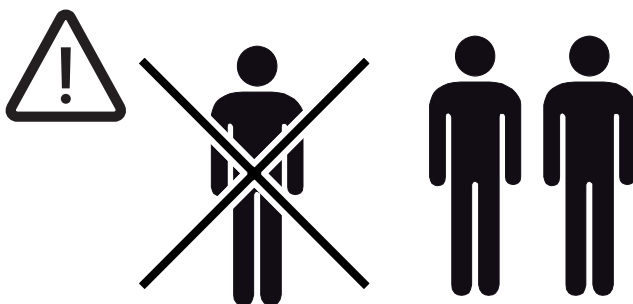
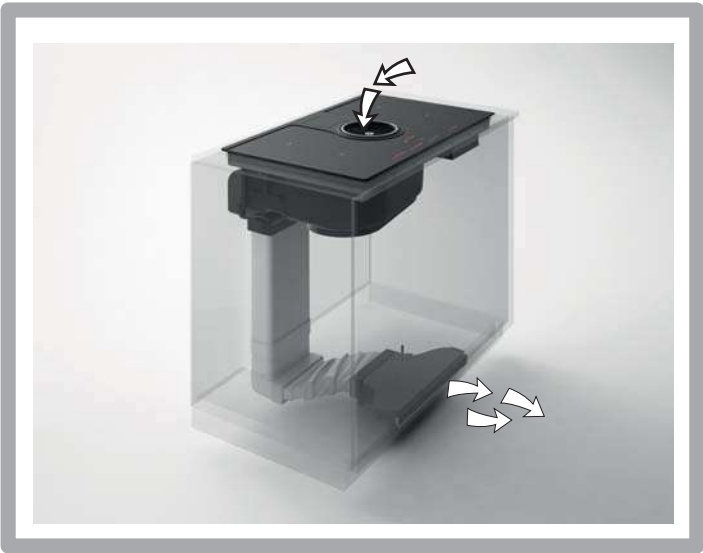
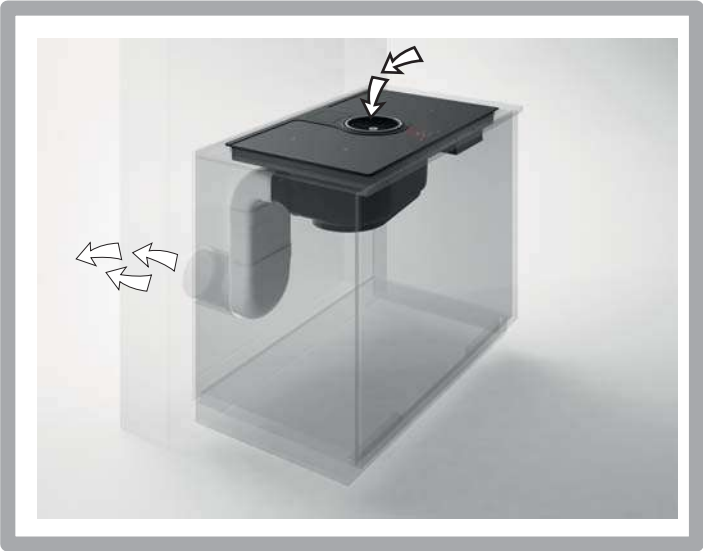




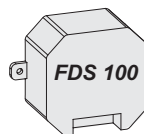
EN	Instruction on mounting and use
IT	Istruzioni di montaggio e d'uso
FR	Prescriptions de montage et mode d'emploi
DE	Montage- und Gebrauchsanweisung
ES	Montaje y modo de empleo
PT	Instruções para montagem e utilização
NL	Montagevoorschriften en gebruiksaanwijzingen
PL	Instrukcja montażu i obsługi
EL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







1x



2x



1x



2,8 m

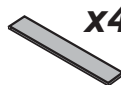


4x



x8

*



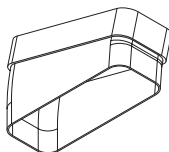
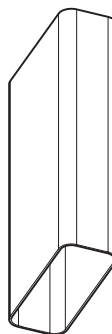
x4

