



- DA** Bruger- og monteringsvejledning
- FI** Asennus- ja käyttöohjeet
- NO** Instrukser for montering og bruk
- SV** Monterings- och bruksanvisningar
- CS** Návod na montáž a používání
- SK** Návod k montáži a užití
- SL** Navodila za montažo in uporabo
- SR** Uputstva za montažu i upotrebu
- HR** Uputstva za montažu i za uporabu
- HU** Felszerelési és használati utasítás
- RO** Instrucțiuni de montaj și utilizare
- BG** Инструкции за монтаж и употреба
- ET** Paigaldus- ja kasutusjuhend
- LT** Montavimo ir naudojimosi instrukcija
- LV** Ierīkošanas un izmantošanas instrukcija





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



Download a  
QR Code Reader app

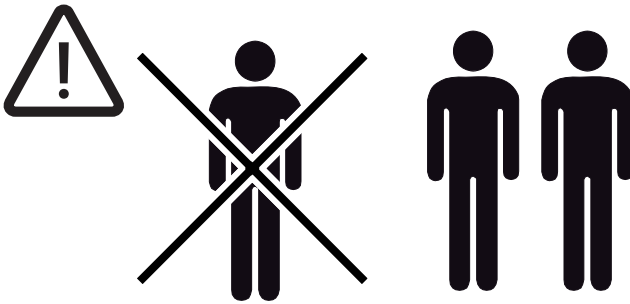


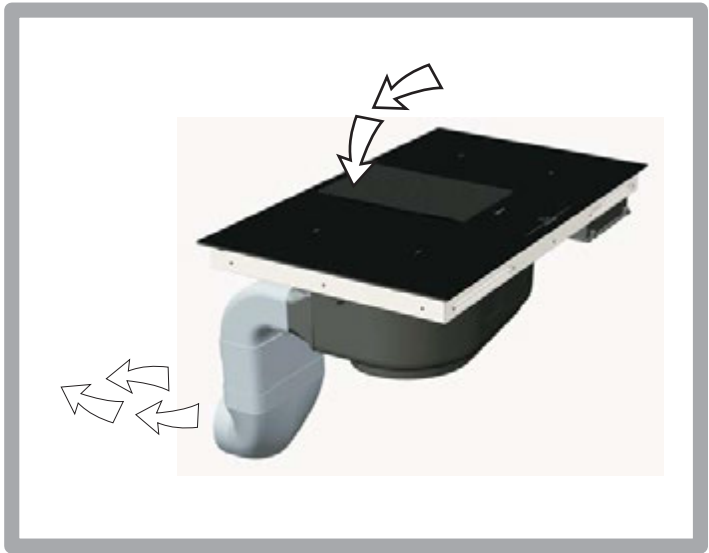
Scan QR code



Watch the video

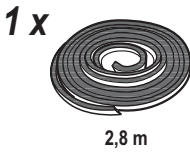
 **elica**  
aria nuova







1x

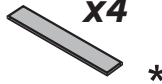


1x

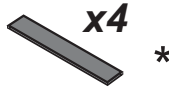
2,8 m



x8



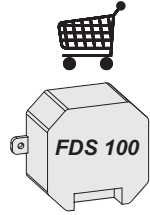
x4



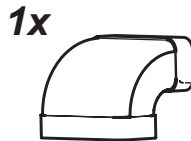
x4



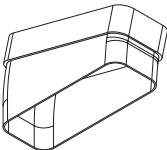
4x



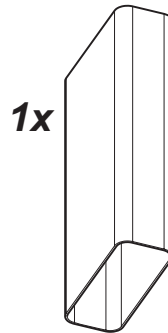
2x



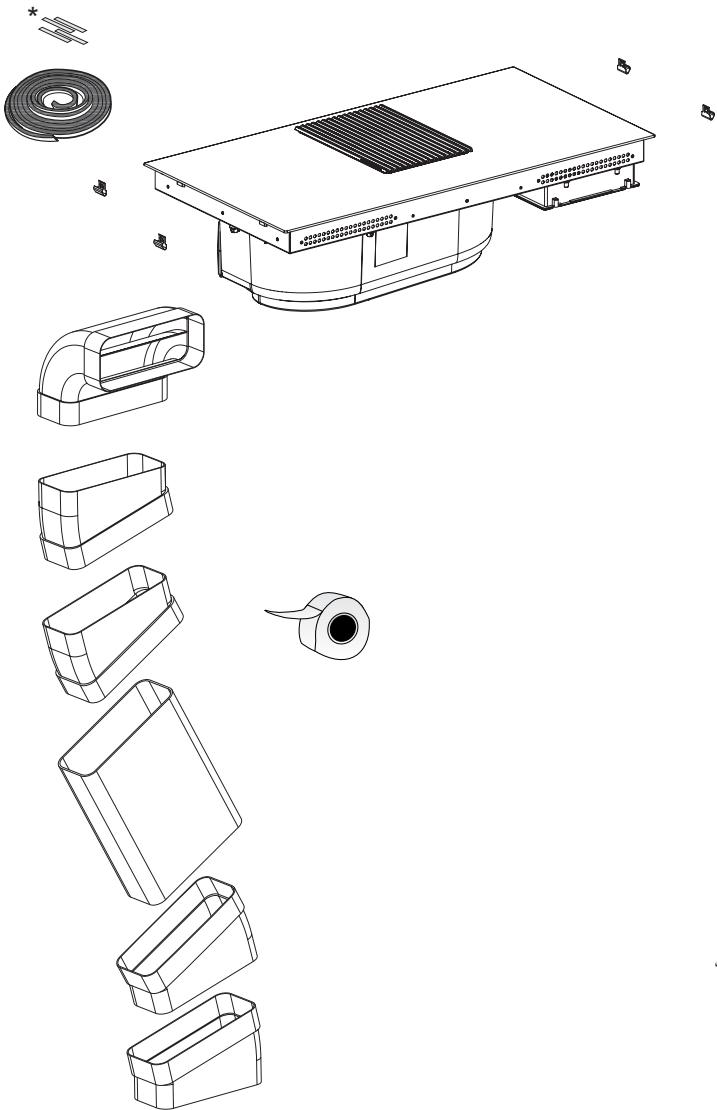
1x



4x

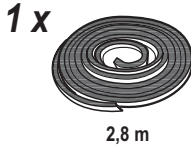


1x





1x

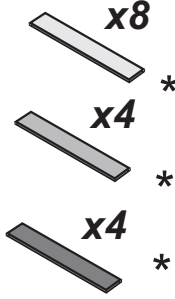


1x

2,8 m



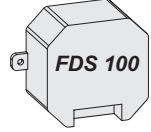
4x



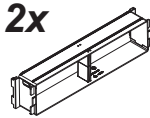
x8

x4

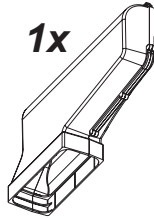
x4



2x



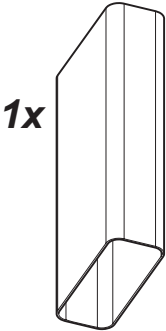
2x



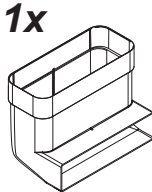
1x



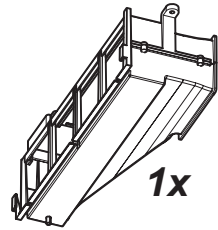
2x



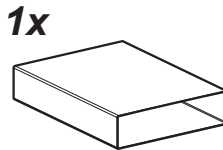
1x



1x



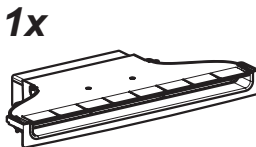
1x



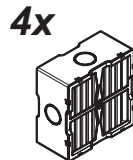
1x



2x

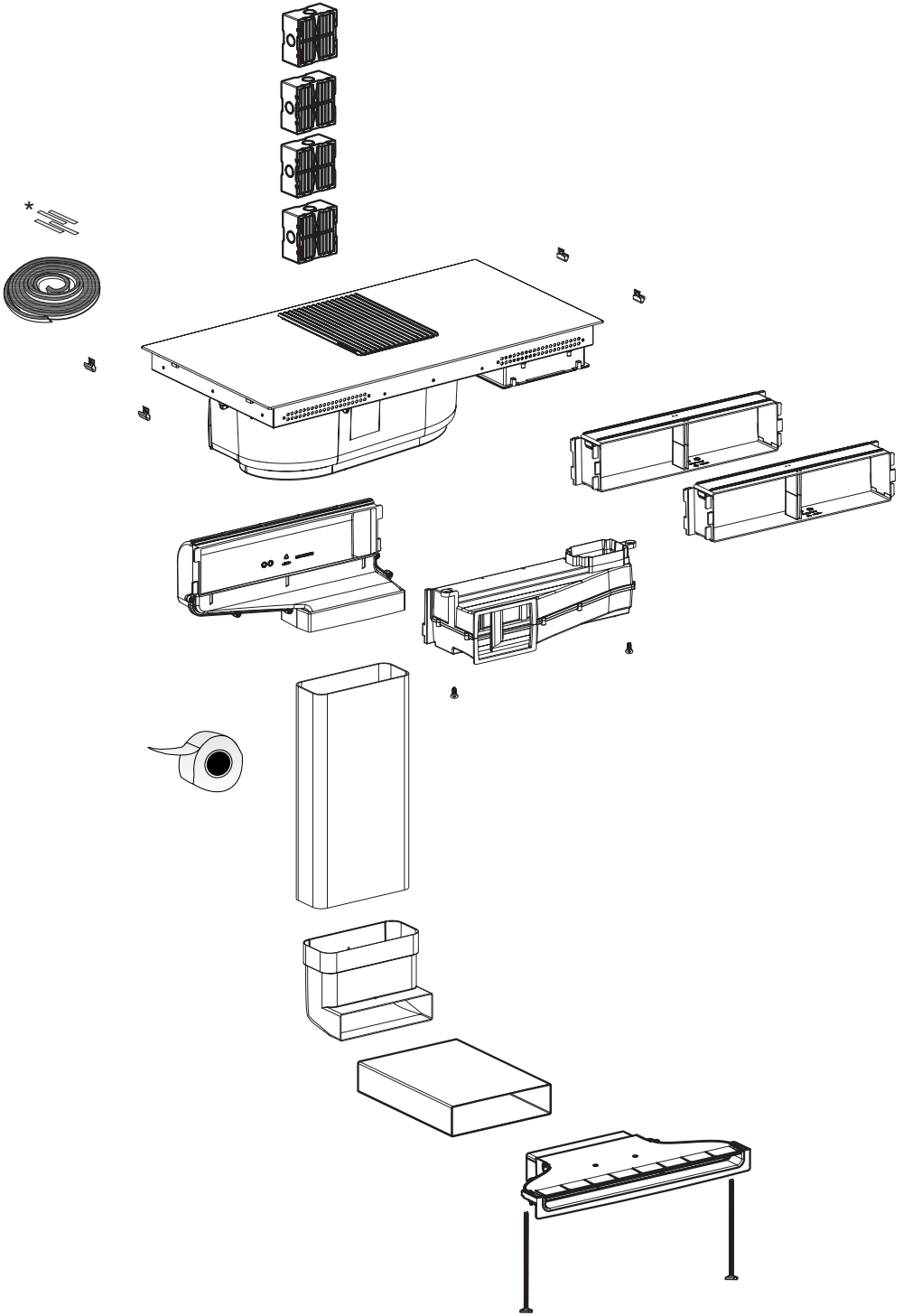


1x



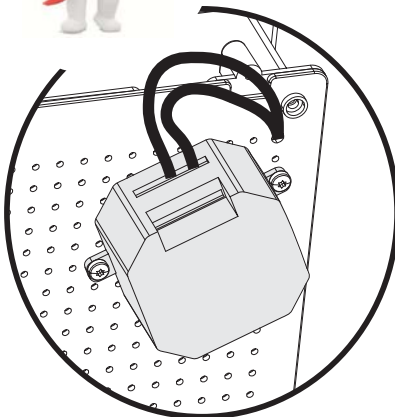
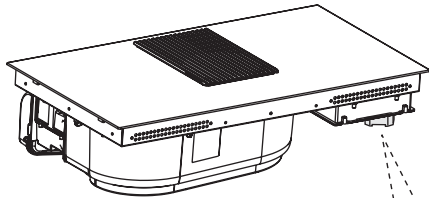
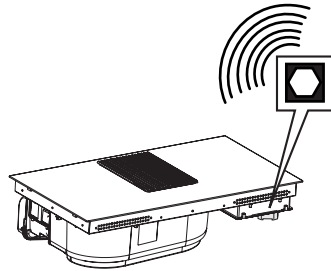
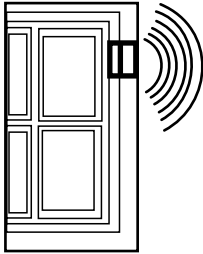
4x

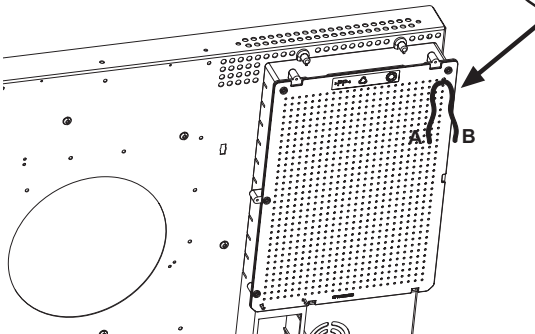
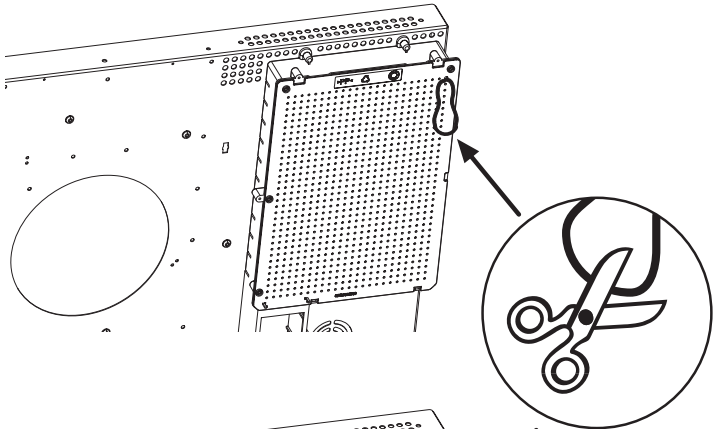
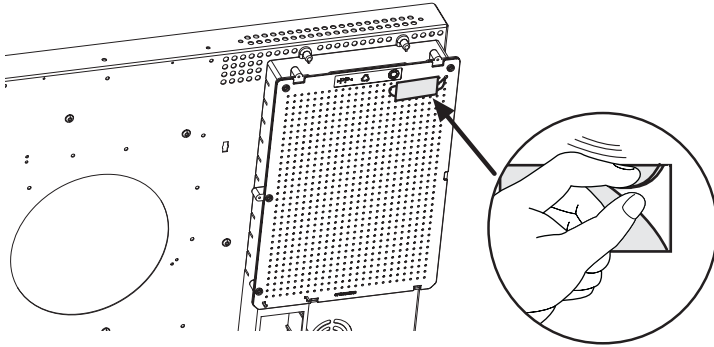


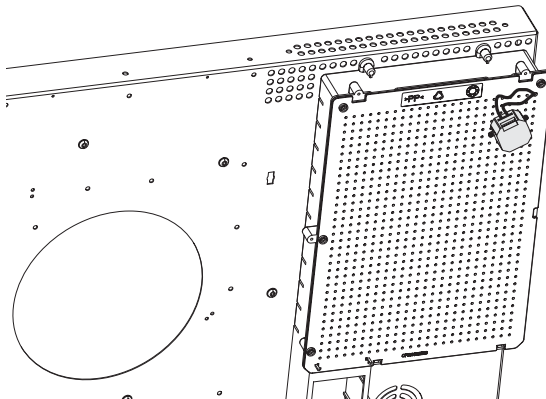
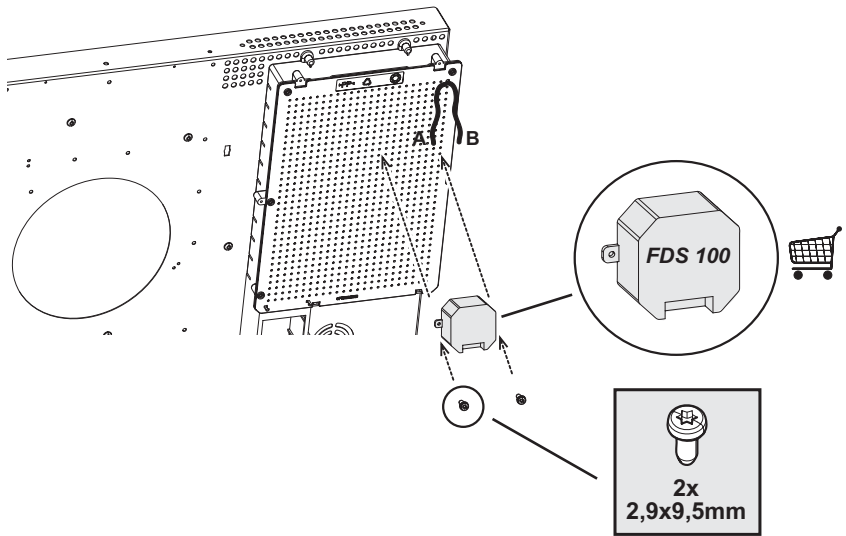




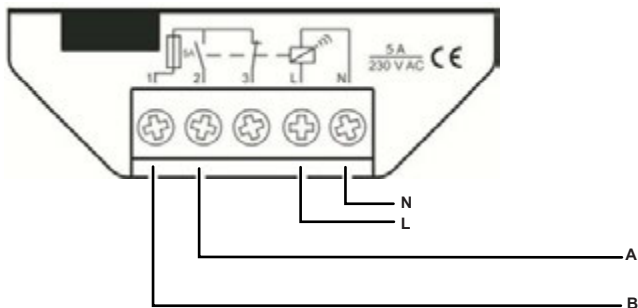
# KIT FDS 100

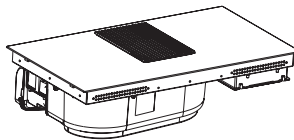
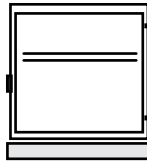
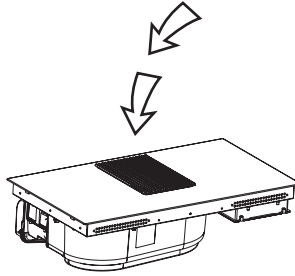
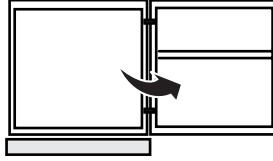


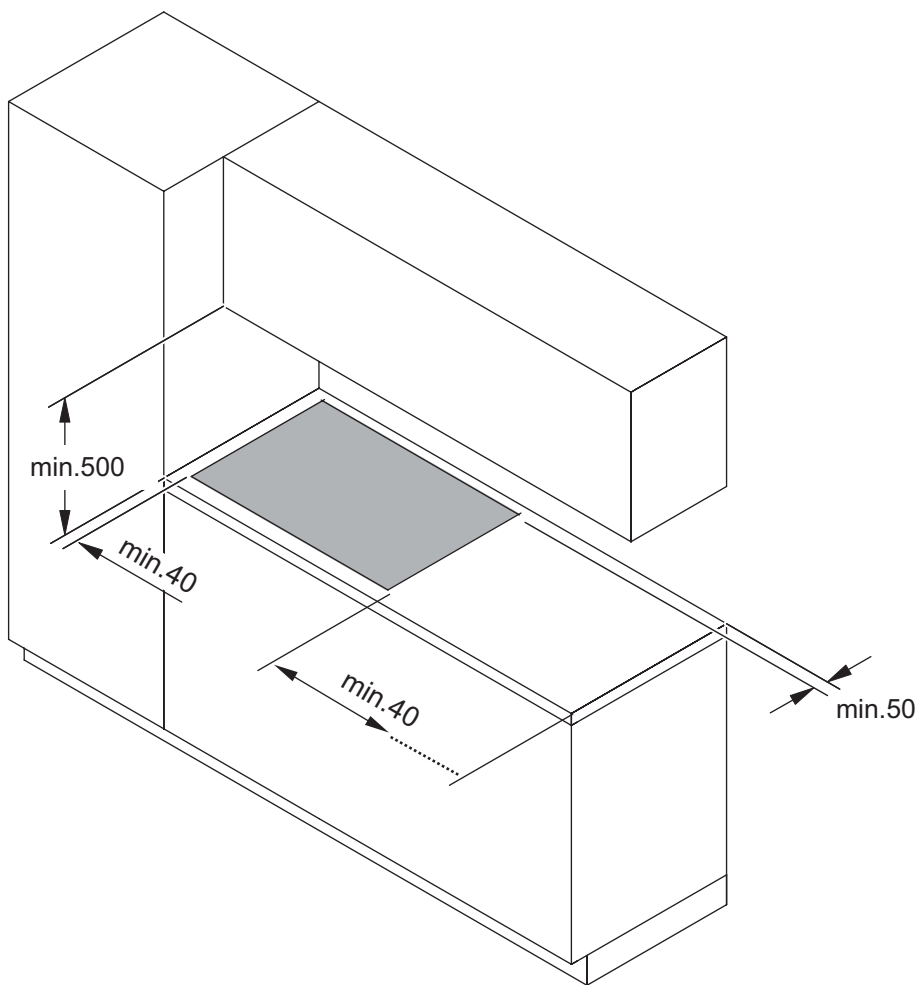




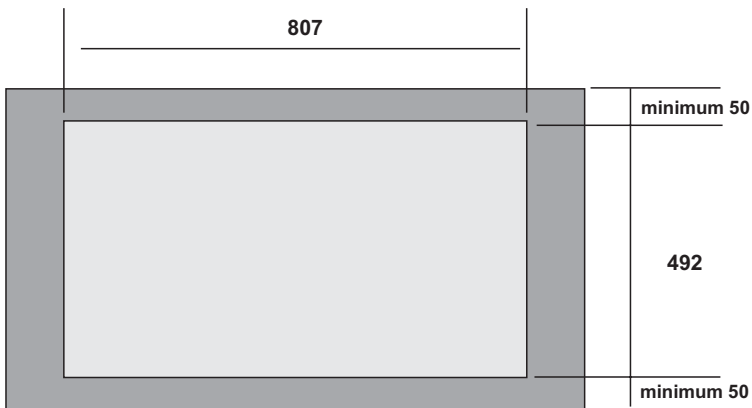
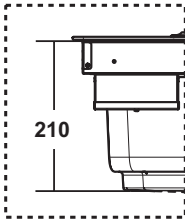
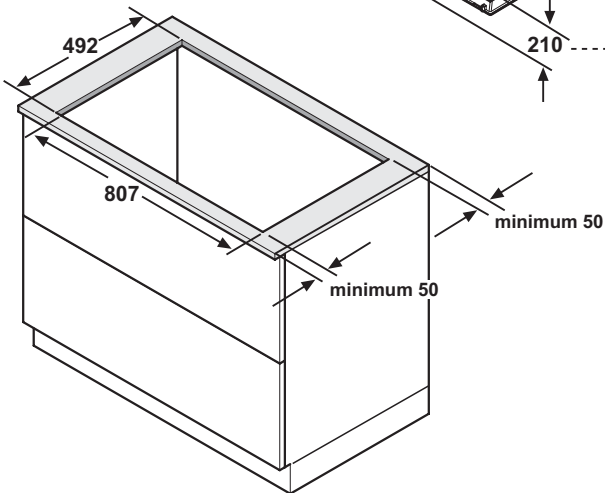
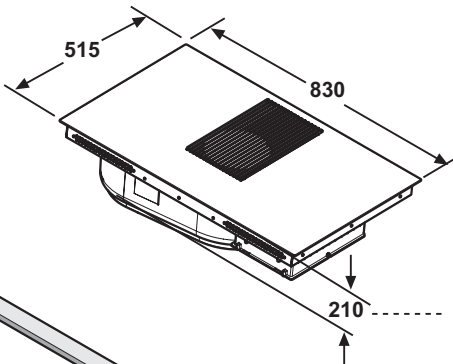
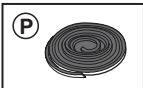
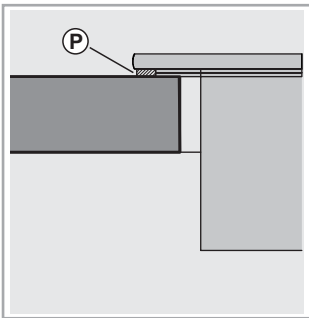
FDS100



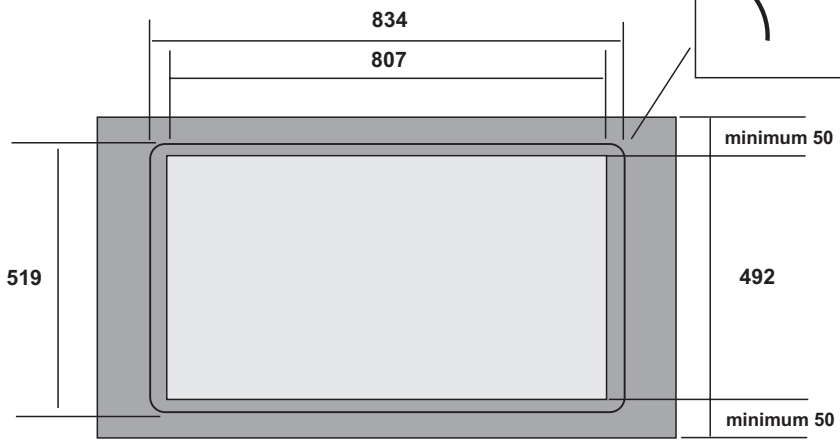
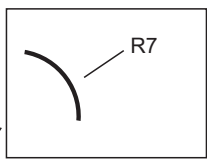
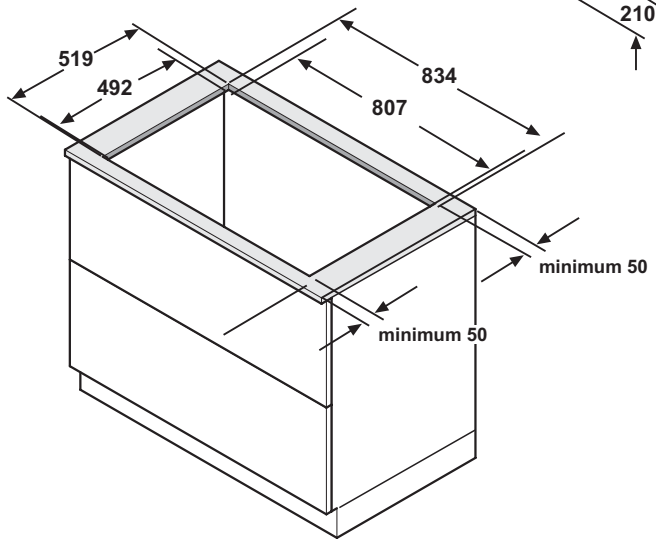
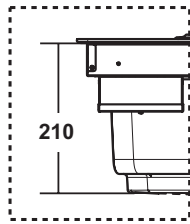
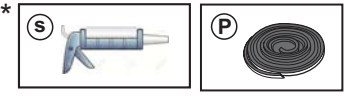
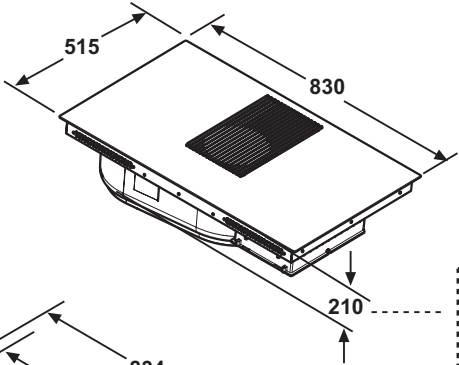
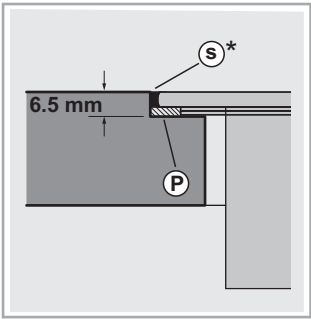




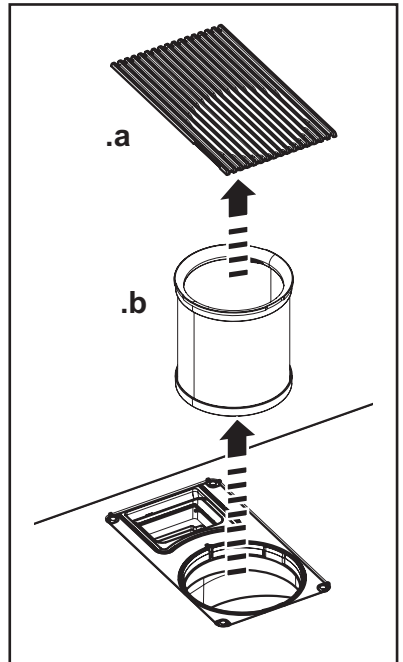
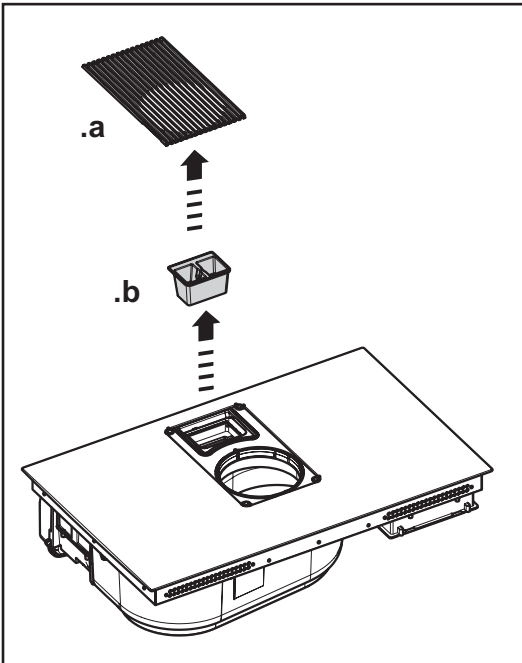
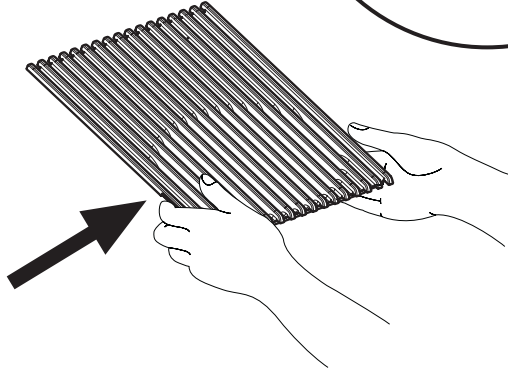
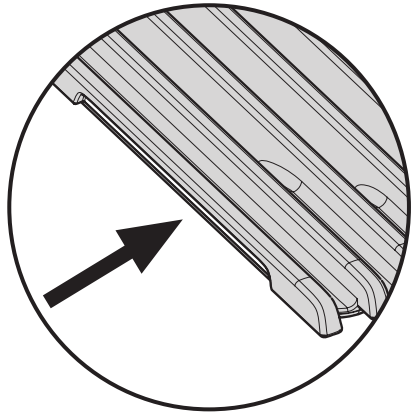
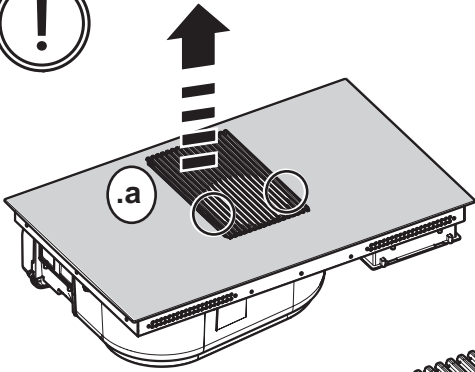
inst. **A**



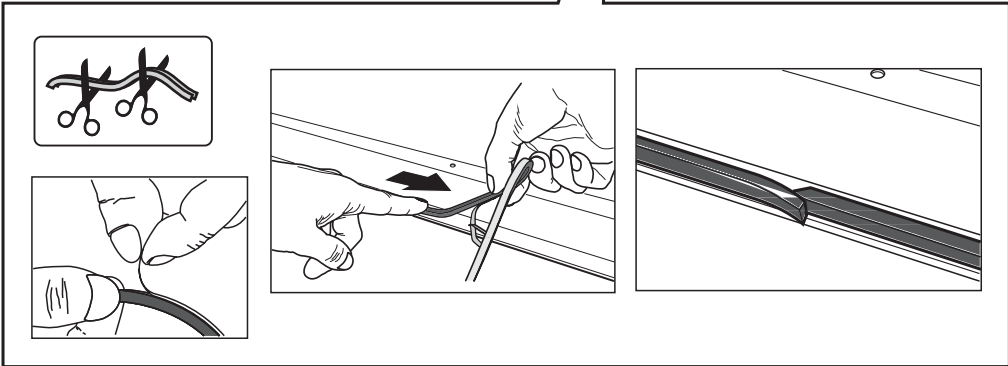
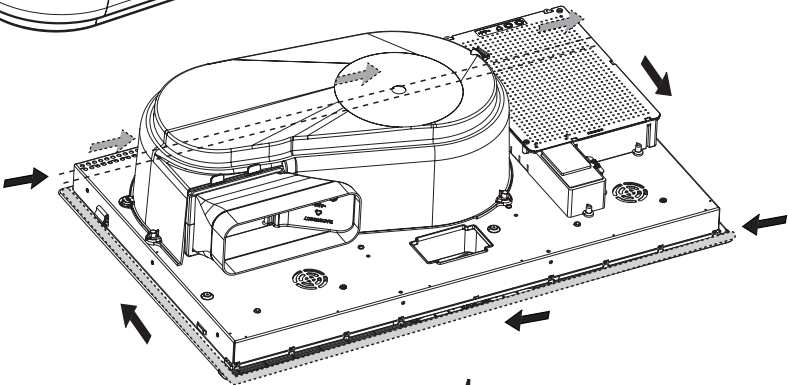
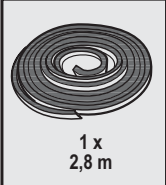
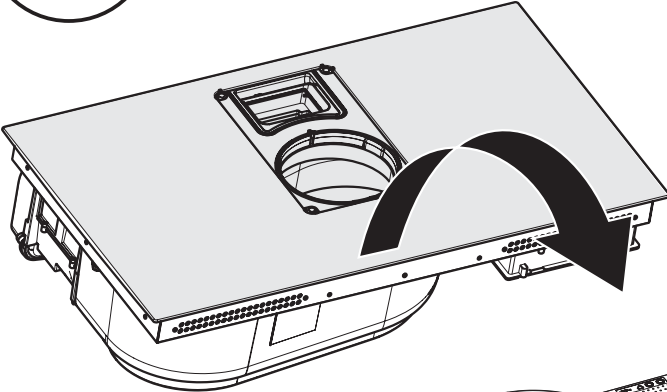
inst. **B**



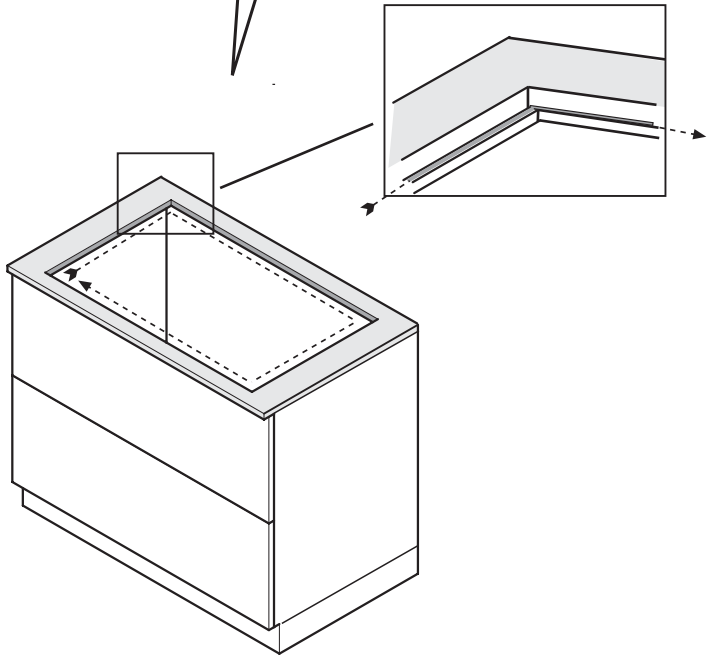
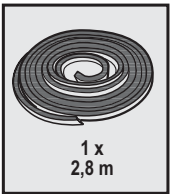
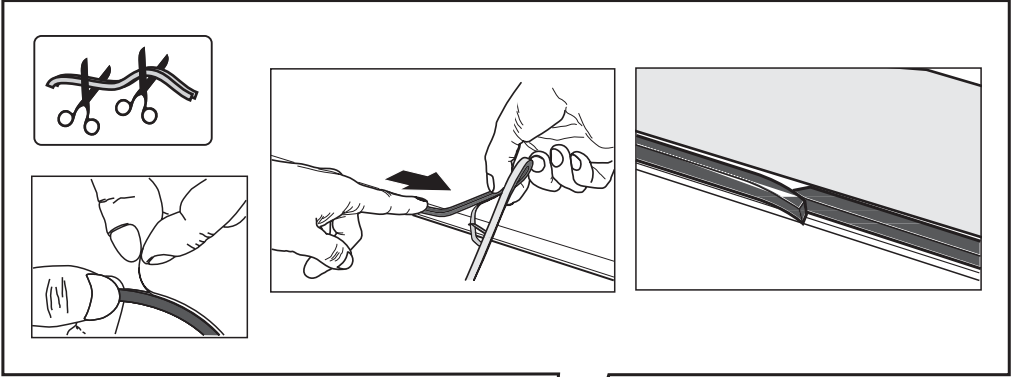




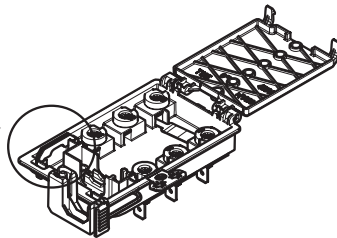
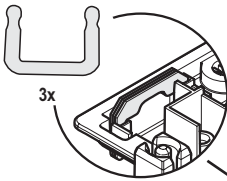
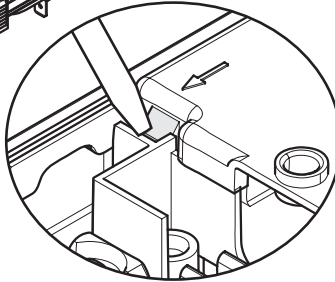
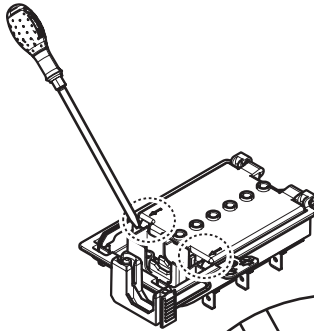
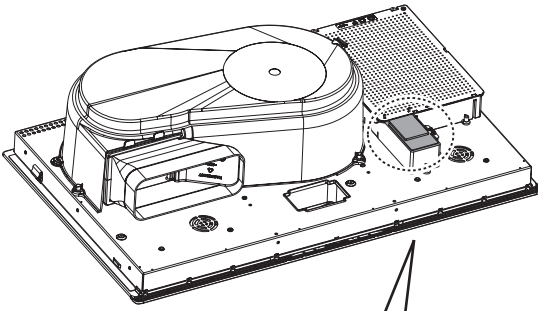
inst. **A**



inst. **B**

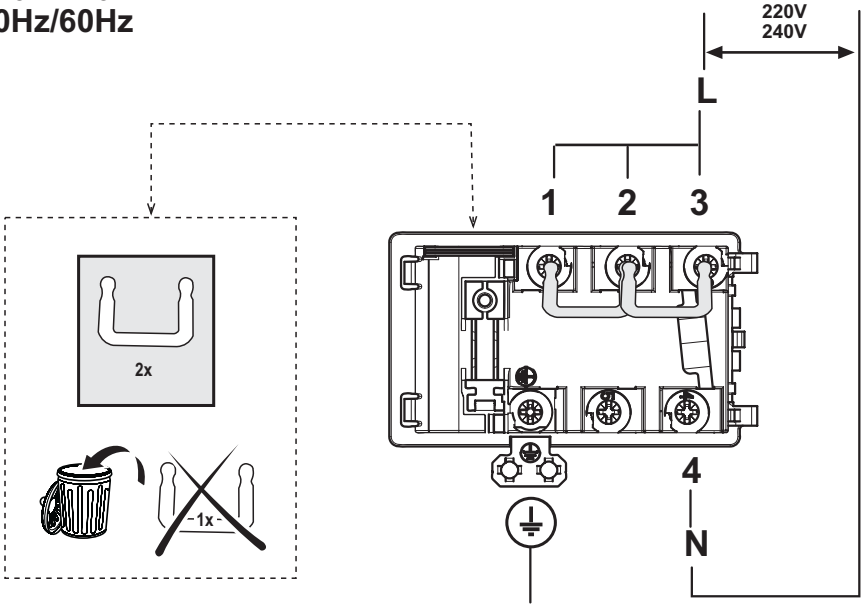


3



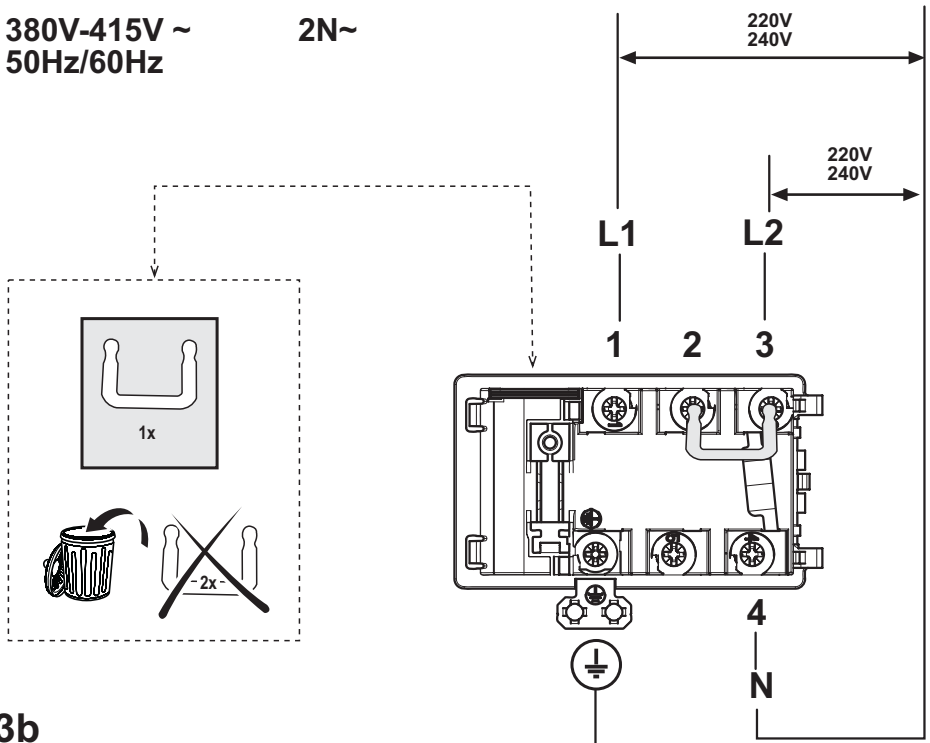
3a

220V-240V ~  
50Hz/60Hz



380V-415V ~  
50Hz/60Hz

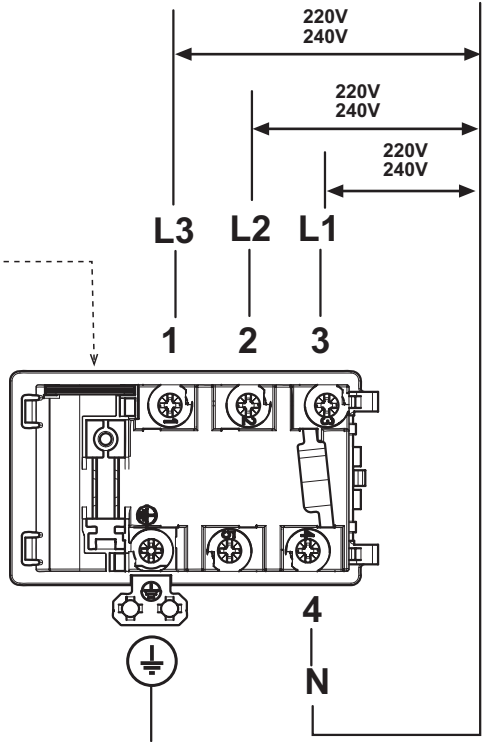
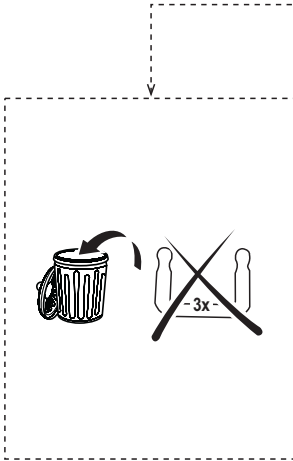
2N~

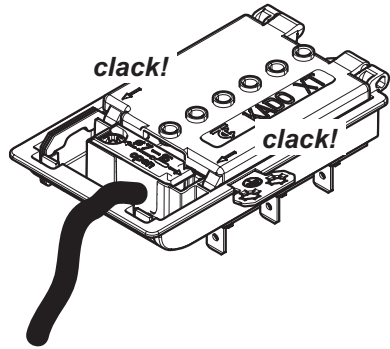
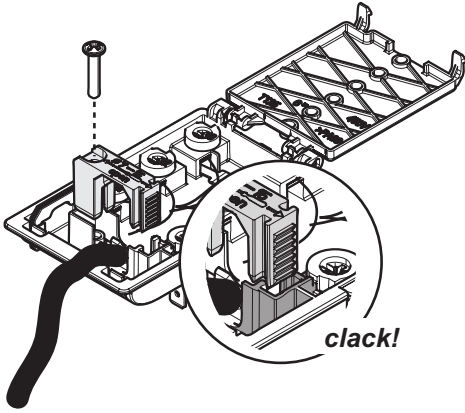


3b

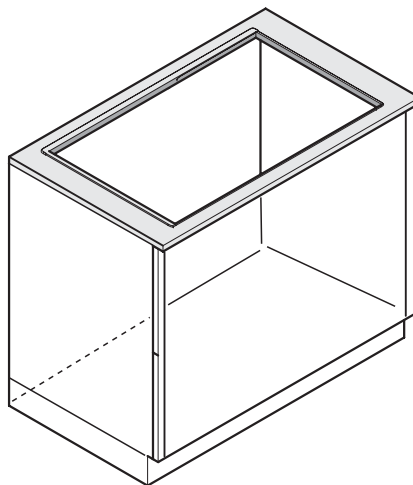
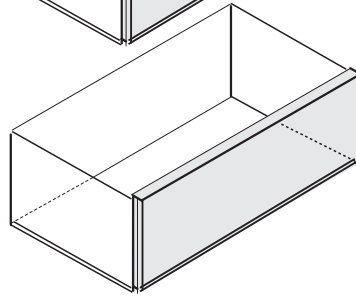
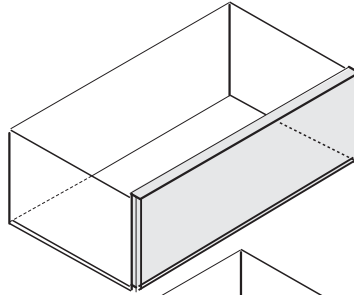
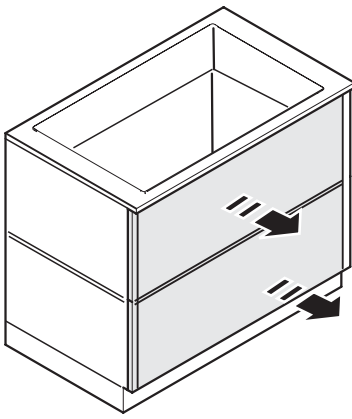
380V-415V ~  
50Hz/60Hz

3N~



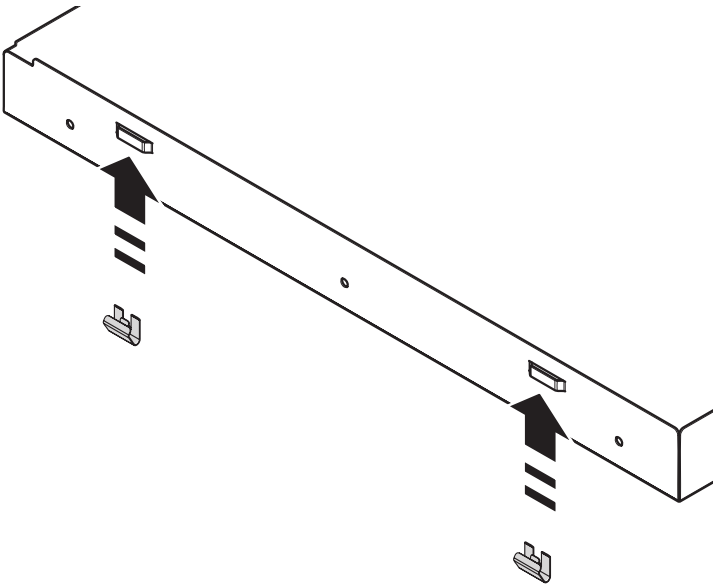
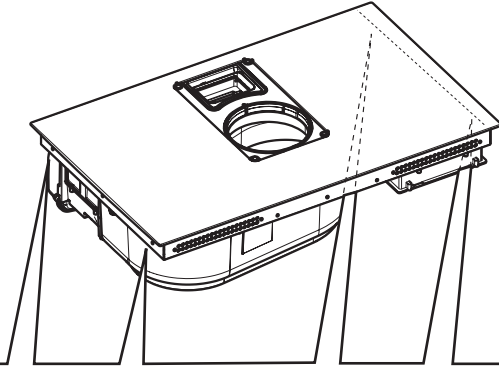
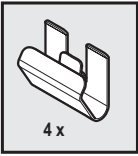


3c

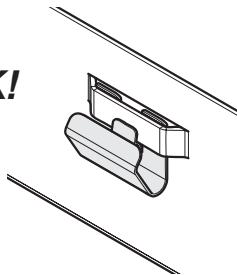


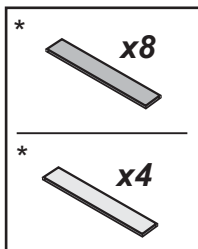
**OK!**



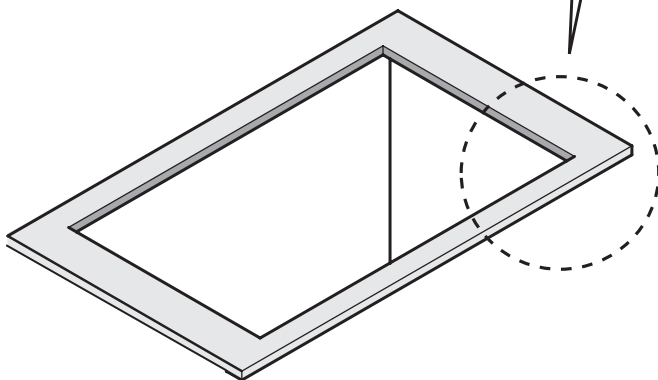
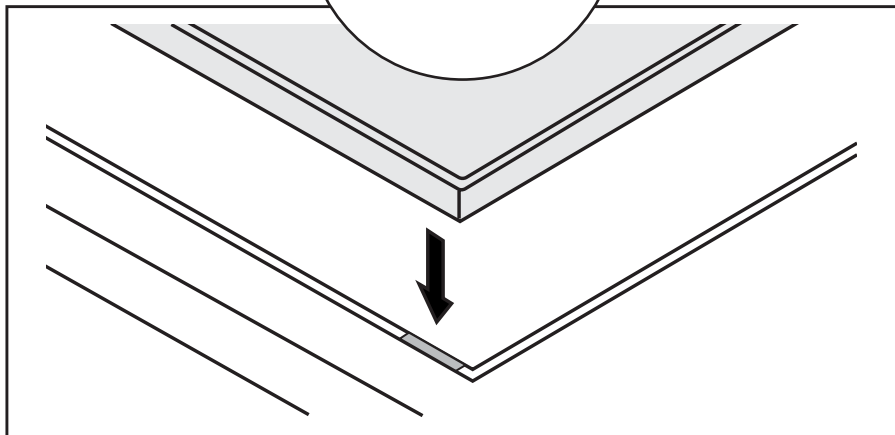
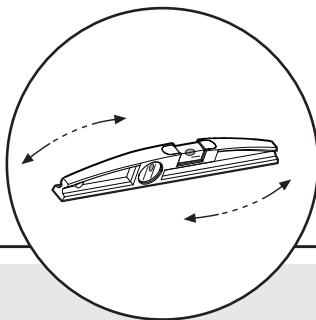


**OK!**

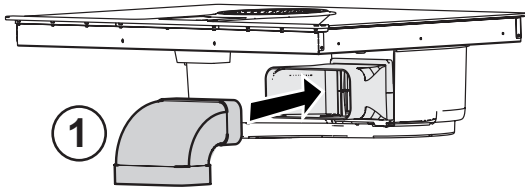




inst. **B**

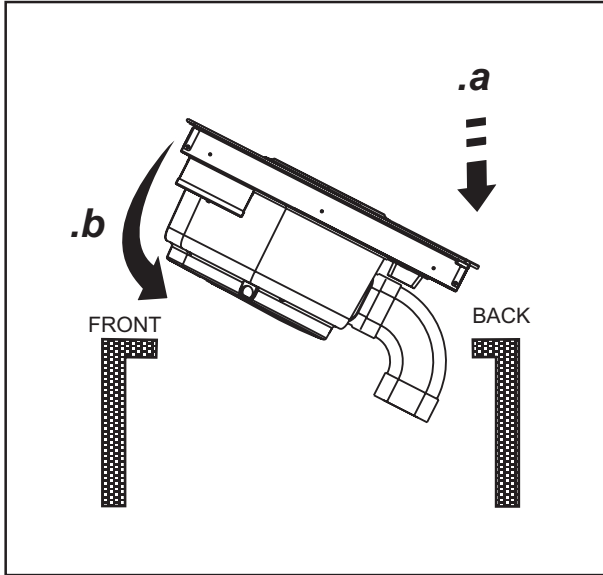






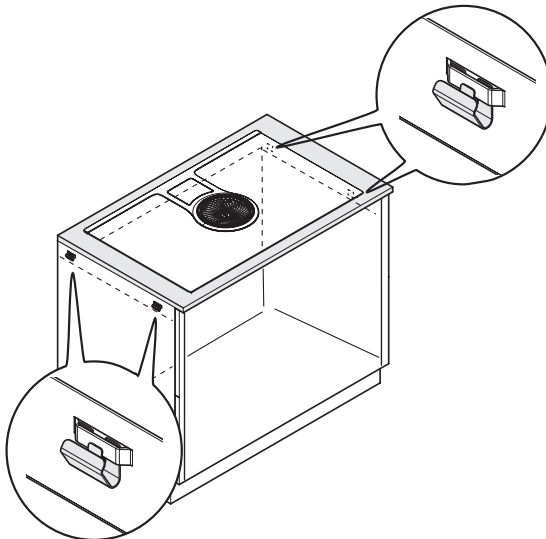
7a.1

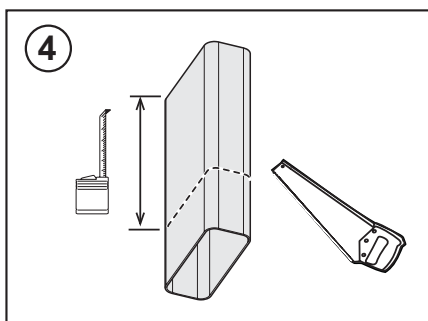
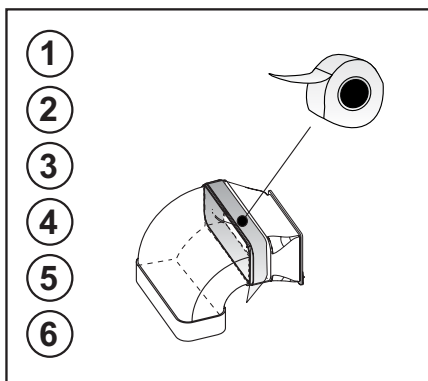
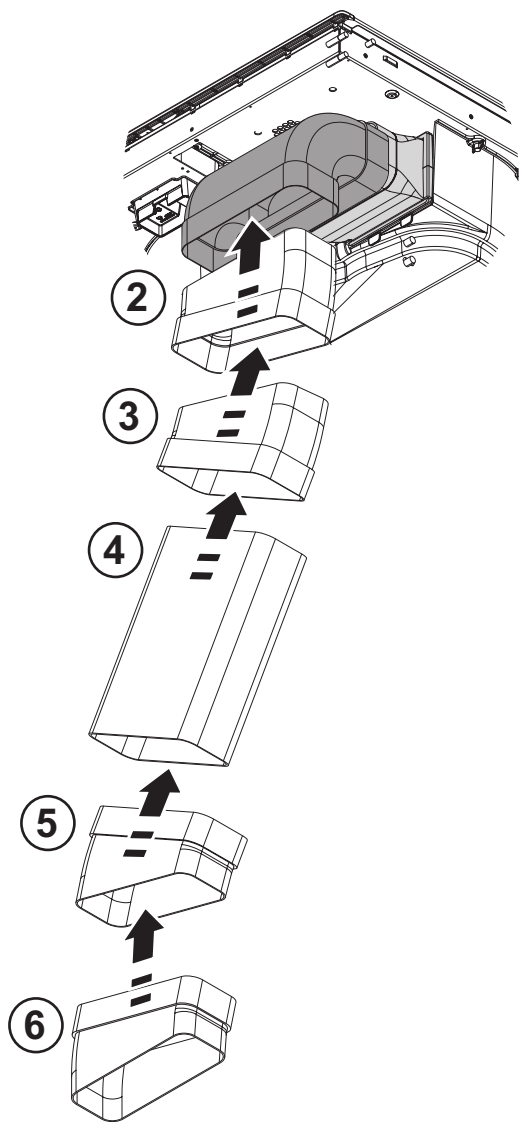
---

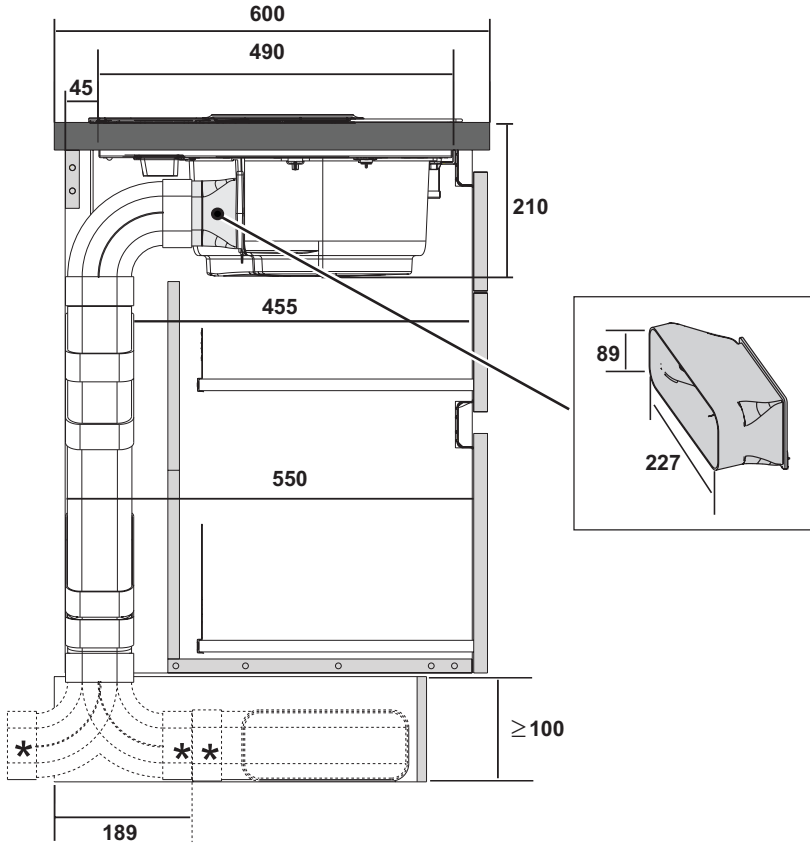


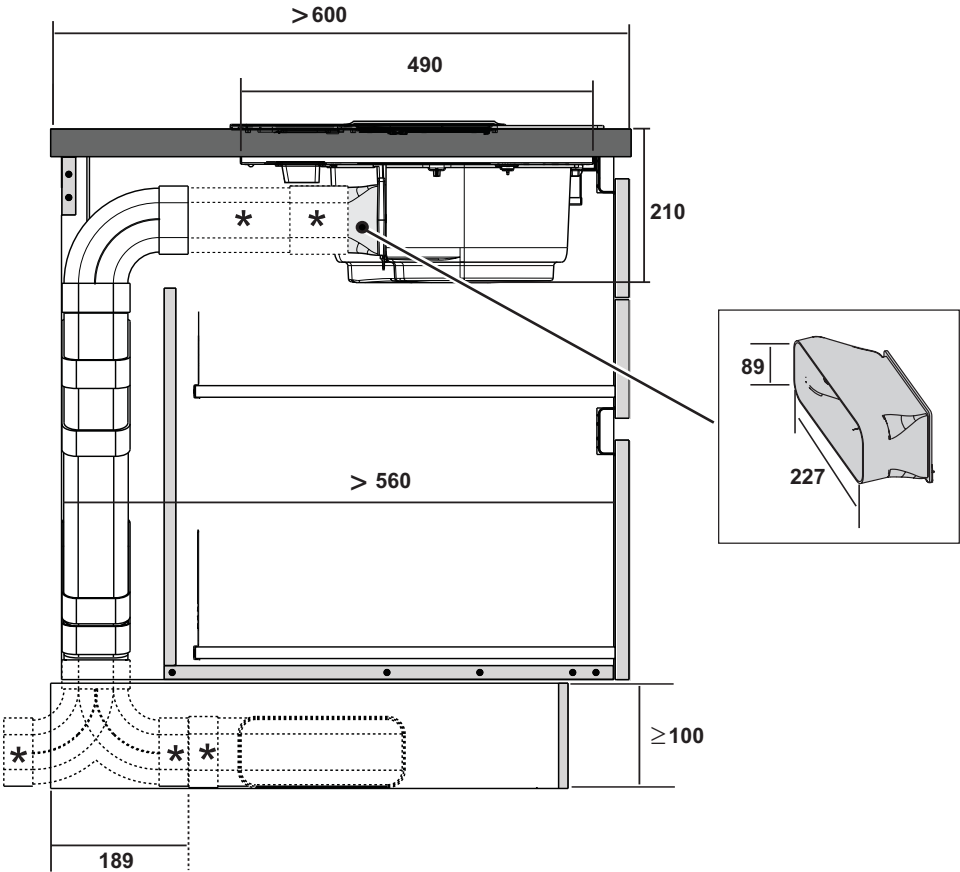
7a.2

---











**KIT0121007**



227x94 - Ø146mm

**KIT0120996**



Ø150x500mm

**KIT0121000**



Ø150x1000mm

**KIT0121003**



Ø158x59mm

**KIT0121006**



90°

**KIT0120991**



222x89x1000mm

**KIT0121001**



227x94x80mm

**KIT0121004**



90° 227x288x94mm

**KIT0121005**



90° 227x94mm

**KIT0121008**



227x94 - Ø153mm

**KIT0121010**



190x190 - Ø147mm

**KIT0121009**



INT 216X82mm  
EXT 290X160mm

**KIT0121002**



15° - 227x94mm

**KIT0126810**



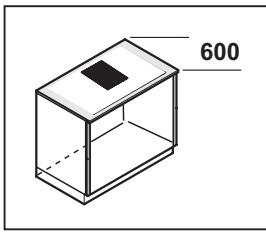
227x94mm



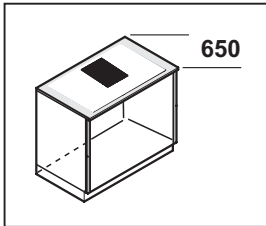
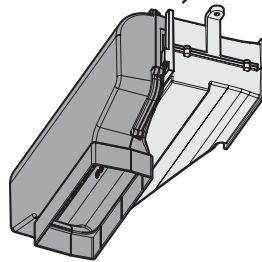
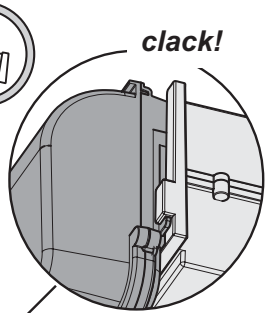
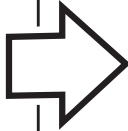
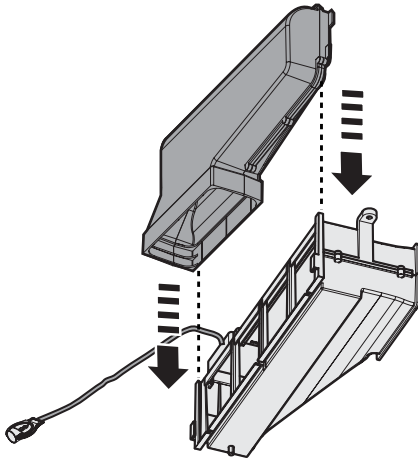
[www.elica.com](http://www.elica.com)  
[www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com)



