільшити рівень потужності;  
у напрямку ліворуч, щоб зменшити рівень потужності.

**Встановлений рівень потужності відображатиметься в області вибору / Дисплея (2)**

### ● Power Booster (Підсилювач потужності)

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

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

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

### ● Key Lock (Блокування клавіш)

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

#### Активация:

- натисніть  (10)

#### Для вимкнення повторіть операцію.

**Примітка** : якщо під час активної функції блокування клавіш Key Lock, натиснута будь-яка інша функція, символ



блукиматиме, що означає, що ця функція використовується, і, якщо необхідно працювати з плитою, її слід вимкнути.

### ● Automatic Heat UP (Автоматичний підігрів)

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

Ця функція доступна для рівнів потужності 1 - 8 .

### Активация:

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

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

**Примітка**: одночасно обравши іншу конфорку, символ



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

### ● Temperature Manager (Warming Function) (Менеджер Температур, Функція підігріву)

Temperature Manager - це функція управління, яка дозволяє підтримувати тепло на постійній температурі на оптимальному рівні потужності; ідеально підходить для зберігання готової їжі в теплому стані. Функція Temperature Manager активується при першому натисканні кнопки



На дисплеї (2) конфорки, що працює в даний час у режимі

Temperature Manager, з'являється символ 

**Примітка**: одночасно обравши іншу конфорку, символ



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

- Натискайте  (8), щоб відключити та вимкнути, поки на Дисплеї (2) не буде відображатися рівень "  ".

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

### ● Пауза

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

### Активация:

- натисніть "  " (9)
- відображається блимаючий символ "  " на дисплеї (2)

### Щоб вимкнути функцію:

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

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

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

**Примітка:** **Функція Пауза** не впливає на витяжку

### ● **Timer "STAND ALONE" (ОКРЕМИЙ таймер)**

Функція Timer - це зворотній відлік незалежно від конфорок (та витяжки).

Таймер активується натисканням на **Зону/Дисплей (4)**

Використовуйте символи   (5), щоб встановити тривалість **Timer**, яка відобразиться в **Зона/Дисплей (4)**

**Примітка :** зачекайте 10 секунд, не натискаючи жодної іншої команди, щоб почався відлік.

Формат Таймера – 

-  для годин : встановлених від 0 до 9
-  для хвилин : встановлених від 0 до 59

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

**Примітка :** при відображенні зворотнього відліку, на час, що залишився менше 10 хвилин, формат буде наступний

-  хвилини
  -  секунди
- з крапкою, що постійно горить

### Для вимкнення Timer (Таймер):

- оберіть **Зона/Дисплей (4)**
- встановіть тривалість таймеру **Timer** на , за допомогою   (5)

### ● **Таймер конфорок**

Функція таймера зони конфорок – це зворотній відлік часу, який можна налаштувати для кожної конфорки, навіть одночасно

По завершенню встановленого періоду часу конфорки вимикаються автоматично і користувач попереджається звуковим сигналом.

### Активация функції Timer конфорок

- Торкніться (натисніть) зону **Вибір/Дисплей (2)**  
(рівень потужності - power level  $\neq$  0)
- Натисніть  (6), що відповідає конфорці
- Використовуйте символи   (5), щоб встановити тривалість **Timer**, яка відобразиться в **Зона/Дисплей (4)**;

під час налаштування символ  (6) блимає

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

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

### При бажанні, повторіть операцію для декількох конфорок.

**Примітка:** для кожної конфорки можна налаштувати різний час таймера; на дисплеї (4) з'явиться зворотній відлік конфорки, обраної в цей момент; якщо не була вибрана жодна конфорка, натискаючи на Дисплей (4) відображається відлік **Timer "STAND-ALONE" (ОКРЕМОГО таймеру).**

**Спосіб відображення відліку такий самий для **Timer "STAND-ALONE"** (див. параграф **Timer "STAND ALONE" (ОКРЕМИЙ таймер)**)**

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

### Для вимкнення Timer:

- оберіть конфорку (2)
- встановіть тривалість таймеру **Timer** на , за допомогою   (5)

## ● Power Limitation

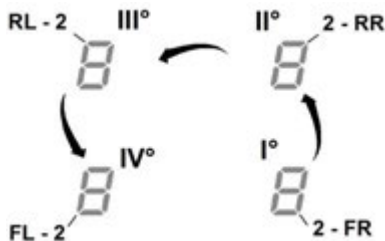
Функція Power Limitation (Обмеження потужності) дозволяє налаштувати роботу приладу, обмежуючи максимальне поглинання та регулюючи потужність споживання увімкнених конфорок таким чином, щоб загальне споживання варильної поверхні не перевищувало максимальний налаштований рівень споживання енергії.

**Примітка:** налаштування повинно відбуватися на вимкненій поверхні, **не** натискаючи кнопку **ON/OFF (1)**, в момент під'єднання плити до електромережі або під час повторного увімкнення самої електромережі протягом 2 наступних хвилин.

### Для налаштування Power Limitation :

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

- тримаючи натиснутою кнопку **(A)**, натискайте по одній за раз усі зони **Вибір/Дисплей (2)** конфорок у напрямку проти годинникової стрілки, починаючи з правої передньої конфорки (**FR**)



- при кожному натисканні прилад подає короткий звуковий сигнал

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

тепер:

- **Дисплей (2) задньої лівої конфорки (RL)** послідовно відображатиме символи "С" та "0", що означає можливість виконання налаштування:

### Оберіть Display (Дисплей) (2-RL)

після чого прокрутіть **Панель вибору (3)**, поки на Дисплеї не відобразатимуться символи "С" та "8",

на Дисплеї (2-FL) відобразатиметься поточне налаштування\*\*

0 = 7,4 кВт

1 = 4,5 кВт

2 = 3,1 кВт

\*\* Налаштування за замовчуванням встановлюється на 7,4 кВт

### Щоб змінити налаштування Power Limitation (обмеження потужності)

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

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

- щоб зберегти зроблений вибір, натисніть кнопку **ON/OFF (1)**, на 2 секунди; ви почуєте тривалий звуковий сигнал, що підтверджує збереження налаштування

## ● Bridge Zones

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

Можна використовувати комбінації передніх конфорок "Головна" з відповідними конфорками позаду "Вторинна"

(для того, щоб перевірити, для яких конфорок передбачена ця функція, див. ілюстровану частину цього посібника).

### Для активації функції Bridge:

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

- на **Дисплеї (2)** конфорки "Вторинна" з'явиться символ "P"

- за допомогою **Панелі вибору (3)** можна налаштувати **Рівень (Потужність) роботи**, який відобразатиметься на **Дисплеї (2)** конфорки "Головна"

- щоб вимкнути **Функцію Bridge** достатньо повторити ту саму процедуру активації

**Примітка:** Таймер конфорок, увімкнений під час Функції Bridge, призведе до автоматичного вимкнення обох конфорок; оскільки вони вважатимуться, у цьому випадку, однією об'єднаною зоною.

## ВИКОРИСТАННЯ ВИТЯЖКИ

### ● Увімкнення

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



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

### ВАЖЛИВО:

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

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

### ● Увімкнення витяжки:

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

### ● Швидкість (потужність) витяжки:

Витяжка оснащена 3 рівнями швидкості (потужності) всмоктування  
Торкніться та проведіть пальцями вздовж **Строки вибору (3)**:  
у напрямку праворуч, щоб збільшити рівень потужності;  
у напрямку ліворуч, щоб зменшити рівень потужності.

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

### ● Power Booster

Пристрій оснащений 2 додатковими рівнями потужності (окрім рівня 3)

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

після чого швидкість повертається до рівня, встановленого раніше.

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

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

### ● Автоматичне функціонування

Витяжка увімкне оптимальну швидкість, регулюючи потужність всмоктування на максимальному рівні приготування, що використовується на конфорках.  
Коли конфорки вимикаються, витяжка підлаштовує свою швидкість всмоктування, поступово зменшуючи її, таким чином усуваючи залишкові пари та запахи.

Щоб активувати цю функцію:

Натисніть **(A)** (14)

*Для вимкнення повторіть операцію.*

Примітка: якщо під час автоматичного функціонування з **Панелі вибору (3)** обираються швидкості від 1 до 3, автоматичне функціонування переривається; якщо ж обирається **Power Booster** (підсилювач потужності), автоматичне функціонування відновиться по закінченню тривалості функції, а символ **(A)** залишається блимати.

Примітка: у випадку вимкнення варильної поверхні з увімкненим **Автоматичним функціонуванням**, вимкнення витяжки відбувається автоматично, поступово.

### ● Індикатор насичення фільтрів

На витяжці вказується, коли необхідно виконати обслуговування фільтрів:

**Фільтр вугільний/керамічний проти запахів**  
"FILTER" (13) вмикається

### Жировий фільтр

"FILTER" (13) блимає

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

### ● Reset (скидання) насичення фільтрів

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

## ● Активація індикатора насичення фільтрів

Зазвичай цей індикатор вимкнений.

Щоб активувати його, виконати наступне:

- увімкніть витяжну поверхню за допомогою  ;
- коли двигун витяжки та конфорки вимкнені, натисніть

### Зона вибору (12)

- тривало натисніть **"HOOD"** (11), поки не з'явиться на Дисплеї (12) літери **"F"** – **"G"**, що блимають по черзі

**F** = вугільні/керамічні фільтри

проти запахів

**G** = фільтр проти жиру

### Фільтр вугільний/керамічний проти запаху

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

### Жировий фільтр

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

Цей побутовий електроприлад призначений для використання в поєднанні з комплектом датчика Window (не постачається виробником)

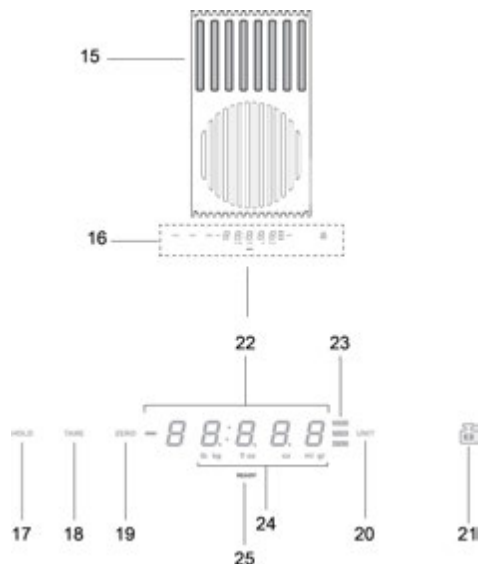
Встановивши комплект датчика Window (лише у випадку використання в режимі ВСМОКТУВАННЯ), всмоктування повітря припиняється кожного разу, коли вікно в кімнаті, на якому встановлено комплект, виявиться зачиненим.

Рекомендується придбати комплект KIT FDS – 100 Elektrotechnik Schabus, що продається в авторизованих сервісних центрах Elektrotechnik Schabus або безпосередньо на сайті [www.elektrotechnik-schabus.de](http://www.elektrotechnik-schabus.de).

• Електричне підключення комплекту 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.



#### Виріб - Кнопки - Дисплей

- 15. Зона зважування
- 16. Дисплей / Кнопки
- 17. Функція HOLD
- 18. Функція TARE
- 19. Функція ZERO
- 20. Функція UNIT
- 21. Функція LOCK
- 22. Числовий дисплей ваг
- 23. Індикатор функції, що використовується
- 24. Індикатор одиниці виміру, що використовується
- 25. Індикатор ваг

## Прибор имеет встроенные весы для пищевых продуктов

### **ВАЖНО:**

при использовании весов для взвешивания кастрюль или емкостей диаметром более Ø 20 см, рекомендуется выключать вытяжку зонта во избежание искажения показаний веса;

**NB** = Кастрюля или емкость должны располагаться **ВСЕГДА** по центру зоны взвешивания во избежание помех процессу вытяжки.

**NB** = макс. измеряемый вес **10 кг**; учитывайте допустимую ошибку в **+/-2г** для каждого отдельного измерения веса.

### **Работа**

#### **● Включение**

Для включения весов прикоснитесь к зоне взвешивания **(15)** или просто поместите взвешиваемый продукт на эту зону;

включится дисплей **(22)**, отображая ноль или вес продукта

**NB** = если в зоне взвешивания уже были продукты, которые удаляются, весы включатся, показывая вес удаленных продуктов со знаком минус;

и наоборот, при добавлении других продуктов, весы включатся и покажут только вес последнего добавленного продукта

#### **● Выключение**

Весы выключаются автоматически:

- **через 2 минуты**, если в зоне взвешивания **не** обнаруживаются объекты для взвешивания
- **через 8 минут**, если в зоне взвешивания выявлены объекты

#### **● Функция UNIT (ЕДИНИЦА)**

По умолчанию весы настроены на метрическую систему, в граммах;  
для изменения единиц измерения, нажать на **"UNIT" (20)**; используемая единица измерения отображается внизу дисплея весов **(24)**

#### **● Функция ОБНУЛЕНИЕ (ZERO)**

Функция **"ZERO" (19)** позволяет обнулять цифровой дисплей весов, вне зависимости от наличия продуктов в зоне взвешивания **(15)**;

**NB(на заметку)** = индикация **НУЛЯ (23)** погаснет в момент добавления или убирания продуктов в зоне взвешивания (и заменится на вес продуктов);

#### **● Функция TARE (ТАРА)**

Функция **"TARE" (18)** позволяет постепенно взвешивать различные продукты, без необходимости удаления их из зоны взвешивания, определяя как вес отдельного пищевого продукта, так и их общий вес

##### **применение:**

- установить первый продукт в зоне взвешивания, на дисплее **(22)** **отобразится вес "1"**

- **нажать кнопку "TARE" (18)**, вес на дисплее **(22)** обнулится

- добавить следующий продукт в зону взвешивания, на дисплее **(22)** **отобразится вес "2"**

- **нажать еще раз на кнопку "TARE" (18)** и на дисплее **(22)** **отобразится вес "1" + вес "2"**

**NB** = можно продолжать добавление продуктов вплоть до достижения макс. допустимого веса

**NB** = для исключения из общей суммы веса сосуда, сначала выполните обнуление с сосудом функцией **"ZERO" (19)**

**NB**= для выхода из режима **"TARE"** нажмите на **"ZERO" (19)**

#### **● Функция HOLD (СОХРАНЕНИЕ)**

Функция **"HOLD" (17)** позволяет сохранить в памяти вес, отображаемый на весах, для последующего вывода его с тем, чтобы посмотреть, добавить или вычесть его из новой величины веса, отображаемой на дисплее весов. Вес остается в памяти до выключения весов

##### **применение:**

- положить продукт в зону взвешивания

- **удерживать нажатой кнопку "HOLD" (17)** до тех пор, пока величина на дисплее не начнет мигать, это будет значить, что вес сохранен в памяти

**NB** = можно продолжить, удалив вес с весов, и использовать их со всеми их функциями

**NB** = при повторном продолжительном нажатии для ввода в память нового веса старый из нее стирается.

В любой момент можно отобразить сохраненную в памяти величину, нажав **"HOLD" (17)**, она появится на дисплее (23), мигая, на несколько секунд;  
в течение этого времени еще одно нажатие на **"HOLD" (17) прибавит вес из памяти к текущему весу, измеренному весами;**  
на дисплее (23) отобразится суммарная величина, а индикатор «HOLD» (23) останется гореть, указывая на то, что функция еще активна;

еще одно нажатие на **"HOLD" (17) приведет к вычитанию из веса на дисплее величины веса, сохраненной в памяти;**  
на дисплее (23) отобразится величина разницы и произойдет автоматический выход функции из активного режима.

**Пример:**

- введенный в память вес : 1 кг
- текущий вес на весах в момент включения функции: 2 кг
- суммарный вес, который отобразится на дисплее: 3 кг (1 кг+2 кг)
- вес с «вычитанием», перед выходом функции из активного режима: 2 кг (3 кг – 1 кг)

**●Функция LOCK (БЛОКИРОВКА)**

Функция **"LOCK" (21)** блокирует включение весов во избежание взвешивания различных предметов, попавших в зону взвешивания;

для ее включения **удерживать нажатой кнопку "LOCK" (21) пока не погаснет дисплей весов;**  
таким же образом функция выключается: **удерживать нажатой кнопку "LOCK" (21), пока не загорится дисплей весов.**

**NB** = через 30 минут после включения функции **"LOCK"**, весы выключаются и перестает действовать также и функция **"LOCK"**

#### 4.1 Таблиця потужності

| Рівень потужності     |                    | Типологія варіння                                                          | Використання рівень<br>(вказівки поєднують в собі досвід і привички приготування)                                                                                  |
|-----------------------|--------------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Макс<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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        |
| М'ясо               | Печеня                      | Золотисте м'ясо з олією (якщо з маслом потужність 6)                 | 7-8        | Варіння                               | 3-4        |
|                     | Смажене                     | Попередній розігрів каструлі                                         | 7-8        | Піджарювання на з обох сторін         | 7-8        |
|                     | Піджарене                   | Під жарення до золотого кольору на олії (якщо з маслом потужність 6) | 7-8        | Варіння                               | 4-5        |
|                     | В соусі/тушене              | Під жарення до золотого кольору на олії (якщо з маслом потужність 6) | 7-8        | Варіння                               | 3-4        |
| Рыба                | Смажена                     | Попередній розігрів каструлі                                         | 7-8        | Варіння                               | 7-8        |
|                     | В соусі/тушена              | Під жарення до золотого кольору на олії (якщо з маслом потужність 6) | 7-8        | Варіння                               | 3-4        |
|                     | Жарена                      | Нагрівання олії або жирів                                            | 8-9        | Жарення                               | 7-8        |
| Яйца                | Жарені                      | Нагрівання каструлі з маслом або жиром                               | 6          | Варіння                               | 6-7        |
|                     | Омлет                       | Нагрівання каструлі з маслом або жиром                               | 6          | Варіння                               | 5-6        |
|                     | Коке /в круту               | Нагрівання води                                                      | Booster-9  | Варіння                               | 5-6        |
|                     | Бліном                      | Нагрівання сковорідки з олією                                        | 6          | Варіння                               | 6-7        |
| Соусы               | Помідор                     | Під жарення до золотого кольору на олії (якщо з маслом потужність 6) | 6-7        | Варіння                               | 3-4        |
|                     | Пау                         | Під жарення до золотого кольору на олії (якщо з маслом потужність 6) | 6-7        | Варіння                               | 3-4        |

|                |               |                                            |     |                            |     |
|----------------|---------------|--------------------------------------------|-----|----------------------------|-----|
|                | Соус бешамель | Підготування бази (розтопити масло і муку) | 5-6 | Довести до легкого кипіння | 3-4 |
| Солодке, креми | Заварний крем | Довести молоко до кипіння                  | 4-5 | Підтримувати легке кипіння | 4-5 |
|                | Пудінги       | Довести молоко до кипіння                  | 4-5 | Підтримувати легке кипіння | 2-3 |
|                | Рис на молоці | Нагріти молоко                             | 5-6 | Підтримувати легке кипіння | 2-3 |

## 5. Догляд

### Обслуговування робочої поверхні

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

#### 5.1 Чистка

Варильну поверхню потрібно очищувати після кожного використання.

#### **Важливо:**

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

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

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

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

Сіль, цукор і пісок можуть подрпати скляну поверхню.

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

#### **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ПАРОВІ ОЧИСНИКИ!!!**

#### **Важливо:**

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

#### **Мал. 16**

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

#### **Мал. 18a - 18b**

### Обслуговування витяжки

#### **Очищення**

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

Уникайте використання абразивних засобів.  
**НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ СПИРТ!**

#### **Антижировий фільтр**

**Затримує часточки жиру від приготування їжі.**

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

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

#### **Мал. 15**

#### **Фільтри з активованим вугіллям**

**(Лише для версії з фільтрацією)**

Він поглинає неприємні запахи, викликані приготуванням їжі.

Прилад постачається з чотирма секціями фільтрів, які поглинають запахи, завдяки активованому вугіллю.

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

#### **Мал. 17 – 17a – 17b – 17c**

## 5.2 Пошук несправностей

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

## 5.3 Технічна служба допомоги

Перед тим, як звернутися в Службу технічної допомоги:

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

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

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.

**Ескерте:** "(\*)" таңбасы бар бөліктер тек кейбір үлгілермен берілетін (басқа жағдайларда берілмейтін), бірақ сатып алуға болатын қосымша аксессуарлар болып табылады.



## 1. Ескертулер

Сақ болыңыз! 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 қауіпі: 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 аллюминий 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 кестрөлге 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 кестрөл плитадан алынғаннан кейін, қызу бөкер пайдаланылмауы үшін қызуды жіберу дереу тоқтатылады.

### 2.1 Тамақ пісіру контейнері



**таңбасы бар кестрөлдерді 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 кестрөлдерді 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. Кестрөл материалы магнит пайдаланылатын магнитті екенін тексеріңіз. Кестрөлдер магнитпен анықталмайтын болса, жарамды емес.

### 2.1.2 Ұсынылатын кестрөл түбі диаметрлері

**МАҢЫЗДЫ:** егер өлшемі дұрыс емес кестрөлдер болса, тамақ пісіру аймағы қосылмайды

Әр аймақта пайдаланылуы керек кестрөлдер 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 кестрөлдер мен табаларды пайдаланыңыз.
- Түбі тегіс кестрөлдер 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
- Кестрөлді 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](http://www.elica.com) және [www.shop.elica.com](http://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° С-ге аспауы керек.  
- Бұл құрылғы электр желісіне тұрақты түрде қосылуы керек, сондықтан стандартты көп полярлы қосқыш арқылы тұрақты желіге жалғаныз, 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.

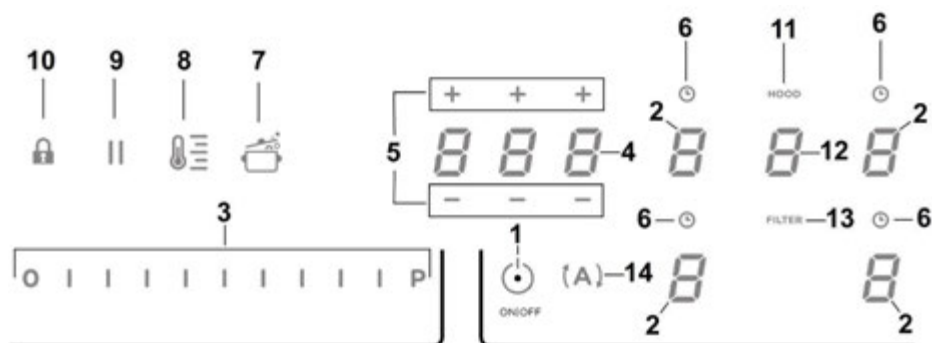
**Ескертпе:** өнім дұрыс орнатылуы үшін келесі сипаттарға ие желіммен құбырларды желімдеу ұсынылады:

- 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)



### Пернелер / Дисплей

- |                                                                                                                             |                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Түтін тартқыштың/сорып шығарғыштың <b>ON/OFF</b> (Қосу/Өшіру) пернесі                                                    | 8. Температура реттегішін іске қосу (ескерту функциясы)                                                             |
| 2. Тамақ пісіру аймағын таңдау<br>Тамақ пісіру аймағы дисплейі                                                              | 9. Кідірту                                                                                                          |
| 3. Қуат деңгейін және түтінді сорып шығару қуатын көбейту/азайту<br>Қуат деңгейі мен түтінді сорып шығару қуатының дисплейі | 10. Перне құлпы                                                                                                     |
| 4. "STAND_ALONE" белсендіру таймері<br>Дисплей: "STAND_ALONE" таймері / пісіру аймақтарының таймері                         | 11. Түтін ді сорып шығарғыштың индикаторы іске қосулы<br>Көмір сүзгісінің толғанын көрсететін индикаторды іске қосу |
| 5. "STAND_ALONE" таймерінің / пісіру аймағы таймерінің уақытын көбейту/азайту                                               | 12. Түтінді сорып шығарғышты таңдау/іске қосу<br>Сорып шығарғыш дисплейі                                            |
| 6. Пісіру аймақтарының таймерін іске қосу<br><br>Пісіру аймақтары таймерін іске қосу индикаторы                             | 13. Қанығу көмірінің/керамикалық сүзгісінің - майлы кір сүзгісі                                                     |
| 7. Автоматты қыздыруды іске қосу                                                                                            | 14. Сорып шығарғыштың автоматты функциясын іске қосу                                                                |

## ПЛИТАНЫ ПААЛАНУ

### Бастамас бұрын ескеріңіз:

Осы плитаның барлық функциялары ең қатаң қауіпсіздік ережелеріне сай болатындай 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 етсе, 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" ).



**Сақ болыңыз!** 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

Пісіру аймағындағы дисплейлерде мыналар көрсетіледі:

|                                        |  |
|----------------------------------------|--|
| Тамақ пісіру аймағы қосулы             |  |
| Қуат деңгейі                           |  |
| Қалдық қызу индикаторы                 |  |
| Кәстрөл анықтағыш                      |  |
| Көпір функциясы қосулы                 |  |
| Температура реттегіші функциясы қосулы |  |
| Балалардан қорғау функциясы            |  |
| Кідірту функциясы                      |  |
| Автоматты қыздыру функциясы            |  |

## Плита сипаттамалары

### ● Қауіпсіз іске қосу

Әнім тек кәстрөл тамақ пісіру аймағында болған жағдайда ғана іске қосылады: ешқандай кәстрөл болмаса немесе олар алынса, қыздыру процесі іске қосылмайды не тоқтатылады.

### ● Кәстрөл анықтағыш

Әнім 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.

## Пайдалану

**Ескертпе:** Кез келген функцияларды іске қосу алдында қажетті аймақты қосу керек

### ● Қосу

түтін тартқыштың/сорып шығарғыштың ON/OFF (1)

(Қосу/Өшіру) пернесін басып қалыңыз: белгісі жаңады;

пернесін басуды жалғастырған кезде барлық қолжетімді функциялар бірнеше сәтке көрінетін болады, одан кейін тек негізгілері ғана белсенді болады; басқаларын пайдалана беруге болады және олар құрылғыны пайдалану барысында іске қосылады.

### МАҢЫЗДЫ:

барлық қолжетімді функциялар тек қарқындылығы іске қосылған кезде ғана артатын жарық қарқындылығымен жарықтандырылады.

Өшіру үшін пернесін қайта басыңыз

**Ескертпе:** Бұл функцияның басқаларға қарағанда басымдығы жоғары.

## ● Пісіру аймақтарын таңдау

(2) таңдау аймағын/дисплейін қалаған пісіру аймағына сай басыңыз (түртіңіз).

## ● Қуат деңгейі

Плитада 9 қуат деңгейіне ие

Саусақтарыңызды (3) таңдау жолағы бойымен түртіңіз және сырғытыңыз:

қуат деңгейін арттыру үшін оңға қарай;

қуат деңгейін кеміту үшін солға қарай.

**Орнатылған қуат деңгейі (2) таңдау/дисплей аймағында көрсетіледі**

## ● Қуат арттырғыш

Өнім 5 минут бойы қосылуы болатын қосымша қуат деңгейіне ие (9 деңгейінен кейін), одан кейін температура алдыңғы орнатылған мәнге қайтарылады.

Саусақтарыңызбен (3) таңдау жолағы (9 деңгейінен жоғары) бойымен түртіңіз және сырғытыңыз, сосын қуат арттырғышты іске қосыңыз

Қуат арттырғыштың деңгейі таңдау/көрсету аймағында (2) "P" белгісімен көрсетіледі

## ● Перне құлпы

Перне құлпы плита параметрлерін құлыптауға мүмкіндік береді, осылайша, орнатылған функцияларды іске қосылған күйде сақтап, оларға кездейсоқ кедергі болудың алдын алады.

**Іске қосу:**



• (10) пернесін басыңыз

**Ажырату үшін осы әрекетті қайталаңыз.**

**Ескертпе:** егер Key Lock (Перне құлпы) белсенді болған

кезде кез келген басқа функция іске қосылса, белгісі функцияның қолданыста екенін және қажет болғанда түтін тартқышты пайдаланатын кезде оны ажырату керектігін көрсету үшін жыпылықтайды.

## ● Автоматты қыздыру

Automatic Heat UP (Автоматты қыздыру) функциясы орнатылған қуат деңгейіне тезірек қол жеткізуге мүмкіндік береді; бұл функциямен тамақты күйдіріп алу қаупінсіз тез пісіруге болады, себебі температура орнатылған деңгейден аспайды.

Бұл функция 1-8 қуат деңгейлері үшін қолжетімді.

**Іске қосу:**

- пісіру аймағында (7) пернесін басыңыз
- дисплейде "P" белгісі (2) пісіру аймағындағы орнатылған қуат мәнімен кезектесін жыпылықтайды

Пісіру аймағының қуат деңгейін көбейту: Автоматты қыздыру функциясы жаңа температура параметрімен белсенді күйде қалады;

Пісіру аймағының қуат деңгейін азайту: автоматты қыздыру функциясы ажыратылған.

**Ескертпе:** бір уақытта басқа пісіру уақытын таңдау

арқылы, (7) белгісі қарқындылығы шамалы жарықпен жарықтандыру үшін қайта жанады, сол кезде осы функцияны іске қосуға болады; бұл функция дисплейде (2) бұрын іске қосылған аймақта белсенді болып қалады

## ● Температура реттегіші (ескертү функциясы)

Температура реттегіші қызуды тұрақты температурада, оңтайландырылған қуат деңгейінде сақтауға мүмкіндік береді; піскен тамақты жылы күйінде сақтауға өте жақсы.

Температура реттегіші (8) түймесін бір басқанда іске қосылады

(8) белгісі температура реттегіші жұмыс істеп жатқан аймақтың дисплейінде (2) пайда болады

**Ескертпе:** бір уақытта басқа пісіру уақытын таңдау

арқылы, (8) белгісі қарқындылығы шамалы жарықпен жарықтандыру үшін қайта жанады, сол кезде осы функцияны іске қосуға болады; бұл функция дисплейде (2) бұрын іске қосылған аймақта белсенді болып қалады

• Өшіру және ажырату үшін (8) пернесін

дисплейде (2) көрсетілген деңгей "P" белгісіне жеткенше тағы да басыңыз.

**Ескертпе:** егер температура реттегішінде (ескертү функциясы) бірнеше аймақ жұмыс істеп тұрса, алдымен қалаған аймақты (2) таңдау аймағы көмегімен таңдаңыз;

сонымен қатар, бұл функцияны (3) таңдау жолағы

арқылы қуат деңгейін "P" деңгейіне жеткізу арқылы ажыратуға болады.

## ● Кідірту

Кідірту функциясы платадағы белсенді функцияларды кідіртуге, пісіру қуатын нөлге түсіруге мүмкіндік береді.

**Іске қосу:**

-  (9) түймесін басыңыз
- жыпылықтаған  белгісі дисплейлерде (2) көрсетіледі

**Функцияны ажырату үшін:**

-  (9) пернесін басыңыз  
(3) таңдау жолағы жанады
- Функцияны ажырату үшін (3) таңдау жолағын басыңыз/сипаңыз

**Ескертпе:** ажыратудан кейін түтін тартқыштың кідіруге дейінгі күйлері қалпына келеді; түтін тартқыш жұмысын бұрын орнатылған параметрлермен жалғастырады.

**Ескертпе:** егер **Pause Function** (Кідірту функциясы) 10 минуттан кейін ажыратылмаса, плата автоматты түрде өшеді.

**Ескертпе:** **Pause Function** (Кідірту функциясы) сорып шығару жұмысына әсер етпейді.

## ● "STAND ALONE" таймері

Таймер функциясы пісіру аймақтарынан (және сору аймағынан) тәуелсіз кері санақ болып табылады. Таймер **Zone/Display (4)** (Аймақ/дисплей) пернесін басу арқылы іске қосылады

  (5) белгілерін **Timer** (Таймер) функциясының

ұзақтығын орнату үшін пайдаланыңыз, олар **Zone/Display (4)** (Аймақ/Дисплей) бөлімінде көрінеді  
**Ескертпе:** басқа ешбір пермен баспай 10 секунд күтіңіз, осылайша кері санау басталады.

Таймердің пішімі: 

-  уақыттар үшін: 0-9 аралығына орнатуға болады
-  минуттар үшін: 0-59 аралығына орнатуға болады

**Zone/Display (4)** (Аймақ/Дисплей) бөлімінде қалған уақыт көрсетіледі; кері санаудың соңында дыбысты сигнал шығады

**Ескертпе:** кері санау дисплейінде келесі пішім 10 минуттан аз уақытқа сақталады

-  минут
-  секунд

жарық тұрақты жанады

**Таймерді өшіру үшін:**

- **Zone/Display (4)** (Аймақ/Дисплей) опциясын таңдаңыз
- Таймер ұзақтығын  мәніне   (5) арқылы орнатыңыз

## ● Пісіру аймақтарының таймері

"Пісіру аймақтарының таймері" функциясы – әрбір пісіру аймағында бір уақытта орнатуға болатын кері санау функциясы

Кезең соңында пісіру аймақтары автоматты түрде өшеді және пайдаланушыға арнайы дыбыстық сигнал беріледі.

**Пісіру аймағының таймерін іске қосу функциясы**

- **Selection/Display (Таңдау/көрсету) аймағын (2)** түртңіз (басыңыз) (қуат деңгейі: '0)

- Пісіру аймағына тиесілі  (6) пернесін басыңыз

•   (5) белгілерін **Timer** (Таймер) функциясының ұзақтығын орнату үшін пайдаланыңыз, олар **Zone/Display (4)** (Аймақ/Дисплей) бөлімінде көрінеді

орнату кезінде  (6) белгісі жыпылықтайды

**Ескертпе:** басқа ешбір пермен баспай 10 секунд күтіңіз, осылайша пісіру аймағының таймері іске қосылады.

**Ескертпе:**  (6) пернесін басып тұру арқылы пісіру аймағының таймері қайта орнатылады

**Егер қаласаңыз, осы әрекетті бірнеше пісіру аймағына қайталаңыз.**

**Ескертпе:** таймерді әрбір пісіру аймағына бөлек орнатуға болады; (4) дисплейде пісіру аймағының кері санағы сол кезде пайда болады; егер ешбір аймақ таңдалмаған болса, (4) дисплейді басқанда "STAND-ALONE" таймерінің кері санағы көрсетіледі.

**Кері санау режимі "STAND-ALONE" таймері сияқты** (алдыңғы "STAND ALONE" таймері бөлімін қараңыз)

Таймер керу санауды аяқтаған кезде, дыбысты сигнал шығады және пісіру аймағы өшеді.

**Таймерді өшіру үшін:**

- (2) пісіру аймағын таңдаңыз
- таймер ұзақтығын  мәніне   (5) көмегімен орнатыңыз

дисплейде (2-FL) ағымдағы параметр көрінеді\*\*

### ● Қуатты шектеу

"Қуатты шектеу" функциясы өнімді максималды сіңіру мүмкіндігін шектей отырып пайдалануға, барлық белсенді пісіру аймақтарындағы тұтынылатын қуатты реттеуге, плитаның жалпы тұтынған қуатының орнатылған максималды тұтыну деңгейінен аспауын қадағалауға мүмкіндік береді.

0 = 7.4 кВт

1 = 4.5 кВт

2 = 3,1 кВт

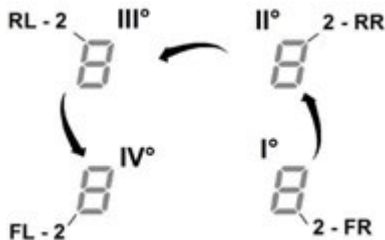
\*\* бұл параметр әдепкіде 7,4 кВт болады

**Ескертпе:** параметрді орнату плата өшірілі болған кезде, ■ **ON/OFF (Қосу/Өшіру) пернесін (1) баспай**, плата розеткаға қосылы болған кезде немесе ол ажыратылған соң 2 минут ішінде розеткаға қайта қосылған кезде орындалуы тиіс.

### Қуат шектеуін орнату үшін:

- **(A)** түймесін басыңыз  
(өнімді өшіргеннен кейін 2 минут ішінде ғана)

- **(A)** түймесін басып тұрып, пісіру аймақтарының **Selection/Display (2)** (Таңдау/көрсету) бөліктерінің барлығын алдыңғы оң жақ аймақтан бастап (**FR**) сағат тіліне қарсы бағытта бір-бірілеп басып шығыңыз



- әрбір басып қалу кезінде дыбысты сигнал шығып отырады

- **барлық дисплейлер (2)** басылған кезде, пернені босату мүмкін болады **(A)**

осы кезде:

- **Артқы аймақтың дисплейі (2) (RL)** орнатуды орындауға болатынын көрсету үшін "**С**" және "**0**" белгілерін кезекпен көрсетеді:

дисплейді таңдаңыз (2-RL)

сосын **таңдау жолағын (3) "С" және "8"** белгілері пайда болғанша жылжытыңыз

### Қуатты шектеу параметрін өзгерту үшін

- **алдыңғы сол жақ (FL) аймақтың дисплейін (2)** басыңыз

- сосын жаңа параметрді таңдау үшін **таңдау жолағын (3)** жылжытыңыз

- жасалған таңдауды сақтау үшін, ■ **ON/OFF (Қосу/Өшіру) пернесін (1)** 2 секунд басып тұрыңыз; орнатудың сәтті аяқталғанын растау үшін, ұзақ дыбысты сигнал шығады

### ● Көпір аймақтары

Көпір функциясының арқасында пісіру аймақтары бірдей қуат деңгейімен бір аймақты жасай отырып, аралас режимде жұмыс істей алады. Бұл функция үлкен кәстрөлдер мен табалар тамақты біркелкі пісіуіне мүмкіндік береді. Алдыңғы "Негізгі" пісіру аймағын артқы жақтағы тиісті "Қосымша" пісіру аймағымен аралас пайдалануға болады (осы функциямен қандай аймақтар жабдықталатынын көру үшін осы нұсқаулықтың суреттер бөлімін қараңыз).

### Көпір функциясын іске қосу үшін:

- **пайдаланғыңыз келген пісіру аймақтарының екеуін де бір уақытта таңдаңыз**

- "**Қосымша**" (2) пісіру аймағының дисплейінде **"F"** белгісі көрінеді

- **Таңдау жолағын (3) пайдалану арқылы "Деңгей" (Қуат) параметрін орнатуға** болады, ол "Негізгі" пісіру аймағының дисплейінде (2) көрсетілетін болады

- **Көпір функциясын ажырату үшін, іске қосу** процедурасын орындасаңыз болды

**Ескертпе:** "көпір" (Bridge) функциясы барысында іске қосылатын **Cooking Timer Zone** (Пісіру таймері аймағы) пісіру аймағының автоматты түрде өшірілуіне әкеледі, себебі мұндай жағдайда олар жалғыз аймақ комбинациясы ретінде қабылданады.

## AZ ELSZÍVÓ HASZNÁLATA

### ● Bekapcsolás

Röviden nyomja (érintse) meg a főzőlap/elszívó  **ON/OFF**

(BE/KI) (1) gombját: a szimbólum  felgyullad; ha továbbra is nyomja a gombot, az összes rendelkezésre álló funkció néhány pillanatra láthatóvá válik, majd csak a legfontosabbak maradnak aktívak; a többi lehet használni, és később aktiválódnak, a berendezés használata közben.

### FONTOS:

az összes rendelkezésre álló gomb kis intenzitású fénnel fog világítani, és csak akkor válnak intenzívebbé, amikor aktiválódnak.

Ismét nyomja meg  a bekapcsoláshoz

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

### ● Az elszívó bekapcsolása:

Érintse (nyomja) meg a **Választó zónát (12)** az elszívó aktiválásához

### ● Elszívási sebesség (teljesítmény):

Az elszívó 3 sebességi (teljesítmény) fokozattal rendelkezik. Érintse meg és ujjait futtassa végig a **Kiválasztósáv (3) mentén:**

jobbra a teljesítményszint növeléséhez;  
balra a teljesítményszint csökkentéséhez.

A beállított teljesítményszint megjelenik a **Választás/Display (Kijelző) (12)** területen

### ● Power Booster

A termék 2 kiegészítő teljesítményszinttel rendelkezik (a 3. szinten túl)

- **Power Booster (Teljesítményfokozó) 1:** 15 percre van beállítva
- **Power Booster (Teljesítményfokozó) 2:** 5 percre van beállítva,

ezt követően visszaáll a korábban beállított szintre.

Érintse meg és futtassa végig ujjait a **Kiválasztósáv (12)**

mentén (a 3. szinten túl) és aktiválja a Power Booster

(Teljesítményfokozó) 1-t

A Power Booster (Teljesítményfokozó) 1 szint megjelenik a **Választás/Display (Kijelző) (12)** területen a villogó "4"-es számmal

Érintse meg és futtassa végig ujjait a **Kiválasztósáv (12)**

mentén (a 3. szinten túl) és aktiválja a Power Booster

(Teljesítményfokozó) 2-t

A Power Booster (Teljesítményfokozó) 2 szint megjelenik a **Választás/Display (Kijelző) (12)** a villogó "5" szimbólummal

### ● Automatikus üzemmód

A szagelszívó megfelelő sebességen kapcsol be, a maximális főzési teljesítményhez az elszívási teljesítményt beállítva, a főzőzónák használatával.

Amikor a főzőzónákat kikapcsolják, az elszívó elszívási sebessége alkalmazkodik, fokozatosan csökken úgy, hogy eltávolítsa a maradék gőzt és szagokat.