*

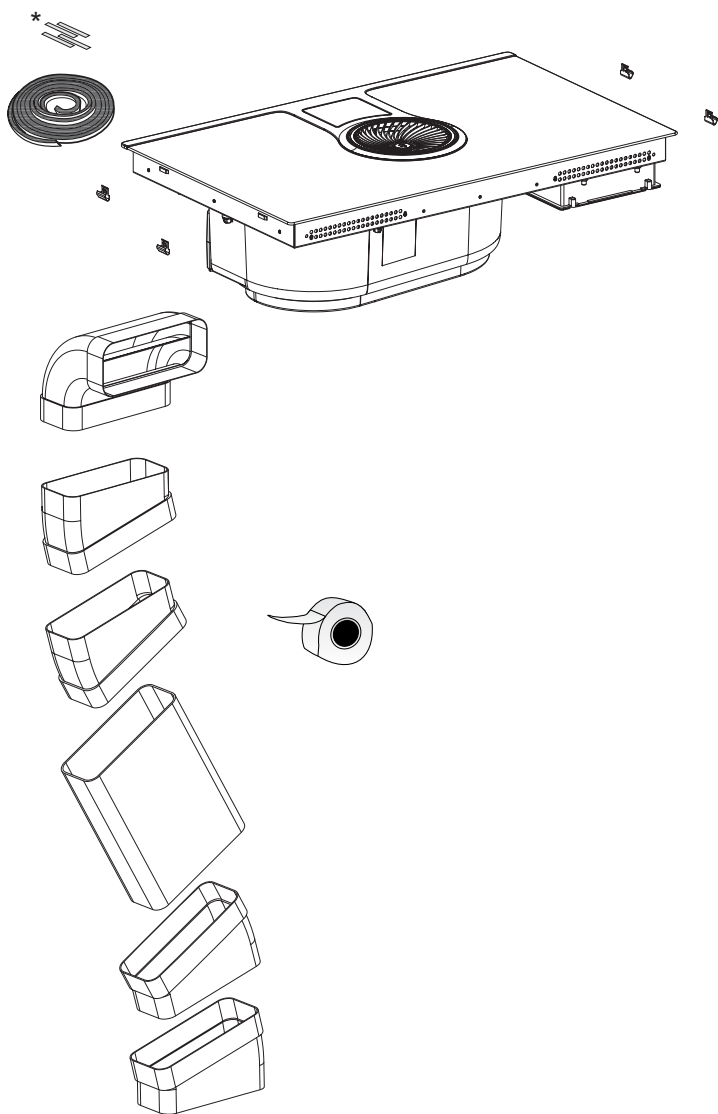
1x

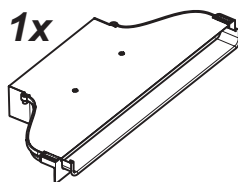
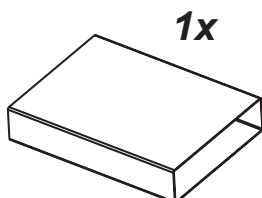
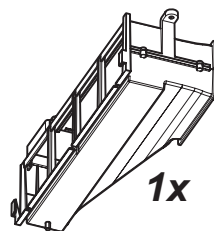
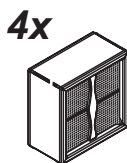
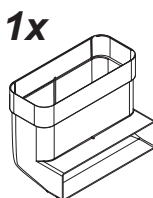
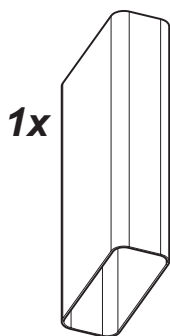
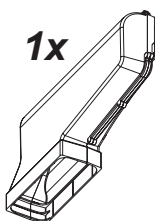
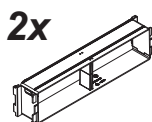
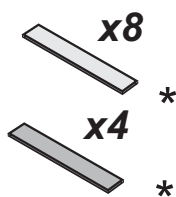
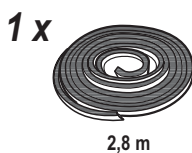
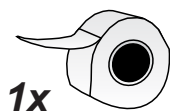