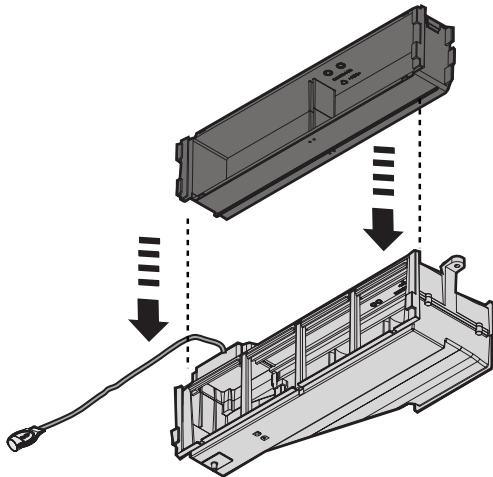


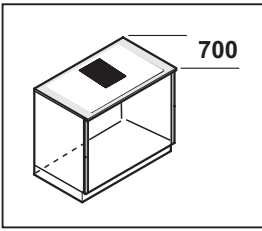


## 9.1

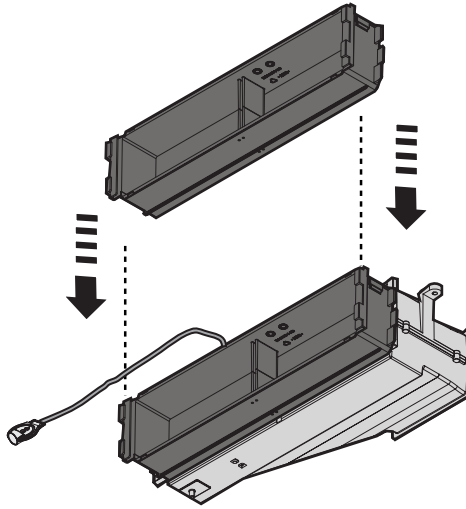


## 9a.1.2

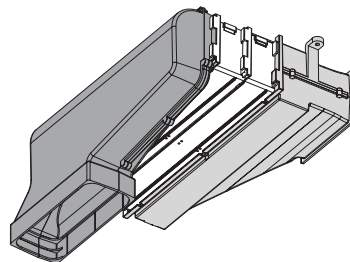
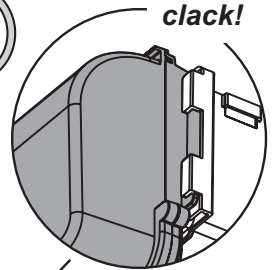
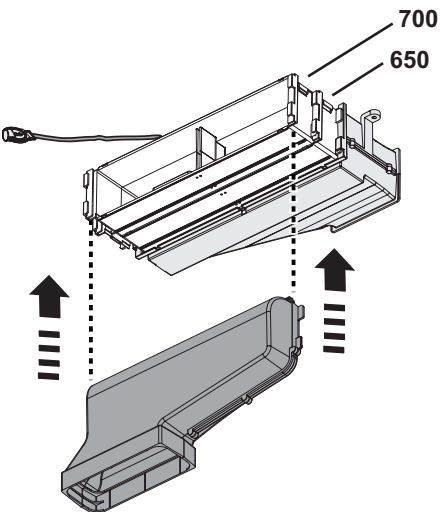





### 9a.1.3

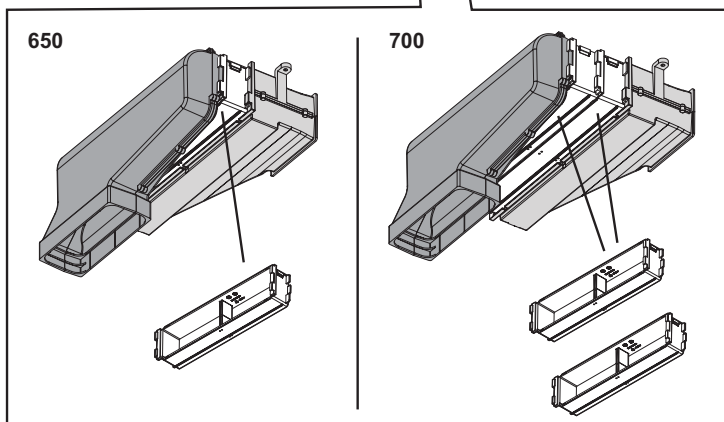
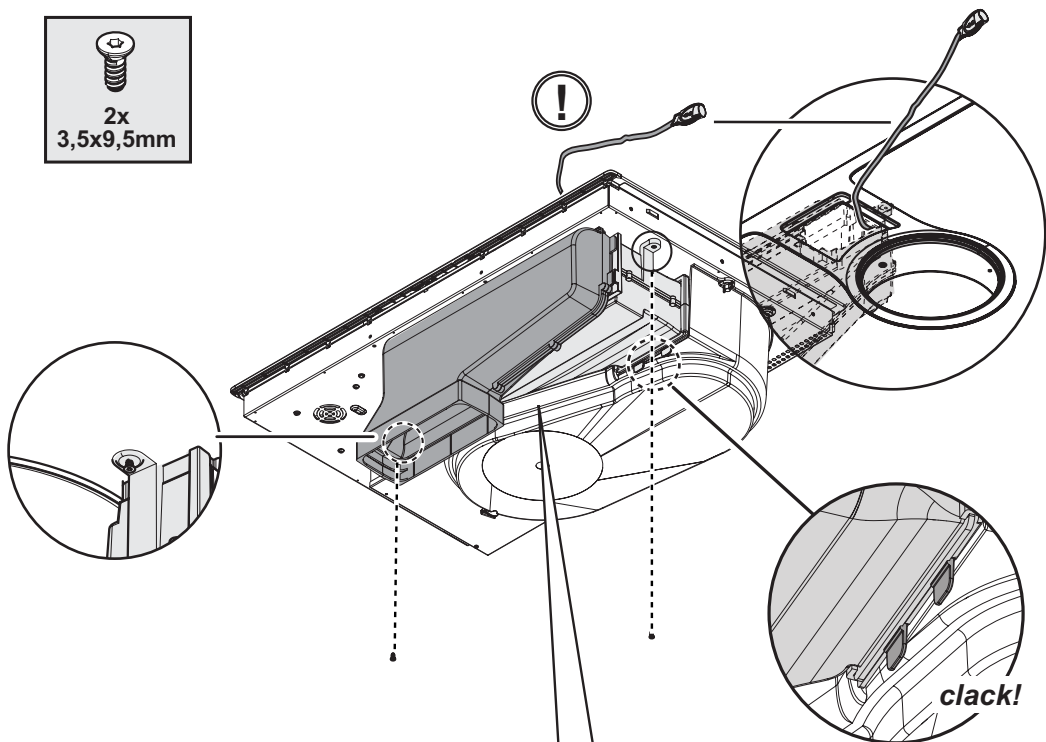


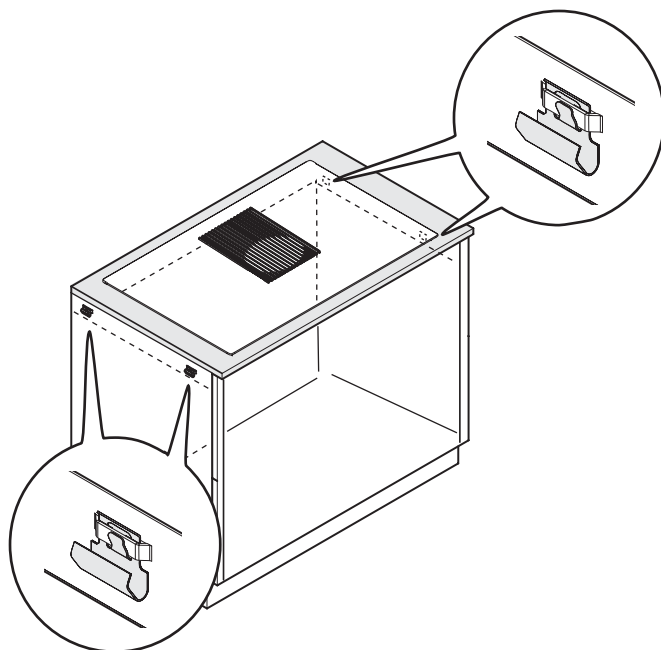
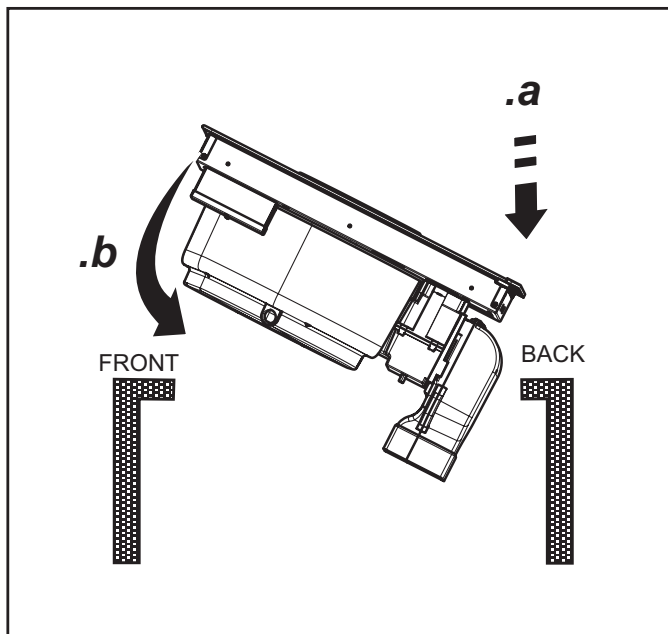
### 9.2

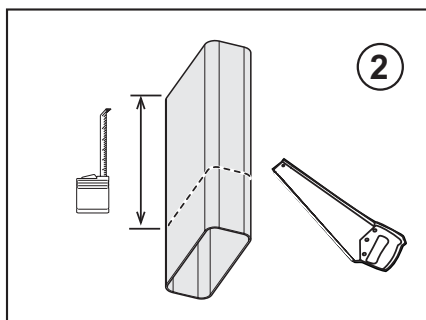
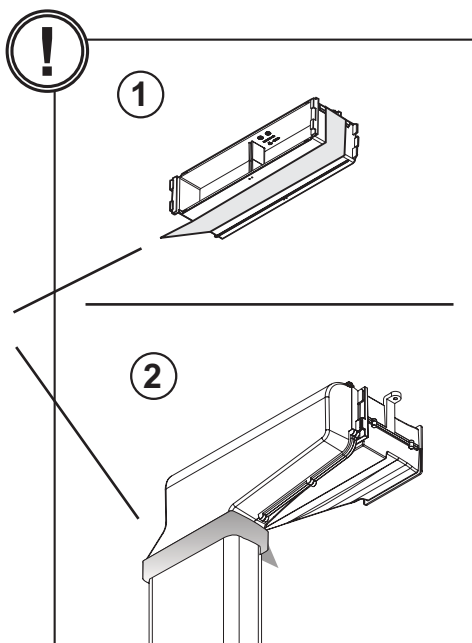
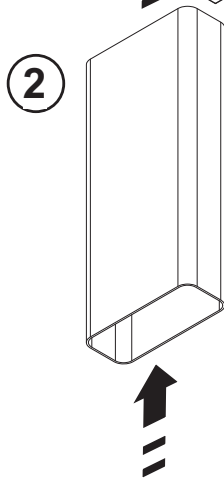
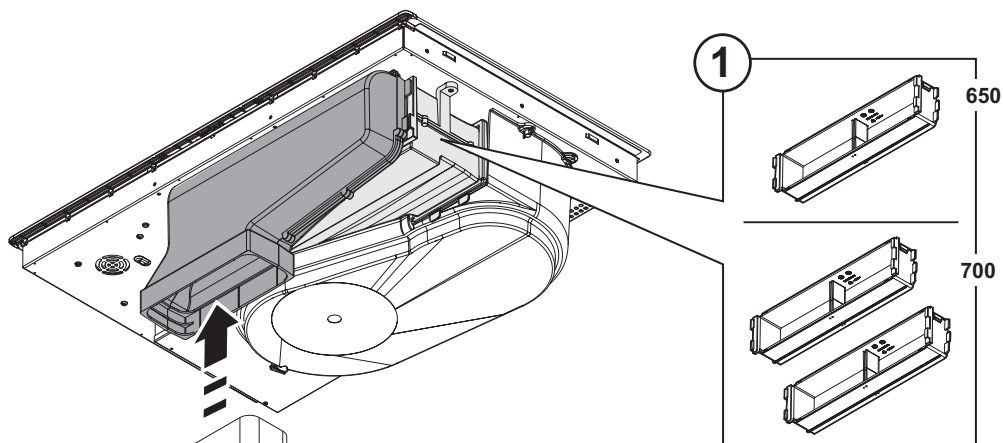


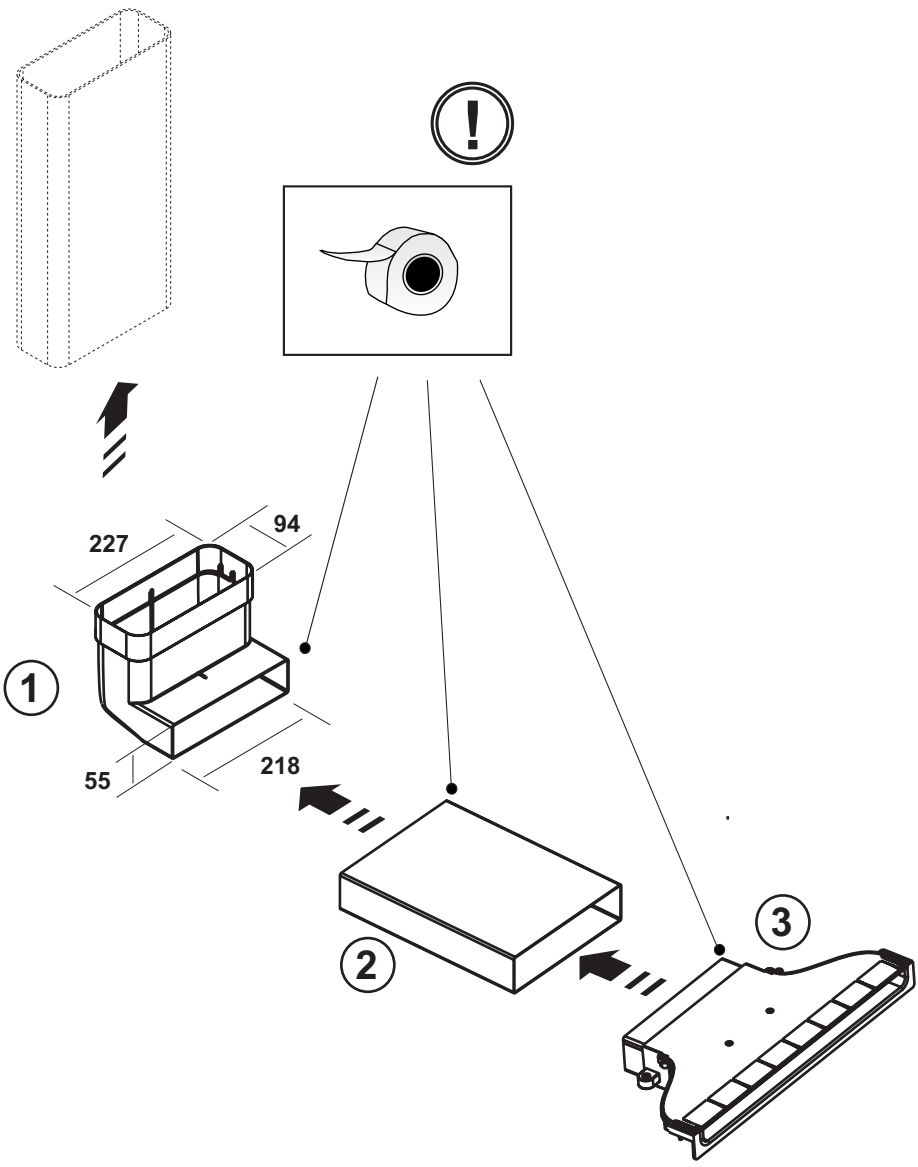
# 9.3

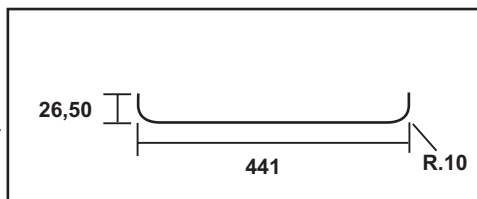
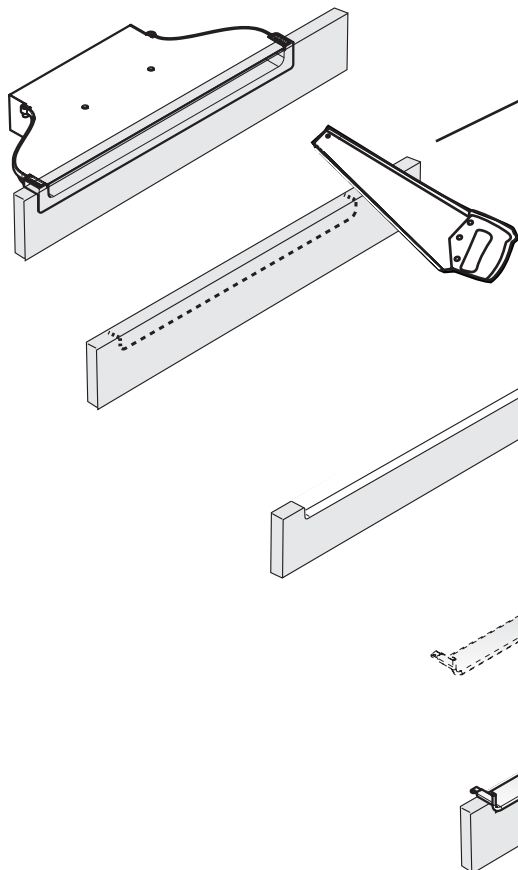
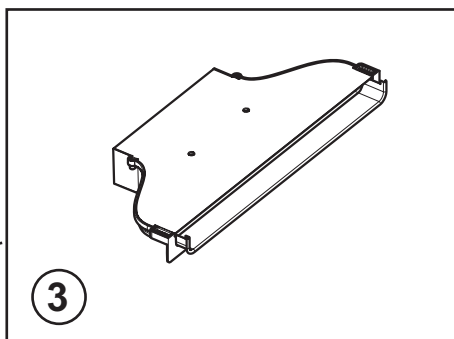
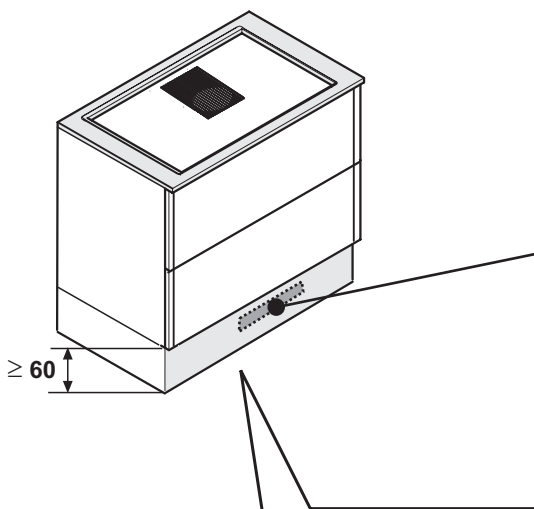
  
2x  
3,5x9,5mm



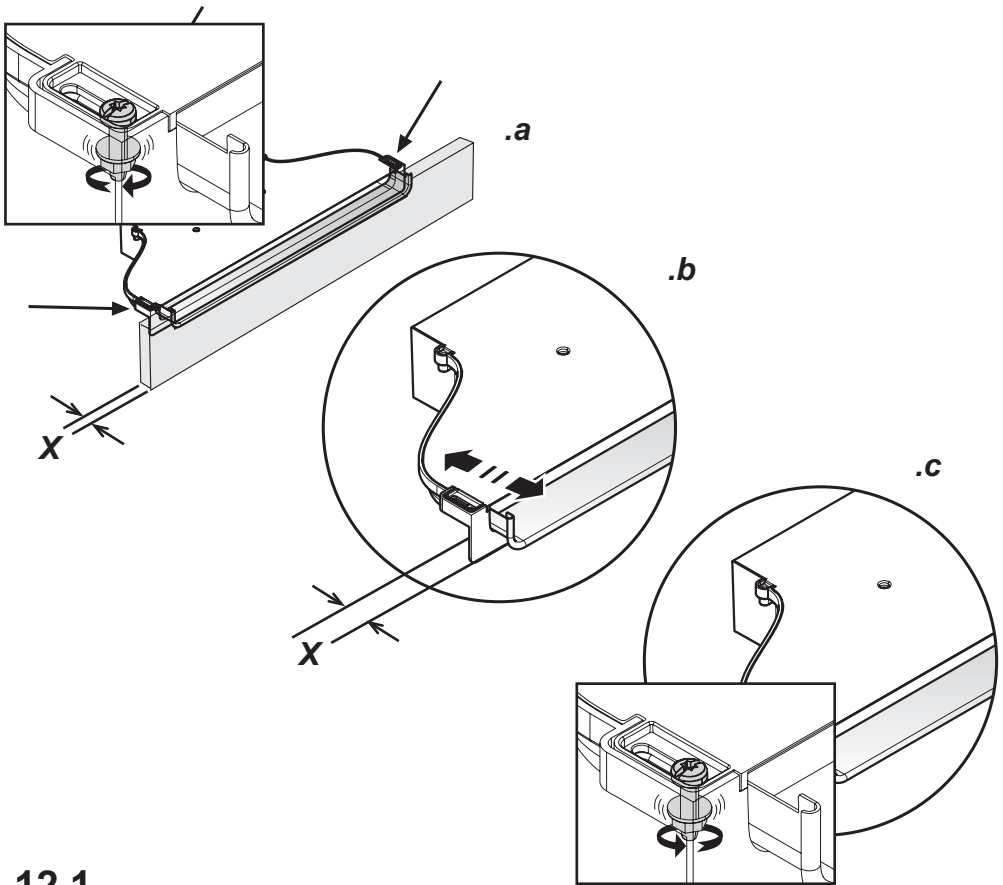




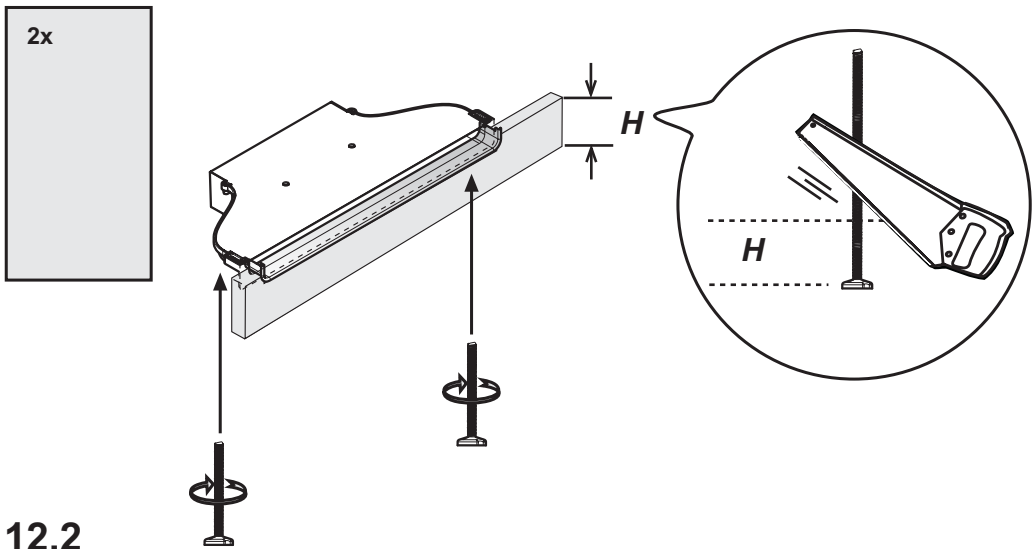




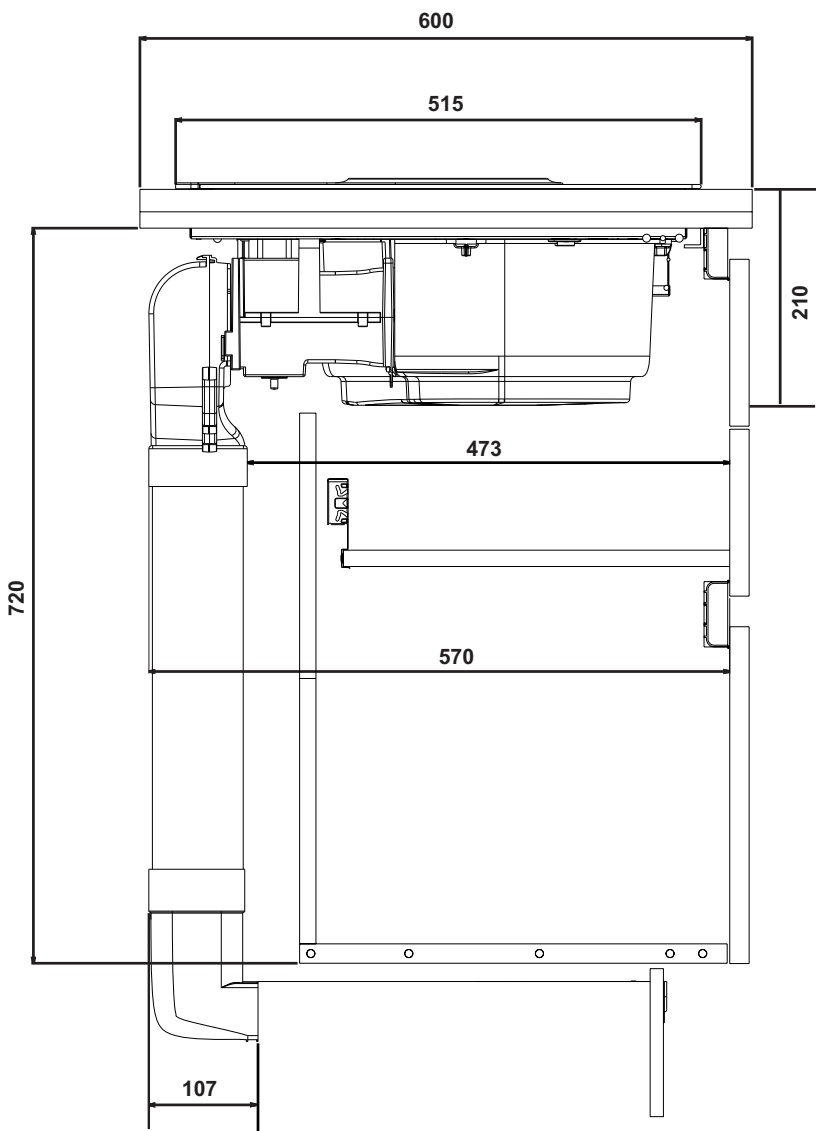


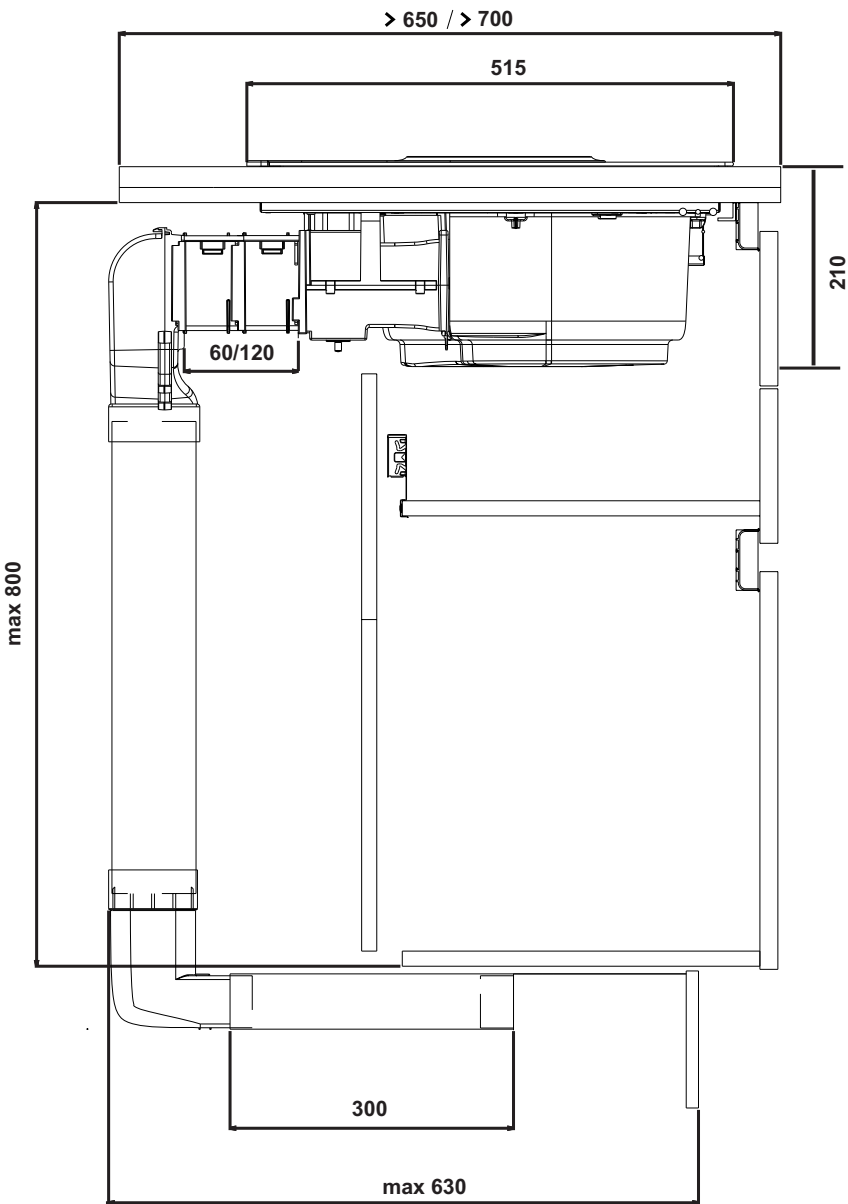


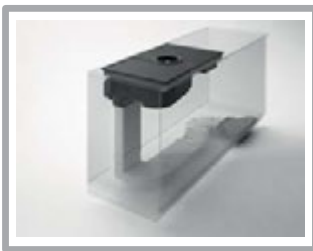
12.1



12.2







**KIT0121012**



218X55X500mm

**KIT0121013**



218X55X1000mm

**KIT0121015**



218X55X70mm

**KIT0121016**



90° 218X55mm

**KIT0121017**



218x55mm

**KIT0126810**



227x94mm

**KIT0121002**



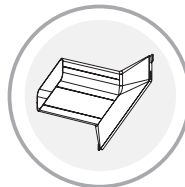
15° - 227x94mm

**KIT0121005**

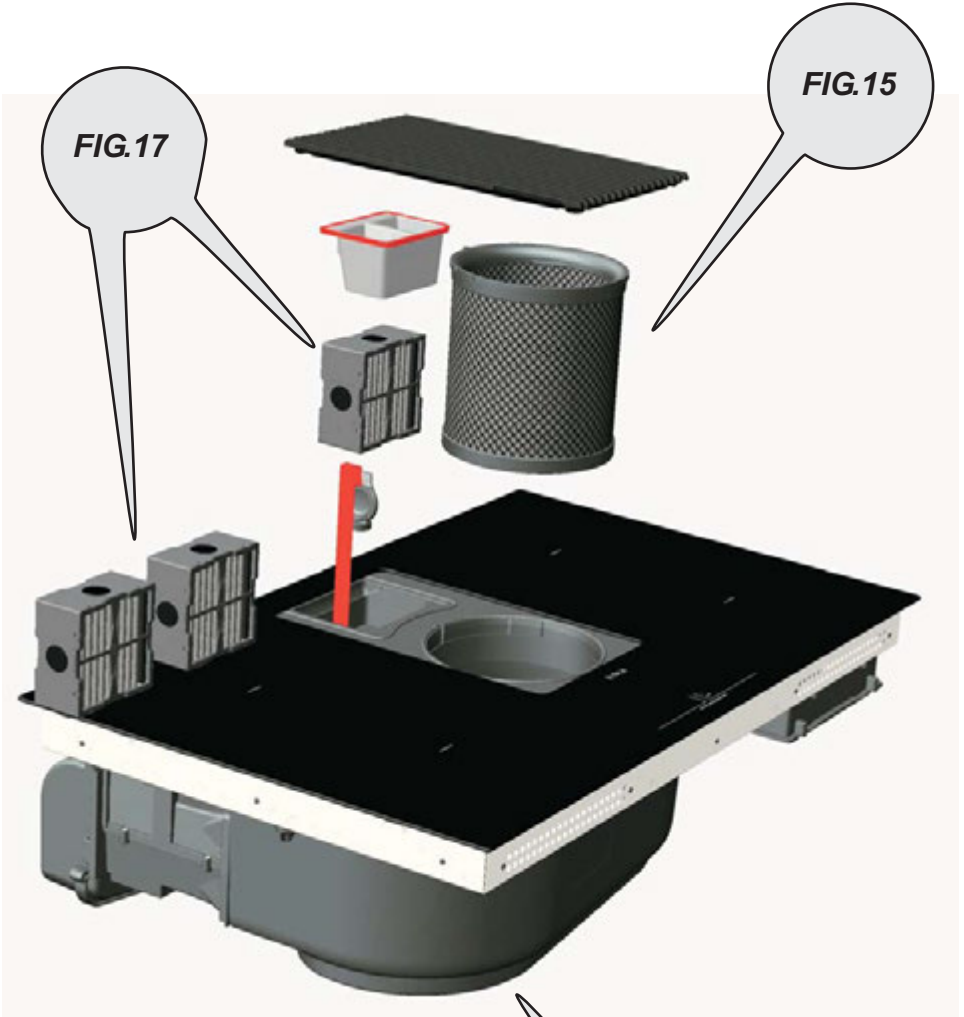


90° 227x94mm

**KIT0130427**



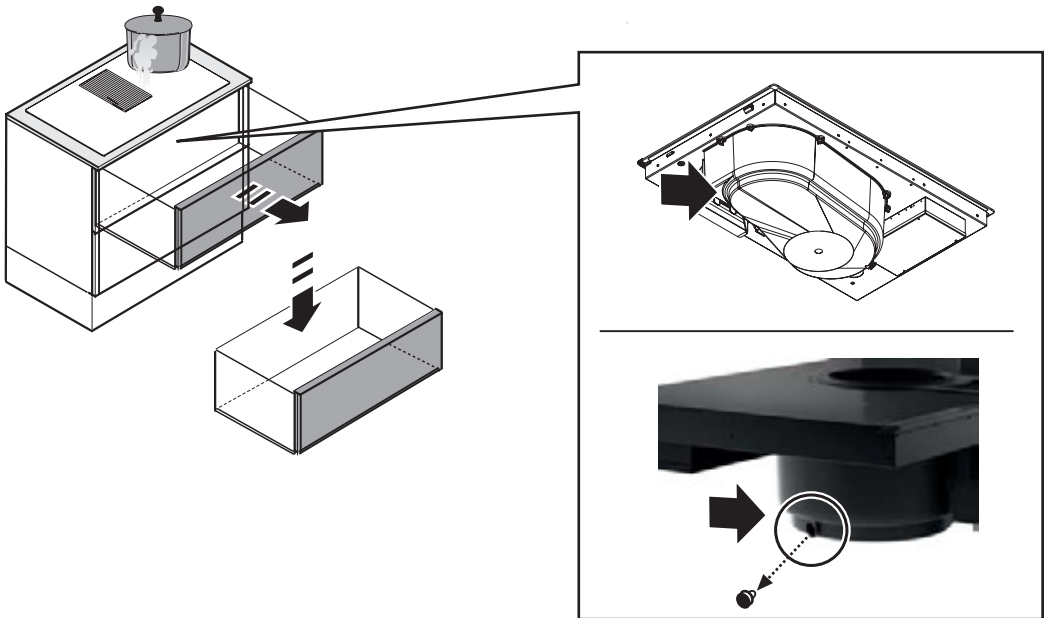
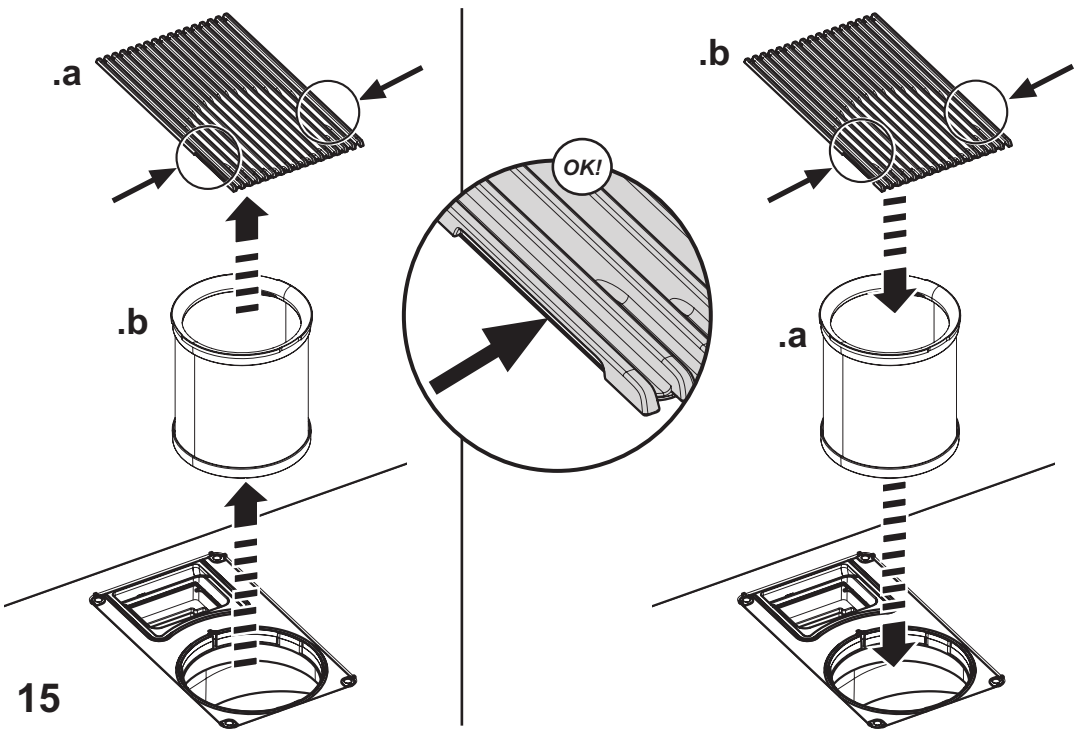
[www.elica.com](http://www.elica.com)  
[www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com)

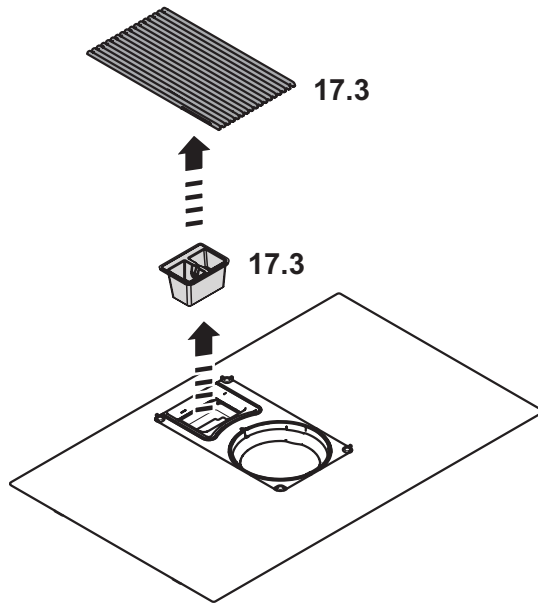


**FIG.17**

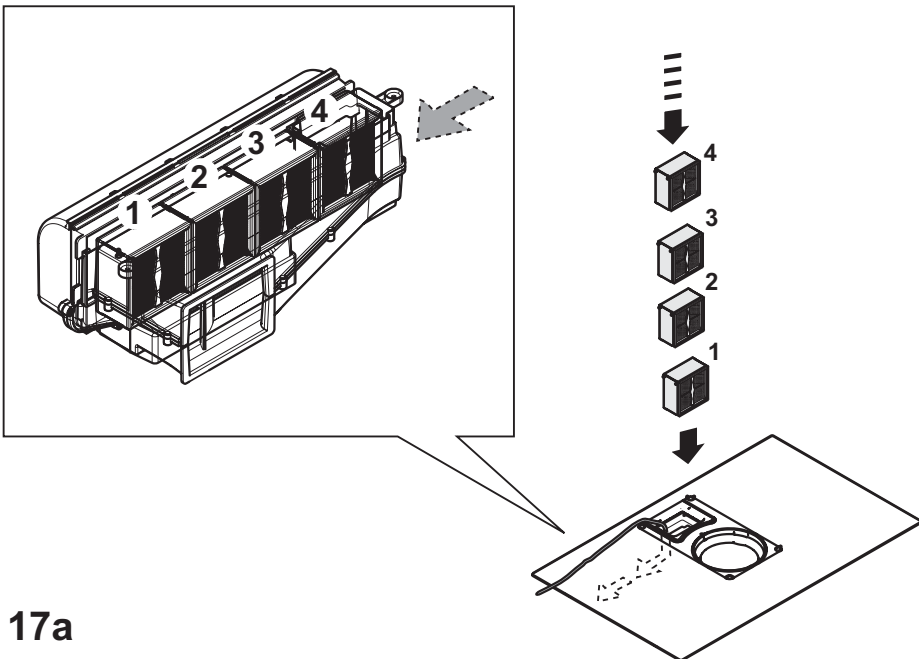
**FIG.15**

**FIG.16**

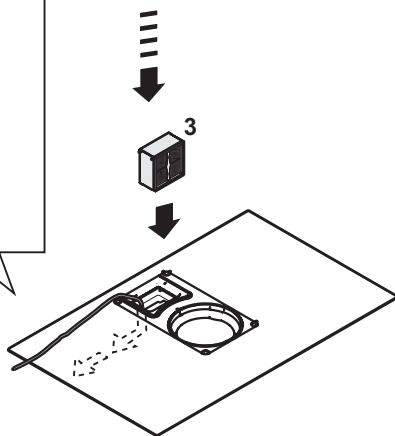
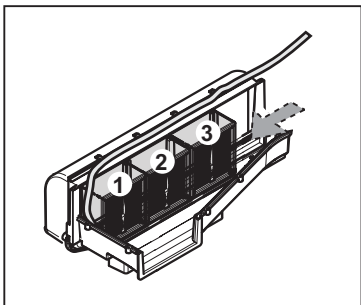
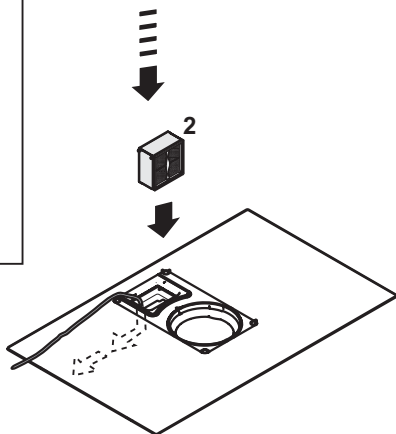
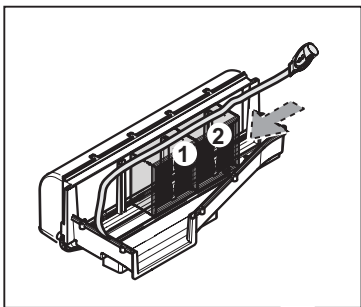
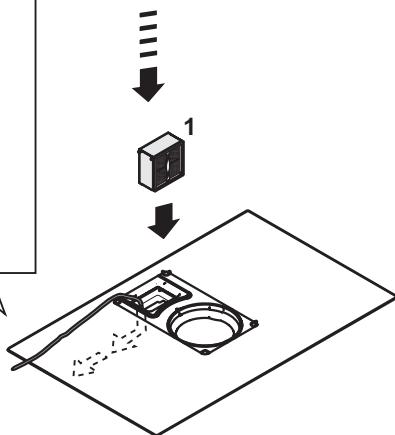
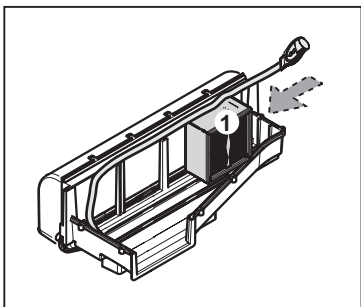




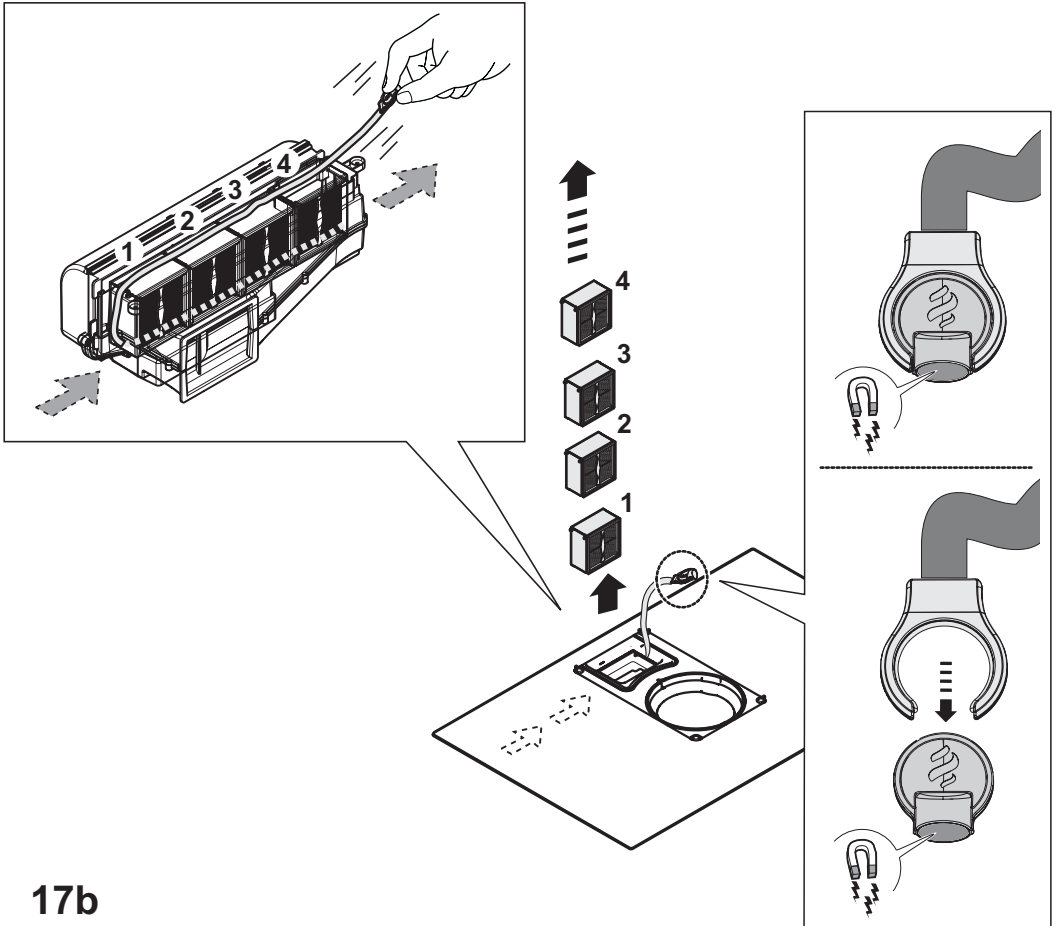
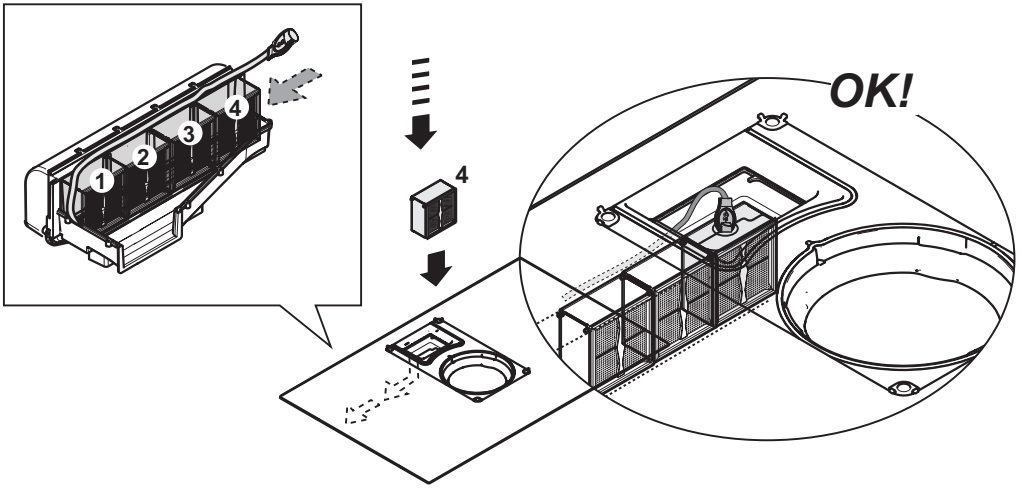
17

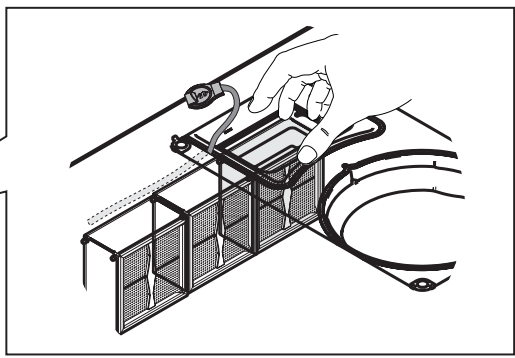
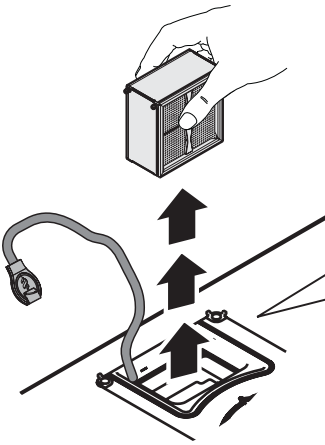
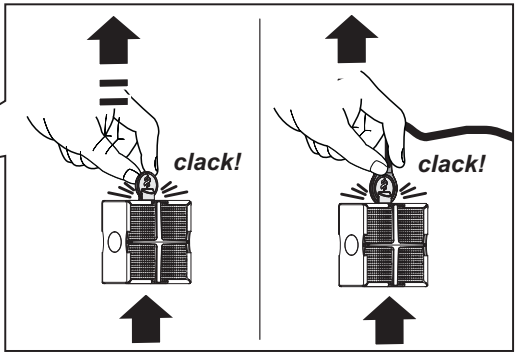
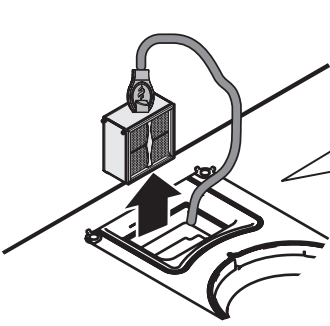


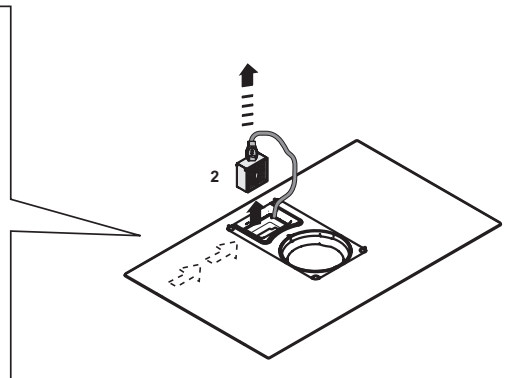
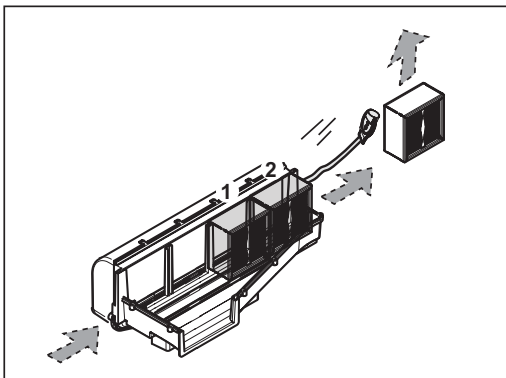
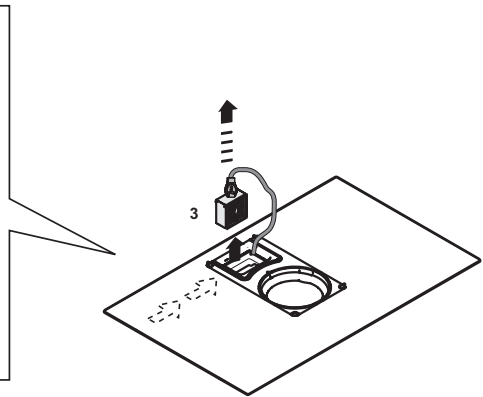
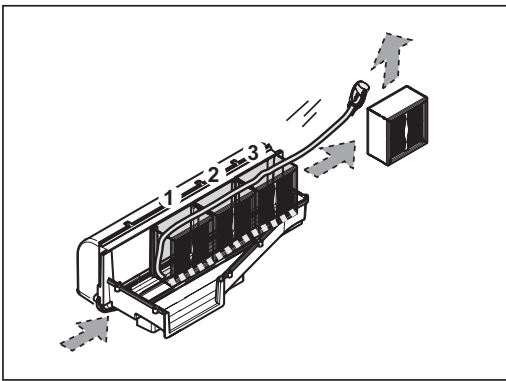
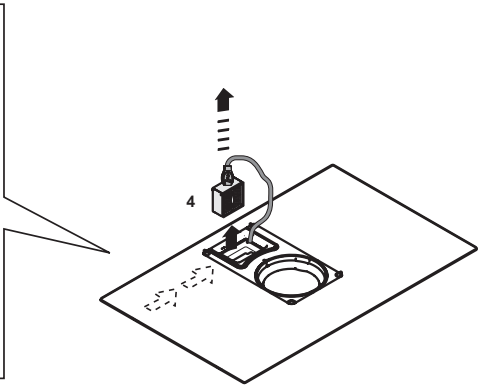
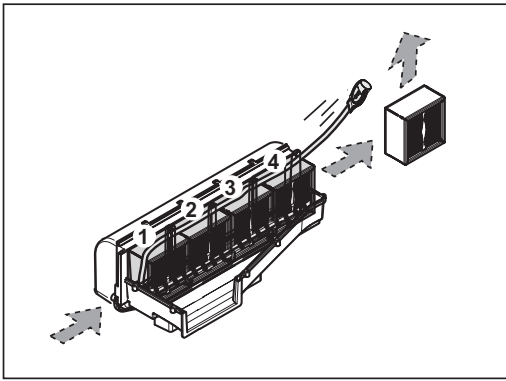
17a

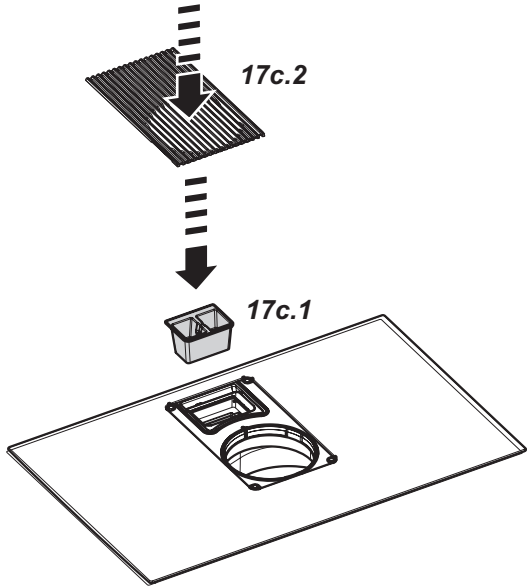
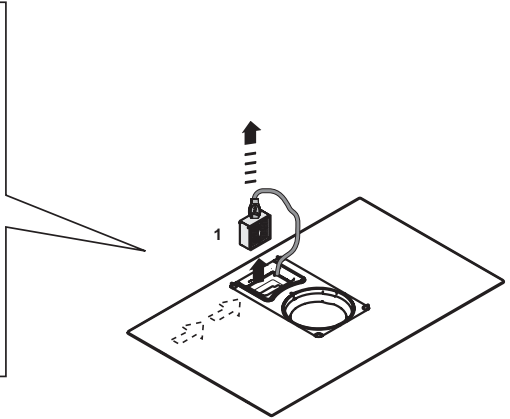
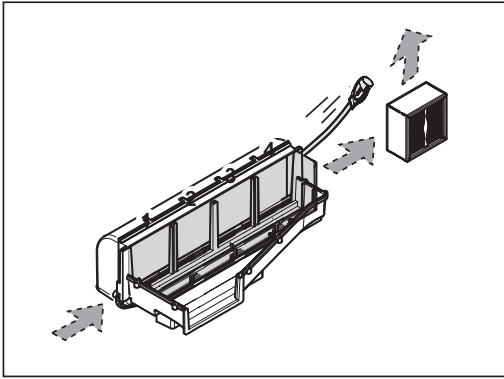




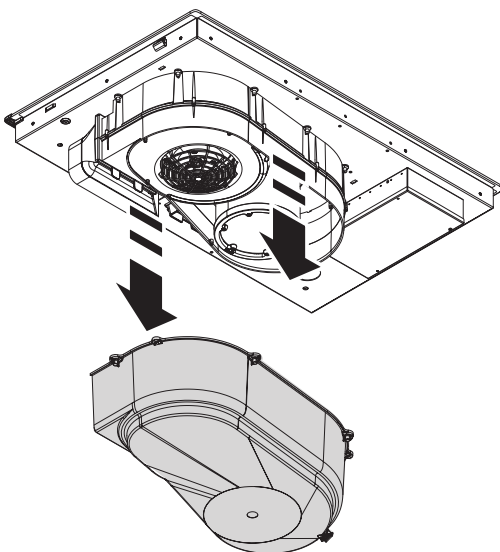
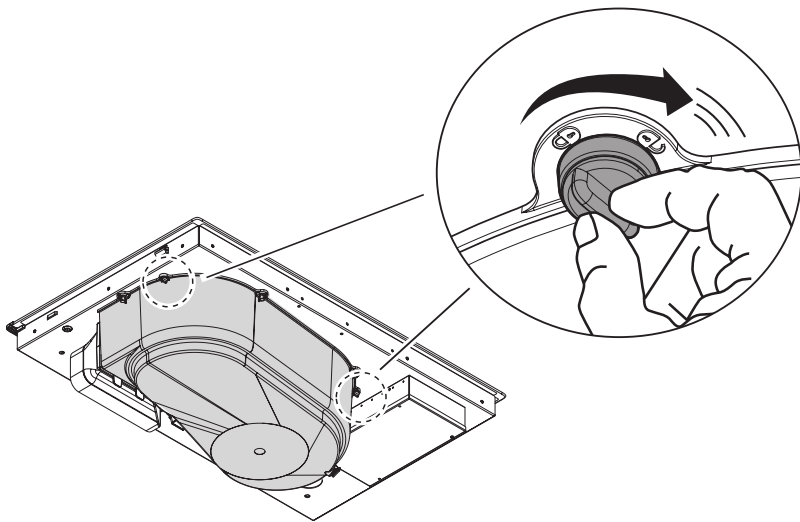


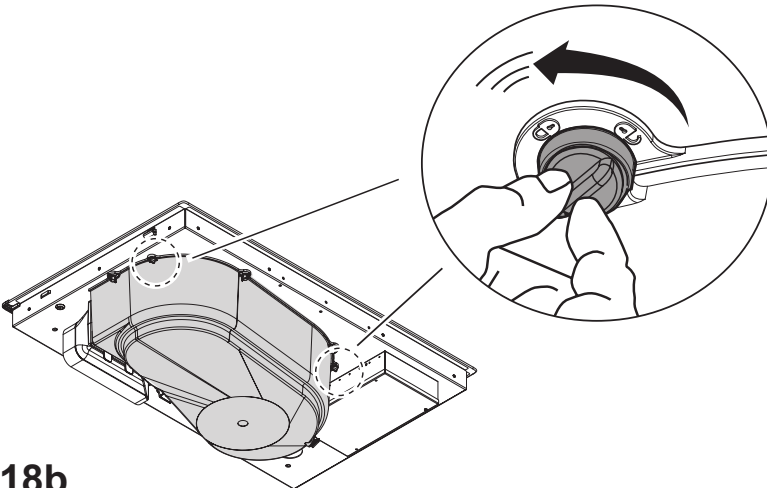
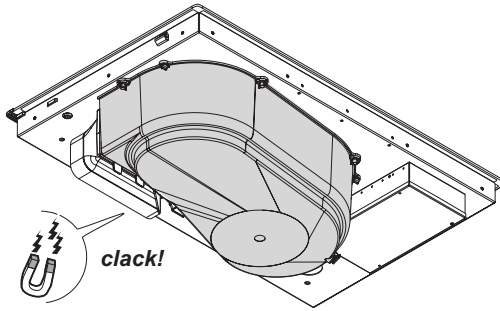
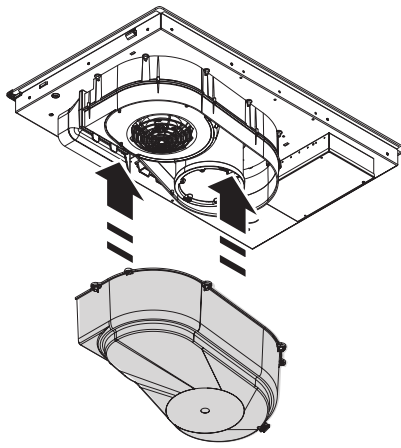




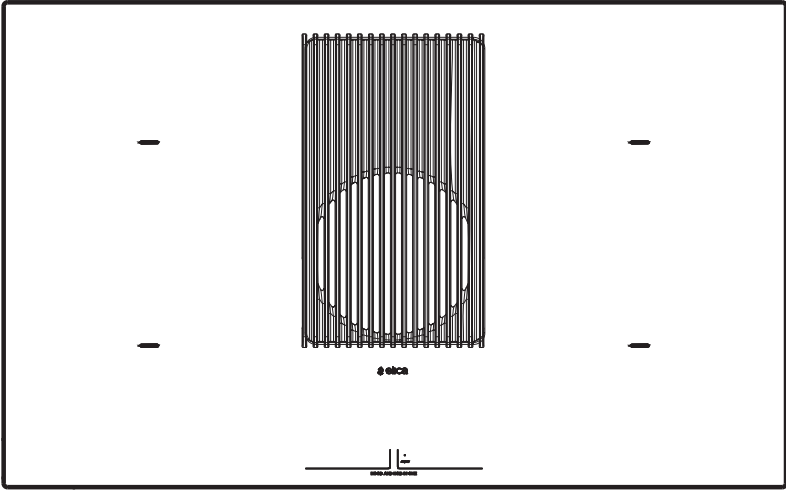


17c





18b



2

2,3 - 3 kw



Ø 120mm

Ø 200mm

3

2,3 - 3 kw



Ø 120mm

Ø 200mm

1

1,2 - 1,4 kw



Ø 110mm

Ø 160mm

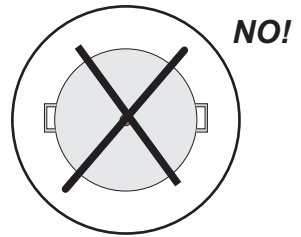
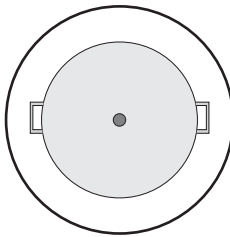
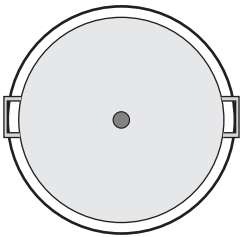
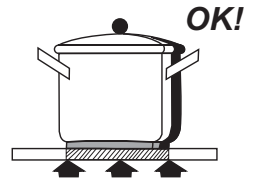
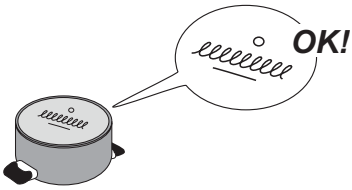
4

1,2 - 1,4 kw



Ø 110mm

Ø 160mm



- 40 %



Anvisningerne, der er anført i denne manual skal nøje overholdes. Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for eventuelle fejl, skader eller brand forårsaget af apparatet, der skyldes den manglende overholdelse af instruktionerne i denne manual. Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug, til udsugning af røg, der stammer fra madstegning. Andre brug er ikke tilladt (f.eks. rumopvarmning.) Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for ikke tilladt brug, eller for forkerte indstillinger af betjeningsanordningerne.