A funkció aktiválásához:

Nyomja meg **(A)** (14)

**Ismételje meg a műveletet a kikapcsoláshoz.**

**Megjegyzés:** ha az automatikus üzemmód során a

**Választósávval (3) 1 - 3 sebesség** kiválasztására kerül sor, az automatikus üzemmód félbeszakad;

ha ellenkezőleg, a **Power Booster (Teljesítményfokozó)** kiválasztására kerül sor, az automatikus üzemmód az időzítés

végéig megmarad, időközben a **(A)** szimbólum továbbra is villog.

**Megjegyzés:** a főzőlap **Automatikus üzemmód**

aktiválásakor következő kikapcsolásakor az elszívó automatikusan, fokozatosan kikapcsol.

### ● Szűrők telítettség jelzője

A szagelszívó jelzi, amikor a szűrőket karban kell tartani:

**Szén/kerámia szagszűrők**

"**FILTER**" (13) felgyullad

**Zsírszűrő**

"**FILTER**" (13) villog

**Megj.:** ez a funkció alapértelmezés szerint inaktív, ha van (aktiválása a "Szűrők telítettség jelzőjének aktiválása" c. szakaszban olvasható)

### ● Szűrők telítettségének visszaállítása

Miután elvégezte a szűrők karbantartását (zsír és/vagy szén/kerámia), hosszasan nyomja meg a "**FILTER**" (13);

"**FILTER**" (13) kikapcsol, újraindítva a jelző számlálását.

## ●Szűrők telítettség jelzőjének aktiválása

Ez a jelző általában ki van kapcsolva.

A bekapcsoláshoz a következőképp járjon el:

- kapcsolja be az elsővíz felületet a  segítségével;
- kikapcsolt elsővíz motorral és főzőzónával nyomja meg a **Választó zónát (12)**
- hosszasan nyomja a **"HOOD" (11)** amíg a **Kijelzőn (12)** meg nem jelennek a váltakozva villogó **"F" – "G"** betűk  
**F** = szén/kerámia szagszűrők  
**G** = zsírszűrők

### Szén/kerámia szagszűrők

- nyomja meg a **Kijelzőt (12)** akkor, amikor megjelenik az **"F"** betű
- nyomja meg **"FILTER" (13)** – villogó fény
- ismét hosszán nyomja meg **"HOOD" (11)** ,  
hogy jóváhagyja a szén/kerámia szagszűrő  
jelző aktiválását

### Zsírszűrő

- nyomja meg a **Kijelzőt (12)** akkor, amikor megjelenik a **"G"** betű
- nyomja meg **"FILTER" (13)** – fix fény
- ismét hosszán nyomja meg **"HOOD" (11)** ,  
hogy jóváhagyja a zsírszűrő jelző aktiválását

**Бұл үй құрылғысы терезе сенсоры терезе датчигі жиынтығымен (өндіруші қамтамасыз етпейді) пайдалануға арналған.**

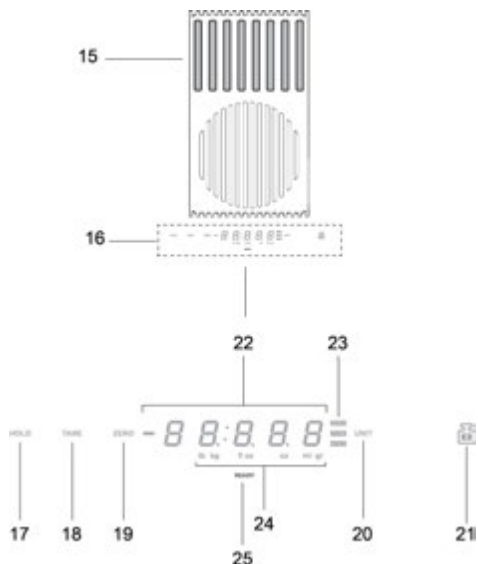
Терезе датчигі жиынтығы орнатылған кезде (тек SUCATION (Cory) режимінде пайдаланылса), осы жиынтық пайдаланылған бөлмедегі терезе жабық болған кез келген уақытта ауа сорғыш құрылғы жұмысын тоқтатады.

Біз сізге FDS - 100 Elektrotechnik Schabus жиынтығын сатып алуды ұсынамыз, ол Elektrotechnik Schabus уәкілетті орталықтарында немесе тікелей веб-сайтта [www.elektrotechnik-schabus.de](http://www.elektrotechnik-schabus.de) қолжетімді.

- Терезе датчигі жиынтығының электрлік сымдарын жалғауды білікті және арнайы техникалық мамандар орындауы керек.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:** жиынтықты орнатқаннан кейін пайдаланушы қол жеткізе алмайтын жерге орналастырыңыз.

- Осы үй құрылғысының өндірушісі кез келген қолайсыздық, зақым, кемшіліктерден және/немесе ақаулардан туындайтын және/немесе жиынтықтың дұрыс орнатылмауынан туындайтын барлық жауапкершілікті өз мойнына алмайды.



#### Өнім - Пернелер - Дисплей

15. Өлшеу аймағы
16. Дисплей / Пәрмендер
17. HOLD (Кідірту) функциясы
18. TARE (Ыдыстың салмағын анықтау) функциясы
19. ZERO (Нөлге түсіру) функциясы
20. UNIT (Өлшем бірлік) функциясы
21. LOCK (Құлыптау) функциясы
22. Таразының нөмірлік дисплейі
23. Қолданыстағы функцияның индикаторы
24. Қолданыстағы өлшем бірлік индикаторы
25. Таразы индикаторы

## ТАРАЗЫНЫ ҚОЛДАНУ

### Бұл өнімге тамаққа арналған ендірілген таразымен жабдықталған

#### **МАҢЫЗДЫ:**

тааразыны Ø20 см-ден үлкен кәстрөлдермен немесе ыдыстармен пайдаланған кезде, салмақты өлшеуге кедергі жасатпас үшін, түтін тартқыштың сору функциясын өшіру ұсынылады;

**ЕСКЕРТПЕ** = Кәстрөлді немесе ыдысты сору аймағына кедергі келтірмейтіндей етіп, әрқашан өлшеу аймағының ортасына қойыңыз.

**ЕСКЕРТПЕ** = таразы **10 КГ** дейін көтере алады; алайда, әрбір өлшеу кезінде жалпы салмақтан **+/-2 г** ауытқу болуы мүмкін екенін ескеріңіз.

#### **Пайдалану**

##### **● Косу**

Таразыны іске қосу үшін өлшеу аймағын түрткіңіз (15) немесе өлшенетін затты аймаққа қойсаңыз болғаны; дисплей (22) нөлге тең немесе өнімнің салмағына тең салмақты көрсете отырып іске қосылады

**ЕСКЕРТПЕ** = егер өлшеу аймағында заттар бұрыннан тұрса және олар алынса, таразы алынып тасталған заттың салмағын азайту белгісімен көрсетеді; керісінше, басқа заттарды қойсаңыз, таразы тек соңғы қойылған заттың салмағын көрсете отырып іске қосылады

##### **● Өшіру**

Таразы автоматты түрде өшеді:

- өлшеу аймағында **ешбір** зат болмаса, **2 минуттан соң**
- өлшеу аймағында заттар болса, **8 минуттан соң**

##### **● UNIT (Өлшем бірлік) функциясы**

Таразы әдепкіде грамм өлшем бірлігіне орнатылған; өлшем бірлікті өзгерту үшін, **"UNIT" (20)** (Өлшем бірлік) пернесін басыңыз; қолданыстағы өлшем бірлік дисплейдегі таразы дисплейінің төменгі жағында көрсетіледі (24)

##### **● ZERO (Нөлге түсіру) функциясы**

**"ZERO" (Нөлге түсіру) (19)** функциясы өлшеу аймағында (15) заттардың бар-жоғына қарамастан таразының сандық дисплейін нөлге түсіруге мүмкіндік береді; **ЕСКЕРТПЕ** = ZERO (Нөлге түсіру) индикаторы (23) өлшеу аймағына зат қойғанда не затты алып тастағанда өшеді (және заттың салмағы көрсетіледі);

##### **● TARE (Ыдыстың салмағын анықтау) функциясы**

**"TARE" (Ыдыстың салмағын анықтау) функциясы (18)** әр түрлі тамақтарды өлшеу аймағынан алмастан біртіндеп өлшеуге және жалпы салмақтан әрбір заттың жеке салмағын бөлек көрсетуге мүмкіндік береді

#### **пайдалану:**

- затты өлшеу аймағына қойыңыз, дисплейде (22) **"1" салмағы көрсетіледі**

- **"TARE"** (Ыдыстың салмағын анықтау) (18) пернесін басыңыз, сонда дисплейдегі (22) салмақ мәні қайта орнатылады

- өлшеу аймағына басқа затты қойыңыз, сонда дисплейде (22) **"2" салмағы** көрінеді

- **"TARE"** (Ыдыстың салмағын анықтау) (18) пернесін тағы да басыңыз, сонда дисплейде (22) **"1" салмағы және "2" салмағы** көрінеді

**ЕСКЕРТПЕ** = таразыға максималды көтере алатын салмағына дейінгі заттарды қоюға болады

**ЕСКЕРТПЕ** = ыдыстың салмағын заттың салмағынан алып тастау үшін, алдымен **"ZERO" (Төлге түсіру) (19)** функциясы арқылы ыдыстың салмағын өлшеуді орындаңыз

**ЕСКЕРТПЕ** = **"TARE"** (Ыдыстың салмағын өлшеу) функциясынан шығу үшін, **"ZERO" (Нөлге түсіру) (19)** функциясынан шығыңыз

##### **● HOLD (Кідірту) функциясы**

**"HOLD"** (Кідірту) функциясы (17) қарап жатқан салмақты сақтауға және оны қайта шақыруға не оны таразыдағы жаңадан қойылған заттың салмағынан алып тастауға мүмкіндік береді; салмақ жадта таразы өшірілгенге дейін сақталады

#### **пайдалану:**

- затты өлшеу аймағына қойыңыз

- **"HOLD"** (Кідірту) пернесін (17) дисплейдегі салмақ жыпылықтағанша басып тұрыңыз: сонда мән сақталады **ЕСКЕРТПЕ** = жұмысты жалғастыру үшін затты таразыдан алып, оның салмағын барлық функциялар бойынша пайдалана аласыз

**ЕСКЕРТПЕ** = жаңа салмақты сақтау үшін пернені тағы да ұзақ басып тұрыңыз; жадта тек соңғы сақталған салмақ сақталады.

**"HOLD"** (Кідірту) пернесін (17) кез келген уақытта басып тұру арқылы, сақталған мәнді көре аласыз, ол дисплейде пайда болады және бірнеше секунд жыпылықтайды (23); осы сәтте **"HOLD"** (Кідірту) пернесін (17) **басу арқылы сақталған салмақты қазір тұрған заттың салмағына қоса аласыз;**

дисплейде (23) жалпы мән көрінеді және функцияның әлі де қосулы екенін хабарлау үшін жанып тұрған "HOLD" (Кідірту) (23) жауабы жанған күйде қалады.

"HOLD" (Кідірту) пернесін (17) тағы да бассаңыз, **сақталған салмақ дисплейде көрсетілген салмақтан алынып тасталады;** дисплейде (23) айырмашылық мәні көрсетіледі және ол функциядан автоматты түрде шығады.

**Мысалы:**

- сақталған салмақ: 1 КГ
- функцияны шақыру кезінде таразыда тұрған зат салмағы: 2 КГ
- дисплейде көрінетін "қосылған" салмақ: 3 КГ (1 КГ + 2 КГ)
- функциядан шықпас бұрын "алынып тасталған" салмақ: 2 КГ (3 КГ - 1 КГ)

**LOCK (Құлыптау) функциясы**

"LOCK" (Құлыптау) функциясы (21) таразыны құлыптайды, осылайша өлшеу аймағына әр түрлі заттарды қою кезінде таразының іске қосылуына жол бермейді.

Бұл функцияны іске қосу үшін, **"LOCK" (Құлыптау) пернесін (21) таразы дисплейі өшкенше басып тұрыңыз;**

Функцияны өшіру үшін, осы әрекетті қайталаңыз: **"LOCK" (Құлыптау) пернесін (21) таразы дисплейі қайта іске қосылғанша басып тұрыңыз.**

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ** = "LOCK" (Құлыптау) функциясы 30 минут бойы іске қосулы болған соң, таразы өшіп, "LOCK" (Құлыптау) функциясы өшеді.

#### 4.1 Қуат кестелері

| Қуат деңгейі     |                | Пісіру түрі                                           | Деңгейді қолдану<br>(дисплей пісіру тәжірибесі мен пісіру<br>әдеттерін бірге қамтиды)                                                                               |
|------------------|----------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Максимум<br>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<br>қуат  | 7-8            | Қызарту - қуыру - қайнату<br>- отқа қақтау            | Қуыруға, қайнатып қоюға, пісіруге және отқа қақтауға (5-10 минуттық қысқа уақыттар ішінде) өте ыңғайлы                                                              |
|                  | 6-7            | Қызарту - пісіру - бұқтыру<br>- қуыру - отқа қақтау   | Қуыруға, қайнатып қоюға, пісіруге және отқа қақтауға (10-20 минуттық қысқа уақыттар ішінде), керек-жарақтарды алдын ала қыздыруға өте ыңғайлы                       |
| Орташа<br>қуат   | 4-5            | Пісіру - бұқтыру - қуыру -<br>отқа қақтау             | Қайнатуға, баяу қайнатып қоюға, пісіруге (ұзағырақ уақытқа) өте ыңғайлы Пастаны араластыру                                                                          |
|                  | 3-4            | Пісіру - қайнату - қоюлату<br>- 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<br>- араластыру            | Сұйықтық (мысалы, су, шарап, сорпа, сүт) қосылған тағамды (бір литрден аз көлемдегі: күріш, соустар, құрғақтай қуырылған тағамдар, балық) баяу пісіруге өте ыңғайлы |
| Төменгі<br>қуат  | 1-2            | Еріту - жібіту - жылы<br>күйде сақтау -<br>араластыру | Майды жұмсартуға, шоколадты жайлап балқытуға, шағын тамақтарды ерітуге өте ыңғайлы                                                                                  |
|                  | 1              | Еріту - жібіту - жылы<br>күйде сақтау -<br>араластыру | Жаңадан пісірілген тамақтың шағын порцияларын жылы күйде сақтауға немесе берілетін тамақтардың температурасын ұстап тұруға және ризоттоны араластыруға өте ыңғайлы  |
| ӨШІРУ            | Нөлдік<br>қуат | Беткі бөлікке қолдау<br>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 сенгенін 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 кәстрөлден 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. Азды көпті пайдаланылғаннан кейін, асхана түрі мен май сүзгісін тазалау жиілігіне байланысты белсендірілген көмірі бар керамикалық сүзгілер толады. Осы иіс сүзгілерін қалпына келтіру мүмкін емес, сондықтан ескерту шамы жанған кезде ол ауыстырылуы керек.

**17 – 17a – 17b – 17c сурет**

## 5.2 Ақауларды жою

| ҚАТЕ КОДЫ                                               | СИПАТТАМА                                                                   | ЫҚТИМАЛ СЕБЕБІ                                                               | ҚАТЕНІ ЖОЮ                                                  |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| <b>E2</b>                                               | Пәрмен аймағы шамадан тыс жоғары температураға байланысты өшеді             | Электрондық бөлшектердің ішіндегі температура тым жоғары                     | Қайта пайдаланбас бұрын плитаның салқындағанын күтіңіз      |
| <b>E3</b>                                               | Контейнер үйлеспейді                                                        | Магнит қасиеті жоғалған                                                      | Кәстрөлді алып тастаңыз                                     |
| <b>E5</b>                                               | Пайдаланушы интерфейсі мен индукция модулі арасындағы байланыс ақаулары     | Электр тогы модульге келмеуде; Қуат кабелі дұрыс қосылмаған немесе ақауы бар | Плитаны электр желісінен алып тастап, байланысты тексеріңіз |
| <b>Басқа қате сигналдары үшін ( E ... U ... C ... )</b> | 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 süttimisohlike materjalide kokkupuudet pliidiga niikaua, kuni kõik selle osad on maha jahtunud.

– Ärge asetage süttimisohlike 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 tuletuki või süttimiskindla kattega. Tulekahjuoht: ärge jätke pliidiplaadile esemeid.
- Ärge kasutage seadmega aurupuhasteid.
- Ärge asetage pliidiplaadile metalletsemeid, 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 pinge 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 on 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 kõõgi õhupuhastit ja mitteelektrilise toitega seadmeid kasutatakse korraga, et tohi ruumi negatiivne rõhk olla suurem kui 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  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



**Kasutage ainult potte, millel on** sümbol

#### Tähtis

Pliidiplaadi püsiva kahjustuse vältimiseks ei tohi kasutada järgmisi 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 leiате juhendi jooniste jaotisest.

### 2.2 Energiasääst

Parima tulemuse saavutamiseks soovitame 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 filtritel 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 leiате kasutusjuhendi jooniste jaotisest 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 (käänakute 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 jaotise aktiivsöefiltrite osast).

Tänu oma keemilistele ja füüsikalistele omadustele neelavad filtrid lõhnu ülitõhusalt ja on mehaaniliselt vastupidavad.

Lisateabe saamiseks vaadake kasutusjuhendi jooniste jaotisest filterrežiimiga versiooni lisatarvikute lehte.

##### Joonis 13b

**Külastage saite [www.elica.com](http://www.elica.com) ja [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) – nendelt leiате 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 kõõgi 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 oleva 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 mm<sup>2</sup>. Suurema võimsuse korral peab ristlõige olema 4 mm<sup>2</sup>.
- 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 kategooria 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 elektrivõrku 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 saagimisjääd.

**TÄHTIS!** Kasutage ühekomponendilist liimhermeetikut (S), mille temperatuuriluvus 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 juhistele mittevastav 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

– vastav standardile DIN EN 60454

– toimib leegiaeglustina

– pikaajaline vastupidavus

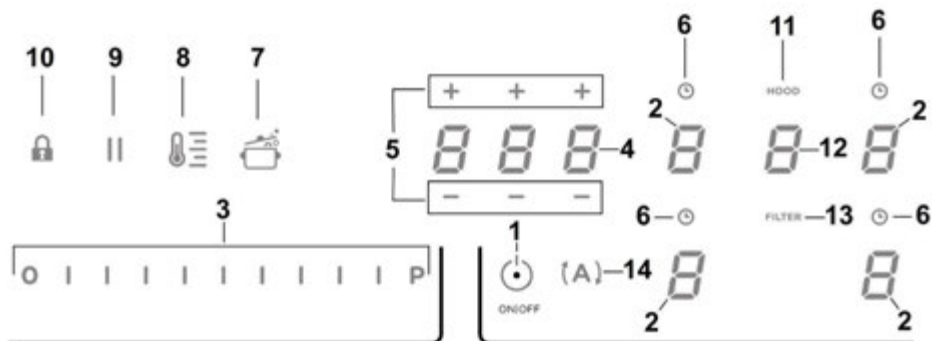
– talub kõikuvat temperatuuri

– kasutatav madalal temperatuuril

## 4. Töötamine

### Juhtpaneel

**Märkus.** Käskluse valimiseks libistage üle sobiva sümboli (või vajutage sellele).



### Nupud / Kuva

- |                                                                                             |                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| 1. Pliidiplaadi/ventilaatori <b>ON/OFF-nupp</b>                                             | 8. Temperature Manager'i (temperatuurihoidik) aktiveerimine              |
| 2. Kuumutusala valimine                                                                     | 9. Paus                                                                  |
| Kuumutusala kuva                                                                            | 10. Key Lock (nupulukustus)                                              |
| 3. Võimsuse (Power Level) (võimsustase) ja tömbekiiruse suurendamine/vähendamine            | 11. Ventilaatori indikaator aktiivne                                     |
| Võimsuse (Power Level) (võimsustase) ja tömbekiiruse kuvamine                               | Filtri küllastumismärguande aktiveerimine                                |
| 4. Taimeri STAND_ALONE (eraldiseisev) aktiveerimine                                         | 12. Ventilaatori valimine/aktiveerimine                                  |
| Kuva: taimer STAND_ALONE (eraldiseisev) / Kuumutusosalade taimer                            | Ventilaatori kuva                                                        |
| 5. Taimeri STAND_ALONE (eraldiseisev) / kuumutusosalade taimeri aja pikendamine/vähendamine | Sööefiltri /keraamilise filtri küllastumise märguande kuva – Rasvafilter |
| 6. Kuumutusosalade taimeri aktiveerimine                                                    | 13. Filtri küllastumise lähtestamine                                     |
| Kuumutusosalade taimeri indikaator aktiivne                                                 | 14. Ventilaatori automaاتفunktsioonide käivitus                          |
| 7. Funktsiooni Automatic Heat Up (automaatne kiirkuumutus) käivitus                         |                                                                          |

## 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 **H** 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 Bridge aktiivne                                   |  |
| 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 anum ei ole või see eemaldatakse, siis soojendamine 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 iga kuumutusala 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 **H**. See tähendab, et pliidiplaat võib ikka veel tuline olla.

## Töötamine

**Märkus.** Mis tahes funktsiooni aktiveerimiseks tuleb kõigepealt aktiveerida soovitud ala.

### ● Sisselülitamine

Vajutage või libistage lühidalt üle kuumutusala/ventilaatori

**ON/OFF-nupu (1):** süttib sümbol

Kui hoiate nuppu all, muutuvad mõneks ajaks nähtavaks kõik valitavad funktsioonid, pärast mida jäävad nähtavaks ainult peamised funktsioonid. Teisi funktsioone saab kasutada ja need aktiveeruvad edaspidi seadme kasutamise ajal.

### TÄHTIS

Kõikide valitavate funktsioonide näidikud jäävad väikese intensiivsusega põlema; tuled muutuvad eredamaks siis, kui valitakse vastav funktsioon.

Väljalülitamiseks vajutage nuppu uuesti.

**Märkus.** See funktsioon on kõigi teiste suhtes prioriteetne.

### ● Kuumutusala valimise nupud

Vajutage soovitud kuumutusala **valimise/kuva (2)** nupule (või libistage üle selle).

### ● Power Level (võimsustase)

Pliidil on 9 võimsustaset.

Libistage sõrmega üle **valikuriba (3):**

paremale tõmmates võimsuse tase suureneb;

vasakule tõmmates võimsuse tase väheneb.

**Valitud võimsusetase kuvatakse kuumutusala valimise/kuva alal (2).**

### ● **Power Booster (lisavõimsus)**

Tootel on lisavõimsuse tase (lisaks võimsusele ) , mis töötab 5 minutit. Pärast seda lülitub tagasi sisse varem valitud võimsus.

Libistage sõrmega üle **valikuriba (3)**, et aktiveerida funktsioon Power Booster (mis on võimsam kui tase ) .

Power Booster'i funktsioon kuvatakse vastava ala (2) juures sümboliga .

### ● **Key Lock (nupulukustus)**

Nupulukustus võimaldab pliidiplaadi seadistused lukustada. See hoiab valitud seadistused töös ja aitab vältida, et neid kogemata muudetakse.

#### **Aktiveerimine**

- Vajutage nuppu  (10).

#### **Funktsiooni inaktiveerimiseks korrake toimingut.**

**Märkus.** Kui sel ajal, mil Key Lock (nupulukustus) on aktiivne, vajutatakse mõnda muud nuppu, hakkab vilkuma sümbol



, mis annab märku, et lukustus on peal ja ala kasutamiseks tuleb see inaktiveerida.

### ● **Automatic Heat UP (automaatne kiirkuumutus)**

Funktsioon Automatic Heat Up (automaatne kiirkuumutus) 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 sisselülitatud kuumutusosal nuppu  (7).
- Kuvale (2) ilmub vilkuv , mis muutub vastavalt valitud võimsustasemele.

Kuumutusala võimsust suurendades jääb funktsioon Automatic Heat UP (automaatne kiirkuumutus) uue seadistatud temperatuuriga aktiivseks. Kuumutusala võimsust vähendades lülitub funktsioon Automatic Heat UP (automaatne kiirkuumutus) välja.

**Märkus.** Kui samal ajal valitakse mõni teine kuumutusala,

hakkab sümbol  (7) uuesti madala intensiivsusega põlema ning ka selle ala võib aktiveerida. Funktsioon jääb siiski aktiivseks alal, kus see oli juba seadistatud, nii nagu näitab kuva (2).

### ● **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

nupu  esimesel vajutamisel.

Temperature Manager'i funktsioonil töötava kuumutusala

kuval (2) kuvatakse sümbol .

**Märkus.** Kui samal ajal valitakse mõni teine kuumutusala,

hakkab sümbol  (8) uuesti madala intensiivsusega põlema ning ka selle ala võib aktiveerida. Funktsioon jääb siiski aktiivseks alal, kus see oli juba seadistatud, nii nagu näitab kuva (2).

- Sisse ja välja lülitamiseks vajutage uuesti nupule  (8), kuni kuval (2) ilmub väärtus .

**Märkus.** Kui funktsiooni Temperature Manager kasutab mitu kuumutusala, valige kõigepealt soovitud ala **valikunupust (2)** Funktsiooni saab inaktiveerida ka **valikuribaga (3)**,

seadistades **Power Level'i** väärtuseks .

#### ● **Paus**

Funktsioon paus võimaldab peatada kuumutusala mis tahes aktiivse funktsiooni, viies võimsustaseme nulli.

#### **Aktiveerimine**

- Vajutage nuppu  (9).
- Kuvale (2) ilmub vilkuv sümbol .

#### **Funktsiooni inaktiveerimiseks tehke nii.**

- Vajutage nuppu  (9).  
**Valikuriba (3)** kuva süttib põlema.

Funktsiooni inaktiveerimiseks vajutage **valikuriba (3)** (või libistage sõrmega üle selle).

**Märkus.** Inaktiveerimine lähtestab enne pausi töös olnud tingimused, pliidiplaat töötab edasi varem seadistatud väärtustega.

**Märkus.** Kui **pausifunktsiooni** 10 minuti jooksul ei inaktiveerita, lülitub kuumutusala automaatselt välja.

**Märkus.** Pausifunktsioon ventilaatorit ei mõjuta.

### ● Taimer STAND ALONE (eraldiseisev)

Taimer on ajamõõteseade, mis töötab kuumutusaladest (ja ventilaatorist) eraldi.

Taimer käivitub, kui vajutate nupule **alale/kuvale (4)**.

Taimeri kestuse seadistamiseks kasutage sümboleid

**— + (5)**, mis kuvatakse **alal/kuval (4)**.

**Märkus.** Oodake 10 sekundit (kuni pöördloendus käivitub), enne kui mõnele nupule vajutate.

Taimeri vorming on **0.00**

– **0.** tunnid: seadistatavad vahemikus 0–9

– **00** minutid: seadistatavad vahemikus 0–59

**Alal/kuval (4)** on näha allesjäänud aeg.

Kui pöördloendus jõuab nulli, antakse helisignaal.

**Märkus.** Kui nulli jõudmiseni on aega vähem kui 10 minutit, on vorming selline.

– **0.** minutit

– **00** sekundit

Punkt põleb pideva tulega.

**Taimeri väljalülitamiseks tehke nii.**

• Valige **ala/kuva (4)**.

• Seadke **taimeri** väärtuseks **0000**, kasutades nuppu

**— + (5)**.

### ● Kuumutusala taimer

Taimer on ajamõõteseade, mille saab seadistada iga kuumutusala (ka mitmele alale korraga).

Kui seadistatud aeg saab läbi, lülituvad kuumutusala autodomaatselt välja ja kasutajat teavitatakse sellest vastava helisignaali.

**Kuumutusala taimeri aktiveerimine**

Vajutage **valimise/kuva (2)** nupule (või libistage üle selle).  
(Power Level ≠ 0)

• Vajutage vastava kuumutusala nuppu **(6)**.

• Taimeri kestuse seadistamiseks kasutage sümboleid

**— + (5)**, mis kuvatakse **alal/kuval (4)**.

Seadistamise ajal sümbol **(6)** vilgub.

**Märkus.** Oodake 10 sekundit (kuni pöördloendus käivitub), enne kui mõnele nupule vajutate.

**Märkus.** Kui vajutate uuesti pikalt nuppu **(6)**, siis ala taimer lähtestatakse.

**Soovi korral korrake protseduuri teiste kuumutusalaodega.**

**Märkus.** olgale kuumutusalaale võib seadistada erineva taimeri aja. Kuvale **(4)** ilmub äsja valitud kuumutusala seadistatud aeg. Kui ühtki ala ei valita, siis vajutades kuvale **(4)** ilmub taimeri STAND-ALONE pöördloendus. **Pöördloendus kuvatakse samamoodi kui taimeril STAND-ALONE** (vt peatükk **Taimer STAND ALONE**)

Kui taimer on aja nulli lugenud, antakse helisignaal ja kuumutusala lülitub välja.

**Taimeri väljalülitamiseks tehke nii.**

• Valige kuumutusala **(2)**.

• Seadke taimeri väärtuseks **0000**, kasutades nuppu **— + (5)**.

### ● Power Limitation (võimsusepiirang)

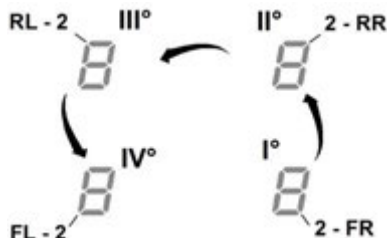
Võimsusepiirangu funktsioon võimaldab seadistada seadme töötama nii, et maksimaalset tarbimist piiratakse, reguleerides kõikide töös olevate kuumutusala tarbimist nii, et pliidiplaadi kogutarbimine ei ületaks eelseadistatud väärtust.

**Märkus.** Seadistus tuleb teha, siis kui plaat on välja lülitatud, ilma et vajutataks **ON/OFF-nuppu (1)**, pliidiplaadi elektrivõrku ühendamisel või 2 minuti jooksul pärast uuesti elektrivõrku ühendamist.

**Võimsusepiirangu seadistamiseks toimige nii.**

– Vajutage nuppu **(A)**  
(vilgub 2 minuti jooksul pärast toote elektrivõrgu ühendamist).

– Hoides endiselt alla nuppu **(A)**, vajutage üksikhaaval päripäeva kõigi kuumutusala **kuvadele (2)**, alustades esimesest parempoolsest alast **(FR)**.



– Iga vajutuse ajal kuulete lühikest helisignaali.

– Kui on vajutatud **kõigile aladele (2)**, laske lahti nupp

**(A)**.

Juhtub järgmine.

**Tagumise vasakpoolse ala (RL)** ekraan (2) kuvab üksteise järel sümboleid „C” ja „0”, mis tähendab, et seadistamisega võib alustada.

Valige kuva (2-RL).

Kerige **valikuriba (3)**, kuni ekraanil kuvatakse sümبولid „C” ja „8”.

ekraanil (2-FL) kuvatakse parasjagu aktiivset seadistust\*\*.

0 = 7,4 kW

1 = 4,5 kW

2 = 3,1 kW

\*\* Vaikeseadistus on 7,4 kW.

### Võimsuspiirangu seadistuse muutmise

– Vajutage **eesmise vasakpoolse (FL) kuva (2)**.

Uue seadistuse tegemiseks kerige **valikuriba (3)**.

– Tehtud valiku salvestamiseks vajutage **■ ON/OFF-nupp (1)** 2 sekundiks alla. Aktiveeritud seadistusest annab märku pikem helisignaali.

### ● Bridge Zones (alade ühendamine)

Tänu funktsioonile Bridge saab moodustada kuumutusala-dest 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.

– Teisese kuumutusala kuvale (2) ilmub sümبول .

– Valikuribaga (3) saab seadistada võimsuse taseme, mida näidatakse kuval (2) (kuumutusala „**Master**”).

**Funktsiooni Bridge** inaktiveerimiseks tehke läbi sama protseduur, mis aktiveerimisel.

**Märkus.** Kui kuumutusala-ade taimer aktiveeritakse funktsiooni Bridge kasutamise ajal, lülituvad mõlemad tsoonid automaatselt välja – sellisel juhul käsitletakse kahte ala ühe kombineeritud alana.

## VENTILAATORI KASUTAMINE

### ● Sisselülitamine

Vajutage või libistage lühidalt üle kuumutusala/ventilaatori .

**ON/OFF-nupu (1):** süttib sümbol .

Kui hoiate nuppu all, **muutuvad mõneks ajaks nähtavaks kõik valitavad funktsioonid**, pärast mida **jäävad nähtavaks ainult peamised funktsioonid**. Teisi funktsioone saab kasutada ja need aktiveeruvad edaspidi seadme kasutamise ajal.

### TÄHTIS

Kõikide valitavate funktsioonide näidikud jäävad väikese intensiivsusega põlema; tuled muutuvad eredamaks siis, kui valitakse vastav funktsioon.

Väljalülitamiseks vajutage nuppu  uuesti.

**Märkus.** See funktsioon on kõigi teiste suhtes prioriteetne.

### ● Ventilaatori sisselülitamine

Ventilaatori aktiveerimiseks vajutage **valikuala (12)** (või libistage sõrmega üle selle).

### ● Tõmbekiirus (-võimsus)

Ventilaatoril on 3 võimsustaset.

Libistage sõrmega üle **valikuriba (3)**:  
paremale tõmmates võimsuse tase suureneb;  
vasakule tõmmates võimsuse tase väheneb.

**Valitud võimsusetase kuvatakse kuumutusala valimise/kuva alal (12).**

### ● Power Booster (lisavõimsus)

Pliidil on 2 täiendavat võimsustaset (lisaks 3 tasemele).

- **Power Booster (lisavõimsus) 1:** aeg 15 minutit
- **Power Booster (lisavõimsus) 2:** aeg 5 minutit

Pärast seda lülitub uuesti sisse varem valitud tase.

Libistage sõrmega üle **valikuriba (12)**, et aktiveerida funktsioon Power Booster (lisavõimsus) 1 (mis on võimsam kui tase 3).

Power Booster (lisavõimsus) 1 kuvatakse valimise/kuva alal (12): vilgub nr (4).

Libistage sõrmega üle **valikuriba (12)**, et aktiveerida funktsioon Power Booster (lisavõimsus) 2 (mis on võimsam kui tase 3).

Power Booster (lisavõimsus) 2 kuvatakse valimise/kuva alal (12): sümbol  vilgub.

### ● Automaatne funktsioneerimine

Õhupuhasti valib ise kõige sobivama kiiruse, kohandades tõmbevõimsust selle järgi, millise võimsusega töötavad kuumutusosalad.

Kui kuumutusala lülitatakse välja, kohandab õhupuhasti oma tõmbekiirust, vähendades seda järk-järgult nii, et see oleks auru ja lõhnade eemaldamiseks piisav.

Funktsiooni aktiveerimine

- Vajutage nuppu  (14).

*Funktsiooni inaktiveerimiseks korrake toimingut.*

**Märkus.** Kui automaatse funktsioneerimise ajal valitakse **valikuribalt (3) kiirused 1–3**, lülitub automaatselt funktsioon välja. Ent **Power Booster**<sup>1</sup> korral hakkab automaatselt funktsioon aja täis saamisel uuesti tööle, samal ajal vilgub sümbol .

**Märkus.** Kui plaat lülitakse välja ajal, mil **automaatne funktsioneerimine** on aktiivne, lülitub ventilaator välja järk-järgult ja automaatselt.

### ● Filtrite küllastumise näidik

Õhupuhasti annab märku, kui filtreid on vaja hooldada.

**Aktiivsöel põhinev või keraamiline lõhnafilter**

**Märgutuli  (13)** süttib põlema.

**Rasvafilter**

**Märgutuli  (13)** vilgub.

**Märkus.** See funktsioon inaktiveeritakse vaikimisi (kuidas see lubada, on kirjeldatud jaotises „Filtrite küllastumismärguande aktiveerimine“).

### ● Filtrite küllastuse lähtestamine

Pärast filtrite (rasva-, keraamilise ja/või aktiivsöefiltri) hooldamist vajutage pikemalt alla nupp ** (13)**.

**Märgutuli  (13)** kustub ja lähtestab näidiku loenduri.

## ● Filtrite küllastumismärkuande aktiveerimine

Üldiselt on see märkuanne inaktiveeritud.

Selle aktiveerimiseks toimige järgmiselt.

- lülitage väljatõmbeala nupust  sisse;
- väljalülitatud väljatõmbemootori ja kuumutusosaladega seadmel vajutage **valikuala nuppu (12)** ja hoidke seda all;
- vajutage pikalt nuppu **HOOD (11)**, kuni kuvale (12) ilmuvad kordamööda vilkuvad tähed „F” – „G”

F = söefilter / keraamiline filter

G = rasvafilter

### Aktiivsõel põhinev või keraamiline lõhnafilter

- Vajutage **kuva (12)** hetkel, kui kuvatakse tähte „F”.
- Vajutage nuppu **FILTER (13)** – tuli vilgub.
- Vajutage uuesti pikemalt nuppu **HOOD (11)**, et kinnitada aktiivsõel põhineva või keraamilise lõhnafiltri aktiveerimine.

### Rasvafilter

- Vajutage **kuva (12)** hetkel, kui kuvatakse tähte „G”.
- Vajutage nuppu **FILTER (13)** – tuli põleb.
- Vajutage uuesti pikemalt nuppu **HOOD (11)**, et kinnitada rasvafiltri aktiveerimine.

Seda kodumasinat saab kasutada koos sensoriga **KIT Window (ei kuulu komplekti)**.

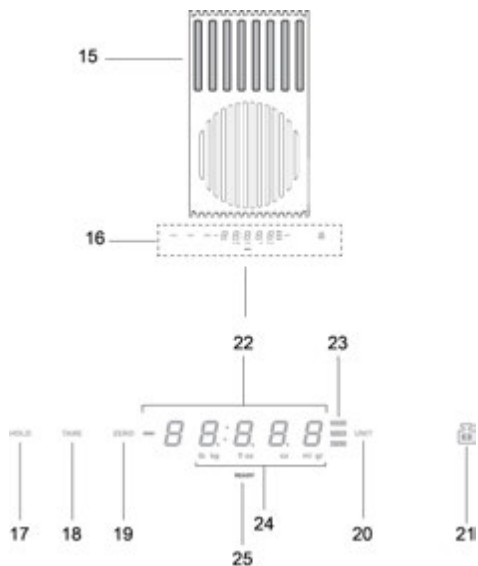
Sensori KIT Window korral (ainult juhul, kui kasutatakse VÄLJATÕMBEGA režiimi) lülitub tõmberežiim alati välja, kui sensor tuvastab, et samas toas olev aken on kinni.

Soovitav on osta KIT FDS 100 – Elektrotechnik Schabus selle volitatud müügikohtadest või otse veebisaidilt [www.elektrotechnik-schabus.de](http://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.

• Kodumasinatootja ei vastuta võimalike ebamugavuste, kahjude ega tuleõnnetuste eest, mille on põhjustanud sensori KIT vead ja/või töötörked ja/või selle vale paigaldus.



## Toode – Nupud – Ekraan

- 15. Kaalumisala
- 16. Ekraan / Käsud
  
- 17. Funktsioon HOLD
- 18. Funktsioon TARE
- 19. Funktsioon ZERO
- 20. Funktsioon UNIT
- 21. Funktsioon LOCK
  
- 22. Kaalu numbrikuva
- 23. Töös oleva funktsiooni näidik
- 24. Kasutatava mõõtühiku näidik
- 25. Kaalu kuva

## KAALU KASUTAMINE

### Toode on varustatud toiduainete kaaluga.

#### **TÄHTIS**

Kui kaalu kasutatakse poti või muu nõuga, mille läbimõõt on suurem kui 20 cm, on soovitatav õhupuhasti väljatõmme välja lülitada, et see kaalumist ei mõjutaks.

**NB!** Pott või muu anum peab asuma kaalu keskel nii, et see ei takistaks väljatõmbeala.

**NB!** Maksimaalne kogukaal on **10 kg**; kaalumisel võtke arvesse +/-2 g hälvet.

#### **Töötamine**

##### ● Sisselülitamine

Kaalu sisselülitamiseks puudutage kaalumisala **(15)** või asetage sellel kaalutav ese.

Ekraan **(22)** aktiveerub, kuvades vastavalt kas nulli või eseme kaalu.

**NB!** Kui kaalumisalal on esemeid, mis eemaldatakse, siis kaal aktiveerub ja eemaldatud eseme kaal kuvatakse miinusbilgiga.

Kui aga kaalule lisatakse midagi juurde, kuvab ekraan ainult viimasena lisatud eseme kaalu.

##### ● Väljalülitamine

Kaal lülitub automaatselt välja:

– **2 minuti pärast**, kui kaalualalt midagi ära ei võeta

– **8 minuti pärast**, kui kaalualalt võetakse midagi ära

##### ● Funktsioon UNIT

Vaikimisi on kaalu mõõtühikuteks grammid.

Mõõtühiku muutmiseks vajutage nupule „UNIT“ **(20)**.

Mõõtühik kuvatakse kaalu ekraani all, kuval **(24)**.

##### ● Funktsioon ZERO

Funktsioon **ZERO (19)** viib näidiku nulli, ükskõik kas kaalualal **(15)** on või ei ole esemeid.

**NB!** Näidik **ZERO (23)** lülitub välja hetkel, kui kaalualale pannakse midagi või võetakse sealt ära (sellisel juhul kuvatakse esemete kaalu).

##### ● Funktsioon TARE

Funktsioon **TARE (18)** võimaldab kaaluda järjest eri toiduaineid, ilma et neid peaks kaalualalt eemaldama. Nii saab teada iga üksiku toiduaine kaalu ja kogukaalu.