**Produktet kan muligvis have et andet udseende i forhold til modellen, der er vist på tegningerne i denne vejledning. Vejledningen til brug, vedligeholdelse og installation er dog uændret.**

Det er vigtigt at opbevare denne manual til efterfølgende henvisninger. I tilfælde af videresalg, overdragelse eller flytning, skal man sørge for, at manualen følger produktet.

! Læs disse anvisninger nøje: Der er vigtige oplysninger om installation, anvendelse og sikkerhedsforholdsregler.

! Foretag ingen ændringer på produktets elektriske installationer

! Før apparatet installeres, kontrollér, at ingen komponenter er beskadiget. I modsat fald, ret henvendelse til forhandleren og udlad at fortsætte med installationen.

! Kontrollér produktets integritet, før installationen påbegyndes. I modsat fald, ret henvendelse til forhandleren og udlad at fortsætte med installationen.

**Bemærk:** Dele, der er markeret med symbolet "(\*)", er ekstraudstyr, der kun findes på visse modeller eller ikke medfølgende dele, som kan købes separat.



## 1. Advarsler

Pas på! Overhold nøje de følgende anvisninger:

-Før der foretages et hvilket som helst installationsindgreb, skal apparatets strømforsyning afbrydes.

Installation og vedligeholdelse skal udføres af en kvalificeret tekniker, i henhold til fabrikantens anvisninger og i overensstemmelse med sikkerhedslovene i kraft, i det land hvor maskinen anvendes. Medmindre andet er anført i brugsvejledningen, er det forbudt at reparere eller udskifte dele på

apparatet.

-Det er påkrævet, at apparatet tilsluttes med jordforbindelse.

-Strømforsyningskablet skal være tilstrækkeligt langt, til at apparatet kan tilsluttes el-nettet, når det er installeret i køkkenelementet.

-For at udføre installationen i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsforskrifter, skal der anvendes en godkendt flerpolet afbryder, der sikrer fuldstændig frakobling fra strømforsyningen, såfremt der opstår en tilstand af overspænding III og iht. til installationsanvisningerne.

-Der må ikke bruges stikdåser eller forlængerledninger.

-Når installationen er fuldført, må ingen af de elektriske komponenter være tilgængelige for brugeren.

Apparatet og dens tilgængelige dele opvarmes under brug. Pas på, ikke at berøre varmelegemerne.

- Pas på, at børn ikke leger med apparatet; hold børn på afstand og under opsyn, da de tilgængelige dele kan blive meget varme under brug.

- For personer, der bruger en hjerte-pacemaker eller andre aktive remedier, er det vigtigt at sikre sig, at denne stimulator er kompatibel med apparatet, før induktionsvarmepladen bruges.

.-Under og umiddelbart efter brug skal du undgå at røre ved apparatets varmelegemer.

-Undgå kontakt med klude eller andre brændbare materialer, før alle apparatets komponenter er tilstrækkeligt afkølede.

.-Anbring ikke brændbart materiale på apparatet eller i umiddelbar nærhed.

Ophedede fedtmidler eller olier er let antændelige. Overvåg stegningen af retter, der indeholder en stor mængde fedstof eller olie.

-Hvis overfladen er revnet, skal du straks slukke det for at undgå elektrisk stød.

- Apparatet er ikke beregnet til at blive sat i gang ved hjælp af et udvendigt tidsur eller af et adskilt fjernbetjeningsystem.

-Stegning med olie eller fedtstoffer på en kogeplade kan være farlig og forårsage antændelse, hvis den ikke udføres under opsyn.

Stegningen skal overvåges. Selv en hurtig stegning skal konstant overvåges.

Forsøg ALDRIG at slukke flammerne med vand. Sluk derimod for apparatet og kvæl flammerne, f.eks. ved brug af et låg, eller af et brandbekæmpelsestæppe.

Brandfare: Anbring ingen genstande på kogepladens overflader.

-Brug ikke damprensere til rengøring.

-Anbring ikke metalgenstande som fx. knive, gaffler, skeer eller låg på kogepladens overflade, da de risikerer at blive meget varme.

- Før apparatet tilsluttes strømforsyningen: Kontrollér dataskiltet (der sidder på apparatets nederste del) for at sikre, at spænding og styrke

stemmer overens med nettets specifikationer, og at forsyningsstikket er passende. I tvivlstilfælde, ret henvendelse til en kvalificeret elektriker.

### **Vigtigt:**

- Efter brug, skal kogepladen slukkes ved brug af den relevante betjeningsanordning, uden blot at stole på indikatoren for gryder.

- Undgå at væsker koger over ved at sænke varmen, når du koger eller opvarmer væsker.

- Varmelegemerne må ikke være tændt, uanset, om der er tomme gryder eller pander på dem, eller hvis der intet er.

- Sluk den pågældende varmezone, når stegningen er afsluttet.

Brug aldrig aluminiumfolie eller produkter emballeret med aluminium direkte til stegning. Aluminiumfolien risikerer at smelte og skade apparatet uopretteligt.

- Opvarm aldrig en dåse eller en blikdåse med madvarer uden at have åbnet den først: Den vil kunne eksplodere!

Denne advarsel gælder for alle de andre typer kogeplader.

Brug af en kraftig styrke, som Booster-funktionen er ikke egnet til opvarmning af visse væsker, som f.eks. olie til friturestegning. En overdreven varme risikerer at være farlig. I dette tilfælde, tilrådes det at anvende en mindre kraftig styrke.

Beholderne skal anbringes direkte på kogepladen, og centreret. Anbring aldrig

andre genstande mellem gryde og kogeplade.

- I tilfælde af meget høje temperaturer sænker apparatet automatisk effektniveauet på de pågældende kogezone.

Før et hvilket som helst rengørings- eller vedligeholdelsesindgreb, skal apparatets strømforsyning afbrydes ved at trække stikket ud, eller ved at frakoble boligens hovedafbryder

Til alle installations- og vedligeholdelsesindgreb anvend arbejdshandsker.

Apparatet må kun anvendes af børn, der er mindre end 8 år, eller af personer med nedsatte fysiske, sensoriske, eller mentale evner, eller som ikke har den nødvendige erfaring og kendskab til det, hvis de er under opsyn, eller såfremt de har modtaget de nødvendige anvisninger til sikker brug af apparatet, og har kendskab til de dermed forbundne risici. . Det er nødvendigt at holde øje med, at børn ikke leger med apparatet.

Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

Lokalet skal være udstyret med en passende udluftning, når emhætten anvendes samtidig med andre apparater, der drives af gas eller af andre brændstoffer.

Emhætten skal rengøres med hyppige mellemrum, både indvendigt og udvendigt (MINDST EN GANG OM MÅNEDEN). Overhold under alle omstændigheder de udtrykkelige

anvisninger i vedligeholdelsesvejledningen.

Manglende overholdelse af emhættens rengøringsforskrifter og af filternes udskiftning og rengøring medfører brandfare.

Det er strengt forbudt, at flambere retter.

Brug af åben ild er skadelig for filterne og kan medføre brand, og skal af denne grund under alle omstændigheder undgås.

Friturestegning skal udelukkende udføres under opsyn, for at undgå, at den overophedede olie antændes.

**PAS PÅ!** Når kogepladen er i brug, kan emhættens tilgængelige dele blive meget varme.

**Pas på!** Apparatet må ikke tilsluttes strømforsyningen, før installationen er helt fuldført.

Angående de anviste tekniske og sikkerhedsmæssige forholdsregler til udledning af røg, overhold nøje de lokale myndigheders forskrifter.

Den udsugede luft må ikke udsendes til en kanal, der anvendes til udledning af røg fra forbrændingsapparater, der drives af gas eller af andre brændstoffer.


Brug aldrig emhætten uden en korrekt monteret rist!

Brug kun de medfølgende fastspændingsskruer til produktet til installationen, eller – såfremt de ikke medfølger – indkøb den korrekte skruetype. Brug skruer af korrekt længde, som anført i vedligeholdelsesvejledningen.

Når emhætten og apparaterne, der er forsynet med en kraft, der er forskellig fra strøm, anvendes samtidig, skal rummets negative tryk ikke overskride de 4 Pa (4 x 10-5 bar).

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med Europaparlamentets og Rådets Direktiv 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) (Affald af elektrisk og elektronisk udstyr). Brugeren, der sørger for at bortskaffe dette produkt på korrekt måde, medvirker til at forebygge de potentielt negative indflydelser for miljø og sundhed.



Symbolet med skraldespanden , der er anført på produktet eller i den medfølgende dokumentation, angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, men derimod indsamles særskilt for derefter at bringe det til de dertil beregnede indsamlingspunkter til genbrug af elektriske og elektroniske udstyr. Produktet skal derfor bortskaffes i henhold til de lokale normer til indsamling af specielt affald. For yderligere oplysninger angående behandling, genvinding og genbrug af dette produkt, ret henvendelse til kommunens tekniske forvaltning, til genbrugsstationerne eller til butikken, der har solgt produktet.

Apparatet er designet, testet og produceret i overensstemmelse med de følgende normer:

- Sikkerhed: DS/EN/IEC 60335-1; DS/EN/IEC 60335-2-6, DS/EN/IEC 60335-2-31, DS/EN/IEC 62233.
- Ydelser: DS/EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; DS/EN/IEC 60704-1; DS/EN/IEC 60704-2-13; DS/EN/IEC 60704-3; ISO 3741; DS/EN 50564; IEC 62301.
- EMC: DS/EN 55014-1; CISPR 14-1; DS/EN 55014-2; CISPR 14-2; DS/EN/IEC 61000-3-3; DS/EN/IEC 61000-3-12. Forslag til en korrekt brug for at reducere miljøbelastningen: Når stegningen starter, tænd for emhætten på minimumhastighed, og lad den være tændt i nogle minutter også efter at stegningen er færdig. Øg hastigheden udelukkende hvis der er store røg- og dampmængder, og anvend booster-funktionen kun i de tilfælde hvor det er strengt nødvendigt. Udsift kulfilteret/kulfiltrene, når det er nødvendigt, for at sikre, at systemet til nedsættelse af lugt altid er effektivt. For at sikre fedtfilterets effektivitet, rengør det, hver gang det er nødvendigt. Anvend den største tilladelige kanalsystemdiameter, der er anført i manualen, for at optimere effektiviteten og minimere støjen.

## 2. Brug

### Brug af kogeplade


Stegning på induktionsplader baserer sig på det fysiske fænomen kaldt magnetisk induktion. Den grundlæggende systemegenskab består i, at energien overføres direkte fra varmegeneratoren til gryden.

#### Fordele:

Ved sammenligning med elektriske kogeplader, er en induktionsplade:

- **Mere sikker:** Lavere temperaturer på glasoverfladen.
- **Hurtigere:** Fødevarerne opvarmes på mindre tid.
- **Mere præcis:** Pladen reagerer øjeblikkeligt på din styring
- **Mere effektiv:** 90% af den opsugede energi forvandles til varme. Desuden, efter at have fjernet gryden fra pladen, afbrydes varmeoverførslen omgående, og det medvirker til at undgå unyttige varmeafledninger

### 2.1 Kogegrej til tilberedningen

Brug kun gryder, der er mærket med symbolet for 

#### Vigtigt:

For at undgå uoprettelige skader på pladens overflade, brug aldrig:

- beholdere, hvor bunden ikke er helt flad.
- metalbeholdere med emaljeret bund.
- beholdere med grov bund, for at undgå at ridse pladens overflade.
- Anbring desuden aldrig varme gryder eller pander på pladens kontrolpanel.

#### 2.1.1 Kogegrej, du allerede har

Stegning ved induktion anvender det magnetiske princip for at generere varme. Beholdere skal derfor indeholde jern. Det er muligt at kontrollere, om grydematerialet er magnetisk ved hjælp af en enkel magnet. Hvis magneten ikke tiltrækkes, er gryden ikke egnet til stegning ved induktion.

#### 2.1.2 Anbefalet diameter på kogegrejets bund

**VIGTIGT:** Hvis gryderne ikke er af korrekt størrelse, tændes kogezoneerne ikke.

Du kan finde grydens påkrævede minimumdiameter for hver enkel kogezone i afsnittet med tegninger i denne brugsanvisning.

## 2.2 Energibesparelse

For at opnå de bedste resultater tilrådes det at:

- Anvende pander og gryder med en bunddiameter, der svarer til kogezonens størrelse.
- Udelukkende anvende pander og gryder med flad bund.
- Lægge låg på gryden under stegningen, hvis det er muligt.
- Koge grøntsager, kartofler osv. med en lille mængde vand for at reducere kogetiden.
- Brug trykkogere, der reducerer både energiforbruget og tilberedningstiden yderligere.
- Anbringe gryden midt på den pågældende kogezone på pladen.

**Brug af sugeapparat** Udsugningssystemet kan enten bruges som udsugningsudgave, med udvendig udledning, eller med filtreringsfunktion med indvendig recirkulation.



### Udsugningsudgave

#### Fig.7

Dampene udledes udvendigt ved brug af en serie rørforbindelser (ikke medfølgende, købes separat), der fastgøres på den medfølgende koblingsflange.

Udtømningsrørets diameter skal svare til forbindelsesringens diameter:

- Med rektangulær udgang 222 x 89 mm
- med rund udgang Ø 150 mm (\*)

Der er yderligere oplysninger at finde på siden der omhandler udsugningsudgavens tilbehør, i den illustrerede del indeholdt i manualen.

#### Fig.7c

Produktet forbindes til rør og udtømningshuller på væggen med en diameter, der svarer til luftudgangen (koblingsflange). Brug af rør og udtømningshuller på væggen med en mindre diameter, medfører en nedsættelse af udsugningsydelse og en drastisk støjforøgelse.

Af denne grund påtages der intet ansvar i denne forbindelse.

- ! Anvend en kanal, der er så kort, som muligt.
- ! Anvend en kanal med det mindst tilladelige antal bøjninger (bøjningens maksimale vinkel: 90°).
- ! Undgå vigtige ændringer på kanalens snit



### Filtrerende udgave

#### Fig. 8

Den udsugede luft filtreres ved hjælp af de pågældende fedt- og lugtfiltere, før den sendes tilbage i rummet.

Produktet leveres med alle delene, der er nødvendige til en standardinstallation, med luftudgangen på frontdelen af køkkenelementets sokkel.

Indpakningen indeholder allerede fire sæt keramiske filtre med aktivt kul, der sikrer optimale ydelser. De keramiske filtre er innoverende, modulære kulfiltre, der er genvindelige (der henvises til denne manual i afsnittet Vedligeholdelse – Filtre med aktivt kul).

De kemisk-fysiske egenskaber gør det muligt at opnå en høj lugtopsuigningseffektivitet og en høj mekanisk modstandsevne.

Der er yderligere oplysninger at finde på siden der omhandler filtreringsudgavens tilbehør, i den illustrerede del indeholdt i manualen.

#### Fig. 13b

Kig på websiderne [www.elica.com](http://www.elica.com) og [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) for at se hele serien med de tilgængelige sæt, og for at gennemføre de forskellige installationer, både som filtrerings- og som udsugningsudgave.

### 3. Installation

Både den elektriske og den mekaniske del af installationen skal udføres af autoriserede teknikere.

Apparatet er designet til at blive indbygget i en 2-6 cm tyk bordplade i tilfælde af TOP-installation; og en 2,5-6 cm i tilfælde af FLUSH-installation.

Afstanden mellem kogepladen og væggen skal mindst være på 5 cm på forsiden, og mindst 4 cm på siden og på mindst 50 cm i forhold til de øverste overskabe .

**OBS. = De anbefalede afstande er vejledende: Når arealerne indrettes, henvises der til køkkenfabrikantens anvisninger.**



#### 3.1 Elektrisk tilslutning

Fig. 3

- Apparatet skal frakobles strømforsyningen
- Installationen skal udføres af en autoriseret tekniker med kendskab til de gældende forskrifter for installation og sikkerhed.
- Fabrikanten frasiger sig ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller ting forårsaget af manglende overholdelse af anvisningerne i dette afsnit.
- Strømforsyningskablet skal være tilstrækkeligt langt til, at kogepladen kan fjernes fra arbejdsfladen.
- Kontrollér, at den angivne spænding på dataskiltet nederst på apparatet svarer til spændingen i boligen, hvor den skal installeres.
- Anvend ikke forlængerledninger.
- Jordforbindelse er lovkrav.
- Jordforbindelseskablet skal være 2 cm længere i forhold til de andre kabler.
- Såfremt der ikke medfølger et strømforsyningskabel med apparatet, skal der anvendes et kabel med et ledertværsnit på min. 2,5 mm<sup>2</sup> for effektivitet på op til 7200 Watt, mens det for højere effektiviteter skal være på 4 mm<sup>2</sup>.
- Kablet må på intet punkt have en temperatur på 50°C over stuetemperaturen.

- Apparatet er beregnet til permanent tilslutning til el-nettet, og tilslutningen til el-nettet skal derfor gennemføres med en flerpolet afbryder iht. forskrifterne, der sikrer en fuldstændig frakobling fra strømforsyningen i en tilstand, der hører under kategorien overspænding III. Afbryderen skal være nemt tilgængelig, når installationen er fuldført.

**Pas på!** Før strømforsyningen tilsluttes igen for at tjekke, at apparatet fungerer på korrekt måde, skal det altid kontrolleres, at strømforsyningskablet er korrekt monteret.

**Pas på!** Udskiftning af kredsløbsforbindelseskablet må kun udføres af den autoriserede servicetekniker eller af en person med lignende kvalifikationer.

**Bemærk:** Produktet er forsynet med en Power Limitator funktion, der gør det muligt, at indstille en maksimal kw opslugningssøjle

Justeringen skal gennemføres når produktet forbindes til el-nettet, eller ved genforbindelse af selve el-nettet (inden for de næste 2 minutter). Til Power Limitation justeringen, henvises der til denne manual, under afsnittet "Drift".

### 3.2 Montering

Før installationen igangsættes:

- Når produktet er pakket ud, skal det kontrolleres, at der ikke er opstået skader under transporten. Hvis dette er tilfældet, skal du kontakte forhandleren eller vores Kundeservice, før installationen startes.
- •Kontrollér, om det købte produkt har en passende størrelse til det valgte installationssted.
- •I tab Kontrollér emballagen for at sikre, at der (pga. transporten) ikke befinder sig tilbehørsmaterialer (som fx poser med skruer, garantibevis osv.). Tag det i så fald ud og opbevar det.
- •I tab Kontrollér, om der findes en egnet stikkontakt i nærheden af installationsstedet.

**Forberedelse af køkkenelementet til indbygning:**

- Produktet må ikke installeres på kølekilder, opvaskemaskiner, komfurer, ovne, vaskemaskiner eller tørretumblere.
- Udfør først de nødvendige udskæringer i køkkenelementet, før kogepladen anbringes, og sørg omhyggeligt for at fjerne spåner og savsmuld.

**- For at optimere filtreringsinstallationen, tilrådes det at udføre en spalte i soklen, for at muliggøre isættelsen af en kommerciel rist.**

**VIGTIGT:** Anvend et monokomponent forseglingsmiddel (S),

- der er i stand til at modstå temperaturer op til 250° ;
- før installationen skal overfladerne, der skal klistres, rengøres grundigt, og alle stofferne, der risikerer at forringe klæbeevnen (f.eks.: Slipmidler, konserveringsmidler, fedtmidler, olier, pulvere, rester af gamle klæbemidler e.l.) fjernes;
- Klæbemidlet skal fordeles jævnt på hele rammens perimeter;
- Efter pålimning, lad klæbemidlet tørre i 24 timer ca.

**Fig. 1b**

**Pas på!** Hvis skrue og fastspændingsanordningerne ikke monteres i henhold til disse anvisninger, kan der være risiko for elektriske farer.

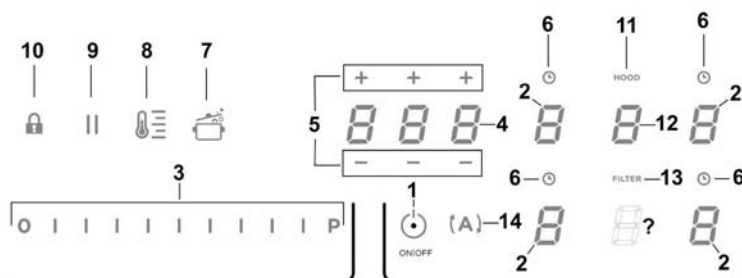
**Bemærk:** Til en korrekt installation af produktet, tilrådes det, at tape rørføringerne med et klæbemiddel med de følgende specifikationer::

- Elastisk film i blød PVC, med klæbemiddel baseret på akryl
- Det skal stemme overens med direktivet DIN DS/EN 60454
- Flamme hæmmende
- Udmærket modstandsevne over for aldring
- Modstandsevne over for temperatursvingninger
- Anvendeligt ved lave temperaturer.

## 4. Funktion

### Kontrolpanel

**Bemærk:** For at vælge styringerne skal du blot berøre (trykke på) de symboler, der viser de enkelte styringer.



### Taster / Display

1. **ON/OFF** (TIL/FRA) på kogeplader/emhætte
2. Valg af kogezone  
Kogezonens display
3. Øger/sænker Power Level (Effektniveau) og udsugningsstyrke  
Visning af Power Level (Effektniveau) og udsugningsstyrke
4. Aktivering af timer "STAND\_ALONE" ("INGEN VALGT")  
Display : Timer "STAND\_ALONE (INGEN VALGT)" / Timer kogezone
5. Øger/sænker tiden i timeren "STAND-ALONE" ("INGEN VALGT")/Timer for kogezone
6. Aktivering af timer for kogezone  
Indikator for timer for aktive kogezone (Timer Zone)
7. Aktivering af automatisk opvarmning (Automatic Heat Up)
8. Aktivering af Temperature Manager (Temperaturkontrol) (varmefunktion)
9. Pause
10. Key Lock (Tastblokering)
11. Indikator for aktiv udsugning  
Aktivering af indikator for filtermætning
12. Valg/aktivering af emhætte  
Sugeapparatets display  
Display for visning af mætningsgrad for aktivt kul-/keramik - Fedtfilter
13. Nulstil mætningsgrad for filtre
14. Aktivering af automatisk udsugningsfunktion

## BRUG AF KOGEPLADE



### Det skal du vide, før du starter:

Alle kogepladens funktioner er udtænkt med henblik på at overholde de strengeste sikkerhedsforskrifter.

Derfor:

• **Visse funktioner aktiveres ikke, eller også deaktiveres de automatisk, såfremt der ikke er nogen gryde på kogezone, eller hvis den er placeret forkert.**









• I andre tilfælde kan aktiverede funktioner blive deaktiveret automatisk efter nogle få sekunder, hvis den valgte funktion kræver en yderligere indstilling, som ikke er foretaget (fx: "Tænd for kogepladen" uden "Vælg kogezone" og "Driftstemperatur", eller "Lock-funktionen" eller "Timer-funktionen").

 **Giv agt!** I tilfælde (f.eks.) af langvarig brug, er det muligt at slukningen af kogezone ikke sker øjeblikkeligt, da den er under nedkøling; på kogezonernes display vises symbolet  for at angive denne nedkølingsfase.

Vent på, at displayet slukkes, før du nærmer dig kogezone.

### Kogezonens display

I displayet for den pågældende kogezone angives:

Kogezone tændt	
Power Level (Effektniveau)	
Residual Heat Indicator (Indikator for tilbageværende varme)	
Pot Detector (Grydedetektor)	
Funktionen Temperature Manager (Temperaturkontrol) er aktiv	
Funktionen "Lock" (Lås) er aktiveret	
Pausefunktion	
Funktionen Automatic Heat UP (Automatisk opvarmning)	

### Kogepladens specifikationer

#### ■ Safe Activation (Sikker aktivering)

Produktet aktiveres kun hvis der er kogevej på kogezone: Opvarmningsprocessen går ikke i gang eller afbrydes, hvis kogevej mangler eller flyttes.


#### ■ Pot Detector (Grydedetektor)

Produktet detekterer automatisk tilstedeværelse af gryder på kogezone.

#### ■ Safety Shut Down (Sikkerhedsslukning)

Af sikkerhedsgrunde har hver kogezone en maksimal driftstid, der er afhængig af det indstillede effektniveau.

#### ■ Residual Heat Indicator (Indikator for tilbageværende varme)


Hvis en eller flere kogezone slukkes, signaleres den tilbageværende varme med et særligt visuelt signal på displayet af den tilsvarende zone, ved brug af symbolet .

#### Drift

**Bemærk:** For at aktivere en hvilken som helst funktion, er det først nødvendigt at aktivere den ønskede zone.

#### ■ Tænding

Tryk (stryg) let på  (1) kogeplade/emhætte:

symbolet  tænder; fortsæt med at trykke, hvorefter alle tilgængelige funktioner bliver synlige et kort øjeblik. Herefter er kun de vigtigste aktive; de vil blive aktiverede og kan benyttes efterfølgende under brugen af apparatet.

#### VIKTIGT:

Alle tilgængelige funktioner vil være tændt med svagt lysende indikator. Farven bliver først inten, når funktionen aktiveres.

Tryk igen på  for at slukke

**Bemærk:** Denne funktion har forrang for alle andre.

#### ■ Valg af kogezone

Stryg (tryk) på det område i **Valg/Display (2)**, som svarer til den ønskede kogezone.

#### ■ Power Level (Effektniveau)

Pladen er udstyret med 9 effektniveauer  
Stryg med fingrene langs **Vælgerlinjen (3)**:  
mod højre, for at forøge effektniveauet;  
mod venstre, for at reducere effektniveauet;  
**Det indstillede effektniveau vises i området Valg/Display (2)**



### ■ **Power Booster (Effektbooster)**

Produktet er forsynet med et supplerende effektniveau (udover niveau **5**), der forbliver aktiv i 5 minutter, hvorefter effekten vender tilbage til det forrige niveau.

Stryg med fingrene langs **Vælgerlinjen (3)** (til efter niveau **5**), og aktivér Power Booster (Effektbooster)

Effektbooster-niveauret angives i området Valg/Display (2) med symbolet "F"

**Bemærk:** Kogezonerne foran har ikke timerstyret booster; i disse områder deaktiveres effektboosteren ved at stryge og føre fingeren langs **Vælgerlinjen (3)** for at mindske effektniveauet.

### ■ **Key Lock (Tastblokering)**


Tastblokeringen giver mulighed for at blokere pladens indstillinger, for at forebygge utilsigtet manipulation og lade de allerede indstillede funktioner være aktive.

#### **Aktivering:**

- Tryk på  (10)

#### **Gentag handlingen for at deaktivere.**


**Bemærk:** Hvis der trykkes på en af de andre funktioner, mens

tastblokeringen er aktiv, så blinker symbolet  for at angive, at funktionen er i brug og skal deaktiveres før kogepladen kan betjenes.

### ■ **Automatic Heat UP (Automatisk opvarmning)**

Funktionen Automatic Heat UP (Automatisk opvarmning) giver mulighed for hurtigere at oparbejde den ønskede effekt; med denne funktion har man den fordel, at tilberedningen er hurtigere, men uden risiko for at brænde maden, fordi temperaturen ikke overskrider det indstillede niveau. Denne funktion er disponibel for effektniveauerne 1 - 8.


#### **Aktivering:**

- I den tændte kogezone trykkes på  (7)
- I displayet (2) vises en "F", som blinker skiftevis med effektniveauet, som er indstillet for kogezone

Når effektniveauet øges for kogezone: Den automatiske opvarmningsfunktion forbliver aktiv med den nye indstillede temperatur.



Når effektniveauet sænkes for kogezone: Den automatiske opvarmningsfunktion slukker.

**Bemærk:** Hvis en anden kogezone vælges samtidigt, så


tænder symbolet  (7) igen med intensiv styrke, hvorefter det også er muligt at aktivere funktionen for denne zone; funktionen forbliver aktiv i den zone, hvor den allerede er aktivt, sådan som vist i displayet (2)


### ■ **Temperature Manager (Warming Function)**

(Temperaturkontrol) (Opvarmningsfunktion)  
Temperature Manager (Temperaturkontrol) er en kontrolfunktion, der gør det muligt at bibeholde varmen på en konstant temperatur, med et styrkeniveau, der er optimeret mellem; ideelt for at holde retterne, der allerede er tilberedt, varme. Funktionen Temperature Manager aktiveres ved

første tryk på tasten   
I displayet (2) for kogezone, hvor temperaturkontrollen er aktiv, vises symbolet 

**Bemærk:** Hvis en anden kogezone vælges samtidigt, så

tænder symbolet  (8) igen med intensiv styrke, hvorefter det også er muligt at aktivere funktionen for denne zone; funktionen forbliver aktiv i den zone, hvor den allerede er aktivt, sådan som vist i displayet (2)

- Tryk igen på  (8) for at deaktivere og slukke, indtil niveauet som vises i Display (2) er på "0".

**Bemærk:** Hvis Temperaturkontrollen (varmefunktion) er i funktion på flere kogezone, vælges først den ønskede zone først i Valg (2); funktionen kan også deaktiveres med **Vælgerlinjen (3)**, ved at bringe **Effektniveauet** til "0".


### ■ **Pause**

Funktionen Pause stiller enhver aktiv funktion på kogepladen i bero, og nulstiller tilberedningseffekten.

#### **Aktivering:**

- Tryk på "||" (9)
- "||" blinker i displayet (2)

#### **Inaktivisering af funktionen:**

- Tryk på  (9)  
**Vælgerlinjen (3)** tænder
- Tryk/stryg på **Vælgerlinjen (3)** for at deaktivere funktionen

**Bemærk:** Deaktiveringen genopretter tilstanden for kogepladen, som var aktiv før pausen. Kogepladen fortsætter med de indstillinger, som er valgt forinden.

**Bemærk:** Hvis **Pausefunktionen** ikke deaktiveres efter 10 minutter, slukker kogepladen automatisk.

**Bemærk:** **Pausefunktionen** har ingen effekt på udsugningsfunktionen

#### ■ **Timeren "STAND ALONE" (INGEN VALGT)**

Timerfunktionen er en nedtælling uafhængig af kogezoneerne (og af udsugningszonen).

Timeren aktiveres ved at trykke på **Zone/Display (4)**

Brug symbolerne **— + (5)** til at indstille tiden for funktionen **Timer**, som benyttes i **Zone/Display (4)**

**Bemærk:** Vent 10 sekunder, før der trykkes på andre kommandoer, og nedtællingen er begyndt.

Timerens format er **000**

- **0**. for timerne : kan indstilles fra 0 til 9

- **00** for minutterne : kan indstilles fra 0 til 59

I **Zone/Display (4)** vises den resterende tid; når nedtællingen er afsluttet, udsendes et lydsignal

**Bemærk:** Når der resterer mindre end 10 minutter af nedtællingen, så skifter displayet til dette format

- **0**. minutter

- **00** sekunder

med et fast lyspunkt

#### **Sådan slukkes timeren:**

• Vælg **Zone/Display (4)**

• Indstil varigheden for **Timer** til **000**, ved hjælp af

**— + (5)**

#### ■ **Timer kogezone**

Funktionen **Timer kogezone** er en nedtællingsfunktion, som kan indstilles, også samtidigt, for hver kogezone. Ved endt nedtælling slukker den valgte kogezone automatisk, og brugeren advares ved hjælp af et lydsignal.

#### **Aktivering af funktionen Timer kogezone**

• Stryk (tryk) på området **Valg/Display (2)** (effektniveau \*0)

• Tryk på **⌚ (6)** for den pågældende kogezone

• Brug symbolerne **— + (5)** til at indstille tiden for funktionen **Timer**, som benyttes i **Zone/Display (4)**;

under indstillingen blinker symbolet **⌚ (6)**

**Bemærk:** Vent 10 sekunder før der trykkes på andre kommandoer og timeren for kogezoneen er aktiveret.

**Bemærk:** Ved at trykke længe på **⌚ (6)**, nulstilles timeren for kogezoneen

#### **Hvis ønsket, kan proceduren gentages for flere kogezoneer.**

**Bemærk:** Der kan indstilles en forskellig timerværdi for hver kogezone; på displayet **(4)** vises nedtællingen for den valgte kogezone på det pågældende tidspunkt; hvis ingen zone er valgt, og man trykker på displayet **(4)**, så vises nedtællingen for timeren "STAND-ALONE" (INGEN VALGT).

**Nedtællingen vises i samme format som for timeren "STAND-ALONE" (INGEN VALGT)** (se afnittet herover om **Timer "STAND ALONE" (INGEN VALGT)**)

Når nedtællingen er afsluttet, så udsendes et lydsignal og kogezoneen slukker.

#### **Sådan slukkes timeren:**

• Vælg kogezoneen **(2)**

• Indstil varigheden for **Timer** til **000**, ved hjælp af **— + (5)**.

#### **Power Limitation (Effektbegrænsning)**

Funktionen **Power Limitation (Effektbegrænsning)** gør det muligt at indstille produktets drift og at begrænse den maksimale opugning..

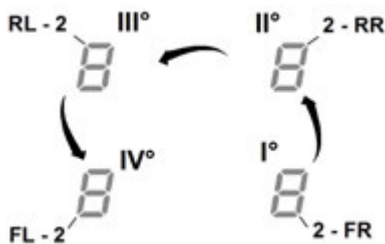
**Bemærk :** Justeringen foretages med slukket kogeplade, **uden** at trykke på tasten **■ ON/OFF (1)**, når kogepladen forbindes til netværket, eller når den genkobles til selve netværket, inden for de efterfølgende 2 minutter.

#### **For at indstille Power Limitation (Effektbegrænsning) :**

- tryk på **(A)**

(der blinker udelukkende i de første 2 minutter startende fra produktets forsyning)

- med **(A)** stadig trykket ned, tryk, en ad gangen, på alle områderne for **Valg / Display (2)** af kogezoneerne mod uret, startende fra den forreste højre del (FR)



- for hvert tryk, udsendes et kort akustisk signal

- efter at **alle Display (2) tasterne** er trykket ned, er det muligt at slippe tasten **(A)**

på dette tidspunkt:

- Viser **Displayet (2)** i **det bagerste venstre område (RL)** skiftevis symbolerne "C" og "0", der angiver, at det er muligt at foretage justeringen:

Vælg displayet **(2-RL)**

Bladr op eller ned i **Valgsøjlen (3)**, indtil Displayet viser symbolerne "C" og "8",

Displayet **(2-FL)** viser den aktuelle justering\*\*

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

2 = 3,1 KW

\*\*standardindstillingen er på 7,4 KW

### For at ændre Power Limitation (Effektbegrænsning) indstillingen

- tryk på **Displayet (2)** i **det forreste venstre område (FL)**

- bladr derefter op eller ned i **Valgsøjlen (3)**, for at indstille den nye justering

- for at gemme det indstillede valg, tryk på tasten **■ ON/OFF (1)** i 2 sekunder. Et langvarigt akustisk signal bekræfter, at justeringen lykkedes

## BRUG AF SUGEAPPARATET

### ■ **Tænding**

Tryk (stryg) let på ■ **ON/OFF (1)** kogeplade/emhætte:

symbolet  tænder;

fortsæt med at trykke, **hvorefter alle tilgængelige funktioner bliver synlige et kort øjeblik**. Herefter er kun de vigtigste aktive; de vil blive aktiverede og kan benyttes efterfølgende under brugen af apparatet.

### VIKTIGT:

Alle tilgængelige funktioner vil være tændt med svagt lysende indikator. Farven bliver først inten, når funktionen aktiveres.

Tryk igen på  for at slukke

**Bemærk:** Denne funktion har forrang for alle andre.

### ■ **Sådan tændes emhætten:**

Stryg (tryk) på **Vælgerzone (12)**, for at aktivere emhætten

### ■ **Udsugningshstighed (effekt):**

Udsugningen er udstyret med hastighedsniveauer (effekt).

Stryg med fingrene langs **Vælgerlinjen (3)**:

mod højre, for at forøge effektniveauet;

mod venstre, for at reducere effektniveauet;

Det indstillede effektniveau vises i området **Valg/Display (12)**

### ■ **Power Booster (Effektbooster)**

Produktet er udstyret med to ekstra effektniveauer (ud over niveau tre)

- **Power Booster (Effektbooster) 1** : tidsbegrænset til 15 min.
- **Power Booster (Effektbooster) 2** : tidsbegrænset til 5 min.

hvorefter effekten skifter til den niveau, som var indstillet forinden.

Stryg med fingrene langs **Vælgerlinjen (12)** (til efter niveau 3), og aktivér Power Booster (Effektbooster) 1  
Power Booster-niveauet 1 er angivet i området **Valg/Display (12)** ved at tallet "4" blinker

Stryg med fingrene langs **Vælgerlinjen (12)** (til efter niveau 3), og aktivér Power Booster (Effektbooster) 2  
Power Booster-niveauet 2 er angivet i området **Valg/Display (12)** ved at symbolet "P" blinker

### ■ **Automatisk drift**

Emhætten tænder med den bedst egnede hastighed, og tilrette udsugningskapaciteten til den maksimale stegeniveau, i brug på kogezoneerne.

Når kogezoneerne slukkes, så tilpasser emhætten udsugningshastigheden og sænker den gradvist, så damp- og lugtresten suges ud.

For at aktivere denne funktion:

Tryk på **(A)**(14)

**Gentag handlingen for at deaktivere.**

**Bemærk:** Hvis man under aktiv automatisk drift vælger **hastigheden fra 1 til 3 i Vælgerlinjen (3)**, så afbrydes den automatiske funktion; hvis man i stedet vælger **Power Booster (Effektbooster)** genoptages den automatiske funktion, indtil nedtællingen er afsluttet. I dette tidsrum blinker symbolet **(A)**.

### ■ **Indikator for filtermætning**

Emhætten signalerer når det er nødvendigt at udføre filtrens vedligeholdelse:

#### **Kul-/keramiske lugtfiltere**

"**FILTER**"(13) tænder

#### **Fedfilter**

"**FILTER**"(13) blinker

**Bemærk:** Denne funktion er som standard deaktiveret (se afsnittet "Aktivering af indikator for filtermætning")

### ■ **Nulstilling af filtermætning**


Når vedligeholdelsen af filtrene (fedt og/eller kul/keramisk) er afsluttet trykkes længe på "**FILTER**" (13) ;

"**FILTER**"(13) slukker og genstarter indikortællingen.

## ■ Aktivering af indikator for filtermætning

Denne indikator er sædvanligvis deaktiveret.

For at aktivere den, følg de nedenstående anvisninger:

- tænd for udsugningen ved hjælp af ;
- med slukket udsugningsmotor og kogeplader trykkes på **Vælgerzone (12)**
- tryk længe på **"HOOD"** (11) indtil **Displayet (12)** viser bogstaverne **"F"** – **"G"**, som blinker skiftevis
  - F** = Kul-/keramisk lugtfilter
  - G** = Fedtfilter

### Kul-/keramiske lugtfiltere

- Tryk på **Display (12)** når bogstavet **"F"** vises
- Tryk på **"FILTER"** (13) – lampen blinker
- Tryk igen længe på **"HOOD"** (11) for at **bekræfte aktivering af indikatoren for kul-/keramiske lugtfiltere**

### Fedtfilter

- Tryk på **Display (12)** når bogstavet **"G"** vises
- Tryk på **"FILTER"** (13) – lampen lyser fast
- Tryk igen længe på **"HOOD"** (11) for at **bekræfte aktiveringen af indikatoren for filtermætningsgraden**

### Bordemhætten kan bruges i kombination med et Window sensorsæt (ikke leveret af fabrikanten)

Ved installation af Window sensorsættet stopper udsugning af luft (kun hvis den fungerer i den SUGENDE tilstand) hver gang anordningen registrerer lukning af vinduet, hvorpå sættet er monteret, i lokalet med bordemhætten.

Det anbefales at sættet KIT FDS — 100 Elektrotechnik

Schabus, købes hos de autoriserede forhandlere

Elektrotechnik Schabus eller direkte fra internetsiden

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

- Sættets elektriske forbindelse til bordemhætten skal

udføres af en kvalificeret autoriseret elinstallatør.

- Bordemhættens fabrikant fralægger sig ethvert ansvar

for eventuelle fejl, skader eller brande forårsaget af

defekter og/eller fejlfunktioner og/eller forkert installation

af sættet.

#### 4.1 Effekttabel

Effektniveau		Tilberedningstype	Anvendelse af niveauet (Angivelsen supplerer dine egne erfaringer og tilberedningsvaner)
Maks. effekt	Boost	Hurtig opvarmning	Ideel til at bringe fødevarens temperatur hurtigt op, til kogepunktet hvis det er vand, eller hurtig opvarmning af fedtstoffer til tilberedningen
	8-9	Stege - Koge	Ideel til at brune kød, igangsætte en tilberedning, friturestege frysevarer, hurtig opvarmning
Høj effekt	7-8	Brune – stege – koge - grille	Ideel til at stege, vedligeholde kogning, tilberede og grille (i kort tid, 5-10 minutter).
	6-7	Brune – tilberede – stuvning – stege - grille	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture leggere, cuocere e grigliare (per media durata, 10-20 minuti), preriscaldare accessori
Mellemhøj effekt	4-5	Tilberede – stuvning – stege - grille	Ideel til stuvning, vedligeholde kogning på lavt niveau, tilberede (i længere tid). Indkogning af pasta, risotto, sauce o.l.
	3-4	Tilberede – svag kogning - indkogning	Ideel til tilberedning af længere varighed (ris, saucer, grydestege, fisk), når tilberedningen foregår i væske (fx vand, vin, suppe, mælk), indkogning af pasta
	2-3	Tilberede – svag kogning - indkogning	Ideel til længerevarende tilberedning (mængde mindre end en liter: ris, saucer, grydestege, fisk), når tilberedningen foregår i væske (fx vand, vin, suppe, mælk)
Lav effekt	1-2	Smelte – optø – holde varme - indkogning	Ideel til at smelte smør, forsigtig smeltning af chokolade, optøning af små fødevarer
	1	Smelte – optø – holde varme - indkogning	Ideel til at holde madvarer varme i små portioner lige efter tilberedningen eller holde serveringsklare retter varme samt til indkogning af risotto
OFF	Effekt nul	Afsætningsflade	Kogepladen er i stand-by eller slukket (mulighed for restvarme efter tilberedning, som signaleres med H-L-O)

## 4.2 Tilberedningstabel

Fødevarer type	Retter eller tilberedningstype	Effektniveau og tilberedningens faser			
		Første fase	Effekt	Anden fase	Effekt
Pasta, ris	Frisk pasta	Opvarmning af vandet	Booster-9	Kogning af pasta og opretholdelse af kogepunktet	7-8
	Frisk pasta	Opvarmning af vandet	Booster-9	Kogning af pasta og opretholdelse af kogepunktet	7-8
	Kogt ris	Opvarmning af vandet	Booster-9	Kogning af pasta og opretholdelse af kogepunktet	5-6
	Risotto	Sautering og opvarmning af ris	7-8	Tilberedning	4-5
Grøntsager	Kogte	Opvarmning af vandet	Booster-9	Kogning	6-7
	Stegte	Opvarmning af olien	9	Stegning	8-9
	Friturestegte	Opvarmning af tilbehøret	7-8	Tilberedning	6-7
	Stuede	Opvarmning af tilbehøret	7-8	Tilberedning	3-4
	Dybtstegte	Opvarmning af tilbehøret	7-8	Tilberedning til gyldne	7-8
Kødvarer	Steg	Bruning af kødet i olie (hvis med smør, niveau 6)	7-8	Tilberedning	3-4
	Grillet	Foropvarmning af panden	7-8	Grillning på begge sider	7-8
	Grydesteg	Bruning i olie (hvis med smør, niveau 6)	7-8	Tilberedning	4-5
	Stuvning	Bruning i olie (hvis med smør, niveau 6)	7-8	Tilberedning	3-4
Fisk	Grillet	Foropvarmning af panden	7-8	Tilberedning	7-8
	Stuvning	Bruning i olie (hvis med smør, niveau 6)	7-8	Tilberedning	3-4
	Stegt i olie	Opvarmning af olie eller fedtstof	8-9	Stegning	7-8
Æg	Spejlede	Opvarmning af panden med smør eller fedtstof	6	Tilberedning	6-7
	Omelet	Opvarmning af panden med smør eller fedtstof	6	Tilberedning	5-6
	Blødkogt/hårdkogt	Opvarmning af vandet	Booster-9	Tilberedning	5-6
	Pandekage	Opvarmning af panden med smør	6	Tilberedning	6-7
Saucer	Tomat	Bruning med olie (hvis med smør, niveau 6)	6-7	Tilberedning	3-4
	Ragout	Bruning med olie (hvis med smør, niveau 6)	6-7	Tilberedning	3-4
	Besciamel	Tilberedning af grundingsredier (smeltning af smør og mel)	5-6	Bringes til let opkogning	3-4
Desserter, cremer	Kagecreme	Bringer mælken i kog	4-5	Vedholder let kogning	4-5
	Budding	Bringer mælken i kog	4-5	Vedholder let kogning	2-3
	Ris i mælk	Opvarmer mælk	5-6	Vedholder let kogning	2-3

## 5. Vedligeholdelse

### Vedligeholdelse af kogeplan

Pas på! Før der udføres nogen form for rengøring eller vedligeholdelse, skal det tilsikres, at kogezoneerne er slukkede, og at varmeadvarselampen ikke længere er synlig.

#### 5.1 Rengøring

Kogepladen skal rengøres efter hver anvendelse.

##### **Vigtigt:**

Undgå brug af ætsende svampe og af skuresvampe. Deres brug risikerer med tiden at beskadige glasset.

Brug ikke irriterende kemiske rengøringsmidler, som fx spray til ovnrens eller pletfjernere.

Efter hver brug skal kogepladen køle af, og herefter rengøres for at fjerne fastbrændte rester eller pletter fra madrester.

Sukker og fødevarer med højt sukkerindhold skader kogepladen og skal straks fjernes.

Salt, sukker og sand vil kunne ridse glasoverfladen.

Brug en blød klud, køkkenrulle eller specifikke produkter til rengøring af induktionsplader (følg fabrikantens anvisninger).

**DU MÅ ALDRIG BRUGE DAMPRENERE!!!**

##### **Vigtigt:**

Ved tilfældige og store udslip af væsker fra gryderne, er det muligt at gribe ind ved brug af udtømningsventilen, der sidder på produktets nedre del, for at fjerne alle rester og udføre en rengøring med den maksimale hygiejniske sikkerhed.

**Fig. 16**

Til en dybere og mere grundig rengøring, er det muligt fuldstændigt at fjerne det nedre kar.

**Fig. 18a - 18b**

### Vedligeholdelse af sugeapparat

#### Rengøring

Til rengøringen anvend **UDELUKKENDE** en fugtig klud med flydende neutrale rengøringsmidler. **UNDGÅ BRUG AF REDSKABER ELLER INSTRUMENTER TIL RENGØRINGEN!**

Undgå brug af produkter, der indeholder slibemidler.

**UNDGÅ BRUG AF SPRIT!**

#### Fedtfilter

**Tilbageholder fedtpartiklerne, der stammer fra stegen.**

Filteret skal rengøres en gang om måneden (eller når signaleringssystemet for filtermætning angiver behovet), ved brug af milde vaskemidler, manuelt eller i opvaskemaskine ved lav temperatur og med kort opvaskecyklus.

Ved vask i opvaskemaskine, risikerer fedtfilteret at blive misfarvet, men dette vil ikke have negativ indflydelse på dets filtrerende egenskaber.

**Fig. 15**

#### Filtre med aktivt kul

**(Kun til filtrerende version)**

Opfanger lugt fra madlavning

Produktet er forsynet med fire filterbatterier, der tilbageholder lugten takket være det aktive kul. Det aktive kul er indbygget i en keramisk struktur, der gør det muligt at opfange fuldstændigt og uden besvær urenhederne, ved at danne en høj opsnagningsflade. Mætningen af de keramiske filtre med aktivt kul sker efter en mere eller mindre langvarig brug, og er afhængig af køkkentypen og af regelmæssigheden af fedtfilterets rengøring. Disse filtre, der tilbageholder lugten, kan ikke regenereres og skal udskiftes, når kontrollampen tænder.

**Fig. 17 – 17a – 17b – 17c**



## 5.2 Fejlfinding

FEJLKODE	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAGER	UDBEDRING AF FEJL
E2	Kontrolpanelet slukker ved for høje temperaturer	De elektroniske deles indvendige temperatur er for høj	Vent til kogepladen er kølet af, før den bruges igen
E3	Uegnet beholder	Tab af magnetiske egenskaber	Fjern gryden
E5	Kommunikationsproblemer mellem brugerens grænseflade og induktionsmodulet	Der kommer ikke strøm til modulet; Strømforsyningskablet er ikke tilsluttet rigtigt, eller også er kablet defekt	Frakobl kogepladen fra strømforsyningen og kontrollér forbindelsen
<b>Til alle de andre fejlsignaleringer ( E ... U ... C ... )</b>	Kontakt teknisk service og meddel fejlkoden		

## 5.3 Serviceafdeling

Før du kontakter serviceafdelingen.

1. Kontrollér, om det er muligt at løse problemet på egen hånd, ifølge oplysningerne under "Fejlfinding".
2. Sluk apparatet og tænd det igen for at se, om fejlen er rettet.

**Hvis problemet efter de ovenfor anført eftersyn vedvarer, skal du kontakte din nærmeste serviceafdeling.**

**Noudata tässä ohjekirjassa annettuja käyttöohjeita huolellisesti.** Valmistaja ei vastaa ohjekirjassa annettujen ohjeiden noudattamatta jättämisestä aiheutuneista haitoista, vahingoista tai tulipaloista. Laite on tarkoitettu ainoastaan elintarvikkeiden kypsentämiseen kotitaloudessa. Mikä tahansa muu käyttö on kielletty (esimerkiksi huoneen lämmittäminen). Valmistaja ei vastaa vääärstä tai ohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.

**Tuote saattaa olla ulkonäöltään erilainen kuin**

**käyttöohjeen kuvissa näkyvä malli. Käyttöohjeet, asennus ja huolto ovat kuitenkin muuttumattomat.**

On tärkeää säilyttää ohjekirja tulevaa tarvetta varten.

Mikäli laite myydään tai siirretään uudelle omistajalle tai jos laitteen käyttäjä muuttua, on varmistettava että käyttöohje jää uuden käyttäjän saataville.

! Lue käyttöohjeet huolellisesti: ne sisältävät tärkeää tietoa laitteen asennuksesta, käytöstä ja turvallisuudesta.

! Älä tee muutoksia laitteen sähköliitäntöihin

! Tarkista ennen laitteen asennusta, että kaikki osat ovat vahingoittumattomia. Jos laitteessa on viallisia osia, ota yhteys jälleenmyyjään ja keskeytä asennus.

! Tarkista tuotteen eheys ennen kuin ryhdyt asennukseen. Jos laitteessa on viallisia osia, ota yhteys jälleenmyyjään ja keskeytä asennus.

**Huomautus:** Symbolilla “(\*)” merkityt tarvikkeet ovat vain joissakin malleissa mukana olevia lisävarusteita tai tarvikkeita, jotka on ostettava erikseen.



## 1. Varoituksia

**Varoitus!** Noudata huolellisesti seuraavia ohjeita:

- Laite tulee kytkeä irti sähköverkosta ennen minkään asennustoimenpiteen aloittamista.

- Asennuksen tai huollon saa suorittaa vain ammattitaitoinen asentaja valmistajan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten turvallisuusmääräysten mukaisesti. Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei ohjekirjassa nimenomaan neuvota tekemään niin.

- Laitteen maadoitus on lakisääteinen.

- Virtajohdon on oltava riittävän pitkä, jotta kalusteeseen asennetun laitteen voi kytkeä sähköverkkoon.

- Asennus on voimassa olevien turvallisuusmääräysten mukainen vain, jos järjestelmässä on määräysten mukainen moninapainen verkkokytin, jolla varmistetaan että laite on täysin irrallaan sähköverkosta ylijännite III tilanteessa, asennusmääräysten mukaisesti.

- Älä käytä soviteosia tai jatkojohtoja.

- Kun asennus on tehty, sähköosat eivät saa enää olla käyttäjän ulottuvilla.

- Laite ja sen kosketettavissa olevat osat tulevat kuumiksi käytön aikana. Varo koskemasta kuumeneviin osiin.

- On varottava, etteivät lapset pääse leikkimään laitteella. Lapset on paras pitää turvallisen välimatkan päässä, sillä laitteen kosketettavissa olevat osat voivat tulla hyvin kuumiksi käytön aikana.

- Sydämen tahdistimien tai muiden samankaltaisten laitteiden käyttäjien on tarkistettava keittoalueen ja tahdistimen toimintojen yhteensopivuus ennen induktio-keittoalueen käyttöönottoa.

- Älä koske laitteen lämpövastuksiin käytön aikana tai sen jälkeen.

- Vältä kosketusta pyyhkeiden tai muiden tulenarkojen materiaalien kanssa, kunnes kaikki laitteen osat ovat jäähtyneet.

- Älä laita laitteen päälle tai sen läheisyyteen tulenarkoja materiaaleja.

- Ylikuumentunut rasva tai öljy syttyy helposti palamaan. Valvo kypsymistä, jos ruoka sisältää paljon rasvaa tai öljyä.

Jos pinnalla esiintyy halkeama, sammuta

laite estääksesi sähköiskujen syntyminen mahdollisuutta.

- Laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjauksen kanssa.

- Rasvassa tai öljyssä kypsentäminen keittotasolla ilman valvontaa voi olla vaarallista ja se voi aiheuttaa tulipalovaaran.

- Älä jätä keittotasoa toimimaan ilman valvontaa. Nopeaa kypsennystä on valvottava koko ajan.

- ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä. Kytke sen sijaan laite irti sähköverkosta ja peitä liekit esimerkiksi kannella tai sammutushuovalla. Tulipalovaara: älä jätä esineitä keittotasojen päälle.

- Älä käytä höyrypesuria.

- Älä laita keittotasolle metalliesineitä kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, koska ne voivat kuumentua.

- Ennen kuin laitemalli kytketään sähköverkkoon: tarkista tuotekilvestä (joka sijaitsee laitteen alaosassa), että sähköverkon jännite ja teho soveltuvat laitteeseen sekä varmista liitäntäpistorasian soveltuvuus. Epäselvissä tapauksissa ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan.

### **Tärkeää:**

- Kytke keittotasoa pois päältä käytön jälkeen sen omasta kytkimestä. Älä luota puuttuvista kattiloista kertoviin merkkivaloihin.

- Vältä nesteiden ylikiehumista, kun keität

tai lämmität nesteitä, alenna lämpöä.

- Älä jätä keittotasoa päälle käyttämättömänä, älä myöskään jätä tyhjiä keittoastioita kuumalle keittotasolle.

- Kun olet lopettanut keittotason käytön, sammuta vastaava alue.

- Älä käytä kypsentämiseen alumiinifoliota, äläkä koskaan laske alumiinifolioon pakattuja tuotteita suoraan keittotasolle. Alumiinin sulaminen aiheuttaisi sille korjaamattoman vahingon.

- Älä koskaan lämmitä ruokaa sisältävää suljettua peltitölkkiä tai säilykepurkkia: se voi räjähtää!

Tämä varoitus koskee kaikkia keittotasomalleja.

- Korkea tehon käyttö kuten Booster – toiminto ei sovellu joidenkin nesteiden kuumentamiseen kuten käristyksessä käytettävään öljyyn. Liiallinen kuumuus voi olla vaarallinen. Näissä tapauksissa on suositeltavaa käyttää pienempää tehoa.

- Keittoastiat tulee asettaa keittotasolle ja niiden on oltava tason keskellä. Älä missään tapauksessa aseta muita esineitä kattilan ja keittotason väliin.

- Korkeissa lämpötiloissa laite vähentää automaattisesti keittoalueiden tehoa.

Ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista, kytke laite irti sähköverkosta irrottamalla pistoke tai kytkemällä huoneiston pääkatkaisin pois päältä.

Kaikkien asennukseen ja huoltoon liittyvien toimenpiteiden aikana suoja

kädet työkäsineillä.

Laitteen käyttö on sallittu vähintään 8-vuotiaille lapsille ja sellaisille henkilöille, joiden fyysinen, aisteihin liittyvä tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä sillä ehdolla, että heitä valvotaan ja opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön liittyen ja että he tuntevat sen käyttöön liittyvät vaarat.

Lapsia on valvottava sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella.

Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja huoltoa ilman valvontaa.

Kun liesituuletinta käytetään samanaikaisesti muiden kaasua tai muita polttoaineita käyttävien laitteiden kanssa, huoneessa on oltava riittävä tuuletus.

Liesituuletin tulee puhdistaa usein sekä sisä- että ulkopuolelta (**VÄHINTÄÄN KERRAN VUODESSA**), noudattamalla joka tapauksessa käyttöohjeessa nimenomaisesti annettuja aikoja.

Liesituulettimen puhdistukseen ja vaihtoon sekä suodattimien puhdistukseen kuuluvien määräysten noudattamatta jättäminen aiheuttaa tulipalovaaran.

On ehdottomasti kiellettyä liekittää ruokia.

Avotulen käyttö on vahingollista suodattimille ja voi aiheuttaa tulipaloja. Näin ollen sen käyttöä on vältettävä joka tapauksessa.

Paistaminen on suoritettava yksinomaan valvonnan alla, jotta voidaan välttää ylikuumentuneen öljyn syttymistä palamaan.

**VAROITUS:** Kun keittotaso toimii, liesituulettimen osat voivat tulla kuumiksi.

**Varoitus!** Älä kytke laitetta sähköverkkoon ennen kuin asennus on suoritettu loppuun.

Mitä sovellettaviin teknisiin turvallisuusmääräyksiin tulee, noudata paikallisten pätevien viranomaisten antamia määräyksiä.

Imettyä ilmaa ei saa ohjata kanavaan, jota käytetään kaasua tai muita polttoaineita käyttävien laitteiden savujen poistoon.

Älä koskaan käytä liesituuletinta jos ritilää ei ole asennettu oikein!


Käytä pelkkiä tuotteen mukana tulevia kiinnitysruuveja, tai jos ne eivät kuulu toimitukseen, hanki kooltaan oikeat ruuvit. Käytä pituudeltaan oikean kokoisia ruuveja, jotka on osoitettu asennusohjeessa.

Kun liesituuletinta ja muuta kuin sähköenergiaan käytäviä laitteita käytetään samanaikaisesti, huoneessa syntyvä negatiivinen paine ei saa ylittää 4 Pa:ta ( $4 \times 10^{-5}$  bar).

Tämä laite on merkitty EU:n Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) -direktiivin 2012/19/EY mukaisesti. Käyttäjä osallistuu mahdollisten terveydelle ja ympäristölle haitallisten seurausten ehkäisemiseen hävittäessään laitteen asianmukaisella tavalla.

**Laitteessa tai sen mukana tulevissa asiakirjoissa oleva**



merkki  osoittaa, että kyseinen laite ei kuulu talousjätteisiin, vaan se on varta vasten toimitettava sähkö- ja elektroniikkalaiteromun keräyspisteeseen kierräystä varten. Hävitä laite noudattamalla paikkakuntasi jätehuoltoa koskevia säädotuksia. Halutessasi lisätietoja laitteen keräyksestä, käsittelystä ja kierrätyksestä ota yhteys paikkakuntasi

jätehuoltoon, talousjätteiden keräyspisteeseen tai liikkeeseen josta laite on hankittu.

Laite on suunniteltu, testattu ja valmistettu noudattamalla seuraavia standardeja:

- Turvallisuus: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Suorituskyky: 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. Neuvoja tuotteen oikeaan käyttöön ympäristövaikutuksen vähentämiseksi: Kun aloitat ruokien kypsennyksen, käynnistä liesituuletin miniminopeudelle ja jätä se päälle myös muutama minuutti kypsennyksen jälkeen. Lisää nopeutta vain kun paikalla on suuri määrä savua ja höyryä, käyttämällä booster-toimintoa vain ääritapauksissa. Hajujen vähennysjärjestelmän tehokkuuden säilyttämiseksi, vaihda tarvittaessa hiilisuodatin/suodattimet. Säilyttääksesi rasvasuodatiinta tehokkaana, puhdista se tarpeen vaatiessa. Tehokkuuden ja melutason vähentämiseksi, käytä tässä ohjekirjassa osoitettua kanavoinnille tarkoitettua maksimaalista halkaisijaa.

## 2. Käyttö

### Keittotason käyttö

Induktioperiaate perustuu fyysiseen magneettivuon tiheysilmioon. Pääasiallisesti tämä ilmiö mahdollistaa lämmittävän energian suoran siirtymisen generaattorista keittoastiaan.

#### Edut:

Sähköliesiin verrattuna induktiotaso on:

- **Turvallisempi:** lasipinnan lämpötila on alhaisempi.
- **Nopeampi:** ruokien lämmitysajat ovat lyhyemmät.
- **Tarkempi:** taso reagoi välittömästi annettuihin ohjauksiin
- **Tehokkaampi:** 90% saadusta energiasta muuttuu lämmöksi. Lisäksi kun kattila on poistettu tasolta, lämmön siirto keskeytyy välittömästi estäen turhaa lämmönhukkaa.

### 2.1 Keittoastiat



Käytä vain kattiloita, joissa on  merkki

#### Tärkeää:

Keittotason vahingoittamisen estämiseksi, älä käytä:

- keittoastioita, joiden pohja on epätasainen.
- metallisia keittoastioita, joiden pohja on emaloitu.
- keittoastioita, joiden pohja on naarmuuntunut, näin keittotason pinta ei naarmuunnu.
- älä koskaan laita kuumia kattiloita tai pannuja keittotason käyttöpaneelin päälle.

#### 2.1.1 Entisten kattiloiden tarkistaminen

Induktioperiaate käyttää hyväksi magnetismin lämmöntuottamiseen. Siksi keittoastioiden valmistusmateriaalien tulee sisältää rautaa. Pienellä magneetilla voit helposti tarkistaa onko keittoastiasi magnetoituva. Kattilat eivät ole sopivia, ellei magneetti havaitse niitä.

#### 2.1.2 Keittoastian pohjan suositeltavat läpimitat

**TÄRKEÄÄ :** Keittoalueet eivät kytkedy toimintaan, jos kattilat eivät ole oikean kokoisia

Tarkista keittoalueeseen sopivan kattilan minimi läpimitat tämän ohjekirjan kuvista.

### 2.2 Energiansäästö

Parhaan tuloksen saavuttamiseksi on suositeltavaa:

- Käyttää kattiloita ja pannuja, joiden pohjan läpimitat on sama kuin keittoalueen läpimitat.
- Käyttää vain tasapohjaisia kattiloita ja pannuja.
- Peittää kattila kannella kypsennyksen ajaksi, jos mahdollista
- Keittää kasvikset, perunat yms. pienessä vesimäärässä keittoajan lyhentämiseksi.
- Käyttää painekattilaa, se alentaa energian kulutusta ja lyhentää kypsennysaikaa
- Asettaa keittoastia tasoon merkityn keittoalueen keskelle.

**Imurin käyttö** Imurijärjestelmää voidaan käyttää imevänä mallina, joka poistaa imetyn ilman ulos tai suodattavana ilmankiertojärjestelmänä.



### Imurimalli

#### Kuva 7

Höyryt poistetaan ulos putkistosarjan kautta (hankittava erikseen), joka kiinnitetään varustuksiin kuuluvaa liitoslaippaan.

Poistoputken halkaisijan tulee olla kooltaan vähintään liitäntäputken liitosrenkaan halkaisijan kokoinen:

- jos kyseessä on suorakulmainen ulostulo 222 x 89 mm
- jos kyseessä on pyöreä ulostulo Ø 150 mm (\*)

Lisätietoja varten, ks. imurimallin lisävarusteita koskeva sivu tämän ohjekirjan kuvitetussa osassa.

#### Kuva 7c

Liitä tuote putkiin ja seinässä oleviin poistoaukkoihin, joiden halkaisija vastaa ilman ulostuloa (liitoslaippa).

Jos käytetään halkaisijaltaan pienempiä putkia ja seinässä olevia poistoaukkoja, imukyky heikkenee ja melu lisääntyy huomattavasti.

Näin ollen kaikki siihen liittyvä vastuu hylätään.

! Käytä mahdollisimman lyhyttä putkea.

! Käytä putkea jossa on mahdollisimman vähän käänteitä (käänteen maksimi kulma: 90°).

! Vältä äkillisiä muutoksia putken halkaisijassa.



### Suodattava malli

#### Kuva 8

Imetty ilma suodatetaan tarkoituksenmukaisia rasvasuodattimia ja hajusuodattimia käyttämällä ennen kuin ne ohjataan takaisin huoneeseen.

Tuote toimitetaan kaikilla tarvittavilla varusteilla vakioasennusta varten ilman ulostulo edessä kalusteen jalkalistassa.

Pakkaus sisältää lisäksi neljä äärimmäisen tehokasta keraamista suodatinryhmää aktiivihiihillä. Keraamiset suodattimet ovat regeneroituvia modulaarisia hiilisuođattimia (tutustu tämän ohjekirjan osaan Huolto - Aktiivihiiლისuođattimet).

Kemiallisten ja fyysisten ominaisuuksien ansiosta hajut absorboidaan tehokkaasti ja korkea mekaaninen kestävyys saadaan.

Lisätietoja varten, ks. suodattavan mallin lisävarusteita koskeva sivu (tämän ohjekirjan kuvitetussa osassa).

#### Kuvat 13b

Tutustu sivustoihin [www.elica.com](http://www.elica.com) ja

[www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) nähdäksesi saatavana olevien sarjojen täydellisen malliston asennusten suorittamiseksi sekä suodattavassa että imurimallissa.

### 3. Asennus

Sähkö- ja mekaanisen asennuksen saa tehdä ainoastaan asiantunteva henkilö.

Keittotaso on valmistettu asennettavaksi työtasoon, paksuus 2-6 cm jos kyseessä on TOP-asennus; 2,5-6 cm jos kyseessä on FLUSH-asennus.

Keittotason ja seinän välinen vähimmäisetäisyys on 5 cm edestä, vähintään 4 cm sivuilta ja vähintään 50 cm päällä olevista hyllyistä.

**HUOM. = Osoitetut etäisyydet ovat suuntaa-antavia: tilojen suunnittelussa on noudatettava keittiökalusteiden valmistajan antamia ohjeita.**



#### 3.1 Sähköliitäntä

##### Kuva 3

- Kytke laite irti sähköverkosta
  - Laitteen asennuksen saa suorittaa ainoastaan ammattitaitoinen sähköasentaja, joka tuntee voimassa olevat asennusta ja turvallisuutta koskevat määräykset.
  - Valmistaja ei vastaa minkäänlaisista ihmisille, eläimille tai omaisuudelle aiheutuneista vahingoista, jos vahinko on syntynyt näiden määräysten noudattamisen laiminlyönnin vuoksi.
  - Virtajohtoon on oltava riittävän pitkä, jotta keittotaso voidaan poistaa työtasolta
  - Varmista, että laitteen pohjassa olevaan arvokilpeen merkitty jännite vastaa asuntesi jännitettä.
  - Älä käytä jatkojohtoja.
  - Laitteen maadoitus on lakisääteinen
  - Maadoitusjohtoon on oltava 2 cm muita johtoja pidempi
  - Mikäli kodinkoneen mukana ei ole toimitettu kaapelia, käytä kaapelia, jonka poikkileikkaus on vähintään 2,5 mm<sup>2</sup> tehoille 7200 Watt. Tämän ylittävillä tehoilla vähintään 4 mm<sup>2</sup>.
  - Kaapelin lämpötila ei saa ylittää missään kohdassa 50°C ympäristön lämpötilaa.
  - Laite on tarkoitettu kytkettäväksi pysyvästi sähköverkkoon. Tämän vuoksi suoritetaan kytkentä kiinteään verkkoon sääntömääräisen yleiskatkaisimen kautta, joka takaa täydellisen irtikytkennän ylijänniteluokassa III ja varmista, että se on helpopääsyisessä paikassa asennuksen jälkeen.
  - Varoitukset!** Tarkista aina, että verkkojohto on asennettu oikealla tavalla ennen kuin yhdistät laitteen sähköverkkoon ja tarkista että se toimii oikein.
  - Varoitus!** Yhdyskaapelin voi vaihtaa ainoastaan valtuutettu asentaja tai henkilö, jolla on vastaava koulutus.
  - Huomautus :** tuote on varustettu Power Limitator -toiminnolla, jonka avulla kw:n maksimaalinen absorbointiraja voidaan asettaa
- Asetus on tehtävä kun tuote kytketään sähköverkkoon tai pois sähköverkosta (2 seuraavan minuutin sisällä). **Power Limitationin asetussarjaa varten, tutustu tämän ohjekirjan osaan Toiminta.**

### 3.2 Asennus

#### Ennen asennuksen aloittamista:

- Kun laite on purettu pakkauksesta tarkista, että se ei ole vahingoittunut kuljetuksen aikana. Mikäli havaitset ongelmia, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai huoltopalveluun ennen asennuksen aloittamista.
- Tarkista ennen asennuksen aloittamista, että ostamasi tuote sopii sille varattuun tilaan.
- Tarkista, että pakkauksen sisään ei ole (kuljetuksesta johtuen) jäänyt pakkausmateriaaleja (kuten ruuveja sisältäviä kirjokuria tai takuupapereita). Poista ne ja säilytä tarvittaessa.
- Tarkista myös, että asennusalueen lähetyksellä on pistorasia

#### Kalusteiden valmistelu asennusta varten:

- Tuotetta ei voi asentaa jäähdytyslaitteiden, astianpesukoneiden, uunien, pesukoneiden ja kuivausrumpujen päälle.
  - Saha kalusteeseen aukot ennen keittotason sijoittamista siihen ja poista huolellisesti kaikki lastut tai sahanpurut.
  - **suodatusmallin asennuksen optimoimiseksi suosituksena on tehdä aukko sokkeliin ja lisätä tähän ritilä, joka on saatavilla kaupoissa**
- TÄRKEÄÄ:** käytä yhdestä liima-aineesta valmistettua tiivisteainetta (**S**), joka kestää jopa 250° lämpötilaa; ennen asennusta, kaikki liimattavat pinnat on puhdistettava huolella poistamalla kaikki aineet, jotka voivat vaarantaa niiden kiinnittymistä (esim.: irrotusaineet, säilytysaineet, rasvat, öljyt, vanhojen tarrojen jäämät, jne.); liima-aine on levitettävä tasaisesti kehikon ympärille; kun se on liimattu, anna liima-aineen kuivua noin 24 tuntia.

#### Kuva 1b

**VAROITUS!** Jos ruuveja ja kiinnitystarvikkeita ei ole asennettu ohjeiden mukaisesti, on olemassa sähköiskun vaara.

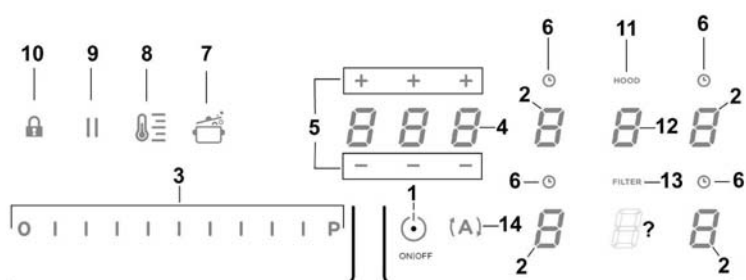
**Huomautus:** tuotteen oikeaa asennusta varten on suositeltavaa laittaa putkistoihin teipit, joiden ominaisuudet vastaavat seuraavaa:

- joustavaa ja pehmeää PVC:tä, akryylijohjaisella liimalla
- standardin DIN EN 60454 mukainen
- palo estävää ainetta
- ihanteellinen vanhenemisenkestävyys
- kestää lämpötilan vaihteluita
- käytettävä alhaisissa lämpötiloissa

## 4. Toiminta

### Ohjauspaneeli

**Huomautus:** Keittoalueen valintaan riittää sitä vastaavan kuvakkeen hipaisu (painaminen).



### Näppäimet/näyttö

- |  |  |
|--|--|
| 1. keittotason/imurin <b>ON/OFF</b>  | 8. Temperature Manager (Warming Function) (Lämpötilanhallinta, lämmitystoiminto) -toiminnon käyttöönotto |
| 2. Keittoalueen valinta<br>Keittoalueen näyttö   | 9. Tauko   |
| 3. Power level (tehotaso) ja imuteho -tasojen lisääminen/vähentäminen<br>Power Level (tehotaso) ja imuteho -tasojen näyttö | 10. Key Lock (näppäinten lukitus)  |
| 4. STAND_ALONE (itsenäinen) Timer -ajastimen aktivointi<br>Näyttö: STAND_ALONE-Timer (itsenäinen) / Keittoalueen Timer     | 11. Aktiivisen imurin ilmaisin<br>Suodatinten kyllästyksen ilmaisimen aktivointi                         |
| 5. STAND_ALONE (itsenäinen) Timerin/keittoalueen Timerin ajan lisäys/vähentäminen  | 12. Imurin valinta/aktivointi<br>Imurin näyttö   |
| 6. Keittoalueiden Timerin aktivointi<br>Aktiivisten keittoalueiden Timerin osoitin   | 13. Suodatinten kyllästyksen nollaus   |
| 7. Automatic Heat Up (automaattinen lämmitys) -aktivointi  | 14. Imurin automaattisen toiminnon aktivointi  |




## KEITTOTASON KÄYTTÖ

### Hyvä tietää ennen käytön aloittamista:









Kaikki keittotason toiminnot on suunniteltu tiukimpien turvallisuusmääräysten mukaisesti. Tästä johtuen:

- **Tietyt toiminnot eivät käynnisty, tai ne menevät automaattisesti pois päältä, jos liedellä ei ole kattiloita tai jos kattilat eivät ole oikealla paikalla.**
- Muussa tapauksessa käynnistetyt toiminnot menevät automaattisesti pois päältä muutama sekunti sen jälkeen kun valittu toiminto olisi säädettävä uudestaan (esimerkiksi: "Keittotason kytkeminen toimintaan" jos ei ole valittu "Valitse keittoalue" ja "Käyttölämpötila" tai "Lock-toiminto" tai "Timer").

 **Varoitus!** (Esimerkiksi) pitkäaikaisen käytön jälkeen keittoalueen merkivalo ei sammuu heti, koska alue ei ole vielä jäähtynyt; keittoalueiden näytöllä näkyy merkki "H", joka ilmoittaa tästä vaiheesta. Odota, että näyttö sammuu ennen kuin kosket keittoalueeseen.

### Keittoalueen näyttö

keittoalueiden näytöllä näkyvät seuraavat tiedot:

Keittoalue toiminnassa	
Power Level (tehotaso)	
Residual Heat Indicator (jäljellä olevan lämmön ilmaisin)	
Pot Detector (kattilan tunnistus)	
Temperature Manager (lämpötilanhallinta) -toiminto päällä	
Lock (lukitus) -toiminto päällä	
Taukotoiminto	
Automatic Heat UP (automaattinen lämmitys) -toiminto	

### Keittotason ominaisuudet

#### ■ Safe Activation (turvallinen aktivointi)

Tuote kytkeytyy päälle vain jos keittotasolla on kattiloita: lämmitysmenetelmä ei käynnisty tai se keskeytyy jos kattiloita ei ole paikalla tai ne poistetaan.

#### ■ Pot Detector(kattilan tunnistus)

Tuote havaitsee kattilat automaattisesti keittoalueilla.

#### ■ Safety Shut Down (turvallinen sammutus)

Turvallisuussyistä jokaisella keittoalueella on maksimaalinen toiminta-aika, joka riippuu asetetusta tehotasosta.

#### ■ Residual Heat Indicator (jäljellä olevan lämmön ilmaisin)


Kun yksi tai useampi keittoalue sammutetaan, jäljelle jäävästä lämpötilasta ilmoitetaan vastaavalla keittotasolla seuraavan symbolin "H" avulla.

### Toiminta

**Huomautus:** Kytke ensiksi päälle haluamasi alue toiminnon aktivoimiseksi.


#### ■ Käynnisty

Paina (kosketa) lyhyesti keittotason/imurin  ON/OFF (1) -

kohtaa: symboli  syyttö; kun pidät edelleen painettuna kohtaa, **kaikki käytettävissä olevat toiminnot tulevat näkyviin joksikin ajaksi.** Sen jälkeen **vain päätoiminnot pysyvät päällä.** Muita voidaan käyttää, ja ne aktivoituvat myöhemmin laitteen käytön aikana.

#### **TÄRKEÄÄ :**

**kaikki käytettävissä olevat toiminnot on valaistu himmeästi. Valo kirkastuu vasta silloin, kun toiminnot aktivoidaan.**

Paina uudelleen  sammuttaaksesi

**Huomautus: Tämä toiminto on ensisijainen.**

#### ■ Keittoalueiden valinta

Kosketa (paina) **Valinnan/näytön (2)** aluetta, joka vastaa haluamaasi keittoaluetta.

#### ■ Power Level (tehotaso)

Keittotasoon kuuluu 9 tehotasoa


Kosketa ja selaa sormilla **Valintapalkkia (3):**


oikealle tehotason lisäämiseksi;


vasemmalle tehotason vähentämiseksi.

**Asetettu tehotaso näytetään valinnan/näytön alueella (2)**

### ■ **Power Booster (tehon lisäys)**

Tuote on varustettu ylimääräisellä tehotasolla (tason ) lisäksi, joka jää päälle 10 minuutiksi, jonka jälkeen lämpötila palaa edellä käytössä olevalle tehotasolle.

Kosketa ja selaa sormilla **Valintapalkkia (3)** (tason  ylitse) ja aktivoi Power Booster (tehon lisäys)

IPower Booster (tehon lisäys)-taso näytetään valinnan/näytön alueella (2) symbolilla "".

**Huomio** : etukeittoalueissa ei ole ajastettua tehostinta. Power booster voidaan ottaa pois käytöstä näillä alueilla koskettamalla ja selaamalla sormilla **valintapalkkia (3)** tehotason vähentämiseksi.

### ■ **Key Lock (näppäinten lukitus)**


Key Lock (näppäinten lukitus)-toiminnon avulla keittotason asetukset voidaan lukita, jotta niiden tahaton kytkettyminen estettäisiin, jättämällä päälle ennalta asetetut toiminnot.

#### **Toiminnon kytkeminen päälle:**

- paina  (10)

#### **Toista toimenpide kytkeäksesi toiminnon pois päältä.**



**Huomio**: jos mitä tahansa muuta toimintoa painetaan Key

lockin (näppäinten lukitus) ollessa päällä, symboli  vilkkuu osoittaen näin, että toiminto on päällä ja että se on otettava pois päältä, jotta tasoon liittyviä toimenpiteitä voitaisiin tehdä.

### ■ **Automatic Heat UP (Automaattisen lämmityksen lisäys)**

Automatic Heat UP -toiminnon avulla asetettu teho saadaan nopeammin oikealle tasolle; tämän toiminnon avulla kypsennyksestä saadaan nopeampi, ruokia kuitenkaan polttamatta, sillä lämpötila ei ylitä asetettua tasoa. Tämä toiminto on käytettävissä tehotasolle 1 - 8.


#### **Toiminnon kytkeminen päälle:**

- kun keittoalue on päällä, paina  (7)
- näytössä (2) näkyy vilkkuva "", joka vuorottelee keittoalueella asennetun tehon kanssa

Kun keittoalueen tehotasoa lisätään: Automatic Heat Up -toiminto pysyy päällä uuden lämpötila-asetuksen mukaisesti;




Kun keittoalueen tehotasoa vähennetään: Automatic Heat -toiminto kytketty pois päältä.

**Huomio**: kun valitaan samanaikaisesti toinen keittoalue,



symboli  (7) valaistuu jälleen himmeästi. Näin toiminto voidaan aktivoida tälläkin alueella; toimintoy pssyy joka tapauksessa päällä alueella, jolle se oli jo asetettu, kuten näkyy näytössä (2)




### ■ **Temperature Manager (Warming Function) (Lämpötilan hallinta, lämmitystoiminto)**


Temperature Manager on ohjaustoiminto, jonka avulla lämpötilaa voidaan säilyttää vakaana optimoidulla tehotasolla; toiminto on ihanteellinen valmiiden ruokien säilyttämiseksi lämpiminä. Temperature Manager -toiminto aktivoituu, kun

painetaan ensimmäistä kertaa näppäintä   Alueen, joka toimii Temperature Manager -toiminnossa, näyttöön (2) ilmestyy symboli 

**Huomio**: kun valitaan samanaikaisesti toinen keittoalue,

symboli   (8) valaistuu jälleen himmeästi. Näin toiminto voidaan aktivoida tälläkin alueella; toimintoy pssyy joka tapauksessa päällä alueella, jolle se oli jo asetettu, kuten näkyy näytössä (2)



• Paina uudelleen   (8) ottaaksesi pois päältä ja sammuttaaksesi, kunnes tuloksena on taso, joka näkyy Näytössä (2) kohdassa "".

**Huomio**: jos on useita alueita, jotka toimivat Temperature Manager (Warming Function) -toiminnossa, valitse ensin haluamasi alue **Valinnan alueesta (2)**; toiminto voidaan ottaa pois päältä myös **Valintapalkista (3)** saattamalla **Power Level (tehotaso) kohtaan ""**.


### ■ **Tauko**

Taukotoiminnon avulla voidaan keskeyttää mikä tahansa päällä oleva toiminto keittotasolla, asettamalla kypsennysteho nolnaan.

#### **Toiminnon kytkeminen päälle:**

- paina "" (9)
- vilkkuva "" näytössä (2)

#### **Kytkeäksesi toiminnon pois päältä:**

- paina  (9) **Valintapalkki (3)** syttyy
- paina/selaa **Valintapalkkia (3)** ottaaksesi toiminnon pois päältä

**Huomio:** pois käytöstä otto palauttaa tason ennen taukoa vallinneet olosuhteet. Taso jatkaa työskentelyä aiemmin tehdyillä asetuksilla.

**Huomio:** jos 10 minuutin kuluttua **Taukotoimintoa** ei oteta pois päältä, taso sammuu automaattisesti.

**Huomio:** **Taukotoiminto** ei vaikuta imuun

#### ■ "STAND ALONE"(itsenäinen) -ajastin

Timer-toiminto on keittoalueista (ja imualueesta) riippumaton lähtölaskenta.

Timer aktivoidaan painamalla **aluetta/näyttöä (4)**

Käytä symboleita **— + (5)** asettaaksesi **Timerin** keston, joka näkyy **alueella/näytössä (4)**

**Huomio :** odota 10 sekuntia mitään muuta komentoa painamatta, kunnes lähtölaskenta alkaa.

Timerin muoto on **GGG**

- **0.** tunneille : asetettavissa välillä 0–9

- **GG** minuuteille : asetettavissa välillä 0–59

**Alueessa/näytössä (4)** on jäljellä oleva aika; lähtölaskennan päätteeksi annetaan äänimerkki

**Huomio :** kun näytetään lähtölaskenta ja aikaa on jäljellä alle 10 minuuttia, seuraava muoto näkyy

- **0.** minuuttia

- **GG** sekuntia

ja piste palaa yhtäjaksoisesti

#### Timerin sammuttaminen:

• Valitse **Alue/Näyttö (4)**

• aseta **Timerin** aika arvoon **GGG**, seuraavasta: **— + (5)**

#### ■ Keittoalueiden timer

Keittoalueiden timer-toiminto on lähtölaskenta, joka voidaan asettaa hetkellisestikin jokaiselle keittoalueelle. Asetetun ajan päätyttyä keittoalueet sammuvat automaattisesti ja käyttäjälle ilmoitetaan asiasta äänimerkillä.

#### Keittoalueiden Timer-toiminnon aktivointi

• Kosketa (paina) **Valinnan/Näytön aluetta (2)** (power level '0)

• Paina kohtaa **⌚ (6)**, joka liittyy keittoalueeseen

• Käytä symboleita **— + (5)** Timerin keston asettamiseksi. Tämä näytetään **Alueella/Näytössä (4)**;

asetuksen aikana symboli **⌚ (6)** vilkkuu

**Huomio :** odota 10 sekuntia mitään muuta komentoa painamatta, kunnes keittoalueen Timer käynnistyy.

**Huomio :** pidä jälleen pitkään painettuna kohtaa **⌚ (6)**, keittoalueen Timer nollataan

#### Jos haluat, voit toistaa toimenpiteen useamman keittoalueen kohdalla.

**Huomio:** jokaiselle keittoalueelle voidaan asettaa eri ajastin; näyttöön **(4)** ilmestyy kyseisellä hetkellä valitun keittoalueen lähtölaskenta. Kun painetaan näyttöä **(4)**, näkyviin tulee "STAND-ALONE" (itsenäinen) -ajastimen lähtölaskenta.

**Lähtölaskenta näytetään samalla tavalla kuin "STAND-ALONE"-ajastimen lähtölaskenta** (katso edellinen kappale "STAND ALONE" (itsenäinen) -ajastin)

Kun ajastin on päättännyt lähtölaskennan, äänimerkki kuuluu ja keittoalue sammuu.

#### Ajastimen sammutus:

• valitse keittoalue **(2)**

• iasetta ajastimen kesto kohtaan **GGG** seuraavasta: **— + (5)**.

### Power Limitation (tehon rajoitus)

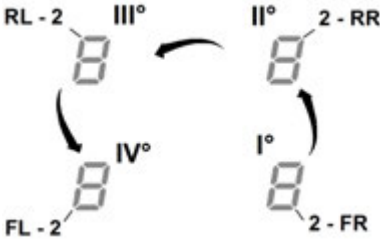
Power Limitation (tehon rajoitus) -toiminnon avulla voit tehdä tuotteen toiminta-asetukset ja rajoittaa sen enimmäistehonottoa.

**Huom. :** asetukset on tehtävä tason ollessa pois päältä, ilman, että painetaan näppäintä **ON/OFF (1)**, kun keittotaso kytketään sähköverkkoon tai kun sähköliitäntä kytketään uudelleen päälle 2 seuraavan minuutin kuluessa.

### **Power Limitation (tehon rajoitus) -toiminnon asetus :**

- paina symbolia **(A)**  
(se vilkkuu vain 2 ensimmäisen minuutin ajan tuotteen virransyötöstä alkaen)

- pidä edelleen painettuna symbolia **(A)** ja paina sitten yksi kerrallaan keittoalueiden kaikkia **Valinta/näyttö (2)** -kohtia vastapäivään edessä oikealla olevasta alueesta alkaen (FR)



- jokaisen painalluksen yhteydessä kuuluu lyhyt äänimerkki

- kun kaikki **kaikkia näyttöjä (2)** on painettu, voit vapauttaa näppäimen **(A)**

nyt:

- **vasemman taka-alueen (RL) näyttö (2)** näyttää vuorotellen symboleita "C" ja "0" osoittaen näin, että asetukset voidaan tehdä:

valitse näyttö **(2-RL)**

selaat sitten **valintapalkkia (3)**, kunnes näytössä näkyvät symbolit "C" ja "8",

näytössä **(2-FL)** näkyvät nykyiset asetukset \*\*

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

2 = 3,1 KW

\*\* oletusasetusarvo on 7,4 KW

### **Power Limitation (tehon rajoitus) -toiminnon asetuksia muutetaan seuraavasti:**

- paina **edessä vasemmalla olevan alueen (FL) näyttöä (2)**

- selaa sitten **valintapalkkia (3)** uuden asetuksen tekemiseksi

- voit tallentaa tekemäsi valinnan pitämällä painettuna näppäintä **ON/OFF (1)** 2 sekunnin ajan: pitkä äänimerkki vahvistaa, että asetukset on tehty

## IMURIN KÄYTTÖ

### ■ Käynnistys

Paina (kosketa) lyhyesti keittotason/imurin  ON/OFF (1) -

kohtaa: symboli  syttyy;

kun pidät edelleen painettuna kohtaa, **kaikki käytettävissä olevat toiminnot tulevat näkyviin joksikin ajaksi**. Sen jälkeen **vain päätoiminnot pysyvät päällä. Muita voidaan käyttää, ja ne aktivoituvat myöhemmin laitteen käytön aikana.**

### TÄRKEÄÄ :

kaikki käytettävissä olevat toiminnot on valaistu himmeästi. Valo kirkastuu vasta silloin, kun toiminnot aktivoidaan.

Paina uudelleen  sammuttaaksesi

**Huomautus: Tämä toiminto on ensisijainen.**

### ■ Imurin käynnistys:

Kosketa (paina) **Valinta-alue (12)** imurin aktivoimiseksi

### ■ Imunopeus (teho):

Imurissa on 3 imun nopeustasoa (tehoa)

Kosketa ja selaa sormilla **Valintapalkkia (3)**:

oikealle tehotason lisäämiseksi;

vasemmalle tehotason vähentämiseksi.

**Asetettu tehotaso näytetään valinnan/näytön alueella (12)**


### ■ Power Booster (tehon lisäys)

Tuotteessa on 2 lisätehotasoa (tason 3 lisäksi).

- **Power Booster 1** (tehon lisäys 1) :  
ajastettu 15 minuuttiin
- **Power Booster 2** (tehon lisäys 2) :  
ajastettu 5 minuuttiin,

minkä jälkeen teho palaa aiemmin asetettuun arvoon.

Kosketa ja selaa sormilla **Valitapalkkia (12)** (tason 3 ylitse) ja aktivoi Power Booster 1 (tehon lisäys 1)  
Power Booster 1 (tehon lisäys) -taso näkyy Valinnan/näytön alueella (12) vilkkuvan numeron "4" avulla

Kosketa ja selaa sormilla **Valintapalkkia (12)** (tason 3 ylitse) ja aktivoi Power Booster 2 (tehon lisäys 2)  
Power Booster 2 (tehon lisäys 2) -taso näkyy Valinnan/näytön alueella (12) vilkkuvan symbolin  avulla

### ■ Automaattinen toiminta

Liesituuletin käynnistyy sopivimpaan nopeuteen, mukauttamalla imukykyään maksimaaliseen keittotasoon, jota käytetään keittoalueilla.

Kun keittoalueet sammutetaan, liesituuletin sopeuttaa imunopeuttaan vähentäen sitä asteittain jäljelle jääneiden höyryjen ja tuoksujen poistamiseksi.

Tämän toiminnon kytkemiseksi päälle:

Paina  (14)

**Toista toimenpide kytkeäksesi toiminnon pois päältä.**

**Huomio:** jos automaattisen toiminnan aikana valitaan **Valintapalkista (3) nopeudet välillä 1–3**, automaattinen toiminta keskeytyy;

jos sen sijaan valintana on **Power Booster** (tehon lisäys), automaattinen toiminta jatkuu ajastuksen jälkeen. Sillä välin

symboli "" vilkkuu.

### ■ Suodatinten kyllästyksen ilmaisim

Liesituuletin osoittaa kun suodattimet vaativat huoltoa:

#### Hiili-/keramiikkahajunsuodattimet

"**FILTER**"(13) syttyy

#### Rasvasuodatin

"**FILTER**"(13) vilkkuu

**Huomio: tämä toiminto ei ole käytössä oletusasetuksena (katso, miten se otetaan käyttöön kappaleesta "Suodatinten kyllästyksen ilmaisimen aktivointi")**

### ■ Suodattimien kyllästymisen nollaus

Kun olet huoltanut suodattimet (rasvasuodattimet ja/tai hiili-/keramiikkasuodattimet), pidä pitkään painettuna kohtaa "**FILTER**" (13) ;


"**FILTER**"(13) sammuu käynnistäen osoittimen laskennan uudelleen.

## ■ Suodatinten kyllästymisen osoittimen aktivointi

Tämä osoitin on yleensä pois päältä.

Sen kytkemiseksi päälle, toimi seuraavalla tavalla:



- käynnistä imutaso seuraavasta: ;
- kun imumoottori ja keittoalueet ovat pois päältä, paina **Valinta-alueetta (12)**
- pidä pitkään painettuna kohtaa **"HOOD"** (11) , kunnes **Näyttöön (12)** ilmestyvät kirjaimet **"F" – "G"** , jotka vilkkuvat vuorotellen

F = hiili-/keramiikkahajusuodattimet

G = rasvasuodatin

### Hiili-/keramiikkahajusuodattimet

- paina **näyttöä (12)**, kun näkyviin tulee kirjain **"F"**
- paina **"FILTER"** (13) – vilkkuva valo
- paina uudelleen ja pidä pitkään painettuna kohtaa **"HOOD"** (11) **vahvistaaksesi hiili-/keramiikkahajusuodatinten osoittimen aktivoinnin**

### Rasvasuodatin

- paina **näyttöä (12)**, kun näkyviin tulee kirjain **"G"**
- paina **"FILTER"** (13) – kiinteä valo
- pidä uudelleen pitkään painettuna kohtaa **"HOOD"** (11) **vahvistaaksesi rasvasuodattimen osoittimen aktivoinnin**

**Imutaso on valmis käytettäväksi yhdessä Windows-anturituotepaketin kanssa (ei saatavana valmistajalta)**

Kun Windows-anturipaketti asennetaan, (vain kun tasoa käytetään IMUTAVASSA), ilman imutoiminto pysähtyy aina kun ikkuna sulkeutuu huoneessa johon tuotepaketin sisältävä imutaso on asennettu.

On suositeltavaa ostaa FDS — 100 Elektrotechnik Schabus -tuotepaketti, joka on saatavissa Elektrotechnik Schabus valtuutetuilta jälleenmyyjiltä tai suoraan Internet sivustolta

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

- Tuotepaketin sähköliittämän imutasoon voi tehdä valtuutettu tekninen asiantuntija.

- Imutason valmistaja ei vastaa tuotepaketin vioista ja/tai toimintahäiriöistä ja/tai virheellisestä asennuksesta aiheutuneista haitoista, vahingoista tai tulipalosta.

#### 4.1 Tehotaulukko

Tehotaso		Keittotapa	Tason käyttö (viitteellinen-kokemus ja ruoanlaittotottumus vaikuttavat käyttöön)
Maksimiteho	Boost	Nopea kuumentaminen	Ihanteellinen ruoan lämpötilan nopeaa nostamista varten, veden saamiseksi kiehumispisteeseen tai nesteiden nopeaa kuumentamista varten
	8-9	Paistaminen- keittäminen	Ihanteellinen ruskistamiseen, kypsennyksen aloittamiseen, pakasteiden paistamiseen, nopeaan keittämiseen
Korkea teho	7-8	Ruskistaminen - kuullottaminen - keittäminen - grillaaminen	Ihanteellinen ruskistamiseen, kiehunnan ylläpitoon, kypsentämiseen ja grillaamiseen (lyhyen aikaa, 5-10 minuuttia)
	6-7	Ruskistaminen – kypsentäminen– hauduttaminen - kuullottaminen – grillaaminen	Ihanteellinen kuullottamiseen, kevyen kiehunnan ylläpitoon, kypsentämiseen ja grillaamiseen (jonkin aikaa, 10-20 minuuttia), varusteiden kuumentamiseen
Keskitason teho	4-5	Kypsentäminen – hauduttaminen– kuullottaminen – grillaaminen	Ihanteellinen hauduttamiseen, varovaiseen keittämiseen, kypsentämiseen (pitkän aikaa). Kastikkeen sekoittamiseen pastaan
	3-4	Kypsentäminen - kiehauttaminen - saostaminen – sekoittaminen	Ihanteellinen pitkää kypsennystä varten (riisi, kastikkeet, paistit, kala) liemessä (esimerkiksi vesi, viini, lihaliemi, maito), kastikkeen sekoittamiseen pastaan
	2-3	Kypsentäminen - kiehauttaminen - saostaminen – sekoittaminen	Ihanteellinen pitkää kypsennystä varten (määrä alle litran: riisi, kastikkeet, paistit, kala) liemessä (esimerkiksi vesi, viini, lihaliemi, maito)
Alhainen teho	1-2	Pehmentäminen – sulattaminen – lämpimänäpito - kuohkeuttaminen	Ihanteellinen voion pehmentämiseen, suklaan hellävaraiseen sulattamiseen, pienten pakasteiden sulattamiseen
	1	Pehmentäminen – sulattaminen – lämpimänäpito - kuohkeuttaminen	Ihanteellinen pienten, vasta valmistettujen ruokamäärien lämpimänä pitämiseen, tarjoiluastoiden pitämiseen lämpiminä ja risottojen sekoittamiseen
OFF	Nollateho	Alustaso	Keittotaso valmiustilassa tai sammutettu (mahdollinen jälkilämpö, jonka ilmaisee H-LO)

## 4.2 Kypsennystaulukko

Elintarvikeluokka	Ruoka tai kypsennystyyppi	Tehotaso ja kypsennysjakso			
		Ensimmäinen vaihe	Teho	Toinen vaihe	Teho
Pasta, riisi	Tuore pasta	Veden lämmittäminen	Booster-9	Pastan keittäminen ja kiehumisen jatkaminen	7-8
	Tuore pasta	Veden lämmittäminen	Booster-9	Pastan keittäminen ja kiehumisen jatkaminen	7-8
	Keitetty riisi	Veden lämmittäminen	Booster-9	Pastan keittäminen ja kiehumisen jatkaminen	5-6
	Risotto	Kuullottaminen ja paahtaminen	7-8	Kypsäminen	4-5
Vihannekset, kasvikset	Keitetyt	Veden lämmittäminen	Booster-9	Keittäminen	6-7
	Paistetut	Öljyn kuumentaminen	9	Paistaminen	8-9
	Nopeasti paistetut	Varusteen kuumentaminen	7-8	Kypsäminen	6-7
	Haudutetut	Varusteen kuumentaminen	7-8	Kypsäminen	3-4
	Ruskistetut	Varusteen kuumentaminen	7-8	Ruskistaminen	7-8
Liha	Paisti	Lihan ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	7-8	Kypsäminen	3-4
	Pariloitu	pannun esikuumentaminen	7-8	Pariloitiin molemmin puolin	7-8
	Ruskistettu	Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	7-8	Kypsäminen	4-5
	Pata/muhenkos	Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	7-8	Kypsäminen	3-4
Kala	Pariloitu	pannun esikuumentaminen	7-8	Kypsäminen	7-8
	Pata/muhenkos	Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	7-8	Kypsäminen	Kypsäminen
	Paistettu	Öljyn tai rasvan kuumentaminen	8-9	Paistaminen	7-8
Kananmunat	Paistetut	Voin tai rasvan kuumentaminen pannussa	6	Kypsäminen	6-7
	Munakkaat	Voin tai rasvan kuumentaminen pannussa	6	Kypsäminen	5-6
	Pehmeäksi /kovaksi keitetyt	Veden lämmittäminen	Booster-9	Kypsäminen	5-6
	Ohukaiset	Voin kuumentaminen pannussa	6	Kypsäminen	6-7
Kastikkeet	Tomaatti	Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	6-7	Kypsäminen	3-4
	Jauhelihakastike	Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	6-7	Kypsäminen	3-4
	Valkokastike	Kastikepohjan valmistaminen (voin sulattaminen ja jauhojen lisäys)	5-6	Kiehauttaminen	3-4
Jälkiruoat, kiisselit	Vaniljakastike	Maidon kiehattaminen	4-5	Keuyen kiehunna ylläpito	4-5
	Vanukkaat	Maidon kiehattaminen	4-5	Keuyen kiehunna ylläpito	2-3
	Riisipuuro	Maidon kuumentaminen	5-6	Keuyen kiehunna ylläpito	2-3



## 5. Huolto

### Keittotason huolto

**Varoitus!** Varmista aina ennen puhdistamisen tai huollon alkamista, että keittoalueet on sammutettu ja että lämmön ilmaisimien ei ole näkyvissä.

#### 5.1 Puhdistus

Keittotaso on puhdistettava aina käytön jälkeen.

##### **Tärkeää:**

Älä käytä hankaavia sieniä, teräsvillaa. Niiden käyttö saattaa ajan myötä vaurioittaa lasia.

Älä käytä voimakkaita kemiallisia puhdistusaineita, kuten uuninpuhdistusaineita tai tahranpoistoaineita.

Jäähdytä keittotaso aina käytön jälkeen ja poista siltä kaikki tahrat ja ruokajäämät.

Sokeri ja runsaasti sokeria sisältävät ruoat vahingoittavat keittotasoa ja ne on poistettava heti.

Suola, sokeri ja hiekka voivat naarmuttaa lasipintaa.

Käytä pehmeää liinaa, imukykyistä keittiöpaperia tai erityistä lieden pesutuotetta (noudata Valmistajan ohjeita)

**ÄLÄ KÄYTÄ HÖYRYPESURIA!!!**

##### **Tärkeää:**

Jos kattiloista vuotaa vahingossa suuri määrä nestettä, tuotteen alaosaan asennetun tyhjennysventtiilin kautta on mahdollista poistaa jäämät ja suorittaa puhdistus maksimaalisella hygieenisyydellä.

**Kuva. 16**

Täydellistä ja perusteellista puhdistusta varten irrota alempi allas.

**Kuva 18a - 18b**

### Imurin huolto

#### **Puhdistus**

Puhdistusta varten käytä **YKSINOMAAN** neutraaleihin pesuaineisiin kostutettua liinaa. **ÄLÄ KÄYTÄ PUHDISTUKSESSA TYÖKALUJA TAI VÄLINEITÄ!**

Vältä hankaavien tuotteiden käyttöä.

**ÄLÄ KÄYTÄ ALKOHOLIA!**

#### **Rasvasuodatin**

**Pidättelee paiston aikana syntyviä rasvahiukkasia.**

Se on puhdistettava kerran kuussa (tai kun suodattimien kyllästymisestä osoitetaan) mietoja pesuaineita käyttämällä, käsin tai astianpesukoneessa, alhaisessa lämpötilassa ja lyhyessä jaksossa.

Kun pesu suoritetaan astianpesukoneessa, metallisen rasvasuodattimen väri voi haalistua, mutta se suodatusominaisuudet eivät muutu millään tavoin.

**Kuvat 15**

#### **Aktiivihiilisuodattimet**

**(vain suodattava versio)**

Pidättää paiston aikana syntyvät epämiellyttävät hajut.

Tuotteessa neljä suodatinryhmää, jotka pidättävät hajut aktiivihiilien avulla. Aktiivihiilet on integroitu keraamiseen rakenteeseen, minkä ansiosta epäpuhtaudet pääsevät niihin helposti ja täydellisesti ja absorptiopinta-ala on suuri. Keraamiset aktiivihiilisuodattimien kyllästymisen aika vaihtelee. Se riippuu paistotyyppistä ja rasvasuodattimen puhdistuksen säännöllisyydestä. Näitä hajusuodattimia ei voi regeneroida: ne on vaihdettava, kun merkkivalo syttyy.

**Kuva 17 – 17a – 17b – 17c**

## 5.2 Vianetsintä

VIRHEKOODI	KUVAUS	MAHDOLLISET SYYT	KORJAUSTOIMENPIDE
E2	Käyttöpaneeli sammuu liian korkean lämpötilan vuoksi	Sisäisten elektronisten osien lämpötila on liian korkea	Odota, että keittotaso jäähtyy ennen kuin käytät sitä uudelleen
E3	Keittoastia ei ole sopiva	Magneettisten ominaisuuksien katoaminen	Poista kattila
E5	Käyttöliittymän ja induktiomodulin välisiä yhteysongelmia	Moduuliin ei tule virtaa Virtajohtoa ei ole kytketty oikein tai se on viallinen	Kytke keittotaso irti sähköverkosta ja tarkista yhteys
<b>Kaikkia muita virheilmoituksia varten ( E ... U ... C ... )</b>	Ota yhteys huoltopalveluun ja ilmoita virhekoodi		

## 5.3 Huoltopalvelu

Ennen kuin otat yhteyttä huoltoon

1. Kokeile voitko korjata vian itse kohdan “Vianetsintä” ohjeiden mukaan.
2. Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi onko vika poistunut.

**Jos ongelma ei poistu edellä mainittujen tarkistusten jälkeen, ota yhteyttä valtuutettuun tekniseen tukeen.**

Følg nøye alle instruksjonene som er oppført i denne håndboken. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for eventuelle problemer, skader eller antenner som oppstår grunnet en manglende overholdelse av instruksjonene i denne håndboken. Apparatet er tiltenkt brukt i husholdninger, og brukes til tilberedelse av matvarer og avtrekk av matos og røyk/damp fra matlaging. All annen bruk er forbudt (f.eks. oppvarming av rom). Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for en uegnet bruk eller for feile innstillinger av kontrollene.

**Produktet kan inneha andre estetiske egenskaper i**

**forhold til illustrasjonene i denne håndboken.**

**Instruksjoner angående bruk, vedlikehold og installasjon vil forbli de samme.**

Det er viktig å ta vare på denne håndboken slik at den er tilgjengelig for senere behov. Sørg for at den følger med produktet hvis det selges, overføres eller flyttes.

- ! Les instruksjonene nøye: de inneholder viktig informasjon angående installasjon, bruk og sikkerhet.
- ! Ikke utfør elektriske endringer på produktet
- ! Før apparatet installeres må man kontrollere at alle komponentene er hele. Hvis dette ikke er tilfelle, stopp installasjonen og ta kontakt med selger.
- ! Kontroller produktets integritet før man fortsetter med installasjonen. Hvis dette ikke er tilfelle, stopp installasjonen og ta kontakt med selger.

**Merknad:** Bestanddeler som er merket med "(\*)" er enten ekstratstyr som kun leveres sammen med enkelte modeller eller deler som må kjøpes i tillegg.



## 1. Advarsel

Vær oppmerksom! Følg nøye alle instruksjonene som er oppført under:

-Apparatet må ikke være koblet til strømnettet når installasjonen utføres.

-Installasjonen eller vedlikeholdet må utføres av en kvalifisert tekniker, i samsvar med produsentens instruksjoner og i overensstemmelse med lokale forskrifter angående sikkerhet. Ikke reparer eller bytt ut deler på apparatet hvis dette ikke er spesifisert i bruksanvisningen.

-Det er obligatorisk å utføre jording på apparatet.

-Strømledningen må være så pass lang

at den tillater apparatets kobling til strømnettet når det er montert.

-For at installasjonen skal tilsvare gjeldende sikkerhetskrav, har man behov for en forskriftsmessig enpolet bryter, som garanterer en fullstendig frakobling fra nettet hvis det forekommer en overstrøm i kategori III, i overensstemmelse med installasjonreglene.

-Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.

-Når installasjonen er ferdig utført, skal det ikke være mulig for bruker å få tilgang til de elektriske bestanddelene.

-Apparatet og de enkelte delene blir svært varme under bruk. Vær oppmerksom og pass på at ingen berører varmeelementene.

-Pass på at barn ikke leker med apparatet. Sørg for at de holder seg på god avstand, og hold dem under oppsyn hele tiden. Maskindeler kan bli svært varme under bruk.

-Når det gjelder personer med pacemaker eller lignende medisinske apparater, må man informere seg om hjertestimulatoren er kompatibel med induksjonstoppen.

-Ikke ta på apparatets varmeelementer under og etter bruk.

-Unngå kontakt med kluter eller andre brennbare materialer så lenge apparatets bestanddeler ikke har kjølt seg tilstrekkelig ned.

- Ikke plasser brennbare materialer på apparatet eller i nærheten av dette.
- Overopphetet fett eller olje kan lett ta fyr. Vær oppmerksom når det kokes matvarer som er rike på fett og olje.
- Hvis overflaten er sprukket, slå øyeblikkelig av apparatet for å unngå muligheten for elektrisk støt.
- Apparatet er ikke laget for å starte ved hjelp av en ekstern tidsinnstiller eller et system med fjernkontroll.
- Manglende tilsyn når man lager mat med olje eller fett, kan være farlig og forårsake brann.
- Kokeprosessen bør overvåkes. En kort kokeprosess må overvåkes hele tiden.
- Prøv ALDRI å slukke flammer med vann. Slå heller av apparatet og kvele flammene med for eksempel et lokk eller ett brannteppe. Brannfare: ikke plasser gjenstander på kokeplaten.
- Ikke bruk damprensere for å rengjøre.
- Ikke plasser metallgjenstander som kniver, gaffler, skjærer eller lokk på kokeplaten overflate da disse kan overopphetes.
- Før man kobler til produktet må man kontrollere merkeplaten (plassert nederst på apparatet) for å være sikker på at spenning og effekt tilsvarer strømmnettets verdier og at også stikkkontakten stemmer overens. Ta kontakt med en faglært elektriker hvis du er i tvil.

### **Viktig:**

- Slå av kokeplaten etter bruk ved å benytte kontrollsystemet og ikke stol på gryte-detektoren.
- Ikke søl med væske og reduser varmen når man koker eller varmer den opp.
- Ikke la varmeelementene stå på uten gryter eller med tomme gryter og panner.
- Slå av den aktuelle kokesonen når man er ferdig med å tilberede mat.
- Ikke bruk aluminiumfolie for å lage mat og ikke plasser mat som er pakket inn i aluminium direkte på platen. Aluminiumen kan smelte og forårsake uoprettelige skader på apparatet.
- Ikke varm opp en boks eller en blikkboks med mat uten å ha åpnet den først. Disse kan eksplodere!
- Denne advarselen gjelder for alle andre typer kokeplater.
- Bruken av en høy effekt, som funksjonen Booster, er ikke egnet for å varme opp enkelte væsker som for eksempel frityrolje. For høy varme kan være farlig. I følgende tilfeller anbefaler man å bruke en lavere effekt.
- Beholderne må plasseres midt på kokeplaten. Plasser aldri noe mellom gryten og kokeplaten.
- Ved høye temperaturer reduserer apparatet kokeplaten effektivitet automatisk.

Før man utfører rengjøring eller vedlikehold må man koble fra produktet og dra ut støpslet, eventuelt koble fra

hovedbryteren.

For alle installasjoner og vedlikeholdsinngrep må man anvende arbeidshansker.

Apparatet kan anvendes av barn under 8 års alder eller av personer med reduserte fysiske, sanselige eller mentale evner, også uten erfaring eller med manglende kunnskap om selve produktet, gitt at disse holdes under oppsyn eller har vært gjenstand for opplæring i sikker bruk av produktet i sikkerhet og med forståelse for de involverte farer og risikoer.

Barn må holdes under oppsyn slik at de ikke leker med apparatet.

Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn hvis disse ikke holdes under oppsyn.

Lokalet skal inneha adekvat luftutveksling hvis kjøkkenviften skal anvendes samtidig med andre apparatet, og disse drives med gass eller andre brennstoffer. Kjøkkenviften må rengjøres hyppig både utvendig og innvendig (MINST EN GANG I MÅNEDEN). Man må også følge samtlige vedlikeholdsanvisninger.

Manglende etterfølgelse av rengjøringsanvisningene for kjøkkenviften, samt bytte og rengjøring av filtrene, medfører risikoer for antenner.

Det er strengt forbudt å tilberede mat over åpne flammer.

Åpne flammer er skadelige for filteret og kan medføre antenner. Dette må alltid unngås.

Frityrsteking må gjøres med største forsiktighet, slik at ikke den varme oljen antennes.

**VÆR OPPMERKSOM!** Når koketoppen er i funksjon vil alle delene på kjøkkenviften bli varme.

**Vær oppmerksom!** Ikke koble apparatet til strøm før installasjonen er helt fullført.

Hva angår tekniske og sikkerhetsmessige forholdsregler som må tas ved avtrekk av røyk og matos, henvises det til lovgivning og regelverk fra lokale myndigheter.


Luft som trekkes ut må ikke fraktes i samme rør som apparatet bruker til å skille ut røyk fra gass eller andre brennstoffer.

Ikke bruk kjøkkenviften uten at risten er korrekt montert!

Bruk kun de medfølgende skruene i forbindelse med installasjon, eller gå til innkjøp av korrekt skruer. Bruk skruer med korrekt lengde i henhold til informasjonen i installasjonsveiledningen. Når man samtidig kjører både kjøkkenviften og apparatene som forsynes av en kilde som ikke inneholder elektrisk strøm, må det negative trykket i rommet ikke overskride 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar).

Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2012/19/EF, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Ved å sørge for at dette produktet kasseres på en riktig måte, bidrar man med å forebygge negative følger for miljøet og helsen.



Symbolen  på produktet eller på dokumentasjonen som følger med dette, indikerer at det ikke må kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, men leveres inn til en gjenvinningsstasjon som håndterer elektrisk og elektronisk avfall. Kast apparatet i overensstemmelse med lokale regler for eliminering av avfall. For ytterligere informasjon om behandling og gjenvinning av dette produktet, vennligst ta

kontakt med lokale myndigheter, en gjenvinningsstasjon, eller butikken hvor produktet ble kjøpt.

Apparatet er blitt utviklet, testet og oppført i henhold til følgende lovgivning:

- Sikkerhet: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Maskinytelse: 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. Anbefalinger for korrekt bruk og reduksjon av miljøbelastning: Når man begynner å tilberede mat anbefales det å starte viften ved laveste hastighet. La den stå på noen minutter også etter at man er ferdig. Man kan øke effekten hvis det skapes store mengder røyk og damp. Bruk booster-funksjonen kun i ekstreme tilfeller. For at luftfjernerer skal fungere optimalt anbefales det å bytte karbonfilter ved behov. For at fettfilter skal beholde sein ytelse må de rengjøres ved behov. For å oppnå optimal ytelse og redusere støynivået bes man bruke maksimal diameter i rørsystemet som er gjengitt i denne håndboken.

## 2. Bruksmåte

### Hvordan bruke koketoppen

Induksjonstoppen baserer seg på det fysiske prinsippet om magnetisk induksjon. Hovedkarakteristikken i et slikt system er at energien overføres direkte fra kilden til kjelen.

#### Fordele:

Hvis man sammenligner vår induksjonstopp med en elektrisk kokeplate, ser man at vår er:

- **Sikrere:** lavere overflatetemperatur i glasset.
- **Raskere:** kortere oppvarmingstid.
- **Mer presis:** induksjonstoppen reagerer umiddelbart på enhver kommando.
- **Mer effektiv:** 90% av absorbert energi omdannes til varme. I tillegg avbrytes varmeoverføringen øyeblikkelig hvis gryten fjernes fra platen, slik at man unngår unødvendig varmespredning.

### 2.1 Beholdere som kan brukes under matlaging

Bruk kun gryter og panner som er merket med symbolet



for

#### Viktig:

for å unngå varige skader på overflaten, ikke bruk:

- beholdere som ikke har en fullstendig flat bunn.
- metalliske beholdere med emaljert bunn.
- beholdere med ru overflate, som kan skrape opp kokeplaten overflate.
- ikke plasser varme gryter eller panner på kontrollpanelets overflate

#### 2.1.1 Føresisterende beholdere

Induksjon bruker magnetisme for å generere varme. Beholderne må derfor inneholde jern. Bruk en magnet for å kontrollere om den gamle pannen/gryten inneholder jern. Panner/kjeler/gryter uten magnet kan ikke benyttes.

#### 2.1.2 Anbefalt diameter på panner/gryter

**VIKTIG:** hvis grytene/kjelene ikke har riktig diameter i forhold til de forskjellige platene, vil disse ikke slå seg på.

For informasjon om diameterbegrensninger i hver enkelt sone, henvises det til illustrasjonene i denne håndboken.

## 2.2 Energisparing

For å oppnå best mulig resultat, anbefales følgende:

- Bruk gryter og panner som har samme diameter som kokesonen som skal benyttes.
- Bruk kun panner og gryter med flat bunn.
- Bruk lokk på gryten under matlaging når dette er mulig.
- Bruk så lite vann som mulig for å koke grønnsaker, poteter, osv., slik at koketiden reduseres.
- Bruk trykkoker, som reduserer både energiforbruket og koketiden.
- Plasser pannen midt på kokesonen som er tegnet av på overflaten.

**Bruke avtrekket:** Avtrekket kan brukes både med ekstern avtrekksfunksjon eller med intern resirkulering.



### Avtrekksversjon

#### Fig. 7

All damp trekkes ut av rommet ved hjelp av røropplegg (må kjøpes separat) som er festet på den medfølgende koblingsflensen.

Diameteren på avtrekksrøret må tilsvare diameteren på koblingsringen:

- med rektangulær utgang 222 x 89 mm
- med rund utgang Ø 150 mm (\*)

For mer informasjon henvises det til informasjonen angående ekstrautstyr på versjonen med avtrekk. Finnes i den illustrerte versjonen av denne håndboken.

#### Fig. 7c

Koble produktet til rør og avtrekkshull med diameter tilsvarende luftutgangen (koblingsflensen).

Bruk av rør og avtrekkshull med mindre diameter vil redusere avtrekkskapasiteten og øke støynivået betraktelig.

Vi fraskriver oss derfor alt ansvar

! Bruk en rørkanal som er så kort som mulig.

! Bruk en rørkanal med så få bøyer som mulig (maksimal kurve: 90°).

! Man må ikke ha variasjoner i tverrsnittet.



### Filterversjon

#### Fig. 8

Avtrekksluft vil filtreres i fettfilter og luftfilter før den igjen føres ut i rommet.

Produktet leveres med alt nødvendig utstyr for en standard installasjon med luftavtrekk i front av apparatet.

Produktet leveres med fire keramiske filterpatroner (aktive karboner) med ekstrem høy ytelse. De keramiske filtrene er nyskapende modulære karbonfilter (det henvises til håndboken Vedlikehold - Aktivt karbonfilter).

Filtrenes kjemiske og fysiske egenskaper gjør at luftfjerningen kan utføres ved høy ytelse og med en forhøyet mekanisk motstand.

For mer informasjon henvises det til informasjonen angående ekstrautstyr på versjonen med filter. Finnes i den illustrerte versjonen av denne håndboken.

#### Fig. 13b

Det henvises til siden [www.elica.com](http://www.elica.com) e [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) for ytterligere informasjon om de forskjellige produktene våre, slik at man kan installere både som filter- og avtrekksversjon.

### 3. Installasjon

Både den elektriske og den mekaniske installasjonen må utføres av faglærte personer.

Dette apparatet er en innebygget modell som er tilpasset benker med tykkelse 2-6 cm (for TOP-montering), og 2,5-6 cm (for FLUSH-montering).

Minsteavstanden mellom platetoppen og veggen må være på minst 5 cm i front, minst 4 cm langs sidene, og minst 50 cm i overkant.

**NB = de anbefalte avstandene er kun ledende, og man bes følge anvisningene fra kjøkkenprodusenten i forbindelse med montering.**



#### 3.1 Elektrisk tilslutning

##### Fig. 3

- Koble apparatet fra nettet

- Installasjonen må utføres av faglært og kvalifisert personell, som kjenner til gjeldende regler for installasjon og sikkerhet.

- Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller gjenstander grunnet en manglende overholdelse av retningslinjene som er oppført i dette kapittelet.

- Strømledningen må være såpass lang at man fritt kan fjerne koketoppen fra benkeplaten.

- Forsikre seg om at spenningen, som er oppført på merkeplaten nederst på apparatet, tilsvarer den som befinner seg i huset hvor apparatet installeres.

- Ikke bruk skjøteledninger.

- Effektiv jording er lovpålagt

- Den elektriske jordledning må være 2 cm lengre enn de andre ledningene

- Hvis hvitevaren ikke er utstyrt med strømledning, bruk en med et snitt på 2,5 mm<sup>2</sup> for en styrke på opp til 7200 Watt, mens større styrker trenger et snitt på 4 mm<sup>2</sup>.

- Ledningen må ikke, langs hele dens lengde, komme opp i en temperatur som overgår romtemperaturen med mer enn 50°C

- Apparatet er laget for en varig tilkobling til strømmettet. Utfør derfor koblingen til det faste nettet ved hjelp av en godkjent enpolet bryter, som garanterer fullstendig frakobling fra nettet ved en overspenning i kategori III, og som er lett tilgjengelig etter at installasjonen er fullført.

**Vær oppmerksom!** Før kretsen kobles til nettstrømmen igjen, må man kontrollere at den fungerer riktig og at strømledningen er riktig montert.

**Vær oppmerksom!** Utbytting av ledningen må kun utføres av et autorisert teknisk servicesenter eller av en person med lignende kvalifikasjoner.

**Merk:** produktet er utstyrt med Power Limitator slik at man kan stille inn en grenseverdi for maksimal avgitt effekt kw. Innstillingen må utføres når man kobler produktet til strømmettet, eller når man kobler inn selve strømforsyningen (innen 2 minutter). **For innstilling av Power Limitation henvises det til seksjonen Maskinfunksjon i denne håndboken.**

### 3.2 Montering

**Før man starter med installasjonen:**

- Etter at produktet er pakket ut må man kontrollere at det ikke har blitt utsatt for skade under transporten. Ta kontakt med selger eller kundeservice hvis dette er tilfelle, og avbryt installasjonen.
- Kontroller at størrelsen på produktet man har kjøpt er egnet for stedet hvor det ønskes installert.
- Kontroller om det finnes ekstrautstyr inne i emballasjen (for eksempel poser med skruer, garantibevis, osv.). Disse må eventuelt tas ut og oppbevares.
- Kontroller også at det finnes en tilgjengelig stikkontakt i nærheten av installasjonssonen.

**Forberedelse av møbel for innebygging:**

- Produktet kan ikke installeres over avkjølingsenheter, oppvaskmaskiner, peiser, ovner, vaskemaskiner og tørketromler.

- Utfør alle åpninger og fjern sagmugg og støv før koketoppen settes inn.

**- For å forbedre filtreringsegenskapene i installasjonen kan man foreta et innhakk i basen og deretter sette inn en vanlig avtrekksrist**

**VIKTIG:** bruk et klebemiddel av type (S), som har en temperaturmotstand inntil 250° ; før installasjonen må overflatene som skal limes være helt rene (eks: konserveringsmiddel, fett, oljer, støv, rester etter gammelt lim); limet må fordeles jevnt langs kanten; la hvile 24 timer etter at klebemiddel er påført.

##### Fig. 1b

**VÆR OPPMERKSOM!** Manglende installasjon av skruer og festeordninger i samsvar med disse instruksjonene kan føre til elektriske farer.

**Merknad:** For en korrekt installasjon av produktet må man sette på limbånd på rørene som innehar følgende egenskaper:

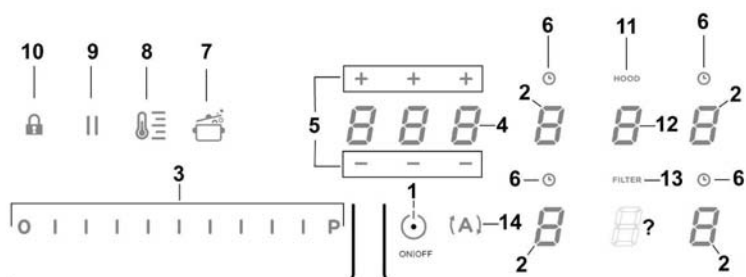
- elastisk myk PVC med akrylatbasert lim
- som respekterer DIN EN 60454
- flammehemmende
- ypperlig motstand mot slitasje
- motstand mot temperatursvingninger
- kan brukes ved lave temperaturer



## 4. Funksjon

### Kontrollpanel

**Merknad:** For å bruke kontrollene er det tilstrekkelig å berøre (trykke på) de tilhørende symbolene.



### Taster/Skjerm

- 1. ON/OFF** koketopp/avtrekk
- 2. Valg av kokesone**  
Display for kokesoner
- 3. Økning/Minsking av Power Level (effektnivå) og avtrekksstyrke**  
Visning av Power Level (effektnivå) og avtrekksstyrke
- 4. Innkobling av Timer "STAND\_ALONE"**  
Display: Timer "STAND\_ALONE" / Timer Kokesoner
- 5. Økning/Minsking av tid for Timer "STAND\_ALONE"/ Timer Kokesoner**
- 6. Innkobling av Timer Kokesoner**  
Aktiv Indikator Timer Kokesoner
- 7. Innkobling av Automatic Heat Up (automatisk oppvarming)**
- 8. Innkobling av Temperature Manager (Temperaturkontroll) (Warming Function) (oppvarmingsfunksjon)**
- 9. Pause**
- 10. Key Lock (Tastelås)**
- 11. Indikator for aktivt avtrekk**  
Innkobling av Indikator for Filtertetting
- 12. Valg/Innkobling av avtrekk**  
Display for Avtrekk
- 13. Nullstilling av Filtertetting**
- 14. Innkobling av automatisk funksjon for avtrekk**



## HVORDAN BRUKE KOKETOPPEN

### Før man starter:

Alle funksjoner på denne koketoppen er laget for å overholde strenge sikkerhetskrav.









Av denne grunn:

- **Enkelte funksjoner aktiverer seg ikke, eller deaktiveres automatisk, hvis det ikke finnes gryter/panner på platen eller hvis disse er plassert feil.**
- I andre tilfeller vil aktiverte funksjoner automatisk deaktiveres når man velger en funksjon som har behov for andre innstillinger og disse ikke oppgis (f. eks.: **“Slå på koketoppen”** uten å **“Velge kokesone”** og **“Driftstemperatur”**, eller **“Lock (låse)-funksjon”** eller **“Timer”**).

 **Vær oppmerksom!** Ved (f. eks.) lengre tids bruk kan det hende at kokesonen ikke slår seg øyeblikkelig av, da den befinner seg i nedkjølingsfasen. På koketoppens display vises symbolet  for å vise at denne fasen er aktiv. Vent til displayet slår seg av før du nærmer deg kokesonen.

### Display for kokesoner

på display'ene for de ulike kokesonene vises:

Kokesonen er på	
Power Level (effektnivå)	
Residual Heat Indicator (restvarmeindikator)	
Pot Detector (avlesing av kjeler/gryter)	
Funksjonen Temperature Manager (Temperaturkontroll) aktiv	
Låsefunksjonen Lock er innkoblet	
Pausefunksjon	
Automatisk oppvarmingsfunksjon	

### Koketoppens egenskaper

#### ■ **Safe Activation (sikker igangsetting)**

Produktet aktiveres kun når det finnes kjeler/gryter plassert på sonene. Oppvarmingsfasen vil ikke starte opp (eller den avbrytes) hvis det ikke finnes gryter på platen.


#### ■ **Pot Detector (avlesing av kjeler/gryter)**

Produktet leser av gryter/kjeler automatisk når de plasseres i en av sonene.

#### ■ **Safety Shut Down (sikkerhetsavslåing)**

Av sikkerhetsmessige årsaker har hver kokesone en maksimal driftstid som avhenger av innstilt effektnivå.

#### ■ **Residual Heat Indicator (restvarmeindikator)**

Når man slår av en eller flere kokesoner vil eventuell restvarme angis med et visuelt signal i displayet til den aktuelle sonen, med symbolet .

### Maskinfunksjon

**Merknad:** For å aktivere en funksjon må man først aktivere den aktuelle sonen.

#### ■ **Tenning**


Trykk (stryk over) kort  koketopp/avtrekk:

symbolet  tennes;

Ved å fortsatt trykke, vil alle de tilgjengelige funksjonene være synlige en kort stund. Deretter vil bare hovedfunksjonene forbli aktive; De andre kan benyttes og vil kobles inn senere, under bruk av innretningen.