#### **Selleks tehke nii.**

– Asetage esimene toode kaalule. Ekraanil **(22)** kuvatakse kaal „1”.

– **Vajutage nupule TARE (18)**, kaal läheb ekraanil **(22)** nulli.

– Asetage järgmine toode kaalualale. Ekraanil **(22)** kuvatakse kaal „2”.

– **Vajutage uuesti nupule TARE (18)** ja ekraanil **(22)** kuvatakse kaal „1” + kaal „2”.

**NB!** Aineid saab lisada, kuni kaalu maksimaalne koormus on täis.

**NB!** Et mitte arvata kogukaalu hulka anuma kaal, kasutage esimese asjana funktsiooni **ZERO (19)**.

**NB!** Funktsioonist **TARE** väljumiseks vajutage nupule **ZERO (19)**.

##### ● Funktsioon HOLD

Funktsioon **HOLD (17)** võimaldab kuvatava kaalu salvestada, et seda hiljem kasutada, liites selle kaalul olevale väärtusele või lahustades sellest. Väärtus jääb mälu seniks, kuni seade välja lülitatakse.

#### **Selleks tehke nii.**

– Asetage toiduaine kaalule.

– **Hoidke nuppu HOLD (17) all**, kuni ekraanil kuvatav väärtus hakkab vilkuma – vilkumine tähendab, et väärtus on meelde jätetud.

**NB!** Nüüd võib kaalutud toiduaine ära võtta ja kasutada kaalu mis tahes muid funktsioone.

**NB!** Pika vajutusega saab salvestada järgmise toiduaine kaalu. Mälu jääb ainult viimane salvestatud kaal.

Vajutades mis tahes hetkel nupule **HOLD (17)**, saab näha salvestatud väärtust – see ilmub paariks sekundiks vilkuvana ekraanile **(23)**.

Kui vajutada selle aja jooksul uuesti nupule **HOLD (17)**, liidetakse salvestatud kaal parasjagu kaalul oleva toiduaine kaaluga.

Ekraanil **(23)** kuvatakse kahe väärtuse summa ja näidik **HOLD (23)** jääb põlema, andes märku, et funktsioon on endiselt aktiivne.

Kui vajutate uuesti nupule **HOLD (17)**, lahutatakse salvestatud väärtust ekraanil kuvatavast väärtusest. Ekraanil **(23)** kuvatakse väärtuste vahe ja funktsioon inaktiveeritakse automaatselt.

#### Näide.

- Salvestatud kaal: 1 kg
- Kaalul oleva toiduaine kaal nupu HOLD uuesti vajutamise ajal: 2 kg
- Kaalude summa, mis kuvatakse ekraanil: 3 kg (1 kg + 2 kg)
- Kaalude vahe enne funktsiooni inaktiveerimist: 2 kg (3 kg – 1 kg)

#### ● Funktsioon LOCK

Funktsioon **LOCK (21)** blokeerib kaalu kasutamise. Selle funktsiooni korral saab kaalualale asetada asju, ilma et neid kaalutaks.

Funktsiooni aktiveerimiseks **hoidke nuppu LOCK (21) all, kuni kaalu ekraan lülitub välja.**

Funktsiooni inaktiveerimiseks tehke sama: **hoidke nuppu LOCK (21) all, kuni kaalu ekraani lülitub sisse.**

**NB!** 30 minutit pärast funktsiooni LOCK aktiveerimist lülitub kaal välja ja funktsioon LOCK inaktiveerub.

#### 4.1 Võimsuste tabel

| Kasutatav võimsus      |               | Toidu valmistamine                                                                  | Kasutamine<br>(viited toetuvad kogemusele ja toiduvalmistamise<br>harjumustele)                                                                         |
|------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Maks.<br>võimsusel     | Boost         | Kiire soojendamine                                                                  | Parim toidu temperatuuri kiireks tõstmiseks - vee<br>viimiseks keemistemperatuurile või söögi vedelike<br>kiireks soojendamiseks                        |
|                        | 8-9           | Praadimine - keetmine                                                               | IParim pruunistamiseks, toiduvalmistamise<br>alustamiseks, külmutatud toodete praadimiseks, kiireks<br>keetmiseks                                       |
| Suurel<br>võimsusel    | 7-8           | Pruunistamine, praadimine,<br>keetmine, grillimine                                  | Parim pruunistamiseks, keemistemperatuuril<br>hoidmiseks, grillimiseks (lühiajaliselt 5—10 minutit)                                                     |
|                        | 6-7           | Pruunistamine, röstimine,<br>hautamine, aeglasel tulel<br>küpsetamine, grillimine   | Parim praadimiseks, õrnalt keemas hoidmiseks,<br>küpsetamiseks ja grillimiseks (keskmise ajavahemikuga,<br>10-20 minutit), lisatarvikute soojendamiseks |
| Keskmisel<br>võimsusel | 4-5           | Küpsetamine, hautamine,<br>praadimine, grillimine                                   | Parim madalal temperatuuril toidu valmistamiseks,<br>kergete mullidega keetmiseks, küpsetamiseks<br>(pikaajaliselt) Pastal kreemjaks minna laskmiseks   |
|                        | 3-4           | Küpsetamiseks, aeglasel tulel<br>hoidmiseks, tihendamiseks,<br>kreemjaks laskmiseks | Parim pikaajaliseks toiduvalmistamiseks (riis, kastmed,<br>praad, kala) koos lisavedelikuga (nt vesi, vein, puljong,<br>piim), pasta keetmiseks         |
|                        | 2-3           | Küpsetamiseks, aeglasel tulel<br>hoidmiseks, tihendamiseks,<br>kreemjaks laskmiseks | Parim pikemaajaliseks küpsetamiseks (mahud alla liitri:<br>riis, kastmed, praad, kala) koos lisavedelikuga (nt vesi,<br>vein, puljong, piim)            |
| Madalal<br>võimsusel   | 1-2           | Sulatamine - soojas hoidmine -<br>kreemjaks laskmine                                | Parim või sulatamiseks, šokolaadi sulatamiseks,<br>väiksemõdulise külmutatud toidu sulatamiseks                                                         |
|                        | 1             | Sulatamine - soojas hoidmine -<br>kreemjaks laskmine                                | Parim värskest valminud väikese koguse toidu soojana<br>hoidmiseks või nõude soojendamiseks või risotto<br>kreemjaks laskmiseks                         |
| OFF                    | Nullvõimsusel | Toetuspind                                                                          | Piano cottura in posizione di stand-by o spento<br>(possibile presenza di calore residuo da fine cottura,<br>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 igit 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 igit kasutamist pliilid 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 TÕORIISTU 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 töömoodusi.

#### Joonis 15

#### Aktiivsöefiltrid

(ainult filtreerival versioonil)

Eemaldab toiduvalmistamisel tekkivad ebameeldivad lõhnad.

Tootega on kaasas neli filtri patareid, mis eemaldavad lõhnad tänu aktiivsöele. Aktiivsüsi on ühendatud keraamilise struktuuriga nii, et tänu ülihästi imavale pinnale püüab see mustuse lihtsasti ja täielikult kinni. Aktiivsöel põhinevad keraamilised filtrid küllastuvad lühema või pikema aja jooksul, olenevalt toiduvalmistamise tüübist ja rasvafiltri puhastamise korrapärasusest. Neid filtreid saab regenereerida ja need vahetatakse välja, kui küllastumise märguanne aktiveerub.

#### 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 pliiit jahtuks. |
| E3                                                     | Ebasobiv anum.                                             | Magnetilised omadused halvenevad.                                                | Eemaldage anum.                                           |
| E5                                                     | Kasutajaliidese ja induktsoonimooduli ühendamisprobleemid. | Elektriühendus ei jõua moodulini.<br>Toitekaabel on valesti ühendatud või katki. | Eemaldage pliiit võrgust ja kontrollige ühendust.         |
| Kõikide muude veateavituste korral (E ... U ... C ...) | 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 kontrole 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 gaminio.

! 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 įrenginio nemontuokite.

! Prieš pradėdami montuoti, patikrinkite, ar gaminys nepažeistas. Jeigu yra pažeistų dalių, kreipkitės į pardavėją ir įrenginio 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 neatidare: 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 jokia 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 nepridėti, 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 ( $4 \times 10^{-5}$  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 svetainės [www.elica.com](http://www.elica.com) ir

[www.shop.elica.com](http://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 būtų 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.
- Įsitinkite, kad įrenginio apačioje sumontuotoje gamyklinėje lentelėje nurodyta tampa atitinka namo, kurioje montuojamas įrenginys, tįpą.
- 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 mm<sup>2</sup> galiai iki 7200 vatų, o aukštesnei galiai naudokite 4mm<sup>2</sup>.
- Nė viename laido taške temperatūra negali būti 50 °C aukštesnė, nei aplinkos temperatūra.
- Įrenginys yra skirtas būti nuolatos 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:** gaminys 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 pradėdant montuoti.

- Išpakavę gaminį, patikrinkite, ar jis nebuvo pažeistas pervežimo metu ir iškilus problemoms, susisieki su pardavėju ar Klientų aptarnavimo centru prieš pradėdami montuoti.
- Patikrinkite, ar įsigytas gaminytis 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, indaplovių, 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 klijus (S), kurie būtų atsparūs iki 250 °C temperatūrai; prieš montuojant, klijuojamus paviršius reikia kruopščiai nuvalyti ir pašalinti bet kokias sukibimui galinčias pakenkti medžiagas (pvz., antiadheazines medžiagas, konservantus, tepalus, alyvą, dulkes, senų klijų likučius ir t. t.); klijus reikia vienodai paskirstyti per visą rėmo ilgį; suklijavę, palikite klijus džiūti apie 24 valandas.

1b pav.

**DĖMESIO!** Netinkamai sumontavus varžtus ir kitas šiose instrukcijose nurodytas tvirtinimo detales, gali kilti pavojų su elektra.

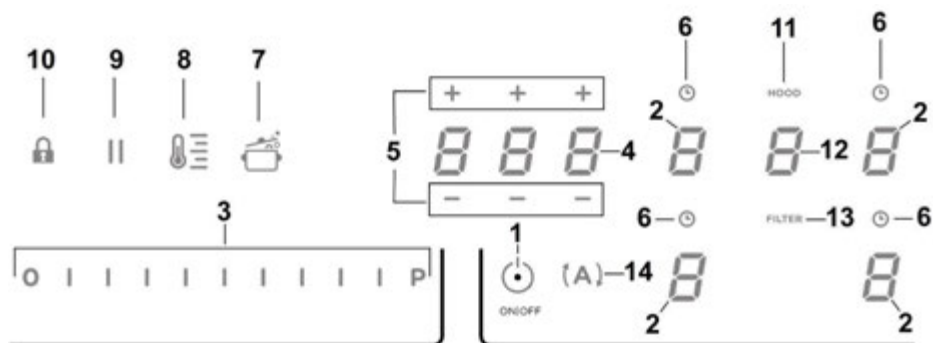
**Pastaba:** tam, kad gaminytis būtų tinkamai sumontuotas, rekomenduojama apvynioti vamzdžius šių savybių lipnia juosta:

- minkšto PVC elastinė plėvelė su akrilato pagrindo klijais;
- atitinka standartą DIN EN 60454;
- atspari liepsnai<sup>1</sup>
- optimalus atsparumas senėjimui<sup>4</sup>
- atspari temperatūros pokyčiams;
- naudojama esant žemai temperatūrai.

## 4. Veikimas

### Valdymo skydas

**Pastaba:** norint pasirinkti komandą, užtenka paliesti (paspausti) ją reprezentuojančius simbolius.



### Klavišai / ekranas

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1. Kaitlentės/siurbimo įtaiso <b>ON/OFF (J./IŠJ.)</b></p> <p>2. Kaitinimo zonos pasirinkimas</p> <p>Kaitinimo zonos ekranas</p> <p>3. „Power Level“ (galios lygio) ir siurbimo galios padidinimas/sumažinimas<br/>„Power Level“ (galios lygio) ir siurbimo galios rodymas</p> <p>4. „STAND_ALONE“ (ATSKIRO) laikmačio suaktyvinimas<br/>Ekranas: „STAND_ALONE“ (ATSKIRAS) laikmatis / kaitinimo zonų laikmatis</p> <p>5. „STAND_ALONE“ (ATSKIRO) laikmačio / kaitinimo zonos laikmačio laiko padidinimas/sumažinimas</p> <p>6. Kaitinimo zonų laikmačio suaktyvinimas</p> <p>Aktyvaus kaitinimo zonų laikmačio rodiklis</p> <p>7. „Automatic Heat Up“ (automatinio pakaitinimo) suaktyvinimas</p> | <p>8. „Temperature Manager“ (temperatūros valdiklio) („Warming Function“ (pašildymo funkcijos)) suaktyvinimas</p> <p>9. Pauzė</p> <p>10. „Key Lock“ (klavišų užrakinimas)</p> <p>11. Suaktyvinto siurbimo įtaiso rodiklis<br/>Filtrų prisotinimo rodiklio suaktyvinimas</p> <p>12. Siurblio pasirinkimas/suaktyvinimas<br/>Siurbimo įtaiso ekranas</p> <p>Anglies/keramikinio filtro – riebalų filtro prisotinimo ekranas</p> <p>13. Filtrų prisotinimo nustatymas iš naujo</p> <p>14. Automatinės siurbimo įtaiso funkcijos suaktyvinimas</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 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)                                |  |
| „Bridge“ (sujungti) funkcija aktyvi                            |  |
| „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 pageidaujamą zoną

### ● Įjungimas

Trumpai paspauskite (palieskite) kaitlentės / siurbimo įtaiso

**ON/OFF (ĮJ./IŠJ.) (1):** užsidega simbolis ; toliau spaudžiant, kelias akimirkas taps matomos visos esamos funkcijos, o po to liks aktyvios tik kelios pagrindinės; kitas bus galima naudoti ir jas bus galima suaktyvinti vėliau, įtaiso naudojimo metu.

### SVARBU:

visos esamos funkcijos bus nežymiai apšviestos ir pradės degti ryškiau tik tuomet, kai bus suaktyvintos.

Dar kartą paspauskite , kad išjungtumėte

**Pastaba:** ši funkcija turi pirmenybę visų kitų funkcijų atžvilgiu.

### ● Kaitinimo zonų pasirinkimas

Palieskite (paspauskite) atitinkamos pageidaujamos kaitinimo zonos pasirinkimo/ekrano (2) sritį.

### ● „Power Level“ (galios lygis)

Kaitlentė turi 9 galios lygius  
Palieskite ir braukite pirštu išilgai Pasirinkimo juostos (3):

į dešinę, kad padidintumėte galios lygį;

į kairę, kad sumažintumėte galios lygį.

Nustatytas galios lygis bus rodomas pasirinkimo/ekrano (2) srityje

### ● „Power Booster“ (galios didinimas)

Gaminys turi papildomą galios lygį (neskaitant 9 lygio), kuris išlieka aktyvus 5 minutes ir po šio laiko galia grįžta į ankstesnį lygį.

Palieskite ir pirštu braukite išilgai **Pasirinkimo juostos (3)** (neskaitant 9 lygio) ir suaktyvinkite „Power Booster“ (galios didinimą)

„Power Booster“ (galios didinimo) lygis yra rodomas Pasirinkimo/ekrano (2) srityje simboliu .

### ● „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  (10)

#### Pakartokite veiksmą, kad išjungtumėte.

**Pastaba:** jei tuomet, kai suaktyvintas „Key Lock“ (klavišų užrakinimas), bus nuspausta bet kokia kita funkcija, simbolis



mirksės nurodymas, kad funkcija naudojama ir norint reguliuoti kaitlentę, ją reikia išjungti.

### ● „Automatic Heat UP“ (automatinis pakaitinimas)

Su funkcija „Automatic Heat UP“ (automatinis pakaitinimas) galima greičiau pasiekti nustatytą galia; 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:

- įjungtoje kaitinimo zonoje paspauskite  (7)
- ekrane (2) bus parodytas mirksintis „A“<sup>+</sup>, kuris keičiasi pagal kaitinimo zonoje nustatytą galia

Padidinus kaitinimo zonos galios lygį: funkcija „Automatic Heat Up“ (automatinis pakaitinimas) lieka suaktyvinta nustačius naują temperatūrą;  
Sumažinus kaitinimo zonos galios lygį: funkcija „Automatic Heat“ (automatinis pakaitinimas) išjungiama.

**Pastaba:** tuo pačiu metu pasirinkus kitą kaitinimo zoną,

simbolis  (7) vėl bus apšviestas nedidelio intensyvumo šviesa ir šioje zonoje taip pat bus galima suaktyvinti funkciją; bet koku atveju, funkcija lieka aktyvi zonoje, kurioje ji jau buvo nustatyta, kaip nurodyta ekrane (2)

### ● „Temperature Manager“ (temperatūros valdiklio) („Warming Function“ (pašildymo funkcija))

„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

pirmą kartą paspaudus klavišą   
Zonos, kurioje veikia „Temperature Manager“ (temperatūros valdiklis), ekrane (2) pasirodo simbolis .

**Pastaba:** tuo pačiu metu pasirinkus kitą kaitinimo zoną,

simbolis  (8) vėl bus apšviestas nedidelio intensyvumo šviesa ir šioje zonoje taip pat bus galima suaktyvinti funkciją; bet koku atveju, funkcija lieka aktyvi zonoje, kurioje ji jau buvo nustatyta, kaip nurodyta ekrane (2)

• Dar kartą paspauskite  (8), kad sustabdytumėte ir išjungtumėte tol, kol Ekrane (2) rodomas lygis taps „D“.

**Pastaba:** jei yra daugiau zonų, kuriose veikia „Temperature Manager“ (temperatūros valdiklio) („Warming Function“ (pašildymo funkcija)), pirmiausia pasirinkite pageidaujamą zoną naudodami **Pasirinkimo (2) sritį**; funkciją taip pat galima išjungti naudojant **Pasirinkimo juostą (3)**, pakeičiant „Power Level“ (galios lygį) į „D“.

### ● Pauzė

Su funkcija „Pauzė“ galima sustabdyti bet kokią kaitlentėje suaktyvintą funkciją, virimo galia nustatant nuliui.

#### Suaktyvinimas:

- paspauskite  (9)
- rodomas „||“<sup>+</sup>, kuris mirksi ekrane (2)

#### Norėdami išjungti funkciją:

- paspauskite  (9)  
**Pasirinkimo juosta (3)** užsidega
- paspauskite/slinkite **Pasirinkimo juosta (3)**, kad išjungtumėte funkciją

**Pastaba:** išjungus atstatomos prieš pauzę buvusios kaitlentės sąlygos, o kaitlentė pradeda toliau veikti su tais pačiais anksčiau atliktais nustatymais.

**Pastaba:** jei po 10 minučių **Pauzės funkcija** neišjungiama, kaitlentė išsijungia automatiškai.

**Pastaba:** Pauzės funkcija neturi įtakos siurbimui

nustatant simbolis  (6) mirksi

### ● „STAND ALONE“ (ATSKIRAS) LAIKMATIS

Laikmačio funkcija – tai atskirai nuo kaitinimo zonų (ir siurbimo zonos) atvirkštine tvarka skaičiuojamas laikas.

Laikmatis suaktyvinamas paspaudus **zona/ekraną (4)**

Naudokite simbolius   (5), kad nustatytumėte funkciją **Laikmatis**, kuri rodoma **zonoje/ekrane (4)**

**Pastaba:** palaukite 10 sekundžių nespausdami jokios kitos komandos tol, kol įsijungs skaičiavimas atvirkštine tvarka.

Laikmačio formatas yra **0.00**

- **0.** valandos: nustatomos nuo 0 iki 9

- **00** minutės: nustatomos nuo 0 iki 59

**Zonoje/ekrane (4)** bus rodomas likęs laikas; pabaigus skaičiuoti atvirkštine tvarka, bus įjungtas garso signalas

**Pastaba:** kai rodomas skaičiavimas atvirkštine tvarka ir lieka mažiau nei 10 minučių laiko, bus naudojamas tolesnis formatas

- **0.** minutės

- **00** sekundės

su nuolat degančios šviesos taškeliu

**Norėdami išjungti „Timer“ (laikmatį):**

• pasirinkite **zona/ekraną (4)**

• nustatykite „Timer“ (laikmačio) trukmę **000**

naudodami   (5)

### ● Kaitinimo zonų laikmatis

Kaitinimo zonų „Timer“ (laikmatis) – tai skaičiavimas atvirkštine tvarka, kurį galima net ir tuo pačiu metu nustatyti kiekvienai kaitinimo zonai

Pasibaigus nustatytam laiko tarpui, kaitinimo zonos išsijungia automatiškai ir naudotojas perspėjamas specialiu garso signalu.

**Funkcijos „Kaitinimo zonų laikmatis“ suaktyvinimas**

• Palieskite (paspauskite) **Pasirinkimo/ekrano (2)** sritį („power level“ (galios lygis) ≠ 0)

• Paspauskite atitinkamos kaitinimo zonos  (6)

• Naudokite simbolius   (5), kad nustatytumėte funkciją „Timer“ (laikmatis), kuri rodoma **Zonoje/ekrane (4)**;

**Pastaba:** palaukite 10 sekundžių nespausdami jokios kitos komandos tol, kol įsijungs kaitinimo zonos laikmatis.

**Pastaba:** dar kartą ilgai spaudžiant  (6), kaitinimo zonos laikmatis nustatomas iš naujo

**Jei pageidaujate, pakartokite veiksmą su kitomis kaitinimo zonomis.**

**Pastaba:** kiekvienai kaitinimo zonai gali būti nustatytas skirtingas laikmatis; ekrane (4) bus parodytas tuo metu pasirinktos kaitinimo zonos skaičiavimas atvirkštine tvarka; jei nepasirinkta jokia zona, paspaudus ekrane (4) bus parodytas „STAND-ALONE“ (ATSKIRO) laikmačio skaičiavimas atvirkštine tvarka.

**Skaičiavimo atvirkštine tvarka rodymo režimas toks pats kaip ir „STAND-ALONE“ (ATSKIRO) laikmačio (žr. ankstesnį skirsnį „STAND ALONE“ (ATSKIRAS) LAIKMATIS)**

Kai laikmatis baigs skaičiuoti atvirkštine tvarka, įsijungs garso signalas ir kaitinimo zona išsijungs.

**Norėdami išjungti „Timer“ (laikmatį):**

• pasirinkite kaitinimo zoną (2)

• nustatykite „Timer“ (laikmačio) trukmę **000** naudodami   (5)

### ● „Power Limitation“ (galios ribojimas)

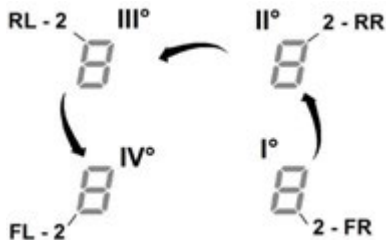
Su funkcija „Power Limitation“ (galios ribojimas) galima nustatyti produkto veikimą apribojant jo didžiausią suvartojimą ir reguliuojant visų aktyvių kaitinimo zonų suvartojamą galią taip, kad bendras kaitlentės suvartojimas neviršytų didžiausio nustatyto suvartojimo lygio.

**Pastaba:** nustatymą reikia atlikti tada, kai kaitlentė išjungta, **nespaudžiant** mygtuko  **ON/OFF (IJ/IŠJ.) (1)**, prijungiant kaitlentę prie elektros tinklo arba iš naujo prijungiant patį elektros tinklą per sekančias 2 minutes.

**Norėdami nustatyti „Power Limitation“ (galios ribojimas):**

- paspauskite **{A}**  
(mirsks tik pirmas 2 produkto maitinimo minutes)

- ir toliau laikydami nuspaužę **(A)**, po vieną spauskite visas kaitinimo zonų **pasirinkimo/ekrano (2)** sritis, pradėdami prieš laikrodžio rodyklę nuo priekinės dešinės zonos (**FR**)



- kiekvieną kartą nuspaužus, pasigirs trumpas garso signalas

- nuspaužus **visus ekranus (2)**, bus galima atleisti mygtuką **(A)**

dabar:

- **Galinėje kairiojo ekrano (2) zonoje (RL)** vienas po kito pakaitomis bus rodomi simboliai „C“ ir „0“, nurodantys, kad galima atlikti nustatymą:

pasirinkite ekraną **(2-RL)**

po to slinkite **Pasirinkimo juosta (3)** tol, kol ekrane bus parodyti simboliai „C“ ir „8“,

ekrane **(2-FL)** bus parodytas dabartinis nustatymas\*\*

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

2 = 3,1 KW

\*\* gamykliniuose nustatymuose pasirinkta reikšmė 7,4 KW

**Norėdami pakeisti nustatymą „Power Limitation“ (galios ribojimas)**

- paspauskite **priekinės kairiosios zonos (FL) ekraną (2)**

- po to slinkite **Pasirinkimo juosta (3)**, kad atliktumėte naują nustatymą

- norėdami išsaugoti atliktą pasirinkimą, 2 sekundes spauskite klavišą **■ ON/OFF (I./IŠJ.) (1)**; išsijungs ilgas garso signalas, patvirtinantis atliktą nustatymą

## ● „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 keptimo skardose 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 norimas naudoti kaitinimo zonas**

- „antrinės“ kaitinimo zonos **ekrane (2) parodomas simbolis**

- **Pasirinkimo juostoje (3) bus galima nustatyti darbinį (galios) lygį, kuris bus rodomas „Master“ kaitinimo zonos ekrane (2)**

- norint išjungti funkciją „Bridge“ (sujungti), pakanka pakartoti tą pačią suaktyvinimo procedūrą

**Pastaba: kaitinimo zonų „Timer“ (laikmatis), suaktyvintas funkcijos „Bridge“ (sujungti) metu, automatiškai išsijungs abi kaitinimo zonos, kurios šiuo atveju laikomos viena kombinuota zona.**

## SIURBIMO ĮRENGINIO NAUDOJIMAS

### ● Įjungimas

Trumpai paspauskite (palieskite) kaitlentės / siurbimo įtaiso .

**ON/OFF (ĮJ./IŠJ.) (1):** užsidega simbolis , toliau spaudžiant, **kelias akimirkas taps matomos visos esamos funkcijos**, o po to **liks aktyvios tik kelios pagrindinės**; kitas bus galima naudoti ir jas bus galima suaktyvinti vėliau, įtaiso naudojimo metu.

### SVARBU:

visos esamos funkcijos bus neįžymiai apšviestos ir pradės degti ryškiau tik tuomet, kai bus suaktyvintos.

Dar kartą paspauskite , kad išjungtumėte

**Pastaba:** ši funkcija turi pirmenybę visų kitų funkcijų atžvilgiu.

### ● Siurbimo įrenginio įjungimas:

palieskite (paspauskite) **Pasirinkimo zoną (12)**, kad suaktyvintumėte siurbimo įrangą

### ● Siurbimo greitis (galia):

siurbimo įranga turi 3 siurbimo greičių (galios) lygius  
Palieskite ir braukite pirštu išilgai **Pasirinkimo juostos (3):** į dešinę, kad padidintumėte galios lygį; į kairę, kad sumažintumėte galios lygį.

**Nustatytas galios lygis bus rodomas pasirinkimo/ekrano (12) srityje**

### ● „Power Booster“ (galios didinimas)

Produktas turi 2 papildomus galios lygius (neskaitant 3 lygio)

- „Power Booster 1“ (1 galios didinimas): trukmė nustatyta 15 min.
- „Power Booster 2“ (2 galios didinimas): trukmė nustatyta 5 min.,

o po to galia vėl grįžta į prieš tai nustatytą lygį.

Palieskite ir pirštu braukite išilgai **Pasirinkimo juostos (12)** (neskaitant 3 lygio) ir suaktyvinkite „Power Booster 1“ (1 galios didinimas)

„Power Booster 1“ (1 galios didinimas) lygis yra rodomas Pasirinkimo/ekrano srityje (12) mirksinčiu skaičiumi „4“

Palieskite ir pirštu braukite išilgai **Pasirinkimo juostos (12)** (neskaitant 3 lygio) ir suaktyvinkite „Power Booster 2“ (2 galios didinimas)

„Power Booster 2“ (2 galios didinimas) lygis yra rodomas srityje Pasirinkimas/ekranas (12) mirksinčiu simboliu .

### ● Automatinis veikimas

Gartraukis įsijungs veikti tinkamiausiu greičiu, pritaikydamas siurbimo galią didžiausiam kaitinimo zonose naudojamam virimo lygiui.

Kai kaitinimo zonos išjungiamos, gartraukis pritaiko savo siurbimo greitį pamažu jį mažindamas taip, kad pašalintų likusius garus ir kvapus.

Norėdami suaktyvinti šią funkciją:

paspauskite  (14)

**Pakartokite veiksmą, kad išjungtumėte.**

**Pastaba:** jei automatinio veikimo metu **Pasirinkimo juostoje (3)** pasirenkami **greičiai nuo 1 iki 3**, automatinis veikimas nutraukiamas;

jei vietoj to, pasirenkami „Power Booster“ (galios didinimas), automatinis veikimas bus tęsiamas pasibaigus laiko

nustatymui, o tuo tarpu, simbolis „“ liks mirksėti.

**Pastaba:** tuomet, jei kaitlentė išjungjama suaktyvintus **automatinį veikimą**, gartraukis palaipsniui išjungiamas automatiškai.

### ● Filtrų prisotinimo rodiklis

Gartraukis nurodo, kada reikia atlikti filtrų priežiūrą:

**Anglies/keramikiniai kvapų filtrai**

„FILTER“ (13) įsijungia

**Riebalų filtras**

„FILTER“ (13) mirksi

**Pastaba:** pagal numatytuosius nustatymus, ši funkcija yra išjungta (kaip ją įjungti, žr. skirsnį „Filtrų prisotinimo rodiklio suaktyvinimas“)

### ● Filtrų prisotinimo nustatymas iš naujo

Atlikę (riebalų ir (arba) anglies/keramikinių) filtrų priežiūros darbus, ilgai spauskite „“ (13);

„“ (13) išsijungia ir įjungia rodiklio skaičiavimą.

## ● Filtrų prisotinimo rodiklio suaktyvinimas

Šis rodiklis paprastai yra išjungtas.

Norėdami jį suaktyvinti, atlikite šiuos veiksmus:

- įjunkite gartraukį naudodami ;
- kai siurbimo variklis ir kaitinimo zonos išjungtos, paspauskite

### Pasirinkimo zona (12)

- ilgai spauskite „**HOOD**“ (11) tol, kol Ekrane (12) bus parodytos pakaitomis mirksinčios raidės „F“ – G”

F = anglies/keramikiniai kvapų filtrai

G = riebalų filtrai

### Anglies/keramikiniai kvapų filtrai

- paspauskite Ekraną (12) tuo metu, kai rodoma raidė „F“
- paspauskite „**FILTER**“ (13) – mirksi lemputė
- dar kartą ilgai spauskite „**HOOD**“ (11), kad patvirtintumėte anglies/keramikinių kvapų filtrų rodiklio suaktyvinimą

### Riebalų filtras

- paspauskite Ekraną (12) tuo metu, kai rodoma raidė „G“
- paspauskite „**FILTER**“ (13) – nuolat dega lemputė
- dar kartą ilgai spauskite „**HOOD**“ (11), kad patvirtintumėte riebalų filtro rodiklio suaktyvinimą

Šis elektrinis buitinis prietaisas yra skirtas naudoti kartu su „Window“ jutiklio RINKINIU (gamintojas netiekia)

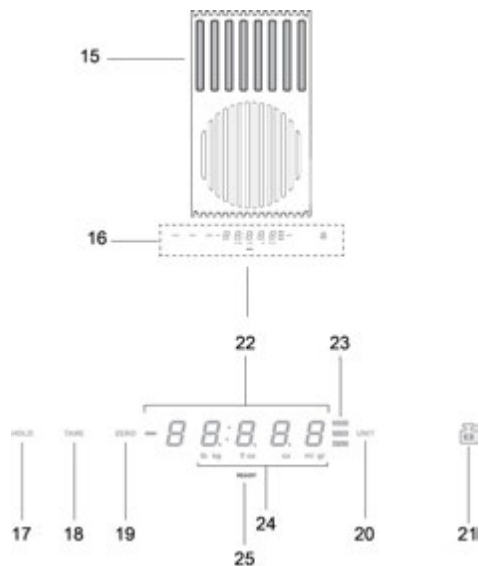
Sumontavus „Window“ jutiklio RINKINĮ (tik tuomet, jei naudojamas IŠTRAUKIMO režimas), oro ištraukimo funkcija nustos veikti kiekvieną kartą, kai patalpoje, kur naudojamas RINKINYS, esantis langas bus uždarytas.

Rekomenduojama įsigyti RINKINĮ „FDS - 100 Elektrotechnik Schabus“, parduodamą įgaliotuose „Elektrotechnik Schabus“ centruose arba tiesiogiai interneto svetainėje [www.elektrotechnik-schabus.de](http://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.



#### Produktas - Klavišai - Ekranas

- 15. Svėrimo zona
- 16. Ekranas / valdikliai
  
- 17. Funkcija „HOLD“ (IŠLAIKYMAS)
- 18. Funkcija „TARE“ (TARA)
- 19. Funkcija „ZERO“ (NULIS)
- 20. Funkcija „UNIT“ (VIENETAS)
- 21. Funkcija „LOCK“ (UŽRAKINIMAS)
  
- 22. Skaitmeninis svarstyklių ekranas
- 23. Naudojamos funkcijos rodiklis
- 24. Naudojamo matavimo vieneto rodiklis
- 25. Svarstyklių rodiklis

## SVARSTYKLIŲ NAUDOJIMAS

### Produktas turi įmontuotas maisto produktų svarstyklės

#### **SVARBU:**

naudojant svarstyklės su keptuvėmis arba didesnio nei Ø 20 cm indais, rekomenduojama išjungti gartraukio veikimą, kad tai neturėtų įtakos matavimo dydžiui;

**SVARBI PASTABA** = keptuvė arba indas VISADA turi būti centruotas svėrimo zonoje, kad negalėtų blokuoti ištraukimo zonos.

**SVARBI PASTABA** = didžiausia svarstyklių apkrova yra **10 kg**; kiekvieno atskiro svėrimo dydžiui taikoma **+/-2 g paklaida**.

#### **Veikimas**

##### **● Įjungimas**

Norėdami suaktyvinti svarstyklės, palieskite svėrimo zoną **(15)** arba padėkite sveriamą produktą toje zonoje; ekranas **(22)** suaktyvinamas rodant nuliui arba produktui lygų svorį

**SVARBI PASTABA** = jei svėrimo zonoje jau yra produktų ir jie nuimami, svarstyklės bus suaktyvintos ir rodys nuimto produkto svorį su minuso ženklu;

atvirkščiai, jei bus pridėta kitų produktų, svarstyklės bus suaktyvintos ir rodys tik paskutinio pridėto produkto svorį

##### **● Išjungimas**

Svarstyklės išsijungia automatiškai:

- po 2 minučių, jei svėrimo zonoje **neaptinkami** produktai
- po 8 minučių, jei svėrimo zonoje aptinkami objektai

##### **● Funkcija „UNIT“ (VIENETAS)**

Pagal gamyklinius nustatymus, svarstyklėse yra nustatyta metrinė matavimo sistema gramais; paspauskite „UNIT“ **(VIENETAS) (20)**, kad pakeistumėte matavimo vienetą; naudojamas matavimo vienetas rodomas po svarstyklių ekranu, ekrane **(24)**.

##### **● Funkcija „ZERO“ (NULIS)**

Su funkcija „ZERO“ **(NULIS) (19)** galima nuliui nustatyti skaitmeninį svarstyklių ekraną tiek tada, kai svėrimo zonoje **(15)** yra produktų, tiek tada, kai jų nėra; **SVARBI PASTABA** = rodiklis „ZERO“ **(NULIS) (23)** išsijungs tuomet, kai svėrimo zonoje bus pridėti arba nuimti produktai (ir bus atkurtas produktų svoris);

##### **● Funkcija „TARE“ (TARA)**

Su funkcija „TARE“ **(18)** galima palapsniui sverti kitokius maisto produktus, kad jų nereikėtų nuimti nuo svėrimo zonos ir būtų galima žinoti tiek kiekvieno atskiro maisto produkto svorį, tiek bendrą svorį

#### **naudojimas:**

- padėkite pirmą produktą svėrimo zonoje; ekrane **(22)** bus rodomas svoris „1“
- paspauskite „TARE“ **(TARA) (18)**; svoris ekrane **(22)** bus atstatytas nuliui
- pridėkite kitą produktą svėrimo zonoje; ekrane **(22)** bus rodomas svoris „2“
- iš naujo paspauskite „TARE“ **(TARA) (18)**; ekrane **(22)** bus rodomas svoris „1“ + svoris „2“

**SVARBI PASTABA** = galima pridėti produktų iki didžiausios svarstyklių apkrovos

**SVARBI PASTABA** = norėdami iš bendros sumos atimti indo svorį, iš pradžių atlirkite taros funkciją su funkcija „ZERO“ **(NULIS) (19)**

**SVARBI PASTABA** = norėdami išjungti funkciją „TARE“ **(TARA)** paspauskite „ZERO“ **(NULIS) (19)**

##### **● Funkcija „HOLD“ (IŠLAIKYMAS)**

Su funkcija „HOLD“ **(IŠLAIKYMAS) (17)** galima išsaugoti rodomą svorį, kad po to būtų atidarytas tik peržiūra, pridėdant arba atimant jį iš naujo ant svarstyklių esančio svorio; svoris liks atmintyje tol, kol svarstyklės išsijungs

#### **naudojimas:**

- pastatykite produktą svėrimo zonoje
- laikykite nuspaudę „HOLD“ **(IŠLAIKYMAS) (17)** tol, kol svoris ekrane pradės mirksėti: dydis buvo išsaugotas
- SVARBI PASTABA** = galima tęsti nuimant svorį nuo svarstyklių ir naudojantis visomis jų funkcijomis
- SVARBI PASTABA** = dar kartą ilgai spauskite, kad išsaugotumėte naują svorį; atmintyje išliks tik paskutinis išsaugotas svoris.

Bet kuriuo metu paspaudus „HOLD“ **(IŠLAIKYMAS) (17)**, galima peržiūrėti išsaugotą dydį, kuris kelias sekundes ekrane rodomas mirksint **(23)**; per šį laiką dar kartą paspaudus „HOLD“ **(IŠLAIKYMAS) (17)**, išsaugotas svoris pridėdamas prie ant svarstyklių esančio svorio; ekrane **(23)** rodomas sumos dydis ir šviesos signalas „HOLD“ **(IŠLAIKYMAS) (23)** lieka degti nurodymas, kad funkcija vis dar aktyvi;

dar kartą nuspaudus „HOLD“ **(IŠLAIKYMAS) (17)**, iš ekrane rodomo svorio atimamas išsaugotas svoris; ekrane **(23)** rodomas skirtumo dydis ir funkcija automatiškai išsijungia.

**Pavyzdys:**

- išsaugotas svoris: 1 KG
- ant svarstyklių esantis svoris įjungus funkciją: 2 KG
- „sudėtas“ svoris, rodomas ekrane: 3 KG (1 KG + 2 KG)
- „atimtas“ svoris prieš išjungiant funkciją: 2 KG (3 KG – 1 KG)

**● Funkcija „LOCK“ (UŽRAKINIMAS)**

Funkcija „LOCK“ (UŽRAKINIMAS) (21) užblokuoja svarstyklių naudojimą, kad jos nebūtų suaktyvintos tada, kai remiasi į įvairių objektų svėrimo zoną;

norėdami suaktyvinti šią funkciją, **laikykite nuspaudę „LOCK“ (UŽRAKINIMAS) (21) tol, kol svarstyklių ekranas išsijungs;**

tuos pačius veiksmus atlikite, kad išjungtumėte funkciją: **laikykite nuspaudę „LOCK“ (UŽRAKINIMAS) (21) tol, kol svarstyklių ekranas vėl įsijungs.**

**SVARBI PASTABA** = praėjus 30 minučių po funkcijos „LOCK“ (UŽRAKINIMAS) suaktyvinimo svarstyklės išsijungia ir „LOCK“ (UŽRAKINIMAS) deaktyvinamas

#### 4.1 Galios lentelės

| Galia          |              | Virimo tipas                                               | Galios naudojimas<br>(patarimai pagal gaminimo patirtį)                                                                                                   |
|----------------|--------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Maks. galia    | Boost        | Ikaitinti 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    |
|                      | Troškimas                  | 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, purškiklių 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 (laikykites gamintojo nurodymų).

**NENAUDOKITE GARŲ VALYTVŲ!!!**

##### **Svarbu:**

jei netyčia iš puodų ištekojo 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 atsiradusius 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. Šių kvapų filtrų negalima regeneruoti ir juos reikia pakeisti tada, kai suaktyvinama įspėjamoji lemputė.

**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       |
| E3                                                               | Indas netinkamas                                                     | Magnetinių savybių praradimas                                                                    | Nuimkite puodą                                                     |
| E5                                                               | Vartotojo sąsajos ir indukcinio modulio ryšio problemos              | Modulio nepasiekia elektros srovė<br>Maitinimo laidas nėra tinkamai prijungtas arba turi defektų | Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo ir patikrinkite prijungimą |
| <b>Dėl visų kitų klaidos pranešimų<br/>( E ... U ... C ... )</b> | 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.