#### VIKTIG:

Alle de tilgjengelige funksjonene vil lyse, men med lett lysstyrke, som vil bli sterkere bare i det øyeblikket de kobles inn.

Trykk igjen  for å slå av.

**Merknad:** Denne funksjonen har forrang over andre funksjoner.

#### ■ **Valg av kokesoner**

Stryk over (trykk) området for **Valg/Display (2)** som tilsvarer ønsket kokesone.

#### ■ **Power Level (effektnivå)**

Kokeplaten er utstyrt med 9 effektnivåer


Stryk over og la fingrene gli langs **Valglinjen (3)**:


mot høyre for å øke effektnivået;


mot venstre for å redusere effektnivået;

**Effektnivået som stilles inn vil vises i området for Valg/Display (2)**

### ■ Power Booster (forsterkernivå)

Produktet er utstyrt med et ekstra effektnivå (over nivået ) som forblir aktivt i 5 minutter før effektnivået går tilbake til forrige nivå.

Stryk over og la fingrene gli langs **Valglinjen (3)** (forbi nivået ) og koble inn Power Booster (effektforsterkeren)

Forsterkernivået angis i feltet for Valg/Display (2) med symbolet .

**Merkand:** de fremre kokesonene har ikke tidsinnstilt forsterkernivå; for å deaktivere Power Booster (effektforsterkeren). På disse områdene, stryk over og la fingrene gli langs **Valglinjen (3)** for å minske effektnivået.

### ■ Key Lock (Tastelås)

Key Lock (Tastelåsen) brukes for å blokkere kommandoene på koketoppen etter at de ønskede innstillinger er blitt foretatt, slik at kommandoene ikke aktiveres ved et uhell.

#### Aktivering:

- trykk på  (10)

#### Gjenta inngrepet for å deaktivere.

**Merk:** Dersom hvilken som helst annet funksjon trykkes på mens Key Lock er aktiv (innkoblet tastelås), vil symbolet





blinke for å angi at funksjonen er i bruk og den må eventuelt deaktiveres for å kunne gripe inn på koketoppen.

### ■ Automatic Heat UP (Automatisk oppvarming)


Funksjonen for Automatic Heat UP (automatisk oppvarming) gjør at man når den forhåndsprogrammerte effekten langt hurtigere. Med denne funksjonen vil man ha kortere koketider, men man unngår at matretten brenner seg fast, siden temperaturen ikke overskrider den programmerte effekten. Denne funksjonen er tilgjengelig for effektnivå 1-8.

#### Aktivering:

- fra den tente kokesonen, trykk på  (7)
- På Display (2) vises en blinkende , som veksles med effekten som er stilt inn for kokesonen.

Ved å øke effektnivået i kokesonen: Funksjonen Automatic Heat Up (automatisk oppvarming) forblir aktiv, med den nye temperaturinnstillingen;  
Ved å minske effektnivået i kokesonen: Funksjonen Automatic Heat (automatisk varming) deaktiveres.

**Merk:** Ved å samtidig velge en annen kokesone vil


symbolet  (7) lyse på nytt med et svakt lys, og det er dermed mulig, også for denne sonen, å sette i gang funksjonen; Funksjonen vil i alle tilfeller forbli aktiv i den sonen den allerede er stilt inn på, som angitt på Display (2).

### ■ Temperature Manager (Temperaturkontroll) (Warming Function) (oppvarmingsfunksjon)

Temperature Manager (temperaturkontroll) er en funksjon som brukes til å holde varmen ved en konstant verdi med et optimalt effektnivå. Den er ideell for å holde allerede klargjorte varmretter varme. Funksjonen Temperature Manager (temperaturkontroll) kobles inn ved første trykk på tasten






På display (2) til sonen der man benytter Temperature


Manager (temperaturkontroll) kommer symbolet  til syne.

**Merk:** Ved å samtidig velge en annen kokesone vil symbolet



 (8) lyse på nytt med et svakt lys, og det er dermed mulig, også for denne sonen, å sette i gang funksjonen; Funksjonen vil i alle tilfeller forbli aktiv i den sonen den allerede er stilt inn på, som angitt på Display (2).



- Trykk nok en gang på  (8) for å koble ut og slukke, til nået som vises på Display (2) bringes til .

**Merk:** Dersom det finnes flere soner som benytter Temperature Manager (temperaturkontroll) (Warming Function) (oppvarmingsfunksjon) velg først ønsket sone ved hjelp av området for **Valg (2)** ; Funksjon kan deaktiveres også ved hjelp av **Valglinjen (3)**, ved å sette **Power Level (effektnivået)** på .


### ■ Pause

Pausefunksjonen slår av samtlige aktive funksjoner og setter kokeeffekten til null.

#### Aktivering:

- trykk på  (9)
- en blinkende  vises på display (2)

#### For å deaktivere funksjonen:

- trykk på  (9) **Valglinjen (3)** tennes
- trykk/stryk over **Valglinjen (3)** for å deaktivere funksjonen.

**Merk:** Deaktiveringingen gjenoppretter forholdene til koketoppen før pausen, koketoppen fortsetter å arbeide med de samme innstillingene som ble lagt inn tidligere.

**Merk:** Hvis denne **Pausefunksjonen** ikke deaktiveres i løpet av 10 minutter vil koketoppen slå seg av automatisk.

**Merknad:** **Pausefunksjonen** har ingen innvirkning på avtrekket.

### ■ Timer “STAND ALONE”

Timer en en nedtellingsfunksjon som aktiveres uavhengig av kokesonen (og avtrekkssonen).

Timer'en settes i gang ved å trykke på **Sone/Display (4)**

Bruk symbolene **— + (5)** for å stille inn varighet for **Timer**, som vises i **Sone/Display (4)**

**Merknad:** Vent i 10 sekunder uten å trykke på andre styringer, slik at nedtellingen settes i gang.

Timer'ens format er **0.00**

- **0.** For timene: kan stilles inn fra 0 til 9

- **00** For minuttene: kan stilles inn fra 0 til 59

I **Sone/Display (4)** vises tiden som gjenstår;

Etter endt nedtelling høres et lydsignal.

**Merknad:** i visningen av nedtellingen, for en tid mindre enn 10 minutter, vil følgende format vises:

- **0.** minutter

- **00** sekunder

med punktum lysende fast

#### Hvordan slå av Timer'en:

• velg **Sone/Display (4)**

• still inn varigheten av **Timer** på **0.00**, ved hjelp av

**— + (5)**

### ■ Timer Kokesoner

Funksjonen Timer for Kokesoner er en nedtellingsfunksjon som der er mulig å stille inn, også samtidig, på hver kokesone. Etter endt innstilt tid vil kokesonene slukkes automatisk og brukeren varsles med et lydsignal.

#### Innkobling av funksjonen Timer for Kokesoner

• Stryk over (trykk) området for **Valg/Display (2)** (power level (effektinivå) '0)

• Trykk på **⌚ (6)** gjeldende kokesonen

• Bruk symbolene **— + (5)** for å stille inn varighet for **Timer**, som vises i **Sone/Display (4)**;

Under innstilling vil symbolet **⌚ (6)** blinke

**Merknad:** Vent i 10 sekunder uten å trykke på andre styringer, slik at **Timer'en** for **Kokesonen** settes i gang.

**Merknad:** Ved å trykke på nytt, lenge, på **⌚ (6)**, vil **Timer'en** for **Kokesonen** nullstilles.

#### Om ønskelig, gjenta inngrepet for flere kokesoner.

**Merk:** Det kan stilles inn en forskjellig **Timer** for hver kokesone; på **display (4)** vil nedtellingen av den kokesonen som er valgt i det øyeblikket vises; Dersom ingen sone er valgt, ved å trykke på **Display (4)** vises nedtellingen for **Timer “STAND-ALONE”**.

**Visningen av nedtellingen er den samme for Timer “STAND-ALONE”** (se forutgående avsnitt Timer “STAND ALONE”)

Når **timer'en** er ferdig med nedtellingen høres et lydsignal og kokesonen slås av.

#### Hvordan slå av **Timer'en**:

• velg kokesonen **(2)**

• still inn varigheten av **Timer** på **0.00**, ved hjelp av

**— + (5)**.

## Power Limitation (effektbegrener)

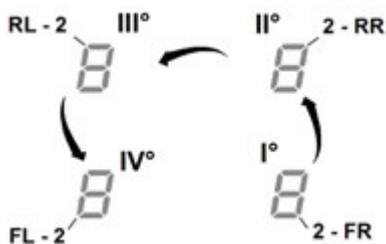
Med funksjonen Power Limitation (effektbegrener) kan man stille inn produktfunksjonen slik at effektforbruket begrenses.

**Merk:** innstillingen må gjøres når platetoppen er avslått, **uten** å trykke på knappen **■ ON/OFF (AV/PÅ) (1)**, når platetoppen kobles til strømforsyningen, eller når strømforsyningen slås på, innen to minutter er gått.

### For å stille inn Power Limitation (effektbegrener):

- trykk på **[A]**  
(som vil blinke i kun 2 minutter etter at strømforsyningen er blitt slått på)

- hold inne **[A]** og trykk deretter inn alle områdene på kokesonenens **Valg/Display (2)** hver for seg, med utgangspunkt i sonen foran til høyre (**FR**)



- for hvert kort trykk vil de skilles ut et kort akustisk signal

- når man har trykket på alle **Display (2)**, kan man slippe opp tasten **[A]**

- **Displayet (2) i sonen bak til venstre (RL)** viser i vekslende sekvens symbolene "C" og "0", noe som betyr at man kan foreta innstillingen:

velg Display **(2-RL)**

bla i **Valglinjen (3)**, inntil Displayet viser symbolene "C" og "8",

og Display **(2-FL)** viser den aktuelle innstillingen\*\*

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

2 = 3,1 KW

\*\* som standard er innstillingen satt til 7,4 KW

### For å endre innstillingen i Power Limitation (Effektbegrener)

- trykk på **Displayet (2) foran til venstre (FL)**

- bla deretter i **Valglinjen (3)** for å foreta en ny innstilling

- for å lagre valget trykker man på tasten **■ ON/OFF (AV/PÅ) (1)**, i 2 sekunder. Det vil skilles ut et akustisk signal for å bekrefte at innstillingen er blitt programmert.

## BRUK AV AVTREKKET

### ■ Tenning

Trykk (stryk over) kort ■ **ON/OFF (1)** koketopp/avtrekk:

symbolet  tennes;

Ved å fortsatt trykke, **vil alle de tilgjengelige funksjonene være synlige en kort stund. Deretter vil bare hovedfunksjonene forbli aktive; De andre kan benyttes og vil kobles inn senere, under bruk av innretningen.**

### VIKTIG:

Alle de tilgjengelige funksjonene vil lyse, men med lett lysstyrke, som vil bli sterkere bare i det øyeblikket de kobles inn.

Trykk igjen på  for å slå av.

**Merknad: Denne funksjonen har forrang over andre funksjoner.**

### ■ Slå på avtrekket:

Stryk over (trykk) **Valgområdet (12)** for å koble inn avtrekket.

### ■ Hastighet (effekt) for avtrekksviften:

Avtrekket er utstyrt med 3 hastighetsnivåer (sugeeffekt)

Stryk over og la fingrene gli langs **Valglinjen (3):**

mot høyre for å øke effektnivået;

mot venstre for å redusere effektnivået;

Effektnivået som stilles inn vil vises i området for **Valg/Display (12)**

### ■ Power Booster (forsterkernivå)

Produktet er utstyrt med 2 ekstra effektnivåer (forbi nivå 3)


- **Power Booster (effektforsterkeren) 1 :** tidsinnstilt i 15 minutter
- **Power Booster (effektforsterkeren) 2 :** tidsinnstilt i 5 minutter

Deretter går effektinnivået tilbake til nivået som var stilt inn tidligere.

Stryk over og la fingrene gli langs **Valglinjen (12)** (forbi nivået 3) og koble inn Power Booster 1 (effektforsterkeren)

Nivået Power Booster 1 (effektforsterkeren) angis i feltet for **Valg/Display (12)** med tallet 4 som blinker.

Stryk over og la fingrene gli langs **Valglinjen (12)** (forbi nivået 3) og koble inn Power Booster 2 (effektforsterkeren).


Forsterkernivået angis i feltet for **Valg/Display (12)** med symbolet "  " som blinker.

### ■ Automatisk drift

Kjøkkenviften slår seg på ved en passende hastighet, og vil kjøre ved en avtrekkskapasitet som tilsvarer det høyeste stekenivået som til enhver tid brukes i kokesonen.

Når kokesonen slås av, tilpasser avtrekket sin viftehastighet, ved å senke den gradvis, slik at gjenværende damp og lukter fjernes.


For å aktivere denne funksjonen:

Trykk på  (14)

**Gjenta inngrepet for å deaktivere.**

**Merk:** Dersom det under automatisk drift velges **hastigheter fra 1 til 3 fra valglinjen (3)**, vil den automatiske driften avbrytes;

Dersom man derimot velger **Power Booster (effektforsterkeren)**, vil den automatiske driften gjenopptas etter endt tidsinnstilling. I mellomtiden forblir symbolet

"  " blinkende.

### ■ Indikator for Filtertiletting

Kjøkkenviften varsler hver gang det må utføres filterbytte:

#### Luktfiltre i kull/keramikk

"**FILTER**"(13) tennes

#### Fettfilter

"**FILTER**"(13) blinker

**Merknad: Denne funksjonen er utkoblet som standard (se hvordan koble den inn under avsnittet "Aktivering av Indikator for Filtertiletting")**

### ■ Reset av Filtertiletting

Etter å ha foretatt vedlikehold av filterne (fett og/eller kull/keramikk) trykk lenge på "**FILTER**" (13);

"**FILTER**"(13) slukkes, slik at indikatorens teller starter på nytt.

## ■ Innkobling av Indikator for Filtertiltetting

Denne indikatoren er vanligvis deaktivert.

For å aktivere den, gjør man som følger:

- slå på det innebygde avtrekket med ;
- med avtrekksmotoren og kokesonen slått av, trykk på **Valgområdet (12)**
- Hold lenge inne **"HOOD" (11)** til bokstavene "F" – "G" som blinker vekselvis på **Display (12)** vises.

F = Luftfiltere i kull/keramikk

G = Fettfilter

### Luftfiltere i kull/keramikk

- Trykk på **Display (12)** i det øyeblikket bokstaven "F" kommer til syne.
- Trykk **"FILTER" (13)** – blinkende lys
- Hold på nytt **"HOOD" (11)** lenge inne for å **bekreft**e aktiveringen av luftfilteret i kull/keramikk

### Fettfilter

- Trykk på **Display (12)** i det øyeblikket bokstaven "G" kommer til syne.
- Trykk **"FILTER" (13)** – fastlysende
- Hold på nytt **"HOOD" (11)** lenge inne for å **bekreft**e aktiveringen av luftfilteret i kull/keramikk

### Avtrekkspalten skal brukes sammen med Window-sensoren (leveres ikke av produsenten)

Når Windows-sensoren er blitt installert (kun hvis programmodus AVTREKK er valgt), vil avtrekket deaktiveres hver gang vinduet hvor produktet er montert er lukket.

Det anbefales å gå til innkjøp av KIT FDS – 100 fra Elektrotechnik Schabus. Denne er tilgjengelig hos autoriserte Elektrotechnik Schabus-forhandlere, eller direkte på internett siden [www.elektrotechnik-schabus.de](http://www.elektrotechnik-schabus.de).

- **Strømforbindelsen til avtrekkspalten må settes opp av kvalifiserte spesialteknikere.**

- **Produsenten fraskriver seg alt ansvar for eventuelle feilfunksjoner, skader eller antennelser som oppstår som følge av defekter og/eller feilfunksjoner og/eller feilaktig montering.**

#### 4.1 Tabeller over effektnivå

Effektnivå		Type matlaging	Hvilket nivå som skal benyttes (dette er bare en henvisning, egen erfaring og kokevaner gjelder også)
Maksimal effekt	Boost	Hurtig oppvarming	Ideell for å varme opp mat på kort tid, spesielt hurtigkoking av vann eller andre væsker som skal varmes raskt opp
	8-9	Steke- koke	Ideell for å brune mat, starte en koking, steke frosne varer
Høy effekt	7-8	Brune - steke - koke - grille	Ideell for å brune mat, opprettholde kraftig koking, koke og grille (på kort tid, 5-10 minutter)
	6-7	Brune - koke - stue - steke - grille	Ideell for å brune mat, opprettholde en svak koking, koke og grille (over middels tid, 10-20 minutter), forhåndsvarme utstyr
Middels effekt	4-5	Koke - stue - steke - grille	Ideell for å lage gryteretter, holde delikat mat på svak varme, koke (over lengre tid). Blande pasta
	3-4	Koke - koke opp - koke tykt - blande	Ideell for mat som trenger lang koketid (ris, sauser, steker, fisk) og som inneholder væske (f.eks. vann, vin, kraft, melk), blande pasta
	2-3	Koke - koke opp - koke tykt - blande	Ideell for mat som trenger lang koketid (volum på mindre enn en liter: ris, sauser, steker, fisk) og som inneholder væske (f.eks. vann, vin, kraft, melk)
Svak effekt	1-2	Smelte - tine - holde varm - blande	Ideell for å myke opp smør, smelte sjokolade, tine små produkter
	1	Smelte - tine - holde varm - blande	Ideell for å holde nylagde og små porsjoner varme, eller holde tallerken varm og blande i risotto
OFF	Null effekt	Platens overflate	Koketopp i stand-by eller av (platene kan fremdeles være varme etter at de er slått av, noe som signaliseres med H-L-O)



## 4.2 Koketabeller

Type mat	Retter eller type matlaging	Effektnivå og fremgangsmåte for matlaging			
		Første fase	Effekt	Andre fase	Effekt
Pasta, ris	Fersk pasta	Oppvarming av vann	Booster-9	Koking av pasta og opprettholdelse av koking	7-8
	Fersk pasta	Oppvarming av vann	Booster-9	Koking av pasta og opprettholdelse av koking	7-8
	Kokt ris	Oppvarming av vann	Booster-9	Koking av pasta og opprettholdelse av koking	5-6
	Risotto	Surring av grønnsaker og ris	7-8	Koking	4-5
Grønnsaker, belgfrukter	Kokte	Oppvarming av vann	Booster-9	Koking	6-7
	Stekte	Oppvarming av olje	9	Steking	8-9
	Sauterte	Oppvarming av tilbehør	7-8	Koking	6-7
	Stuete	Oppvarming av tilbehør	7-8	Koking	3-4
	Stekte	Oppvarming av tilbehør	7-8	Bruning	7-8
Kjøtt	Steik	Bruning av kjøtt med olje (bruk effekt 6 hvis det brukes smør)	7-8	Koking	3-4
	Grillstekt	Oppvarming av gryte	7-8	Grilling på begge sider	7-8
	Surring	Surring i olje (bruk effekt 6 hvis det brukes smør)	7-8	Koking	4-5
	Koking i saus/stuet	Surring i olje (bruk effekt 6 hvis det brukes smør)	7-8	Koking	3-4
Fisk	Grillstekt	Oppvarming av gryte	7-8	Koking	7-8
	Koking i saus/stuet	Surring i olje (bruk effekt 6 hvis det brukes smør)	7-8	Koking	3-4
	Stekt	Oppvarming av olje eller annet fett	8-9	Steking	7-8
Egg	Omelett	Oppvarming av stekepanne med smør eller annet fett	6	Koking	6-7
	Omelett	Oppvarming av stekepanne med smør eller annet fett	6	Koking	5-6
	bløtkokt/hardkokt	Oppvarming av vann	Booster-9	Koking	5-6
	Pannekaker	Oppvarming av stekepanne med smør	6	Koking	6-7
Sauser	Tomatsaus	Surring med olje (bruk effekt 6 hvis det brukes smør)	6-7	Koking	3-4
	Kjøttsaus	Surring med olje (bruk effekt 6 hvis det brukes smør)	6-7	Koking	3-4
	Hvit saus	Forberedelse av basen (smeltet smør og hvetemel)	5-6	Kok forsiktig opp	3-4
Kaker, kremer	Vaniljekrem	Koke opp melken	4-5	Opprettholde en svak koking	4-5
	Pudding	Koke opp melken	4-5	Opprettholde en svak koking	2-3
	Risgrøt	Oppvarming av melk	5-6	Opprettholde en svak koking	2-3

## 5. Vedlikehold

### Vedlikehold av koketoppen:

Vær oppmerksom! Før det utføres et hvilket som helst vedlikehold eller rengjøring, må man forsikre seg om at kokesonene er avslått og at kontrollampen som angir varmen er slukket.

#### 5.1 Rengjøring

Koketoppen må alltid rengjøres etter bruk.

##### **Viktig:**

Ikke bruk skuresvamber eller stålull. Disse kan skade glassflaten over tid.

Ikke bruk kjemiske vaskemidler som kan virke irriterende, som for eksempel ovnsvask eller flekkfjerner.

La overflaten kjøle seg ned etter bruk og fjern deretter alle matrester og flekker.

Sukker og andre sukkerrike matvarer kan skade koketoppen hvis de ikke fjernes øyeblikkelig.

Salt, sukker og sand kan ripe opp glassoverflaten.

Bruk en myk klut, kjøkkenpapir eller produkter som er laget spesielt for rengjøring av overflaten (overhold produsentens henvisninger).

##### **IKKE BRUK DAMPRENSER!!!**

##### **Viktig:**

Hvis det forekommer lekkasjer, eller hvis det spruter væsker fra grytene, må man bruke ventilen som er plassert i nedre del av produktet slik at man kan fjerne alt resttrykk og utføre rengjøring i absolutt hygiene og sikkerhet.

##### **Fig. 16**

For en fullstendig rengjøring kan man fjerne hele det nedre fatet.

##### **Fig. 18a - 18b**

### Vedlikehold av kjøkkenviften:

#### **Rengjøring**

I forbindelse med rengjøring må man **KUN** bruke en fuktig klut med skånsomt vaskemiddel. **IKKE BRUK VERKTØY, INSTRUMENTER ELLER LIGNENDE UTSTYR I FORBINDELSE MED RENGJØRING!**

Ikke bruk slipende produkter.

##### **IKKE BRUK SPRIT!**

#### **Fettfilter**

##### **Holder på fettpartiklene fra stekeprosessen.**

Må rengjøres en gang i måneden (eller når varselsystemet for tilstoppelse av filter aktiveres) med skånsomme vaskemidler, manuelt eller i oppvaskmaskin ved lav temperatur og kort vaskesyklus.

Hvis det brukes oppvaskmaskin kan det hende at fettfilteret i metall mister fargen. Dette betyr dog ikke at filteret mister sine egenskaper.

##### **Fig. 15**

#### **Filter med aktive karboner**

##### **(Kun for filterversjon)**

Absorberer vond lukt fra matlaging.

Produktet er utstyrt med fire patroner som absorberer vond lukt. Aktivt kull er integrert i en keramisk struktur. Dette gjør at filteret har enkel og fullstendig tilgang til samtlige urenheter ved å forstørre det absorberende overflatearealet. Keramiske filtre med aktivt kull vil mettes etter en viss tidsperiode som avhenger av hvilket type kjøkken du har, og hvor ofte filteret er gjenstand for rens. Disse filterene kan ikke regenereres og må alltid byttes hver gang signallampen begynner å lyse.

##### **Fig. 17 – 17a – 17b – 17c**

## 5.2 Feilsøking

FEILKODE	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAKER	TILTAK
E2	Sonen med kontroller slår seg av grunnet en for høy temperatur	Den interne temperaturen på de elektroniske delene er for høy	Vent til koketoppen kjøler seg ned før den benyttes igjen
E3	Uegnet beholder	Tap av magnetiske egenskaper	Ta vekk pannen
E5	Kommunikasjonsproblem mellom brukergrensesnitt og induksjonsmodul.	Det kommer ikke strøm til modulen. Strømledningen er ikke riktig koblet eller den er defekt.	Koble koketoppen fra strømforsyningen og kontroller forbindelsen.
<b>For alle andre feilsignaler ( E ... U ... C ... )</b>	Vennligst ta kontakt med teknisk servicesenter og oppgi feilkoden		

## 5.3 Servicesenter

Før man tar kontakt med Servicesenter

1. Kontroller om problemet kan løses gjennom henvisningene som beskrives i tabellen "Feilsøking".
2. Slå av og på apparatet for å forsikre seg om at problemet ikke kunne forhindres.

**Hvis problemet vedvarer etter alle disse kontrollene, ta kontakt med nærmeste servicesenter.**

Följ noga instruktionerna i denna handbok. Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för eventuella funktionsfel, skador eller bränder som uppstår på apparaten på grund av att instruktionerna i denna handbok inte har respekterats. Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk för tillagning av livsmedel och utsgning av rök från själva tillagningen. Andra typer av användning är inte tillåtet (t.ex. uppvärmning av omgivning). Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för olämplig användning eller felaktiga inställningar av reglagen.

**Produktens utseende kan skilja sig från illustrationen i ritningarna i denna handbok men alla anvisningar för användning, underhåll och installation förblir desamma.**

Det är viktigt att spara denna handbok så att den när som helst är tillgänglig för framtida konsultationer. I händelse av försäljning, överlåtelse eller flytt ska handboken alltid följa med produkten.

! Läs igenom instruktionerna noggrant: dessa tillhandahåller viktig information beträffande installation, användning och säkerhet.

! Utför inga elektriska ändringar på produkten.

! Kontrollera innan apparaten installeras att inga komponenter är skadade. Kontakta i sådant fall återförsäljaren innan installationen utförs.

! Verifiera att produkten är i fullgott skick innan ni går vidare med installationen. Kontakta i sådant fall återförsäljaren innan installationen utförs.

**Obs:** Komponenter som är märkta med symbolen (\*) är särskilda tillbehör som endast levereras med vissa modeller eller extra tillbehör som ska införskaffas separat.



## 1. Varningar

Observera! Följ instruktionerna nedan noga:

- Anslut inte apparaten till elnätet innan installationen är helt slutförd.

- Installation och underhåll ska utföras av behörig tekniker i enlighet med tillverkarens instruktioner och i enlighet med gällande lokala säkerhetsföreskrifter. Reparationer och byten av delar på apparaten som inte är särskilt angivna i handboken är inte tillåtna.

- Apparaten ska vara korrekt jordansluten.

- Elkabeln ska vara tillräckligt lång för att

ansluta den monterade apparaten i köksmöbeln med elnätet.

- I syftet att utföra en korrekt anslutning i enlighet med gällande

säkerhetsföreskrifter ska en godkänd flerpolig strömbrytare installeras enligt gällande installationsföreskrifter som garanterar en total fränkoppling från nätet i händelse av överspänning enligt klass III.

- Använd inte förgreningskontakter eller förlängningskablar.

- Efter avslutad intallation ska samtliga elektriska komponenter vara placerade så att de inte är tillgängliga för användaren.

- Utrustningen och åtkomliga delar blir upphettade i samband med användningen. Var därför uppmärksam och undvik att vidröra värmezonerna.

- Kontrollera att barn inte leker med apparaten; barn ska vistas på säkert avstånd från apparaten eftersom vissa delar blir mycket heta i samband med användandet.

- Det är viktigt att personer med hjärtstimulatorer och aktiva implantat kontrollerar att stimulatorn är kompatibel med apparaten innan induktionshällen sätts i funktion.

- Undvik att vidröra värmezonerna i samband med användandet.

- Undvik kontakt med trasor eller andra antändbara material innan samtliga zoner svalnat tillräckligt.

- .-Placera inte antändbara material på apparaten eller i närheten av den.
- Upphettat fett eller olja kan lätt fatta eld. Matlagning med livsmedel som innehåller mycket fett och olja ska ske under uppsikt.
- I det fall en spricka uppstått på ytan ska apparaten stängas av för att undvika risken för elektriska stötar.
- Apparaten ska inte kontrolleras med en utvändigtimer eller en extra fristående fjärrkontroll.
- Matlagning på spishällen utan uppsikt med olja eller fett kan medföra risker och orsaka bränder.
- Matlagning ska ske under uppsikt. Snabb matlagning ska ske under ständig uppsikt.
- Eldsvådor ska ALDRIG släckas med vatten. Slå istället av apparaten och täck eldlågorna till exempel med ett lock eller en brandfilt. Fara för brand: spishällen ska inte användas som avställningsyta
- Använd inte ångregörare.
- Placera aldrig metal föremål såsom, knivar, gafflar, skedar och lock på spishällens yta då de kan bli heta.
- Innan apparaten ansluts till elnätet, kontrollera att spänningen och effekten som anges på märkplåten (placerad nedtill på apparaten) överensstämmer med elnätets nätspänning och att anslutningskontakten är korrekt. I händelse av tvivel, kontakta en behörig elinstallatör.

## Viktigt:

- Efter användandet ska spishällen stängas av med hjälp av kontrollpanelen vilket innebär att kastrullsensorn inte längre fungerar korrekt.
  - Undvik att vätskor kokar över, sänk i detta syfte värmen för att koka och värma vätskor.
  - Lämna inte kokzonerna påslagna med tomma kastruller och stekpannor eller utan kokkärl.
  - När matlagningen avslutats ska den aktuella zonen stängas av.
  - Använd aldrig aluminiumfolie för att laga mat och ställ aldrig livsmedel i aluminiumemballage direkt på spishällen. Aluminiumet riskerar att smälta och orsaka allvarliga skador på apparaten.
  - Värm aldrig konservburkar som innehåller livsmedel utan att öppna burken: de kan explodera!
- Denna varning gäller alla typer av spishällar.
- En hög effekt som till exempel Boosterfunktionen är inte lämplig för att värma vissa vätskor, till exempel frityrolja. En alltför hög värme kan utgöra fara. En lägre effekt är att färdreda vid denna typ av matlagning.
  - Kokkärlet ska vara placerade direkt på spishällen och mitt över kokzonen. Andra föremål får under inga omständigheter vara placerade mellan kokkärlet och spishällen.
  - Vid mycket höga temperaturer minskar apparaten automatiskt effektnivån på kokzonerna.

Innan någon typ av rengörings- eller underhållsåtgärder utförs, ska produkten fränkopplas från nätförsörjningen genom att dra ur kontakten eller koppla från huvudströmbrytaren i bostaden.

Använd arbetshandskar för alla typer av installations- och underhållsmoment.

Apparaten får användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk rörelseförmåga, sensorisk eller mental kapacitet, eller personer som saknar erfarenhet och kännedom om apparaten, under förutsättning att användandet övervakas eller instruktioner ges angående ett säkert användande av apparaten samt att användaren är medveten om de risker som apparaten medför.

Barn ska hållas under uppsyn så att de inte leker med apparaten.

Rengöring och underhåll får endast utföras av barn om de är under uppsikt.

Lokalen ska ha tillgång till ett fullgott ventilationssystem när köksfläkten används samtidigt som annan utrustning som drivs med gas eller andra bränslen.

Flätkåpan ska rengöras ofta både invändigt och utvändigt (MINST EN GÅNG I MÅNADEN), och ni ska följa vad som uttryckligen indikeras i underhållsinstruktionerna.

Försummelse att iakttä föreskrifterna för rengöring av flätkåpan samt utbyte och rengöring av filtren kan leda till risk för brand.

Det är förbjudet att laga mat över öppen låga.

Tillämpande av öppen låga är skadligt för

filtren och kan leda till brand och måste därför alltid undvikas.

Fritering ska göras under kontroll för att undvika att den uppvärmda oljan fattar eld.

**OBSERVERA:** När spishällen är på kan köksfläktens åtkomliga delar bli varma.

**Observera!** Anslut inte apparaten till nätförsörjningen förrän installationen är helt slutförd.

Vad gäller de tekniska och säkerhetsåtgärder som ska vidtas för rökgasavledning, ska bestämmelser som fastställts av lokala behöriga myndigheter strikt iakttas.

Frånluft får inte avledas i ett rör som används för avledning av rökgaser som produceras av gasförbränningsapparater eller andra bränslen.


Använd aldrig köksfläkten utan gallret korrekt monterat!

Använd endast fästsruvar som levereras med produkten för installation eller köp rätt typ av skruvar, om de inte medföljer apparaten. Använd skruvar av korrekt längd som identifieras i Installationshandboken.

När köksfläkten och utrustningen som inte försörjs med elektricitet är igång samtidigt, får det negativa trycket i rummet inte överstiga 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar).

Denna apparat är märkt i enlighet med EU-direktiv 2012/19/EG, elektriskt och elektroniskt avfall (WEEE). Genom att säkerställa en korrekt skrotning av denna produkt bidrar användaren till att förhindra potentiella, negativa konsekvenser för miljön och för vår hälsa.



Symbolen  på produkten, eller i medföljande

dokumentation, indikerar att denna produkt inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den ska i stället lämnas in på en lämplig uppsamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Produkten ska skrotas enligt lokala miljöbestämmelser för avfallshantering. För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt, var god kontakta lokala myndigheter, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades.

Utrustning som har projekterats, testats och konstruerats i enlighet med standarderna för:

Säkerhet EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.

- Prestation: 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.

- Elektromagnetisk kompatibilitet: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Förslag till en korrekt användning i syfte att reducera miljökonsekvenserna: När ni börjar att laga mat ska köksfläkten slås på och ställas på minimihastighet, lämna den dessutom på i ett par minuter efter att matlagningen är klar. Öka endast hastigheten i händelse av stora mängder rök och ånga, och använd endast booster-funktionen i extrema fall. För att hålla luktreduktionssystemet effektivt ska kolfiltret/ kolfiltren bytas ut när så är nödvändigt. För att fettfiltret ska fungera effektivt ska det rengöras, om nödvändigt. För att optimera och reducera bullret till ett minimum, ska kanaliseringssystemets maximala diameter som indikeras i denna handbok användas.

## 2. Användning

### Användning av spishäll

Induktionshällens system grundar sig på det fysiska fenomenet med magnetisk induktion. Det här systemets grundläggande egenskap är att det överför energin från generatorm direkt till kastrullen.

#### Fördelar:

Jämfört med en elektrisk spishäll är Induktionshällen:

- **Säkrare:** lägre temperatur på glasytan.
- **Snabbare:** kortare tider för uppvärmning av mat.
- **Exaktare:** hällen reagerar omedelbart på era kommandon
- **Effektivare:** 90 % av den upptagna energin förvandlas till värme. När kastrullen tas av hällen, bryts dessutom värmeöverföringen omedelbart vilket eliminerar onödig värmedispersion.

### 2.1 Kockärl

Använd endast kastruller som är märkta med symbolen



#### Viktigt:

för att undvika bestående skador på hällens yta ska följande kockärl inte användas:

- kockärl med ojämn botten.
- kockärl i metall med emaljerad botten.
- kockärl med skrovlig botten för att undvika att repa hällens yta.
- placera aldrig varma kastruller och stekpannor på hällens kontrollpanel.

#### 2.1.1 Befintliga kockärl

Induktionstekniken använder magnetism för att alstra värme. Därför måste kockärlen innehålla järn. Kontrollera med en vanlig magnet om kastrullen innehåller järn. Kockärl som inte är magnetiska är inte lämpliga för denna typ av matlagning.

#### 2.1.2 Lämplig bottendiameter

**VIKTIKT:** om kastrullerna inte har rätt mått, tänds inte kokzonerna

För att se minimum diametern för kastrullen som ska användas på varje enskild kokzon, konsultera delen med illustrationerna i denna manualen.

## 2.2 Energisparning

För att erhålla ett optimalt resultat rekommenderar vi att:

- Använda pannor och kastruller som har samma bottendimension som kokzonen.
- Endast använda pannor och kastruller med plan botten.
- När det är möjligt täcka kockärlen med ett lock under matlagningen.
- Koka grönsaker, potatis etc. med en liten mängd vatten i syftet att reducera koktiderna.
- Använda tryckkokare för att ytterligare reducera energiförbrukning och koktid.
- Placera kockärl mitt över kokzonen som är avbildad på spishällen.

### Användning av frånluftssug

Frånluftssystemet kan användas i sugversion med extern avledning filtrerande med inre återcirkulation.



#### Frånluftsversion

#### Fig.7

Ängoma avleds ut extern genom en rad rörledningar (de ska inhandlas separat) som fästs i den redan medföljande kopplingsflänsen.

Utloppsrorets diameter ska vara likvärdig med kopplingsringens diameter:

- vid rektangulärt utlopp 222 x 89 mm
- vid runt utlopp  $\varnothing$  150 mm (\*)

För ytterligare information, se sidan om frånluftsversionens tillbehör i avsnittet med illustrationer i denna handbok.

#### Fig.7c

Anslut produkten till utloppsror och -öppningar i väggen med en likvärdig diameter som luftutloppet (fkopplingsfläns).

Användning av utloppsror och luftöppningar i väggen med en mindre diameter leder till en minskad frånluftskapacitet och en drastisk ökning av buller.

Vi fransäger oss allt ansvar vad beträffar detta.

- ! Använd en rörledning av minsta omdgängliga längd
- ! Använd en rörledning med så få böjningar som möjligt (maximal böjningsvinkel: 90°)
- ! Undvik drastiska ändringar i ledningens tvärsnitt.



#### Filtrerande version

#### Fig. 8

Frånluften kommer att filtreras via särskilda fett- och luftfilter innan den återleds in i rummet.

Produkten levereras med alla nödvändiga delar för en standardinstallation med luftavledning i den främre delen av möbelsockeln.

Fyra batterier med högpresterande keramiska filter med aktivt kol ingår redan i leveransen. De keramiska filtren är innovativa modulära kolfilter som regenererar sig (se avsnittet Underhåll - Filter med aktivt kol i denna handbok).

De kemiska och fysiska egenskaperna gör det möjligt att uppnå en högeffektiv luktabsorbering och ett högt mekaniskt motstånd.

För ytterligare information, se sidan om den filtrerande versionens tillbehör i avsnittet med illustrationer i denna handbok.

#### Fig. 13b

Konsultera webbplatserna [www.elica.com](http://www.elica.com) och [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) för att kontrollera det kompletta utbudet av tillgängliga satser. Detta för att kunna utföra de olika installationerna, både i filtrerande och i frånluftsversion.



### 3. Installation

Såväl den elektriska som den mekaniska installationen ska utföras av behörig personal

Hushållsmaskinen är tillverkad för att byggas in i en arbetsbänk med tjocklek på 2-6 cm, i händelse av TOP installation: 2,5-6 cm i händelse av FLUSH installation. Minimumavståndet mellan spishällen och väggen ska vara minst 5 cm framtill, minst 4 cm på sidorna och minst 50 cm från köksskåpen ovanför.

**OBS = De föreslagna avstånden är indikativa: vid projekteringen av utrymmena, ska kökstillverkarens indikationer iakttas.**



#### 3.1 Elektrisk anslutning

Fig. 3

- Gör apparaten strömlös
- Installationen ska utföras av behörig, erfaren personal som känner till gällande föreskrifter angående installation och säkerhet.
- Tillverkaren fransäger sig allt ansvar gentemot personer, djur och föremål i det fall föreskrifterna i detta kapitel inte respekteras.
- Elkabeln ska vara tillräckligt lång för att spishällen ska kunna tas ur bänkskivan
- Kontrollera att den angivna spänningen på märkplåten som är placerad på spishällens undersida överensstämmer med elnätets spänning i hemmet.  
Använd inte förlängningskablar.
- Jordanslutning är obligatorisk enligt lag.
- Jordkabeln ska vara 2 cm längre än övriga kablar.
- I det fall köksapparaten inte är utrustad med en elkabel, använd en kabel med en tvärsnittsarea på minst 2.5 mm<sup>2</sup> för en effekt på upp till 7200 Watt.; för högre effekter ska tvärsnittsarean vara 4 mm<sup>2</sup>.
- Ingen del av kabeln får uppnå en temperatur som överskrider lokalens temperatur med 50°C.
- Apparaten kommer att vara permanent ansluten till elnätet, därför ska anslutningen med elnätet utföras med en godkänd flerpolig strömbrytare som garanterar en total fränkoppling från nätet i händelse av överspänning enligt klass III. Strömbrytaren ska vara lättillgänglig efter avslutad installation.

**Observera!** Kontrollera innan fläktens krets ansluts med nätspänningen att den fungerar korrekt och att elkabeln är korrekt monterad.

**Observera!** Byte av elektrisk kabel ska utföras av behörig servicetekniker eller av annan person med liknande kvalificering.

**Anmärkning :** produkten är utrustad med funktionen Power Limitor (effektbegränsare) vilket gör det möjligt att ställa in en max. energiabsorption i kw

Inställningen ska göras vid avslutningen av produkten till nätförsörjningen (senast 2 minuter därefter). **För inställningssekvensen av Power Limitation (effektbegränsning), se avsnittet Funktion i denna handbok.**

#### 3.2 Montering

**Innan installationen påbörjas:**

Kontrollera efter att produkten packats upp att inga skador uppstått i samband med transporten. Kontakta återförsäljaren eller servicekontoret i sådant fall innan installationen påbörjas.

Kontrollera att den införskaffade produktens dimensioner är lämpliga för installationsplatsen.

Kontrollera att inget medföljande material (till exempel påsar med skruvar, garantihandlingar etc.) lämnats kvar i emballaget, avlägsna eventuellt och spara det.

Kontrollera också att det finns ett elektriskt uttag i närheten av installationsplatsen.

**Förberedelse av köksmöbeln för infällning:**

- Produkten kan inte installeras ovanför kylanordningar, diskmaskiner, kaketugnar, ugnar, tvättmaskiner och torktumlare.

Utför alla utskärningsarbeten i köksmöbeln innan spishällen sätts på plats och avlägsna allt sågspån och rester noga.

**- För att optimera den filtrerande installationen, rekommenderas det att skapa en springa i tröskeln, där ett vanligt galler kan installeras.**

**VIKTIGT :** använd ett (S), che temperaturbeständigt

tättningsmedel, upp till 250° ;

före installationen ska de bänkytor som ska limmas rengöras noggrant för att ta bort alla ämnen som skulle kunna motverka ett bra fäste

(t.ex.: avstrykningsmedel, konserveringsmedel, fetter, olja, damm, rester av äldre tättningsbeläggningar osv.); limmet ska fördelas enhetligt över hela ramens omkrets; efter limningen ska det låta torkas i ungefär 24 timmar.

Fig. 1b

**OBSERVERA!** Det kan uppstå elektriska risker om skruvar och fixeringsanordningar inte installeras enligt dessa instruktioner.

**Obs:** för en korrekt installation av produkten rekommenderar vi att belägga rörledningarna med ett självhäftande

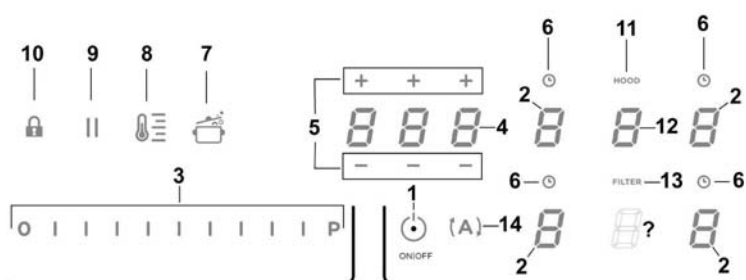
tättningsmaterial med följande egenskaper:

- elastisk film i mjuk PVC, med akrylbeläggning
- som efterföljer standarden DIN EN 60454
- flamskyddsmedel
- utmärkt åldringsbeständighet
- beständig mot temperaturstegringar
- användbar på låga temperaturer

## 4. Funktion

### Kontrollpanel

Obs: En lätt vidröring (tryck) på symbolerna är tillräcklig för att välja funktioner.



### Knappar / Display

- |  |   |
|--|---|
| 1. ON/OFF spishällen/frånluftssug  | 8. Aktivering Temperature Manager (Warming Function) (Temperaturhantering Uppvärmningsfunktion) |
| 2. Val av kokzon<br>Display kokzon   | 9. Paus   |
| 3. Ökning/minskning Power Level (Effektnivån) och effekt frånluftssug<br>Visning Power Level (Effektnivån) och Effekt frånluftssug | 10. Knappplås   |
| 4. Aktivering Timer "STAND_ALONE (Fristående)"<br>Display: Timer "STAND_ALONE"(Fristående) / Timer Kokzoner                        | 11. Indikator Aktiverad fläkt<br>Aktivering Indikator för Filtermättnad                         |
| 5. Ökning/Minskning tid Timer "STAND_ALONE" (Fristående) / Timer Kokzoner  | 12. Val/Aktivering frånluftssug<br>Display Frånluftssug   |
| 6. Aktivering Timer Kokzoner<br>Indikator aktiverad Timer Kokzoner   | 13. Återställning av filtermättnad  |
| 7. Aktivering Automatic Heat Up (Automatisk uppvärmning)   | 14. Aktivering automatisk funktion frånluftssug   |

## ANVÄNDNING AV SPISHÄLL

### Innan spishällen sätts i funktion:

Spishällens samtliga funktioner har designats i enlighet med mycket stränga säkerhetsnormer.

Därför:

- **Aktiveras inte vissa funktioner, eller inaktiveras automatiskt när kokzonerna saknar kokkärl eller när dessa är felplacerade.**
- I andra fall inaktiveras de aktiverade funktionerna automatiskt efter några sekunder när den valda funktionen kräver en ytterligare inställning som uteblivit (t.ex. . "Slå på spishällen" utan "Val av kokzon" och "Arbetstemperatur", eller "Låsfunktion" eller "Timer").



**Observera!** I det fall (till exempel) spishällen används under en lång tidsperiod kan avstängningen av kokzonen fördröjas på grund av restvärmen. På displayen visas symbolen "H" som indikerar att avsvlningsfasen pågår. Vänta tills displayen släcks innan du närmar dig kokzonen.

### Kokzonernas display

på displayerna för kokzonerna indikeras följande:

Kokzonen är påslagen	
Effektnivå	
Indikatorlampa för restvärme	
Pot Detector (Kastrullsensor)	
Temperaturkontrollfunktionen är aktiverad	
Låsfunktionen aktiverad	
Pausfunktion	
Funktion Automatic Heat UP (Automatisk uppvärmning)	

## Hällens funktioner

### ■ Safe Activation (Säker aktivering)

Produkten aktiveras endast om det finns kokkärl på kokzonerna: uppvärmningsprocessen aktiveras inte eller avbryts om det inte finns några kastruller eller om de tas bort från hällen.

### ■ Pot Detector (Kastrullsensor)

Produkten avläser automatiskt närvaron av kokkärl på spishällen.

### ■ Safety Shut Down (Säkerhetsavstängning)

Av säkerhetsskäl har varje kokzon en maximal funktionstid som beror på den inställda effektnivån.

### ■ Residual Heat Indicator (Indikatorlampa för restvärme)

Om en eller flera kokzoner stängs av signaleras närvaron av restvärme med en lampa för motsvarande område på displayen, genom symbolen "H".

## Funktion

**Obs:** För att aktivera eventuell funktion ska den önskade zonen först aktiveras

### ■ Påslagning

Tryck in (rör vid) kort ON/OFF (1)

kokzon/påslagning:symbolen tänds; genom att fortsätta trycka in, blir **samtliga funktioner synliga några ögonblick**, varefter **endast de huvudsakliga förblir synliga, de övriga kan användas, och aktiveras, senare, under användningen av enheten.**

### **VIKTIGT:**

**alla de tillgängliga funktionerna kommer att vara belysta med svagt ljus, som blir mera intensivt endast vid tillfället då de aktiveras.**

Tryck in på nytt för att stänga av

**Obs:** Denna funktion är dominerande över samtliga andra funktioner.

### ■ Val av kokzoner


Rör vid (tryck in) fältet för **Val/Display (2)** som motsvarar önskad kokzon.


### ■ Power Level (Effektnivå)


Hällen är försedd med 9 effektnivåer  
Rör vid och glid med fingrarna längs **Valfältet (3):**  
åt höger för att öka effektnivån;  
åt vänster för att minska effektnivån.

**Den inställda effektnivån kommer att visas i fältet för Val/Display (2)**

### ■ **Power Booster (Effektbooster)**

Produkten är utrustad med en ytterligare effektnivå (utöver nivå ) , vilken förblir aktiv i 5 minuter varefter den återgår till den föregående nivån.

Rör vid och glid med fingrarna längs **Valfältet (3)** (utöver nivå ) och aktivera Power Booster (Effektbooster)

Nivån Power Booster (Effektbooster) anges i fältet Val/Display (2) med symbolen 

**Obs:** de främre kokzonerna har inte någon tidsinställd booster, för att inaktivera Power Booster (Effektbooster), låt i dessa områdena, fingrarna glida längs **Valfältet (3)** för att minska effektnivån.

### ■ **Key Lock (Knapplås)**


Knapplåset tillåter att blockera kokhällens inställningar, för att undvika ofrivilliga manipuleringar och lämna de redan inställda funktionerna aktiverade.

#### **Aktivering:**

- tryck in  (10)

#### **Upprepa proceduren för att inaktivera.**



**Obs :** om någon som helst annan funktion trycks in under

aktiverad Key Lock (knapplås) kommer symbolen  , att blinka, för att ange att funktionen används och ska eventuellt inaktiveras för att kunna verka på spishällen.

### ■ **Automatic Heat UP (Automatisk uppvärmning)**

Funktionen Automatic Heat UP (automatisk uppvärmning) tillåter att snabbare nå den inställda effekten, med denna funktionen har vi fördelen att erhålla en snabbare tillagning, men utan risk att bränna vid livsmedlen, eftersom temperaturen inte överskrider den inställda. Denna funktionen är tillgänglig för effektnivåerna 1 - 8.


#### **Aktivering:**

- tryck från påslagen kokzon in  (7)
- på Displayen (2) visas en "" blinkande, som skiftar med den inställda effekten på kokzonen

Genom att öka effektnivån i kokzonen: förblir funktionen Automatic Heatup (automatisk uppvärmning) aktiverad , med den nya temperaturinställningen;



Genom att minska effektnivån i kokzonen: funktionen Automatic Heat (automatisk uppvärmning) inaktiveras.

**Obs :** om en annan kokzon väljs samtidigt, kommer


symbolen  (7) att gå tillbaka till svag belysning och du kan på så sätt gå vidare med aktivering av funktionen, även för denna kokzon, funktionen förblir i alla händelser aktiverad i kokzonen där den redan ställts in, som visas på Displayen (2)



### ■ **Temperature Manager (Warming Function) (Temperaturhantering Uppvärmningsfunktion)**


Temperature Manager (Temperaturhanteraren) är en kontrollfunktion som gör det möjligt att hålla värmen på en konstant temperatur och på en optimerad effektnivå; idealisk för att hålla färdiglagad mat varm. Funktionen Temperature Manager (Temperaturhanteraren) aktiveras vid det första

trycket på knappen  På displayen (2) för kokzonen som arbetar i Temperature Manager (Temperaturhanteraren) visas symbolen 

**Obs :** om en annan kokzon väljs samtidigt, kommer symbolen

 (8) att gå tillbaka till svag belysning och du kan på så sätt gå vidare med aktivering av funktionen, även för denna kokzon, funktionen förblir i alla händelser aktiverad i kokzonen där den redan ställts in, som visas på Displayen (2)

- Tryck på nytt in  (8) för att inaktivera och stänga av tills nivån som visas på Displayen (2) när "".

**Obs :** om flera kokzoner arbetar i Temperature Manager (Warming Function) (Temperaturhanterare Uppvärmningsfunktion) välj först den önskade kokzonen med fältet för Val (2) ; funktionen kan inaktiveras med hjälp av **Valfältet (3)**, genom att föra **Power Level (Effektnivån) till ""**.

### ■ **Pause (Paus)**

Pausfunktionen tillåter att avbryta vilken som helst aktiverad funktion på hällen och föra effektnivån till noll.

#### **Aktivering:**

- tryck in "" (9)
- en blinkande "" visas på displayen (2)

**För att inaktivera funktionen:**

- tryck in  (9) **Valfältet (3)** tänds

- genom att trycka in **Valfältet (3)** för att inaktivera funktionen

**Obs :** inaktiveringen och återställer spishällens tillstånd före pausen, spishällen kommer att fortsätta arbeta med samma inställningar som ställts in tidigare.

**Obs :** ominte **Pause (Pausfunktionen)** inaktiveras efter 10 minuter, stängs spishällen automatiskt av.

**Obs: Pause (Pausfunktionen)** påverkar inte frånluftssuget

### ■ Timer “STAND ALONE” (Fristående)

Timmerfunktionen är en nedräkning som är oberoende av kokzonerna (och frånluftsområdet).

Timern aktiveras genom att trycka in **Zonen/Display (4)**

Använd symbolerna **— + (5)** för att ställa in varaktigheten för **Timern**, som visas i **Zonen/Display (4)**

**Obs:** vänta 10 sekunder utan att trycka in något annat kommando, tills nedräkningen startar.

Timerns format är **0.00**

- **0.** för timmarna: som kan ställas in från 0 till 9

- **00** för minuterna, som kan ställas in från 0 till 59

I **Zonen/Display (4)** visas den kvarstående tiden; vid nedräkningens slut, kommer en ljudsignal att avges

**Obs:** i visningen av nedräkningen, kommer du att se följande format för en kvarstående tid på under 10 minuter

- **0.** minuter

- **00** sekunder

med en fast lysande punkt

#### Avstängning av Timern:

- välj **Zon/Display (4)**

• ställ in varaktigheten för **Timern** till **000**, genom

**— + (5)**

### ■ Timer Cooking zones (Timer Kokzoner)

Funktionen Timer Cooking zones (Timer kokzoner) är en nedräkning som kan ställas in. Även samtidigt, på varje kokzon

Vid slutet av den inställda tiden stängs kokzonerna automatiskt av och användaren meddelas av den där för avsedda ljudsignalen.

#### Aktivering av Timerfunktionen Kokzoner

- Rör vid (tryck in) fältet för **Val/Display (2)** (power level (effektnivå) \*0)

- Tryck in **⌚ (6)** för kokzonen

Använd symbolerna **— + (5)** för att ställa in varaktigheten för Timern, som visas i **Zonen/Display (4)**;

under inställningen blinkar symbolen **⌚ (6)**

**Obs:** vänta 10 sekunder utan att trycka in något annat kommando, tills Timern för Kokzonen aktiveras.

**Obs:** genom ett långt tryck på **⌚ (6)**, återställs Timern för kokzonen

#### Om du önskar, upprepa proceduren för flera kokzoner.

**Obs :** varje kokzon kan ha en annorlunda Timer inställd, på displayen (4) visas nedräkningen för den valda kokzonen vid det tillfället; om ingen kokzon har valts, visas vid tryck på Displayen (4) nedräkningen för timern “STAND-ALONE” (Fristående).

**Visningssättet för nedräkningen är detsamma som för Timern “STAND-ALONE” (se föregående avsnitt Timer “STAND ALONE” (Fristående))**

När timern har avslutat nedräkningen, avges en ljudsignal och kokzonen stängs av.

#### För avstängning av Timern:

- välj kokzon (2)

• ställ in varaktigheten för Timern till **000**, genom **— + (5)**

## Power Limitation (Effektbegränsning)

Funktionen Power Limitation (Effektbegränsning) tillåter att ställa in produktens funktion och begränsa dess maximala absorption.

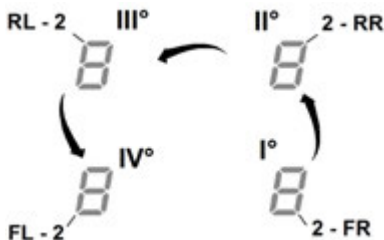
**Obs:** inställningen ska ske från avstängd häll, **utan** att trycka in knappen **ON/OFF (1)**, vid tillfället för anslutningen av spishällen till elnätet eller återinkoppling av själva elnätet inom de 2 påföljande minuterna.

### För att ställa in Power Limitation (Effektbegränsning):

- tryck in **(A)**

(som kommer att blinka under de 2 första minuterna efter matningen av produkten).

- Medan du fortsätter att hålla intryckt **(A)** tryck in ett åt gången, alla fälten för **Val/Display (2)** för kokzonerna, moturs med start från det främre högra fältet (**FR**)



- vid varje tryck avges en ljudsignal

- när alla **Displayerna (2)**, tryckts in är det möjligt att släppa upp knappen **(A)**

nu:

- kommer **Displayen (2)** i det bakre vänstra området (**RL**) att omväxlande visa symbolerna **"C"** och **"0"**, för att ange att det är möjligt att utföra inställningen:

Välj Displayen (**2-RL**)

glid sedan på **Valfältet (3)**, tills Displayen visar symbolerna **"C"** och **"8"**,

Displayen (**2-FL**) kommer att visa aktuell inställning\*\*

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

2 = 3,1 KW

\*\* som standard är inställningen 7,4 KW

### För att ändra inställning för Power Limitation (Effektbegränsning)

- tryck in **Display (2)** i det främre vänstra området (**FL**)


- glid sedan på **Valfältet (3)**, för att bekräfta den nya inställningen

- för att spara valet, tryck in knappen **ON/OFF (1)**, i 2 sekunder, en lång ljudsignal kommer att avges för att bekräfta den utförda inställningen

## ANVÄNDNING AV FRÅNLUFTSSUG

### ■ Påslagning

Tryck in (rör vid) kort ■ ON/OFF (1)

kokzon/påslagning:symbolen  tänds; genom att fortsätta trycka in, blir **samtliga funktioner synliga några ögonblick**, varefter **endast de huvudsakliga förblir synliga, de övriga kan användas, och aktiveras, senare, under användningen av enheten.**

### VIKTIGT:

alla de tillgängliga funktionerna kommer att vara belysta med svagt ljus, som blir mera intensivt endast vid tillfället då de aktiveras.

Tryck in  på nytt för att stänga av

**Obs:** Denna funktion är dominerande över samtliga andra funktioner.

### ■ Påslagning av frånluftssuget:

Rör vid (tryck in) **Valfältet (12)** för att aktivera frånluftssuget

### ■ Hastighet (effekt) för frånluftssuget:

Frånluftssuget är utrustat med 3 hastighetsnivåer (effekt) för sugningen

Rör vid och glid med fingrarna längs **Valfältet (3):**

åt höger för att öka effektnivån;

åt vänster för att minska effektnivån.

**Den inställda effektnivån kommer att visas i fältet för Val/Display (12)**


### ■ Power Booster (Effektbooster)

Produkten är utrustad med 2 nivåer av extra effekt (utöver nivå 3)

- **Power Booster 1 (Effekt booster) 1 :** tidsinställd för 15min
- **Power Booster 2 (Effekt booster) 2 :** tidsinställd för 5 min,

varefter effekten går tillbaka till den tidigare inställda nivån.

Rör vid och glid med fingrarna längs **Valfältet (12)** (utöver nivå 3) och aktivera Power Booster1 (Effektbooster 1)  
Nivån för Power Booster 1 (Effekt booster 1) anges i fältet för Val/Display (12) med nummer"4" blinkande


Rör vid och glid med fingrarna längs **Valfältet (12)** (utöver nivå 3) och aktivera Power Booster1 (Effektbooster 2)  
Nivån Power Booster 2 (Power Booster 2) anges i fältet Val/Display (12) med symbolen  blinkande

### ■ Automatic (Automatisk funktion)

Köksfläkten sätts igång på den lämpligaste hastigheten, och anpassar frånluftskapaciteten till maximal tillagningsnivå som används på kokzonerna.


När kokzonerna stängs av anpassar köksfläkten sin sughastighet och minskar den gradvis, för att eliminera kvarstående ånga och lukt.

För att aktivera denna funktion:

Tryck in  (14)

### Upprepa proceduren för att inaktivera.

**Obs :** om under den automatiska funktionen, från **Valfältet (3)** hastigheterna **från 1 till 3** skulle väljas, avbryts den automatiska funktionen;

om du däremot väljer **Power Booster (Effekt Booster)**, kommer den automatiska funktionen att återupptas vid slutet av tidsinställningen och symbolen  fortsätter blinka.

### ■ Indikator för filtermättnad

Köksfläkten indikerar när det är nödvändigt att utföra filterunderhåll:

#### Luftfilter kol/keramik

"**FILTER**"(13) tänds

#### Fettfilter

"**FILTER**"(13) blinkar

**Obs:** Denna funktionen är inaktiverad som standard (Se hur den aktiveras i avsnittet "Aktivering av indikator för filtermättnad")

### ■ Återställning av filtermättnad


Efter att ha utfört underhållet av filtren (fett och/eller kol/keramikfilter) tryck länge på "**FILTER**" (13) ;

"**FILTER**"(13) släcks och låter indikatorns räkning starta om.

## ■ Aktivierung av indikator filtermättnad

Denna indikatorlampa är normalt sett avaktiverad.

För att aktivera den, gör så här:

- slå på sugytan med ;
  - med sugmotor och kokzoner avstängda, tryck in **Valfältet (12)**
  - tryck länge på "**HOOD**" (11) tills **Displayen (12)** visar bokstäverna "F" – "G" omväxlande blinkande
- F = luktfilter kol/keramik  
G = fettfilter

### Luktfilter kol/keramik

- tryck på **Displayen (12)** vid visning av bokstaven "F"
- tryck in "**FILTER**" (13) – blinkande ljus
- tryck på nytt långvarigt in "**HOOD**" (11) för att **bekräfta aktiveringen av indikatorn för luktfilter kol/keramik**

### Fettfilter

- tryck på **Displayen (12)** vid visning av bokstaven "G"
- tryck in "**FILTER**" (13) – fast ljus
- tryck långvarigt in "**HOOD**" (11) för att **bekräfta aktiveringen av indikatorn för fettfiltret**

### **Odsávač vzduchu je určený na použitie spolu so SYSTÉMOM senzoru Window (ktorý nedodáva výrobca)**

Po nainštalovaní systému senzoru Windows (iba v prípade použitia odsávača v ODSÁVACOM režime), odsávanie vzduchu prestane fungovať vždy, keď okno nachádzajúce sa v miestnosti, v ktorej je SYSTÉM nainštalovaný, bude zatvorené.

Odporúčame zakúpiť si SYSTÉM FDS – 100 Elektrotechnik Schabus, ktorý je k dispozícii v servisných strediskách Elektrotechnik Schabus alebo priamo na webovej stránke [www.elektrotechnik-schabus.de](http://www.elektrotechnik-schabus.de).

- **Elektrické zapojenie SYSTÉMU odsávača vzduchu musí vykonať len kvalifikovaný a špecializovaný odborný technický personál.**

- **Výrobca odsávača vzduchu nenesie zodpovednosť za prípadné chyby, škody alebo požiare spôsobené poruchami a/alebo problémami s nesprávnou prevádzkou a/alebo nesprávnou inštaláciou SYSTÉMU.**



#### 4.1 Effekttabell

Effektnivå		Typ av matlagning	Användningsnivå (indikationerna kompletterar egna erfarenheter och matlagningvanor)
Max effekt	Boost	Snabb uppvärmning	Idealisk för att snabbt höja temperaturen på matvaror som skall kokas upp i vatten eller för att snabbt värma vätskor
	8-9	Fritering - kokning	Idealisk för att bryna, starta matlagning, fritera djubfrysta produkter, snabbt koka upp vätskor
Hög effekt	7-8	Bryning, stekning, kokning, grillning	Idealisk för att bryna, hålla livsmedel kraftigt kokande, koka och grilla ( korta koktider, 5-10 minuter)
	6-7	Bryning - kokning – stuvning – stekning – grillning	Idealisk för att steka, hålla livsmedel kokande, koka och grilla (medellånga koktider, 10-20 minuter), värma upp kokkärl
Medeleffekt	4-5	Kokning – stuvning – stekning – grillning	Idealisk för att stuva, hålla livsmedel svagt kokande, koka (långa koktider), ihopkokning av pastan med såsen
	3-4	Kokning - sjudning – redning – ostsmältning/ihopkokning (mantecatura)	Idealisk för längre kok, (ris, tomatsås, stekar, fisk) med vätska (t.ex. svatten, vin, buljong, mjölk), ihopkokning av pastan med såsen
	2-3	Kokning - sjudning – redning – ostsmältning/ihopkokning (mantecatura)	Idealisk för långkok (mindre volymer under en liter: ris, tomatsås, stekar, fisk) med vätska (t.ex. vatten, vin, buljong, mjölk)
Låg effekt	1-2	Smältning – upptining – värmebehållning – ostsmältning/ihopkokning (mantecatura)	Idealisk för att mjuka upp smör, smälta choklad, tina upp små mängder livsmedel
	1	Smältning – upptining – värmebehållning – ostsmältning/ihopkokning (mantecatura)	Idealisk för att hålla mindre portioner mat varma direkt efter tillagningen, eller för att hålla uppläggningsfat varma och koka ihop risotton
OFF	Effekt noll	Uppställningsplats	Spishällen står på Standby eller är avstängd (restvärme kan förekomma vilket indikeras med H-L-O)

## 4.2 Tillagningstabell

Typ av livsmedel	Maträtter eller typ av matlagning	Effektnivåer och tillagningsfaser			
		Prima fase	Potenze	Seconda fase	Potenze
Pasta, ris	Färsk pasta	Uppkokning av vatten	Booster-9	Pastan kokar och Vattnet hålls kokande	7-8
	Färsk pasta	Uppkokning av vatten	Booster-9	Pastan kokar och Vattnet hålls kokande	7-8
	Kokt ris	Uppkokning av vatten	Booster-9	Riset kokar och Vattnet hålls kokande	5-6
	Risotto	Stekning (mirepoix) och risrostning	7-8	Tillagning	4-5
Grönsaker, bönor	Kokning	Uppkokning av vatten	Booster-9	Tillagning	6-7
	Fritering	Uppvärmning av olja	9	Fritering	8-9
	Uppstekning	Uppvärmning av kokkärlet	7-8	Tillagning	6-7
	Stuvning	Uppvärmning av kokkärlet	7-8	Tillagning	3-4
	Stekning (mirepoix)	Uppvärmning av kokkärlet	7-8	Bryning av mirepoix	7-8
Kött	Hel stek	Bryning av köttet (om man bryner med smör används effekt 6)	7-8	Tillagning	3-4
	Grillning	Uppvärmning av kokkärlet	7-8	Grillning på båda sidor	7-8
	Bryning	Bryning i olja (om man bryner med smör används effekt 6)	7-8	Tillagning	4-5
	Långkok/stuvning	Bryning i olja (om man bryner med smör används effekt 6)	7-8	Tillagning	3-4
Fisk	Grillning	Uppvärmning av kokkärlet	7-8	Tillagning	7-8
	Långkok/stuvning	Bryning i olja (om man bryner med smör används effekt 6)	7-8	Tillagning	3-4
	Fritering	Uppvärmning av stekpannan med olja eller annat fett	8-9	Fritering	7-8
Ägg	Frittata	Uppvärmning av stekpannan med smör eller annat fett	6	Tillagning	6-7
	Omelett	Uppvärmning av stekpannan med smör eller annat fett	6	Tillagning	5-6
	Lättkokta/hårdkokta	Uppkokning av vatten	Booster-9	Tillagning	5-6
	Pannkakor	Uppvärmning av stekpannan med smör	6	Tillagning	6-7
Såser	Tomatsås	Bryning med olja (om man bryner med smör används effekt 6)	6-7	Tillagning	3-4
	Ragù	Bryning med olja (om man bryner med smör används effekt 6)	6-7	Tillagning	3-4
	Besciamella	Bottenredning (bryning av smör och mjöl)	5-6	Försiktig uppkokning	3-4
Efterrätter, krämer	Vaniljsås	Koka upp mjölken	4-5	Låt sjuda	4-5
	Pudding	Koka upp mjölken	4-5	Låt sjuda	2-3
	Ris alla Malta	Värm mjölken	5-6	Låt sjuda	2-3

## 5. Underhåll

### Underhåll av spishällen:

Observera! Kontrollera innan någon typ av rengörings- eller underhållsinsgrepp inleds att kokzonerna är avstängda och restvärmeindikatorn är släckt.

### 5.1 Rengöring

Spishällen ska rengöras efter varje användning.

#### Viktigt:

Använd inte svampar med slipeffekt eller stålull. Glaset kan med tiden nötas och ta skada.

Använd inte frätande kemiska produkter som till exempel ugnsgrengöringsmedel och fläckbortagningsmedel.

Låt spishällen svalna efter varje användningstillfälle och rengör den därefter från matrester och fläckar på grund av överkok.

Socket och sockerhaltiga livsmedel skadar spishällen och ska därför avlägsnas omedelbart.

Salt, socker och sand kan orsaka repor på glasytan.

Använd en mjuk trasa, hushållspapper eller särskilda rengöringsmedel för spishällar (följ Tillverkarens instruktioner).

**ANVÄND INTE ÅNGRENGÖRARE!!!**

#### Viktigt:

Vid oavsiktliga och rikliga utsläpp av vätska från kokkärlet går det att ingripa genom utloppsventilen, som är belägen på produktens undre del för att kunna eliminera alla rester och utföra en rengöring med maximal hygienisk säkerhet.

**Fig. 16**

För en mer genomgående rengöring gpr det att ta bort den inre bassängen helt.

**Fig. 18a - 18b**

### Underhåll av frånluftssugen

#### Rengöring

Använd **ENDAST** en trasa fuktad med ett neutralt rengöringsmedel för rengöring. **ANVÄND INTE REDSKAP ELLER INSTRUMENT FÖR RENGÖRING!**

Undvik användning av produkter som innehåller frätande medel.

**ANVÄND INTE RENGÖRINGSSPRIT!**

#### Fettfilter

**Håller kvar fettpartiklarna från matlagningen.**

Det ska rengöras en gång i månaden (eller när systemet som anger filtermättnad indikerar att det finns ett behov), med icke aggressiva rengöringsmedel, för hand eller i en diskmaskin på låg temperatur och kort tvättcykel.

Metallfettfiltret kan blekna vid diskning i diskmaskin men dess filtreringsegenskaper ändras inte alls.

**Fig. 15**

#### Filter med aktivt kol

**(Endast för filtrerande version)**

Håller kvar obehagliga lukter från matlagningen.

Produkten är utrustad med fyra filterbatterier som håller kvar lukterna tack vare aktivt kol. Det aktiva kolet är integrerat i en keramikstruktur som gör att smutsen enkelt kan fångas upp helt, och fungerar på så sätt som en högeffektiv absorberingsyta. Mättnaden hos keramiska filter med aktivt kol uppstår efter en mer eller mindre lång användningstid beroende på typen av spis och hur ofta fettfiltret rengörs.

Dessa luktfilter kan inte regenereras och ska bytas ut när kontrollampen tänds.

**Fig. 17 – 17a – 17b – 17c**

## 5.2 Felsökning

FELKOD	BESKRIVNING	MÖJLIGA ORSAKER	FELÅTGÄRD
E2	Kontrollpanelen stängs av på grund av för hög temperatur	De elektroniska komponenternas invändiga temperatur är för hög	Vänta tills spishällen svalnat innan den kan användas igen
E3	Icke lämpligt kokkärl	Magnetinduktionen fungerar inte	Ta av kokkärlet
E5	Kommunikationsproblem mellan användargränssnitt och induktionsmodul	Nätströmmen kommer inte till modulen. Elkabeln är felaktigt ansluten eller defekt	Dra ur kontakten till spishällen och kontrollera anslutningen
<b>För alla andra felsignaler ( E ... U ... C ... )</b>	Kontakta det tekniska servicekontoret och ange felkoden		

## 5.3 Servicekontor

Innan ni kontaktar servicekontoret

1. Kontrollera att problemet inte går att lösa med hjälp av indikationerna i "Felsökning".
2. Stäng av och slå på apparaten för att kontrollera om problemet kvarstår.

**Kontakta närmaste Servicekontor i det fall dessa kontroller inte leder till att felet åtgärdas.**

**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 pokrмů 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. Budte 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.

- Neponechávejte zapnuté ohřevné prvky s prázdnými hrnci a pánvemi nebo bez nádob.

- Po ukončení vaření vypněte příslušnou varnou zónu.

- Při vaření nikdy nepoužívejte alobal a nepokládejte potraviny zabalené v alobalu přímo na varnou desku. Alobal by se mohl roztavit a došlo by k vážnému poškození vašeho přístroje.

- Nikdy neohřívajte ještě zavřené potravinové konzervy či plechovky: mohly by vybuchnout!

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

- Použití vysokého výkonu, jako při funkci Booster, není vhodné pro ohřev určitých typů tekutin, jako například oleje na smažení. Přílišná teplota by mohla být nebezpečná. V těchto případech doporučujeme používat nižší výkon.

- Nádoby musí být umístovány přímo na varnou desku, přesně do středu. V žádném případě nevkádejte mezi hrnec a varnou desku jiné předměty.

- Při příliš vysokých teplotách přístroj automaticky sníží stupeň výkonu varných zón.

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

Při všech úkonech instalace a údržby používejte pracovní rukavice.

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

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

Čištění a údržbu přístroje nesmí provádět děti bez dozoru.

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

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

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

Je přísně zakázáno připravovat flambované pokrmy.

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

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

oleje.

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

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

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

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


Nikdy nepoužívejte digestoř bez správně namontované mřížky!

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

Jestliže je kuchyňská digestoř provozována současně s přístroji, které jsou napájeny jinou než elektrickou energií, negativní tlak v místnosti nesmí přesáhnout 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar).

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



Symbol  na spotřebiči a v příložených dokumentech znamená, že tento spotřebič nesmí být likvidován společně s běžným domácím odpadem, ale musí být předán do příslušných sběrů pověřených recyklací elektrických a

elektronických přístrojů. Výrobek likvidujte v souladu s místními předpisy pro likvidaci odpadu. Pro podrobnější informace o zpracování, sběru a recyklaci tohoto spotřebiče kontaktujte příslušné místní orgány, provozovatele sběru odpadu nebo prodejnu, ve které jste výrobek zakoupili.

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

- Bezpečnosti: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Výkonu: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Rady pro správné používání přístroje za účelem snížení negativního dopadu na životní prostředí: Když začínáte vařit, zapněte digestoř na nejnižší rychlost a nechte ji několik minut zapnutou i po ukončení vaření. Rychlost zvýšte pouze v případě velkého množství kouře a výparů, v naléhavých případech pomocí funkce booster. Pro udržení dobré účinnosti systému minimalizace pachů je třeba v případě potřeby vyměnit uhlíkový filtr/uhlíkové filtry. Pro udržení dobré účinnosti tukového filtru je třeba ho v případě potřeby vyčistit. Pro optimalizaci účinnosti a minimalizaci hluku je třeba použít maximální průměr odtahového potrubí uvedený v této příručce.



## 2. Použití

### Použití varné desky

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

#### Výhody:

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

- **Bezpečnější:** nižší teplota na skleněném povrchu.
- **Rychlejší:** kratší doba ohřevu pokrmů.
- **Přesnější:** varná deska okamžitě reaguje na vaše příkazy
- **Účinnější:** 90% spotřebované 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 hrnci 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
- Hrnce 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  $\varnothing$  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 zříkáme 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 všim 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).

Jich 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 Limitorator, která umožňuje nastavit maximální práh spotřeby kw  
Nastavení musí být provedeno v okamžiku připojování spotřebiče k elektrické síti nebo při opětovném připojování této sítě (do následujících 2 minut). **Pro postup nastavení Power Limitation se řiďte touto příručkou, částí Funkční princip.**

#### 3.2 Instalace

**Před zahájením instalace:**

- Po vybalení spotřebiče zkontrolujte, zda během přepravy nedošlo k jeho poškození. V případě problémů nezahajujte instalaci a zkontaktujte prodejce nebo oddělení zákaznického servisu.
- Zkontrolujte, zda jsou rozměry zakoupeného spotřebiče vhodné pro zvolené místo instalace.
- Zkontrolujte, zda se uvnitř balení nenachází (z důvodu 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.
- za účelem optimalizace instalace filtrační verze je vhodné vytvořit v soklu otvor, do kterého bude možné zasunout na trhu dostupnou mřížku **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.

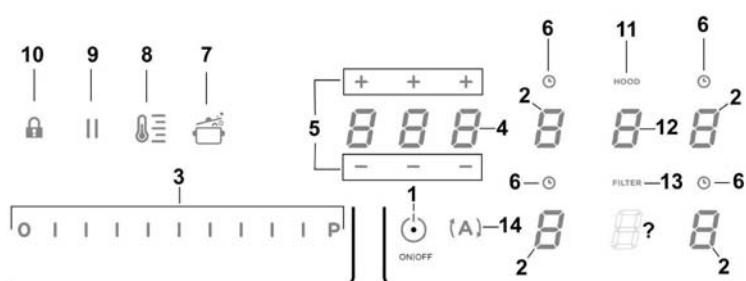
**Poznámka:** pro správnou instalaci spotřebiče doporučujeme obalit trubice lepicí páskou s následujícími vlastnostmi:

- 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. <b>ON/OFF</b> varné desky/odsavače   | 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 odsavače<br>Aktivace ukazatele nasycení filtrů   |
| 5. Zvýšení/snížení doby časovače "STAND_ALONE (nezávislý)" časovače varných zón   | 12. Výběr/aktivace odsavače<br>Displej odsavače<br>Displej nasycení uhlíkového/keramického filtru – tukového filtru |
| 6. Aktivace časovače varných zón<br>Ukazatel aktivního časovače varných zón   | 13. Reset nasycení filtrů   |
| 7. Aktivace Automatic Heat Up (automatické zahřátí)   | 14. Aktivace automatické funkce odsavače  |

## POUŽITÍ VARNÉ DESKY



### Užitečné informace před použitím:

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

Z tohoto důvodu:

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

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

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

Nepřibližujte se k varné zóně, dokud displej nezhasne.

### Displej varné zóny

na displejích jednotlivých varných zón je uvedeno:

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

### Charakteristiky varné desky

#### ■ Safe Activation (aktivace bezpečnosti)

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


#### ■ Pot Detector (detektor hrnce)

Spotřebič automaticky detekuje přítomnost hrnců na varné zóně.

#### ■ Safety Shut Down (bezpečnostní vypnutí)

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

#### ■ Residual Heat Indicator (ukazatel zbytkového tepla)


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

### Funkční princip

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

#### ■ Zapnutí

Stiskněte (dotkněte se) 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) oblast 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 přidavným stupněm výkonu (vyšším než stupeň **S**), který zůstane aktivní do dobu 5 minut a poté se výkon navrátí na předchozí stupeň.

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

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

**Poznámka:** přední varné zóny nemají časovaný booster; pro deaktivaci funkce Power Booster (posilovač výkonu), v těchto zónách, se dotkněte se a posouvejte prsty po **volici liště (3)** pro snížení úrovně výkonu.

### ■ **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).

### ■ **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 "0".

**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 **volici lišty (3)**, uvedením **Power Level** na "0" (úroveň výkonu).


### ■ **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) **volici lišta (3)** se rozsvítí
- stiskněte/posouvejte prsty na **volici 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** není 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, aniž byste stiskli jiný ovládací prvek, dokud nezačne odpočítávání.

Formát časovače je **GG**

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

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

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

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

- **0** minuty

- **GG** sekundy

s pevným světelným bodem

**Pro vypnutí časovače:**

• zvolte **zónu/displej (4)**

• nastavte dobu trvání **časovače (Timer)** na **GGG**, 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**

(2) • Dotkněte se (stiskněte) oblasti **výběru/displeje**

(power level '10)

• 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, aniž 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 **GGG**, pomocí **— + (5)**

## Power Limitation (omezení výkonu)

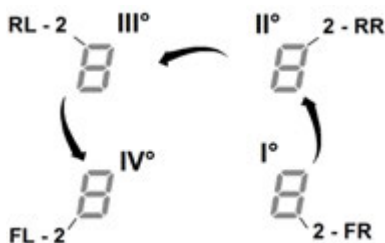
Funkce Power Limitation (omezení výkonu) umožňuje nastavit funkčnost výrobku tak, aby omezila jeho maximální spotřebu.

**Poznámka:** nastavení musí být provedeno na vypnuté desce, **bez** stisknutí tlačítka **ON/OFF (1)**, v okamžiku připojení varné desky k elektrické síti, nebo při opětovném připojení elektrické sítě během následujících 2 minut.

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

- stiskněte **(A)**  
(které bude blikat pouze během prvních 2 minut od napájení výrobku)

- přidržením stisknutého **(A)** stiskněte, jednu po druhé, všechny oblasti **výběru/displeje (2)** varných zón, proti směru hodinových ručiček počínaje od pravé přední zóny (FR)



- při každém stisknutí zazní krátký akustický signál

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

v tom okamžiku:

- se na **displeji (2) zadní levé zóny (RL)** zobrazí 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)** se zobrazí aktuální nastavení\*\*

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

2 = 3,1 KW

\*\* jako výchozí je nastaveno 7,4 KW

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

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

- poté procházejte **volicí lištou (3)**, pro provedení nového nastavení

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

## POUŽITÍ ODSÁVAČE

### ■ 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 odsávače:

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

### ■ Rychlost (výkon) sání:

Odsávač je vybaven 3 úrovněmi rychlosti (výkonu) odtahu.

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 nevhodnější rychlostí a přizpůsobí schopnost odsávání maximálnímu stupni vaření použitému ve varných zónách.

Když jsou varné zóny vypnuty, odsávač par přizpůsobí sáci 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.

### ■ 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 světla
- znovu stiskněte dlouze **"HOOD" (11)** pro **potvrzení aktivace ukazatele tukového filtru.**

**Digestoř je přizpůsobena pro použití ve spojení se SADOU snímače Window (není dodáváno výrobcem)**

Při instalaci SADY snímače Windows (pouze v případě použití digestoře v režimu ODSÁVÁNÍ), odsávání vzduchu přestane fungovat pokaždé, když je zaznamenáno zavřené okno v místnosti, kde je SADA aplikována.

Doporučujeme zakoupit SADU FDS — 100 Elektrotechnik Schabus, dostupnou v pověřených prodejnách Elektrotechnik Schabus nebo přímo na internetových stránkách [www.elektrotechnik-schabus.de](http://www.elektrotechnik-schabus.de).

**- Elektrické připojení SADY k digestoři musí být provedeno kvalifikovaným a odborným technickým personálem.**

**- Výrobce digestoře odmítá jakoukoliv odpovědnost za případné poruchy, škody či požáry způsobené vadami a/nebo funkčními poruchami a/nebo nesprávnou instalací SADY.**

#### 4.1 Tabulky výkonu

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

## 4.2 Tabulky vaření

Kategorie potravin	Pokrmy nebo typ vaření	Stupeň výkonu a proces vaření			
		První fáze	Výkony	Druhá fáze	Výkony
Těstoviny, rýže	Čerstvé těstoviny	Ohřívání vody	Booster-9	Vaření těstovin a udržení na bodu varu	7-8
	Čerstvé těstoviny	Ohřívání vody	Booster-9	Vaření těstovin a udržení na bodu varu	7-8
	Vařená rýže	Ohřívání vody	Booster-9	Vaření těstovin a udržení na bodu varu	5-6
	Rizoto	Restování a opékání	7-8	Vaření	4-5
Zelenina, luštěniny	Vařené	Ohřívání vody	Booster-9	Vaření	6-7
	Smažené	Ohřívání oleje	9	Smažení	8-9
	Osmahnuté	Ohřívání příslušenství	7-8	Vaření	6-7
	Dušené	Ohřívání příslušenství	7-8	Vaření	3-4
	Restované	Ohřívání příslušenství	7-8	Restování dozlatova	7-8
Masa	Pečené	Opečení dozlatova na oleji (na másle - výkon 6)	7-8	Vaření	3-4
	Grilování	Předehřívání hrnce	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 hrnce	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	Míchaná	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 nesvítl 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 hmců 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 indukující 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 hrnec
E5	Problémy komunikace mezi uživatelským rozhraním a indukčním modulem	Do modulu nepřichází elektrický proud 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 nahlaste chybový kód		

## 5.3 Servis

Před kontaktováním servisního oddělení

1. Zkontrolujte, zda problém nemůžete vyřešit sami podle pokynů uvedených ve "Vyhledávání závad".
2. Vypněte a znovu zapněte přístroj a zkontrolujte, zda závada přetrvává.

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

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

**Výrobok môže mať odlišný vzhľad v porovnaní s**

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

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

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

! Na výrobku nevykonávajte elektrické zmeny

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

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

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



## 1. Upozornenia

Pozor! Starostlivo dodržiavajte nasledujúce pokyny:

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

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

-Uzemnenie zariadenia je povinné.

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

zariadenia, vstavaného do nábytku, k elektrickej sieti.

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

-Nepoužívajte viacnásobné zásuvky ani predlžovacie káble.

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

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

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

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

-Počas a po použití sa nedotýkajte výhrevných telies zariadenia.

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

-Nekladte horľavé materiály na zariadenie alebo v jeho blízkosti.

-Prehriate tuky a oleje sa ľahko vznietia. 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 odviešť 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 likvidovať 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) pripojených 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.



#### Filtračná 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 uhlíkové 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.

Najmenšia vzdialenosť medzi kúpalňou a stenou musí byť najmenej 5 cm predaj, najmenej 4 cm od strany in najmenej 50 cm od zgorňajších výškových omarov.

**Opomba = Predlagané vzdialenie od okraja: pri navrhovaní priestorov je treba upoštovať napätie výrobcu kuchyne.**



#### 3.1 Elektrické napájanie

##### Obr. 3

- Odpojte zariadenie od elektrickej siete
- Inštaláciu musí vykonať profesionálne kvalifikovaný personál oboznámený s platnými normami montáže a bezpečnosti.
- Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť spôsobenú osobám, zvieratám alebo na veciach v prípade nedodržania pokynov uvedených v tejto kapitole.
- Napájací kábel musí byť dostatočne dlhý, aby sa umožnilo odstránenie varnej dosky z pracovnej plochy
- Uistite sa, že napätie uvedené na výrobnom štítku na spodnej strane zariadenia zodpovedá hodnotám elektrickej siete bytu, kde bude namontované.
- Nepoužívajte predĺžovacie šnúry.
- Uzemnenie je zákonom požadované
- Uzemňovacia elektrická 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 dvojpólový 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 skrútkami, záruky atď.), eventuálne musia byť odstránené a uschované.
- Okrem toho skontrolujte, či v blízkosti oblasti inštalácie je k dispozícii elektrická zásuvka

#### Príprava nábytku pred vstávaním:

- Výrobok sa nesmie 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.

**- Pre optimalizáciu filtračného zariadenia sa odporúča urobiť štrbinu v podstavci, kde môžete vložiť mriežku.**

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

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

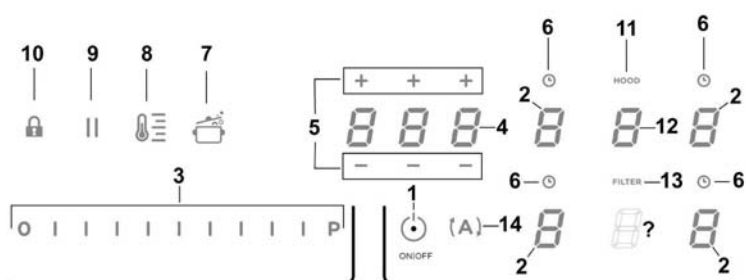
**Poznámka:** pre správnu inštaláciu výrobku sa odporúča zlepiť potrubia lepidlom s nasledujúcimi charakteristikami:

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

## 4. Činnosť

### Ovládací panel

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



### 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 scieho výkonu<br>Zobrazenie Power level (úroveň výkonu) a scieho 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   |

## POUŽITIE VARNEJ DOSKY

### Čo treba vedieť skôr ako začnete:

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

Z tohto dôvodu:

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

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



**Pozor!** V prípade, že (napríklad) dlhšej prevádzke vypnutie varnej zóny nemusí byť bezprostredné, pretože v priebehu ochladzovacej fázy; na displeji varných zón sa objaví značka „H“ čo indikuje, že je v tejto fáze.

Počkajte, kým sa displej vypne skôr ako sa priblížite k varnej zóne.

### Displej varnej zóny

na displejoch týkajúcich sa oblasti varenia bude uvedené:

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

## Charakteristiky dosky

### ■ Safe Activation (bezpečná aktivácia)

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

### ■ Pot Detector (detektor hrncov)

Výrobok automaticky zistí prítomnosť hrncov na varných zónach.

### ■ Safety Shut Down (bezpečnostné vypnutie)

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

### ■ Residual Heat Indicator (indikátor zvyškového tepla)

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

### Prevádzka

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

### ■ Zapnutie

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. Zvyšné bude možné neskôr zapnúť a používať počas používania zariadenia.**

### DÔLEŽITÉ:

**všetky dostupné funkcie budú rozsvietené slabým svetlom a toto svetlo zosilnie iba v momente ich aktivácie.**

Na vypnutie znovu stlačte

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

### ■ Voľba varných zón

Dotknite sa (stlačte) **Výber/Displej (2)** , ktorá zodpovedá požadovanej varnej zóne.

### ■ Power Level (úroveň výkonu)

Doska je vybavená 9 úrovňami výkonu. Dotknite sa a prstami sa 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 (zosilňovač výkonu)

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

Dotknite sa a prstami sa posúvajte po **Lište výberu (3)** (okrem úrovne **S**) a aktivujte Power Booster (zosilňovač výkonu)

Úroveň zosilňovača výkonu je uvedená v oblasti Výber/Displej (2) pomocou symbolu „**P**“

**Poznámka:** predné varné zóny nemajú časovaný zosilňovač; na vypnutie zosilňovača výkonu v týchto zónach sa dotknite a prstami posúvajte po **Lište výberu (3)** a znížte úroveň výkonu.

### ■ Key Lock (zablokovanie tlačidiel)


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

#### Aktivácia:

- stlačte  (10)

#### Na deaktiváciu úkon zopakujte.


**Poznámka:** ak počas aktívneho Key Lock (zablokovanie tlačidiel) dôjde k stlačeniu akejkoľvek inej funkcie, zabliká

symbol  na signalizáciu toho, že sa funkcia používa a aby bolo možné dosku používať, je potrebné 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 k dispozícii pre úroveň výkonu 1 -8.


#### Aktivácia:

- pri zapnutej varnej zóne stlačte  (7)
- na displeji (2) sa zobrazí blikajúci symbol „**P**“, 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) znova osvietený 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 pre udržanie teploty už pripravených jedál. Funkciu Temperature Manager (správa

teploty) zapnete prvým stlačením tlačidla  Na displeji (2) zóny, ktorá používa správu teploty, sa zobrazí symbol 

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

symbol  (8) znova osvietený 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 dokým sa úroveň zobrazená na displeji (2) nedostane na .

**Poznámka:** ak viacero zón používa Temperature Manager (Warming Function) (správa teploty - ohrievacia funkcia), najprv vyberte požadovanú zónu pomocou zóny **Výber (2)**; funkciu môžete deaktivovať aj pomocou **Lišty výberu (3)**, keď uvediete **Power Level (úroveň výkonu)** na .


### ■ Pauza

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

#### Aktivácia:

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

#### Pre deaktiváciu funkcie:

- stlačte „“ (9)  
Lišta výberu (3) sa rozsvieti
- pre deaktiváciu funkcie stlačte/posúvajte sa po Lišta výberu (3)

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



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

**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 na Zóne/Displeji (4)



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

Formát časovača je 




- . hodiny: nastaviteľné od 0 do 9
-  minúty: nastaviteľné od 0 do 59

V Zóne/Displeji (4) sa zobrazí zostávajúci čas; po uplynutí odrátavaného času zaznie zvukový signál

**Poznámka:** pri zobrazení odrátavania sa pri zostávajúcim čase menšom ako 10 minút použije nasledujúci formát

-  minúty
  -  sekundy
- s trvalo svietiacou bodkou




### Pre vypnutie časovača:


- zvolte Zóna/Displej (4)
- nastavte trvanie Časovača na  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) Výber/Displej (2) (power level - úroveň výkonu '0)
- Stlačte  (6) pre danú varnú zónu
- Použite symboly   (5) na nastavenie trvania Časovača, ktoré sa zobrazí na 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) resetujete časovač varnej zóny




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

**Poznámka:** každá varná zóna môže mať nastavený rozdielny 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).

**Režim zobrazenia odpočítavania je rovnaký ako pre časovač „STAND-ALONE“ (samostatný)** (pozri predchádzajúcu časť Časovač „STAND ALONE“ (samostatný))

Po uplynutí odrátavaného času zaznie zvukový signál a varná zóna sa vypne.

### Pre vypnutie časovača:

- zvolte varnú zónu (2)
- nastavte trvanie Časovača na  pomocou   (5)

## Power Limitation

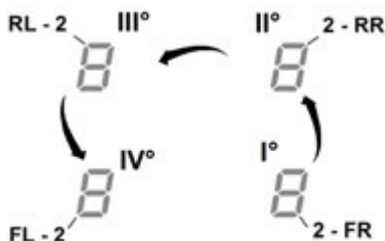
Funkcia Power Limitation umožňuje nastaviť fungovanie výrobku obmedzením jeho maximálnej absorpcie.

**Poznámka:** Nastavenie musí byť vykonané z vypnutej varnej dosky, **bez** stlačenia tlačidla **ON/OFF (1)**, keď je varná doska pripojená k elektrickej sieti, alebo keď je elektrická sieť opäť pripojená v priebehu nasledujúcich 2 minút.

### Pre nastavenie Power Limitation :

- stlačiť **(A)**  
(ktorý bude blikať len počas prvých 2 minút od napájania zariadenia)

- pri podržaní stlačeného **(A)** stlačiť, jednu po druhej, všetky časti **Výber/Displej (2)** varných zón, proti smeru hodinových ručičiek, začínajúc od predného pravého priestoru (**FR**)



- pri každom stlačení zaznie krátky zvukový signál

- po stlačení **všetkých Displej (2)**, bude možné tlačidlo pustiť **(A)**

v tomto bode:

- **Displej (2) ľavej zadnej zóny (RL)** bude striedavo zobrazovať symboly "C" a "0", čo znamená, že je možné nastaviť:

vybrať Displej (**2-RL**)

následne prejsť na **Panel s výberom (3)**, až kým na Displeji sa nezobrazia symboly "C" a "8",

na Displeji (**2-FL**) sa zobrazí aktuálne nastavenie

\*\*

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

2 = 3,1 KW

\*\* v predvolenom nastavení je nastavené 7,4 KW

### Pre zmenu nastavenia Power Limitation

- stlačiť **Displej (2) prednej ľavej zóny (FL)**

- následne prejsť na **Panel s výberom (3)**, pre nastavenie nového nastavenia


- pre uloženie zvolenej voľby stlačiť tlačidlo **ON/OFF (1)**, po dobu 2 sekúnd; zaznie predĺžený zvukový signál pre potvrdenie nastavenia



## 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**. Zvyšné bude možné neskôr zapnúť a používať počas používania zariadenia.

### DÔLEŽITÉ:

všetky dostupné funkcie budú rozsvietené slabým svetlom a toto svetlo zosilnie iba v momente 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 3 úrovňami rýchlosti (výkonu) odsávania. Dotknite sa a prstami sa 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 (zosilňovač výkonu)

Výrobok je vybavený 2 doplnkovými úrovňami výkonu (okrem úrovne 3)

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

potom sa výkon vráti na predtým nastavenú úroveň.


Dotknite sa a prstami sa posúvajte po **Lište výberu (12)**

(okrem úrovne 3) a aktivujte Power Booster 1 (zosilňovač výkonu 1)

Úroveň zosilňovača výkonu 1 je uvedená v oblasti Výber/Displej (12) pomocou blikajúceho čísla 4

Dotknite sa a prstami sa posúvajte po **Lište výberu (12)**

(okrem úrovne 3) a aktivujte Power Booster 2 (zosilňovač výkonu 1)


Úroveň zosilňovača výkonu 2 je uvedená v oblasti Výber/Displej (12) pomocou blikajúceho symbolu „“

### ■ Automatická prevádzka

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

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

Pre aktiváciu tejto funkcie:

Stlačte  (14)

**Na deaktiváciu úkon zopakujte.**

**Poznámka:** ak počas automatickej prevádzky vyberiete na **Lište výberu (3) rýchlosti od 1 do 3**, automatická prevádzka sa preruší.

Pri výbere **Power Booster (zosilňovač výkonu)** bude automatická prevádzka pokračovať po skončení nastaveného časového obdobia. Medzičasom naďalej bliká symbol

„“.

### ■ Indikátor saturácie filtrov

Odsávač pár signalizuje, keď je potrebné vykonať údržbu filtrov:

#### Uhlíkové/keramické zápachové filtre

„**FILTER**“ (13) sa rozsvieti

#### Tukový filter

„**FILTER**“ (13) bliká

**Poznámka:** táto funkcia je prednastavená ako vypnutá (postup pri zapnutí pozri v časti „Aktivácia indikátora saturácie filtrov“)

### ■ Reset saturácie filtrov


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

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

## ■ Aktivácia indikátora saturácie filtrov

Tento indikátor je bežne 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), dokým sa na **Displeji (12)** striedavo nezobrazia blikajúce písmená „**F**“ – „**G**“
  - F** = uhlíkové/keramické zápachové filtre
  - G** = tukový filter

### Uhlíkové/keramické zápachové filtre

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

### Tukový filter

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

### Odsávač vzduchu je určený na použitie spolu so

#### **SYSTÉMOM senzoru Window (ktorý nedodáva výrobca)**

Po nainštalovaní systému senzoru Windows (iba v prípade použitia odsávača v ODSÁVACOM režime), odsávanie vzduchu prestane fungovať vždy, keď okno nachádzajúce sa v miestnosti, v ktorej je SYSTÉM nainštalovaný, bude zatvorené.

Odporúčame zakúpiť si SYSTÉM FDS – 100 Elektrotechnik Schabus, ktorý je k dispozícii v servisných strediskách Elektrotechnik Schabus alebo priamo na webovej stránke [www.elektrotechnik-schabus.de](http://www.elektrotechnik-schabus.de).

- Elektrické zapojenie SYSTÉMU odsávača vzduchu musí vykonať len kvalifikovaný a špecializovaný odborný technický personál.

- Výrobca odsávača vzduchu nenesie zodpovednosť za prípadné chyby, škody alebo požiare spôsobené poruchami a/alebo problémami s nesprávnou prevádzkou a/alebo nesprávnou inštaláciou SYSTÉMU.

#### 4.1 Tabuľky výkonu

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

## 4.2 Tabuľka varenia

Kategória potravín	Jedlá a druh varenia	Stupeň výkonu a priebeh varenia			
		Prvá fáza	Výkon	Druhá fáza	Výkon
Cestoviny, ryža	Čerstvé cestoviny	Ohrev vody	Booster-9	Varenie cestovín a udržiavanie varu	7-8
	Čerstvé cestoviny	Ohrev vody	Booster-9	Varenie cestovín a udržiavanie varu	7-8
	Varená ryža	Ohrev vody	Booster-9	Varenie cestovín a udržiavanie varu	5-6
	Rizoto	Osmaženie a praženie	7-8	Varenie	4-5
Zelenina, strukoviny	Varené	Ohrev vody	Booster-9	Uvarenie	6-7
	Vyprážené	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
	Vyprážená	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 špeciálne výrobky pre čistenie varnej dosky (postupujte podľa pokynov výrobcu).

##### **NEPOUŽÍVAJTE PARNÉ ČISTIČE!!!**

##### **Dôležité:**

V prípade náhodných a nečakaných únikov kvapalín z hmcov je možné zasiahnúť 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 keramickej 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 hmiec
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.**

**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 nastavitvev 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 dokužete.



# 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 zamenjajte nobenih delov aparata, če ni tako izrecno navedeno v priročniku za uporabo.

- Aparat mora obvezno biti ozemljen.

- Napajalni kabel mora biti dovolj dolg, da omogoča priklop aparata, vgrajenega v omarico, v električno omrežje.

- Za zagotovitev montaže v skladu z veljavnimi varnostnimi predpisi je potrebna vgradnja večpolnega stikala, skladnega s predpisi, ki zagotavlja popolni izklop električnega napajanja s prenapetostno zaščito III. razreda, skladno z navodili za montažo.

- Prepovedana je uporaba podaljškov ali razdelilnih vtičnic.

- Po končani montaži morajo biti električni deli uporabniku nedosegljivi.

- Sam aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo močno segrejejo. Ne dotikajte se grelnih elementov.

- Otroci naj se z aparatom ne igrajo: poskrbite, da so otroci od aparata ustrezno oddaljeni, saj se njegovi dostopni deli med delovanjem lahko močno segrejejo.

- Imetniki srčnih spodbujevalnikov in aktivnih vsadkov morajo pred uporabo indukcijske kuhalne plošče preveriti, ali je njihov spodbujevalnik združljiv z aparatom.

- Med in po uporabi se ne dotikajte grelnih elementov aparata.

- Na aparat ne odlagajte krp ali drugih vnetljivih predmetov, dokler vsi njegovi sestavni deli niso dovolj ohlajeni.

- Na aparat ali v njegovo bližino ne odlagajte vnetljivih snovi.

- Pregreta maščoba in olje se zlahka vnameta. Pripravo jedi z obilo maščobe ali olja stalno nadzirajte.

- Če opazite, da je površina

poškodovana, izključite aparat, da se izognete možnosti električnega udara.

- Aparat ni namenjen za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Nenadzorovana priprava jedi z oljem ali maščobo na kuhalni plošči je lahko nevarna in lahko sproži požar.
- Kuhanje mora potekati pod stalnim nadzorom. Kratkotrajno kuhanje mora potekati pod stalnim nadzorom.
- Ognja NIKOLI ne gasite z vodo. Izključite aparat in zadušite plamen, na primer s pokrovko ali s požarno odejo. Nevarnost požara: na kuhalno površino ne odlagajte predmetov.

- Ne uporabljajte parnih čistilnikov.
- Ne odlagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, na kuhalno površino, ker se lahko pregrejejo.
- Pred priključitvijo izdelka v električno omrežje preverite tablico s podatki (nameščeno na spodnjem delu aparata) in se prepričajte, ali napetost in moč ustrežata omrežni ter ali je vtičnica ustrežna. V primeru dvomov se posvetujte s kvalificiranim elektrिकarjem.

### **Pomembno:**

- Po uporabi izključite kuhalno površino s temu namenjenim gumbom in se ne zanašajte na detektor za zaznavanje posode.
- Preprečite razlitje tekočin, zato pri vretju in segrevanju tekočin ustrezno znižajte stopnjo moči aparata.

- Grelne elemente ne puščajte vklopljene in s prazno posodo ali brez nje na kuhališču.

- Po končanem kuhanju, izključite uporabljeno področje kuhališča.
  - Pri kuhanju nikoli ne uporabljajte aluminijaste folije in nikoli ne vstavljajte izdelkov v aluminijasti embalaži. Aluminij se lahko stali in nepopravljivo poškoduje vaš aparat.
  - Nikoli ne segrevajte pločevink ali konzerv s hrano, ne da bi jih pred tem odprli, saj jih lahko raznese!
- To opozorilo velja tudi za vse druge vrste kuhališč.

- Uporaba visoke stopnje moči, kakršna je funkcija "Booster", ni primerna za segrevanje nekaterih tekočin, kot je na primer, olje za cvrtje. Prevelika toplota je lahko nevarna. V teh primerih je priporočljivo uporabiti nižjo stopnjo moči.
- Posodo je treba postaviti neposredno na kuhalno ploščo na sredino kuhališča. V nobenem primeru ne vstavljajte nobenih predmetov med lonec in kuhalno ploščo.
- Če je temperatura previsoka, aparat samodejno zniža stopnjo moči 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), pritrjenem 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  $\varnothing$  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 odprtini 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°).

! Izgibajte se drastičnim spremembam preseka cevovoda.



### Različica s filtriranjem

#### Slika 8

Vsesani zrak se filtrira v posebnih filtrih za maščobe in filtrih 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 zavrta 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.
- 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 vzpostavitvijo 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, ovojnica z vijaki, garancijskih izjav itd.); če je, ga odstranite in shranite.
- Prepričajte se tudi, da je v bližini mesta montaže prisotna električna vtičnica

**Priprava 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 oblace in ostanke žaganja.
  - za optimizacijo filtrirne naprave je priporočljivo, da v podstavku izvedete zarezo, kamor boste vstavili tržno rešetko
- 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 odrijem 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**

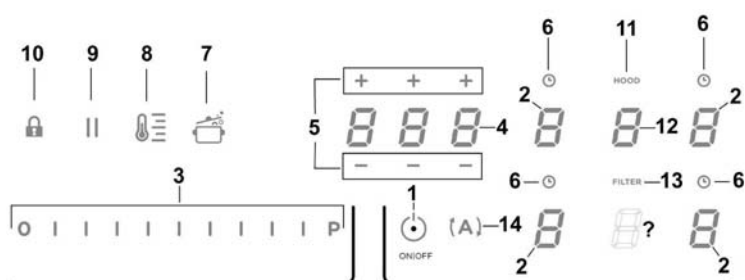
**POZOR!** Opustitev montaže vijakov in pritrdilnih naprav v skladu s temi navodili lahko predstavlja tveganje električnega udara.

- 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<br>Zaslon kuhališča  | 9. Premor   |
| 3. Povečanje/zmanjšanje funkcije Power Level (Stopnja moči) in moči sesanja<br>Prikaz funkcije Power Level (Stopnja moči) in moči sesanja | 10. Key Lock  |
| 4. Aktiviranje časovnika "STAND_ALONE"<br>Prikazovalnik: Časovnik "STAND_ALONE" / Časovnik kuhališča                                      | 11. Indikator aktivnega aspiratorja<br>Aktiviranje indikatorja zasičenosti filtrov  |
| 5. Povečanje/zmanjšanje časa časovnika "STAND_ALONE"/ Časovnik kuhališča  | 12. Izbira/aktiviranje aspiratorja<br>Prikazovalnik aspiratorja<br>Prikazovalnik nasičenosti ogljenega/keramičnega filtra - maščobnega filtra |
| 6. Aktiviranje časovnika kuhališča<br>Indikator aktivnega časovnika kuhališča   | 13. Ponastavitev nasičenosti filtra   |
| 7. Aktiviranje avtomatskega segrevanja  | 14. Aktiviranje avtomatskega delovanja aspiratorja  |

## 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: "Vklpite 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	
Zaznava posode	
Funkcija Temperature Manager je aktivirana	
Funkcija zaklepanja "Lock" je aktivna	
Funkcija premora	
Funkcija avtomatskega segrevanja	

### Lastnosti kuhališča

#### ■ Safe Activation (Varno aktiviranje)

Izdelek se aktivira samo v primeru, da je posoda prisotna na kuhališču. Proces segrevanja se ne prične ali se prekine v primeru odsotnosti ali odstranitve posode.

#### ■ Pot Detector (Zaznava posode)

Izdelek samodejno zazna prisotnost posode na kuhališču.

#### ■ Safety Shut Down (Varni izklop)

Iz varnostnih razlogov je najdaljši čas delovanja vsakega posameznega kuhališča odvisen od nastavitvene stopnje moči.

#### ■ Residual Heat Indicator (Indikator preostale toplote)


Po izklopu enega ali več kuhališč, prisotnost preostale toplote javlja poseben vizualni znak na zaslonu ustreznega področja s simbolom "H".

### Delovanje

**Opomba:** Za aktiviranje katere koli funkcije je najprej potrebno aktivirati zeleno področje

#### ■ Vklp

Kratko pritisnite (se dotaknite)  ON/OFF (1) kulne

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 ) , 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 ) in aktivirajte stopnjo Power Booster (dodatna moč)

Stopnja Power Booster (dodatna moč) je prikazana v območju Izbira/Prikaz (2) s simbolom "  "

**Opomba:** Prednja kuhalna področja nimajo časovne omejitve funkcije Booster; za izklop funkcije Power Booster (dodatna moč), v teh področjih, se dotaknite in povlecite s prstom po **Vrstici izbire (3)**, da zmanjšate raven moči.

### ■ **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 hitrejšo segretje na nastavljeno moč; prednost te funkcije je hitrejšo kuhanje, vendar brez tveganja, da se bo jed sprijela, kajti temperatura ne preseže nastavljene ravni.


Na funkcija je na voljo s stopnjami moči 1 - 8.

#### **Aktiviranje:**

- na delujočem kuhališču pritisnite  (7)
- na zaslону (2) je prikazana utripajoča "  ", ki se izmenjuje z nastavljeno močjo na kuhalnem 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 pripravljениh 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 "  ".



**Opomba:** če več področij deluje v Temperature Manager (Warming Function) (Upravljanje temperature (Funkcija segrevanja)), izberite prvo zeleno področje s področjem **Izbira (2)**;

funkcijo je mogoče izklopiti v **vrstici izbiranja (3)**, če premaknete **Power Level (Stopnja moči)** na "  ".


### ■ **Premor**

Funkcija premora omogoča prekinitev katere koli aktivne funkcije kuhalne 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 po 10 minutah funkcije premora ne izklopite, se kuhališče samodejno izklopi.

**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 **0.00**

- **0.** za ure: nastavljive od 0 do 9

- **00** za minute: nastavljive 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 (stopnja moči) \*10)
- 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 (ograničenje snage)**

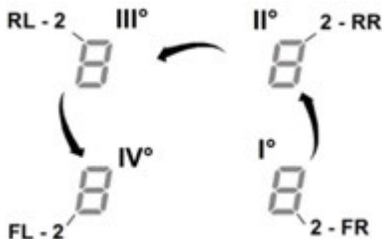
Funkcija Power Limitation omogućuje postavljanje rada uređaja ograničavajući maksimalnu apsorpciju.

**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 vrednost 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.



## UPORABA ASPIRATORJA

### ■ **Vklop**

Kratko pritisnite (se dotaknite) ■ **ON/OFF (1)** kuhalne

površine/aspiratorja: vklopi se simbol ;

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.**

### ■ **Vklop 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 (dodatna moč)**

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 "P"


### ■ **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.

### ■ **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 indikatorja 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 = ogljeni/keramični filtri vonjav

G = maščobni filter

### Ogljeni/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 ogleh/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**

### Sesalna napa je zasnovana za uporabo v povezavi s kompletom senzorja Windows (ne dobavlja proizvajalec)

Z montažo kompleta senzorja Windows (samo v primeru uporabe plošče v načinu SESANJA), se sesanje zraka prekine vsakokrat, ko se zapre okno v prostoru, na katerem je komplet nameščen.

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 sesalne površine mora opraviti usposobljeno in specializirano tehnično osebje.
- Proizvajalec nape zavrača vsako odgovornost za morebitne težave, škodo, požara zaradi napak in/ali težav, ki so posledica nepravilnega delovanja in/ali napačne montaže kompleta.

#### 4.1 Tabela moči delovanja

Stopnja moči		Vrsta kuhanja	Uporaba stopnje (vključno z izkušnjami in navadami pri kuhanju)
Najvišja moč	Boost	Hitro segrevanje	Ta stopnja moči je idealna za hitro zvišanje temperature jedi do vrelišča v primeru vode oziroma za hitro segrevanje tekočin pri kuhanju.
	8-9	Cvrtje - vretje	Ta stopnja moči je idealna za praženje, začetno kuhanje, cvrtje globoko zamrznjenih jedi in hitro zavretje.
Visoka moč	7-8	Praženje – vretje – pečenje na žaru	Ta funkcija je idealna za praženje, vzdrževanje vretja, kuhanje in pečenje na žaru (krajši čas, 5-10 minut).
	6-7	Praženje – kuhanje – dušenje – pečenje na žaru	Ta funkcija je idealna za praženje, vzdrževanje počasnega vretja, kuhanje in pečenje na žaru (srednje dolgo časa, 10-20 minut)
Srednje visoka moč	4-5	Kuhanje – dušenje – praženje – pečenje na žaru	Ta funkcija je idealna za dušenje, vzdrževanje počasnega vretja, kuhanje (dolgo časa). Mešanje testenin z omako.
	3-4	Kuhanje – vretje – zgoščevanje – zgoščevanje testenin z omako	Ta funkcija je idealna za dolgotrajno kuhanje (riž, omake, pečenka, ribe) z dodano tekočino (npr. voda, vino, juha, mleko) ter za zgoščevanje testenin z omako.
	2-3	Kuhanje – vretje – zgoščevanje – zgoščevanje testenin z omako	Idealna je za dolgotrajno kuhanje (za količine, manjše od enega litra: riž, omake, pečenka, ribe) z dodano tekočino (npr. voda, vino, juha, mleko).
Nizka moč	1-2	Topljenje – odmrzovanje – ohranjanje toplih jedi – zgoščevanje testenin z omako	Ta funkcija je idealna za topljenje masla, nežno topljenje čokolade, odmrzovanje manjših količin hrane.
	1	Topljenje – odmrzovanje – ohranjanje toplih jedi – zgoščevanje testenin z omako	Ta funkcija je idealna za ohranjanje toplote pravkar pripravljenih jedi manjših količin ali segrevanje krožnikov ter zgoščevanje rižot.
OFF	Nična moč	Odlagalna površina	Kuhalna plošča v stanju pripravljenosti ali ugasnjena (prisotna je lahko preostala toplota po zaključku kuhanja, na kar opozarja oznaka H-L-O).

## 4.2 Tabela časov kuhanja

Vrsta živila	Jed ali način priprave	Stopnja moči in potek kuhanja			
		Prva faza	Moč	Druga faza	Moč
Testenine, riž	Sveže testenine	Segrevanje vode	Booster-9	Kuhanje testenin in vzdrževanje vretja	7-8
	Sveže testenine	Segrevanje vode	Booster-9	Kuhanje testenin in vzdrževanje vretja	7-8
	Kuhani riž	Segrevanje vode	Booster-9	Kuhanje testenin in vzdrževanje vretja	5-6
	Rižota	Cvrtje in pečenje	7-8	Kuhanje	4-5
Zelenjava, stročnice	Kuhani	Segrevanje vode	Booster-9	Kuhanje	6-7
	Cvrti	Segrevanje olja	9	Cvrtje	8-9
	Praženi	Segrevanje pripomočka	7-8	Kuhanje	6-7
	Dušeni	Segrevanje pripomočka	7-8	Kuhanje	3-4
	Popečeni	Segrevanje pripomočka	7-8	Praženje	7-8
Meso	Pečenka	Hitro pečenje mesa na olju (na maslu pri moči 6)	7-8	Kuhanje	3-4
	Na žaru	Predgretje posode	7-8	Pečenje na žaru na obeh straneh	7-8
	Praženo	Praženje na olju (na maslu pri moči 6)	7-8	Kuhanje	4-5
	Dušene	Praženje na olju (na maslu pri moči 6)	7-8	Kuhanje	3-4
Ribe	Na žaru	Predgretje posode	7-8	Kuhanje	7-8
	Dušene	Praženje na olju (na maslu pri moči 6)	7-8	Kuhanje	3-4
	Cvrtje	Segrevanje olja ali maščobe	8-9	Cvrtje	7-8
Jajca	Ocvrta	Segrevanje ponve z maslom ali maščobo	6	Kuhanje	6-7
	Omleta	Segrevanje ponve z maslom ali maščobo	6	Kuhanje	5-6
	Mehko/trdo kuhana	Segrevanje vode	Booster-9	Kuhanje	5-6
	Palačinke	Segrevanje ponve z maslom	6	Kuhanje	6-7
Omake	Paradižnikova	Praženje na olju (na maslu pri moči 6)	6-7	Kuhanje	3-4
	Ragu	Praženje na olju (na maslu pri moči 6)	6-7	Kuhanje	3-4
	Bešamel	priprava osnove (topljenje masla in moke)	5-6	Rahlo vretje	3-4
Sladice, kreme	Slaščičarska krema	Zavretje mleka	4-5	Vzdrževanje počasnega vretja	4-5
	Pudingi	Zavretje mleka	4-5	Vzdrževanje počasnega vretja	2-3
	Mlečni riž	Segrevanje mleka	5-6	Vzdrževanje počasnega vretja	2-3

## 5. Vzdrževanje

### Vzdrževanje kuhalne površine

**Pozor!** Pred vsakim čiščenjem ali vzdrževanjem se prepričajte, da so kuhališča ugasnjena in da nobena od signalnih lučk preostale toplote ne sveti.

#### 5.1 Čiščenje

Kuhalno ploščo je treba očistiti po vsaki uporabi.

##### **Pomembno:**

Ne uporabljajte grobih in žičnih gob. Z uporabo le-teh se s časom steklo poškoduje.

Ne uporabljajte jedkih kemičnih čistil, kot so razpršila za pečice ali odstranjevalci madežev.

Po vsaki uporabi počakajte, da se kuhalna plošča ohladi, nato pa z nje očistite zapečeno hrano in madeže.

Sladkor in živila z visoko vsebnostjo sladkorja poškodujejo kuhalno ploščo in jih je treba takoj odstraniti.

Sol, sladkor in pesek lahko opraskajo stekleno površino.

Za čiščenje kuhalne plošče uporabite mehko krpo, papirnate kuhinjske brisače ali posebne izdelke za čiščenje kuhalnih plošč (upoštevajte navodila proizvajalca).

**NE UPORABLJAJTE PARNIH ČISTILNIKOV!!!**

##### **Pomembno:**

V primeru nezgodnih in obsežnih razlitiij tekočin iz posode, lahko ukrepate z izpustnim 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 yasidijo 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 ( 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 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 dodirnete 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 pejsmejpera i aktivnih implantata moraju pre upotrebe indukcijske ploče za kuvanje proveriti da je njihov stimulator kompatibilan sa 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, ugasisite

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 ugasiti vatru vodom. Umesto toga, isključite uređaj i ugasite vatru, na primer, pomoću poklopca ili protivpožarnog čebeta. Opasnost od požara: ne stavljajte predmete na površinu za kuvanje.

- Nemojte koristiti uređaje za čišćenje parom.

-Nemojte stavljati metalne predmete kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopce na površinu ploče za kuvanje jer bi se mogli pregrejati.

- 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 uklaňanjem 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 pregrijati.

**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 x 10<sup>-5</sup> bar).

Ovaj uređaj označen je u skladu s Evropskom direktivom 2012/19/EZ o otpadu električne i elektronske opreme (WEEE). Ispravnim zbrinjavanjem ovog proizvoda korisnik će pomoći u sprečavanju mogućih negativnih posledica za okolinu i zdravlje.



Simbol  na proizvodu ili na popratnoj dokumentaciji pokazuje da se ovaj proizvod ne sme tretirati kao kućni otpad, nego se mora dostaviti na odgovarajuće mesto sakupljanja otpada za recikliranje električne i elektronske opreme. Ovaj proizvod se može odložiti na otpad uz poštovanje lokalnih propisa o zbrinjavanju otpada. Za više informacija o tretiranju, preuzimanju i recikliranju ovog proizvoda obratite se odgovarajućoj lokalnoj kancelariji, službi za sakupljanje kućnog otpada ili prodavnici u kojoj je kupljen proizvod.

Uređaj je dizajniran, testiran i proizveden u skladu sa pravilima:

- Sigurnost: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Efikasnost: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- EMC (elektromagnetska kompatibilnost): EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Saveti za pravilnu upotrebu kako bi se smanjio uticaj na okolinu: Kada počnete kuvanje, uključite kapu na minimalnu brzinu, ostavljajući je uključenom neko vreme i nakon završetka kuvanja. Povećajte brzinu samo u slučaju velikih količina dima i pare, koristeći funkciju booster samo u ekstremnim slučajevima. Za održavanje efikasnijim sistema za smanjivanje mirisa, zamenite, kad je to potrebno, ugljeni filter/-re. Za održavanje efikasnijim filtera za mast, po potrebi ga očistite. Da bi optimizovali efikasnost i smanjili buku, koristite maksimalni presek sistema kanala, opisan u ovom priručniku.

## 2. Korištenje

### Upotreba ploče za kuvanje

Sistem indukcijskog kuvanja zasniiva se na fizičkom fenomenu magnetne indukcije. Ključno obeležje ovog sistema je direktan prenos energije iz generatora na posudu.

#### Prednosti:

U uporedbi s električnim pločama za kuvanje, vaša indukcijska ploča je:

- **Sigurnija:** niža temperatura na staklenoj površini.
- **Brža:** kraće vreme zagrevanja hrane.
- **Preciznija:** ploča odmah reaguje na vaše naredbe.
- **Efikasnija:** 90% apsorbirane energije pretvara se u toplinu. Osim toga, kada posudu za kuvanje sklonite sa ploče, prenos topline se odmah prekida i tako se izbegava nepotreban gubitak topline.

### 2.1 Posude za kuvanje



Koristite samo posude sa oznakom

#### Važno:

da bi izbegli trajna oštećenja na ploči, nemojte koristiti:

- posude sa neravnim dnom.
- metalne posude sa emajliranim dnom.
- posude sa hrapavom površinom, kako biste izbegli grebanje površine ploče.
- nikada ne stavljajte vruće posude na površinu upravljačke ploče.

#### 2.1.1 Postojeće posude

Indukcijsko kuvanje koristi magnetizam za generisanje topline. Stoga posude moraju sadržavati gvožđe. Možete proveriti da li je materijal od kojeg je proizvedena vaša posuda magnetska ili ne, upotrebom jednostavnog magneta. Posude nisu pogodne za upotrebu ako se ne mogu magnetski detektovati.

#### 2.1.2 Preporučeni dijometri dna posuda

**VAŽNO :** ako posude nisu tačnih dimenzija, zone za kuvanje se neće uključiti.

Kako biste proverili minimalni prečnik posude pogodne za svaku pojedinu zonu, pogledajte ilustracije sadržane u ovom priručniku.

#### 2.2 Štednja energije

Za postizanje najboljih rezultata, preporučuje se:

- Upotreba posuda za kuvanje i tava sa dnom jednake veličine kao što je zona za kuvanje.
- Upotreba samo posuda i tava sa ravnim dnom.
- Kada god je moguće držite poklopac na posudama za vreme kuvanja.
- Kuvajte povrće, krompir 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

#### Sl.7

Para se evakuše napolje kroz niz cevi (moraju se kupiti odvojeno) pričvršćenih na isporučenu pribudnicu 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.

#### Sl.7c

Priključite proizvod na cevi i odvodne rupe na zidu s prečnikom koji odgovara prečniku izlaznog vazduha (pribudnici).

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

#### Sl.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.

#### Sl. 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 (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 redosled postavljanja funkcije Power Limitation (ograničenje snage) pogledajte uputstvo u poglavlju Rad.**

### 3.2 Montaža

#### Pre početka instalacije:

- Nakon raspakivanja proizvoda proverite da isti nije oštećen prilikom prevoza, te se u slučaju problema obratite dobavljaču ili Službi za korisnike, a pre nego što nastavite sa instalacijom.
- Proverite da li kupljeni proizvod ima odgovarajuće dimenzije za odabranu zonu ugradnje.
- Proverite da unutar ambalaže (zbog prevoza) nema pratećeg materijala (na primer, kesice sa vjercima, garancije i sl.), koji se mora ukloniti i čuvati.
- Takođe proverite da li je u blizini zone ugradnje dostupna električna utičnica.

#### Osobine nameštaja predviđenog za ugradnju:

- Proizvod se ne može ugraditi iznad frižidera, mašine za suđe, šporeta, rerne, 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.

**- za optimizaciju instalacije za filtriranje, preporučujemo da u podnožju napravite prorez gde se može postaviti komercijalna rešetka**

**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.

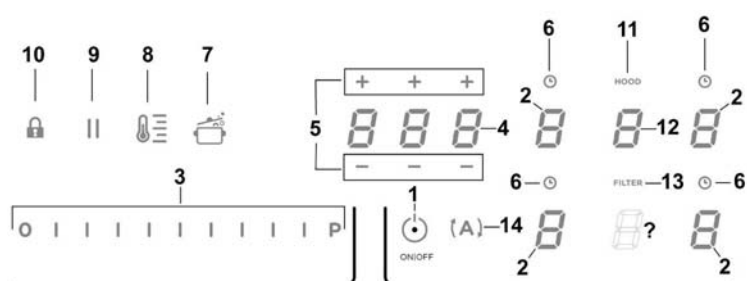
**Napomena:** za pravilnu ugradnju proizvoda preporučujemo umatanje cevi sa lepkom koje ima sljedeće karakteristike:

- 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 "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 najstrožijim 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 pojavice se simbol "H" koji označava tu fazu.

Sačekajte da se displej isključi pre nego što se približite zoni za kuvanje.

### Displej zone za kuvanje

na displejima zona za kuvanje prikazuje se:

Zona za kuvanje uključena	
Power Level (nivo snage)	
Indikator preostale topline	
Detektor posude	
Aktivirana funkcija "Temperature Manager" (upravljanje temperaturom)	
Funkcija Lock (zaključavanje) aktivirana	
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 sklapanja 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 Display (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 **5**), 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 **5**) i aktivirajte Power Booster (Povećavanje snage)

Nivo Power Boostera (povećanja snage) je označen u području Izbor/Display (displej) (2) sa simbolom "P"

**Napomena** : prednje zone za kuvanje nemaju vremenski kontrolisan booster; za deaktiviranje Power Boostera (povećanja snage), u tim područjima, dodirnite i klizite prstima po **Traci za Izbor (3)** za smanjivanje nivoa snage.

### ■ **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


pritisnom 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 "0".

**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 "0".


## ■ 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 

-  za sate : podesivi od 0 do 9

-  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

-  minute

-  sekunde

sa fiksnom svetlosnom tačkom

## Za isključivanje funkcije Timer:

- odaberite **područje/Display (displeju) (4)**
- postavite trajanje **Timer (tajmer)** na , 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) 10)

• 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 Timer (tajmera):

- odaberite zonu kuvanja (2)
- postavite trajanje **Timer (tajmera)** na , pomoću   (5)



## Power Limitation (ograničenje snage)

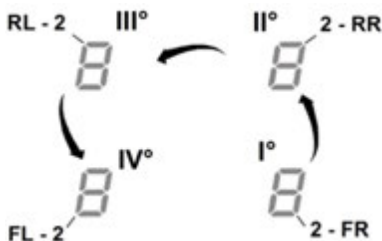
Funkcija Power Limitation omogućuje postavljanje rada uređaja ograničavajući maksimalnu apsorpciju.

**Napomena** : podešavanje se mora izvršiti sa isključenom pločom, **bez** pritiskanja tastera **■ 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 vrednost 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.

## 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 Booster (Povećavanje snage)**, automatski rad će se nastaviti na kraju vremenskog ograničenja, a u međuvremenu simbol  treperi.

### ■ **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.

## ■ Aktiviranje pokazivača 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

**Usisna ploča je osmišljena da se koristi u kombinaciji sa KIT senzorom za prozore (ne isporučuje se od strane proizvođača)**

Instalacijom KIT senzora za prozore (samo u slučaju upotrebe ploče u načinu rada usis), usis vazduha prestaje da radi uvek 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 KIT na usisnu ploču mora izvršiti kvalifikovano i stručno osoblje.

- Proizvođač usisne ploče ne prihvaća odgovornost za bilo kakve probleme, oštećenja, požare uzrokovane nedostacima i/ili neispravnim radom i/ili nepravilnom instalacijom KITA.

#### 4.1 Tablica snage

Nivo snage		Vrsta kuvanja	Korišćenje nivoa (oznaka sledi iskustvo i navike kuvanja)
Maksimalna snaga	Boost	Brzo podgrevanje	Idealno za podizanje temperature hrane u kratkom vremenu do brzog ključanja vode ili za brzo podgrevanje tečnosti za kuvanje
	8-9	Prženje – kuvanje	Idealno za lagano prženje, započinjanje kuvanja, pripremu zamrznute hrane, brzo ključanje
Visoka snaga	7-8	Lagano podgrevanje– zaprška - kuvanje – gril	Idealno za zaprške, održavanje ključanja, dugo kuvanje i gril (za kraće trajanje, 5-10 minuta)
	6-7	Lagano podgrevanje – dugo kuvanje – kuvanje gulaša – zaprška – gril	Idealno za lagano prženje, održavanje laganog ključanja, dugo kuvanje i gril (za srednje vreme trajanja, 10-20 minuta), prethodno podgrejati dodatne elemente
Srednja snaga	4-5	Dugo kuvanje – kuvanje gulaša – lagano podgrevanje – gril	Idealno za kuvanje gulaša, zadržavanje delikatnih ključanja, dugo kuvanje (za dugo vreme trajanja), lagano podgrevanje pri pripremi testenine
	3-4	Dugo kuvanje – lagano krčkanje – zgušnjavanje –lagano zakuvavanje	Idealno za dugo kuvanje (riža, umaci, pečenja, riba) s dodatnom tečnošću (npr. voda, vino, temeljac, mleko), lagano podgrevanje pri pripremi testenine
	2-3	Dugo kuvanje – lagano krčkanje – zgušnjavanje –lagano zakuvavanje	Idealno za dugo kuvanje (manje od jedne litre: riža, umaci, pečenja, riba) s dodatnom tečnošću (npr. voda, vino, temeljac, mleko)
Niska snaga	1-2	Odmrzavanje – topljenje – zadržavanje topline – lagano zakuvavanje	dealno 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	Zažucivanje 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
	Zažucivanje	Zažucivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	7-8	Kuvanje	4-5
	Supe/gulaš	Zažucivanje 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	Zažucivanje 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	Zažucivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	6-7	Kuvanje	3-4
	Ragu	Zažucivanje 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 i staklenu površinu.