- Elektrokardiosimulatoru 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 ārpuses (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 ( $4 \times 10^{-5}$  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](http://www.elica.com) un

[www.shop.elica.com](http://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 = lēteiktie 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 šķērsgriezumu 2,5 mm<sup>2</sup> jaudai līdz 7200 vatiem; savukārt augstākai jaudai tam jābūt 4 mm<sup>2</sup>.
- 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, aplokšnes 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 dzesēšanas 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 hermētiķi (**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.

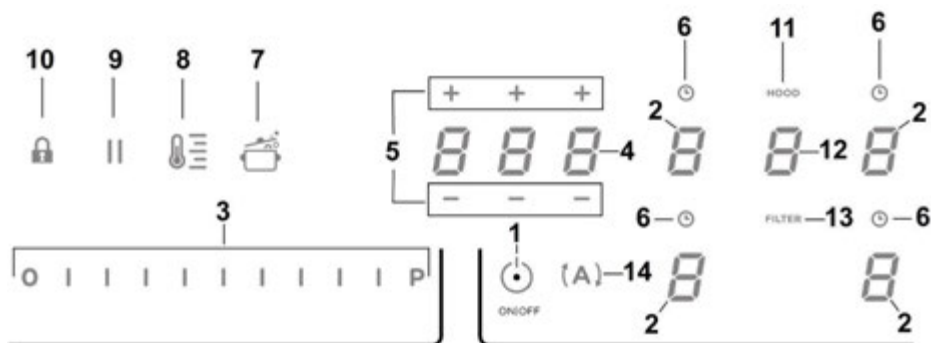
**Piezīme:** pareizai produkta uzstādīšanai ir ieteicams apīt caurules ar līmvielu, kurai ir šādi raksturlielumi:

- elastīga mīksta PVC plēve ar akrila bāzes līmi
- atbilst standartam DIN EN 60454
- liemas slāpētājs
- lieliska izturība pret novecošanu
- izturība pret temperatūras izmaiņām
- lietojams zemās temperatūrās

## 4. Darbošanās

### Vadības panelis

**Piezīme:** Lai atlasītu komandas, vienkārši pieskarieties (nospiediet) simboliem, kas tās pārstāv



### Taustiņi / Displejs

- |                                                                                                  |                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 1. <b>ON/OFF</b> gatavošanas virsma/aspirators                                                   | 8. Temperature Manager iespējošana (Warming Function (sildīšanas funkcija)) |
| 2. Gatavošanas zonas izvēle                                                                      | 9. Pauze                                                                    |
| Gatavošanas zonas displejs                                                                       | 10. Key Lock                                                                |
| 3. Power level (jaudas līmeņa) un iesūkšanas jaudas palielināšana/samazināšana                   | 11. Aktīva aspiratora indikators                                            |
| Power level (jaudas līmeņa) un iesūkšanas jaudas attēlošana                                      | Filtru piesātinājuma indikatora iespējošana                                 |
| 4. Taimera "STAND_ALONE (Atskiras)" iespējošana                                                  | 12. Aspiratora izvēle/iespējošana                                           |
| Displejs: Taimeris "STAND_ALONE (Atskiras)" / Gatavošanas zonas taimeris                         | Aspiratora displejs                                                         |
| 5. Taimera "STAND_ALONE (Atskiras)" / Gatavošanas zonas taimera laika palielināšana/samazināšana | Tauku filtra - oglekļa/keramikas filtra piesātinājuma displejs              |
| 6. Gatavošanas zonas taimera iespējošana                                                         | 13. Filtru piesātinājuma atiestatīšana                                      |
| Ieslēgta gatavošanas zonas taimera indikators                                                    | 14. Aspiratora automātiskās funkcijas iespējošana                           |
| 7. Automatic Heat Up ieslēgšana (Automatinis pakaitinīmas)                                       |                                                                             |

## 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 **H**, 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                             | <b>D</b>       |
| Power Level (Jaudas līmenis)                          | <b>1...9-P</b> |
| Residual Heat Indicator (Atlikušā siltuma indikators) | <b>H</b>       |
| Pot Detector (Trauku detektors)                       | <b>U</b>       |
| Ir ieslēgta Bridge (Savienojuma) funkcija             | <b>n</b>       |
| Temperature Manager funkcija ieslēgta                 | <b>U</b>       |
| Child Lock (Bēmu drošības sistēmas) funkcija ieslēgta | <b>L</b>       |
| Pauzes funkcija                                       | <b>  </b>      |
| Funkcija Automatic Heat UP (Automātiskā sildīšana)    | <b>A</b>       |

## Virsmas raksturlielumi

### ● Droša aktivizēšana

Produkts ieslēdzas tikai katlu klātbūtnē uz gatavošanas zonām: uzsildes 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 **H**.

## Darbība

**Piezīme:** Lai ieslēgtu jebkuru funkciju, no sākuma ir jāieslēdz vēlamā zona

### ● Ieslēgšana

Nospiediet (pieskarieties) uz īsu brīdi **ON/OFF (1)**

gatavošanas virsma/aspirators: simbols  izgaismojas; turpinot nospieš, visas pieejamās funkcijas kļūs redzamas uz kādu brīdi, pēc tam paliks aktīvas tikai galvenās; pārējās varēs tikt lietotas un ieslēgsies vēlāk, izmantojot ierīci.

### SVARĪGI:

visas pieejamās funkcijas tiks izgaismotas ar nelielu gaismu, kas kļūs spilgtāka tikai tad, kad tās tiks iespējotas.

Nospiediet no jauna , lai izslēgtu

**Piezīme:** Šai funkcijai ir visaugstākā prioritāte.

### ● Gatavošanas zonas izvēle

Pavelciet (nospiediet) **Izvēles/Displeja (2) zonu**, kas atbilst vēlamajai gatavošanas zonai.

### ● Power Level (Jaudas līmenis)

Virsmā ir aprīkota ar 9 jaudas līmeņiem. Novelciet un virziet pirkstus pa **Izvēles joslu (3):**

pa labi, lai palielinātu jaudas līmeni;

pa kreisi, lai samazinātu jaudas līmeni.

Iestatītais jaudas līmenis tiks attēlots Izvēles/Displeja (2) zonā

### ● **Power booster (Jaudas palielināšana)**

Produkts ir aprīkots ar papildu jaudas līmeni (papildu līmenis ) , kas paliek aktīvs 5 minūtes, pēc tam jauda atgriežas iepriekš izmantotajā līmenī.

Novelciet un virziet pirkstus pa **Izvēles joslu (3)** (pēc līmeņa ) un iespējot Power booster (Jaudas palielināšana)

Power booster (Jaudas palielināšana) līmenis ir norādīts Izvēles/Displeja (2) zonā ar simbolu 

### ● **Key Lock**

Key Lock ļauj bloķēt virsmas iestatījumus, lai novērstu nejaušus grozījumus, atstājot aktīvas jau iestatītās funkcijas.

#### **Aktivizēšana:**

- nospiediet  (10)

#### **Atkārtojiet darbību, lai atspējotu.**

**Piezīme** : ja tiks nospiesta jebkura cita funkcija, kamēr ir

aktīvs Key Lock, simbols  mirgos, lai norādītu, ka funkcija tiek lietota, un tas nepieciešamības gadījumā ir jāatspējo, lai varētu veikt darbības ar virsmu.

### ● **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:**

- no ieslēgtas gatavošanas zonas nospiediet  (7)
- Displejā (2) tiek attēlota mirgojoša "H" , kas mainās atkarībā no iestatītās gatavošanas zonas jaudas

Palielinot gatavošanas zonas jaudas līmeni: funkcija Automatic Heat Up (Automātiskā sildīšana) paliek aktīva ar jaunu temperatūras iestatījumu;  
Samazinot gatavošanas zonas jaudas līmeni: funkcija Automatic Heat Up (Automātiskā sildīšana) atspējota.

**Piezīme** : izvēloties vienlaicīgi citu gatavošanas zonu,

simbols  (7) atgriezīsies izgaismots ar vieglas intensitātes gaismu, tad varēs turpināt arī šajā zonā iespējot funkciju; funkcija tomēr paliek aktīva tajā zonā, kurā tika iestatīta, kā to norāda Displejs (2)

### ● **Temperature Manager (Warming Function (sildīšanas funkcija))**

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 ieslēdzas, vienu reizi

nospiežot taustiņu   
Zonas displejā (2), kurā darbojas Temperature Manager, parādās simbols 

**Piezīme** : izvēloties vienlaicīgi citu gatavošanas zonu, simbols

 (8) atgriezīsies izgaismots ar vieglas intensitātes gaismu, tad varēs turpināt arī šajā zonā iespējot funkciju; funkcija tomēr paliek aktīva tajā zonā, kurā tika iestatīta, kā to norāda Displejs (2)

- Nospiediet vēlreiz  (8), lai atspējotu un izslēgtu, lai virzītu Displejā (2) attēloto līmeni uz .

**Piezīme** : ja ir vairākas zonas, kuras strādā ar Temperature Manager (Warming Function) (sildīšanas funkciju), no sākuma izvēlieties vēlamu zonu ar **Izvēles zonu (2)** ; zona var tikt atspējota ar **Izvēles joslu (3)**, virzot **Power Level (Jaudas līmeni)** uz .

#### ● **Pauze**

Pauzes funkcija ļauj apturēt jebkuru aktīvo funkciju virsmā, samazinot līdz nullei gatavošanas jaudu.

#### **Aktivizēšana:**

- nospiediet "||" (9)
- tiek attēlota mirgojoša "||" displejā (2)

#### **Lai atspējotu funkciju:**

- nospiediet  (9)  
**Izvēles josla (3)** izgaismojas
- nospiediet/virziet pirkstus pa **Izvēles joslu (3)**, lai atspējotu funkciju

**Piezīme** : atspējošana, atjauno virsmas stāvokli pirms pauzes, virsma turpina darboties ar tiem pašiem iepriekš iestatītajiem iestatījumiem.

**Piezīme** : ja pēc 10 minūtēm **Funkcija Pauze** netiek atspējota, virsma izslēdzas automātiski.

**Piezīme:** Funkcija Pauze neietekmē gaisa nosūkšanu

### ● Taimeris "STAND ALONE"(Atskiras)

Taimera funkcija ir no gatavošanas zonām (un no iesūkšanas zonas) neatkarīga atskaite.

Taimeris ieslēdzas, nospiežot Zonu/Displeju (4)

• Izmantojiet simbolus **— +** (5), lai iestatītu taimera ilgumu, kas tiek attēlots Zonā/Displejā (4);

**Piezīme:** uzgaidiet 10 sekundes, nenospiežot citas komandas, līdz sākas atskaite.

Taimera formāts ir **000**

- **0.** stundas : iestatāmas no 0 līdz 9

- **00** minūtes : iestatāmas no 0 līdz 59

**Zonā/Displejā (4)** tiks attēlots atlikušais laiks; pēc atskaites beigām tiks raidīts skaņas signāls

**Piezīme:** atskaites laika attēlošanai atlikušajam laikam, kas ir mazāks par 10 minūtēm, būs šāds formāts

- **0.** minūtes

- **00** sekundes

ar nemainīgu gaismas punktu

**Lai izslēgtu taimeri:**

• izvēlieties Zonu/Displejs (4)

• iestatiet Taimera laiku uz **000**, ar **— +** (5)

### ● Gatavošanas zonas taimeris

Gatavošanas zonas taimera funkcija ir atskaites laiks, kuru ir iespējams iestatīt arī vienlaicīgi katrā gatavošanas zonā.

Pēc iestatītā laika posma gatavošanas zonas automātiski ieslēdzas, un lietotājs tiek brīdināts ar skaņas signālu.

**Gatavošanas zonas taimera funkcijas iespējošana**

• Pavelciet (nospiediet) **Izvēles/Displeja (2) zonu** (power level ≠ 0) (Jaudas līmenis)

• Nospiediet **(6)** atbilstoši gatavošanas zonai

• Izmantojiet simbolus **— +** (5), lai iestatītu taimera ilgumu, kas tiek attēlots Zonā/Displejā (4);

iestatījumu veikšanas laikā simbols **(6)** mirgo

**Piezīme:** uzgaidiet 10 sekundes, nenospiežot citas komandas, līdz Gatavošanas zonas taimeris ieslēdzas.

**Piezīme:** no jauna ilgi nospiežot **(6)**, Gatavošanas zonas taimeris tiek atiestatīts

**Ja vēlaties, atkārtojiet šo darbību vairākām gatavošanas zonām.**

**Piezīme:** katra gatavošanas zona var tikt iestatīta ar citu taimeri; displejā (4) parādīsies tajā brīdī izvēlētais gatavošanas zonas atskaites laiks; ja nav izvēlēta neviena gatavošanas zona, nospiežot uz displeja (4), tiek attēlots taimera "STAND-ALONE" atskaite.

**Atskaites attēlošanas režīms ir tāds pats kā taimerim "STAND-ALONE"** (skatiet iepriekšējo atkāpi Taimeris "STAND ALONE (Atsevišķs)")

Kad taimeris ir pabeidzis atskaiti, tiek raidīts skaņas signāls, un gatavošanas zona izslēdzas.

**Lai izslēgtu taimeri:**

• izvēlieties gatavošanas zonu (2)

• iestatiet Taimera laiku uz **000**, ar **— +** (5)

### ● Power Limitation (Jaudas ierobežošana)

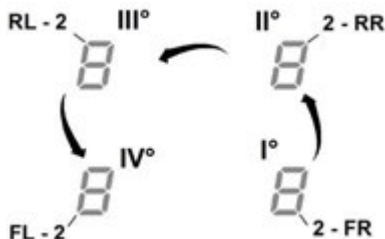
Funkcija Power Limitation (Jaudas ierobežošana) ļauj iestatīt produkta darbību, ierobežojot maksimālo absorbciju un regulējot visu aktīvo gatavošanas zonu jaudas patēriņu, panākot, ka kopējā absorbcija nepārsniedz maksimālo iestatīto jaudas absorbciju.

**Piezīme:** iestatījumi ir jāveic, kad virsma ir izslēgta, nenospiežot taustiņu **ON/OFF (1)**, vai kad gatavošanas virsma tiek pieslēgta elektroenerģijas tīklam, vai kad elektroenerģijas tīkls tiek atkārtoti pieslēgts, turpmāko 2 minūšu laikā.

**Lai iestatītu Power Limitation (Jaudas ierobežošana)**

- nospiediet **(A)**  
(tā mirgos tikai pirmās 2 minūtes, kamēr produkts tiks padots)

- turpinot turēt nospiestu **(A)**, nospiediet vienu reizi visus **Izvēles/Displeja (2)** apvidus gatavošanas zonās pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam, sākot no priekšējās labās zonas (FR)



- ar katru nospiedienu tiks raidīts šis skaņas signāls

- kad tiek nospiesti **visi Displeji (2)**, bus iespējams atlaist taustiņu **[A]**

tad:

- **Kreisās aizmugurējās zonas (RL) displejs (2)** mainīgā secībā simbolus **"C"** un **"0"**, lai norādītu, ka ir iespējams veikt iestatījumus:

izvēlieties displeju **(2-RL)**

pēc tam ritiniet pa **Izvēles joslu (3)**, kamēr displejā netiks parādīti simboli **"C"** un **"8"**,

Displejā **(2-FL)** tiks attēlots pašreizējais iestatījums\*\*

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

2 = 3,1 KW

\*\* pēc noklusējuma iestatījums ir iestatīts uz 7,4 KW

### Lai grozītu Power Limitation (Jaudas ierobežošana) iestatījumu

- nospiediet **Priekšējās kreisās (FL) zonas displeju (2)**

- pēc tam ritiniet **Izvēles joslu (3)**, lai iestatītu jaunu iestatījumu

- lai saglabātu veikto izvēli, nospiediet taustiņu **■ ON/OFF (1)** 2 sekundes; tiks raidīts ilgs skaņas signāls, apstiprinot iestatījumu veikšanu

### ● 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 atbalstošo zonu aizmugurē **"Sekundārā"** (lai pārbaudītu, kurās zonās ir paredzēta šī funkcija, skatiet šīs rokasgrāmatas ilustrēto daļu).

### Lai iespējotu Bridge (Savienojuma) funkciju

- vienlaicīgi izvēlieties divas gatavošanas zonas, kuras vēlaties lietot

- **"Sekundārās"** gatavošanas zonas Displejā (2) parādās simbols **"f"**

- ar **Izvēles joslu (3)** būs iespējams iestatīt darba (Jaudas) līmeni, kas tiks attēlots gatavošanas zonas **"Master"** displejā (2)

- lai atspējotu **Bridge funkciju** ir jāatkārto tā pati aktivizēšanas procedūra

**Piezīme :** Gatavošanas zonas taimeris, kas iespējots Bridge funkcijā, izraisīs abu gatavošanas zonu automātisku izslēgšanu ; jo šajā gadījumā tās abas tiek uzskatītas par vienotu zonu.

## SIURBIMO ĮRENGINIO NAUDOJIMAS

### ● Įjungimas

Trumpai paspauskite (palieskite) kaitlentės / siurbimo įtaiso .

**ON/OFF (ĮJ./IŠJ.) (1):** užsidega simbolis , toliau spaudžiant, **kelias akimirkas taps matomos visos esamos funkcijos**, o po to **liks aktyvios tik kelios pagrindinės**; kitas bus galima naudoti ir jas bus galima suaktyvinti vėliau, įtaiso naudojimo metu.

### SVARBU:

visos esamos funkcijos bus neįvykdomos, jei įtaiso kaitlentė bus išjungta.

Dar kartą paspauskite , kad išjungtumėte

**Pastaba:** ši funkcija turi pirmenybę visų kitų funkcijų atžvilgiu.

### ● Siurbimo įrenginio įjungimas:

palieskite (paspauskite) **Pasirinkimo zoną (12)**, kad suaktyvintumėte siurbimo įrangą

### ● Siurbimo greitis (galia):

siurbimo įranga turi 3 siurbimo greičio (galios) lygius. Palieskite ir braukite pirštu išilgai **Pasirinkimo juostos (3)**: į dešinę, kad padidintumėte galios lygį; į kairę, kad sumažintumėte galios lygį.

**Nustatytas galios lygis bus rodomas pasirinkimo/ekrano (12) srityje**

### ● „Power Booster“ (galios didinimas)

Produktas turi 2 papildomus galios lygius (neskaitant 3 lygio)

- „Power Booster 1“ (1 galios didinimas): trukmė nustatyta 15 min.
- „Power Booster 2“ (2 galios didinimas): trukmė nustatyta 5 min.,

o po to galia vėl grįžta į prieš tai nustatytą lygį.

Palieskite ir pirštu braukite išilgai **Pasirinkimo juostos (12)** (neskaitant 3 lygio) ir suaktyvinkite „Power Booster 1“ (1 galios didinimas)

„Power Booster 1“ (1 galios didinimas) lygis yra rodomas Pasirinkimo/ekrano srityje (12) mirksinčiu skaičiumi „4“

Palieskite ir pirštu braukite išilgai **Pasirinkimo juostos (12)** (neskaitant 3 lygio) ir suaktyvinkite „Power Booster 2“ (2 galios didinimas)

„Power Booster 2“ (2 galios didinimas) lygis yra rodomas srityje Pasirinkimas/ekranas (12) mirksinčiu simboliu .

### ● Automatinis veikimas

Gartraukis įsijungs veikti tinkamiausiu greičiu, pritaikydamas siurbimo galią didžiausiam kaitinimo zonos naudojamam virimo lygiui.

Kai kaitinimo zonos išjungiamos, gartraukis pritaiko savo siurbimo greitį pamažu jį mažindamas taip, kad pašalintų likusius garus ir kvapus.

Norėdami suaktyvinti šią funkciją:

paspauskite  (14)

**Pakartokite veiksmą, kad išjungtumėte.**

**Pastaba:** jei automatinio veikimo metu **Pasirinkimo juostoje (3)** pasirenkami **greičiai nuo 1 iki 3**, automatinis veikimas nutraukiamas;

jei vietoj to, pasirenkami „Power Booster“ (galios didinimas), automatinis veikimas bus tęsiamas pasibaigus laiko

nustatymui, o tuo tarpu, simbolis „“ liks mirksėti.

**Pastaba:** tuomet, jei kaitlentė išjungta suaktyvintus **automatinį veikimą**, gartraukis palaipsniui išjungiamas automatiškai.

### ● Filtrų prisotinimo rodiklis

Gartraukis nurodo, kada reikia atlikti filtrų priežiūrą:

**Anglies/keramikiniai kvapų filtrai**

„FILTER“ (13) įsijungia

**Riebalų filtras**

„FILTER“ (13) mirksi

**Pastaba:** pagal numatytuosius nustatymus, ši funkcija yra išjungta (kaip ją įjungti, žr. skirsnį „Filtrų prisotinimo rodiklio suaktyvinimas“)

### ● Filtrų prisotinimo nustatymas iš naujo

Atlikę (riebalų ir (arba) anglies/keramikinių) filtrų priežiūros darbus, ilgai spauskite „“ (13);

„“ (13) išsijungia ir įjungia rodiklio skaičiavimą.

## ● Filtrų prisotinimo rodiklio suaktyvinimas

Šis rodiklis paprastai yra išjungtas.

Norėdami jį suaktyvinti, atlikite šiuos veiksmus:

- įjunkite gartraukį naudodami ;
- kai siurbimo variklis ir kaitinimo zonos išjungtos, paspauskite

### Pasirinkimo zona (12)

- ilgai spauskite „**HOOD**“ (11) tol, kol **Ekране (12)** bus parodytos pakaitomis mirksinčios raidės „F“ – G”

F = anglies/keramikiniai kvapų filtrai

G = riebalų filtrai

### Anglies/keramikiniai kvapų filtrai

- paspauskite **Ekraną (12)** tuo metu, kai rodoma raidė „F“
- paspauskite „**FILTER**“ (13) – mirksi lemputė
- dar kartą ilgai spauskite „**HOOD**“ (11), kad patvirtintumėte anglies/keramikinių kvapų filtrų rodiklio suaktyvinimą

### Riebalų filtras

- paspauskite **Ekraną (12)** tuo metu, kai rodoma raidė „G“
- paspauskite „**FILTER**“ (13) – nuolat dega lemputė
- dar kartą ilgai spauskite „**HOOD**“ (11), kad patvirtintumėte riebalų filtro rodiklio suaktyvinimą

Ši mąjsaimniecības ierīce ir paredzēta izmantošanai kopā ar Window sensora komplektu (ražotājs to nenodrošina komplektācijā)

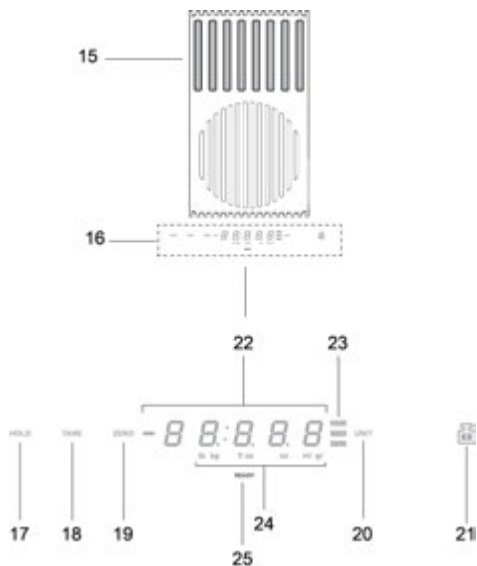
Uzstādot Window sensora komplektu (tikai lietojot IESŪKŠANAS režīmā), gaisa iesūkšana pārstās darboties ik reizi, kad istabā esošais logs, uz kura komplekts tiek uzstādīts, būs ciets.

Ir ieteicams iegādāties KIT FDS 100 – Elektrotechnik Schabus, kas ir pieejams autorizētos centros ElektrotechnikSchabus vai arī izmantojot mājas lapu [www.elektrotechnik-schabus.de](http://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.

- Šis mąjsaimniecības 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.



## Produkts - Taustīgi - Displejs

- 15. Svēršanas zona
- 16. Displejs /Komandas
- 17. Funkcija HOLD (turēt)
- 18. Funkcija TARE (tara)
- 19. Funkcija ZERO (nulle)
- 20. Funkcija UNIT (vienība)
- 21. Funkcija LOCK (bloķēt)
- 22. Svaru skaitliskais displejs
- 23. Lietošanā esošās funkcijas rādītājs
- 24. Lietošanā esošās mērvienības rādītājs
- 25. Svaru rādītājs

## SVARU LIETOŠANA

### Produkts ir aprīkots ar iestrādātiem produktu svariem

#### **SVARĪGI:**

svaru izmantošanas laikā ar katliņiem vai traukiem, kas ir lielāki par Ø 20cm, ir ieteicams izslēgt tvaiku nosūcēja iesūkšanu, lai izvairītos no svara mērvienības ietekmēšanas; **NB** = Katliņam vai traukam VIENMĒR ir jābūt centrētam uz svēršanas apvidus, izvairoties no tā, ka tas nosprosto iesūkšanas zonu.

**NB** = svaru maksimālā pieļaujamā slodze ir **10KG**; ņemiet vērā **kļūdu +/-2g** uz katra atsevišķā katliņa svara.

#### **Darbība**

#### ● Ieslēgšana

Lai iespējotu svarus, pieskarieties svēršanas apvidum **(15)** vai novietojiet sveramo produktu uz svēršanas apvidus; Displejs **(22)** iespējots, parādot svaru, kas vienāds ar nulli vai vienāds ar produkta svaru

**NB** = ja svēršanas apvidū jau atrodas produkti un tie tiek ņemti, svāri iespējots, parādot ņemtā produkta svaru ar negatīvu vērtību;

un otrādi, ja tiek pievienoti citi produkti, svāri iespējots, parādot tikai pēdēja pievienotā produkta svaru

#### ● Izslēgšana

Svāri izslēdzas automātiski:

- **pēc 2 minūtēm**, ja **netiek** konstatēti priekšmeti svēršanas zonā
- **pēc 8 minūtēm**, ja tiek konstatēti priekšmeti svēršanas zonā

#### ● Funkcija UNIT (vienība)

Svāri pēc noklusējuma ir iestatīti metriskajā mērvienību sistēmā gramos; nospiediet **"UNIT"** **(20)**, lai mainītu mērvienību; izmantotā mērvienība tiek attēlota svaru displejā, displejā **(24)**

#### ● Funkcija ZERO (nulle)

Funkcija **"ZERO"** **(19)** ļauj ieslēgt svaru skaitlisko displeju "uz nulli", neatkarīgi no tā, vai svēršanas apvidū **(15)** atrodas vai neatrodas produkti;

**NB** = rādītājs **ZERO** **(23)** izslēgsies brīdī, kad svēršanas apvidū tiks pievienoti vai ņemti produkti (un tiks atgriezts produktu svārs);

#### ● Funkcija TARE (tara)

Funkcija **"TARE"** **(18)** ļauj pakāpeniski svērt dažādu produktus, nenonēmot tos no svēršanas apvidus, un pēc tam varētu iegūt gan katra atsevišķa produkta svaru, gan kopējo svaru

#### **lietošana :**

- novietojiet pirmo produktu svēršanas apvidū, displejā **(22)** **parādās svārs "1"**

- **nospiediet "TARE"** **(18)**, svārs displejā **(22)** tiek atiestatīts - novietojiet citu produktu svēršanas apvidū, displejā **(22)** **parādās svārs "2"**

- **no jauna nospiediet "TARE"** **(18)**, displejā **(22)** **parādās svārs "1" + svārs "2"**

**NB** = ir iespējams pievienot produktus līdz svaru maksimālajai slodzei

**NB** = lai atņemtu no kopējās summas trauka svaru, sākotnēji nospiediet taru ar **"ZERO"** **(19)**

**NB**= lai izietu no funkcijas **"TARE"**, nospiediet **"ZERO"** **(19)**

#### ● Funkcija HOLD (turēt)

Funkcija **"HOLD"** **(17)** ļauj saglabāt svaru, kas tiek attēlots, un ļauj pēc tam izsaukt to ar atsevišķu attēlojumu, pievienot to vai atņemt no jaunā svaros esošā svara; svārs paliks atmiņā līdz svaru izslēgšanai

#### **lietošana :**

- novietojiet produkti svēršanas apvidū

- **turiet nospiebtu "HOLD"** **(17)**, līdz displejā attēlotais svārs nesāk mīrgot: vērtība tika saglabāta

**NB** = tālāk ir iespējams turpināt, ņemot svaru no svāriem un izmantojot visas to funkcijas

**NB** = atkārtotiet vēl vienu ilgstošu nospiedienu, lai saglabātu jauno svaru; atmiņā paliks pēdējais saglabātais svārs.

Jebkura brīdī nospiežot **"HOLD"** **(17)**, ir iespējams attēlot saglabāto vērtību, kas parādās mīrgojot uz dažām sekundēm displejā **(23)**;

šajā laikā nospiežot vēl vienu reizi **"HOLD"** **(17)** **saglabātais svārs tiek pieskaitīts pie svaros esošā svara;**

displejā **(23)** tiek attēlota summas vērtība un izgaismotā norāde **"HOLD"** **(23)** turpina degt, norādot, ka funkcija vēl ir aktīva; .

no jauna nospiežot "HOLD" (17) **no displejā attēlotā svara tiek atņemts saglabātais svars**;  
displejā (23) tiek attēlota atņemtā vērtība, un **automātiski iziesiet no funkcijas** .

**Piemērs:**

- saglabātais svars : 1KG
- uz svariem esošais svars, izsaucot funkciju: 2KG
- "summētais" svars, kas attēlots displejā: 3KG (1KG+2KG)
- "atņemtais" svars pirms iziešanas no funkcijas : 2KG (3KG – 1KG)

● **Funkcija LOCK (blokēt)**

Funkcija "**LOCK**" (21) nobloķē svaru lietošanu, lai izvairītos, ka tie iespējoties, kad svēršanas apvidū tiek atbalstīti dažādi priekšmeti;

lai iespējotu šo funkciju **turiet nospiestu "LOCK" (21), kamēr svaru displejs neizslēdzas**;  
rīkojieties tādā pašā veidā, lai atspējotu šo funkciju : **turiet nospiestu "LOCK" (21), kamēr svaru displejs no jauna ieslēdzas**.

**NB** = pēc 30 minūtēm no funkcijas "LOCK" iespējošanas svāri izslēdzas un "LOCK" tiek atspējots.

#### 4.1 Jaudas tabula

| Jaudas līmenis    |              | Gatavošanas veids                            | Izmantotais līmenis<br>(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 uzkarsētu gatavošanas šķidrumu          |
|                   | 8-9          | Cept - vārīt                                 | Ideāli piemērots apbrūnināšanai, 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 uzkarsēšanai |
| 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<br>(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   |
|                     | Sildišana                   | 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 elļā (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 elļā (ja sviestā, jaudas līmenis ir 6)     | 7-8                         | Gatavošana                                 | 4-5   |
|                     | Valgs/sautējums             | Apbrūnināšana elļā (ja sviestā, jaudas līmenis ir 6)     | 7-8                         | Gatavošana                                 | 3-4   |
| Zivis               | Grilētas                    | Pannas iepriekšējā uzkarsēšana                           | 7-8                         | Gatavošana                                 | 7-8   |
|                     | Valgs/sautējums             | Apbrūnināšana elļā (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 elļā (ja sviestā, jaudas līmenis ir 6)     | 6-7                         | Gatavošana                                 | 3-4   |
|                     | Ragū                        | Apbrūnināšana elļā (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 šķidrums, 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 NELIETOJIET RĪKUS VAI DARBARĪKUS!**

Izvairieties no abrazīvu produktu lietošanas.

**NELIETOJIET 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 īsā 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

filtrus tiek konstatēts pēc vairāk vai mazāk ilgstošas lietošanas atkarībā no virtuves vaida un tauku filtra tīrīšanas biežuma.

Šie smaku filtri nevar tikt reģenerēti, un tie ir jānomaina, tiklīdz ieslēdzas ziņošanas signāllampīņa.

##### **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 |
| E3                                                       | Nepiemērots trauks                                                | Magnētisko īpašību zudums                                                             | Noņem katlu                                                        |
| E5                                                       | Saziņas problēmas starp lietotāja saskarni un indukcijas moduli.  | Modulis nesaņem elektroenerģiju.<br>Strāvas vads nav pievienots pareizi vai ir bojāts | Atvienojiet plīts virsmu no tīkla un pārbaudiet savienojumu        |
| Visiem citiem kļūdās ziņojumiem<br>( E ... U ... C ... ) | Izsauciet tehnisko pakalpojumu dienestu un paziņojiet kļūdas kodu |                                                                                       |                                                                    |

## 5.3 Pakalpojumu dienests

Pirms sazināties ar pakalpojumu dienestu

1. Pārliecinieties, vai nevarat atrisināt problēmu pats, balstoties uz "Traucējumu meklēšana" aprakstītajiem punktiem.
2. Izslēdziet un ieslēdziet ierīci, lai pārliecinātos, 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 pejsmejkera 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, ugascite 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 ugasci vatru vodom. Umesto toga, isključite uređaj i ugasci 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 ( $4 \times 10^{-5}$  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 toplotu. 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 dijametri 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 evakuise napolje kroz niz cevi (moraju se kupiti odvojeno) pričvršćenih na isporučenu priрубnicu 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](http://www.elica.com) i

[www.shop.elica.com](http://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

##### Sl. 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 mm<sup>2</sup> za snagu do 7200 Watt; a za veću snagu on mora biti najmanje 4 mm<sup>2</sup>.

- 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 vijcima, 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 suđe, 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.

##### Sl. 1b

**PAŽNJA!** Instalacija vijaka i zatvarača koja nije u skladu sa ovim uputstvima može dovesti do rizika vezanih za električnu energiju.

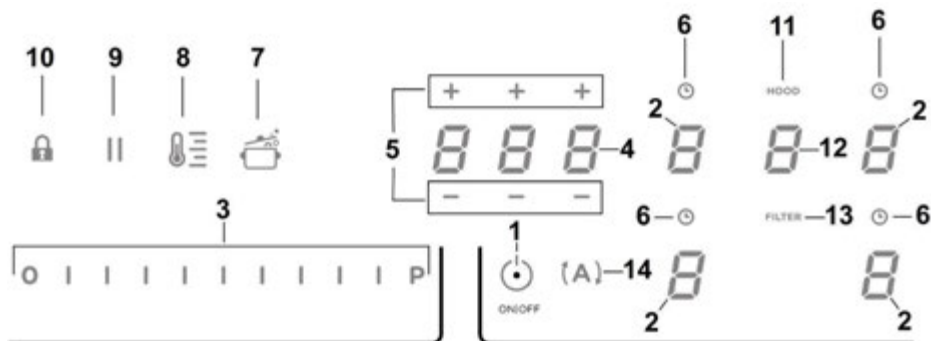
**Napomena:** za pravilnu ugradnju proizvoda preporučujemo umatanje cevi sa lepkom koje ima sledeće karakteristike:

- meki, elastični, PVC film s 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.



### Tasteri / Display (displej)

- |                                                                                                                                |                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. <b>ON/OFF (UKLJ/ISKLJ)</b> ploče za kuvanje/aspiratora                                                                      | 8. Uključivanje Temperature Manager (upravljanje temperaturom) (Warming Function - funkcija grejanja) |
| 2. Izbor zone kuvanja<br>Displej zone za kuvanje                                                                               | 9. Pauza                                                                                              |
| 3. Povećavanje/smanjivanje Power Level (nivoa snage) i snage usisa<br>Pokazivanje Power Level (nivo snage) i snage usisa       | 10. Key Lock (zaključavanje tastera)                                                                  |
| 4. Aktiviranje tajmera "STAND_ALONE" (samostalni)<br>Display (displej): Tajmer "STAND_ALONE" (samostalni)/ tajmer zone kuvanja | 11. Pokazivač aktivnog aspiratora<br>Aktiviranje pokazivača zasićenosti filtera                       |
| 5. Povećavanje/smanjivanje tajmera<br>"STAND_ALONE"(samostalni)/ Tajmer zone kuvanja                                           | 12. Izbor/aktiviranje aspiratora<br>Display (displej) aspiratora                                      |
| 6. Aktiviranje tajmera zone kuvanja<br>Pokazivač aktivnog tajmera zone kuvanja                                                 | Prikaz zasićenosti ugljenog/keramičkog filtera - filtera masti                                        |
| 7. Aktiviranje Automatic Heat Up (automatskog grejanja)                                                                        | 13. Resetovanje zasićenosti filtera                                                                   |
|                                                                                                                                | 14. Aktiviranje automatske funkcije aspiratora                                                        |

## 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 "Bridge" (most)                                  |  |
| 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 zagrevavanja 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 željenu zonu

### ● Uključivanje

Kratko pritisnite (dodirnite) **ON/OFF (UKLJ/ISKLJ) (1)**

ploče za kuvanje/ aspiratora: simbol svetli; nastavkom pritiskanja, **sve dostupne funkcije će postati vidljive na nekoliko trenutaka**, posle čega **ostaju aktivne samo one glavne; ostale se mogu koristiti i naknadno će se uključiti, za vreme upotrebe uređaja.**

### VAŽNO:

**sve raspoložive funkcije će biti osvetljene sa niskim intenzitetom svetlosti, koja će postati intenzivnija samo u trenutku u kojem su aktiviraju.**

Pritisnite ponovno za isključivanje

**Napomena:** Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.

### ● Izbor zone kuvanja

Dodirnite (pritisnite) područje **Izbor/Display (displej) (2)** koji odgovara željenoj zoni kuvanja.

### ● Power Level (nivo snage)

Ploča za kuvanje ima 9 nivoa snage  
Dodirnite i klizite prstima po **Traci za Izbor (3):**  
prema desno za povećavanje nivoa snage;  
prema levo za smanjivanje nivoa snage.

**Postavljeni nivo snage će biti prikazan u području Izbor/Display (displej) (2)**

### ● Power Booster (Povećavanje snage)

Proizvod je opremljen dodatnim nivoom snage (preko nivoa **S**), koji ostaje aktivan u roku od 5 minuta, posle čega se snaga vraća na prethodni nivo.

Dodirnite i klizite prstima po **Traci za Izbor (3)** (preko nivoa **S**) i aktivirajte Power Booster (Povećavanje snage)

Nivo Power Boostera (povećanja snage) je označen u području Izbor/Display (displej) (2) sa simbolom "P".

### ● Key Lock (Zaključavanje tastera)

Key Lock omogućuje blokiranje podešavanja kako bi se sprečilo njihovo slučajno menjanje, ostavljajući aktivnim već postavljene funkcije.

#### Aktiviranje:

- pritisnite  (10)

#### Ponovite za isključivanje.

**Napomena** : ako se pritisne bilo koja druga funkcija za vreme

aktivnog simbola Key Lock (zaključavanje tastera) , isti će treperiti kako bi označio da je funkcija u upotrebi i mora se deaktivirati kako bi se moglo delovati na ploču.

### ● 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:

- iz uključene zone kuvanja pritisnite  (7)
- na Displayu (displeju) (2) prikazuje se trepereće "A", koji se menja sa snagom zone kuvanja

Povećavanjem nivoa snage zone kuvanja : funkcija Automatic Heat UP (automatsko grejanje) ostaje aktivna, s novom postavkom temperature;

Smanjivanjem nivoa snage zone kuvanja : funkcija Automatic Heat UP (automatsko grejanje) se deaktivira.

**Napomena** : istovremenim izborom druge zone kuvanja,

simbol  (7) će biti osvetljen sa svetlom niskog intenziteta, i tako će biti moguće, takođe i za ovo područje, aktivirati funkciju; funkcija ostaje aktivna u zoni gde je već postavljena, kao što je prikazano na Displayu (displeju) (2)

### ● Temperature Manager (upravljanje temperaturom) (Warming Function - funkcija grejanja)

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 (upravljanje temperaturom) se aktivira prvim

pritisikom na ovaj taster 

Na Displayu (displeju) (2) zone koja radi u Temperature Manageru (upravljanju temperaturom) pojavljuje se simbol 

**Napomena** : istovremenim izborom druge zone kuvanja,

simbol  (8) će biti osvetljen sa svetlom niskog intenziteta, i tako će biti moguće, takođe i za ovo područje, aktivirati funkciju; funkcija ostaje aktivna u zoni gde je već postavljena, kao što je prikazano na Displayu (displeju) (2)

- Ponovno pritisnite  (8) za deaktiviranje i isključivanje, dok ne dovedete nivo prikazanu na Displayu (displeju) (2) na "Q".

**Napomena** : ako postoji više zona koje rade u Temperature Manageru (upravljanju temperaturom) najpre odaberite željenu zonu preko zone **Izbor (2)** ; funkcija se može deaktivirati i pomoću **Trake za Izbor (3)**,

dovodeći **Power Level (nivo snage)** na "Q".

#### ● Pauza

Funkcija Pauza omogućuje obustavljanje svake aktivne funkcije na ploči za kuvanje, postavljajući na nulu snagu kuvanja.

#### Aktiviranje:

- pritisnite "||" (9)
- prikazuje se jedna trepereća "||" na displayima (displejima) (2)

#### Za isključivanje funkcije:

- pritisnite  (9) **traka za izbor (3)** svetli

- pritisnite/klizite po **Traci za Izbor (3)** za deaktiviranje funkcije

**Napomena** : deaktiviranje vraća uslove ploče pre pauze; ploča za kuvanje nastavlja da radi sa istim prethodnim podešavanjima.

**Napomena :** ako se posle 10 minuta, **Funkcija Pauza** ne isključi, ploča za kuvanje se isključuje automatski.

**Napomena: Funkcija Pauza** nema uticaja na aspiraciju

#### ● **Timer (tajmer) "STAND ALONE" (samostalni)**

Funkcija Timer (tajmer) je nezavisna od zone za kuvanje (i zone aspiracije).

Timer (tajmer) se aktivira pritiskom na **područje/Display (displej) (4)**

Koristite simbole **— + (5)** za podešavanje trajanja **Timer (tajmera)**, koji se prikazuje na **Zoni/Display (displeju) (4)**

**Napomena :** sačekajte 10 sekundi bez pritiskanja bilo koje druge naredbe, tako da počne odbrojavanje.

Format Timer (tajmera) je **0.00**

- **0.** za sate : podesivi od 0 do 9

- **00** za minute : podesive od 0 do 59

U **Zoni/Display (displeju) (4)** prikazaće se preostalo vreme; na kraju odbrojavanja, oglašava se zvučni signal

**Napomena :** u prikazu odbrojavanja, za vreme kraće od 10 minuta, imaćete sledeći format

- **0.** minute

- **00** sekunde

sa fiksnom svetlosnom tačkom

#### **Za isključivanje funkcije Timer:**

- odaberite **područje/Display (displeju) (4)**
- postavite trajanje **Timer (tajmer)** na **000**, pomoću

**— + (5)**

#### ● **Timer (tajmer) zone kuvanja**

Funkcija Timer (tajmer) zone kuvanja je odbrojavanje koje se može postaviti, čak i istodobno, na svakoj zoni kuvanja. Na kraju zadanog vremena, zone kuvanja se automatski isključuju i korisnik se upozorava posebnim zvučnim signalom.

#### **Aktiviranje funkcije Timer (tajmer)**

- Dodirnite (pritisnite) područje **Izbor/Display (displej) (2)** (power level (nivo snage) ≠ 0)

- Pritisnite **(6)** koji odgovara zoni kuvanja

Koristite simbole **— + (5)** za podešavanje trajanja **Timer (tajmera)**, koji se prikazuje na **Zoni/Display (displeju) (4)**;

za vreme podešavanja simbol **(6)** treperi

**Napomena :** sačekajte 10 sekundi bez pritiskanja bilo koje druge naredbe, tako da se **Timer (tajmer)** zone kuvanja pokrene.

**Napomena :** ponovljenim, dugim pritiskom na taster **(6)**, **Timer (tajmer)** zone kuvanja se resetuje

#### **Ako želite, ponovite postupak za više zona kuvanja.**

**Napomena :** svaka zona kuvanja može imati različito postavljen **Timer (tajmer)**; na displeju **(4)** se pojavljuje odbrojavanje trenutno odabrane zone kuvanja; ako nema odabrane zone, pritiskom na **Display (displej) (4)** prikazuje se odbrojavanje **Timer (tajmer) "STAND ALONE" (samostalni)**.

**Način prikazivanja odbrojavanja je isti kao i kod Timer (tajmera) "STAND ALONE" (samostalni)** (vidi prethodni paragraf **Timer (tajmer) "STAND ALONE" (samostalni)**)

Kad tajmer završi odbrojavanje, oglašava se zvučni signal i zona kuvanja se isključuje.

#### **Za isključivanje funkcije Timer:**

- odaberite zonu kuvanja **(2)**
- postavite trajanje **Timer (tajmera)** na **000**, pomoću **— + (5)**

#### ● **Power Limitation (ograničenje snage)**

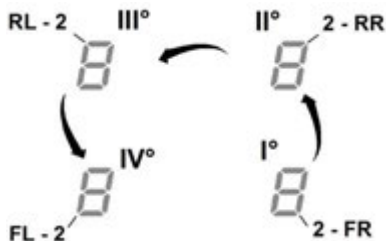
Funkcija **Power Limitation** omogućuje postavljanje rada uređaja ograničavajući maksimalnu apsorpciju i podešavajući snagu apsorpcije svih aktivnih zona za kuvanje, pazeći da ukupna apsorpcija ploče ne prelazi maksimalni nivo apsorpcije.

**Napomena :** podešavanje se mora izvršiti sa isključenom pločom, **bez** pritiskanja tastera **■ ON/OFF (UKLJ/ISKLJ) (1)**, u trenutku kada je proizvod priključen na napajanje ili kada se napajanje ponovo uključi, u roku od 2 minute.

#### **Za podešavanje funkcije Power Limitation :**

- pritisnite **(A)** (koja treperiti, samo prve 2 minute od napajanja uređaja)

- držite i dalje pritisnutim **(A)** pritisnite, jedno po jedno, sva područja **Odabir/Display (displej) (2)** područja za kuvanje, u smeru suprotnom od kazaljke na satu polazeći od prednjeg desnog (FR)



- svaki put kad pritisnete, emituje se kratki zvučni signal

- posle pritiskanja svih **Display (displeja) (2)**, moguće je pustiti taster **(A)**

u ovom trenutku:

- **Display (displej) (2) zadnje leve zone (RL)** prikazuje naizmeničnim redosledom simbole "C" i "0", koji označavaju da je moguće izvršiti podešavanje:

odaberite **Display (displej) (2-RL)**

posle toga klizite po **Traci za izbor (3)**, sve dok se na **Display (displeju)** ne prikažu simboli "C" i "8",

na **Display (displeju) (2-FL)** se prikazuje trenutno podešavanje\*\*

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

2 = 3,1 KW

\*\* zadana postavka je 7,4 KW

### Za promenu podešavanja funkcije Power Limitation (ograničenje snage)

- pritisnite **Display (displej) (2) prednje leve zone (FL)**

- posle toga klizite po **Traci za izbor (3)**, za postavljanje novog podešavanja

- za snimanje izvršenog izbora pritisnite taster **ON/OFF (1)**, na 2 sekunde; emitira se dugi zvučni signal, kao potvrda izvršenog podešavanja

### ● 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, odaberite dve zone za kuvanje koje želite da koristite

- na **Displeju (2)** zone za kuvanje "**Sekundarna**" pojavljuje se simbol "7"

- pomoću **trake za izbor (3)** moguće je postaviti **Nivo (snagu) kuvanja**, koji će biti prikazan na **displeju (2)** zone za kuvanje "**Master**"

- za isključivanje **Funkcije Bridge** dovoljno je ponoviti istu proceduru aktiviranja

**Napomena : Tajmer zone kuvanja**, aktiviran za vreme Funkcije Bridg, automatski isključuje obe zone za kuvanje; koje se u ovom slučaju, smatraju kao jedina kombinovana oblast.

## UPOTREBA ASPIRATORA

### ● Uključivanje

Kratko pritisnite (dodirnite)  **ON/OFF (UKLJ/ISKLJ) (1)**

ploče za kuvanje/ aspiratora: simbol  svetli;  
nastavkom pritiskanja, **sve dostupne funkcije će postati vidljive na nekoliko trenutaka**, posle čega **ostaju aktivne samo one glavne; ostale se mogu koristiti i naknadno će se uključiti, za vreme upotrebe uređaja.**

### VAŽNO:

sve raspoložive funkcije će biti osvetljene sa niskim intenzitetom svetlosti, koja će postati intenzivnija samo u trenutku u kojem su aktiviraju.

Pritisnite ponovno  za isključivanje

**Napomena:** Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.

### ● Uključivanje aspiratora:

Dotaknite (pritisnite) **Područje izbora (12)** za aktiviranje aspiratora

### ● Brzina (snaga) usisa:

Aspirator je opremljen sa 3 nivoa brzine (snage) usisa  
Dodirnite i klizite prstima po **Traci za izbor (3)**:  
prema desno za povećavanje nivoa snage;  
prema levo za smanjivanje nivoa snage.

**Postavljeni nivo snage će biti prikazan u području Izbor/Display ( displej) (12)**

### ● Power Booster (povećavanje snage)

Proizvod ima 2 dodatna nivoa snage (preko nivoa 3)

- **Power Booster (Povećavanje snage) 1 :**  
vremenski ograničen na 15 min
- **Power Booster (Povećavanje snage) 2 :**  
vremenski ograničen na 5 min,

posle čega se snaga vraća na prethodno postavljeni nivo.

Dodirnite i klizite prstima po **Traci za izbor (12)** (preko nivoa 3) i aktivirajte Power Booster (Povećavanje snage) 1  
Nivo Power Booster (Povećavanje snage) 1 je označen u području Izbor/Display ( displej) (12) sa treperećim brojem "4"

Dodirnite i klizite prstima po **Traci za izbor (12)** (preko nivoa 3) i aktivirajte Power Booster (Povećavanje snage) 2  
Nivo Power Booster (Povećavanje snage) 2 je označen u području Izbor/Display ( displej) (12) sa treperećim simbolom 

### ● Automatski rad

Aspirator se uključuje na najpogodniju brzinu, prilagođavajući kapacitet usisavanja maksimalnom nivou kuvanja, koji se koristi na zonama za kuvanje.

Kada se zone za kuvanje isključe, aspirator prilagođava svoju brzinu usisa i postupno je smanjuje, kako bi uklonio zaostale mirise i paru.

Za aktiviranje ove funkcije:

Pritisnite  **(14)**

**Ponovite za isključivanje.**

**Napomena :** ako se za vreme automatskog rada odaberu na **Traci za izbor (3) brzine od 1 do 3**, automatski rad se prekida;  
ako umesto toga odaberete **Power Boster (Povećavanje snage)**, automatski rad će se nastaviti na kraju vremenskog ograničenja, a u međuvremenu simbol  treperi.

**Napomena :** u slučaju isključivanja ploče sa **aktiviranim automatskim radom**, usisavanje će se vršiti automatski, postepeno.

### ● Pokazivač zasićenosti filtera

Aspirator prikazuje kada je potrebno izvršiti održavanje filtera:

**Ugljeni/keramički filteri mirisa**

**"FILTER"(13)** uključuje se

**Filter za mast**

**"FILTER"(13)** treperi

**Napomena :** ova funkcija je onemogućena prema zadanim postavkama (za omogućavanje pogledajte paragraf "aktiviranje pokazivača zasićenosti filtera")

### ● Resetovanje zasićenosti filtera

Posle izvršenog održavanja filtera (za mast i/ili ugljeni/keramički) dugo pritisnite **"FILTER" (13)** ;  
**"FILTER"(13)** se isključuje i vraća brojač pokazivača na nulu.

## ● Uključivanje indikatora zasićenosti filtera

Ovaj pokazivač je obično isključen.

Za njegovo uključivanje postupite na sledeći način:

- uključite usisnu ploču preko ;
- sa isključenim motorom usisa i zonama za kuvanje pritisnite

### Područje izbora (12)

- dugo pritisnite "**HOOD**" (11) sve dok se na **Display (displej)** (12) ne pojave slova "**F**" – "**G**" koja izmenično trepere

F = ugljeni/keramički filteri mirisa

G = filter za mast

### Ugljeni/keramički filteri mirisa

- pritisnite na **Display (displej)** (12) u trenutku kada se pojavi slovo "**F**"
- pritisnite "**FILTER**" (13) – trepereće svetlo
- ponovo dugo pritisnite "**HOOD**" (11) za potvrdu aktiviranja pokazivača ugljenih/keramičkih filtera mirisa

### Filter za mast

- pritisnite na **Display (displej)** (12) u trenutku kada se pojavi slovo "**G**"
  - pritisnite "**FILTER**" (13) – stalno svetlo
- ponovo dugo pritisnite "**HOOD**" (11) za potvrdu aktiviranja pokazivača filtera za mast

Ovaj uređaj je osmišljen da se koristi u kombinaciji sa **KOMPLETOM** senzor za prozor (ne isporučuje se od strane proizvođača)

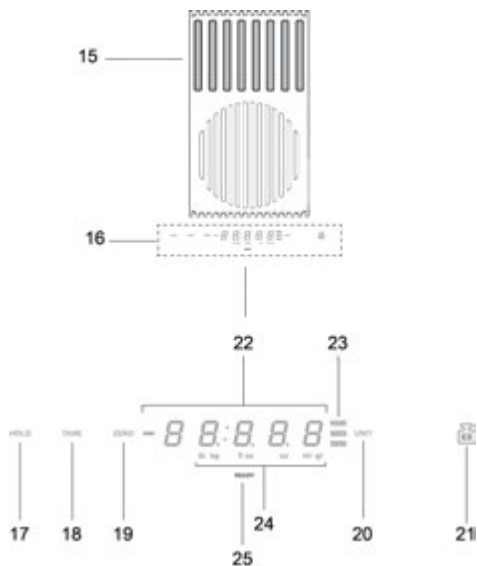
Instalacijom KOMPLETA senzor za prozor (samo u slučaju upotrebe u načinu rada USISAVANJE), usisavanje vazduha prestaje svaki put kada je prozor u sobi, na kojem je KOMPLET instaliran, zatvoren.

Preporučuje se kupovina KIT FDS – 100 Elektrotechnik Schabus, dostupnog u ovlašćenim centrima Elektrotechnik Schabus ili direktno preko internet stranice [www.elektrotechnik-schabus.de](http://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.



## Proizvod - Tasteri - Displej

- 15. Oblast vaganja
- 16. Displej /Komande
  
- 17. Funkcija HOLD (zadrži)
- 18. Funkcija TARE (tara)
- 19. Funkcija ZERO (nuliranje)
- 20. Funkcija UNIT (jedinica)
- 21. Funkcija LOCK (zaključaj)
  
- 22. Numerički displej vage
- 23. Indikator funkcije koja se koristi
- 24. Indikator jedinice mjerenja u upotrebi
- 25. Indikator vage

## UPOTREBA VAGE

### Proizvod je opremljen ugrađenom vagom za hranu

#### **VAŽNO:**

kada se vaga koristi sa šerpama ili posudama većim od Ø 20 cm, poželjno je isključiti usisavanje aspiratora kako bi se izbeglo uticanje na merenje težine;

**NAPOMENA** = Šerpa ili posuda moraju UVEK biti centrirani na prostoru za merenje, sprečavajući tako da ometaju područje usisavanja.

**NAPOMENA** = maksimalno opterećenje vage je **10 KG**; uzmite u obzir **toleranciju od +/-2g** od vrednosti svakog pojedinačnog merenja.

## **Rad**

### ● Uključivanje

Da biste aktivirali vagu, dodirnite površinu za merenje **(15)** ili postavite proizvod na mesto za merenje; displej **(22)** se aktivira prikazujući težinu koja je jednaka nuli ili jednaka težini proizvoda

**NAPOMENA** = ako već postoje proizvodi u prostoru za merenje i oni se sklone, vaga će se aktivirati prikazujući težinu uklonjenog proizvoda sa negativnim predznakom;

i obrnuto, ako dodate druge proizvode, vaga će se aktivirati prikazujući samo težinu poslednjeg dodatog proizvoda

### ● Isključivanje

Vaga se autoatski isključuje:

- **posle 2 minute**, ako **nisu** prisutni predmeti na mestu za vaganje
- **posle 8 minuta**, ako su prisutni predmeti na mestu za vaganje

### ● Funkcija UNIT (jedinica)

Vaga se postavlja po defaultu na metrički merni sistem, u gramima; pritisnite **"UNIT" (20)** za promenu jedinice merenja; jedinica za merenje u upotrebi prikazana ispod prikaza vage, na displeju **(24)**

### ● Funkcija ZERO (nuliranje)

Funkcija **"ZERO" (19)** dozvoljava da se numerički prikaz vage dovede na "nulu", bez obzira na to da li u području za merenje postoje proizvodi ili ne **(15)**;

**NAPOMENA** = Indikator **ZERO (23)** isključuje se kada dodate ili uklonite proizvode iz oblasti za merenje (a prikazati će se težina proizvoda);

### ● Funkcija TARE (tara)

Funkcija **"TARE" (18)** omogućava postepeno merenje različitih namirnica bez potrebe da ih uklonite iz oblasti za merenje, i da imate i težinu svake pojedinačne namirnice, kao i ukupne količine namirnica

#### **upotreba :**

- stavite prvi proizvod u oblast za merenje, na displeju **(22)** **prikazuje se težina "1"**
- pritisnite **"TARE" (18)**, težina na displeju **(22)** se resetuje - dodajte još jedan proizvod u polje za merenje, na displeju **(22)** **prikazuje se težina "2"**
- **onovo pritisnite "TARE" (18)** na displeju **(22)** **prikazuje se težina "1" + težina "2"**

**NAPOMENA** = moguće je dodavati proizvode do maksimalnog opterećenja vage

**NAPOMENA** = da bi isključili težinu posute iz ukupne težine, najpre izvršite taru preko tastera **"ZERO" (19)**

**NAPOMENA** = za izlaz iz funkcije **"TARE"** pritisnite **"ZERO" (19)**

### ● Funkcija HOLD (zadrži)

Funkcija **"HOLD" (17)** dozvoljava da se zapamti težina koja se prikazuje, a zatim se može pozvati, samo na displeju i dodati ili oduzeti od nove težine na vagi; težina će ostati u memoriji dok se vaga ne isključi

#### **upotreba :**

- stavite proizvod u oblast za merenje
- **držite pritisnut taster "HOLD" (17)** sve dok težina na displeju ne počne da treperi: vrednost je memorisana
- NAPOMENA** = možete nastaviti tako što ćete ukloniti težinu sa vage i koristiti je u svim njenim funkcijama
- NAPOMENA** = ponavite novi produženi pritisak za memorisanje nove težine; u memoriji će ostati samo poslednja sačuvana težina.

U bilo kom trenutku pritiskom na **"HOLD" (17)** možete pogledati sačuvanu vrednost, koja se pojavljuje trepereći nekoliko sekundi na ekranu **(23)**; unutar tog vremena ponovnim pritiskanjem **"HOLD" (17)** **memorisana težina se dodaje težini na vagi**;

na displeju (23) se prikazuje vrednost zbira i svetlosna oznaka "HOLD" (23) ostaje upaljena, da bi pokazala da je funkcija još uvek aktivna;

ponovnim pritiskom na "HOLD" (17) **memorisana težina se oduzima od težine prikazane na displeju;**  
na displeju (23) se prikazuje vrednost razlike i **automatski se izlazi iz funkcije.**

**Primer:**

- memorisana težina: 1 KG
- težina prisutna na vagi u trenutku poziva funkcije: 2 KG
- "zbirna" težina, prikazana na ekranu: 3 KG (1 KG + 2 KG)
- "oduzeta" težina, pre izlaska iz funkcije: 2 KG (3 KG – 1 KG)

●**Funkcija LOCK (zaključaj)**

Funkcija "LOCK" (21) blokira upotrebu vage, kako bi se sprečilo njezino uključivanje kada stavljate različite predmete u područje vaganja;

za aktiviranje ove funkcije **držite pritisnuto "LOCK" (21) sve dok se displej vage ne isključi;**

postupite na isti način da deaktivirate funkciju: **držite pritisnuto "LOCK" (21) dok se ponovo ne uključi displej vage.**

**NAPOMENA** = posle 30 minuta od aktiviranja funkcije "LOCK", vaga se isključuje i "LOCK" se deaktivira

#### 4.1 Tablica snage

| Nivo snage       |            | Vrsta kuvanja                                                       | Korišćenje nivoa<br>(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.

**Sl. 16**

Za potpunije i temeljitije čišćenje možete potpuno ukloniti donju posudu

**Sl. 18a - 18b**

### Održavanje kape

#### Čišćenje

Za čišćenje koristite **ISKLUČIVO** 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.

**Sl. 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 dostupne za nečistoću, stvarajući tako veliku apsorpcijsku površinu. Zasićenost keramičkih filtera sa aktivnim ugljenom se javlja nakon kraće ili duže upotrebe, ovisno o vrsti kuvanja i regularnosti čišćenja filtera za mast. Ovi filteri za mirise ne mogu se regenerisati i moraju se zameniti kada se upali signalna lampica.

**Sl. 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 |
| E3                                                               | Neodgovarajuća posuda                                                     | Gubitak magnetskih osobina                                                                             | Sklonite posudu                                   |
| E5                                                               | Problemi komunikacije između korisničkog interfejsa i indukcijskog modula | Električna energija ne dolazi do modula;<br>Kabal za napajanje nije ispravno povezan ili je neispravan | Odspojite ploču od mreže i proverite kabal        |
| <b>Za sve ostale poruke o greškama<br/>( E ... U ... C ... )</b> | 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 kuhhalno površino ne odlagajte predmetov.

-Ne uporabljajte parnih čistilnikov.

- Ne odlagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, na kuhhalno 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 elektrikařem.

### **Pomembno:**

- Po uporabi izključite kuhhalno 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 kuhhalno ploščo na sredino kuhališča. V nobenem primeru ne vstavljajte nobenih predmetov med lonec in kuhhalno ploščo.

- Če je temperatura previsoka, aparat samodejno zniža stopnjo moči kuhališč.

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 prezračevan, 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 ( $4 \times 10^{-5}$  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 filterih za maščobe in filterih 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](http://www.elica.com) in

[www.shop.elica.com](http://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 mm<sup>2</sup> za moč do 7200 W oziroma 4 mm<sup>2</sup> 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 oblanice 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, ostanke 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.

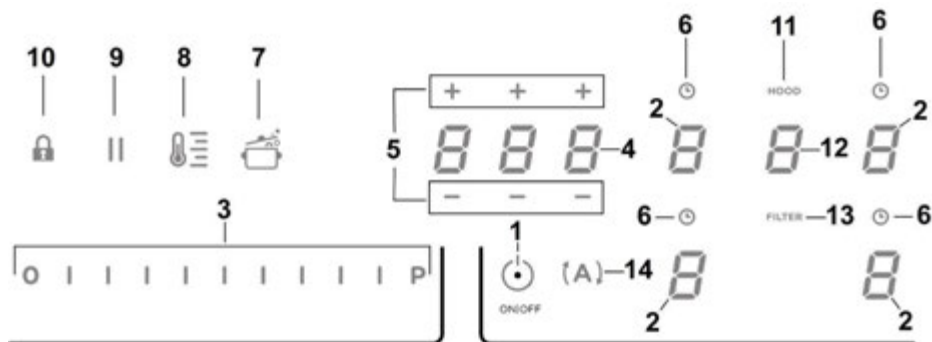
**Opomba:** za pravilno montažo izdelka je priporočljivo cevi oviti z lepilnim trakom naslednjih lastnosti:

- 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 / Prikazovalnik

- |                                                                             |                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. <b>VKLOP/IZKLOP</b> kuhalne površine/aspiratorja                         | 8. Aktiviranje funkcije Temperature Manager (Warming Function) (Upravljanje temperature (Funkcija segrevanja)) |
| 2. Izbira področja kuhališča                                                | 9. Premor                                                                                                      |
| Zaslon kuhališča                                                            | 10. Key Lock                                                                                                   |
| 3. Povečanje/zmanjšanje funkcije Power Level (Stopnja moči) in moči sesanja | 11. Indikator aktivnega aspiratorja                                                                            |
| Prikaz funkcije Power Level (Stopnja moči) in moči sesanja                  | Aktiviranje indikatorja zasičenosti filtrov                                                                    |
| 4. Aktiviranje časovnika "STAND_ALONE"                                      | 12. Izbira/aktiviranje aspiratorja                                                                             |
| Prikazovalnik: Časovnik "STAND_ALONE" / Časovnik kuhališča                  | Prikazovalnik nasičenosti oglenega/keramičnega filtra - maščobnega filtra                                      |
| 5. Povečanje/zmanjšanje časa časovnika "STAND_ALONE"/ Časovnik kuhališča    | 13. Ponastavitev nasičenosti filtra                                                                            |
| 6. Aktiviranje časovnika kuhališča                                          | 14. Aktiviranje avtomatskega delovanja aspiratorja                                                             |
| Indikator aktivnega časovnika kuhališča                                     |                                                                                                                |
| 7. Aktiviranje avtomatskega segrevanja                                      |                                                                                                                |

## 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: “**Vklopite 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 “H”, ki označuje to fazo.

Preden se približate kuhališču počakajte, da zaslon ugasne.

### Zaslon kuhališča

na zaslonih posameznih kuhališč je prikazano:

|                                            |  |
|--------------------------------------------|--|
| Kuhališče vključeno                        |  |
| Power Level                                |  |
| Indikator preostale toplote                |  |
| Zaznavalo posode                           |  |
| Funkcija Bridge je aktivirana              |  |
| 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 nastavljene 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 “H”.

## Delovanje

**Opomba:** Za aktiviranje katere koli funkcije je najprej potrebno aktivirati zeleno področje

### ● Vklop

Kratko pritisnite (se dotaknite) ON/OFF (1) kuhalne

površine/aspiratorja: simbol se vklopi; z nadaljnjim pritiskom **vse razpoložljive funkcije postanejo vidne za nekaj trenutkov, nakar ostanejo aktivne samo glavne funkcije, ostale boste lahko uporabili in se bodo aktivirale naknadno med uporabo naprave.**

### POMEMBNO:

**vse razpoložljive funkcije bodo osvetljene z medlo svetlostjo, ki bo postala intenzivnejša šele, ko se bodo te funkcije aktivirale.**

Znova pritisnite za izklop

**Opomba:** Ta funkcija ima prednost pred vsemi ostalimi.

### ● Izbira področij kuhališč

Dotaknite se (pritisnite) območje **Izbira/Prikaz (2)**, ki ustreza zelenemu kuhališču.

### ● Power Level (Stopnja moči)

Kuhališče ima 9 stopenj moči  
Dotaknite se in potegnite po **Vrstici izbiranja (3)**:  
v desno za povečanje stopnje moči;  
v levo za zmanjšanje stopnje moči.

**Nastavljena stopnja moči bo prikazana v območju Izbira/Prikaz (2)**

### ● Power Booster (dodatna moč)

Izdelek je opremljen z dodatno stopnjo moči (poleg stopnje 9), ki ostane aktivna 5 minut, nakar se moč povrne na prejšnjo stopnjo.

S prstom se dotaknite in povlecite po dolžini **Vrstice izbire (3)** (prek stopnje 9) in aktivirajte stopnjo Power Booster (dodatna moč)

Stopnja Power Booster (dodatna moč) je prikazana v območju Izbira/Prikaz (2) s simbolom "P"

### ● Key Lock (Zapora)

Key Lock omogoča zaklepanje nastavitve kuhalne plošče, da se prepreči nenamerno nedovoljeno spreminjanje že nastavljenih funkcij.

#### Aktiviranje:

pritisnite  (10)

#### Za izklop ponovite postopek.

**Opomba:** če med aktivno funkcijo Key Lock pritisnete katero

koli drugo funkcijo, prične utripati simbol , s tem označuje, da je funkcija v uporabi in jo je treba izklopiti, če nameravate posegati na kuhališču.

### ● Automatic Heat UP (Samodejno segrevanje)

Funkcija Avtomatsko segrevanje omogoča hitrejše segretje na nastavljeno moč; prednost te funkcije je hitrejše 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:

- na delujočem kuhališču pritisnite  (7)
- na zaslonu (2) je prikazana utripajoča "A", ki se izmenjuje z nastavljeno močjo na kahalnem področju

Z višanjem stopnje moči kuhališča: funkcija Automatic Heat Up ostaja aktivna, z novo nastavitvijo temperature; Z nižanjem stopnje moči kuhališča: funkcija Automatic Heat se izklopi.

**Opomba:** s sočasno izbiro drugega kuhališča, bo simbol

 (7) znova osvetljen z medlo svetlobo, na ta način boste lahko aktivirali funkcijo tudi v tem področju; funkcija pa ostane aktivna tudi v področju, v katerem je bila že prej nastavljena, kot je to prikazano na prikazovalniku (2)

### ● Temperature Manager (Warming Function) (Upravljanje temperature (Funkcija segrevanja))

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 (Upravljanje temperature) se

aktivira s prvim pritiskom na tipko . Na prikazovalniku (2) področja obdelave s funkcijo Temperature Manager (Upravljanje temperature) se pojavi simbol 

**Opomba:** s sočasno izbiro drugega kuhališča, bo simbol

 (8) znova osvetljen z medlo svetlobo, na ta način boste lahko aktivirali funkcijo tudi v tem področju; funkcija pa ostane aktivna tudi v področju, v katerem je bila že prej nastavljena, kot je to prikazano na prikazovalniku (2)

• Znova pritisnite  (8) za deaktiviranje in izklop, dokler na prikazovalniku (2) prikazane stopnje ne postavite na "0".

**Opomba:** če več področij deluje v Temperature Manager (Warming Function) (Upravljanje temperature (Funkcija segrevanja)), izberite prvo zeleno področje v področju Izbira (2); funkcijo je mogoče izklopiti v vrstici izbiranja (3), če premaknete Power Level (Stopnja moči) na "0".

### ● Premor

Funkcija premora omogoča prekinitev katere koli aktivne funkcije kahalne plošče s postavitvijo moči kuhanja na nič.

#### Aktiviranje:

- pritisnite "||" (9)
- prikaže se utripajoča "||" na prikazovalniku (2)

#### Za izklop funkcije:

- pritisnite  (9) vrstica izbiranja (3) se osvetli
- pritisnite/premaknite v vrstici izbiranja (3) za izklop funkcije

**Opomba:** z izklopom se obnovi stanje kahalne površine izpred premora, površina še naprej deluje z istimi nastavitvami kot prej.

**Opomba:** če se funkcije premora ne izklopi v 10 minutah, kuhališče samodejno ugasne.

**Opomba:** funkcija premora ne vpliva na sesanje

### ● Časovnik "STAND ALONE"

Funkcija Časovnika je odštevanje, ki ni povezano z drugimi kuhališči (ali s področjem sesanja). Časovnik se aktivira s pritiskom na **področje/prikazovalnik (4)**

Uporabite simbole **— + (5)** za nastavev trajanja časovnika, ki je prikazano v **področju/prikazovalniku (4)**

**Opomba:** počakajte 10 sekund brez pritiskanja na nobeno komando, dokler se ne prične odštevanje.

Format časovnika je **000**

- **0.** za ure: nastavljuje od 0 do 9

- **00** za minute: nastavljuje od 0 do 59

V **področju/prikazovalniku (4)** bo prikazan preostali čas; po končanem odštevanju se oglasi zvočni signal

**Opomba:** pri prikazu odštevanja bo preostali čas, ki je krajši od 10 minut, v naslednjem formatu

- **0.** minute

- **00** sekund

s stalno osvetljeno piko

#### Za izklop časovnika:

- izberite **področje/prikaz (4)**

- nastavite trajanje časovnika na **000**, z **— + (5)**

### ● Časovnik področij kuhališč

Funkcija časovnika kuhališč je odštevanje, ki ga je mogoče nastaviti, tudi sočasno, za vsako posamezno kuhališče. Po poteku nastavljenega časa se kuhališča samodejno izklopijo in uporabnika obvestijo z ustreznim zvočnim signalom.

#### Aktiviranje funkcije časovnika kuhališč

- Dotaknite se (pritisnite) v območju **izbire/prikaza (2)** (power level ≠ 0)

- Pritisnite **(6)** zadevnega kuhališča

- Uporabite simbole **— + (5)** za nastavev trajanja časovnika, ki je prikazano v **področju/prikazovalniku (4)**;

med nastavljanjem simbol **(6)** utripa

**Opomba:** počakajte 10 sekund brez pritiska na noben drug ukaz, dokler se časovnik kuhališča ne zažene.

**Opomba:** s ponovnim daljšim pritiskom na **(6)**, se časovnik kuhališča ponastavi

**Če želite, lahko postopek ponovite na več kuhališčih.**

**Opomba:** na vsakem kuhališču lahko nastavite drugačen časovnik; na prikazovalniku **(4)** se prikaže odštevanje trenutno izbranega kuhališča; če ni izbrano nobeno območje, se s pritiskom na prikazovalnik **(4)** prikaže odštevanje časovnika "STAND-ALONE".

**Način prikaza odštevanja je enaka kot s časovnikom "STAND-ALONE"** (glejte prejšnji odstavek časovnika "STAND ALONE")

Ko časovnik zaključi odštevanje, se oglasi zvočni signal in kuhališče ugasne.

#### Za izklop časovnika:

- izberite kuhališče **(2)**

- nastavite trajanje časovnika na **000**, z **— + (5)**

### ● Power Limitation

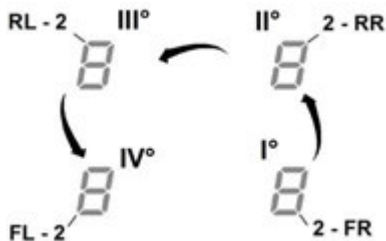
Funkcija Power Limitation (omejitev moči) omogoča nastavev delovanja izdelka z omejitvijo največje jakosti toka in z nastavitvijo največje skupne moči vseh aktivnih kahalnih področij, da največja jakost toka kuhališča ne preseže največjo nastavljeno.

**Opomba:** nastavev je treba opraviti z izklopljeno kahalno površino, **brez** pritiska na tipko **(1)**, ob priključitvi kahalne površine v električno omrežje ali ob ponovni priključitvi v električno omrežje, v času naslednjih 2 minut.

#### Za nastavev funkcije Power Limitation:

- pritisnite **(A)** (ki utripa le prvi 2 minuti po napajanju izdelka)

- z nadaljnjim držanjem tipke **(A)** enkrat pritisnite na vsa območja **izbire/prikaza (2)** kuhališč, v nasprotni smeri urinega kazalca, začenši v sprednjem desnem področju **(FR)**



- ob vsakem pritisku se oglasi kratek zvočni signal

- ko ste pritisnili na **vse prikaze (2)**, lahko spustite tipko

**[A]**

sedaj

- **zaslon (2) področja zadaj levo (RL)** izmenično zaporedno prikaže simbola "C" in "0", kar pomeni, da je nastavev mogoče opravi

izberite prikaz **(2-RL)**

nato se pomikajte po **vrstici izbiranja (3)**, dokler na prikazovalniku ne bosta prikazana simbola "C" in "8",

na prikazovalniku **(2-FL)** bo prikazana trenutna nastavev\*\*

0 = 7,4 kW

1 = 4,5 KW

2 = 3,1 KW

\*\* privzeta je nastavev 7,4 kW

### Spreminjanje nastavitve funkcije Power Limitation (omejitev moči)

- pritisnite na **prikazovalnik (2) prednjega levega področja (FL)**

- nato se pomikajte po **vrstici izbiranja (3)**, za vzpostavite novo nastavev

- za shranitev opravljene izbire pritisnite tipko **ON/OFF (VKLOP/IZKLOP) (1)**, za 2 sekundi; oglasi se daljši zvočni signal, ki potrjuje opravljeno nastavev

### ● 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:

- **izberite dvojce kuhalnih polj, ki jih želite sočasno uporabljati**

- na prikazovalniku (2) "**sekundarnega**" kuhalnega področja se prikaže simbol "↗"

- v vrstici izbiranja (3) lahko nastavite raven (moč) delovanja, ki bo prikazana na prikazovalniku (2) kuhalnega področja "**Master**"

- za izklop **funkcije Bridge** ponovite isti postopek, kot za aktiviranje

**Opomba:** časovnik kuhališč, **aktiviran med funkcijo Bridge**, sproži samodejni izklop obeh kuhališč; v tem primeru je to edino kombinirano področje.

## UPORABA ASPIRATORJA

### ● Vkllop

Kratko pritisnite (se dotaknite)  ON/OFF (1) kuhalne

površine/aspiratorja: simbol  se vklopi; z nadaljnjim pritiskom **vse razpoložljive funkcije postanejo vidne za nekaj trenutkov**, nakar **ostanejo aktivne samo glavne funkcije, ostale boste lahko uporabili in se bodo aktivirale naknadno med uporabo naprave.**

### POMEMBNO:

**vse razpoložljive funkcije bodo osvetljene z medlo svetlostjo, ki bo postala intenzivnejša šele, ko se bodo te funkcije aktivirale.**

Znova pritisnite  za izklop

**Opomba:** Ta funkcija ima prednost pred vsemi ostalimi.

### ● Vkllop aspiratorja:

Dotaknite se (pritisnite) **področje izbire (12)** za aktiviranje aspiratorja

### ● Hitrost (moč) odsesavanja:

Aspirator ima 3 stopnje hitrosti (moči) odsesavanja

Dotaknite se in potegnite po **Vrstici izbiranja (3):**

v desno za povečanje stopnje moči;

v levo za zmanjšanje stopnje moči.

**Nastavljena stopnja moči bo prikazana v območju izbira/Prikaz (12)**

### ● Power Booster

Izdelek je opremljen z 2 dodatnima stopnjama moči (poleg stopnje 3)

— **Power Booster (dodatna moč) 1:** časovno omejen na 15min

— **Power Booster (dodatna moč) 2:** časovno omejen na 5 min,

po tem času se vrne na predhodno nastavljeno stopnjo.

S prstom se dotaknite in povlecite po dolžini **Vrstice izbire (12)** (prek stopnje 3) in aktivirajte stopnjo Power Booster (dodatna moč) 1

Stopnja Power Booster (dodatna moč) 1 je prikazana v območju izbire/prikaza (12) z utripajočo številko "4"

S prstom se dotaknite in povlecite po dolžini **Vrstice izbire (12)** (prek stopnje 3) in aktivirajte stopnjo Power Booster (dodatna moč) 2

Stopnja Power Booster (dodatna moč) 2 je prikazana v območju izbire/prikaza (12) z utripajočim simbolom 

### ● Avtomatsko delovanje

Napa se vklopi z najprimernejšo hitrostjo in prilagaja zmogljivost sesanja najvišji stopnji moči na področjih kuhališč.

Ko kuhališča izklopite, napa prilagodi svojo hitrost sesanja s postopnim zmanjševanjem, da na ta način odvede preostalo paro in vonjave.

Za aktiviranje te funkcije:

Pritisnite  (14)

**Za izklop ponovite postopek.**

**Opomba:** če med avtomatskim delovanjem v **vrstici izbire (3)** izberete **hitrost od 1 do 3**, se avtomatsko delovanje prekine; če pa izberete **Power Booster (dodatna moč)**, se avtomatsko delovanje znova zažene po poteku nastavljenega časa, v tem času simbol  utripa.

**Opomba:** v primeru izklopa kuhalne površine s aktivnim samodejnim delovanjem se izklop aspiratorja samodejno postopno izvede.

### ● Indikator nasičenosti filtrov

Napa prikaže, kdaj je potrebno opraviti vzdrževanje filtrov:

**Ogleni/keramični filtri vonjav**

**"FILTER" (13)** se vklopi

**Maščobni filter**

**"FILTER" (13)** utripa

**Opomba:** ta funkcija je privzeto onemogočena (o načinu aktiviranja glejte odstavek "Aktiviranje indikatorja nasičenosti filtrov")

### ● Resetiranje nasičenosti filtrov

Po izvedbi vzdrževanja filtrov (maščobnih in/ali oglenih/keramičnih) dolgo pritisnite **"FILTER" (13);**

**"FILTER" (13)** ugasne in znova se prične štetje indikatorja.

## ● Aktiviranje indikatorjev nasičenosti filtrov

Ta indikator je običajno izklopljen.

Za aktiviranje naredite naslednje:

- vklopite sesalno površino z ;
- z izklopljenim motorjem sesanja in kuhališči pritisnite v **področju izbiranja (12)**
- dolgo pritisnite **"HOOD"** (11), dokler se na **prikazovalniku (12)** ne prikažejo črke **"F"** - **"G"** z izmeničnim utripanjem

F = ogleni/keramični filtri vonjav

G = maščobni filter

### Ogleni/keramični filtri vonjav

- pritisnite na **prikazovalnik (12)** v trenutku, ko se prikaže črka **"F"**
- pritisnite **"FILTER"** (13) – utripajoča luč
- znova dolgo pritisnite **"HOOD"** (11) za **potrditev aktiviranja** indikatorja **oglenih/keramičnih filtrov vonjav**

### Maščobni filter

- pritisnite na **prikazovalnik (12)** v trenutku, ko se prikaže črka **"G"**
- pritisnite **"FILTER"** (13) – stalna luč
- znova dolgo pritisnite **"HOOD"** (11) za **potrditev aktiviranja** indikatorja **maščobnega filtra**

Ta električni aparat je predviden za uporabo v povezavi s kompletom senzorja Window (ki ga proizvajalec ne dobavlja)

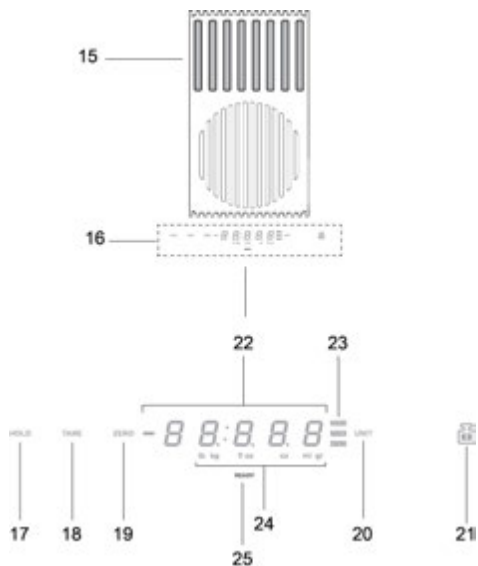
Z montažo kompleta senzorja Window (samo v primeru uporabe načina s SESANJEM), se sesanje zraka prekine vsakokrat, ko se zapre v prostoru prisotno okno, na katerem je komplet montiran.

Priporočamo nakup kompleta FDS – 100 Elektrotechnik Schabus, na voljo pri pooblaščenih prodajalcih Elektrotechnik Schabus ali neposredno na spletni strani [www.elektrotechnik-schabus.de](http://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.