Koristite mekanu krpu, upijajući kuhinjski papir ili posebne proizvode za čišćenje ploče (pridržavajte se uputstava Proizvođača)

#### **NE KORISTITE UREĐAJE ZA ČIŠĆENJE PAROM!!!**

##### **Važno:**

U slučaju slučajnih i velikih prosipanja tečnosti iz posude moguće je intervenisati preko ispusnog ventila koji se nalazi na dnu uređaja, kako bi se uklonili svi ostaci i obavilo čišćenje s maksimalnom higijenskom sigurnošću.

**SI. 16**

Za potpunije i temeljitije čišćenje možete potpuno ukloniti donju posudu

**SI. 18a - 18b**

### Održavanje kape

#### Čišćenje

Za čišćenje koristite **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.

**SI. 15**

#### Filter s aktivnim ugljenom

##### **(Samo za filtrirajuću verziju)**

Upija neugodne mirise uzrokovane kuvanjem.

Proizvod je opremljen sa četiri baterije filtera za uklanjanje

neugodnih mirisa sa aktivnim ugljenom. Aktivni ugljen je

ugrađen u keramičku strukturu koja ih čini lako i potpuno

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.

**SI. 17 – 17a – 17b – 17c**

## 5.2 Pretraživanje kvarova

KOD GREŠKE	OPIS	MOGUĆI UZROCI	OTKLANJANJE GREŠKE
E2	Kontrolna ploča se gasi zbog previsoke temperature	Unutrašnja temperatura električnih delova je previsoka	Sačekajte da se ploča ohladi pre ponovne upotrebe
E3	Neodgovarajuća posuda	Gubitak magnetskih osobina	Sklonite posudu
E5	Problemi komunikacije između korisničkog interfejsa i indukcijskog modula	Električna energija ne dolazi do modula; Kabal za napajanje nije ispravno povezan ili je neispravan	Odspojite ploču od mreže i proverite kabal
<b>Za sve ostale poruke o greškama ( 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 najbližjoj Službi za korisnike**

**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 uklanjajući 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.

Uisani 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



Upotrebjavajte 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 dijometri 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

##### Sl.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.

##### Sl.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

##### Sl.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 raspakiranja 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 vjercima, 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.

**- kako bi se optimizirala instalacija za filtriranje, poželjno je napraviti utor u postolju gdje se može umetnuti komercijalna rešetka**

**VAŽNO:** koristite jednokomponentnu ljepljivu masu za brtvljenje (**S**), koja je otporna na temperaturu, do 250° ; prije instaliranja, površine koje se spajaju moraju se temeljito očistiti i ukloniti svaku tvar koja može umanjiti prijanjanje (npr.: sredstva za uklanjanje, konzervansi, masti, ulja, prašina, ostaci starih ljepila itd.); ljeplivo 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.

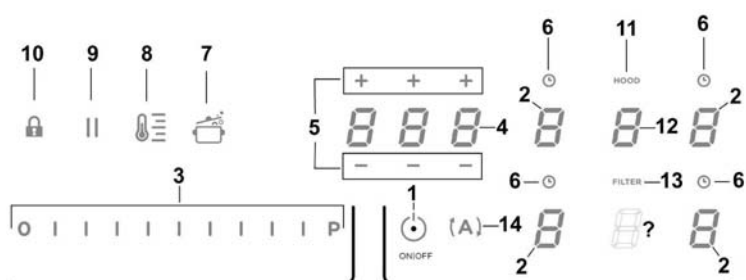
**Napomena:** za pravilnu ugradnju proizvoda preporučamo omatanje cijevi sa ljeplivom koje ima sljedeće karakteristike:

- meki, elastični, PVC film s ljeplivom na akrilnoj osnovi
- poštuje propise DIN EN 60454
- usporivač plamena
- odlična otpornost na starenje
- otporna 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. ON/OFF (UKLJ/ISKLJ) ploče za kuhanje/nape  | 8. Uključivanje Temperature Manager (upravljanje temperaturom) (Warming Function - funkcija zagrijavanja)          |
| 2. Odabiranje zone kuhanja<br>Display (zaslon) zone za kuhanje  | 9. Pauza   |
| 3. Povećanje/smanjenje Power Level (razina snage) i usisne snage<br>Prikazivanje Power Level (razina snage) i usisne snage                              | 10. Key Lock (zaključavanje tipki)   |
| 4. Aktivacija mjerača vremena "STAND_ALONE" (samostalni)<br>Display (zaslon): Mjerač vremena<br>"STAND_ALONE"(samostalni) / Mjerač vremena zone kuhanja | 11. Pokazivač aktivne nape<br>Aktivacija pokazivača zasićenosti filtera  |
| 5. Povećanje/Smanjenje vremena mjerača<br>"STAND_ALONE"(samostalni)/ Mjerač vremena zone kuhanja  | 12. Odabir/aktiviranje nape<br>Display (zaslon) nape<br>Prikaz zasićenja ugljenog/keramičkog filtra - filtra masti |
| 6. Aktiviranje Mjerača vremena zone kuhanja<br>Pokazivač aktivnog Mjerača vremena zone kuhanja  | 13. Resetiranje zasićenosti filtera  |
| 7. Aktivacija Automatic Heat Up (automatskog zagrijavanja)  | 14. Aktivacija automatske funkcije nape  |

## UPORABA PLOČE ZA KUHANJE


### Potrebno je znati prije početka:

Sve funkcije ove ploče za kuhanje osmišljene su u skladu s najstrožim mjerama sigurnosti.

Zbog toga:









• **Neke funkcije se ne aktiviraju, ili se automatski deaktiviraju, kada nisu prisutne posude na ploči ili kada su iste loše postavljene.**

• U ostalim slučajevima, aktivirane postavke se automatski deaktiviraju nekoliko sekundi nakon što odabrana postavka zahtijeva dodatno postavljanje koje nije učinjeno (npr.: "Uključite ploču za kuhanje" bez "Odaberite zonu kuhanja" i "Radnu temperaturu", ili "Funkciju Lock (zaključavanje)" ili "Timer (mjerac vremena)").

 **Pažnja!** U slučaju (na primjer) dugotrajne uporabe, gašenje zone za kuhanje može trajati duže zbog faze hlađenja; na prikazu zone za kuhanje pojaviti će se simbol "H" koji označava tu fazu. Pričekajte da se simbol na prikazu isključi prije nego što se približite zoni za kuhanje.

### Prikaz zone za kuhanje

na prikazima zona za kuhanje prikazuje se:

Zona za kuhanje uključena	
Power Level (razina snage)	
Residual Heat Indicator (pokazatelj preostale topline)	
Detektor posude	
Aktivirana funkcija "Temperature Manager" (upravljanje temperaturom)	
Funkcija Lock (zaključavanje) aktivirana	
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 Display (zaslonu) odgovarajućeg područja, putem simbola "H".

## Rad

**Napomena:** Za aktiviranje bilo funkcije najprije morate aktivirati željeno područje


### ■ Uključivanje

Kratko pritisnite (dodirnite)  ploče za kuhanje/

napa: 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 **S**), 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 **S**) i aktivirajte Power Booster (povećanje snage)

Razina Power Boostera (povećanja snage) je označena u području Odabir/Display (zaslon) (2) sa simbolom "P"

**Napomena** : prednje zone za kuhanje nemaju vremenski kontroliran booster; za deaktiviranje Power Boostera (povećanja snage), u tim područjima, dodirnite i klizite prstima po **Traci za odabir (3)** za smanjenje razine napajanja.

### ■ **Key Lock (Zaključavanje tipki)**


Key Lock (zaključavanje tipki) omogućuje blokiranje postavki kako bi se spriječilo njihovo slučajno mijenjanje, ostavljajući aktivnim već postavljene funkcije.

#### **Aktiviranje:**

- pritisnite  (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 dijelovati na ploči.

### ■ **Funkcija Automatic Heat UP (Automatsko zagrijavanje)**

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) će biti osvijetljen sa svjetlom niskog intenziteta, i tako će biti moguće, također i za ovo područje, aktivirati funkciju; 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

pritiskom 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) će biti osvijetljen sa svjetlom niskog intenziteta, i to će tako će biti moguće, također i za ovo područje, aktivirati funkciju; 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 zone 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 se poslije 10 minuta, **Funkcija Pauza** ne isključuje, ploča za kuhanje se isključuje automatski.

**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 (mjerača 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 **GGG**

- **0** za sate : podesivi od 0 do 9

- **GG** 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

- **GG** sekunde

s fiksnom svjetlosnom točkom

**Za isključivanje funkcije Timer (mjerača vremena):**

• odaberite **Zona/Display (zaslonu) (4)**

• postavite trajanje **Timer (mjerač vremena)** na **GGG**, 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) '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 Timer (mjerača vremena):**

• odaberite zonu kuhanja (2)

• postavite trajanje Timer (mjerača vremena) na **GGG**, pomoću **- + (5)**.

#### **Power Limitation (ograničenje snage)**

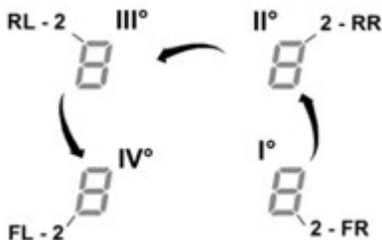
Funkcija Power Limitation omogućuje postavljanje rada uređaja ograničavajući maksimalnu apsorpciju.

**Napomena** : podešavanje se mora izvršiti sa isključenom pločom, **bez** pritiskanja tipke **■ ON/OFF (UKLJ/ISKLJ) (1)**, u trenutku spajanja proizvoda na napajanje ili prilikom ponovljenog uključivanja same električne mreže, u roku od 2 minute.

### Za podešavanje funkcije Power Limitation :

- pritisnite **[A]**  
(koja će treptati, samo prve 2 minute od napajanja uređaja)

- držite i dalje pritisnutim **[A]** pritisnite, jedno po jedno, sva područja **Odabir/Display (zaslon) (2)** područja za kuhanje, u smjeru suprotnom od kazaljke na satu polazeći od prednjeg desnog (FR)



- svaki put kad pritisnete, emitira se kratki zvučni signal

- nakon pritiskanja **svih Display (zaslona) (2)**, moguće je otpustiti tipku **[A]**

u ovom trenutku:

- **Display (zaslon) (2) zadnje lijeve zone (RL)** prikazuje u naizmjeničnom slijedu simbole "C" i "0", koji označavaju da je moguće izvršiti postavku:

odaberite Display (zaslon) **(2-RL)**

poslije toga klizite po **Traci za odabir (3)**, sve dok se na Display (zaslonu) ne prikažu simboli "C" i "8",

na Display (zaslonu) **(2-FL)** se prikazuje trenutna postavka\*\*

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

2 = 3,1 KW

\*\* zadana postavka je 7,4 KW

### Za promjenu postavki funkcije Power Limitation (ograničenje snage)

- pritisnite **Display (zaslon) (2) prednjeg lijevog područja (FL)**


- poslije toga klizite po **Traci za odabir (3)**, za postavljanje nove postavke

- za spremanje izvršenog izbora pritisnite tipku **ON/OFF (1)**, na 2 sekunde; emitira se dugi zvučni signal, kao potvrda izvršene postavke.

## 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.

### ■ Pokazivač zasićenja filtera

Napa prikazuje kada je potrebno izvesti održavanje filtera:

### Ugljeni/keramički filtri mirisa

"**FILTER**"(13) uključuje se

### Filter 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.

### ■ Aktivacija pokazivača zasićenja filtera

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 **Display (zaslon) (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

### Usisna ploča je osmišljena da se koristi u kombinaciji sa KIT senzorom za prozore (ne isporučuje se od strane proizvođača)

Instaliranjem KIT senzora za prozore (samo u slučaju korištenja ploče u načinu rada usis), usis zraka prestaje raditi kada god je prozor u sobi, na kojem je komplet instaliran, zatvorena.

Preporučuje se kupnja 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 KITA na usisnu ploču mora izvršiti kvalificirano i stručno osoblje.

- Proizvođač usisne ploče ne prihvaća odgovornost za bilo kakve probleme, oštećenja, požare uzrokovane nedostacima i/ili neispravnim radom i/ili nepravilnim instaliranjem KITA.

#### 4.1 Tablica snage

Razina snage		Vrsta kuhanja	Uporaba razine (oznaka slijedi iskustvo i navike kuhanja)
Maksimalna snaga	Boost	Brzo zagrijavanje	Idealno za podizanje temperature hrane u kratkom vremenu do brzog vrenja vode ili za brzo zagrijavanje tekućina za kuhanje
	8-9	Prženje – kuhanje	Idealno za lagano prženje, započinjanje kuhanja, prženje zamrznutih proizvoda, brzo vrenje.
Visoka snaga	7-8	Lagano zagrijavanje– zaprška - kuhanje – grill	Idealno za zaprške, održavanje vrenja, dugo kuhanje i grill (za kratko vrijeme trajanja, 5-10 minuta)
	6-7	Lagano zagrijavanje – dugo kuhanje – kuhanje gulaša – zaprška – grill	Idealno za lagano prženje, održavanje laganog vrenja, dugo kuhanje i grill (za srednje vrijeme trajanja, 10-20 minuta), prethodno zagrijati dodatne elemente
Srednja snaga	4-5	Dugo kuhanje – kuhanje gulaša – lagano zagrijavanje – grill	Idealno za kuhanje gulaša, zadržavanje delikatnih vrenja, dugo kuhanje (za dugo vrijeme trajanja), lagano zagrijavanje pri pripremi tjestenine.
	3-4	Dugo kuhanje – lagano vrenje – zgušnjavanje –lagano zakuhanje	Idealno za dugo kuhanje (riža, umaci, pečenja, riba) s dodatnom tekućinom (npr. voda, vino, temeljac, mlijeko), lagano zagrijavanje pri pripremi tjestenine
	2-3	Dugo kuhanje – lagano vrenje – zgušnjavanje –lagano zakuhanje	Idealno za dugo kuhanje (manje od jedne litre: riža, umaci, pečenja, riba) s dodatnom tekućinom (npr. voda, vino, temeljac, mlijeko)
Niska snaga	1-2	Rastapanje –otapanje – zadržavanje topline – lagano zakuhanje	Idealno za omekšavanje maslaca, lagano rastapanje čokolade, odmrzavanje proizvoda manjeg obujma
	1	Rastapanje –otapanje – zadržavanje topline – lagano zakuhanje	Idealno za održavanje toplima manjih količina netom pripremljene hrane, na temperaturi za posluživanje, te za zgotavljanje 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	Zažučivanje 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
	Zažučivanje	Zažučivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	7-8	Kuhanje	4-5
	Jušna jela/gulaš	Zažučivanje 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	Zažučivanje 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	Zažučivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	6-7	Kuhanje	3-4
	Ragu	Zažučivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	6-7	Kuhanje	3-4
	Bešamel	Priprema baze (otapanje maslaca i brašna)	5-6	Dostizanje laganog vrenja	3-4
Slatkiši, kreme	Slastičarska krema	Uzavrivanje mlijeka	4-5	Održavanje laganog vrenja	4-5
	Puding	Uzavrivanje mlijeka	4-5	Održavanje laganog vrenja	2-3
	Riža na mlijeku	Zagrijavanje mlijeka	5-6	Održavanje laganog vrenja	2-3

## 5. Održavanje

### Održavanje ploče za kuhanje

**Pažnja!** Prije bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, pobrinite se da su zone za kuhanje isključene i da je svjetlosni indikator topline nestao.

#### 5.1 Čišćenje

Ploča za kuhanje mora se očistiti nakon svake uporabe.

##### **Važno:**

Ne koristite abrazivne spužve i četkice. Njihovom uporabom bi se s vremenom moglo oštetiti staklo.

Nemojte koristiti kemijske, iritirajuće deterdžente kao na primjer sprej za čišćenje pećnice i odstranjivač mrlja.

Nakon svake uporabe ostavite ploču da se ohladi i zatim je očistite kako biste uklonili skorene ostatke hrane i mrlje uzrokovane ostacima hrane.

Šećer i proizvodi s visokim udjelom šećera oštećuju ploču za kuhanje i moraju se odmah ukloniti.

Sol, šećer i pijesak mogu ogrebat i staklenu površinu.

Koristite mekanu krpu, upijajući kuhinjski papir ili posebne proizvode za čišćenje ploče (pridržavajte se uputa Proizvođača)

#### **NE KORISTITE UREĐAJE ZA ČIŠĆENJE PAROM!!!**

##### **Važno:**

U slučaju slučajnih i velikih izlivanja tekućine iz posude moguće je intervenirati preko ispusnog ventila koji se nalazi na dnu uređaja, kako bi se uklonili svi ostaci i obavilo čišćenje s maksimalnom higijenskom sigurnošću.

**Slika 16**

Za potpunije i temeljitije čišćenje možete potpuno ukloniti donju posudu

**Slika 18a - 18b**

### Održavanje nape

#### **Čišćenje**

Za čišćenje koristite **ISKLUČIVO** vlažnu krpu i tekuće neutralne deterdžente. **ZA ČIŠĆENJE NEMOJTE KORISTITI ALATE ILI INSTRUMENTE!**

Izbjegavajte uporabu abrazivnih proizvoda.

**NEMOJTE KORISTITI ALKOHOL!**

#### **Filtar za mast**

**Zadržava čestice masti nastale kuhanjem.**

Mora se čistiti jednom mjesečno (ili kada to zahtijeva sustav pokazatelja zasićena filtera), s blagim deterdžentima, ručno ili u perilici za posude, na niskim temperaturama i kratkom ciklusu.

Prilikom pranja u perilici za posude, metalni filtari mogu izbljediti, ali njegova filterarska svojstva se ne mijenjaju.

**Slika 15**

#### **Filtar s aktivnim ugljenom**

**(Samo za filterarsku verziju)**

Upija neugodne mirise uzrokovane kuhanjem.

Proizvod je opremljen s četiri baterije filtera za uklanjanje neugodnih mirisa s aktivnim ugljenom. Aktivni ugljen je ugrađen u keramičku strukturu koja ih čini lako i potpuno dostupne za nečistoću, stvarajući tako veliku apsorpcijsku površinu. Zasićenost keramičkih filtera s aktivnim ugljenom se javlja nakon kraće ili duže uporabe, ovisno o vrsti kuhanja i regularnosti čišćenja filtra za mast. Ovi filteri za miris 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; Kabel za napajanje nije ispravno povezan ili je neispravan	Odspojiti ploču od mreže i provjeriti kabel
<b>Za sve ostale poruke o pogreškama ( 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**



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

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

Fontos a kézikönyvet megőrizni, hogy bármikor áttanulmányozhassa. Eladás, átadás vagy áttelepítés esetén győződjön meg róla, hogy a kézikönyvet a készülékkel együtt adja át.

! Olvassa el az utasításokat: fontos beszerelési, használati és biztonsági információt tartalmaz.

! Ne módosítsa a termék elektromos részét

! 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 hálózathól.

- 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 megfeleljen, 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 munkákat felügyelni kell. A rövid ideig tartó főzést folyamatosan felügyelni kell.
- SOHA ne próbálja vízzel eloltani a lángokat. Ellenkezőleg, kapcsolja ki a készüléket és fojtsa el a lángokat, például egy fedővel vagy egy tűzálló pokróccal. Tűzveszély: ne rakodjon a főzőlap felületére.
- Ne használjon gőztisztítót.
- Ne tegyen fém tárgyakat, mint például késeket, villákat, kanalakat és fedőket a főzőlapra, mert azok felforrósodhatnak.
- Mielőtt az elektromos hálózatra kötné a készüléket, ellenőrizze az adattáblát (a készülék alján található), hogy meggyőződjön róla, hogy az azon feltüntetett feszültség és teljesítmény megfelel-e a hálózati és csatlakozóaljzat feszültségének. Amennyiben kétségei lennének, forduljon villanyszerelőhöz.

## **Fontos:**

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

teljesítményfokozatát.

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

Minden telepítési vagy karbantartási folyamathoz viseljen munkavédelmi kesztyűt.

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

Ellenőrizze, hogy a gyerekek nem játszanak a készülékkel.

A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik.

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

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

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

Kifejezetten tilos élelmiszert főzni a lángon.

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

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

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

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

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

A beszívott levegőt eressze gáztüzelésű vagy egyéb üzemanyaggal működő berendezések füstelszívó csatornájába. Soha ne használja a páraelszívót megfelelően felszerelt rácsozat nélkül!

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

Ha a konyhai páraelszívó és más nem elektromos energiával ellátott berendezés egyszerre működik, akkor a szobában a negatív nyomás ne lépje túl a 4 Pa (4 x 10<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 helyezésétől, segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket.

## A terméken, vagy az azt kísérő



### dokumentációban 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 szolgáltattal 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; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. A helyes használat a környezetszennyezés csökkentése érdekében: Amikor főzni kezd, akkor kapcsolja be a páraelszívót minimális sebességen, hagyja néhány percen keresztül bekapcsolva a főzés után is. A sebességet csak nagy mennyiségű füst és gőz esetén növelje a booster funkcióval csak különleges esetekben. A szagelszívó rendszer hatékonyságának megőrzése érdekében szükség esetén cserélje ki a szénzsűrő(ke)t. A zsírszűrő hatékonyságának megtartása érdekében szükség esetén cserélje ki. A hatékonyság optimalizációja és a zajcsökkentés érdekében használja a kézikönyvben megadott maximális átmérőjű csatornarendszert.

## 2. Használat

### A főzőlap használata

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

#### Előnyök:

Az elektromos főzőlapokkal összehasonlítva, az Ön indukciós főzőlapja:

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

### 2.1 Főzőedények

**Kizárólag olyan főzőedényeket használjon, amelyeken**



szerepel az jelölés!

#### Fontos:

A főzőlap maradandó károsodásának elkerülése érdekében ne használjon:

- nem teljesen egyenes aljú főzőedényt.
- zománczott 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 lábast.

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



#### Beszívó

#### 7. ábra

A gőzöket egy sor cső vezeti el kívültre (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  $\varnothing$  150 mm (\*)

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

#### 7c. ábra

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

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

Erre vonatkozó minden felelősség kizárt.

! Használja a szükséges legrövidebb hosszat.

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

! Kerülje a csatornazakaszban 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 szén-szűrők, amelyek (tanulmányozza a kézikönyv Karbantartás - Aktív szén-szűrő 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 károkért.
- A tápkábel elegendő hosszúságú kell legyen, hogy a munkalapról 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 hálózatba 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 Limitor 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 percn 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 hozzákezdene a beszereléshez!
- Ellenőrizze, hogy a megvásárolt termék a beszerelésre kiválasztott zóna méretének megfelelő!
- Ellenőrizze, hogy a csomagolásban nem 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!
- **a szűrővel ellátott verzió telepítésének optimalizálása érdekében javasoljuk, hogy alakítson ki egy részt a lábazatban, ahova a kereskedelmi forgalomban kapható rácst tudja behelyezni**
- 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, zsírokat, 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!

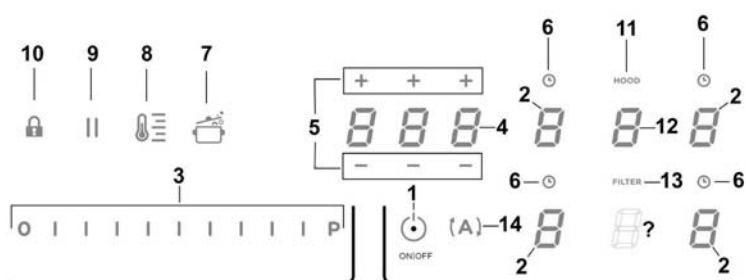
**Megjegyzés:** a termék helyes telepítéséhez javasolt a csöveket a következő jellemzőjű ragasztószalaggal szalagozni:

- 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 **ON/OFF**
2. Főzőzóna kiválasztása  
Főzőzóna kijelzője
3. Power Level (Teljesítményszint) és Elszívási teljesítmény növelése/csökkentése  
Power Level (Teljesítményszint) és Elszívási teljesítmény megjelenítése
4. "STAND\_ALONE" Timer (Időzítő) aktiválása  
Display (Kijelző): "STAND\_ALONE" Timer (Időzítő) / Főzőzóna Timer (Időzítő)
5. "STAND\_ALONE" Timer (Időzítő) idejének Növelése/Csökkentése / Főzőzóna Timer (Időzítő)
6. Főzőzóna Timer (Időzítő) Aktiválása  
Főzőzóna Timer (Időzítő) Jelző aktív
7. Automatic Heat Up (Automata Melegítő) Aktiválása
8. Hőmérséklet Manager Aktiválása (Warming Function - Melegítő Funkció)
9. Szünet
10. Key Lock (Biztonsági zárolás)
11. Elszívó aktív jelző  
Szűrők Telítettsége Jelző Aktiválása
12. Elszívó Kiválasztása/Aktiválása  
Elszívó Display (Kijelző)
13. Szűrők Telítettségének Reset (Visszaállítása)
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 lábas, illetve ha azok rosszul vannak feltéve.**
- Egyes esetekben az aktív funkciók automatikusan kikapcsolnak, amennyiben pár másodpercen belül nem történik meg a szükséges további beállítás megadása (pl. "Kapcsolja be a főzőlapot" a "Főzőzóna kiválasztása" és a "Működési hőmérséklet" vagy a "Lock (Biztonsági zárolás) funkció" vagy a "Timer" (Időzítő) funkciók nélkül).

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

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

### Főzőzóna display (kijelző)

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

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

### A főzőlap jellemzői

#### ■ Safe Activation (Önaktiválás)

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

#### ■ Pot Detector (Edény felismerő)

A termék automatikusan érzékeli az edényeket a főzőzónában.

#### ■ Safety Shut Down (Biztonsági kikapcsolás)

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


#### ■ Residual Heat Indicator (Fennmaradó Hő Kijelző)


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

### Működés

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

#### ■ Bekapcsolás

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 fényvel fog világítani, és csak akkor válnak intenzívebbé, amikor aktiválódnak.**

Ismét nyomja meg  a bekapcsoláshoz

**Megjegyzés: Ez a funkció elsőbbséget élvez a többi funkcióhoz képest.**

#### ■ 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 **S** 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 **S** szinten túl) és aktiválja a Power Booster-t (Teljesítményfokozót)

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

**Megj.:** az elülső főzőzónák nem rendelkeznek időzítő booster-rel; a Power Booster (Teljesítményfokozó) kikapcsolásához, ezeken a területeken, érintse meg és futtassa végig ujjait a **Választósáv (3)** mentén a teljesítményszint csökkentéséhez.

### ■ 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  (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 Display-n (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 beállításal;


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


**Megjegyzés:** egy másik főzőzóna egyidejű

kiválasztásával a szimbólum  (7) ismét kis intenzitású fényvel 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 Display-n (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 teljesítményszintten; ideális már kész ételek melegen tartására. A Temperature Manager (Hőmérséklet Manager)

funkció a  gomb első megnyomásakor aktiválódik. Annak a zónának a display-n (kijelzőjén) (2), amelyiken a Temperature Manager (Hőmérséklet Manager) működik,


megjelenik a szimbólum 

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

szimbólum  (8) ismét kis intenzitású fényvel 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 Display-n (Kijelzőn) (2) látható

• **Ismét nyomja meg**  (8) **az inaktíváláshoz és a kikapcsoláshoz**, amíg a **Display-n (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 funkció a **Választósávval (3)** is lehet inaktíválni, a **Power Level-t (Teljesítményszintet)**  állítva.


## ■ Szünet

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

### Bekapcsolás:

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

### A funkció kiiktatásához:

- nyomja meg " (9)  
a **Választósáv** (3) felgyullad
- 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 elteltével a **Szünet Funkció** nem kerül kiiktatásra, 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 laptól) független visszaszámlálás.

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

Használja a szimbólumokat   (5) a **Timer (Időzítő)** idejének beállításához, mely a **Zónában/Display-n (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/Display-n (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
- folyamatosan világító ponttal

## A Timer kikapcsolásához:




- válassza ki a **Zónát/Display-t (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 célt szolgáló hangjelzés figyelmezteti.

### Főzőzónák Timer (Időzítő) funkciójának aktiválása

- Érintse (nyomja) meg a **Választó/Display (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/Display-n (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) törlődik

**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 Display-t (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 visszazámlálást, hangjelzés hallatszik és a főzőzóna kikapcsol.

#### A Timer (Időzítő) kikapcsolásához:


- válassza ki a főzőzónát (2)
- állítsa be a Timer (Időzítő) idejét  a   (5) segítségével.


#### Power Limitation

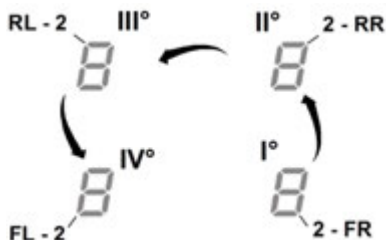
A Power Limitation funkció lehetővé teszi a termék működésének beállítását, korlátozva a maximális abszorpciót.

**Megj. :** a beállítást kikapcsolt főzőlapról kell végezni, az  **ON/OFF (1)** gomb megnyomása **nélkül**, a főzőlap elektromos hálózatra történő csatlakoztatásakor, vagy magának az elektromos hálózatnak az újbóli bekapcsolásakor, az azt követő 2 másodpercen belül.

#### A Power Limitation beállításához :

- nyomja meg  **(A)**  
(mely villogni fog, a termék áramellátásának első 2 percében)

- ha továbbra is lenyomva tartja  **(A)** egyenként meg kell nyomni a főzőzónák összes **Kiválasztó/Kijelző (2)** területét, az óramutató járásával ellentétes irányba, a jobboldali elülső területről (FR) indulva



- minden egyes nyomáskor rövid hangjelzés hallatszik

- miután megnyomta az **összes Kijelzőt (2)**, kiengedheti a gombot 

ekkor:

- a **Bal hátsó terület (RL) kijelzője (2)** egymás után mutatja a **"C"** és **"0"** szimbólumokat, jelezve, hogy el lehet végezni a beállítást:

válassza ki a Kijelzőt **(2-RL)**

ezt követően érintse meg a **Választósávot (3)**, amíg a Kijelzőn meg nem jelennek a **"C"** és **"8"** szimbólumok,

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 Power Limitation beállítás módosításához

- nyomja meg a **Bal elülső terület (FL) kijelzőjét (2)**

- ezt követően érintse meg a **Kiválasztósávot (3)**, az új beállításához

- a választás mentéséhez nyomja meg az  **ON/OFF (1)** gombot, 2 másodpercre; elnyújtott hangjelzés erősíti meg a beállítás elvégzését

## AZ ELSZÍVÓ HASZNÁLATA

### ■ Bekapcsolás

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

(BE/KI) (1) gombját: a szmbólum 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 fénnnyel fog világítani, és csak akkor válnak intenzívebbé, amikor aktiválódnak.

Ismét nyomja meg a bekapcsoláshoz

**Megjegyzés: Ez a funkció elsőbbséget élvez a többi funkcióhoz képest.**

### ■ 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 (Teljesítményfokozó)

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)

*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 szimbólum továbbra is villog.

### ■ 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 **Display-n (Kijelzőn) (12)** meg nem jelennek a váltakozva villogó "**F**" – "**G**" betűk

F = szén/kerámia szagszűrők  
G = zsírszűrők

### **Szén/kerámia szagszűrők**

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

### **Zsírészűrő**

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

### **Az elszívólap úgy van felszerelve, hogy egy Window érzékelő KÉSZLET-tel együtt használja (a gyártó nem szállítja)**

A Window érzékelő KÉSZLET telepítésével (csak akkor, ha a ELSZÍVÓ módban használja a lapot) , a léghelszívás minden alkalommal leáll, amikor a szobában lévő ablak - amellyel a KÉSZLET-et használja - zárva van.

Javasolt az FDS – 100 Elektrotechnik Schabus készlet vásárlása, amelyet a kijelölt Elektrotechnik Schabus központokban vagy közvetlenül a [www.elektrotechnik-schabus.de](http://www.elektrotechnik-schabus.de) weboldalon megvásárolhat.

- Az elszívólap KÉSZLET elektromos csatlakozását képzett és specializált műszaki személyzet végezze.
- Az elszívólap gyártója minden felelősséget elhárít olyan rendellenességekre, károokra, tüzesetekre vonatkozóan, amelyek a KÉSZLET hibás működésének oka és/vagy problémája valamint a hibás telepítés miatt jönnek létre.

#### 4.1 Teljesítménytáblázat

Teljesítmény szint		Főzés típusa	Szinhasználat (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, fagyaszott 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 maradékhő 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
<b>Tészta, rizs</b>	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.
<b>Zöldségek, hüvelyesek</b>	Pároltak	Víz melegítése	Booster-9	Párolás	6-7.
	Olajban sült zöldségek	Az olaj felmelegítése	9. ábra	Sütés	8-9.
	Pirítás	A kellekék melegítése	7-8.	Főzés	6-7.
	Pörköltek	A kellekék melegítése	7-8.	Főzés	3-4.
	Sültek	A kellekék melegítése	7-8.	Aranybarnára sütés	7-8.
<b>Húsok</b>	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.
<b>Halak</b>	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.
<b>Tojás</b>	Rántották	Vaj vagy zsír hevítése serpenyőben	6. ábra	Főzés	6-7.
	Omllett	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.
<b>Szószek</b>	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 vaját és szórja rá a lisztet)	5-6.	Forralja fel	3-4.
<b>Édességek, krémek</b>	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 tisztítson 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 kéztöröltő vagy hasonló termékeket használjon (tartsa be a Gyártó utasításait).

#### **NE HASZNÁLJON GŐZTISZTÍTÓT!**

##### **Fontos!**

Véletlen vagy nagy mennyiségű folyadék kiömlések esetén a kiürítő szelepet is használhatja, amely a termék hátoldalán van, hogy eltávolítsa a maradékokat és maximális higiéniás 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 zsírrészecskéket őrzi meg.**

Havonta egyszer tisztítsa meg (vagy amikor a telítettséget jelző rendszer jelzi), nem agresszív tisztítószerekkel, 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 hálózatról és ellenőrizze a csatlakozást
<b>Az összes többi hibajelzéshez ( 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.**

**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-zisă. 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 stimuloare 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 gătitul 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 flacăra.

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 grăsimi să funcționeze eficient, curățați-l atunci când este necesar. Pentru optimizarea eficienței și minimizarea zgomotului, 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 zgărirea 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 crătiei 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 omnipolar standard care să asigure deconectarea completă de la rețea în condițiile categoriei de supratensiune III și care să fie ușor accesibil după instalare.

**Atenție!** Înainte de a reconecta circuitul la sursa de alimentare și de a-i verifica funcționarea corectă, verificați întotdeauna montajul corect al cablului de rețea.

**Atenție!** Înlocuirea cablului de interconexiune trebuie efectuată de personal de service autorizat sau de către o persoană cu calificare echivalentă.

**Observație:** produsul este prevăzut cu o funcție de limitare a puterii care permite setarea unui prag maxim de absorbție kw. Setarea trebuie realizată în momentul conectării produsului la rețeaua de energie electrică sau la reconectarea la aceeași rețea de energie electrică (în 2 minute succesive). **Pentru secvența de setare a funcției de limitare a puterii, consultați secțiunea Funcționare din acest manual.**

#### 3.2 Montarea

Înainte de a începe instalarea:

- după despachetarea produsului, verificați dacă nu s-a produs vreo deteriorare în timpul transportului, iar în caz de probleme, contactați distribuitorul sau Serviciul clienți, înainte de a începe instalarea;
- verificați dacă produsul achiziționat este de dimensiuni corespunzătoare pentru zona de instalare aleasă;
- verificați dacă în interiorul ambalajului există (din motive de transport) seturi de materiale (cum ar fi plicuri cu șuruburi, garanții etc.) care trebuie îndepărtate și depozitate;
- de asemenea, verificați dacă în apropiere zonei de instalare este disponibilă o priză electrică.

**Amplasarea mobilierului pentru încastrare:**

- 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.

**- pentru a optimiza instalarea de tip filtrare vă recomandăm să perforați baza pentru a putea introduce un grilaj din comerț**

**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.

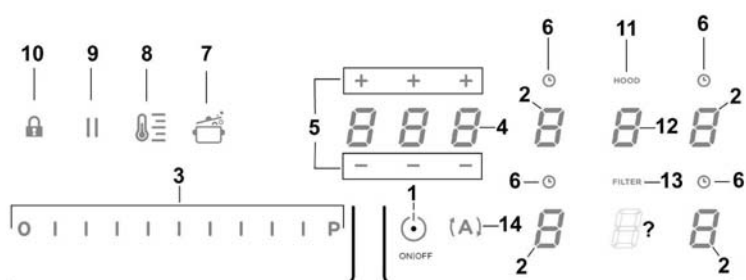
**Observație:** pentru o instalare corectă a produsului, se recomandă izolarea tubulaturilor cu un adeziv care să aibă următoarele caracteristici:

- 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. <b>ON (PORNIȚ)/OFF (OPRIȚ)</b> 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. Creșterea/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. Creșterea/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   | Afișare saturație filtru de carbon/ceramic – Filtru de grăsime                                  |
| 7. Activare Automatic Heat Up (Căldură automată în sus)  | 13. Resetare saturație filtre   |
|  | 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 cu strictețe cele mai stricte norme de siguranță.

Din acest motiv:









• **Anumite funcții nu se activează sau se dezactivează automat în absența vaselor de gătit pe arzătoare sau când acestea sunt poziționate incorect.**

• În alte cazuri, funcțiile activate se dezactivează automat după câteva secunde atunci când funcția selectată necesită o setare ulterioară care nu este efectuată (de ex., „**Aprindere plită de gătit fără „Selectare zonă de gătit” și „Temperatura de funcționare”**”, sau „**Funcție blocare”**” sau „**Temperaturator”**”).

 **Atenție!** În caz (de exemplu) de utilizare prelungită, oprirea zonei de gătit poate să nu fie imediată deoarece se află în faza de răcire; pe afișajul pentru zonele de gătit apare simbolul „H” care indică faptul că sunteți în această fază. Așteptați până când afișajul se stinge înainte de a vă apropia de zona de gătit.

### Afișaj zona de gătit

pe afișajele aferente zonelor de gătit, se indică:

Zona de gătit aprinsă	
Nivel de putere	
Indicator Residual Heat (Căldură reziduală)	
Pot Detector (Detector vase de gătit)	
Funcție Temperature Manager (Gestionare temperatură) activă	
Funcțiune Lock (Blocare) “activă”	
Funcție pauză	
Funcție Automatic Heat UP (Căldură automată în sus)	

### Caracteristicile plite

#### ■ Safe Activation (Activare sigură)

Produsul se activează numai în prezența vaselor de gătit pe zonele de gătit: procesul de încălzire nu pornește sau se întrerupe în caz de absență sau îndepărtare a vaselor de gătit.

#### ■ Pot Detector (Detector vase de gătit)

Produsul identifică automat prezența vaselor de gătit pe zonele de gătit.

#### ■ Safety Shut Down (Oprire de siguranță)

Din motive de siguranță, fiecare zonă de gătit are un timp maxim de funcționare care depinde de nivelul de putere setat.

#### ■ Residual Heat Indicator (Indicator căldură reziduală)


În momentul stingerii unei sau mai multor zone de gătit, prezența căldurii reziduale este semnalată printr-un semnal aferent vizibil pe afișajul zonei corespunzătoare, prin simbolul „H”.

### Funcționare

**Observație:** Pentru a activa orice funcție, mai întâi trebuie să activați zona dorită

#### ■ Pornire

Apăsălii ȳlor  (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: Aceasta funcție este prioritară tuturor celorlalte.**

#### ■ Selectare zone de gătit


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



#### ■ Power Level (Nivel de putere)

Plita este prevăzută cu 9 niveluri de putere  
Apăsălii ȳi derulăți 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 ) , care rămâne activ timp de 5 minute, iar apoi puterea revine la nivelul utilizat anterior.

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

Nivelul Power Booster (Amplificare putere) este indicat în zona Selectare/Afilaj (2) cu simbolul "F"

**Notă:** zonele de gătit anterioare nu au amplificatorul temporizat; pentru dezactivarea Power Booster (Amplificare putere) din aceste zone, apăsați  derulați de-a lungul **Barei de selecție (3)** pentru diminuarea nivelului de putere.

### ■ **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)

#### Repetăți operațiunea pentru dezactivare.

**Notă:** 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 (Funcție căldură automată în sus)**

Funcția căldură automată în sus permite aducerea cât mai rapidă a puterii setate la regim; cu această funcție există avantajul de a obține o gătire mai rapidă, dar fără riscul de a arde mâncărurile, deoarece temperatura nu o depășește pe cea a nivelului setat.

Această funcție este disponibilă pentru nivelele de putere 1 - 8


#### Activare:

- din zona de gătit pornită apăsați  (7)
- pe afilaj (2) este afișată o „F” 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 (Funcția căldură automată în sus) rămâne activă la noua setare de temperatură;



Reducând nivelul de putere din zona de gătit: funcția Automatic Heat Up (Funcția căldură automată în sus) se dezactivează.


**Notă:** 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 afilaj (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 afilaj (2) din zona care lucrează în Temperature Manager (Gestionare temperatură) apare simbolul 

**Notă:** 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 afilaj (2)



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

**Notă:** 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 .


## ■ Pauza

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

### Activare:

- apăsați “  ” (9)
- este afișată o “  ” 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



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

**Notă:** dacă după 10 minute, **Funcția Pauză** nu va fi dezactivată, plita se va stinge 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)** (nivel de putere \*0)
- 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 vreă 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.

**Notă:** 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

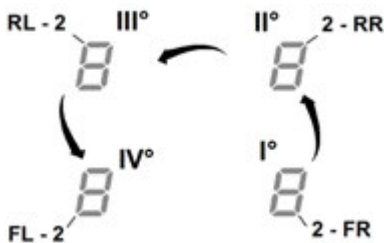
Funcția Power Limitation vă permite să setați funcționarea produsului limitând consumul maxim de energie.

**Notă:** setarea trebuie făcută cu plita oprită, **fără** a apăsa butonul **ON/OFF (1)**, când plita de gătit este conectată la rețea sau când rețeaua electrică este reconectată în următoarele 2 minute.

### **Pentru setarea Power Limitation:**

- apăsați **[A]**  
(acesta va pălpâi, 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 dreapta față (FR)



- de fiecare dată când apăsați se va auzi un semnal acustic scurt

- odată ce au fost apăstate **toate Afișajele (2)**, tasta poate fi eliberată **[A]**

în acest moment:

- **Afișajul (2) zonei din spate stânga (RL)** va afișa în secvență alternativă simbolurile "C" și "0", pentru a indica faptul că este posibilă efectuarea setării:

selectați Afișajul **(2-RL)**

defilați succesiv până la **Bara de selecție (3)**, până când simbolurile "C" și "8" nu mai apar pe Afișaj,

pe Afișajul **(2-FL)** se va afișa setarea curentă \*\*

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

2 = 3,1 KW

\*\* în mod prestabilit, setarea este activată la 7,4

KW

### **Pentru modificarea setării Power Limitation**

- apăsați **Afișajul (2) zonei din față stânga (FL)**


- defilați succesiv până la **Bara de selecție (3)**, pentru a activa noua setare

- pentru a salva alegerea făcută, apăsați butonul **ON/OFF (1)** timp de 2 secunde; va fi emis un semnal acustic prelungit pentru a confirma setarea cu succes

## UTILIZAREA DISPOZITIVULUI DE ASPIRARE

### ■ Pornire

Apăsăți unul din simbolurile **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.

Apăsăți din nou  pentru a stinge


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

### ■ Pornirea dispozitivului de aspirare:

Derulați (apăsăți) **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

Apăsăți  derulării 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.

Apăsăți  derulării de-a lungul **Barei de selecție (12)** (peste nivelul 3)  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


Apăsăți  derulării de-a lungul **Barei de selecție (12)** (peste nivelul 3)  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  adaptează viteza de aspirare, reducând-o treptat, pentru eliminarea vaporilor  a mirosurilor reziduale.

Pentru a activa această funcție:

Apăsăți  (14)

**Repețiți operațiunea pentru dezactivare.**

**Notă:** 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  rămâne intermitent.

### ■ Indicator de saturație filtre

Hota indică momentul când trebuie realizată întreținerea filtrelor:

#### Filtre de carbon/ceramide 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  sau carbon/ceramide) apăsați lung **"FILTER" (13)**;

**"FILTER" (13)** se stinge, determinând reluarea numărării indicatorului.

## ■ Activare indicator saturație filtre

Acest indicator este dezactivat în mod normal.

Pentru a-l activa, procedați după cum urmează:

- porniți plita de aspirare cu ajutorul ;
- când motorul de aspirare și zonele de gătit sunt oprite, apăsați **Zona de selectare (12)**
- apăsați lung **"HOOD" (11)** până când apar pe Afilaj (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 Afilaj (12) când apare litera "F"
- apăsați **"FILTER" (13)** – lumină intermitentă
- apăsați lung din nou **"HOOD" (11)** pentru confirmarea activării indicatoarelor filtrelor carbon/ceramice pentru mirosuri

### Filtru de reținere grăsimi

- apăsați pe Afilaj (12) când apare litera "G"
- apăsați **"FILTER" (13)** – lumină stabilă

apăsați lung din nou **"HOOD" (11)** pentru confirmarea activării indicatorului filtrului de reținere grăsimi

**Hota este concepută pentru a fi utilizată împreună cu un KIT senzor pentru ferestre (care nu este furnizat de către producător)**

Instalând KIT-ul senzor pentru ferestre (doar dacă hota este folosită în modalitatea ASPIRARE), aspirarea aerului va înceta de fiecare dată când fereastra din încăperea în care este instalată hota echipată cu acest KIT este detectată ca fiind închisă .

Se recomandă achiziționarea acestui KIT FDS 100 - Elektrotechnik Schabus, disponibil în centrele autorizate Elektrotechnik Schabus sau direct de pe website-ul

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

- Conexiunea electrică a KIT-ului la hotă trebuie să fie efectuată de către personal tehnic calificat și specializat.
- Producătorul hotei declină orice responsabilitate pentru orice inconvenient, daune sau incendii provocate de defecte și/sau funcționare defectuoasă și/sau instalarea incorectă a KIT-ului.

#### 4.1 Tabele de putere

Nivel de putere		Tip de gătit	Utilizare nivel (indicația combina experiența și obiceiurile de gătit)
Putere max	Boost	Încălzire rapidă	Ideală pentru a ridica în timp scurt temperatura produselor alimentare până la fierbere rapidă, în cazul apei, sau pentru a încălzi rapid lichidele de gătit
	8-9	Frigere – fierbere	Ideale per rosolare, inițiere una cottura, friggere prodotti surgelati, bollire rapidamente
Putere ridicată	7-8	Rumenire – prăjire – fierbere - grătar	Ideală pentru prăjire, menținere în fierbere vivace, coacere și grătar (de scurta durata, de 5-10 minute)
	6-7	Rumenire - gatire – tocană – prăjire – grătar	Ideală pentru prăjire, menținere în fierbere lejera, coacere și grătar (de durata medie, 10-20 minute), preîncălzire accesorii
Putere medie	4-5	Gătire – tocană – prăjire - grătar	Ideală pentru tocanite, menținere în fierbere delicata, coacere (de lunga durata). Cremuirea pastelor
	3-4	Gătire - fierbere la foc mic - îngroaare – 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 - îngroaare – 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 incalzit – cremuire	Ideală pentru topirea untului, topirea delicata a ciocolatei, decongelare produse de mici dimensiuni
	1	Topire – decongelare – menținere incalzit – cremuire	Ideală pentru menținerea calda a porțiilor mici de alimente găsite sau pentru a ține la temperatura feluri de mancare pentru a fi servite și pentru a cremui risotto
OFF	Putere zero	Suprafața de sprijin	Plita in stand-by sau oprită (posibilă prezență de căldura reziduală la sfârșitul gătirii, semnalată cu H-L-O)

## 4.2 Tabele de gătit

Categoría de alimente	Mâncăruri sau tip de gătit	Nivel de putere și ritm de gătire			
		Prima fază	Puteri	A doua fază	Puteri
Paste, orez	Paste proaspete	Încălzirea apei	Booster-9	Gătirea pastelor și menținerea fierberii	7-8
	Paste proaspete	Încălzirea apei	Booster-9	Gătirea pastelor și menținerea fierberii	7-8
	Orez fiert	Încălzirea apei	Booster-9	Gătirea pastelor și menținerea fierberii	5-6
	Risotto	Prajire și frigere	7-8	Gătire	4-5
Verdeturi, legume	Fierțe	Încălzirea apei	Booster-9	Fierbere	6-7
	Prăjite	Încălzirea uleiului	9	Prajire	8-9
	Prăjite rapid	Încălzire accesoriu	7-8	Coacere	6-7
	Tocana	Încălzire accesoriu	7-8	Coacere	3-4
	Prăjite	Încălzire accesoriu	7-8	Prajire aurie	7-8
Carne	Friptură	Rumenire carne cu ulei (daca este cu unt, puterea 6)	7-8	Gătire	3-4
	La grătar	Preîncălzire oala	7-8	La grătar pe ambele părți	7-8
	Rumenire	Rumenire cu ulei (daca este cu unt, puterea 6)	7-8	Gătire	4-5
	Umed/tocanite	Rumenire cu ulei (daca este cu unt, puterea 6)	7-8	Gătire	3-4
Pește	La grătar	Preriscaldamento della pentola	7-8	Gătire	7-8
	Umed/tocana	Rumenire cu ulei (se con burro potenza 6)	7-8	Gătire	3-4
	Prăjit	Încălzire ulei sau grasime	8-9	Prajire	7-8
Oua	Oua jumari	Încălzire tigaie cu unt sau grasime	6	Gătire	6-7
	Omleta	Încălzire tigaie cu unt sau grasime	6	Gătire	5-6
	Fierțe	Încălzire apa	Booster-9	Gătire	5-6
	Clatite	Încălzire tigaie cu unt	6	Gătire	6-7
Sosuri	Roșii	Rumenire cu ulei (daca este cu unt, puterea 6)	6-7	Gătire	3-4
	Ragù	Rumenire cu ulei (daca este cu unt, puterea 6)	6-7	Gătire	3-4
	Bechamel	Prepararea bazei (se topelice 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!**

#### Filteru 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**

#### Filtere 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 regenerare 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	Pierderea 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; 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 ( 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.**

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 нанасяйте 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 нагряят.

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

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

Аспирираният въздух не трябва да бъде насочен в канал, използван за отвеждане на отработените газове, произведени от уреди с горене на газ или други горивни материали.

Никога не използвайте аспиратора без правилно монтирана решетка!


Използвайте единствено фиксиращите винтове, приложени в комплект с продукта за инсталирането или, ако не са приложени, закупете правилния тип винтове. Използвайте правилната дължина на винтовете, които са обозначени в Ръководство за инсталиране.

Когато кухненският аспиратор и уредите, захранени с една енергия, която не е електрическа, те функционират едновременно, негативното налягане в помещението, не трябва да надвишава 4 Pa (4 × 10<sup>-5</sup> 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 дракотини 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 филтрирана 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  $\varnothing$  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 дъното на уреда, отговаря на захранващото напрежение в жилището, където ще бъде инсталиран.

-Не използвайте удължители.

-Заземяването е задължително по закон.

-Заземителният ел. кабел трябва да е с 2 cm по-дълъг от останалите кабели.

- Ако ел. уред не разполага със захранващ кабел, използвайте кабел, чието минимално сечение на проводниците е 2 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 пликчета 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.

- **за да се оптимизира инсталирането във версия филтриране, се препоръчва да се извърши един разрез в цокъла където да може да се постави една решетка, която може да се закупи от търговската мрежа**

**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.

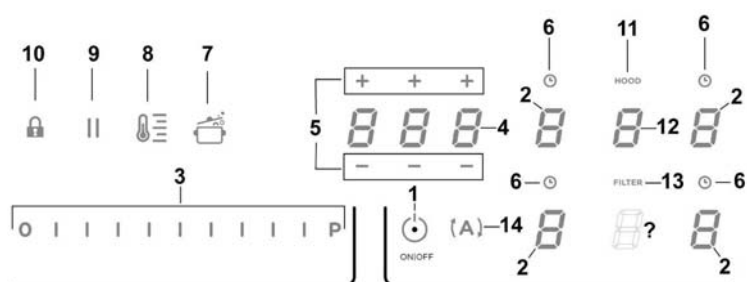
**Забележка:** за правилното инсталиране на продукта се препоръчва тръбите да се обработят с лента с лепило, със следните характеристики:

- 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 Нагриване)                                       |
| 2. Избор на зона за готвене<br>Дисплей зоната на готвене  | 9. Пауза   |
| 3. Увеличаване/Намаляване Power Level (Ниво на Мощност) и Мощност на Аспирация<br>Визуализация Power Level (Ниво на Мощност) и Мощност на Аспирация | 10. Key Lock   |
| 4. Активиране Таймер "STAND_ALONE (САМОСТОЯТЕЛЕН)"<br>Дисплей : Таймер "STAND_ALONE (САМОСТОЯТЕЛЕН)" / Таймер Зони за готвене                       | 11. Индикатор активен Аспиратор<br>Активиране Индикатор за Запушване на Филтри                                     |
| 5. Увеличаване/Намаляване на времето Таймер "STAND_ALONE (САМОСТОЯТЕЛЕН)" / Таймер Зони за готвене  | 12. Избор/Активиране аспиратор<br>Дисплей Аспиратор<br>Дисплей задръстване Филтър въглен/керамичен – Филтър мазини |
| 6. Активиране Таймер Зона за Готвене<br>Индикатор Таймер Зона за готвене активен  | 13. Ресет Задръстване Филтри   |
| 7. Активиране Автоматично Нагриване (Автоматично Нагриване))  | 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 “Избирате 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  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 готвене, се посочва:

Включена зона за готвене	
Power Level (Ниво на Мощност)	
Residual Heat Indicator	
Pot Detector (Детектор за капки)	
Функция Temperature Manager активна	
Функция Lock активна	
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 .

### Функциониране

**Забележка:** За да се активира всяка една функция, първо е необходима да се активира желаната зона

### ■ Включване

Натиснете (докоснете) за кратко  (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 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 (2)**

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

Продуктът е снабден с едно ниво на допълнителна мощност (над нивото **S**), 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 **S**) и активирайте Power Booster (усилвател на мощност)


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

**Забележка** : предните зони за готвене нямат booster с темпоризатор; за да деактивирате Power Booster (усилвател на мощност), в тези зони, докоснете и прехвърлете с пръсти **Лента за избор (3)** за да намалите нивото на мощност.

### ■ **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 задания 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 "A" 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 "0".

**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 "III" 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 се деактивира, 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 отброяване.

Форматът на Таймера е 




-  за часовете : подлежащи на настройка от 0 до 9
-  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.

-  минути
  -  секунди
- с точка с фиксирана светлина

##### За изключване на Таймера:

- изберете Зона/Дисплей (4)
  - задайте продължителността на Таймера на ,
- 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<sup>0</sup>)

- 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 Таймера:


- изберете зоната за готвене (2)
- задайте продължителността на Таймера на , посредством   (5).

### Power Limitation



Функцията Power Limitation позволява да бъде настроено функционирането на продукта, като се ограничи неговата максимална абсорбция.

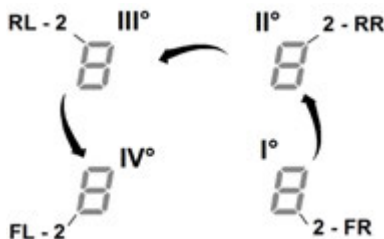
**Забележка :** настройката трябва да се извърши при изключен плот, **без** да се натиска бутона  (1) , в момента на свързването на плота за готвене към електрическата мрежа, или при повторното свързване на самата електрическа мрежа, до следващите 2 минути.

### За да се настрои Power Limitation :


- натиснете  (A)  
(който ще мига, само за първите 2 минути от захранването на продукта)

- продължавайки да задържате натиснат

  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 звук сигнал

- след натискане на **всички Дисплей (2)**, ще бъде възможно да се отпусне бутона 

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 следствие **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 следствие **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

## 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 следствие, 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 (усилвател на мощност)

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

### ■ Индикатор за запушване на филтри

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

#### Филтри на миризми въглен/керамичен

"FILTER"(13) се включва

#### Маслен филтър

"FILTER"(13) мига

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

### ■ Ресет запушване филтри

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


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



## ■ Активиране на индикатор запушване филтри

Този индикатор обикновено е изключен.

За да се активира, направете следното:

- включете аспирацията плот посредством ;
- с изключени мотор за аспирация и зони за готвене, натиснете **Зона по избор (12)**
- натиснете продължително **"HOOD"** (11) докато 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

Плотът за аспирация е предразположен, да бъде използван в комбинация с КОМПЛЕКТ датчик Window (не е доставен от производителя)

Инсталирайки комплекта, датчикът Windows (само в случай на употреба на плота в режим АСПИРАЦИЯ), аспирацията на въздуха ще спира да функционира, всеки път, когато наличният прозорец в стаята, върху който КОМПЛЕКТЪТ бъде приложен, 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 на плота за аспирация, трябва да бъде извършено от технически персонал, с квалификация и специализация.

- Производителят на плота за аспирация отхвърля всякаква отговорност за евентуални проблеми, щети, пожари, произтичащи от дефекти и/или проблеми при функциониране и/или грешно инсталиране на КОМПЛЕКТА.

#### 4.1 Таблица на мощностите

Ниво на мощност		Начин на готвене	Използвано ниво (индикация за подпомагане на формирането на опит и навици за готвене)
Максимална мощност	Boost	Ускорено загряване	Идеално за бързо повишаване на температурата на храната до бързо кипване ако става въпрос за вода или бързо затопляне на готвените течности
	8-9	Пържене – кипене	Идеално за запичане, в началото на готвенето, пържене на замразени продукти, бързо кипване
Висока мощност	7-8	Запичане – запържване – кипене – печене	Идеално за запържване, поддържане на кипене, готвене и печене (с кратка продължителност 5-10 минути)
	6-7	Запичане – готвене – задушаване – запържване – печене	Идеално за запържване, поддържане на леко кипене, готвене и печене (със средна продължителност 10-20 минути), предварително загряване на аксесоари
Средна мощност	4-5	Готвене – задушаване – запържване – печене	Идеално за задушаване, поддържане на къкрене, готвене (с голяма продължителност) и объркване на паста
	3-4	Готвене – кипване – сгъстяване - разбъркване	Идеално за продължително готвене (на ориз, сосове, печени ястия, риба) с наличие на течности (например вода, вино, бульон, мляко) и за объркване на паста
	2-3	Готвене – кипване – сгъстяване - разбъркване	Идеално за продължително готвене (обеми до един литър: ориз, сосове, печени ястия, риба) с наличие на течности (например вода, вино, бульон, мляко)
Ниска мощност	1-2	Топене – размразяване - поддържане на топло – разбъркване	Идеално за омекотяване на масло, леко разтапяне на шоколад и размразяване на продукти с малки размери
	1	Топене – размразяване - поддържане на топло – разбъркване	Идеално за поддържане топло на малко количество прясно сготвени ястия и поддържане температурата на ястия и объркване на ризото
OFF	Нулева мощност	Повърхност за поставяне	Готварският плот е в позиция stand-by или изключен (с възможно наличие на остатъчна топлина след завършване на готвенето, което се сигнализира чрез H-L-O)

4.2 Таблица за печене

Категория храни	Ястия и начин на приготвяне	Ниво на мощност и степен на готвене			
		Първа фаза	Мощност	Втора фаза	Мощност
Паста, ориз	Прясна паста	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, варива	Варени	Загряване на водата	Booster-9	Варене	6-7
	Пържени	Затопляне на олиото	9	Пържене	8-9
	Соте	Загряване на акесоара	7-8	Готвене	6-7
	Задушени	Загряване на акесоара	7-8	Готвене	3-4
	Запържени	Загряване на акесоара	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
	Рохо 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 възвирание	3-4
Сладкиши и кремове	Яйчен крем	Възвирание на мляко	4-5	Поддържане на леко варене	4-5
	Пудинг	Възвирание 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
<b>За всички други сигнализации за грешка (E ... U ... C ... )</b>	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.**

**Pidage täpselt kinni selle kasutusjuhendi nõuetest.** Tootja ei võta vastutust selles kasutusjuhendis toodud nõuete eiramisest tulenevate seadmega seotud probleemide, kahjude või tuleõnnetuse korral. Seade on mõeldud üksnes kodus 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, üleandmise 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 leiata kahjustusi, teavitage sellest edasimüüjat ja ärge toodet paigaldage.

! Enne paigaldama asumist veenduge, et kõik toode osad on terved ja olemas. Kui leiata 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 terviseadmetega inimesed peavad enne induktioonpliidi kasutamist kontrollima, kas nende seadet tohib selle pliidi läheduses kasutada.

– Kasutamise ajal ja pärast seda ärge puudutage seadme kuumenevaid osi.

– Vältige lappide või süttimisohtlike materjalide kokkupuudet pliidiga niikaua, kuni kõik selle osad on maha jahtunud.

– Ärge asetage süttimisohtlike materjale seadmele ega selle lähedusse.

– Kuum rasv ja õli süttivad kergesti. –

Ärge jätke pliiti järelevalveta, kui valmistate sellel rasva- või õlirikkaid 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 lümmatage leegid näiteks tuletaki või süttimiskindla kattega. Tulekahjuoht: ärge jätke pliidiplaadile esemeid.

– Ärge kasutage seadmega aurupuhasteid.

– Ärge asetage pliidiplaadile metallesemeid, nagu nuge, kahvleid, lusikaid või potikaasi, mis võivad sellel kuumeneda.

– Enne seadme elektrivõrku ühendamist kontrollige, kas andmed andmesildil (seadme alumisel küljel) sobivad elektrivõrgu ja pistiku pinge ning võimsusega. Kahtluste korral pöörduge väljaõppinud elektriiku 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 elektrühenduse pealüliti. Kõigi paigaldus- ja hooldustööde tegemisel kasutage töökindaid. Seadet ei tohi kasutada alla 8-aastased lapsed ja piiratud füüsiliste, sensorsete 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 tuleohtu.

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 kuumu õli süttimist.

**TÄHELEPANU!** Kui pliidiplaat töötab, võivad õhupuhasti ligipääsetavad osad kuumeneda.

**Tähelepanu!** Ärge ühendage seadet elektrivõrku enne, kui paigaldamine on täielikult lõpule viidud.

Suitsu väljatõmbe tehniliste ja ohutusmeetmete valimisel pidage eranditult kinni kohalike asjakohaste volitatud ametite määrustest.

Puhastatavat õhku ei tohi suunata

torusse, mis on mõeldud gaasi või mõne muu kütusega töötava seadme suitsu väljajuhtimiseks.

Õhupuhastit on keelatud kasutada, kui selle võre ei ole õigesti paigaldatud.

Paigaldamisel kasutage üksnes tootega kaasas olevaid kinnituskruvisid. Kui kruvisid kaasas ei ole, hankige õiget tüüpi kruvid. Kasutage õige pikkusega kruvisid – õiged pikkused on märgitud paigaldusjuhendis.

Kui köögi õhupuhastit ja mitteelektrilise toitega seadmeid kasutatakse korraga, et tohi ruumi negatiivne rõhk olla suurem

kui 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  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 järgmistega 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 järgmiseid 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 leiate juhendi jooniste jaotisest.

### 2.2 Energiasääst

Parima tulemuse saavutamiseks soovime järgmist.

- Kasutage potte/panne, mille läbimõõt on sama mis keedualal.
- Kasutage ainult lameda põhjaga potte ja panne.
- Võimaluse korral hoidke anumatel toidu valmistamise ajal kaas peal.
- Valmistage köögivilju, kartuleid jne väikese veekogusega, et vähendada keemisele kuluvat aega.
- Energiatarvet ja toiduvalmistamise aega vähendab ka survepotide 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 kompleksis oleva ühendustoru flantsi külge.

Väljatõmbetoru diameeter peab olema sama mis ühendusrõngal:

- kandiilise väljatõmbeava korral 222 × 89 mm
- ümmarguse väljatõmbeava korral Ø 150 mm (\*)

Lisateavet leiate kasutusjuhendi jooniste jaotisest väljatõmberežiimiga versiooni lisatarvikute lehel.