#### Izdelek - tipke - prikazovalnik

- 15. Območje tehtanja
- 16. Prikazovalnik/komande
  
- 17. Funkcija HOLD
- 18. Funkcija TARE
- 19. Funkcija ZERO
- 20. Funkcija UNIT
- 21. Funkcija LOCK
  
- 22. Številski zaslon tehtnice
- 23. Indikator funkcije v uporabi
- 24. Indikator merske enote v uporabi
- 25. Indikator tehtnice

## UPORABA TEHTNICE

### Izdelek je opremljen z vgrajeno tehtnico za živila

#### **POMEMBNO:**

pri uporabi tehtnice z lonci ali posodami, katerih premer je večji od 20 cm, je priporočljivo izklopiti sesanje nape, da ne bi vplivali na merjenje teže;

**Opomba** = Lonec ali posoda mora biti **VEDNO** centriran na območju tehtanja, s tem se prepreči oviranje sesalnega območja.

**Opomba** = največja obremenitev tehtnice je **10KG**; upoštevajte odstopek **+/-2g** vrednosti za posamezno tehtanje.

### **Delovanje**

#### ● **Vklop**

Za aktiviranje tehtnice se dotaknite območja tehtanja **(15)** ali postavite izdelek za tehtanje na samo območje; Prikazovalnik **(22)** se aktivira in prikaže težo enako nič ali enako teži izdelka

**Opomba** = če so na območju tehtanja že prisotni izdelki in slednje odstranite, se tehtnica aktivira ter prikaže težo odstranjenega izdelka z negativnim predznakom;

nasprotno pa, če dodate druge izdelke, se tehtnica aktivira in prikaže samo težo zadnjega dodanega izdelka

#### ● **Izklop**

Tehtnica se samodejno izklopi:

- **po 2 minutah**, če v območju tehtanja ne zazna predmetov
- **po 8 minutah**, če v območju tehtanja zazna predmete

#### ● **Funkcija UNIT**

Tehtnica je privzeto nastavljena v merskem sistemu meritve, v gramih; pritisnite **"UNIT"** **(20)** za spremembo merske enote; merska enota v uporabi je prikazana pod prikazovalnikom tehtnice, na prikazovalniku **(24)**

#### ● **Funkcija ZERO**

Funkcija **"ZERO"** **(19)** omogoča postavitev številskega prikazovalnika tehtnice na "nič", tako s prisotnimi kot tudi brez izdelkov v območju tehtanja **(15)**;

**Opomba** = indikator **ZERO (23)** ugasne, ko v območju tehtanja dodate ali odzimate izdelke (vrne se teža izdelkov);

#### ● **Funkcija TARE**

Funkcija **"TARE"** **(18)** omogoča postopno tehtanje različnih živil, brez da bi jih bilo potrebno odstraniti iz območja tehtanja; na ta način dobite težo posameznega živila in skupno težo

#### **uporaba:**

- v območje tehtanja postavite prvi izdelek, na prikazovalniku **(22)** je **prikazana teža "1"**

- **pritisnite "TARE" (18)**, teža na prikazovalniku **(22)** se ponastavi

- v območje tehtanja postavite nov izdelek, na prikazovalniku **(22)** je **prikazana teža "2"**

- **znova pritisnite "TARE" (18)**, na prikazovalniku **(22)** je **prikazana teža "1" + teža "2"**

**Opomba** = izdelke je mogoče dodajati do največje obremenitve tehtnice

**Opomba** = za izključitev teže posode iz skupne teže, najprej opravite tariranje s tipko **"ZERO"** **(19)**

**Opomba** = za izhod iz funkcije **"TARE"** pritisnite **"ZERO"** **(19)**

#### ● **Funkcija HOLD**

Funkcija **"HOLD"** **(17)** omogoča shranitev prikazane teže, da jo kasneje lahko znova priklicali, samo za prikaz, in jo prišteli ali odšteli novi teži, ki se nahaja na tehtnici; teža ostane v pomnilniku dokler tehtnice ne ugasnete.

#### **uporaba:**

- izdelek postavite v območje tehtanja

- tipko **"HOLD"** **(17)** držite pritisnjeno, dokler na zaslonu prikazana teža ne prične utripati: vrednost je shranjena

**Opomba** = težo lahko odstranite in uporabljate vse funkcije tehtnice

**Opomba** = z novim daljšim pritiskom shranite novo težo; v pomnilniku ostane samo zadnja shranjena teža.

S pritiskom na **"HOLD"** **(17)** lahko kadarkoli prikažete shranjeno vrednost, slednja bo nekaj sekund utripala na zaslonu **(23)**;

Če v tem času znova pritisnete na **"HOLD"** **(17)**, se shranjena teža prišteje teži, ki se nahaja na tehtnici;

Na zaslonu **(23)** se prikaže vrednost vsote in svetlobni odziv **"HOLD"** **(23)** ostane vklopljen, kar označuje, da je funkcija še vedno aktivna.

s ponovnim pritiskom na **"HOLD"** **(17)** **se od teže, ki je prikazana na zaslonu, odšteje shranjena teža**; na zaslonu **(23)** se prikaže vrednost razlike v teži in funkcija **se samodejno zapre**.

#### **Primer:**

- shranjena teža: 1KG

- teža, ki se prikaže na tehtnici s priklicem funkcije: 2KG

- teža "vsote", prikazana na zaslonu: 3KG (1KG+2KG)

- teža "razlike" pred izhodom iz funkcije: 2KG (3KG – 1KG)

## ● Funkcija LOCK

Funkcija "LOCK" (21) zaklene uporabo tehtnice, da je preprečeno aktiviranje slednje, ko se na območje tehtanja postavi razne predmete;

za aktiviranje te funkcije **držite pritisnjeno "LOCK" (21) dokler prikazovalnik tehtnice ne ugasne;**  
na enak način funkcijo tudi izklopite: **držite pritisnjeno "LOCK" (21) dokler se prikazovalnik tehtnice ne vklopi.**

**Opomba** = 30 minut po aktiviranju funkcije "LOCK" tehtnica ugasne in "LOCK" se izklopi

**4.1 Tabela moči delovanja**

| Stopnja moči       |           | Vrsta kuhanja                                                                   | Uporaba stopnje<br>(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, papirate kuhinjske brisače ali posebne izdelke za čiščenje kuhalnih plošč (upoštevajte navodila proizvajalca).

**NE UPORABLJAJTE PARNIH ČISTILNIKOV!!!**

##### **Pomembno:**

V primeru nezgodnih in obsežnih razlitij 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.

**SI. 16**

Za popolnejše in temeljitejše čiščenje lahko povsem odstranite spodnjo posodo

**SI. 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, ki omogoča lahko in popolno dostopnost za nečistoče, s tem tvori zelo veliko vpojno površino. Keramični filtri z aktivnim ogljem se yasiobijo po bolj ali manj dolgotrajni uporabi, odvisno od vrste kuhane hrane in rednega čiščenja maščobnega filtra. Te vrste maščobnih filtrov ni mogoče regenerirati in jih je potrebno zamenjati, ko se prižge kontrolna lučka.

**SI. 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 |
| E3                                                                 | Posoda ni primerna                                                      | Izguba magnetnih lastnosti                                                                          | Posodo odstranite                                                 |
| E5                                                                 | Težave komuniciranja med uporabniškim vmesnikom in indukcijskim modulom | Modul se ne napaja z električno energijo; napajalni kabel ni pravilno priključen ali je pomanjkljiv | Ploščo izključite iz električnega omrežja in preverite povezavo   |
| <b>Za vsa ostala sporočila o napakah<br/>( E ... U ... C ... )</b> | 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, ugashite, 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 ugashiti vatru vodom. Umjesto toga, isključite uređaj i ugashite 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 prirubnicu 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 (prirubnici). 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](http://www.elica.com) i

[www.shop.elica.com](http://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 mm<sup>2</sup> za snagu do 7200 Watt; a za veću snagu on mora biti najmanje 4 mm<sup>2</sup>.
  - 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 ljepljiva itd.); ljepljivo 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.

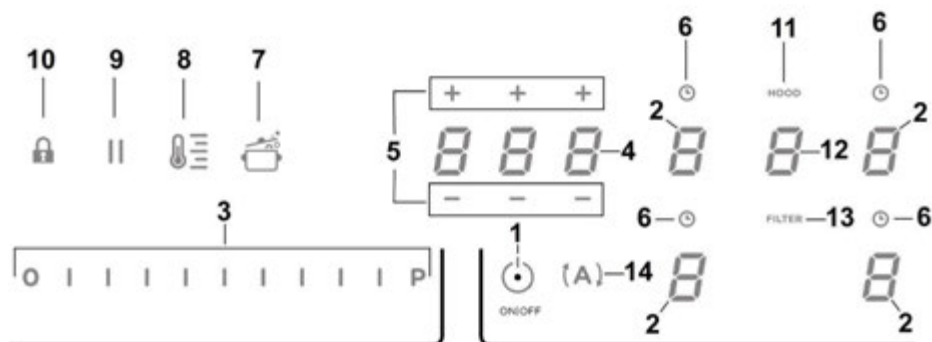
**Napomena:** za pravilnu ugradnju proizvoda preporučamo omatanje cijevi sa ljepljivom koje ima sljedeće karakteristike:

- 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 / Display (zaslon)

- |                                                                  |                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. <b>ON/OFF (UKLJ/ISKLJ)</b> ploče za kuhanje/nape              | 8. Uključivanje Temperature Manager (upravljanje temperaturom) (Warming Function - funkcija zagrijavanja) |
| 2. Odabiranje zone kuhanja                                       | 9. Pauza                                                                                                  |
| Display (zaslon) zone za kuhanje                                 | 10. Key Lock (zaključavanje tipki)                                                                        |
| 3. Povećanje/smanjenje Power Level (razina snage) i usisne snage | 11. Pokazivač aktivne nape                                                                                |
| Prikazivanje Power Level (razina snage) i usisne snage           | Aktivacija pokazivača zasićenosti filtera                                                                 |
| 4. Aktivacija mjerača vremena "STAND_ALONE" (samostalni)         | 12. Odabir/aktiviranje nape                                                                               |
| Display (zaslon): Mjerač vremena                                 | Display (zaslon) nape                                                                                     |
| "STAND_ALONE"(samostalni) / Mjerač vremena zone kuhanja          | Prikaz zasićenja ugljenog/keramičkog filtra - filtra masti                                                |
| 5. Povećanje/Smanjenje vremena mjerača                           | 13. Resetiranje zasićenosti filtera                                                                       |
| "STAND_ALONE"(samostalni)/ Mjerač vremena zone kuhanja           | 14. Aktivacija automatske funkcije nape                                                                   |
| 6. Aktiviranje Mjerača vremena zone kuhanja                      |                                                                                                           |
| Pokazivač aktivnog Mjerača vremena zone kuhanja                  |                                                                                                           |
| 7. Aktivacija Automatic Heat Up (automatskog zagrijavanja)       |                                                                                                           |

## 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“, odnosno „Funkciju Lock“ (zaključavanje) ili „Timer“ (mjerač 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  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 "Bridge" (most)                                  |  |
| 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 .

## Rad

**Napomena:** Za aktiviranje bilo funkcije najprije morate aktivirati željeno područje

### ● Uključivanje

Kratko pritisnite (dodirnite)  **ON/OFF (UKLJ/ISKLJ) (1)**

ploče za kuhanje/ nape: simbol  svijetli; nastavkom pritiskanja, **sve dostupne funkcije će postati vidljive na nekoliko trenutaka, nakon čega ostaju aktivne samo one glavne; ostale se mogu koristiti i naknadno će se uključiti, tijekom upotrebe uređaja.**

### VAŽNO:

sve raspoložive funkcije će biti osvijetljene sa niskim intenzitetom svjetlosti, koja će postati intenzivnija samo u trenutku u kojem se aktiviraju.

Pritisnite ponovno  za isključivanje

**Napomena:** Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.

### ● Odabiranje zona kuhanja

Dodirnite (pritisnite) područje **Odabir/Display (zaslon) (2)** koji odgovara željenoj zoni kuhanja.

### ● Power Level (Razina snage)

Ploča za kuhanje ima 9 razina snage

Dodirnite i klizite prstima po **Traci za odabir (3):**

prema desno za povećanje razine snage;

prema lijevo za smanjenje razine snage.

**Postavljena razina snage bit će prikazana u području Odabir/Display (zaslon) (2)**

### ● Power Booster (Povećanje snage)

Proizvod je opremljen dodatnom razinom snage (preko razine 9), koja ostaje aktivna tijekom 5 minuta, nakon čega se snaga vraća na prethodnu razinu.

Dodirnite i klizite prstima po **Traci za odabir (3)** (preko razine 9) i aktivirajte Power Booster (povećanje snage)

Razina Power Boostera (povećanja snage) je označena u području Odabir/Display (zaslon) (2) sa simbolom "P"

### ● Key Lock (Zaključavanje tipki)

Key Lock (zaključavanje tipki) omogućuje blokiranje postavki kako bi se spriječilo njihovo slučajno mijenjanje, ostavljajući aktivnima već postavljene funkcije.

#### Aktiviranje:

- pritisnite  (10)

#### Ponovite za isključivanje.

**Napomena** : ako se pritisne bilo koja druga funkcija tijekom

aktivnog simbola Key Lock (zaključavanje tipki) , isti će treperiti kako bi označio da je funkcija u uporabi i mora se deaktivirati kako bi se moglo djelovati na ploču.

### ● Funkcija Automatic Heat UP (Automatsko grijanje)

Funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrijavanje) 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:

- iz uključene zone kuhanja pritisnite  (7)
- na Displayu (zaslonu) (2) prikazuje se trepereće "A" , koji se mijenja sa snagom zone kuhanja

Povećanjem razine snage zone kuhanja: funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrijavanje) ostaje aktivna, s novom postavom temperature;  
Smanjenjem razine snage kuhanja zone: funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrijavanje) se deaktivira.

**Napomena** : istodobnim odabirom druge zone kuhanja,

simbol  (7) bit će osvijetljen sa svjetlom niskog intenziteta, i tako će čak i za ovo područje biti moguća aktivacija funkcije; funkcija ostaje aktivna u zoni gdje je već postavljena, kao što je prikazano na Displayu (zaslonu) (2)

### ● Temperature Manager (upravljanje temperaturom) (Warming Function - funkcija zagrijavanja)

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 (upravljanje temperaturom) se aktivira prvim

pristiskom na ovu tipku 

Na Displayu (zaslonu) (2) zone koja radi u Temperature Manageru (upravljanju temperaturom) pojavljuje se simbol



**Napomena** : istodobnim odabirom druge zone kuhanja,

simbol  (8) bit će osvijetljen sa svjetlom niskog intenziteta, i tako će čak i za ovo područje biti moguća aktivacija funkcije; funkcija ostaje aktivna u zoni gdje je već postavljena, kao što je prikazano na Displayu (zaslonu) (2)

- Ponovno pritisnite  (8) za deaktiviranje i isključivanje, dok ne dovedete razinu prikazanu na Displayu (zaslonu) (2) na "0".

**Napomena** : ako postoji više zona koje rade u Temperature Manageru (upravljanju temperaturom) najprije odaberite željenu zonu preko zone **Odabir (2)** ; funkcija se može deaktivirati i pomoću **Trake za odabir (3)**, dovodeći **Power Level (razinu snage)** na "0".

#### ● Pauza

Funkcija Pauza omogućuje obustavu svake aktivne funkcije na ploči za kuhanje, postavljajući na nulu snagu kuhanja.

#### Aktiviranje:

- pritisnite "||" (9)
- prikazuje se jedna trepereća "||" na displayima (zaslonima) (2)

#### Za isključivanje funkcije:

- pritisnite "||" (9) **traka za odabir (3)** svijetli
- pritisnite/klizite po **Traci za odabir (3)** za deaktiviranje funkcije

**Napomena**: deaktiviranje vraća uvjete ploče prije pauze; ploča za kuhanje nastavlja raditi s istim prethodno postavljenim postavkama.

**Napomena**: ako nakon 10 minuta **Funkcija Pauza** nije deaktivirana, ploča za kuhanje automatski se gasi.

**Napomena:** Funkcija **Pauza** nema utjecaja na aspiraciju

### ● **Timer (mjerač vremena) "STAND ALONE" (samostalni)**

Funkcija Timer (mjerač vremena) je neovisna od zona za kuhanje (i zone aspiracije).

Timer (mjerač vremena) se aktivira pritiskom na **Zona/Display (zaslon) (4)**

Koristite simbole **— + (5)** za podešavanje trajanja **Timer (mjerač vremena)**, koji se prikazuje na **Zoni/Display (zaslonu) (4)**

**Napomena :** pričekajte 10 sekundi bez pritiskanja bilo koje druge naredbe, tako da počne odbrojavanje.

Format Timer (mjerača vremena) je **0.00**

- **0.** za sate : podesivi od 0 do 9

- **00** za minute : podesive od 0 do 59

U **Zoni/Display (zaslonu) (4)** prikazat će se preostalo vrijeme;

na kraju odbrojavanja, oglašava se zvučni signal

**Napomena :** u prikazu odbrojavanja, za vrijeme kraće od 10 minuta, imat ćete sljedeći format

- **0.** minute

- **00** sekunde

s fiksnom svjetlosnom točkom

### **Za isključivanje funkcije Timer (mjerača vremena):**

- odaberite **Zona/Display (zaslonu) (4)**
- postavite trajanje **Timer (mjerač vremena)** na **000**, pomoću **— + (5)**

### ● **Timer (mjerač vremena) zone kuhanja**

Funkcija Timer (mjerač vremena) zone kuhanja je odbrojavanje koje se može postaviti, čak i istodobno, na svakoj zoni kuhanja

Na kraju zadanog vremena, zone kuhanja se automatski isključuju i korisnik se upozorava posebnim zvučnim signalom.

### **Aktiviranje funkcije Timer (mjerač vremena)**

- Dodirnite (pritisnite) područje **Odabir/Display (zaslon) (2)** (power level (razina snage)  $\neq$  0)
- Pritisnite **(6)** koji odgovara zoni kuhanja

Koristite simbole **— + (5)** za podešavanje trajanja **Timer (mjerača vremena)**, koji se prikazuje na **Zoni/Display (zaslonu) (4)**;

tijekom podešavanja simbol **(6)** treperi

**Napomena :** pričekajte 10 sekundi bez pritiskanja bilo koje druge naredbe, tako da se Timer (mjerač vremena) zone kuhanja pokrene.

**Napomena :** ponovnim, dugim pritiskom na tipku **(6)**, Timer (mjerač vremena) zone kuhanja se resetira

### **Ako želite, ponovite postupak za više zona kuhanja.**

**Napomena :** svaka zona kuhanja može imati različito postavljen Timer (mjerač vremena); na zaslonu **(4)** pojavit će se odbrojavanje trenutno odabrane zone kuhanja; ako nema odabrane zone, pritiskom na Display (zaslon) **(4)** prikazuje se odbrojavanje Timer (mjerač vremena) "STAND ALONE" (samostalni).

**Način prikaza odbrojavanja je isti kao i kod Timer (mjerača vremena) "STAND ALONE" (samostalni)** (vidi prethodni odjeljak **Timer (mjerač vremena) "STAND ALONE" (samostalni)**)

Kad mjerač vremena završi odbrojavanje, oglašuje se zvučni signal i zona kuhanja se isključuje.

### **Za isključivanje funkcije Timer (mjerača vremena):**

- odaberite zonu kuhanja **(2)**
- postavite trajanje **Timer (mjerača vremena)** na **000**, pomoću **— + (5)**

### ● **Power Limitation (ograničenje snage)**

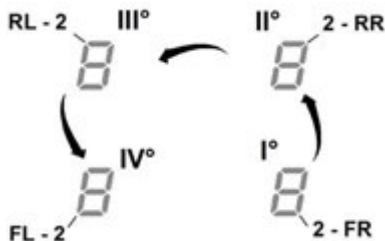
Funkcija Power Limitation (ograničenja snage) omogućuje podešavanje rada proizvoda ograničavanjem maksimalne apsorpcije i podešavanjem snage apsorpcije svih aktivnih zona kuhanja, vodeći računa o tome da ukupna apsorpcija ploče ne prelazi maksimalnu postavljenu razinu apsorpcije.

**Napomena :** podešavanje se mora izvršiti s isključenom pločom, **bez** pritiskanja tipki **■ ON/OFF (UKLJ/ISKLJ) (1)**, 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 **(A)** (koja će treperiti, samo prve 2 minute od napajanja uređaja)

- nastavkom pritiskanja **(A)**, pritisnite, jedan po jedan, sva područja **Odabir/Display (zaslon) (2)** zona kuhanja, suprotno od smjera kazaljke na satu počevši od prednje desne zone (FR)



- pri svakom pritisku, oglašava se zvučni signal

- kada se pritisnu **svi Display (zasloni) (2)**, tipka se može otpustiti **[A]**

u tom trenutku:

- **Display (zaslon) (2) lijeve stražnje zone (RL)** u naizmjeničnom će nizu prikazati simbole „C“ i „0“, što znači da je moguće izvršiti postavku:

odaberite Display (zaslon) **(2-RL)**

zatim klizite po **Traci za odabir (3)**, dok se simboli „C“ i „8“, ne prikažu na Displayu (zaslonu),

na Displayu (zaslonu) **(2-FL)** bit će prikazane postavke struje\*\*

0 = 7,4 KW  
1 = 4,5 KW  
2 = 3,1 KW

\*\* zadana postavka je 7,4 KW

### Za promjenu postavki Power Limitation (ograničenje snage)

- pritisnite **Display (zaslon) (2) lijeve prednje zone (FL)**

- zatim klizite po **Traci za odabir (3)**, za unošenje novih postavki

- za spremanje odabira pritisnite tipku **ON/OFF (UKLJ/ISKLJ) (1)**, 2 sekunde; u znak potvrde uspješnog podešavanja oglasit će se dugotrajni zvučni signal

### ● 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:

- **istovremeno odaberite dvije zone kuhanja koje želite koristiti**

- na **Displayu (zaslonu) (2)** „sekundarne“ zone kuhanja **pojavljuje se simbol „B“**

- putem **Trake za odabir (3)** bit će moguće postaviti radnu razinu (**Snagu**), što će biti vidljivo na **Displayu (zaslonu) (2)** zone kuhanja „Master“

- za isključivanje **Funkcije Bridge** dovoljno je ponoviti istu proceduru aktiviranja

**Napomena: Timer (mjerač vremena) zone kuhanja**, aktiviran tijekom Funkcije Bridge, rezultirat će automatskim isključivanjem obje zone kuhanja; koje se u ovom slučaju smatraju jedinstvenim kombiniranim područjem.

## UPORABA NAPE

### ● Uključivanje

Kratko pritisnite (dodirnite)  **ON/OFF (UKLJ/ISKLJ) (1)**

ploče za kuhanje/ nape: simbol  svijetli;  
nastavkom pritiskanja, **sve dostupne funkcije će postati vidljive na nekoliko trenutaka**, nakon čega ostaju aktivne samo one glavne; ostale se mogu koristiti i naknadno će se uključiti, tijekom upotrebe uređaja.

### VAŽNO:

sve raspoložive funkcije će biti osvijetljene sa niskim intenzitetom svjetlosti, koja će postati intenzivnija samo u trenutku u kojem se aktiviraju.

Pritisnite ponovno  za isključivanje

**Napomena:** Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.

### ● Uključivanje nape:

Dotaknite (pritisnite) **Područje odabira (12)** za aktiviranje nape

### ● Brzina (snaga) usisa:

Napa je opremljena s 3 razine brzine (snage) usisa  
Dodirnite i klizite prstima po **Traci za odabir (3)**:  
prema desno za povećanje razine snage;  
prema lijevo za smanjenje razine snage.

**Postavljena razina snage bit će prikazana u području Odabir/Display (zaslon) (12)**

### ● Power Booster (povećanje snage)

Proizvod ima 2 dodatne razine snage (preko razine 3)

- **Power Booster (Povećanje snage) 1 :**  
vremenski ograničen na 15 min
- **Power Booster (Povećanje snage) 2 :**  
vremenski ograničen na 5 min,

nakon čega snaga se vraća na prethodno postavljenu razinu.

Dodirnite i klizite prstima po **Traci za odabir (12)** (preko razine 3) i aktivirajte Power Booster (povećanje snage) 1  
Razina Power Booster (povećanje snage) 1 je označena u području Odabir/Display (zaslon) (12) s treperećim brojem "4"

Dodirnite i klizite prstima po **Traci za odabir (12)** (preko razine 3) i aktivirajte Power Booster (povećanje snage) 2  
Razina Power Booster (povećanje snage) 2 je označena u području Odabir/Display (zaslon) (12) s treperećim simbolom 

### ● Automatski rad

Napa se uključuje na najprikladniju brzinu, prilagođavajući kapacitet usisavanja maksimalnoj razini kuhanja, koji se koristi na zonama za kuhanje.

Kada se zone za kuhanje isključe, napa prilagođava svoju brzinu usisa i postupno je smanjuje, kako bi uklonila zaostale mirise i paru.

Za aktiviranje ove funkcije:

Pritisnite  (14)

**Ponovite za isključivanje.**

**Napomena:** ako se tijekom automatskog rada odaberu na **Traci za odabir (3) brzine od 1 do 3**, automatski rad se prekida;  
ako umjesto toga odaberete **Power Booster (povećanje snage)**, automatski rad će se nastaviti na kraju vremenskog ograničenja, a u međuvremenu simbol  treperi.

**Napomena:** u slučaju isključivanja ploče s aktivnim **Automatskim radom**, isključivanje će nastupiti automatski, na postupan način.

### ● Pokazivač zasićenja filtera

Napa prikazuje kada je potrebno izvesti održavanje filtera:

**Ugljeni/keramički filtri mirisa**

"**FILTER**"(13) uključuje se

**Filtar za mast**

"**FILTER**"(13) treperi

**Napomena :** ova funkcija je onemogućena prema zadanim postavkama (za omogućavanje pogledajte odjeljak "**Aktivacija pokazivača zasićenja filtera**")

### ● Resetiranje zasićenja filtera

Nakon izvršenog održavanja filtera (za mast i/ili ugljeni/keramički) dugo pritisnite "**FILTER**" (13) ;

"**FILTER**"(13) se isključuje i vraća brojilo pokazatelja na nulu.

## ● Uključivanje pokazatelja zasićenosti filtara

Ovaj pokazatelj je obično isključen.

Za njegovo uključivanje postupite na slijedeći način:

- uključite usisnu ploču preko .
- s isključenim motorom usisa i zonama za kuhanje pritisnite

### Područje odabira (12)

- dugo pritisnite "**HOOD**" (11) sve dok se na **Displayu (zaslonu) (12)** ne pojave slova "F" – "G" koja izmjenično trepere

F = ugljeni/keramički filtri mirisa

G = filter za mast

### Ugljeni/keramički filtri mirisa

- pritisnite na **Display (zaslon) (12)** u trenutku kada se pojavi slovo "F"
- pritisnite "**FILTER**" (13) – trepereće svjetlo
- ponovo dugo pritisnite "**HOOD**" (11) za potvrdu aktiviranja pokazivača ugljenih/keramičkih filtara mirisa

### Filter za mast

- pritisnite na **Display (zaslon) (12)** u trenutku kada se pojavi slovo "G"
- pritisnite "**FILTER**" (13) – stalno svjetlo
- ponovo dugo pritisnite "**HOOD**" (11) za potvrdu aktiviranja pokazivača filtra za mast

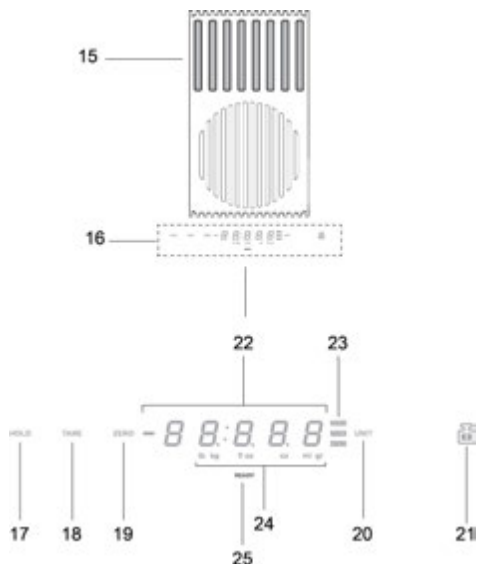
Ovaj uređaj je dizajniran za korištenje u kombinaciji s **KOMPLETOM** senzor za prozor (ne isporučuje se od strane proizvođača)

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](http://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.



#### Proizvod – Tipke – Display (zaslon)

- 15. Područje za vaganje
- 16. Display (zaslon)/Naredbe
  
- 17. Funkcija HOLD (zadržavanje)
- 18. Funkcija TARE (tara)
- 19. Funkcija ZERO (nula)
- 20. Funkcija UNIT (jedinica)
- 21. Funkcija LOCK (zaključavanje)
  
- 22. Numerički prikaz vage
- 23. Pokazatelj funkcije u uporabi
- 24. Pokazatelj mjere jedinice u uporabi
- 25. Pokazatelj vage

## UPORABA VAGE

### Proizvod je opremljen ugrađenom vagom za hranu

#### **VAŽNO:**

kada se koristi vaga s tavicama ili posudama većima od 20 cm, preporučljivo je isključiti usisavanje nape kako bi se izbjegao utjecaj na mjerenje težine;

**Napomena** = Tavica ili posuda UVIJEK moraju biti centrirane na području vaganja, čime se sprječava ometanje usisnog područja.

**Napomena** = maksimalno opterećenje vage je **10 KG**; uzmite u obzir **odstupanja od +/- 2g** po vrijednosti svakog pojedinačnog vaganja.

#### **Rad**

#### ● Uključivanje

Za aktiviranje vage dodirnite područje vaganja **(15)** ili postavite proizvod koji će se vagati na to područje; display (zaslon) **(22)** se aktivira prikazujući masu jednaku nuli ili jednaku masi proizvoda

**Napomena** = ako se u području vaganja već nalaze proizvodi i oni se uklone, vaga će se aktivirati prikazujući masu uklonjenog proizvoda s negativnim predznakom;

u suprotnom, ako dodate druge proizvode, vaga će se aktivirati prikazujući samo masu posljednjeg dodanog proizvoda

#### ● Isključivanje

Vaga se automatski gasi:

- **nakon 2 minute**, ako nisu otkriveni predmeti na području za vaganje
- **nakon 8 minuta**, ako su otkriveni predmeti na području za vaganje

#### ● Funkcija UNIT (jedinica)

Zadana postavka vage je u metričkom mjernom sustavu, u gramima; pritisnite „UNIT“ **(20)** za promjenu mjere jedinice; mjerna jedinica u uporabi prikazana je ispod zaslona vage, na zaslonu **(24)**

#### ● Funkcija ZERO (nula)

Funkcija „ZERO“ **(19)** dopušta da se numerički prikaz vage „doveđe na nulu“, bez obzira na to nalaze li se proizvodi u području za vaganje ili ne **(15)**;

**Napomena** = pokazatelj ZERO (nula) **(23)** isključit će se prilikom dodavanja ili uklanjanja proizvoda iz područja za vaganje (a masa proizvoda će se vratiti);

#### ● Funkcija TARE (tara)

Funkcija „TARE“ **(18)** omogućuje postupno vaganje različitih namirnica bez njihovog uklanjanja iz područja za vaganje te prikaz mase svake pojedine namirnice kao i ukupne količine hrane

#### **uporaba:**

- stavite prvi proizvod u područje za vaganje, na zaslonu **(22)** **se prikazuje masa „1“**
- pritisnite „TARE“ **(18)**, masa na zaslonu **(22)** se poništava - dodajte drugi proizvod u područje za vaganje, na zaslonu **(22)** **se prikazuje masa „2“**
- iznova pritisnite „TARE“ **(18)** na zaslonu **(22)** **se prikazuje masa „1“ + masa „2“**

**Napomena** = moguće je dodavati proizvode do maksimalnog opterećenja vage

**Napomena** = za isključivanje mase posude od ukupnog iznosa, na početku postavite taru putem funkcije „ZERO“ (nula) **(19)**

**Napomena** = za izlazak iz funkcije „TARE“ pritisnite „ZERO“ **(19)**

#### ● Funkcija HOLD (zadržavanje)

Funkcija „HOLD“ **(17)** omogućuje pamćenje mase koja se prikazuje i zatim njezinu ponovnu primjenu, u jednom prikazu, dodavanje ili oduzimanje od nove mase na vagi; masa će ostati u memoriji dok se vaga ne isključi

#### **uporaba:**

- postavite proizvod na područje za vaganje
- **držite pritisnutu tipku „HOLD“ (17)** sve dok masa na zaslonu ne počne treperiti, to znači da je vrijednost memorizirana

**Napomena** = možete nastaviti s uklanjanjem mase s vage i uporabom svim njezinih funkcija

**Napomena** = ponovno dulje pritisnite da za memoriziranje nove mase; u memoriji će ostati samo zadnja spremljena masa.

U svakom trenutku pritiskom na „**HOLD**“ (17) moguće je vidjeti pohranjenu vrijednost, koja na zaslonu (23) treperi nekoliko sekundi;

u tom vremenu novim pritiskom na „**HOLD**“ (17) **pohranjena masa oduzima se od mase prisutne na vagi;**

na zaslonu (23) se prikazuje vrijednost iznosa i svjetleća povratna informacija „**HOLD**“ (23) i dalje je upaljena, označujući da je funkcija i dalje aktivna;

ponovnim pritiskom na „**HOLD**“ (17) **pohranjena masa**

**oduzima se od mase prikazane na zaslonu;**

na zaslonu (23) se prikazuje vrijednost razlike i **izlazak iz funkcije je automatski.**

#### **Primjer:**

memorizirana masa: 1KG

- masa na vagi u trenutku primjene funkcije: 2KG

- „ukupna“ masa, prikazana na zaslonu: 3KG (1KG+2KG)

- „oduzeta“ masa, prije izlaska iz funkcije: 2KG (3KG – 1KG)

#### ● **Funkcija LOCK (zaključavanje)**

Funkcija „**LOCK**“ (21) blokira uporabu vage kako bi se spriječilo njezinu uključivanje kada se u područje vaganja postavljaju različiti predmeti;

za aktiviranje ove funkcije **držite pritisnutom tipku „LOCK“**

**(21) sve dok se zaslon vage ne ugasi;**

postupite na isti način za deaktivaciju funkcije: **držite pritisnutom tipku „LOCK“ (21) dok se zaslon vage ponovno ne uključi.**

**Napomena** = nakon 30 minuta od aktivacije funkcije „**LOCK**“, vaga se gasi, a „**LOCK**“ se deaktivira

#### 4.1 Tablica snage

| Razina snage     |            | Vrsta kuhanja                                                         | Uporaba razine<br>(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, pobrinuti 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 otkloniti.

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 **ISKLJUČIVO** 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 filter može izbljediti, ali njegova filterska svojstva se ne mijenjaju.

#### **Slika 15**

#### **Filtar s aktivnim ugljenom**

**(Samo za filtersku 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 čišćenje filtra za mast. Ovi filteri za miris se ne mogu regenerirati i moraju se zamijeniti kada se upali svjetlo upozorenja.

**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 |
| E3                                                                 | Neprikladna posuda                                                     | Gubitak magnetskih osobina                                                                             | Otkloniti posudu                                   |
| E5                                                                 | Problemi komunikacije između korisničkog sučelja i indukcijskog modula | Električna energija ne dolazi do modula;<br>Kabel za napajanje nije ispravno povezan ili je neispravan | Odspojiti ploču od mreže i provjeriti kabel        |
| <b>Za sve ostale poruke o pogreškama<br/>( E ... U ... C ... )</b> | 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 ettirmeyiniz.
- ! Kurulumu geçmeden önce ürünün bütünlüğünden emin olunuz. Aksi takdirde üreticiyle irtibata geçiniz ve kurulumu devam ettirmeyiniz.

**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 uyun 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 ile 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 kablosunun 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.

Izgarası 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 ( $4 \times 10^{-5}$  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 kitabınızda 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 dirence 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](http://www.elica.com) ve [www.shop.elica.com](http://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 mm<sup>2</sup>'lik iletken kablo kullanınız; daha yüksek güçler için bu değer 4 mm<sup>2</sup> 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

**DİKKAT!** Tespit vidalarının ve tertibatlarının bu talimatlara uygun olarak takılmaması doğal elektriksel risklere neden olabilir.

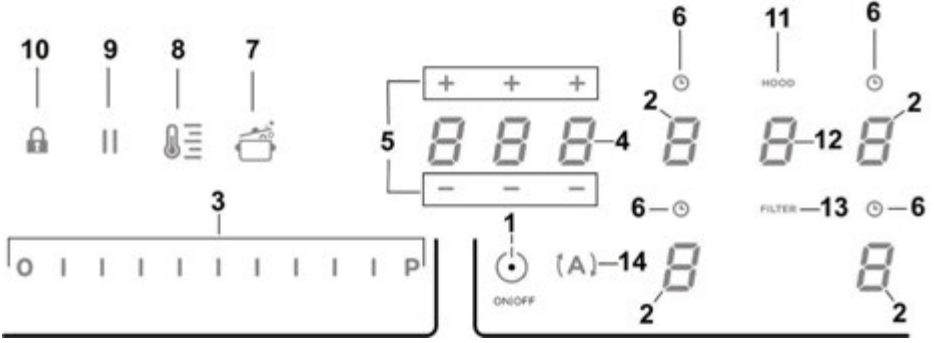
**Not:** Ürünün doğru kurulumu için, boruların aşağıda belirtilen özelliklere sahip bir yapışkanla bantlanması önerilir:

- Akırlat 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 / Gösterge

- |                                                                                                                          |                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Ocak/aspiratör <b>ON/OFF (AÇMA/KAPAMA)</b>                                                                            | 8. Temperature Manager (Warming Function) (Sıcaklık Yöneticisi (Isıtma Fonksiyonu)) özelliğini etkinleştirme |
| 2. Pişirme bölümü seçme<br>Pişirme bölümü göstergesi                                                                     | 9. Duraklatma                                                                                                |
| 3. Güç Seviyesi ve Aspiratör Gücünü Arttırma/Azaltma<br>Güç Seviyesinin ve Aspiratör Gücünün Görüntülenmesi              | 10. Tuş kilidi                                                                                               |
| 4. "STAND_ALONE" Zaman Sayacının etkinleştirilmesi<br>Gösterge: "STAND_ALONE" Zaman Sayacı / Pişirme bölümü zaman sayacı | 11. Aspiratör etkin göstergesi<br>Filtre Doymunluk Göstergesinin etkinleştirilmesi                           |
| 5. "STAND_ALONE" zaman sayacı / Pişirme bölümü zaman sayacı süre arttırma/azaltma                                        | 12. Aspiratörün seçilmesi/etkinleştirilmesi<br>Aspiratör göstergesi                                          |
| 6. Pişirme Bölümleri Sayacının etkinleştirilmesi<br>Pişirme Bölümleri Sayacı etkin göstergesi                            | Karbon/seramik filtre – Yağ filtresi doymunluk göstergesi                                                    |
| 7. Automatic Heat Up (Otomatik Isıtma) özelliğinin etkinleştirilmesi                                                     | 13. Filtrelerin Doymunluğunu Sıfırlama                                                                       |
|                                                                                                                          | 14. Aspiratörün otomatik çalışmasının etkinleştirilmesi                                                      |

## 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”, “Lock (Kilit) Fonksiyonu” veya “Timer (Zaman Sayacı)” talimatı olmadan “Ocağı çalıştır”).

**⚠ Dikkat!** Uzun süreli kullanımlarda (örneğin) pişirme bölümü soğuma aşamasında olduğundan hemen sönmeyebilir; bu sürecin gerçekleştiğine dair bölümlerinin ekranında “H” sembolü görüntülenir. Pişirme bölümüne yaklaşımadan önce ekranın sönmelerini bekleyin.

### Pişirme bölümü ekranı

pişirme alanlarının ekranlarında aşağıdaki bilgiler belirtilir:

|                                                            |  |
|------------------------------------------------------------|--|
| Pişirme bölümü açık                                        |  |
| Power Level (Güç Seviyesi)                                 |  |
| Residual Heat Indicator (Kalan Isı Göstergesi)             |  |
| Pot Detector (Tencere Detektörü)                           |  |
| Bridge (Bağlantılı Çalışma) fonksiyonu etkin               |  |
| Temperature Manager (Sıcaklık Yöneticisi) fonksiyonu etkin |  |
| Çocuk Kilidi fonksiyonu etkin                              |  |
| Duraklatma Fonksiyonu                                      |  |
| Automatic Heat UP (Otomatik Isıtma) Fonksiyonu             |  |

### Ocağın özellikleri

#### ● Safe Activation (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.

#### ● Safety Shut Down (Emniyetli Kapatma)

Güvenlikle ilgili nedenlerden ötürü pişirme bölümlerinin her birinin ayarlanan güç seviyesine bağlı olarak değişen bir azami çalışma süresi vardır.

#### ● Residual Heat Indicator (Kalan Isı Göstergesi)

Pişirme bölümlerinden biri veya birkaçı kapatıldığında, kalan ısı durumu ilgili bölümün göstergesinde özel bir sinyalle “H” sembolü kullanılarak bildirilir.

### Çalıştırma

**Not:** Herhangi bir fonksiyonu etkinleştirmek için önce istenilen bölümün açılması gerekir

#### ● Açma

Ocak/aspiratör ON/OFF (AÇMA/KAPAMA) (1) tuşuna

basın (hafifçe dokunun): sembolü yanar. Basmaya devam ettiğinizde tüm fonksiyonlar kısa bir süreliğine görünür hale gelir, ardından yalnızca ana fonksiyonlar etkin kalır; diğerleri ise, cihazın kullanımı sırasında daha sonra kullanılabilir ve etkinleştirilebilir.

#### ÖNEMLİ:

Var olan fonksiyonların tümü düşük şiddette ışıkla yanar, ışık şiddeti yalnızca etkinleştirildiklerinde artar.

Kapatmak için yeniden ögesine basın

**Not:** Bu fonksiyon diğerlerine göre önceliklidir.

#### ● Pişirme bölümleri seçimi

İstediğiniz pişirme bölümüne karşılık gelen **Seçim/Gösterge (2)** alanına hafifçe dokunun (basın).

### ● Power Level (Güç Seviyesi)

Ocak 9 güç seviyesiyle donatılmıştır

**Seçim çubuğu (3)** alanına parmağınızla hafifçe dokunup alan boyunca kaydırın:

Güç seviyesini arttırmak istiyorsanız, sağa kaydırın.

Güç seviyesini azaltmak istiyorsanız, sola kaydırın.

**Ayarlanan güç seviyesi Seçim/Gösterge (2) alanında görüntülenir**

### ● Power Booster (Takviye Güç)

Bu ürün, 5 dakika etkin kalan  seviyesinin dışında ek bir güç seviyesiyle donatılmıştır; bu süre dolduktan sonra güç daha önce ayarlanan seviyeye döner.

Parmağınızla **Seçim çubuğu (3)** alanına parmağınızla hafifçe dokunup  seviyesini geçecek şekilde alan boyunca kaydırın; böylece Takviye Güç etkinleştirilir.

Takviye Güç seviyesi, Seçim/Gösterge (2) alanında  sembolüyle görüntülenir.

### ● Key Lock (Tuş kilidi)

Tuş Kilidi, ayarlanmış fonksiyonları etkin halde bırakarak, kazara kurcalanmalarını önlemek için ocağın ayarlarının kilitlenmesine olanak tanır.

**Etkinleştirme:**

-  (10) öğesine basın.

**Devre dışı bırakmak için aynı işlemi tekrarlayın.**

**Not:** Key Lock (Tuş Kilidi) etkinken herhangi başka bir

fonksiyona basılırsa  sembolü yanıp sönerek bu fonksiyonun kullanımda olduğunu ve ocakta işlem yapılabilmesi için devre dışı bırakılması gerektiğini bildirir.

### ● Otomatik Isıtma

Automatic Heat UP (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:**

- Açık pişirme bölümünde  (7) öğesine basın
- Göstergede (2) pişirme bölümünde ayarlanan güçle değişimli olarak yanıp sönen  sembolü görüntülenir

Pişirme bölümünün güç seviyesi artırıldığında: Automatic Heat UP (Otomatik Isıtma) fonksiyonu yeni sıcaklık ayarlarıyla etkin kalır.

Pişirme bölümünün güç seviyesi azaltıldığında: Automatic Heat UP (Otomatik Isıtma) fonksiyonu devre dışı kalır.

**Not:** Aynı anda başka bir pişirme bölümü de seçilirse, (7) simgesi düşük ışık şiddetiyle yanar ve böylece bu bölüm için de fonksiyon etkinleştirilebilir; ancak fonksiyon, Göstergede (2) bildirildiği gibi, daha önce ayarlı olduğu bölümde etkin kalır.

### ● Temperature Manager (Warming Function) (Sıcaklık Yöneticisi (Isıtma Fonksiyonu))

Temperature Manager (Sıcaklık Yöneticisi), optimize edilen bir güç seviyesinde ısının sabit sıcaklıkta tutulmasına olanak tanıyan bir kontrol fonksiyonudur; bu fonksiyon, pişmiş yiyecekleri sıcak tutmak açısından idealdir. Temperature

Manager (Sıcaklık Yöneticisi) fonksiyonu  tuşuna ilk defa basıldığında etkinleşir

Temperature Manager (Sıcaklık Yöneticisinin) çalışmakta

olduğu bölümün göstergesinde (2)  sembolü görüntülenir

**Not:** Aynı anda başka bir pişirme bölümü de seçilirse, (8) simgesi düşük ışık şiddetiyle yanar ve böylece bu bölüm için de fonksiyon etkinleştirilebilir; ancak fonksiyon, Göstergede (2) bildirildiği gibi, daha önce ayarlı olduğu bölümde etkin kalır.

- Devre dışı bırakmak ve kapatmak için  (8) öğesine tekrar basın; bunun Göstergede (2) görüntülenen seviye  öğesine gelene kadar yapılması gerekir.

**Not:** Temperature Manager (Warming Function) (Sıcaklık Yöneticisi (Isıtma Fonksiyonu)) özelliğinin çalıştığı birden çok bölüm varsa, önce **Seçim (2)** fonksiyonunu kullanarak istediğiniz bölümü seçin.

Bu fonksiyonu **Seçim Çubuğunu (3)** kullanarak **Güç**

**Seviyesini**  öğesine getirerek de devreden çıkarabilirsiniz.

### ● Duraklatma

Duraklatma fonksiyonu, pişirme gücünü sıfıra getirerek ocakta etkin olan tüm fonksiyonları beklemeye alır.

**Etkinleştirme:**

-  (9) öğesine basın
-  sembolü göstergede (2) yanıp sönerek görüntülenir

**Fonksiyonu devre dışı bırakmak için:**

-  (9) ögesine basın.  
**Seçim Çubuğu (3)** yanar
- Fonksiyonu devre dışı bırakmak için **Seçim Çubuğuna (3)** bastırın/üzerinde kaydırın

**Not:** Devre dışı bırakıldığında ocak duraklama öncesindeki duruma geri döner ve daha önce yapılan ayarlarla çalışmaya devam eder.

**Not:** 10 dakika sonra **Duraklatma Fonksiyonu** devre dışı kalmazsa, ocak kendiliğinden kapanır.

**Not:** **Duraklatma Fonksiyonu** aspiratör üzerinde etkili değildir.

#### ● “STAND ALONE” Zaman Sayacı

Zaman Sayacı fonksiyonu, pişirme bölümlerinden (ve aspiratör bölümünden) bağımsız bir geri sayım aracıdır. Zaman Sayacı **Bölüm/Gösterge (4)** ögesine basıldığında etkinleştirilir

  (5) sembollerini kullanarak **Zaman Sayacının** süresini ayarlayabilirsiniz; bu süre **Bölüm/Gösterge (4)** ögesinde görüntülenir  
**Not:** Geri sayımın başlaması için başka hiçbir kumandaya basmadan 10 saniye bekleyin.

Zaman sayacının biçimi şu şekildedir: 

-  Saatler: 0 ila 9 arasında ayarlanabilir
-  dakikalar: 0 ila 59 arasında ayarlanabilir

**Bölüm/Gösterge (4)** ögesinde kalan süre görüntülenir. Geri sayım tamamlandığında bir sesli sinyal verilir

**Not:** Geri sayım görüntülenirken 10 dakikadan kısa süre kaldığında şu biçimde görüntüleme yapılır:

-  . dakika
-  saniye

Nokta sabit şekilde yanar

**Zaman sayacını kapatmak için:**

- **Bölüm/Gösterge (4)** ögesini seçin
- **Zaman Sayacı** süresini  olarak ayarlamak için   (5) ögesini kullanın

#### ● Pişirme Bölümleri Zaman Sayacı

Pişirme Bölümleri Zaman Sayacı, her bir pişirme bölümü için aynı anda da ayarlanabilen bir geri sayım aracıdır. Ayarlanan süre dolduğunda pişirme bölümleri otomatik olarak kapanır ve kullanıcı özel bir sesli sinyal ile ikaz edilir.

**Pişirme Bölümü Zaman Sayacı fonksiyonunun etkinleştirilmesi**

- **Seçim/Gösterge (2)** alanına hafifçe dokunun (basın) (güç seviyesi <sup>1</sup> 0)
- Pişirme bölümüyle ilgili  (6) ögesine basın

•   (5) sembollerini kullanarak Zaman Sayacının süresini ayarlayabilirsiniz; bu süre **Bölüm/Gösterge (4)** ögesinde görüntülenir

Ayarlama sırasında  (6) sembolü yanıp söner

**Not:** Pişirme Bölümleri Zaman Sayacının başlaması için başka hiçbir kumandaya basmadan 10 saniye bekleyin.

**Not:**  (6) ögesine yeniden uzun süre bastığınızda Pişirme Bölümü Zaman Sayacı sıfırlanır

**Dilerseniz, aynı işlemi birden çok bölüm için tekrarlayın.**

**Not:** Her pişirme bölümü için farklı bir Zaman Sayacı ayarlanabilir; göstergede (4) o anda seçili pişirme bölümünün geri sayım aracı görüntülenir; hiçbir bölüm seçili değilse, Gösterge (4) ögesine basıldığında “STAND-ALONE” Zaman Sayacı geri sayım aracı görüntülenir. **Geri sayım aracının görüntülenme şekli, “STAND-ALONE” Zaman Sayacı ile aynıdır (yukarıdaki “STAND-ALONE” Zaman Sayacı paragrafına bakın)**

Zaman sayacı geri sayımı tamamladığında, bir sesli sinyal verilir ve pişirme bölümü kapanır.

**Zaman sayacını kapatmak için:**

- Pişirme bölümünü (2) seçin
- Zaman Sayacı süresini  olarak ayarlamak için   (5) ögesini kullanın

#### ● Güç Sınırlaması

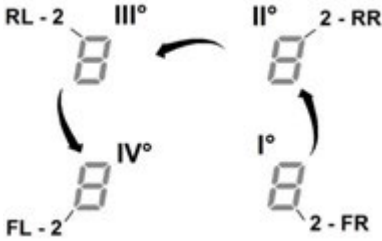
Power Limitation (Güç Sınırlaması) fonksiyonu, ocağın toplam çektiği gücün ayarlanan azami seviyeyi aşmayacağı şekilde tüm etkin pişirme bölümlerinin çektiği gücü ve çekilen azami akımı sınırlandırarak ürünün çalışma şeklinin ayarlanmasına olanak tanır.

**Not:** Ayarlama işlemi ocak kapalıyken, **■ ON/OFF (AÇMA/KAPAMA) (1)** tuşuna basılmadan, ocağın elektrik şebekesine ilk bağlandığı veya daha sonra yeniden bağlandığı anda, izleyen 2 dakika içinde yapılmalıdır.

**Güç Sınırlaması fonksiyonunu ayarlamak için:**

- **(A)** tuşuna basın  
(ürün beslemesinin yalnızca ilk 2 dakikasında yanıp söner)

- **(A)** tuşunu basılı tutmaya devam ederek, pişirme bölümlerinin **Seçim/Gösterge (2)** alanlarının her seferinde biri olmak üzere sağ ön bölgeden **(FR)** başlayarak tümünü saat yönünü tersine çevirir



- Her basışınızda kısa bir sesli sinyal duyulur

- **Tüm Gösterge (2)** öğelerine basıldığında **(A)** tuşu bırakılabilir

Bu aşamada:

- **Sol arka bölge (RL) göstergesinde (2) "C" ve "0"** simgeleri değişmeli olarak görüntülenerek ayaralamanın yapılabileceğini bildirir:

Göstereyi **(2-RL)** seçin

Ardından Göstergede "C" ve "8" simgeleri görüntülenene kadar **Seçim çubuğunun (3)** üzerinde kaydırın

Göstergede **(2-FL)** geçerli ayar görüntülenir\*\*

0 = 7,4 KW  
1 = 4,5 KW  
2 = 3,1 KW

\*\* Varsayılan ayar 7,4 KW olarak yapılmıştır

**Power Limitation (Güç Sınırlaması) fonksiyonunun ayarını değiştirmek için**

- **Sol ön bölgenin (FL) Gösterge (2)** öğesine basın

- Ardından yeni ayarı yapmak için **Seçim çubuğunun (3)** üzerinde kaydırın

- Yapılan seçimi kaydetmek için **■ ON/OFF (AÇMA/KAPAMA) (1)** tuşunu 2 saniye basılı tutun; ayarın yapıldığını bildirmek için uzun süreli bir sesli sinyal duyulur.

### ● 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).

**Bridge (Bağlantılı Çalışma) Fonksiyonunu etkinleştirmek için:**

- **Kullanmak istediğini pişirme bölümlerinin her ikisini de aynı anda seçin**

- **"İkinci"** pişirme bölümünün **Göstergesinde (2) "f" sembolü görüntülenir**

- **Seçim çubuğunu (3) kullanarak Çalışma (Güç) Seviyesini ayarlayabilirsiniz;** bu seviye **"Ana"** pişirme bölümünün **Göstergesinde (2) görüntülenir**

- **Bağlantılı Çalışma Fonksiyonunu** devre dışı bırakmak için etkinleştirme prosedürünün aynısını uygulayın

**Not:** Bridge (Bağlantılı Çalışma) fonksiyonu sırasında etkinleştirilen **Pişirme Bölümleri Zaman Sayacı** her iki pişirme bölümünün kapatılmasını sağlar; bu durumda iki bölge tek bir alan olarak kabul edilir.

## ASPIRATÖRÜN KULLANILMASI

### ● Açma

Ocak/aspiratör **ON/OFF (AÇMA/KAPAMA) (1)** tuşuna

basın (hafifçe dokunun):  sembolü yanar.

Basmaya devam ettiğinizde **tüm fonksiyonlar kısa bir süreliğine görünür hale gelir**, ardından **yalnızca ana fonksiyonlar etkin kalır; diğerleri ise, cihazın kullanımı sırasında daha sonra kullanılabilir ve etkinleştirilebilir**.

### ÖNEMLİ:

Var olan fonksiyonların tümü düşük şiddette ışıkla yanar, ılık şiddeti yalnızca etkinleştirildiklerinde artar.

Kapatmak için yeniden  ögesine basın

**Not: Bu fonksiyon diğerlerine göre önceliklidir.**

### ● Aspiratörün açılması:

Aspiratörü etkinleştirmek için **Seçim bölümü (12)** ögesine hafifçe dokunun (basın)

### ● Aspiratör hızı (gücü):

Aspiratör 3 hız (güç) seviyesiyle donatılmıştır

**Seçim çubuğu (3)** alanına parmağınızla hafifçe dokunup alan boyunca kaydırın:

Güç seviyesini arttırmak istiyorsanız, sağa kaydırın.

Güç seviyesini azaltmak istiyorsanız, sola kaydırın.

**Ayarlanan güç seviyesi Seçim/Gösterge (12) alanında görüntülenir**

### ● Power Booster (Takviye Güç)

Bu ürün (3 seviyenin yanı sıra) 2 takviye güç seviyesiyle donatılmıştır

- **Power Booster (Takviye Güç) 1:** 15 dakika zaman ayarlıdır
- **Power Booster (Takviye Güç) 2:** 5 dakika zaman ayarlıdır

Bu süreler dolduktan sonra daha önce ayarlanan güç seviyesine geri döner.

Parmağınızla **Seçim çubuğu (12)** alanına parmağınızla hafifçe dokunup (3 seviyesini geçecek şekilde) alan boyunca kaydırın; böylece Power Booster (Takviye Güç) 1 etkinleştirilir. Power Booster (Takviye Güç) 1 seviyesi Seçim/Gösterge (12) alanında "4" rakamının yanıp sönmesiyle gösterilir

Parmağınızla **Seçim çubuğu (12)** alanına parmağınızla hafifçe dokunup (3 seviyesini geçecek şekilde) alan boyunca kaydırın; böylece Power Booster (Takviye Güç) 2 etkinleştirilir. Power Booster (Takviye Güç) 2 seviyesi Seçim/Gösterge (12) alanında "P" sembolünün yanıp sönmesiyle gösterilir

### ● Otomatik çalışma

Davlumbaz, pişirme bölümlerinde kullanılan en yüksek pişirme seviyesine göre aspiratör kapasitesini ayarlayarak, en uygun hızda çalışır.

Pişirme bölümleri kapatıldığında, davlumbaz kalan buharları ve kokuları çekecek şekilde aspiratör hızını kademeli olarak azaltarak ayarlar.

Bu fonksiyonu devreye sokmak için:

**(A)** (14) ögesine basın

**Devre dışı bırakmak için aynı işlemi tekrarlayın.**

**Not:** Otomatik çalışma sırasında **Seçim çubuğu (3)** ile **hız 1** ile **3** arasında seçilirse, otomatik çalışma kesilir.

Ancak **Power Booster (Takviye Güç)** seviyeleri seçilirse, ayarlı süre sonunda cihaz yeniden otomatik çalışmaya döner

ancak bu süre zarfında **(A)** simgesi yanıp söner şekilde kalır.

**Not: Otomatik Çalışma** etkinken ocağın kapatılması halinde aspiratör kademeli olarak otomatik şekilde kapanır.

### ● Filtrelerin doygunluk göstergesi

Filtrelere bakım yapılması gerektiğinde bu durum davlumbaz tarafından bildirilir:

### Karbon/seramik koku filtreleri

"**FILTER**"(13) ögesi yanar

### Yağ filtresi

"**FILTER**"(13) ögesi yanıp söner

**Not: Bu fonksiyon varsayılan olarak devre dışıdır (nasıl etkinleştirileceğini öğrenmek için "Filtrelerin doygunluk göstergesinin etkinleştirilmesi" paragrafına bakın)**

### ● Filtrelerin doygunluk durumunun sıfırlanması

Filtrelerde (yağ ve/veya karbon/seramik) bakım yaptıktan sonra "**FILTER**" (13) ögesine uzun süre basın.

"**FILTER**"(13) ögesi sönererek göstergenin sayımını yeniden başlatır.

## ● Filtrelerin doaygunluk göstergesinin etkinleştirilmesi

Bu gösterge normalde etkin değildir.

Etkinleştirmek için aşağıdaki gibi hareket edin:



- ögesini kullanarak aspiratörlü ocağı açın.
- Aspiratör ocağı ve pişirme bölümleri kapalı durumdayken

**Seçim bölümü (12)** ögesine basın

- **"HOOD"** (11) ögesini **Göstergede (12)** **"F"** – **"G"** harfleri değişmeli olarak yanıp sönene kadar basılı tutun

**F** = karbon/seramik koku filtreleri

**G** = yağ filtreleri

### Karbon/seramik koku filtreleri

- **"F"** harfi görüntülendiğinde **Gösterge (12)** ögesine basın
- **"FILTER"** (13) ögesine basın – ışık yanıp söner
- **Karbon/seramik koku filtreleri göstergesinin etkinleştirilmesini onaylamak için "HOOD"** (11) ögesine yeniden uzun süre basın

### Yağ filtresi

- **"G"** harfi görüntülendiğinde **Gösterge (12)** ögesine basın
- **"FILTER"** (13) ögesine basın – ışık sabit yanar
- **Yağ filtresi göstergesinin etkinleştirilmesini onaylamak için "HOOD"** (11) ögesine yeniden uzun süre basın

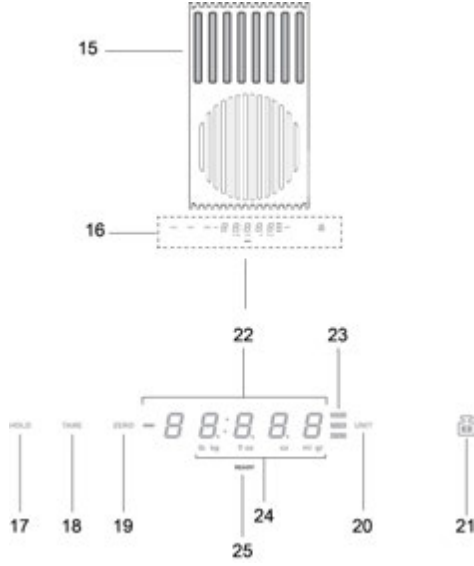
Bu elektrikli cihaz bir **Pencere sensörü KİTİ** (üretici tarafından temin edilmez) ile birlikte kullanılmaya hazırdır. Pencere sensörü KİTİ kurulumu yapıldığında (yalnızca ASPIRATÖR modunda kullanılması halinde), KİT takılı olan ortamda bulunan pencere her kapatıldığında, hava aspiratörü çalışmayı bırakır.

Elektrotechnik Schabus yetkili servislerinden veya [www.elektrotechnik-schabus.de](http://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.



## Ürün - Tuşlar - Gösterge

- 15. Tartım alanı
- 16. Gösterge / Kumandalar
- 17. HOLD (TUTMA) Fonksiyonu
- 18. TARE (DARA) Fonksiyonu
- 19. ZERO (SIFIR) Fonksiyonu
- 20. UNIT (BİRİM) Fonksiyonu
- 21. LOCK (KİLİT) Fonksiyonu
- 22. Tartının sayısal göstergesi
- 23. Kullanılan fonksiyon göstergesi
- 24. Kullanılan ölçü birimi göstergesi
- 25. Tartı göstergesi

## **Bu ürün karıştırılan gıda maddelerine yönelik bir tartıyla donatılmıştır**

### **ÖNEMLİ:**

Boyut olarak Ø 20cm'den büyük tava veya kaplarla birlikte tartıyı kullanırken ağırlık ölçümünün etkilemesini önlemek için davlumbazın çekişinin kapatılması tavsiye edilir.

**Önemli Not** = Tava veya kabın DAİMA tartım alanının ortasına yerleştirilmesi, hava çekme bölgesinin engellenmemesi gerekir.

**Önemli Not** = Tartının azami kapasitesi **10KG**'dır; her bir tartım değerinde **+/-2g tolerans olduğu** kabul edilmektedir.

### **Çalıştırma**

#### **● Açma**

Tartıyı devreye sokmak için tartım alanına **(15)** dokunun veya tartılacak ürünü bu alana yerleştirin.

Gösterge **(22)** devreye girerek sıfır değerini veya ürünün ağırlığını gösterir

**Önemli Not** = Tartım alanında zaten ürün varsa ve bunlar kaldırılırsa, tartı devreye girerek kaldırılan ürünün ağırlığını negatif olarak gösterir.

Tam tersi şekilde başka ürünler eklenirse, tartı devreye girerek yalnızca son eklenen ürünün ağırlığını gösterir

#### **● Kapatma**

Tartı kendi kendine kapanır:

- Tartım alanında başka malzeme **algılamazsa, 2 dakika sonra**

- Tartım alanında algılanan malzemeler varsa, **8 dakika sonra**

#### **● UNIT (BİRİM) Fonksiyonu**

Tartının ölçü birimi varsayılan olarak metrik sisteme, yani gram şeklinde ayarlıdır.

Ölçü birimini değiştirmek için **"UNIT"** ögesine **(20)** basın.

Kullanılmakta olan ölçü birimi tartı göstergesinin altında göstergede **(24)** görüntülenir

#### **● ZERO (SIFIR) Fonksiyonu**

**"ZERO"** (SIFIR) fonksiyonu **(19)**, tartım alanında **(15)** ürün olsun veya olmasın tartının sayısal göstergesini "sıfırlamaya" yarar.

**Önemli Not** = Tartım alanına ürün elendiğinde veya alandan ürün çıkarıldığında **ZERO (SIFIR) (23)** göstergesi söner (ve kalan ürünlerin ağırlığı gösterilir).

#### **● TARE (DARA) Fonksiyonu**

**"TARE"** (DARA) Fonksiyonu **(18)** tartım alanından kaldırmaya gerek kalmadan farklı gıda maddelerinin kademeli olarak tartılmalarına ve her bir gıda maddesinin tek tek ve toplam olarak ağırlık değerlerinin elde edilmesine olanak tanır.

#### **Kullanımı:**

- Birinci ürünü tartım alanına yerleştirin; göstergede **(22)**

**ağırlık "1" görüntülenir**

- **"TARE"** ögesine **basın (18)**, göstergedeki **(22)** ağırlık sıfırlanır

- Tartım alanına başka bir ürün ekleyin; göstergede **(22)**

**ağırlık "2" görüntülenir**

- **"TARE"** ögesine **(18)** yeniden basın; göstergede **(22)**

**ağırlık "1" + ağırlık "2" görüntülenir**

**Önemli Not** = Tartının azami kapasitesine ulaşana kadar ürün ekleyebilirsiniz

**Önemli Not** = Malzemenin ağırlığını toplam ağırlıktan çıkarmak için ilk başta **"ZERO"** ögesiyle **(19)** dara alma işlemi yapın

**Önemli Not** = **"TARE"** (DARA) Fonksiyonundan çıkmak için **"ZERO"** ögesine **(19)** basın

#### **● HOLD (TUTMA) Fonksiyonu**

**"HOLD"** (TUTMA) Fonksiyonu **(17)** görüntülenmekte olan ağırlık değerinin salt görüntüleme veya tartı üzerindeki yeni ağırlığa ekleme ya da bundan çıkarma amaçlı olarak ileride çağrılmak üzere belleğe alınmasını sağlar; bu ağırlık değeri tartı kapatılana kadar bellekte kalacaktır

#### **Kullanımı:**

- Ürünü tartım alanının üzerine yerleştirin

- **"HOLD"** ögesini **(17)** göstergedeki ağırlık değeri yanıp sönmeye başlayana kadar basılı tutun: Değer belleğe alınır

**Önemli Not** = Tartıdaki ağırlığı kaldırıp tüm fonksiyonlarını kullanacak şekilde tartıyı çalıştırmaya devam edebilirsiniz

**Önemli Not** = Yeni bir ağırlığı belleğe almak için yeniden uzun süreli basın; yalnızca son kaydedilen ağırlık bellekte kalır.

Dilediğiniz zaman **"HOLD"** ögesine **(17)** basarak belleğe alınan değeri görüntüleyebilirsiniz; bu değer göstergede **(23)** birkaç saniyelik yanıp söner şekilde görüntülenir. Bu süre zarfında **"HOLD"** ögesine **(17)** yeniden bastığınızda **belleğe alınan ağırlık tartıdaki ağırlıkla toplanır**. Göstergede **(23)** toplam değeri görüntülenir ve **"HOLD"** ışıklı geri bildirim **(23)** yanar şekilde kalarak fonksiyonun hala etkin olduğunu bildirir.

**"HOLD"** ögesine **(17)** ağırlık göstergede görüntülenirken **yeniden bastığınızda, belleğe alınan ağırlık çıkarılır**. Göstergede **(23)** fark değeri görüntülenir **ve fonksiyondan otomatik olarak çıkılır**.

**Örnek:**

- Belleğe alınan ağırlık: 1KG
- Fonksiyon çağrıldığında tartıda bulunan ağırlık: 2KG
- Göstergede görüntülenen "toplanan" ağırlık: 3KG (1KG+2KG)
- Fonksiyondan çıkılmadan önce "çıkarılan" ağırlık: 2KG (3KG – 1KG)

● **LOCK (KİLİT) Fonksiyonu**

"LOCK" (KİLİT) Fonksiyonu (21) tartım alanına çeşitli eşyalar konulduğunda tartının çalışmasını engellemek için kullanılır.

Bu fonksiyonu devreye sokmak için "LOCK" ögesini (21) tartı göstergesi kapanana kadar basılı tutun.

Fonksiyonu devre dışı bırakmak için de aynı şekilde hareket edin: "LOCK" ögesini (21) tartı göstergesi yeniden açılana kadar basılı tutun.

**Önemli Not** = "LOCK" (KİLİT) Fonksiyonu etkinleştirildikten 30 dakika sonra tartı kapanır ve "LOCK" (KİLİT) Fonksiyonu devre dışı kalır.

#### 4.1 Güç Seviyesi

| Güç seviyesi |           | İşlem tipi                                        | Kullanım<br>(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 – kıvamaştırma - karıştırma    | Yanında sıvı (su, şarap, et suyu, süt gibi) olan gıdaları uzun süreli pişirmek için (pilav, sos, kızartma, balık), makamayı sosuyla karıştırmak    |
|              | 2-3       |                                                   |                                                                                                                                                    |
|              |           |                                                   | 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         |                                                   |                                                                                                                                                    |
|              |           |                                                   | 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 ızgara                  | 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          | ızgara                  | 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 |
|                | Etli                    | 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 |
|                | Sütlâç                  | 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 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 çıkarılabilir.

##### **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 tekrar kullanılamaz ve bildirim ikaz lambası yandığında değiştirilmeleri gerekir.

#### **Şekil 17 – 17a – 17b – 17c**

## 5.2 Arızalar

| HATA KODU                                                       | AÇIKLAMA                                                           | MUHETEMEL NEDENLER                                                                       | HATA GİDERME                                                         |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| E2                                                              | Komut bölümü fazla yüksek ısıdan dolayı kapanıyor                  | Elektronik parçaların iç sıcaklığı fazla yüksek                                          | Tekrar kullanmadan önce setüstü ocağın soğumasını bekleyiniz         |
| E3                                                              | Uygun olmayan kap                                                  | Manyetik özelliklerin kaybı                                                              | Tencereyi kaldırınız                                                 |
| E5                                                              | Kullanıcı arayüzü ve indüksiyon modülü arasında iletişim sorunları | Modüle elektrik akımı gelmiyor;<br>Güç kablosu doğru şekilde bağlanmamış veya kusurludur | Setüstü ocağın elektrik bağlantısını kesip bağlantıyı kontrol ediniz |
| <b>Diğer tüm hata sinyalleri için<br/>( E ... U ... C ... )</b> | Teknik destek servisine arayınız ve hata kodunu iletiniz           |                                                                                          |                                                                      |

## 5.3 Destek hizmeti

Destek Servisi ile irtibata geçmeden önce

1. "Arıza tespiti" 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.**

**Attenersi strettamente alle istruzioni riportate in questo manuale.** Si declina ogni responsabilità per eventuali inconvenienti, danni o incendi provocati all'apparecchio derivati dall'inosservanza delle istruzioni riportate in questo manuale. L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la cottura di alimenti e aspirazione dei fumi derivanti dalla cottura stessa. Non sono consentiti altri usi (es. riscaldare ambienti). Il fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.

**Il prodotto potrebbe avere estetiche differenti rispetto a quanto illustrato nei disegni di questo libretto, comunque le istruzioni per l'uso, la manutenzione e l'installazione rimangono le stesse.** E' importante

conservare questo manuale per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme al prodotto.

- ! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.
- ! Non effettuare variazioni elettriche sul prodotto
- ! Prima di procedere nell'installazione dell'apparecchio verificare che tutti i componenti non siano danneggiati. In caso contrario contattare il rivenditore e non proseguire con l'installazione.
- ! Verificare l'integrità del prodotto prima di procedere con l'installazione. In caso contrario contattare il rivenditore e non proseguire con l'installazione.

**Nota:** I particolari contrassegnati con il simbolo "(\*)" sono accessori opzionali forniti solo in alcuni modelli o particolari non forniti, da acquistare.



## 1. Avvertenze

**Attenzione! Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:**

- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento d'installazione.
- L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non specificamente richiesto nel manuale d'uso.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria.

-Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, incassato nel mobile, alla rete elettrica.

-Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore omnipolare a norme che assicuri la disconnessione completa della rete nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.

-Non utilizzare prese multiple o prolunge.

-Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore.

- L'apparecchiatura e le sue parti accessibili diventano calde durante l'utilizzo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.

- Fare attenzione che i bambini non giochino con l'apparecchio; mantenere i bambini a distanza e sorvegliarli, in quanto le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso.

- Per i portatori di stimolatori cardiaci ed impianti attivi è importante verificare, prima dell'uso del piano ad induzione, che il proprio stimolatore sia compatibile con l'apparecchio.

.-Durante e dopo l'uso non toccare gli elementi riscaldanti dell'apparecchio.

-Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti dell'apparecchio non si siano

sufficientemente raffreddati.

-Non riporre materiale infiammabile sull'apparecchio o nelle sue vicinanze.

-I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio.

-Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scossa elettrica.

-L'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.

-La cottura non sorvegliata su un piano cottura con olio o grasso può essere pericolosa e generare incendi.

- Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.

- Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio. Pericolo di incendio: non poggiare oggetti sulle superfici di cottura.

-Non usare pulitrici a vapore.

-Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.

- Prima di allacciare il modello alla rete elettrica: controllare la targa dati (posta nella parte inferiore dell'apparecchio) per accertarsi che la tensione e potenza siano corrispondenti a quella della rete e

la presa di collegamento sia idonea. In caso di dubbio interpellare un elettricista qualificato.

### **Importante:**

- Dopo l'uso, spegnere il piano di cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rivelatore di pentole.

- Evitare le fuoriuscite di liquido, pertanto per bollire o riscaldare liquidi, ridurre l'alimentazione di calore.

- Non lasciare gli elementi riscaldanti accesi con pentole e padelle vuote oppure senza recipienti.

- Una volta terminato di cucinare, spegnere la relativa zona.

- Per la cottura non utilizzate mai dei fogli di carta d'alluminio, oppure non posate mai direttamente dei prodotti imballati con alluminio. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe irrimediabilmente il vostro apparecchio.

- Non riscaldare mai una scatoletta o un barattolo di latta contenente alimenti senza prima averlo aperto: potrebbe esplodere!

Questa avvertenza si applica a tutti gli altri tipi di piani cottura.

- L'utilizzo di una potenza elevata come la funzione Booster non è adatta per il riscaldamento di alcuni liquidi come ad esempio l'olio per friggere. L'eccessivo calore potrebbe essere pericoloso. In questi casi si consiglia l'utilizzo di una potenza meno elevata.

- I recipienti devono esser posti

direttamente sul piano cottura e devono essere centrati. In nessun caso inserire altri oggetti tra la pentola e il piano di cottura.

- In situazione di elevate temperature l'apparecchio diminuisce automaticamente il livello di potenza delle zone di cottura.

Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, disinserire il prodotto dalla rete elettrica togliendo la spina o staccando l'interruttore generale dell'abitazione.

Per tutte le operazioni di installazione e manutenzione utilizzare guanti da lavoro. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.

I bambini devono essere controllati affinché non giochino con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.

Il locale deve disporre di sufficiente ventilazione, quando la cappa da cucina viene utilizzata contemporaneamente ad altri apparecchi a combustione di gas o altri combustibili.

La cappa va frequentemente pulita sia internamente che esternamente

(ALMENO UNA VOLTA AL MESE), rispettare comunque quanto espressamente indicato nelle istruzioni di manutenzione.

L'inosservanza delle norme di pulizia della cappa e della sostituzione e pulizia dei filtri comporta rischi di incendi.

E' severamente vietato fare cibi alla fiamma.

L'impiego di fiamma libera è dannoso ai filtri e può dar luogo ad incendi, pertanto deve essere evitato in ogni caso.

La frittura deve essere fatta sotto controllo onde evitare che l'olio surriscaldato prenda fuoco.

**ATTENZIONE:** Quando il piano di cottura è in funzione le parti accessibili della cappa possono diventare calde.

**Attenzione!** Non collegare l'apparecchio alla rete elettrica finché l'installazione non è totalmente completata.

Per quanto riguarda le misure tecniche e di sicurezza da adottare per lo scarico dei fumi attenersi strettamente a quanto previsto dai regolamenti delle autorità locali competenti.

L'aria aspirata non deve essere convogliata in un condotto usato per lo scarico dei fumi prodotti da apparecchi a combustione di gas o di altri combustibili. Mai utilizzare la cappa senza griglia correttamente montata!

Utilizzare solo le viti di fissaggio in dotazione con il prodotto per l'installazione o, se non in dotazione, acquistare il tipo di viti corretto. Utilizzare la lunghezza corretta per le viti che sono

identificati nella Guida all'installazione.  
Quando la cappa da cucina e gli  
apparecchi alimentati con un'energia che  
non sia elettricità sono in funzione  
contemporaneamente, la pressione  
negativa nella stanza non deve superare  
4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar).

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla  
Direttiva Europea 2012/19/EC, Waste Electrical and Electronic  
Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia  
smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le  
potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.



Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di  
accompagnamento indica che questo prodotto non deve  
essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere  
consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio  
di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Disfarsene  
seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per  
ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di  
questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di  
raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il  
prodotto è stato acquistato.

Apparecchiatura progettata, testata e realizzata nel rispetto  
delle norme sulla:

- Sicurezza: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Prestazione: 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. Suggerimenti per un corretto utilizzo al fine di ridurre l'impatto ambientale: Quando iniziate a cucinare, accendere la cappa alla velocità minima, lasciandola accesa per alcuni minuti anche dopo il termine della cottura. Aumentare la velocità solo in caso di grandi quantità di fumo e vapore, utilizzando la funzione booster solo in casi estremi. Per mantenere ben efficiente il sistema di riduzione degli odori, sostituire, quando è necessario, il/i filtro/i carbone. Per mantenere ben efficiente il filtro del grasso, pulirlo in caso di necessità. Per ottimizzare l'efficienza e minimizzare i rumori, utilizzare il diametro massimo del sistema di canalizzazione indicato in questo manuale.

## 2. Utilizzazione

### Utilizzazione del piano cottura

Il sistema di cottura ad induzione si basa sul fenomeno fisico dell'induzione magnetica. La caratteristica fondamentale di tale sistema è il trasferimento diretto dell'energia dal generatore alla pentola.

**Vantaggi:** Se si paragona ai piani di cottura elettrici, il vostro piano ad induzione risulta essere:

- **Più sicuro:** minore temperatura sulla superficie del vetro.
- **Più rapido:** tempi di riscaldamento del cibo inferiori.
- **Più preciso:** il piano reagisce immediatamente ai vostri comandi
- **Più efficiente:** il 90% dell'energia assorbita viene trasformata in calore. Inoltre, una volta tolta la pentola dal piano, la trasmissione del calore viene interrotta immediatamente, evitando inutili dispersioni di calore.

**corrette le zone di cottura non si accendono**

Per vedere il **diametro minimo della pentola da utilizzare** su ogni singola zona, consultare la parte illustrata di questo manuale.

### 2.2 Risparmio energetico

Per ottenere migliori risultati si consiglia di:

- Utilizzare tegami e pentole con diametro del fondo uguale a quello della zona di cottura.
- Utilizzare soltanto pentole e tegami con fondi piatti.
- Dove possibile, tenere il coperchio sulle pentole durante la cottura
- Cuocere verdure, patate, ecc. con una piccola quantità d'acqua per ridurre il tempo di cottura.
- Utilizzare la pentola a pressione, riduce ulteriormente il consumo di energia e il tempo di cottura
- Posizionare la pentola nel centro della zona di cottura disegnata sul piano.

### 2.1 Recipienti per la cottura

Utilizzare solo pentole che riportano il simbolo



#### **Importante:**

per evitare danni permanenti alla superficie del piano, non usare:

- recipienti con fondo non perfettamente piatto.
- recipienti metallici con fondo smaltato.
- recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie del piano.
- non appoggiare mai le pentole e le padelle calde sulla superficie del pannello di controllo del piano

#### 2.1.1 Recipienti preesistenti

La cottura a induzione utilizza magnetismo per generare calore. I recipienti devono quindi contenere ferro. Potete verificare se il materiale della pentola è magnetico con una semplice calamita. Le pentole non sono adatte se non sono rilevabili magneticamente.

#### 2.1.2 Diametri fondi pentola consigliati

**IMPORTANTE :** se le pentole non sono delle dimensioni

## Utilizzazione dell'aspiratore

Il sistema di aspirazione può essere utilizzato in versione aspirante ad evacuazione esterna o filtrante a ricircolo interno.



### Versione aspirante

**Fig. 7**

I vapori vengono evacuati verso l'esterno tramite una serie di tubazioni (da acquistare separatamente) fissate alla flangia di raccordo già in dotazione.

Il diametro del tubo di scarico deve essere equivalente al diametro dell'anello di connessione:

- in caso di uscita rettangolare 222 x 89 mm
- in caso di uscita tonda  $\varnothing$  150 mm (\*)

Per maggiori informazioni vedere la pagina relativa agli accessori della versione aspirante nella parte illustrata di questo manuale.

**Fig. 7c** Collegare il prodotto a tubi e fori di scarico a parete con diametro equivalente all'uscita d'aria (flangia di raccordo). L'utilizzo di tubi e fori di scarico a parete con diametro inferiore determinerà una diminuzione delle prestazioni di aspirazione ed un drastico aumento della rumorosità.

Si declina perciò ogni responsabilità in merito.

- ! Usare un condotto lungo il minimo indispensabile.
- ! Usare un condotto con minor numero di curve possibile (angolo massimo della curva: 90°).
- ! Evitare cambiamenti drastici di sezione del condotto.



### Versione filtrante

**Fig. 8**

L'aria aspirata verrà filtrata tramite appositi filtri grassi e filtri odori prima di essere riconvogliata nella stanza.

Il prodotto viene fornito con tutto il necessario per un'installazione standard con l'uscita dell'aria nella parte frontale dello zoccolo del mobile.

Sono già inclusi nella confezione quattro batterie di filtri ceramici a carboni attivi ad altissime prestazioni. I filtri ceramici sono innovativi filtri carbone modulari che si rigenerano (consultare questo manuale nella sezione Manutenzione - Filtri ai carboni attivi).

Le proprietà chimicofisiche permettono di raggiungere un'alta efficienza di assorbimento odori ed un'elevata resistenza meccanica.

Per maggiori informazioni vedere la pagina relativa agli accessori della versione filtrante (nella parte illustrata di questo manuale).