##### Joonis 7c

Ühendage toode torude ja seinaga väljalaskeavaga. Väljalaskeava ja seinaga ava (ühendustoru flantsi) diameetrid peavad sobituma.

Kui torude ja seinaga väljalaskeava diameeter on väiksem, on õhu väljatõmbe võimsus väiksem ja müra oluliselt suurem.

Sellisel juhul ei võta tootja endale vastutust.

! Torustik peaks olema võimalikult lühike.

! Püüdke minimeerida torustiku käänakute arvu (käänaku maksimaalne nurk olgu 90°).

- Vältige torustiku järske suunamuutusi.



#### Filtersüsteem

##### Joonis 8

Enne õhu tagasi ruumi suunamist filtreeritakse see selleks otstarbeks mõeldud rasva- ja lõhnafiltritega.

Tootega on kaasas kõik vajalik standardseks paigalduseks, mille korral õhk väljub alusmööbli esimesest osast.

Komplektiga on kaasas neli ülivõimsat keraamilise aktiivsöefiltri patareid. Keraamilised filtrid on moodulistest 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 jaotises 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 leiate 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 oleval 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 kategoria ülepinge korral. Lülitile peab olema pärast paigaldamist tagatud kiire ligipääs.

**Tähelepanu!** Enne elektriühenduse taastamist ja seadme töökorra kontrollimist veenduge alati, et elektrivõrgu juhe oleks õigesti paigaldatud.

**Tähelepanu!** Vaheühenduse kaablit tohib vahetada ainult volitatud teeninduskeskus või vastava väljaõppega töötaja.

**Märkus.** Toode on varustatud võimsuse piiramise funktsiooniga *power limiter*, mis võimaldab seadistada energiatarbimise maksimumläve (kW).

Seadistus tuleb teha 2 minuti jooksul pärast toote 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 ilmnmisel 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 süvüstamiseks ettevalmistamine

- Toodet ei saa paigaldada külmutusseadme, pesumasina, pliidi, ahju, nõudepesumasina ega kuivati peale.
- Tehke mööblisse lõiked ning enne pliidiplaadi kohale asetamist eemaldage laastud ja saagimisjäädgid.

**- filtreerimissüsteemi optimeerimiseks on soovitatav teha põhja sisse ava ja paigutada sellesse kaubandusest soetatav õhuavavõre**

**TÄHTS!** 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 juhistelette mittevastav paigaldamine võib kaasa tuua elektrilisi ohte.

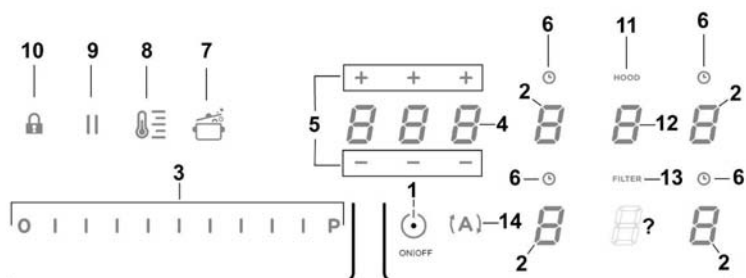
**Märkus.** Toote õigeks paigalduseks on soovitatav kinnitada torud kleeplindiga, mida iseloomustavad järgmised omadused:

- pehmest PVC-st elastne lint akrülaadil põhineva liimainega
- vastavus 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</b> -nupp  | 8. Temperature Manager'i (temperatuurihoidik) aktiveerimine                         |
| 2. Kuumutusala valimine<br>Kuumutusala kuva   | 9. Paus   |
| 3. Võimsuse (Power Level) (võimsustase) ja tõmbekiiruse suurendamine/vähendamine<br>Võimsuse (Power Level) (võimsustase) ja tõmbekiiruse kuvamine | 10. Key Lock (nupulukustus)   |
| 4. Taimeri <b>STAND_ALONE</b> (eraldiseisev) aktiveerimine<br>Kuva: taimer <b>STAND_ALONE</b> (eraldiseisev) / Kuumutusosalade taimer             | 11. Ventilaatori indikaator aktiivne<br>Filtrite küllastumismärkuande aktiveerimine |
| 5. Taimeri <b>STAND_ALONE</b> (eraldiseisev) / kuumutusosalade taimeri aja pikendamise/vähendamise  | 12. Ventilaatori valimine/aktiveerimine<br>Ventilaatori kuva                        |
| 6. Kuumutusosalade taimeri aktiveerimine<br>Kuumutusosalade taimeri indikaator aktiivne   | 13. Filtrite küllastumise lähtestamine  |
| 7. Funktsiooni Automatic Heat Up (automaatne kiirkuumus) käivitus   | 14. Ventilaatori automaafunktsioonide 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 kuumutusosalal potti/panni ei ole või kui see ei ole asetatud kuumutusala keskele.**

• Mõnel juhul lülituvad funktsioonid mõne sekundi pärast automaatselt sisse või välja, kui valitud funktsiooni kasutamiseks on vajalik mõni valik, mida pole tehtud (nt "Lülita kuumutusala sisse" ilma käskudeta "Vali kuumutusala" ja "Töötemperatuur" või "Funktsiooni lukustus" (Lock) ja "Timer" (Taimer)).

 **Tähelepanu!** Pikemaajalisel kasutamisel ei pruugi kuumutusala väljalülitumine juhtuda kohe, sest ala on jahutusrežiimil. Sellest režiimist annab märku sümbol  vastava kuumutusala juures. Enne kuumutusala puudutamist oodake, kuni kuva end välja lülitab.

### Kuumutusala kuva

Kuumutusala sümbolite tähendused on järgmised.

Kuumutusala on sisse lülitatud	
Power level (võimsustase)	
Residual Heat Indicator (jääksoojuse indikaator)	
Pot Detector (potituvasti)	
Funktsioon Temperature Manager (temperatuurihaldur) aktiivne	
Funktsioon Lock (lukk) aktiivne	
Pausifunktsioon	
Funktsioon Automatic Heat UP (automaatne kiirkuumus)	

## Plaadi omadused

### ■ Safe Activation (turvaline aktiveerumine)

Pliit lülitub sisse ainult siis, kui kuumutusosalal on pott või pann. Kui anumat ei ole või see eemaldatakse, siis soojendamine sisse ei lülitu või lülitub see ise välja.


### ■ Pot Detector (potituvasti)

Toode tuvastab automaatselt ise, kas kuumutusosaladel on anum.

### ■ Safety Shut Down (seiskamine turvakaalutlustel)

Turvakaalutlustel on igal kuumutusosalal maksimaalne funktsioneerimise aeg, mis oleneb valitud võimsusest.


### ■ Residual Heat Indicator (jääksoojuse indikaator)


Kui üks või mitu kuumutusala lülitatakse välja, kuvatakse vastava ala juures jääksoojuse sümbol . See tähendab, et pliidiplaat võib ikka veel tuline olla.

## Töötamine

**Märkus.** Mis tahes funktsiooni aktiveerimiseks tuleb kõigepealt aktiveerida soovitud ala.

### ■ Sisselülitamine

Vajutage 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 (lisavõimsus) (mis on võimsam kui tase ).


Power Booster' i(lisavõimsus) funktsioon kuvatakse vastava ala (2) juures sümboliga .

**Märkus.** Esimestel kuumutusaladel ajastatud Booster'it ei ole. Et Power Booster (lisavõimsus) nendel aladel inaktiveerida, libistage võimsuse vähendamiseks sõrmega mööda **valikuriba (3)**.

### ■ Key Lock (nupulukustus)


Nupulukustus võimaldab pliidiplaadi seadistused lukustada. See hoiab valitud seadistused töös ja aitab vältida, et neid kogemata muudetak.

#### 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 funktsioon on kasutuses 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 kuumutusosalal 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 (võimsustase) **.


### ■ 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 ajamõõtesead, mis töötab kuumutusosaladest (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 

—  tunnid: seadistatavad vahemikus 1–9

 minutid: seadistatavad vahemikus 0–59

**Alal/kuval (4)** on näha allesjäänud aeg.

Kuni pöördloendus jõuab nulli, antakse helisignaal.

**Märkus.** Kui nulli jõudmiseni on aega vähem kui 10 minutit, on vorming selline.

—  minutit

—  sekundit

Punkt põleb pideva tulega.

**Taimeri väljalülitamiseks tehke nii.**

• Valige **ala/kuva (4)**.

• Seadke **taimeri** väärtuseks , kasutades nuppu

— + (5).

#### ■ **Kuumutusosalade taimer**


Taimer on ajamõõtesead, mille saab seadistada iga kuumutusosalaga (ka mitmele alale korraga).

Kui seadistatud aeg saab läbi, lülituvad kuumutusosalad automaatselt välja ja kasutajat teavitatakse sellest vastava helisignaali.


#### **Kuumutusosalade taimeri aktiveerimine**

Vajutage **valimise/kuva (2)** nupule (või libistage üle selle).


(Power Level (võimsustase)\*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 korra ke protseduuri teiste kuumutusosaladega.**


**Märkus.** Igale kuumutusosalale võib seadistada erineva taimeri aja. Kuvale (4) ilmub äsja valitud kuumutusosalale 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 (eraldiseisev))

Kui taimer on aja nulli lugenud, antakse helisignaal ja kuumutusala lülitub välja.

**Taimeri väljalülitamiseks tehke nii.**

• Valige kuumutusala (2)

• Seadke taimeri väärtuseks , kasutades nuppu

— + (5).

## Power Limitation (võimsuse piirang)

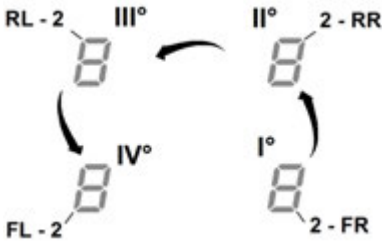
Funktsioon Power Limitation võimaldab seadistada toote nii, et see ei töötaks täisvõimsusel.

**Märkus.** Seadistus rakendub väljalülitatud seadmel, ilma et peaksite vajutama nuppu **ON/OFF (1)**, hetkel, kui ühendate kuumutusala elektrivõrku või elektrivõrgu uuesti ühendamisele järgneva 2 minuti jooksul.

**Funktsiooni Power Limitation seadistamiseks toimige nii.**

– vajutage nuppu **(A)**  
(näidik vilgub esimesed 2 minutit alates toote toitega ühendamisest)

– hoides all nuppu **(A)**, vajutage vastupäeva ükshaaval kõigi kuumutusosalade **Valiku/Display (2)** aladele, alustades eesmisest vasakpoolsest alast (**FR**).



– iga vajutuse ajal kuulete lühikest helisignaali

– kui **kõigile Display (2)** aladele on vajutatud, võib nuppu **(A)** lahti lasta.

Seejärel

– **vasakpoolse tagumise ala (RL) näidik (2)** kuvab kordamööda sümboleid „C” ja „0”, mis on märguandeks, et võite seadistusega jätkata.

valige Display (**2-RL**)

libistage **valikuribal (3)**, kuni kuvatakse sümبولid „C” ja „8”

alale (**2-FL**) kuvatakse parasjagu töös olevat seadistus\*\*

0 = 7,4 kW

1 = 4,5 kW

2 = 3,1 kW

\*\* vaikeseadistus on 7,4 kW

**Funktsiooni Power Limitation seadistuse muutmise**

– vajutage **eesmise vasakpoolse (FL) Display (2) alale**

– uue seadistuse määramiseks libistage sõrmega **valikuribal (3)**

– valiku kinnitamiseks vajutage 2 sekundiks nuppu **ON/OFF (1)**. Kuulete pikemat helisignaali, mis annab märku, et seadistus on lõpule viidud.



## 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): vilgub nr (4).

### ■ Automaatne funktsioneerimine

Õhupuhaсти valib ise kõige sobivama kiiruse, kohandades tõmbevõimsust selle järgi, millise võimsusega töötavad kuumutusosalad.

Kui kuumutusala lülitatakse välja, kohandab õhupuhaсти oma tõmbekiirust, vähendades seda järk-järgult nii, et see oleks auru ja lõhnade eemaldamiseks piisav.

Selle funktsiooni aktiveerimiseks tehke nii.

- Vajutage nuppu **(A)** (14).

*Funktsiooni inaktiveerimiseks korra ke toimingut.*

**Märkus.** Kui automaatse funktsioneerimise ajal valitakse **valikuribal (3) kiirused 1–3**, lülitub automaatsfunktsioon välja.

Ent **Power Booster**'i korral hakkab automaatsfunktsioon aja täis saamisel uuesti tööle, samal ajal vilgub sümbol **(A)**

### ■ Filtrite küllastumise näidik

Õhupuhaсти annab märku, kui filtreid on vaja hooldada.

### Aktiivsoel põhinev või keraamiline lõhnafilter

Märgutuli **FILTER(13)** süttib põlema.

### Rasvafilter

Märgutuli **FILTER(13)** vilgub.

**Märkus. See funktsioon inaktiveeritakse vaikimisi (kuidas see lubada, on kirjeldatud jaotises „Filtrite küllastumismärkuande aktiveerimine“).**

### ■ Filtrite küllastuse lähtestamine


Pärast filtrite (rasva-, keraamilise ja/või aktiivsoefiltri) hooldamist vajutage pikemalt alla nupp **FILTER (13)**.

Märgutuli **FILTER(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

### Aktiivsöel 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 aktiivsöel põhineva või keraamilise lõhnafiltri aktiveerimine.

### Rasvafilter

- Vajutage **kuva (12)** hetkel, kui kuvatakse tähte “G”.
- premere “**FILTER (13)**” – luce fissa
- Vajutage uuesti pikemalt nuppu **HOOD (11)**, et kinnitada rasvafiltri aktiveerimine.

### Väljatõmbeplaat on mõeldud kasutamiseks koos sensoriga KIT Window (ei kuulu komplekti).

Sensori KIT Window korral (ainult juhul, kui kasutatakse VÄLJATÕMBEGA plaati) lülitub tõmberežiim 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).

– Väljatõmbeplaadi KIT elektriühenduse tohib seadistada üksnes vajalike oskuste ja kvalifikatsiooniga tehnik.

– Väljatõmbeplaadi tootja ei vastuta võimalike ebamugavuste, kahjude ega tuleõnnetuste eest, mille on põhjustanud sensori KIT vead ja/või töötõrked ja/või selle ebaõige paigaldus.

#### 4.1 Võimsuste tabel

Kasutatav võimsus		Toidu valmistamine	Kasutamine (viited toetuvad kogemusele ja toiduvalmistamise harjumustele)
Maks. võimsusel	Boost	Kiire soojendamine	Parim toidu temperatuuri kiireks tõstmiseks - vee viimiseks keemistemperatuurile või söögi vedelike kiireks soojendamiseks
	8-9	Praadimine - keetmine	IParim pruunistamiseks, toiduvalmistamise alustamiseks, külmutatud toodete praadimiseks, kiireks keetmiseks
Suurel võimsusel	7-8	Pruunistamine, praadimine, keetmine, grillimine	Parim pruunistamiseks, keemistemperatuuril hoidmiseks, grillimiseks (ühihajaliselt 5—10 minutit)
	6-7	Pruunistamine, röstimine, hautamine, aeglasel tulel küpsetamine, grillimine	Parim praadimiseks, õrnalt keemas hoidmiseks, küpsetamiseks ja grillimiseks (keskmise ajavahemikuga, 10-20 minutit), lisatarvikute soojendamiseks
Keskmisel võimsusel	4-5	Küpsetamine, hautamine, praadimine, grillimine	Parim madalal temperatuuril toidu valmistamiseks, kergete mullidega keetmiseks, küpsetamiseks (pikaajaliselt) Pastal kreemjaks minna laskmiseks
	3-4	Küpsetamiseks, aeglasel tulel hoidmiseks, tihendamiseks, kreemjaks laskmiseks	Parim pikaajaliseks toiduvalmistamiseks (riis, kastmed, praad, kala) koos lisavedelikuga (nt vesi, vein, puljong, piim), pasta keetmiseks
	2-3	Küpsetamiseks, aeglasel tulel hoidmiseks, tihendamiseks, kreemjaks laskmiseks	Parim pikemaajaliseks küpsetamiseks (mahud alla liitri: riis, kastmed, praad, kala) koos lisavedelikuga (nt vesi, vein, puljong, piim)
Madalal võimsusel	1-2	Sulatamine - soojas hoidmine - kreemjaks laskmine	Parim või sulatamiseks, šokolaadi sulatamiseks, väiksemõdulise külmutatud toidu sulatamiseks
	1	Sulatamine - soojas hoidmine - kreemjaks laskmine	Parim värskest valminud väikese koguse toidu soojana hoidmiseks või nõude soojendamiseks või risotto kreemjaks laskmiseks
OFF	Nullvõimsusel	Toetuspind	Piano cottura in posizione di stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con H-L-O)

## 4.2 Toiduvalmistamise tabel

Toiduained	Toidu tüüp	Kasutatav võimsus, toiduvalmistamise faas			
		Alguses	Võimsus	Lõpus	Võimsus
Pasta, riis	Värske pasta	Vee soojendamine	Booster-9	Pasta valmistamine ja keetmistemperatuuril hoidmine	7-8
	Värske pasta	Vee soojendamine	Booster-9	Pasta valmistamine ja keetmistemperatuuril hoidmine	7-8
	Keedetud riis	Vee soojendamine	Booster-9	Pasta valmistamine ja keetmistemperatuuril hoidmine	5-6
	Risotto	Praadimine ja röstimine	7-8	Valmistamine	4-5
Köögiviljad	Keedetud	Vee soojendamine	Booster-9	Keetmine	6-7
	Praetud	Õli soojendamine	9	Praadimine	8-9
	Kiire praadimine	Lisade soojendamine	7-8	Valmistamine	6-7
	Hautised	Lisade soojendamine	7-8	Valmistamine	3-4
	Rasvas praetud	Lisade soojendamine	7-8	Rasvas praetud kuldpruun	7-8
Liha	Praad	Õliga kuldpruuniks muutma (või võimsusel 6)	7-8	Valmistamine	3-4
	Grillimine	Poti soojendamine	7-8	Mõlemalt küljelt grillimine	7-8
	Pruunistamine	Õliga pruunistamine (või võimsusel 6)	7-8	Valmistamine	4-5
	Hautis	Õliga pruunistamine (või võimsusel 6)	7-8	Valmistamine	3-4
Kala	Grillimine	Poti soojendamine	7-8	Valmistamine	7-8
	Hautis	Õliga pruunistamine (või võimsusel 6)	7-8	Valmistamine	3-4
	Praetud	Õli või rasva soojendamine	8-9	Praadimine	7-8
Muna	Praetud	Panni soojendamine või või rasvaga	6	Valmistamine	6-7
	Omlett	Panni soojendamine või või rasvaga	6	Valmistamine	5-6
	Kõvaks/pehmeks keedetud muna	Vee soojendamine	Booster-9	Valmistamine	5-6
	Pannkoogid	Panni soojendamine võiga	6	Valmistamine	6-7
Kastmed	Tomatipõhine	Õliga pruunistamine (või võimsusel 6)	6-7	Valmistamine	3-4
	Hakklihakaste	Õliga pruunistamine (või võimsusel 6)	6-7	Valmistamine	3-4
	Besciamella	Põhja ettevalmistamine (või sulatamine jahus)	5-6	Kergelt keema viimine	3-4
Magustoidud, kreemid	Kreem	Piima keema viimine	4-5	Kergelt keemas hoidmine	4-5
	Puding	Piima keema viimine	4-5	Kergelt keemas hoidmine	2-3
	Riis piimaga	Piima soojendamine	5-6	Kergelt keemas hoidmine	2-3

## 5. Hooldus

### Kütteplaadi hooldus

Tähelepanu! Enne mis tahes puhastus- või hooldustööd kontrollige, kas keedualad on välja lülitatud ja soojusanduri märgutuli välja lülitunud.

#### 5.1 Puhastamine

Pliidiplaati peab puhastama pärast igat kasutuskorda.

##### Tähtis

Ärge kasutage abrasiivseid nuustikuid ega traatkäsnu. Nende kasutamine võib klaasi ajapikku rikkuda.

Ärge kasutage keemilisi ärritavaid puhastusvahendeid, nagu ahjuspreid või plekieemaldajad.

Laske pärast igat kasutamist pliidiil jahtuda ja puhastage see seejärel toidujääkidest ja -plekkidest.

Suhkur ja suure suhkruisaldusega toiduained kahjustavad pliidiplaati – need tuleb eemaldada kohe.

Sool, suhkur ja liiv võivad klaasist pinda kriimustada.

Kasutage pliidi puhastamiseks pehmet lappi, majapidamispaberit 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 TÕÕRIISTU 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 tööomadusi.

#### **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 halveneivad.	Eemaldage anum.
E5	Kasutajaliidese ja induktsoonimooduli ühendumisprobleemid.	Elektriühendus ei jõua moodulini. Toitekaabel on valesti ühendatud või katki.	Eemaldage pliiit võrgust ja kontrollige ühendust.
<b>Kõikide muude veateavituste korral (E ... U ... C ...)</b>	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 kokių atveju, naudojimo, techninės priežiūros ir montavimo instrukcijos išlieka tos pačios.**

Labai svarbu išsaugoti šias instrukcijas, kad būtų galima jas perskaityti bet kuriuo metu. Pardavimo, perdavimo ar perkėlimo atvejais, įsitinkite, kad instrukcijos pateikiamos kartu su gaminiu.

! Atidžiai perskaitykite instrukcijas: jose pateikta svarbi informacija apie prietaiso montavimą, naudojimą ir saugumą.

! Nedarykite jokių gaminio elektros keitimų.

! Prieš montuodami prietaisą, patikrinkite, ar nėra jokių pažeistų dalių. Jeigu yra pažeistų dalių, kreipkitės į pardavėją ir 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 kaitinote.
- Virimui niekada nenaudokite aliuminio folijos ir niekuomet nedėkite į aliuminio foliją įvyniotų produktų tiesiogiai ant kaitlentės. Aliuminis prilips ir negrįžtamai pažeis jūsų įrenginį.
- Niekada nešildykite skardinių su maistu prieš tai jų neatidarę: jos gali sprogti! Šis perspėjimas taikomas ir visų kitų rūšių kaitlentėms.
- Padidintos galios naudojimas, pavyzdžiui, „Booster“ funkcija, nėra pritaikyta kai kurių skysčių, tokių kaip kepimo aliejus, šildymui. Per didelis karštis gali būti pavojingas. Tokiais atvejais, patariame naudoti mažesnę galią.
- Indai turi būti uždėti tiesiogiai kaitlentės centre. Jokiais būdais nedėkite kokių nors objektų tarp puodo ar keptuvės ir kaitlentės paviršiaus.
- Esant per aukštai temperatūrai, įrenginys automatiškai sumažina kaitinimo zonų galios lygį.

Prieš pradėdami bet kokius valymo arba priežiūros darbus, atjunkite gaminį nuo elektros energijos tinklo, ištraukdami kištuką arba atjungdami bendrą gyvenamosios patalpos maitinimo jungiklį. Visų montavimo ir priežiūros darbų metu mūvėkite darbinės pirštines.



Įrenginį leidžiama naudoti ne jaunesniems nei 8 metų vaikams ir fizinę, judėjimo ar protinę negalią turintiems asmenims arba asmenims, neturintiems patirties ar reikiamų žinių, jei jie prižiūrimi arba jiems buvo pateikti nurodymai apie saugų įrenginio naudojimą ir jie supranta su juo susijusius pavojus.

Reikia prižiūrėti vaikus, kad jie nežaistų su įrenginiu.

Draudžiama atlikti priežiūrą ir valyti vaikams be priežiūros.

Kai gartraukis naudojamas su dujiniais ar kito kuro prietaisais, patalpoje turi būti užtikrinta pakankama ventiliacija.

Gartraukio vidų ir išorę reikia dažnai valyti (BENT JAU KARTĄ PER MĖNESĮ). Bet kokiu 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, prienamos 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 × 10<sup>-5</sup> 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 užkertimo.



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 ortakių 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 šturkščiu 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 sąlygos ir žymiai padidės triukšmas.

Todėl už tai neprisimama jokia atsakomybė.

- ! Būtina naudoti kiek įmanoma trumpesnį vamzdį.
- ! Naudokite vamzdį su kiek įmanoma mažiau išlinkimų (didžiausias išlinkimo kampas: 90°).
- ! Venkite didelių vamzdžio pjūvio pokyčių.



### Versija su filtru

#### 8 pav.

Prieš vėl tiekiant orą į patalpą, siurbiamas oras bus filtruojamas specialiais riebalų filtrais arba kvapų filtrais.

Gaminys tiekiamas su visais priedais, reikalingais standartiniam montavimui, o oro išvadas įrengiamas priekinėje baldo pagrindo dalyje.

Pakuotėje jau yra keturios aukščiausio lygio eksploatacinių savybių keraminių aktyviosios anglies filtrų kasetės.

Keraminiai filtrai — tai naujoviški moduliniai iš naujo atsistatantys anglies filtrai (žiūrėkite šių instrukcijų skyrių

„Priežiūra — Aktyviosios anglies filtrai“).

Cheminės — fizikinės savybės užtikrina veiksmingą kvapų sugėrimą ir didelį mechaninį stiprį.

Dėl išsamesnės informacijos žiūrėkite puslapį apie versijos su filtru priedus (šių instrukcijų iliustruotoje dalyje).

#### 13b pav.

Žr. interneto svetaines [www.elica.com](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 tikėtų įmontuoti į 2–6 cm storio darbastalį, 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 viršutinųjų spintelių.

**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 neprisiima 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 įtampa atitinka namo, kurioje montuojamas įrenginys, įtampą.
- Nenaudokite ilgtintuvų.
- 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 nuolat prijungtas prie elektros tinklo. Todėl jį būtina jungti prie fiksuoto tinklo daugiapolių 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 Limiator“ 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 sekandas minutes). **Apie „Power Limitation“ nustatymo seką žr. šio vadovo skyrių „Veikimas“.**

#### 3.2 Montavimas

Prieš pradėdami montuoti.

- Išpakavę gaminį, patikrinkite, ar jis nebuvo pažeistas pervežimo metu ir iškilus problemoms, susisiekite su pardavėju ar Klientų aptarnavimo centru prieš pradėdami montuoti.
- Patikrinkite, ar įsigytas gaminys 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.
  - **norint optimizuoti filtravimo įrenginį, rekomenduojama pagrinde išgręžti angą, į kurią būtų galima įdėti komercines groteles**
- 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., antiadhezinės 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.

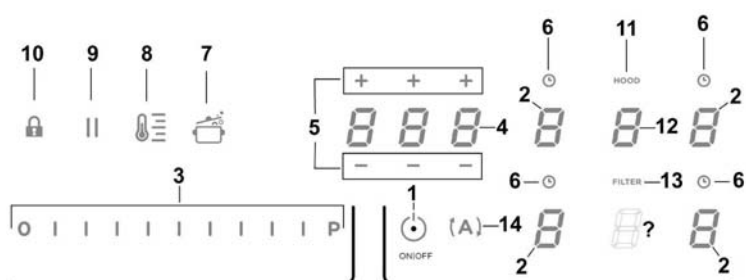
**Pastaba:** tam, kad gaminys būtų tinkamai sumontuotas, rekomenduojama apvynioti vamzdžius šių savybių lipnia juosta:

- 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

1. Kaitlentės/siurbimo įtaiso **ON/OFF (J/IŠJ.)**
2. Kaitinimo zonos pasirinkimas  
Kaitinimo zonos ekranas
3. „Power Level“ (galios lygio) ir siurbimo galios padidinimas/sumažinimas  
„Power Level“ (galios lygio) ir siurbimo galios rodymas
4. „STAND\_ALONE“ (ATSKIRO) laikmačio suaktyvinimas  
Ekranas: „STAND\_ALONE“ (ATSKIRAS) laikmatis / kaitinimo zonų laikmatis
5. „STAND\_ALONE“ (ATSKIRO) laikmačio / kaitinimo zonos laikmačio laiko padidinimas/sumažinimas
6. Kaitinimo zonų laikmačio suaktyvinimas  
Aktyvaus kaitinimo zonų laikmačio rodiklis
7. „Automatic Heat Up“ (automatinio pakaitinimo) suaktyvinimas
8. „Temperature Manager“ (temperatūros valdiklio) („Warming Function“ (pašildymo funkcijos)) suaktyvinimas
9. Pauzė
10. „Key Lock“ (klavišų užrakinimas)
11. Suaktyvinto siurbimo įtaiso rodiklis  
Filtrų prisotinimo rodiklio suaktyvinimas
12. Siurblio pasirinkimas/suaktyvinimas  
Siurbimo įtaiso ekranas
13. Filtrų prisotinimo nustatymas iš naujo
14. Automatinės siurbimo įtaiso funkcijos suaktyvinimas


## KAITLĒTĒS NAUDOJIMAS

Prieš pradēdant, reikia žinoti:

visos šios kaitlētēs funkcijos sukurtos tam, kad atitiktų pačias griežčiausias saugumo normas.









Dēl 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 kaitlētę“ 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 įsijungus aušinimo ciklas; kaitinimo zonų ekrane rodomas simbolis „H“, nurodantis, kad šis ciklas įjungtas. Prieš artindamiesi prie kaitinimo zonos, palaukite, kol ekranas išsijungs.

### Kaitinimo zonos ekranas

Kaitinimo zonų ekranuose rodoma:

Įjungta kaitinimo zona	
„Power Level“ (galios lygis)	
„Residual Heat Indicator“ (liekamojo karščio rodiklis)	
„Pot Detector“ (puodų daviklis)	
„Temperature Manager“ (temperatūros valdiklio) funkcija aktyvi	
„Lock“ (užrakinimo) funkcija aktyvi	
Pauzės funkcija	
„Automatic Heat UP“ (automatinio pakaitinimo) funkcija	

### Kaitlētēs 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 simboli „H“.

### Veikimas

**Pastaba:** norint suaktyvinti bet kurią funkciją, pirmiausia reikia suaktyvinti pageidaujamą zoną

#### ■ Įjungimas

Trumpai paspauskite (palieskite) kaitlētēs / siurbimo įtaiso 

**ON/OFF (I/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 neįvyčiai 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)

Kaitlētę 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 5 lygio), kuris išlieka aktyvus 5 minutes ir po šio laiko galia grįžta į ankstesnį lygį.

Palieskite ir pirštu braukite išilgai **Pasirinkimo juostos (3)** (neskaitant 5 lygio) ir suaktyvinkite „Power Booster“ (galios didinimą)

„Power Booster“ (galios didinimo) lygis yra rodomas Pasirinkimo/ekrano (2) srityje simboliu .

**Pastaba:** priekinės kaitinimo zonos neturi pagal laiką valdomo „Booster“ (didinimo); norint išjungti „Power Booster“ (galios didinimą) šiose zonese, reikia paliesi ir pirštu braukti išilgai **Pasirinkimo zonos (3)**, kad sumažėtų galios lygis.

### ■ „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 galią; su šia funkcija galima pasinaudoti privalumu ir gaminti greičiau, tačiau nerizikuojant sudeginti maistą, nes temperatūra neviršija nustatyto lygio. Šią funkciją galima naudoti su 1–8 kaitinimo lygiais.


#### Suaktyvinimas:

- įjungtoje kaitinimo zonoje paspauskite  (7)
- ekrane (2) bus parodytas mirksintis „A“, kuris keičiasi pagal kaitinimo zonoje nustatytą galią

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 kokiu 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 šilta. 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 – taip pat ir šioje zonoje bus galima suaktyvinti funkciją; bet kokiu 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 „0“.

**Pastaba:** jei yra daugiau zonų, kuriose veikia „Temperature Manager“ (temperatūros valdiklio) („Warming Function“ (pašildymo funkcija)), pirmiausia pasirinkite pageidaujama zoną naudodami **Pasirinkimo (2)**srity; funkciją taip pat galima išjungti naudojant **Pasirinkimo juosta (3)**, pakeičiant „Power Level“ (galios lygį) į .


### ■ Pauzė

Su funkcija „Pauzė“ galima sustabdyti bet kokią kaitlentėje suaktyvintą funkciją, virimo galią nustatant nulii.

#### Suaktyvinimas:

- paspauskite  (9)
- rodomas „||“ (9), 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

### ■ „STAND ALONE“ (ATSKIRAS) LAIKMATIS

Laikmačio funkcija – tai atskirai nuo kaitinimo zonų (ir siurbimo zonos) atvirkštine tvarka skaičiuojamas laikas.

Laikmatis suaktyvinamas paspaudus **Zoną/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 **GG:DD**

- **DD**. valandos: nustatomos nuo 0 iki 9

- **GG** 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

- **DD**. minutės

- **GG** sekundės

su nuolat degančios šviesos taškeliu

**Norėdami išjungti „Timer“ (laikmatį):**

- pasirinkite **zoną/ekraną (4)**

• nustatykite „Timer“ (laikmačio) trukmę **GGG** 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 <sup>10</sup>))

• Paspauskite atitinkamos kaitinimo zonos **(6)**

• Naudokite simbolius **— + (5)**, kad nustatytumėte funkciją „Timer“ (laikmatis), kuri rodoma **Zonoje/ekrane (4)**;

nustatant simbolis **(6)** mirksi

**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 **GGG** naudodami **— + (5)**.



## „Power Limitation“ (galios ribojimas)

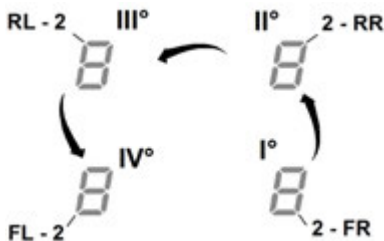
Su funkcija „Power Limitation“ (galios ribojimas) galima nustatyti gaminio veikimą, apribojant didžiausią energijos suvartojimą.

**Pastaba:** nustatymą reikia atlikti, kai kaitlentė išjungta **nespaudžiant** mygtuko „ON/OFF“ (J./IŠJ.) (1) ■, tuo metu, kai kaitlentė prijungiama prie elektros tinklo arba pats elektros tinklas prijungiamas iš naujo, per 2 sekandas minutes.

**Norėdami nustatyti „Power Limitation“ (galios ribojimą):**

- paspauskite **[A]**  
(jis mirksės tik pirmas 2 minutes po produkto įjungimo)

- toliau laikydami nuspaustą **[A]**, po vieną paspauskite visas kaitinimo zonų **Pasirinkimo/ekrano (2)** sritis prieš laikrodžio rodyklę, pradėdami nuo priekinės dešinės zonos (FR)



- kiekvieną kartą paspaudus, pasigirs trumpas garso signalas

- nuspaudus **visus ekranus (2)**, bus galima atleisti klavišą

**[A]**

dabar

**galinės kairiosios (RL) zonos ekranas (2)** vieną po kito rodydys simbolius „C“ ir „0“, nurodymas, kad galima atlikti nustatymą:

pasirinkite ekraną **(2-RL)**

po to slinkite **Pasirinkimo juosta (3)** tol, kol ekrane bus rodomi simboliai „C“ ir „8“,

ekrane **(2-FL)** bus parodytas dabartinis nustatymas\*\*

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

2 = 3,1 KW

7,4 KW  
\*\* gamykliniuose nustatymuose pasirinkta reikšmė

**Norėdami pakeisti nustatymą „Power Limitation“ (galios ribojimas)**


- paspauskite **priekinės kairiosios (FL) zonos ekraną (2)**


- po to slinkite **Pasirinkimo juosta (3)**, kad atliktumėte naują nustatymą

- norėdami išsaugoti savo pasirinkimą, spauskite klavišą „ON/OFF“ (J./IŠJ.) (1) ■ 2 sekundes; pasigirs ilgas garso signalas, patvirtinantis atliktą nustatymą

## SIURBIMO ĮRENGINIO NAUDOJIMAS

### ■ Įjungimas

Trumpai paspauskite (palieskite) kaitlentės / siurbimo įtaiso 

**ON/OFF (I./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 neįvyria 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 įrangos 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)** pasirinkami **greičiai nuo 1 iki 3**, automatinis veikimas nutraukiamas;

jei vietoj to, pasirinkami „Power Booster“ (galios didinimas), automatinis veikimas bus tęsiamas pasibaigus laiko

nustatymui, o tuo tarpu, simbolis „“ liks mirksėti.

### ■ 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 „FILTER“ (13);

„FILTER“ (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 zoną (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) – mirksilemputė
- 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 degalemputė
- dar kartą ilgai spauskite „**HOOD**“ (11), kad patvirtintumėte riebalų filtro rodiklio suaktyvinimą

### Gaubtą numatyta naudoti kartu su Window jutiklio rinkiniu (netiekiamu gamintojo)

Įdiegus Window jutiklio rinkinį (tik tuo atveju, jei gaubtas veikia IŠTRAUKIAMUOJU režimu), oro ištraukimo funkcija nustoja veikti kiekvieną kartą, kai jutiklis nustato, kad rinkinio įrengimo patalpoje esantis langas, prie kurio pritvirtintas rinkinys, yra uždarytas.

Rekomenduojama įsigyti FDS 100 – Elektrotechnik Schabus rinkinį. Tai galima padaryti Elektrotechnik Schabus įgaliotuose centruose arba tiesiogiai interneto svetainėje

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

- Gaubto rinkinio elektros prijungimo darbus turi atlikti kvalifikuotas ir patyręs techninis personalas.

- Gaubto gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už galimus gedimus, nuostolius, gaisrus, kilusius dėl rinkinio trūkumų, netinkamo veikimo ir (arba) netinkamo įrengimo.

#### 4.1 Galios lentelės

Galia		Virimo tipas	Galios naudojimas (patarimai pagal gaminimo patirtį)
Maks. galia	Boost	Įkaitinti greitai	Puikiai tinka greitai pakelti maisto temperatūrą ir greitai užvirinti vandenį ar kitus virimui skirtus skysčius
	8-9	Kepti - virti	Puikiai tinka skrudinimui, virimo pradžiai, atšildyti užšaldytus produktus, virti greitai
Aukšta galia	7-8	Skrudinimas - apkepinimas - virimas - grilis	Puikiai tinka skrudinimui, virti ant stiprios ugnies, virti ir kepti kaip ant grotelių (trumpam, 5-10 minučių)
	6-7	Skrudinimas - virimas - troškinimas - apkepinimas - grilis	Puikiai tinka skrudinimui, virti ant vidutinės ugnies, virti ir kepti kaip ant grotelių (vidutinei trukmei, 10-20 minučių), pakaitinti ingredientus
Vidutinė galia	4-5	Virimas - troškinimas - apkepinimas - grilis	Puikiai tinka troškinimui, virimui ant lengvos ugnies, virimui (ilgam). Maišyti makaronus
	3-4	Virti - pavirti - tirštinti - maišyti	Puikiai tinka ilgam virimui (ryžių, padažų, kepsnių, žuvies), kur yra skysčių (pvz., vandens, vyno, sultinio, pieno), makaronų maišymui
	2-3	Virti - pavirti - tirštinti - maišyti	Puikiai tinka ilgam virimui (mažesniems nei vieno litro kiekiams: ryžių, padažų, kepsnių, žuvies), kur yra skysčių (pvz., vandens, vyno, sultinio, pieno)
Žema galia	1-2	Ištirpinti - atšildyti - išlaikyti šiltą - maišyti	Puikiai tinka sviesto suminkštinimui, šokolado tirpinimui, mažų produktų atšildymui
	1	Ištirpinti - atšildyti - išlaikyti šiltą - maišyti	Puikiai tinka šilumos palaikymui mažoms ką tik išvirto maisto porcijoms ar išlaikyti šiltus patiekalus bei maišyti rizoto
OFF	Nulinė galia	Paviršius dėjimui	Viryklė budėjimo režimu ar išjungta (gali būti išlikę karščio pabaigus gaminimą, kuris rodomas H-L-O simboliu)

## 4.2 Virimo lentelės

Maisto kategorija	Patiekalai ar virimo tipas	Galia ir virimo eiga			
		Pirmasis etapas	Galios	Antrasis etapas	Galios
Makaronai, ryžiai	Švieži makaronai	Vandens šildymas	Booster-9	Makaronų virimas ant stiprios ugnies	7-8
	Švieži makaronai	Vandens šildymas	Booster-9	Makaronų virimas ant stiprios ugnies	7-8
	Virti ryžiai	Vandens šildymas	Booster-9	Makaronų virimas ant stiprios ugnies	5-6
	Rizoto	Kepimas ir skrudinimas	7-8	Virimas	4-5
Daržovės, ankštiniai	Virtos	Vandens šildymas	Booster-9	Virimas	6-7
	Bulvytės	Aliejaus kaitinimas	9	Kepimas	8-9
	Skrudintos	Priedų šildymas	7-8	Virimas	6-7
	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 šiuurkščių 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 (laikykitės gamintojo nurodymų).

#### **NENAUDOKITE GARŲ VALYTUVŲ!!!**

##### **Svarbu:**

jei netyčia iš puodų ištekėjo 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. **VALYMUI NENAUDOKITE JOKIŲ ĮRANKIŲ AR PRIETAISIŲ!**

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 nemalonius kvapus.

Gaminys turi keturias kasetes filtrų, kurie dėl aktyviosios anglies sulaiko nemalonius 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 Maitinimo laidas nėra tinkamai prijungtas arba turi defektų	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo ir patikrinkite prijungimą
<b>Dėl visų kitų klaidos pranešimų ( 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 iestādīšanu.

**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 nerotaļātos 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 iekļāvusi, 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 šķidrums 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 alumīnījā, 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 āruses (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 dūmgāžu izvadei, stingri ievērojiet to, kas ir paredzēts vietējo likumdevēju noteikumos.

lesūktais gaiss nav jānovirza cauruļvadā, kas tiek lietots tādu dūmgāžu 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 (EElA). 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 generatora 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 rauņu 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 apakšējais diametrs ir vienāds ar gatavošanas zonas diametru.
- Izmantojiet tikai katlus un pannas ar plakānu dibenu.
- Ja iespējams, gatavošanas laikā uzlieciet katliem vākus.
- Dārzenus, 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 veiktspejas 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 standarta uzstādīšanai ar gaisa izvadi mēbeles cokola priekšējā daļā. Iepakojumā ir jau iekļauti visaugstākās veiktspejas 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.

#### Attēls 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 = Ieteiktie attālumi ir informatīvi: attālumu plānošanā ir jāievēro virtuves ražotāja norādījumi.**



#### 3.1 Elektriskā pieslēgšana

##### Att. 3

- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla

-Uzstādīšana jāveic kvalificētam personālam, kas iepazīties 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.

-Neizmantojiet 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 nomaina 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.

#### - lai optimizētu filtrējošās sistēmas uzstādīšanu ir ieteicams izveidot atveri grīdlīstē, kur varētu ievietot ventilācijas režģi

**SVARĪGI:** lietojiet vienas sastāvdaļas hermētiķi (**S**), kas ir izturīgs pret augstām temperatūrām - līdz 250° ; pirms uzstādīšanas apstrādājamās virsmas ir rūpīgi jānotīra, noīrot jebkuru vielu, kas varētu traucēt pielipšanu (piem.: veidņu smērvielas, konservantus, taukus, eļļas, pulverus, vecu līmvielu atlikumus utt.); līme vienmērīgi ir jāuzklāj rāmja perimetra iekšienē; pēc līmēšanas ļaujiet līmvielai nožūt apmēram 24 stundas.

#### Att. 1b

**UZMANĪBU!** Ja skrūves un stiprinājumi netiek uzstādīti saskaņā ar šiem norādījumiem, var tikt izraisīti elektriskās strāvas iedarbības apdraudējumi.

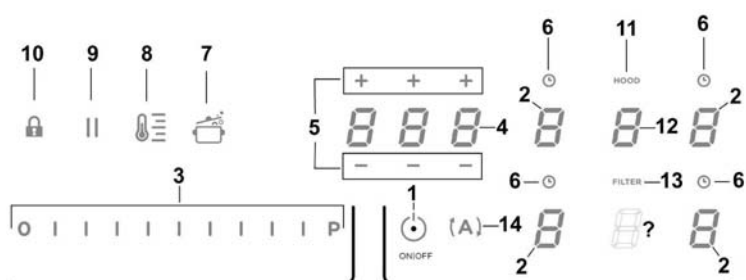
**Piezīme:** pareizai produkta uzstādīšanai ir ieteicams aptīt caurules ar līmvielu, kurai ir šādi raksturlielumi:

- elastīga mīksta PVC plēve ar akrila bāzes līmi
- atbilst standartam DIN EN 60454
- liesmas slāpētājs
- lieliska izturība pret novecošanu
- izturība pret temperatūras izmaiņām
- lietojams zemās temperatūrās

## 4. Darbošanās

### Vadības panelis

**Piezīme:** Lai atlasītu komandas, vienkārši pieskartiēs (nospiediet) simboliem, kas tās pārstāv



### Taustiņi / Displejs

1. **ON/OFF** gatavošanas virsma/aspirators
2. Gatavošanas zonas izvēle  
Gatavošanas zonas displejs
3. Power level (jaudas līmeņa) un iesūkšanas jaudas palielināšana/samazināšana  
Power level (jaudas līmeņa) un iesūkšanas jaudas attēlošana
4. Taimera "STAND\_ALONE (Atskiras)" iespējošana  
Displejs: Taimeris "STAND\_ALONE (Atskiras)" / Gatavošanas zonas taimeris
5. Taimera "STAND\_ALONE (Atskiras)" / Gatavošanas zonas taimera laika palielināšana/samazināšana
6. Gatavošanas zonas taimera iespējošana  
Ieslēgta gatavošanas zonas taimera indikators
7. Automatic Heat Up ieslēgšana (Automatinis pakaitināšanas)
8. Temperature Manager iespējošana (Warming Function (sildīšanas funkcija))
9. Pauze
10. Key Lock
11. Aktīva aspiratora indikators  
Filtru piesātinājuma indikatora iespējošana
12. Aspiratora izvēle/iespējošana  
Aspiratora displejs
13. Filtru piesātinājuma atiestatīšana
14. Aspiratora automātiskās funkcijas iespējošana

## 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	
Power Level (Jaudas līmenis)	
Residual Heat Indicator (Atlikušā siltuma indikators)	
Pot Detector (Trauku detektors)	
Temperature Manager funkcija ieslēgta	
Bloķēšanas funkcijas aktīva	
Pauzes funkcija	
Funkcija Automatic Heat UP (Automatinis pakaitināms)	

## 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 Tsu 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)

Virsmas ir aprīkotas 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 līmenim )<sup>S</sup>, kas paliek aktīvs 5 minūtes, pēc tam jauda atgriežas iepriekš izmantotajā līmenī.

Novelciet un virziet pirkstus pa **Izvēles joslu (3)** (pēc līmeņa )<sup>S</sup> un iespējot Power booster (Jaudas palielināšana)

Power booster (Jaudas palielināšana) līmenis ir norādīts Izvēles/Displeja (2) zonā ar simbolu 

**Piezīme** : priekšējam gatavošanas zonām nav jaudas palielinātāja uz laiku; lai atspējotu Power Booster (Jaudas palielināšana) šajās zonās, pieskarieties un pavelciet ar pirkstiem pa **Izvēles joslu (3)**, lai samazinātu jaudas līmeni.

### ■ 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 ta nepieciešamības gadījumā ir jāatspējo, lai varētu veikt darbības ar virsmu.

### ■ Automatic Heat UP (Automatis pakaitinīmas)

Funkcija Automatic Heat UP (Automatis pakaitinīmas) 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 "A", kas mainās atkarībā no iestatītās gatavošanas zonas jaudas

Palielinot gatavošanas zonas jaudas līmeni: funkcija Automatic Heat Up (Automatis pakaitinīmas) paliek aktīva ar jaunu temperatūras iestatījumu; Samazinot gatavošanas zonas jaudas līmeni: funkcija Automatic Heat Up (Automatis pakaitinīmas) atspējojas.

**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 "0".

**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 "0"**.


### ■ 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, **Pauzes funkcija** netiek atspējota, virsma izslēgsies 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 **Zona/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 izslēdzas, 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 izvēlētās 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 (Atskiras)**)

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)

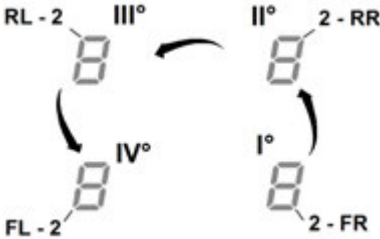
Power Limitation (Jaudas ierobežošanas) funkcija ļauj iestatīt produkta darbību, ierobežojot maksimālo absorbciju.

**Piezīme** : iestatījums ir jāveic izslēgtai virsmai, **bez** taustiņa nospiešanas **■ ON/OFF (1)**, tajā brīdī, kad plīts virsma tiek pieslēgta elektrotīklam vai kad elektrotīkls tiek pieslēgts no jauna (2 nākošajās minūtēs).

### Lai iestatītu Power Limitation

- nospiediet **(A)**  
(kas mirgos tikai pirmās 2 minūtes no barošanas pieslēgšanas produktam)

- turpinot turēt nospiestu **(A)**, nospiediet vienu reizi gatavošanas zonu visu **Izvēles/Displeja (2)** apvidu pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam, sākot no priekšējās labās zonas (FR)



- pēc katra nospiediena tiks raidīts īss skaņas signāls

- kad tiek nospiesti **visi Displeji (2)**, varēsiet atlaist taustiņu

**(A)**

šajā brīdī:

- **Kreisās aizmugurējās zonas (RL) Displejs (2)** pārmaiņus attēlo simbolus "C" un "0", lai norādītu, ka ir iespējams veikt iestatījumu:

izvēlieties Displeju **(2-RL)**

pēc tam ritiniet **Izvēles joslu (3)**, kamēr Displejā neparādīsies 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 mainītu Power Limitation (Jaudas ierobežošana) iestatījumu


- nospiediet **Kreisās priekšējās zonas (FL) displeju (2)**


- pēc tam ritiniet **Izvēles joslu (3)**, lai iestatītu jauno iestatījumu

- lai saglabātu izvēli, nospiediet taustiņu **■ ON/OFF (1)**, uz 2 sekundēm; tiks raidīts garš skaņas signāls, lai apstiprinātu īstenotu iestatīšanu.

## ASPIRATORA LIETOŠANA

### ■ 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.

### ■ Aspiratora ieslēgšana:

Pavelciet (nospiediet) **Izvēles zonu (12)**, lai iespējotu aspiratoru

### ■ Iesūkšanas ātrums (jauda):

Aspirators ir aprīkots ar 3 iesūkšanas ātruma (jaudas) līmeņiem

Novelciet un virziet pirkstus pa **Izvēles joslu (3)**:

pa labi, lai palielinātu jaudas līmeni;

pa kreisi, lai samazinātu jaudas līmeni.

**Iestaftais jaudas līmenis tiks attēlots Izvēles/Displeja (12) zonā**

### ■ Power booster (Jaudas palielināšana)

Produkts ir aprīkots ar 2 papildu jaudas līmeņiem (pēc 3. līmeņa)

- **Power Booster 1** (Jaudas palielināšana): uz laiku 15min
- **Power Booster 2** (Jaudas palielināšana): uz laiku 5 min,

pēc tam jauda atgriežas uz iepriekš iestatīto līmeni.

Pieskarieties un pavelciet pirkstus pa **Barra di selezione (12)** (pēc 3. līmeņa) un iespējojiet Power Booster 1 (Jaudas palielināšana)

Power Booster 1 (Jaudas palielināšana) ir norādīts Izvēles/Displeja (12) zonā ar mirgojošu numuru "4"

Pieskarieties un pavelciet pirkstus pa **Barra di selezione (12)** (pēc 3. līmeņa) un iespējojiet Power Booster 2 (Jaudas palielināšana)


Power Booster 2 (Jaudas palielināšana) ir norādīts Izvēles/Displeja (12) ar mirgojošu simbolu "F"

### ■ Automātiskā darbība


Tvaiku nosūcējs ieslēgsies vispiemērotākajā ātrumā, pielāgojot iesūkšanas jaudu maksimālajam gatavošanas līmenim, kas tiek lietots gatavošanas zonās.

Kad gatavošanas zonas tiek izslēgtas, tvaiku nosūcējs pielāgo savu iesūkšanas ātrumu, pakāpeniski samazinot to, lai atbrīvotos no tvaikiem un smākām.

Lai iespējotu šo funkciju:

Nospiediet  **(A)** (14)

**Atkārtojiet darbību, lai atspējotu.**

**Piezīme:** ja automātiskās darbības laikā no **Izvēles joslas (3) ātrums no 1 līdz 3**, automātiskā darbība tiek pārtaukta; savukārt, ja tiek izvēlēti **Power Booster (jaudas palielināšana)**, automātiskā darbība sāks darboties pēc iestatītā laika, tajā laikā turpinās mirgot simbols .

### ■ Filtru piesātinājuma indikators

Tvaiku nosūcējs norāda, kad ir nepieciešams veikt filtru tehnisko apkopi:

#### Oglekļa / keramikas smakas filtri

"**FILTER**" (13) iedegas

#### Tauku filtrs

"**FILTER**" (13) mirgo

**Piezīme:** šī funkcija pēc noklusējuma ir atspējota (skatiet, kā to iespējot atkāpē " Filtru piesātinājuma indikatora iespējošana")

### ■ Filtru piesātinājuma atiestatīšana


Pēc filtru (tauku un/vai oglekļa/keramikas) tehniskās apkopes veikšanas ilgstoši nospiediet "**FILTER**" (13) ;

"**FILTER**" (13) izslēdzas, atsākot indikatora atskaiti.

## ■ Filtru piesātinājuma indikatora iespējošana

Parasti šis indikators ir atspējots.

Lai to iespējotu, rīkojieties šādi:

- ieslēdziet aspiratora virsmu ar  ;
- kad iesūkšanas dzinēs un gatavošanas zonas ir izslēgtas, nospiediet **Izvēles zonu (12)**
- ilgi nospiediet **"HOOD"** (11), līdz **Displejā (12)** parādīsies pārmaiņus mirgojoši burti **"F"** – **"G"**

F = oglekļa/keramikas smakas filtri

G = Tauku filtrs

### Oglekļa/keramikas smakas filtri

- nospiediet **Displeju (12)**, kad parādās burts **"F"**
- nospiediet **"FILTER"** (13) – gaisma mirgo
- no jauna ilgi nospiediet **"HOOD"** (11), lai **apstiprinātu oglekļa/keramikas smakas filtru indikatora iespējošanu**

### Tauku filtrs

- nospiediet **Displeju (12)**, kad parādās burts **"G"**
- nospiediet **"FILTER"** (13) – gaisma deg
- no jauna ilgi nospiediet **"HOOD"** (11), lai **apstiprinātu tauku filtra indikatora iespējošanu**

### Gaisa nosūcējs ir uzstādīts, lai tas darbotos kopā ar Windows sensora KIT (ko ražotājs nenodrošina)

Instalējot Windows sensora KIT (tikai ar gaisa nosūcēju, kas darbojas IESŪKŠANAS režīmā), gaisa iesūkšana pārstās darboties ik reizi, kad tiks konstatēts aizvērts logs, kas atrodas tajā telpā, kurā ir instalēts gaisa nosūcējs, uz kura tiek pielietots KIT.

Ir ieteicams iegādāties KIT FDS 100 — Elektrotechnik

Schabus, kas ir pieejams autorizētos centros Elektrotechnik

Schabus vai arī izmantojot mājas lapu [www.elektrotechnik-schabus.de](http://www.elektrotechnik-schabus.de).

- KIT elektriskais pieslēgums pie gaisa nosūcēja ir jāveic kvalificētam un specializētam tehniskajam personālam.

Gaisa nosūcēja ražotājs noraida jebkāda veida atbildību par iespējamām nepatikšanām, bojājumiem un ugunsgrēkiem, kurus izraisa sliktas darbības defekti un/vai problēmas, un/vai KIT kļūdaina instalācija.

#### 4.1 Jaudas tabula

Jaudas līmenis		Gatavošanas veids	Izmantotais līmenis (displejā tiek apvienota gatavošanas pieredze un paradumi)
Maksimālā jauda	Boost	Ātri sasildīt	Ideāli, lai īsā laikā pārtikas temperatūra sasniegtu ātru viršanas temperatūru ūdens gadījumā vai, lai ātri uzkarstētu gatavošanas šķīdrumu
	8-9	Cept - vārīt	Ideāli piemērots apbrūnīšanai, gatavošanas uzsākšanai, saldētu produktu cepšanai, ātrai vārīšanai
Liela jauda	7-8	Apbrūnīnāt – vārīt - grilēt	Ideāli piemērots cepšanai, vārīšanās uzturēšanai, ēdiena gatavošanai un grilēšanai (īstermiņa, 5-10 minūtes)
	6-7	Apbrūnīnāt – vārīt – sautēt – cept - grilēt	Ideāli piemērots cepšanai, nelielas vārīšanās uzturēšanai, ēdiena gatavošanai un grilēšanai (vidēja termiņa, 10-20 minūtes), piederumu uzkaršēšanai
Vidēja jauda	4-5	Vārīt - sautēt - cept - grilēt	Ideāli piemērots sautēšanai, īpaši vieglas vārīšanās uzturēšanai, vārīšanai (uz ilgu laiku). Makaronu maisīšanai
	3-4	Varīt – vārīt lēnām – biezināt - maisīt	Ideāli piemērots lēnai vārīšanai (rīsi, mērces, cepeši, zivis) šķīdrumu klātbūtnē (piemēram, ūdens, vīns, buljons, piens), makaronu maisīšanai
	2-3	Varīt – vārīt lēnām – biezināt - maisīt	Ideāli piemērots lēnai vārīšanai (tilpums ir mazāks par litru: rīsi, mērces, cepeši, zivis) šķīdruma klātbūtnē (piem., ūdens, vīns, buljons, piens)
Zema jauda	1-2	Izkausēt - atkausēt - uzturēt siltu - maisīt	Ideāli sviesta mikstināšanai, šokolādes delikātai kausēšanai, nelielu apmēru produktu atkausēšanai
	1	Izkausēt - atkausēt - uzturēt siltu - maisīt	Ideāli, lai uzturētu karstas tikko vārītas mazas ēdiena porcijas vai, lai uzturētu ēdiena šķīvju temperatūru un maisītu risoto
OFF (IZSLĒGTS)	Nulles jauda	Atbalsta virsma	Plīts virsma gaidīšanas vai izslēgtajā režīmā (ir iespējama atlikušā siltuma klātbūtne pēc vārīšanas, par ko liecina H-L-O)

## 4.2 Ēdienu gatavošanas tabula

Pārtikas kategorija	Trauki un gatavošanas veids	Jaudas līmenis un gatavošanas veids			
		Pirmais posms	Jauda	Otrais posms	Jauda
Makaroni, rīsi	Svaigi gatavoti makaroni	Ūdens karsēšana	Booster (palielinājums) - 9	Makaronu gatavošana un viršanas uzturēšana	7-8
	Svaigi gatavoti makaroni	Ūdens karsēšana	Booster (palielinājums) - 9	Makaronu gatavošana un viršanas uzturēšana	7-8
	Vārīti rīsi	Ūdens karsēšana	Booster (palielinājums) - 9	Makaronu gatavošana un viršanas uzturēšana	5-6
	Risoto	Apbrūnināšana un grauzdēšana	7-8	Gatavošana	4-5
Dārzeņi, pākšaugi	Vārīt	Ūdens karsēšana	Booster (palielinājums) - 9	Vārīšana	6-7
	Cept	Eļļas karsēšana	9	Sacepts	8-9
	Sildīšana	Piederumu karsēšana	7-8	Gatavošana	6-7
	Sautēt	Piederumu karsēšana	7-8	Gatavošana	3-4
	Sacepšana	Piederumu karsēšana	7-8	Sacepumu apbrūnināšana	7-8
Gaļa	Cepta	Gaļa, apbrūnināta eļļā (ja sviestā, jaudas līmenis ir 6)	7-8	Gatavošana	3-4
	Grilētas	Pannas iepriekšējā uzkaršēšana	7-8	Grilēšana no abām pusēm	7-8
	Apbrūnināšana	Apbrūnināšana eļļā (ja sviestā, jaudas līmenis ir 6)	7-8	Gatavošana	4-5
	Valgs/sautējums	Apbrūnināšana eļļā (ja sviestā, jaudas līmenis ir 6)	7-8	Gatavošana	3-4
Zivis	Grilētas	Pannas iepriekšējā uzkaršēšana	7-8	Gatavošana	7-8
	Valgs/sautējums	Apbrūnināšana eļļā (ja sviestā, jaudas līmenis ir 6)	7-8	Gatavošana	3-4
	Sacepts	Eļļas vai tauku karsēšana	8-9	Sacepts	7-8
Olas	Ceptas	Pannas ar sviestu vai taukiem karsēšana	6	Gatavošana	6-7
	Omelete	Pannas ar sviestu vai taukiem karsēšana	6	Gatavošana	5-6
	Ar čaulu/vārītas	Ūdens karsēšana	Booster (palielinājums) - 9	Gatavošana	5-6
	Pankūkas	Pannas ar sviestu karsēšana	6	Gatavošana	6-7
Mērces	Tomāti	Apbrūnināšana eļļā (ja sviestā, jaudas līmenis ir 6)	6-7	Gatavošana	3-4
	Ragū	Apbrūnināšana eļļā (ja sviestā, jaudas līmenis ir 6)	6-7	Gatavošana	3-4
	Bešamela mērce	Bāzes sagatavošana (sviesta un miltu kausējums)	5-6	Uzkarsēt līdz viršanas temperatūrai	3-4
Kūkas, krēmi	Olu krēms	Uzkarsēt pienu līdz viršanas temperatūrai	4-5	Uzturēt vieglu viršanu	4-5
	Pudiņi	Uzkarsēt pienu līdz viršanas temperatūrai	4-5	Uzturēt vieglu viršanu	2-3
	Rīsu pudiņš	Uzsildīt pienu	5-6	Uzturēt vieglu viršanu	2-3

## 5. Tehniskā apkalpošana

### Plīts virsmas tehniskā apkope

Uzmanību! Pirms jebkuras tīrīšanas vai tehniskās apkopes darbības pārliecinieties, vai gatavošanas zonas ir izslēgtas un siltuma signāllampīņa ir izslēgta.

#### 5.1 Tīrīšana

Plīts virsma jātīra pēc katras lietošanas reizes.

##### **Svarīgi:**

Neizmantojiet abrazīvus sūkļus, tīrīšanas spilventiņus. To lietošana ar laiku var sabojāt stiklu.

Neizmantojiet ķīmiskos kairinātājus, piemēram, cepeškrāsns vai traipu noņemšanas aerosolus.

Pēc katras lietošanas reizes ļaut atdzist plīts virsmai un to tīrīt, lai noņemtu piekaltušas pārtikas atliekas un traipus.

Cukurs vai pārtika ar paaugstinātu cukura saturu bojā plīts virsmu, un tas jānoņem nekavējoties.

Sāls, cukurs un smiltis var saskrāpēt stikla virsmu.

Izmantojiet mīkstu lupatiņu, papīra dvieļus vai speciālu plīts virsmas tīrīšanas produktu (ievērojiet ražotāja norādījumus).

**NEKAD NELIETOT STRŪKLU TVAIKA TĪRĪTĀJUS!!!**

##### **Svarīgi:**

Ja ir notikušas nejaušas noplūdes un no katliem ir pārlīkuši 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 NELIETOJĒT RĪKUS VAI DARBARĪKUS!**

Izvairoties no abrazīvu produktu lietošanas.

**NELIETOJĒT 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 filtros 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. Strāvas vads nav pievienots pareizi vai ir bojāts	Atvienojiet plīts virsmu no tīkla un pārbaudiet savienojumu
<b>Visiem citiem kļūdas ziņojumiem ( E ... U ... C ... )</b>	Izsauciet tehnisko pakalpojumu dienestu un paziņojiet kļūdas kodu		

## 5.3 Pakalpojumu dienests

Pirms sazināties ar pakalpojumu dienestu

1. Pārliedzieties, vai nevarat atrisināt problēmu pats, balstoties uz "Traucējumu meklēšana" aprakstītajiem punktiem.
2. Izslēdziet un ieslēdziet ierīci, lai pārliedzieties, vai problēma joprojām pastāv.

**Ja pēc iepriekšminētajām pārbaudēm kļūda nepazūd, sazinieties ar tuvāko pakalpojumu dienestu.**