**Fig. 13b**

Consultare i siti [www.elica.com](http://www.elica.com) e [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) per verificare la gamma completa dei kit disponibili, per poter eseguire le diverse installazioni, sia in filtrante sia in aspirante.

## 3. Installazione

**L'installazione sia elettrica che meccanica, deve essere eseguita da personale specializzato.**

L'elettrodomestico è realizzato per essere incassato in un piano di lavoro spessore 2-6 cm, in caso di installazione TOP ; 2,5-6 cm in caso di installazione FLUSH.

La distanza minima tra il piano di cottura e la parete deve essere di almeno 5 cm frontalmente, di almeno 4 cm lateralmente e di almeno 50 cm rispetto ai pensili superiori.

**NB = Le distanze suggerite sono indicative: nella progettazione degli spazi vanno seguite le indicazioni del produttore della cucina.**



### 3.1 Collegamento Elettrico

Fig. 3

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica
- L'installazione deve essere effettuata da personale professionalmente qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia d'installazione e sicurezza.
- Il costruttore declina ogni responsabilità a persone, animali o a cose in caso di mancata osservanza delle direttive fornite nel presente capitolo.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere la rimozione del piano cottura dal piano di lavoro
- Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta matricola posta sul fondo dell'apparecchio corrisponda a quella dell'abitazione in cui verrà installato.
- Non utilizzare prolunghe.
- La messa a terra è obbligatoria per legge
- Il cavo elettrico della terra deve essere 2cm più lungo rispetto agli altri cavi
- Nel caso in cui l'elettrodomestico non sia dotato di cavo di alimentazione, utilizzarne uno con sezione dei conduttori minimo 2.5 mm<sup>2</sup> per potenza fino a 7200 Watt.; mentre per potenze superiori deve essere 4 mm<sup>2</sup>).
- In nessun punto il cavo deve raggiungere una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente.
- L'apparecchio è destinato ad essere connesso permanentemente alla rete elettrica, per questo motivo effettuare il collegamento a rete fissa tramite un interruttore onnipolare a norme, che assicuri la disconnessione completa della rete nelle condizioni della categoria di sovratensione III, e che sia facilmente accessibile dopo l'installazione.

**Attenzione!** Prima di ricollegare il circuito all'alimentazione di rete e di verificarne il corretto funzionamento, controllare sempre che il cavo di rete sia stato montato correttamente.

**Attenzione!** La sostituzione del cavo di interconnessione deve essere effettuata dal servizio assistenza tecnica autorizzato o da persona con qualifica similare.

**Nota :** il prodotto è dotato di una funzione Power Limitor che permette di impostare una soglia massima di assorbimento kw Il settaggio deve avvenire al momento del collegamento del prodotto alla rete elettrica o alla riconnessione della rete elettrica stessa (entro i 2 minuti successivi). **Per la sequenza di settaggio del Power Limitation consultare questo manuale nella sezione Funzionamento.**

## 3.2 Montaggio

**Prima di iniziare con l'installazione:**

- Dopo aver disimballato il prodotto verificare che non si sia danneggiato durante il trasporto e in caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti, prima di procedere con l'installazione.
- Verificare che il prodotto acquistato sia di dimensioni idonee alla zona di installazione prescelta.
- Verificare che all'interno dell'imballo non vi sia (per motivi di trasporto) materiale di corredo (ad esempio buste con viti, garanzie etc) , eventualmente va tolto e conservato.
- Verificare inoltre che in prossimità della zona di installazione sia disponibile una presa elettrica

**Predisposizione del mobile per l'incasso:**

- Il prodotto non può essere installato sopra dispositivi di raffreddamento, lavastoviglie, stufe, forni, lavatrici e asciugatrici.
- Eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il piano cottura e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.

**IMPORTANTE:** utilizzare un adesivo sigillante monocomponente (**S**), che abbia resistenza alle temperatura, fino a 250° ; prima dell'installazione le superfici da incollare devono essere pulite accuratamente eliminando ogni sostanza che potrebbe compromettere l'adesione (es.: distaccanti, conservanti, grassi, oli, polveri, residui di vecchi adesivi etc.); il collante va distribuito uniformemente sull'intero perimetro della cornice; dopo l'incollaggio lasciare asciugare il collante per circa 24 ore.

Fig.1b

**ATTENZIONE!** La mancata installazione di viti e dispositivi di fissaggio in conformità di queste istruzioni può comportare rischi di natura elettrica.

**Nota:** per una corretta installazione del prodotto è consigliabile nastrare le tubazioni con un adesivo che abbia le seguenti caratteristiche:

- film elastico in PVC morbido, con adesivo a base acrilato
- che rispetti la normativa DIN EN 60454
- ritardante di fiamma
- ottima resistenza all'invecchiamento
- resistente agli sbalzi di temperatura
- utilizzabile a basse temperature

# 4. Funzionamento

## Pannello di controllo

**Nota:** Per selezionare i comandi è sufficiente sfiorare (premere) i simboli che li rappresentano

10

9

8

7

+

+

+

8

8

8

-

-

-

5

4

2

6

11

HOOD

6

2

13

FILTER

6

2

3

1

14

ON/OFF

(A)

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

P

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

Tasti / Display

Indicatore Timer  
Zone di cottura attivo

Attivazione funzione  
automatica  
aspiratore

|   |                                                                                                                    |    |                                                             |   |                               |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------|---|-------------------------------|
| 1 | ON/OFF del piano cottura/aspiratore                                                                                | 8. | Attivazione Temperature Manager (Warming Function)          | 7 | Attivazione Automatic Heat Up |
| 2 | Selezione zona di cottura<br>Display zona di cottura                                                               | 9. | Pausa                                                       |   |                               |
| 3 | Aumento/Diminuzione e Power Level e Potenza di Aspirazione<br>Visualizzazione Power Level e Potenza di Aspirazione | 11 | Indicatore Aspiratore attivo                                |   |                               |
| 4 | Attivazione Timer "STAND_ALONE"<br>Display : Timer "STAND_ALONE" / Timer Zone di cottura                           | 12 | Selezione/Attivazione e aspiratore<br>Display Aspiratore    |   |                               |
| 5 | Aumento/Diminuzione e tempo Timer "STAND_ALONE"/<br>Timer Zone di cottura                                          |    | Display saturazione Filtro carbone/ceramico – Filtro grassi |   |                               |
| 6 | Attivazione Timer Zone di cottura                                                                                  | 13 | Reset Saturazione Filtri                                    |   |                               |

## UTILIZZO DEL PIANO COTTURA

### Da sapere prima di iniziare:

Tutte le funzioni di questo piano di cottura sono progettate al fine di rispettare le più rigorose norme di sicurezza.

Per questo motivo:

- **Alcune funzioni non si attivano, o si disattivano automaticamente, in assenza delle pentole sopra i fuochi o quando queste sono mal posizionate.**

- In altri casi le funzioni attivate si disattivano automaticamente dopo pochi secondi quando la funzione selezionata necessita di una ulteriore impostazione che non viene data (ad es.: **“Accendere il piano di cottura”** senza **“Selezionare la zona di cottura”** e la **“Temperatura di esercizio”**, oppure la **“Funzione Lock”** o quella **“Timer”**).



**Attenzione!** In caso (ad esempio) di utilizzo prolungato lo spegnimento della zona di cottura potrebbe non essere immediato perché in fase di raffreddamento; nel display delle zone di cottura, appare il simbolo **“H”** ad indicare che si è in questa fase.

Attendere che il display si spenga prima di avvicinarsi alla zona di cottura.

### Display zona cottura

nei display relativi alle aree di cottura, viene indicato:

|                                     |                |
|-------------------------------------|----------------|
| Zona di cottura accesa              | <b>O</b>       |
| Power Level                         | <b>1...9-P</b> |
| Residual Heat Indicator             | <b>H</b>       |
| Pot Detector                        | <b>U</b>       |
| Funzione Bridge attiva              | <b>n</b>       |
| Funzione Temperature Manager attiva | <b>U</b>       |
| Funzione Child Lock attiva          | <b>L</b>       |
| Funzione Pausa attiva               | <b>  </b>      |
| Funzione Automatic Heat UP          | <b>A</b>       |

## Caratteristiche del piano

### ● Safe Activation

Il prodotto si attiva solo in presenza di pentole sulle zone di cottura: il processo di riscaldamento non si avvia o si interrompe in caso di assenza o rimozione delle pentole.

### ● Pot Detector

Il prodotto rileva automaticamente la presenza di pentole sulle zone di cottura.

### ● Safety Shut Down

Per ragioni di sicurezza ogni zona cottura ha un tempo massimo di funzionamento che dipende dal livello di potenza impostato.

### ● Residual Heat Indicator

Allo spegnimento di una o più zone di cottura la presenza di calore residuo viene segnalata con apposito segnale visivo sul display della zona corrispondente, tramite il simbolo .

## Funzionamento

**Nota:** Per attivare qualsiasi funzione è prima necessario attivare la zona desiderata

### ● Accensione

Premere (sfiorare) brevemente  **ON/OFF (1)** piano cottura/

aspiratore: il simbolo  si illumina; continuando a premere, **tutte le funzioni disponibili diventeranno visibili per qualche istante**, dopodiché **rimarranno attive soltanto quelle principali; le altre potranno essere utilizzate, e si attiveranno, successivamente, durante l'utilizzo del dispositivo.**

**IMPORTANTE :**  
**tutte le funzioni disponibili risulteranno illuminate con luce di leggera intensità, che diventerà più intensa soltanto nel momento in cui verranno attivate.**

Premere di nuovo  per spegnere

**Nota:** Questa funzione è prioritaria su tutte le altre.

### ● Selezione delle zone di cottura

Sfiorare (premere) l'area di **Selezione/Display (2)** corrispondente alla zona di cottura desiderata.

### ● Power Level

Il piano è dotato di 9 livelli di potenza. Sfiorare e scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione (3)**: verso destra per aumentare il livello di potenza; verso sinistra per diminuire il livello di potenza.

**Il livello di potenza impostato verrà visualizzato nell'area di Selezione/Display (2)**

### ● Power Booster

Il prodotto è dotato di un livello di potenza supplementare (oltre il livello ) che rimane attivo per 5 minuti, dopodiché la potenza ritorna al livello precedente.

Sfiorare e scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione (3)** (oltre il livello ) ed attivare il Power Booster

Il livello Power Booster è indicato nell'area di Selezione/Display (2) con il simbolo .

### ● Key Lock

Il Key Lock permette di bloccare le impostazioni del piano, per impedire manomissioni accidentali, lasciando attive le funzioni già impostate.

**Attivazione:**

• premere  (10)

**Ripetere l'operazione per disattivare.**

**Nota :** se verrà premuta qualsiasi altra funzione durante il Key

 Lock attivo il simbolo  lampeggerà ad indicare che la funzione è in uso e va eventualmente disattivata per poter agire sul piano.

### ● Automatic Heat UP

La funzione Automatic Heat UP permette di portare più velocemente a regime la potenza impostata; con questa funzione abbiamo il vantaggio di avere una cottura più rapida, ma senza il rischio di bruciare i cibi, perché la temperatura non oltrepassa quella del livello impostato.

Questa funzione è disponibile per i livelli di potenza 1 -8 .

**Attivazione:**

- da zona di cottura accesa premere  (7)
- nel Display (2) viene visualizzata una  lampeggiante, che si alterna alla potenza impostata nella zona cottura

Aumentando il livello di potenza della zona di cottura : la funzione Automatic Heat Up rimane attiva, con il nuovo settaggio di temperatura;  
Diminuendo il livello di potenza della zona di cottura : la funzione Automatic Heat si disattiva.

**Nota :** selezionando contemporaneamente un'altra zona di

cottura, il simbolo  (7) tornerà ad essere illuminato con luce di leggera intensità, e si potrà così procedere, anche per questa zona, all'attivazione della funzione; la funzione rimane comunque attiva nella zona in cui è stata già impostata, come segnalato nel Display (2)

### ● Temperature Manager (Warming Function)

Temperature Manager è una funzione di controllo che permette il mantenimento del calore ad una temperatura costante, ad un livello di potenza ottimizzato; ideale per tenere in caldo i cibi già pronti. La funzione Temperature Manager si

attiva alla prima pressione del tasto   
Nel display (2) della zona che sta lavorando in Temperature Manager compare il simbolo 

**Nota :** selezionando contemporaneamente un'altra zona di

cottura, il simbolo  (8) tornerà ad essere illuminato con luce di leggera intensità, e si potrà così procedere, anche per questa zona, all'attivazione della funzione; la funzione rimane comunque attiva nella zona in cui è stata già impostata, come segnalato nel Display (2)

• Premere ancora  (8) per disattivare e spegnere, fino a portare il livello visualizzato nel Display (2) a .

**Nota :** se ci sono più zone che lavorano in Temperature Manager (Warming Function) selezionare prima la zona desiderata tramite la zona di **Selezione (2)** ; la funzione si può disattivare anche tramite la

**Selezione (3)**, portando il Power Level a .

### ● Pausa

La funzione Pausa permette di sospendere qualsiasi funzione attiva sul piano, portando a zero la potenza di cottura.

**Attivazione:**

- premere  (9)
- viene visualizzata una  lampeggiante nei display (2)

**Per disattivare la funzione:**

- premere  (9) la **Barra di Selezione (3)** si illumina

- premere/scorrere sulla **Barra di Selezione (3)** per disattivare la funzione

**Nota :** la disattivazione ripristina le condizioni del piano prima della pausa, il piano continua a lavorare con le stesse impostazioni precedentemente settate.

**Nota :** se dopo 10 minuti, la **Funzione Pausa** non viene disattivata, il piano si spegne automaticamente.

**Nota:** la **Funzione Pausa** non ha impatto sull'aspirazione

### ● Timer "STAND ALONE"

La funzione Timer è un countdown indipendente dalle zone cottura (e dalla zona aspirante).

Il Timer si attiva premendo la **Zona/Display (4)**

Utilizzare i simboli   (5) per impostare la durata del **Timer**, che viene visualizzata nel **Zona/Display (4)**

**Nota :** attendere 10 secondi senza premere nessun altro comando, affinché il conto alla rovescia si avvii.

Il formato del Timer è 

- . per le ore : settabili da 0 a 9

-  per i minuti : settabili da 0 a 59

Nella **Zona/Display (4)** verrà visualizzato il tempo rimanente; al termine del conto alla rovescia verrà emesso un segnale acustico

**Nota :** nella visualizzazione del conto alla rovescia, per un tempo rimasto inferiore ai 10 minuti, si avrà il seguente formato

- . minuti

-  secondi

con punto a luce fissa

**Per lo spegnimento del Timer:**

- selezionare **Zona/Display (4)**
- impostare impostare la durata del **Timer** a , tramite   (5)

### ● Timer Zone di Cottura

La funzione Timer Zone di Cottura è un countdown che è possibile impostare, anche contemporaneamente, su ogni zona cottura

Al termine del periodo impostato le zone cottura si spengono automaticamente e l'utente viene avvertito con apposito segnale acustico.

#### Attivazione della funzione Timer Zone di Cottura

(2)

- Sforare (premere) l'area di **Selezione/Display**

(power level  $\neq$  0)

- Premere  (6) relativo alla zona di cottura

• Utilizzare i simboli   (5) per impostare la durata del Timer, che viene visualizzata nel **Zona/Display** (4);

durante il settaggio il simbolo  (6) è lampeggiante

**Nota :** attendere 10 secondi senza premere nessun altro comando, affinché il Timer Zona di Cottura si avvii.

**Nota :** premendo di nuovo a lungo  (6), il Timer della zona cottura viene resettato

#### Se lo si desidera, ripetere l'operazione per più zone di cottura.

**Nota :** ogni zona di cottura può avere impostato un Timer diverso; nel display (4) comparirà il conto alla rovescia della zona di cottura selezionata in quel momento; se nessuna zona è selezionata, premendo sul Display (4) viene visualizzato il countdown del Timer "STAND-ALONE".

La modalità di visualizzazione del countdown è la stessa del Timer "STAND-ALONE" (vedi paragrafo precedente Timer "STAND ALONE")

Quando il timer ha terminato il conto alla rovescia viene emesso un segnale acustico e la zona di cottura si spegne.

#### Per lo spegnimento del Timer:

- selezionare la zona di cottura (2)
- impostare impostare la durata del Timer a , tramite   (5)

### Power Limitation

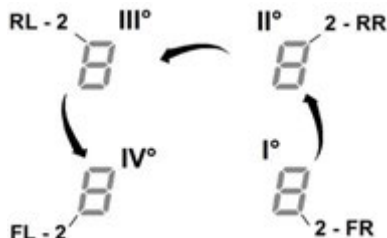
La funzione Power Limitation permette di impostare il funzionamento del prodotto limitandone l'assorbimento massimo e regolando la potenza di assorbimento di tutte le zone di cottura attive, facendo in modo, che l'assorbimento totale del piano, non superi il livello massimo di assorbimento impostato.

**Nota :** il settaggio deve avvenire da piano spento, **senza** premere il tasto  **ON/OFF** (1), al momento del collegamento del piano cottura alla rete elettrica, o alla riconnessione della rete elettrica stessa, entro i 2 minuti successivi.

#### Per settare il Power Limitation :

- premere  (che sarà lampeggiante, soltanto per i primi 2 minuti dall'alimentazione del prodotto)

- continuando a tenere premuto , premere, una alla volta, tutte le aree di **Selezione/Display** (2) delle zone di cottura, in senso antiorario partendo dalla zona frontale destra (FR)



- ad ogni pressione verrà emesso un breve segnale acustico

- una volta premuti **tutti i Display** (2), sarà possibile rilasciare il tasto 

a questo punto:

- il **Display (2) della zona posteriore sinistra (RL)** mostrerà in sequenza alternata i simboli "C" e "0", ad indicare che è possibile eseguire il settaggio:

selezionare il Display (2-RL)

scorrere successivamente sulla **Barra di selezione** (3), fin quando nel Display non saranno visualizzati i simboli "C" e "8",

nel Display (2-FL) verrà mostrato il settaggio corrente\*\*

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

2 = 3,1 KW

\*\* di default il settaggio è impostato a 7,4 KW

### Per cambiare l'impostazione del Power Limitation

- premere il **Display (2)** della **zona frontale sinistra (FL)**
- scorrere successivamente sulla **Barra di selezione (3)**, per impostare il nuovo settaggio
- per salvare la scelta effettuata premere il tasto **ON/OFF (1)**, per 2 secondi; verrà emesso un segnale acustico prolungato a confermare l'avvenuto settaggio

### ● Bridge Zones

Le zone di cottura grazie alla funzione Bridge sono in grado di lavorare in modo combinato creando un'unica zona con lo stesso livello di potenza. Tale funzione permette una cottura omogenea con teglie e pentole di importanti dimensioni. E' possibile utilizzare in abbinamento la zona di cottura frontale "**Master**" con la corrispondente sul retro "**Secondaria**"

(per verificare su quali zone è prevista questa funzione, consultare la parte illustrata di questo manuale).

### Per attivare la Funzione Bridge:

- **selezionare contemporaneamente le due zone di cottura che si vogliono utilizzare**

- nel **Display (2)** della zona di cottura "**Secondaria**" appare il simbolo 

- tramite la **Barra di selezione (3)** sarà possibile impostare il **Livello (Potenza) di esercizio**, che sarà visualizzato nel **Display (2)** della zona di cottura "**Master**"

- per disattivare la **Funzione Bridge** è sufficiente ripetere la stessa procedura di attivazione

**Nota :** il **Timer Zone di Cottura**, attivato durante la Funzione Bridge, comporterà lo spegnimento automatico di entrambe le zone di cottura ; essendo considerate, in questo caso, come unica area combinata.

## UTILIZZO DELL'ASPIRATORE

### ● Accensione

Premere (sfiorare) brevemente **■ ON/OFF (1)** piano cottura/

aspiratore: il simbolo  si illumina; continuando a premere, **tutte le funzioni disponibili diventeranno visibili per qualche istante**, dopodiché rimarranno attive soltanto quelle principali; le altre potranno essere utilizzate, e si attiveranno, successivamente, durante l'utilizzo del dispositivo.

### IMPORTANTE :

tutte le funzioni disponibili risulteranno illuminate con luce di leggera intensità, che diventerà più intensa soltanto nel momento in cui verranno attivate.

Premere di nuovo  per spegnere

**Nota:** Questa funzione è prioritaria su tutte le altre.

### ● Accensione dell'aspiratore:

Sfiorare (premere) la **Zona di selezione (12)** per attivare l'aspiratore

### ● Velocità (potenza) di aspirazione:

L'aspiratore è dotato di 3 livelli di velocità (potenza) di aspirazione

Sfiorare e scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione (3)**: verso destra per aumentare il livello di potenza; verso sinistra per diminuire il livello di potenza.

**Il livello di potenza impostato verrà visualizzato nell'area di Selezione/Display (12)**

### ● Power Booster

Il prodotto è dotato di 2 livelli di potenza supplementari (oltre il livello 3)

- **Power Booster 1** : temporizzato per 15min
- **Power Booster 2** : temporizzato per 5 min.,

dopodiché la potenza ritorna al livello precedentemente impostato.

Sfiorare e scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione (12)** (oltre il livello 3) ed attivare il Power Booster 1  
Il livello Power Booster 1 è indicato nell'area di Selezione/Display (12) con il numero "4" lampeggiante

Sfiorare e scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione (12)** (oltre il livello 3) ed attivare il Power Booster 2  
Il livello Power Booster 2 è indicato nell'area di Selezione/Display (12) con il simbolo "P" lampeggiante

### ● Funzionamento automatico

La cappa si accenderà alla velocità più idonea, adattando la capacità di aspirazione al livello di cottura massimo, utilizzato nelle zone di cottura.

Quando le zone di cottura vengono spente, la cappa adatta la sua velocità di aspirazione, diminuendola gradualmente, in modo da eliminare vapori ed odori residui.

Per attivare questa funzione:

Premere **{A}** (14)

**Ripetere l'operazione per disattivare.**

**Nota** : se durante il funzionamento automatico vengono selezionate dalla **Barra di selezione (3)** le **velocità da 1 a 3**, il funzionamento automatico si interrompe; se invece si selezionano i **Power Booster**, il funzionamento automatico riprenderà alla fine della temporizzazione, nel frattempo il simbolo **{A}** rimane lampeggiante.

**Nota:** in caso di spegnimento del piano con **Funzionamento automatico** attivo, lo spegnimento dell'aspiratore avverrà automaticamente, in modo graduale.

### ● Indicatore di saturazione filtri

La cappa indica quando è necessario eseguire la manutenzione dei filtri :

#### Filtri odori carbone/ceramici

"**FILTER**"(13) si accende

#### Filtro grassi

"**FILTER**"(13) lampeggia

**Nota** : questa funzione è disabilitata di default (vedere come abilitarla nel paragrafo "Attivazione indicatore saturazione filtri")

### ● Reset saturazione filtri

Dopo aver eseguito la manutenzione dei filtri (grassi e/o carbone/ceramici) premere a lungo "**FILTER**" (13) ; "**FILTER**"(13) si spegne, facendo ripartire il conteggio dell'indicatore.

### ● Attivazione indicatore saturazione filtri

Questo indicatore è normalmente disattivato.

Per attivarlo procedere come segue:

- accendere il piano aspirante tramite  ;

- con motore di aspirazione e zone di cottura spente premere la **Zona di selezione (12)**
- premere a lungo **"HOOD"** (11) fin quando non compariranno nel **Display (12)** le lettere **"F"** – **"G"** lampeggianti alternate

**F** = filtri odore carbone/ceramici  
**G** = filtro grassi

#### Filtri odore carbone/ceramici

- premere sul **Display (12)** nel momento in cui compare la lettera **"F"**
- premere **"FILTER"** (13) – luce lampeggiante
- premere di nuovo a lungo **"HOOD"** (11) per confermare l'attivazione dell'indicatore filtri odori carbone/ceramici

#### Filtro grassi

- premere sul **Display (12)** nel momento in cui compare la lettera **"G"**
- premere **"FILTER"** (13) – luce fissa
- premere di nuovo a lungo **"HOOD"** (11) per confermare l'attivazione dell'indicatore filtro grassi

Questo elettrodomestico è predisposto per essere utilizzato in abbinamento ad un KIT sensore Window (non fornito dal produttore)

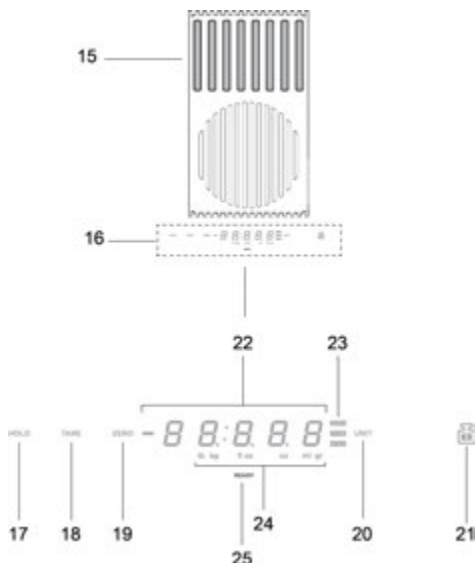
Installando il KIT sensore Window (soltanto nel caso di utilizzo in modalità ASPIRANTE), l'aspirazione dell'aria smetterà di funzionare ogni qual volta la finestra presente nella stanza, su cui il KIT viene applicato, risulterà chiusa.

E' raccomandabile l'acquisto del KIT FDS – 100 Elektrotechnik Schabus, disponibile presso i centri autorizzati Elektrotechnik Schabus o direttamente tramite il sito internet [www.elektrotechnik-schabus.de](http://www.elektrotechnik-schabus.de).

- Il collegamento elettrico del KIT sensore Window deve essere effettuato da personale tecnico qualificato e specializzato.

**ATTENZIONE:** posizionare il KIT in una zona non accessibile dall'utente ad installazione completata.

- Il produttore di questo elettrodomestico declina ogni responsabilità per eventuali inconvenienti, danni, incendi provocati da difetti e/o problemi di malfunzionamento e/o errata installazione del KIT.



## Prodotto - Tasti - Display

- 15. Area di pesatura
- 16. Display /Comandi
- 17. Funzione HOLD
- 18. Funzione TARE
- 19. Funzione ZERO
- 20. Funzione UNIT
- 21. Funzione LOCK
- 22. Display numerico della bilancia
- 23. Indicatore della funzione in uso
- 24. Indicatore dell'unità di misura in uso
- 25. Indicatore bilancia

## UTILIZZO DELLA BILANCIA

### Il prodotto è dotato di una bilancia per alimenti incorporata

#### **IMPORTANTE :**

durante l'utilizzo della bilancia con pentole o recipienti maggiori di Ø 20cm, è consigliabile spegnere l'aspirazione della cappa per evitare di influenzare la misura del peso;  
**NB** = La pentola o recipiente deve essere SEMPRE centrato sull'area di pesatura, evitando che possa ostruire la zona di aspirazione.

**NB** = il carico massimo della bilancia è di **10KG**; considerare una **tolleranza di +/-2g** sul valore di ogni singola pesatura.

## Funzionamento

### ● Accensione

Per attivare la bilancia toccare l'area di pesatura (16) o posizionare il prodotto da pesare sull'area stessa; il display (22) si attiva mostrando un peso pari a zero o pari al peso del prodotto

**NB** = se sono già presenti prodotti nell'area di pesatura e questi vengono rimossi, la bilancia si attiverà mostrando il peso del prodotto rimosso con segno negativo;

viceversa, se si aggiungono altri prodotti, la bilancia si attiverà mostrando soltanto il peso dell'ultimo prodotto aggiunto

### ● Spegnimento

La bilancia si spegne automaticamente:

- **dopo 2 minuti**, se non vengono rilevati oggetti sull'area di pesatura
- **dopo 8 minuti**, se vengono rilevati oggetti sull'area di pesatura

### ● Funzione UNIT

La bilancia è settata di default sul sistema di misura metrico, in grammi;  
premere **"UNIT" (20)** per cambiare l'unità di misura; l'unità di misura in uso viene visualizzata al di sotto del display della bilancia, nel display (24)

### ● Funzione ZERO

La funzione **"ZERO" (19)** permette di portare "a zero" il display numerico della bilancia, sia che siano presenti o meno prodotti nell'area di pesatura (15);

**NB** = l'indicatore ZERO (23) si spegnerà nel momento in cui si aggiungeranno o toglieranno prodotti dall'area di pesatura (e verrà restituito il peso dei prodotti);

### ● Funzione TARE

La funzione **"TARE" (18)** permette di pesare gradualmente alimenti differenti senza dover rimuoverli dall'area di pesatura, e poter avere sia il peso di ogni singolo alimento che quello totale

#### **utilizzo :**

- posizionare il primo prodotto nell'area di pesatura, nel display (22) **si visualizza il peso "1"**
- premere **"TARE" (18)**, il peso nel display (22) si azzerà
- aggiungere un altro prodotto nell'area di pesatura, nel display (22) **si visualizza il peso "2"**
- premere di nuovo **"TARE" (18)** nel display (22) **si visualizza il peso "1" + il peso "2"**

**NB** = è possibile aggiungere prodotti fino al carico massimo della bilancia

**NB** = per escludere dalla somma totale il peso del recipiente, eseguire inizialmente la tara tramite lo "ZERO" (19)

**NB**= per uscire dalla funzione "TARE" premere "ZERO" (19)

### ● Funzione HOLD

La funzione **"HOLD" (17)** permette di memorizzare il peso che si sta visualizzando per poi richiamarlo, in sola visualizzazione, addizionarlo o sottrarlo al nuovo peso presente sulla bilancia; il peso rimarrà in memoria fino allo spegnimento della bilancia

#### **utilizzo :**

- posizionare il prodotto nell'area di pesatura
- tenere premuto **"HOLD" (17)** fino a quando il peso nel display non inizia a lampeggiare : il valore è stato memorizzato

**NB** = si può procedere rimuovendo il peso dalla bilancia e usandola in tutte le sue funzioni

**NB** = ripete una nuova pressione prolungata per memorizzare un nuovo peso; rimarrà in memoria soltanto l'ultimo peso salvato.

In qualsiasi momento premendo **"HOLD" (17)** è possibile visualizzare il valore memorizzato, che appare lampeggiando per alcuni secondi nel display (23);

entro questo tempo premendo ancora **"HOLD" (17)** il **peso memorizzato viene sommato al peso presente sulla bilancia;**

nel display (23) viene visualizzato il valore della somma e il feedback luminoso "HOLD" (23) rimane acceso, ad indicare che la funzione è ancora attiva; .

premendo di nuovo "HOLD" (17) **dal peso visualizzato nel display viene sottratto il peso memorizzato;**  
nel display (23) viene visualizzato il valore della differenza e si esce in automatico dalla funzione .

#### **Esempio:**

- peso memorizzato : 1KG
- peso presente sulla bilancia al richiamo della funzione : 2KG
- peso "sommato", visualizzato nel display : 3KG (1KG+2KG)
- peso "sottratto", prima di uscire dalla funzione : 2KG (3KG – 1KG)

#### **● Funzione LOCK**

La funzione **"LOCK" (21)** blocca l'utilizzo della bilancia, per evitare che questa si attivi quando si appoggiano nell'area di pesatura oggetti vari;

per attivare questa funzione **tenere premuto "LOCK" (21) fino quando il display della bilancia non si spegne;**  
procedere allo stesso modo per disattivare la funzione : **tenere premuto "LOCK" (21) fino quando il display della bilancia non si riaccende.**

**NB** = dopo 30 minuti dall'attivazione della funzione "LOCK", la bilancia si spegne ed il "LOCK" si disattiva

#### 4.1 Tabelle di potenza

| Livello di potenza |              | Tipologia di cottura                                   | Utilizzo livello<br>(l'indicazione affianca l'esperienza e le abitudini di cottura)                                                                                |
|--------------------|--------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Max potenza        | Boost        | Riscaldare rapidamente                                 | Ideale per innalzare in breve tempo la temperatura del cibo fino a veloce ebollizione in caso di acqua o riscaldare velocemente liquidi di cottura                 |
|                    | 8-9          | Friggere - bollire                                     | Ideale per rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti surgelati, bollire rapidamente                                                                        |
| Alta potenza       | 7-8          | Rosolare – soffriggere - bollire - grigliare           | Ideale per soffriggere, mantenere bolliture vive, cuocere e grigliare (per breve durata, 5-10 minuti)                                                              |
|                    | 6-7          | Rosolare - cuocere – stufare – soffriggere - grigliare | Ideale per soffriggere, mantenere bolliture leggere, cuocere e grigliare (per media durata, 10-20 minuti), preriscaldare accessori                                 |
| Media potenza      | 4-5          | Cuocere – stufare – soffriggere - grigliare            | Ideale per stufare, mantenere bolliture delicate, cuocere (per lunga durata). Mantecare la pasta                                                                   |
|                    | 3-4          | Cuocere - sobbollire – addensare - mantecare           | Ideale per cotture prolungate (riso, sughi, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es acqua, vino, brodo, latte), mantecare pasta            |
|                    | 2-3          | Cuocere - sobbollire – addensare - mantecare           | Ideale per cotture prolungate (volumi inferiori al litro: riso, sughi, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte) |
| Bassa potenza      | 1-2          | Fondere – scongelare – mantenere in caldo - mantecare  | Ideale per ammorbidire il burro, fondere delicatamente il cioccolato, scongelare prodotti di piccole dimensioni                                                    |
|                    | 1            | Fondere – scongelare – mantenere in caldo - mantecare  | Ideale per il mantenimento in caldo di piccole porzioni di cibo appena cucinate o tenere in temperatura piatti di portata e mantecare risotti                      |
| OFF                | Potenza zero | Superficie di appoggio                                 | Piano cottura in posizione di stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con H-L-O)                                        |

## 4.2 Tabelle di cottura

| Categoria di alimenti | Piatti o tipologia di cottura | Livello di potenza e andamento cottura                 |           |                                                |         |
|-----------------------|-------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------|---------|
|                       |                               | Prima fase                                             | Potenze   | Seconda fase                                   | Potenze |
| Pasta, riso           | Pasta fresca                  | Riscaldamento dell'acqua                               | Booster-9 | Cottura della pasta e mantenimento ebollizione | 7-8     |
|                       | Pasta fresca                  | Riscaldamento dell'acqua                               | Booster-9 | Cottura della pasta e mantenimento ebollizione | 7-8     |
|                       | Riso lessato                  | Riscaldamento dell'acqua                               | Booster-9 | Cottura della pasta e mantenimento ebollizione | 5-6     |
|                       | Risotto                       | Soffritto e tostatura                                  | 7-8       | Cottura                                        | 4-5     |
| Verdure, legumi       | Lessate                       | Riscaldamento dell'acqua                               | Booster-9 | Lessatura                                      | 6-7     |
|                       | Fritte                        | Riscaldamento dell'olio                                | 9         | Frittura                                       | 8-9     |
|                       | Saltate                       | Riscaldamento dell'accessorio                          | 7-8       | Cottura                                        | 6-7     |
|                       | Stufate                       | Riscaldamento dell'accessorio                          | 7-8       | Cottura                                        | 3-4     |
|                       | Soffritte                     | Riscaldamento dell'accessorio                          | 7-8       | Doratura del soffritto                         | 7-8     |
| Carni                 | Arrosti                       | Doratura carne con olio (se con burro potenza 6)       | 7-8       | Cottura                                        | 4-5     |
|                       | Ai ferri                      | Preriscaldamento della pentola                         | 7-8       | Grigliatura su entrambi i lati                 | 3-4     |
|                       | Rosolatura                    | Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)           | 7-8       | Cottura                                        | 7-8     |
|                       | Umido/stufato                 | Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)           | 7-8       | Cottura                                        | 3-4     |
| Pesce                 | Ai ferri                      | Preriscaldamento della pentola                         | 7-8       | Cottura                                        | 7-8     |
|                       | Umido/stufato                 | Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)           | 7-8       | Cottura                                        | 3-4     |
|                       | Fritto                        | Riscaldamento dell'olio o materia grassa               | 8-9       | Frittura                                       | 7-8     |
| Uova                  | Frittate                      | Riscaldamento della padella con burro o materia grassa | 6         | Cottura                                        | 6-7     |
|                       | Omelette                      | Riscaldamento della padella con burro o materia grassa | 6         | Cottura                                        | 5-6     |
|                       | Coque/sode                    | Riscaldamento dell'acqua                               | Booster-9 | Cottura                                        | 5-6     |
|                       | Pancake                       | Riscaldamento della padella con burro                  | 6         | Cottura                                        | 6-7     |
| Salse                 | Pomodori                      | Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)           | 6-7       | Cottura                                        | 3-4     |
|                       | Ragù                          | Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)           | 6-7       | Cottura                                        | 3-4     |
|                       | Besciamella                   | Preparazione della base (sciogliere burro e farina)    | 5-6       | Portare a leggera ebollizione                  | 3-4     |
| Dolci, creme          | Crema pasticcera              | Portare latte in ebollizione                           | 4-5       | Mantenere leggera ebollizione                  | 4-5     |
|                       | Budini                        | Portare latte in ebollizione                           | 4-5       | Mantenere leggera ebollizione                  | 2-3     |
|                       | Riso al latte                 | Scaldare latte                                         | 5-6       | Mantenere leggera ebollizione                  | 2-3     |

## 5. Manutenzione

### Manutenzione del piano di cottura

Attenzione! Prima di qualsiasi operazione di pulizia o

**manutenzione, assicurarsi che le zone di cottura siano spente e che la spia di indicazione calore sia scomparsa.**

## **5.1 Pulizia**

Il piano cottura va pulito dopo ogni utilizzo.

### **Importante:**

Non utilizzare spugne abrasive, pagliette. Il loro impiego, col tempo, potrebbe rovinare il vetro.

Non utilizzare detergenti chimici irritanti, quali spray per forno o smacchiatori.

Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il piano e pulirlo per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo.

Zucchero o alimenti ad alto contenuto zuccherino danneggiano il piano cottura e vanno rimossi immediatamente.

Sale, zucchero e sabbia potrebbero graffiare la superficie del vetro.

Usare un panno morbido, carta assorbente da cucina o prodotti specifici per la pulizia del piano (attenersi alle indicazioni del Fabbricante).

### **NON UTILIZZARE PULITRICI A GETTO DI VAPORE!!!**

#### **Importante:**

In caso di fuoriuscite accidentali e abbondanti di liquidi dalle pentole è possibile intervenire attraverso la valvola di scarico, posta sulla parte inferiore del prodotto, in modo da poter eliminare ogni residuo e poter eseguire una pulizia con la massima sicurezza igienica.

**Fig. 16**

Per una pulizia più completa ed approfondita si può rimuovere completamente la vasca inferiore

**Fig. 18a - 18b**

## **Manutenzione dell'aspiratore**

### **Pulizia**

Per la pulizia usare **ESCLUSIVAMENTE** un panno inumidito con detersivi liquidi neutri. **NON UTILIZZARE UTENSILI O STRUMENTI PER LA PULIZIA!**

Evitare l'uso di prodotti contenenti abrasivi.

**NON UTILIZZARE ALCOOL!**

### **Filtro antigrasso**

**Trattiene le particelle di grasso derivanti dalla cottura.**

Deve essere pulito una volta al mese (o quando il sistema di indicazione di saturazione dei filtri indica questa necessità), con detergenti non aggressivi, manualmente oppure in lavastoviglie a basse temperature ed a ciclo breve.

Con il lavaggio in lavastoviglie il filtro antigrasso metallico può scolorirsi ma le sue caratteristiche di filtraggio non cambiano assolutamente.

**Fig. 15**

**Filtri ai carboni attivi**

**(Solo per Versione Filtrante)**

Trattiene gli odori sgradevoli derivanti dalla cottura.

Il prodotto è dotato di quattro batterie di filtri che trattengono gli odori grazie ai carboni attivi. I carboni attivi sono integrati in una matrice tessuto non tessuto che li rende facilmente e completamente accessibili dalle impurità, creando così un'elevata superficie di assorbimento. La saturazione dei filtri a carboni attivi si verifica dopo un uso più o meno prolungato a seconda del tipo di cucina e della regolarità della pulizia del filtro grassi. Questi filtri odori non possono essere rigenerati e vanno sostituiti all'attivarsi della spia di segnalazione.

**Fig. 17 – 17a – 17b – 17c**

## 5.2 Ricerca guasti

| CODICE ERRORE                                                   | DESCRIZIONE                                                              | POSSIBILI CAUSE                                                                                                          | RIMOZIONE ERRORE                                                      |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| E2                                                              | La zona comandi si spegne per temperatura troppo elevata                 | La temperatura interna delle parti elettroniche è troppo alta                                                            | Aspettare che il piano si raffreddi prima di riutilizzarlo            |
| E3                                                              | Recipiente non adatto                                                    | Perdita delle proprietà magnetiche                                                                                       | Rimuovere la pentola                                                  |
| E5                                                              | Problemi di comunicazione tra interfaccia utente e modulo induzione      | Non arriva corrente elettrica al modulo; il cavo di alimentazione non è stato collegato correttamente oppure è difettoso | Scollegare il piano alla rete elettrica e controllare il collegamento |
| Per tutte le altre segnalazioni di errore ( E ... U ... C ... ) | Chiamare il servizio assistenza tecnica e comunicare il codice di errore |                                                                                                                          |                                                                       |

## 5.3 Servizio assistenza

Prima di contattare il Servizio Assistenza

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in "Ricerca guasti".

2. Spegner e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato avviato.

**Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza più vicino.**