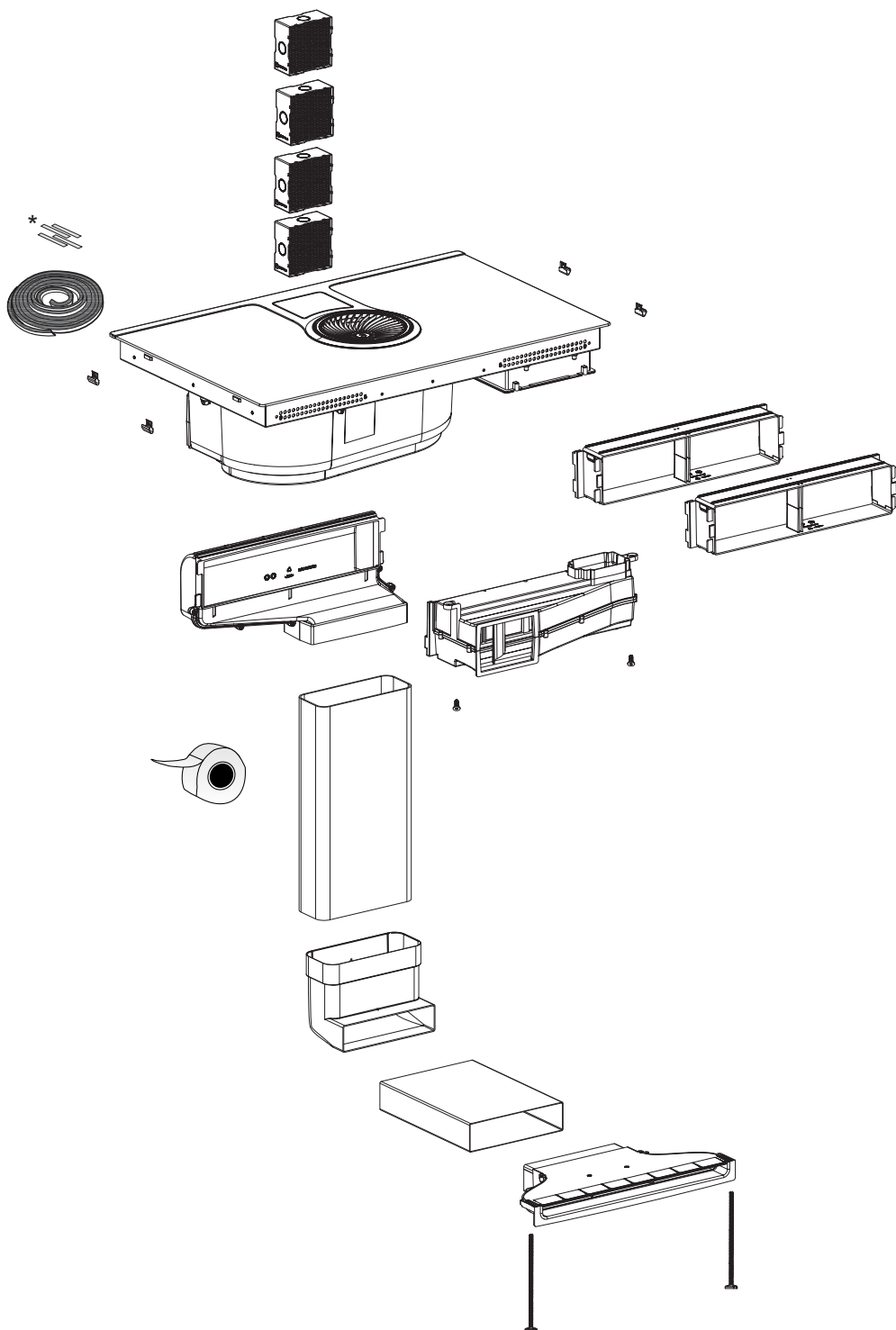
1x



4x





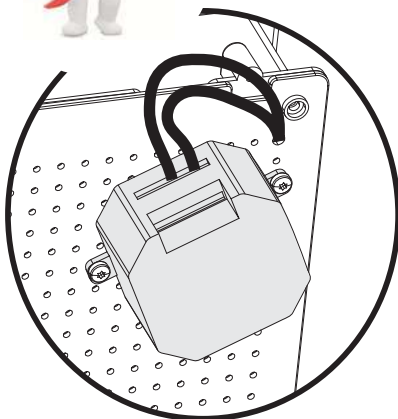
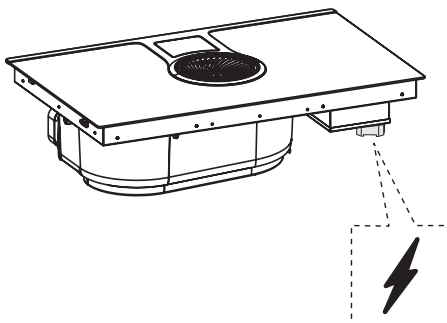
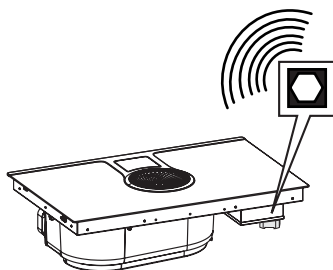
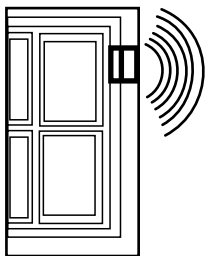


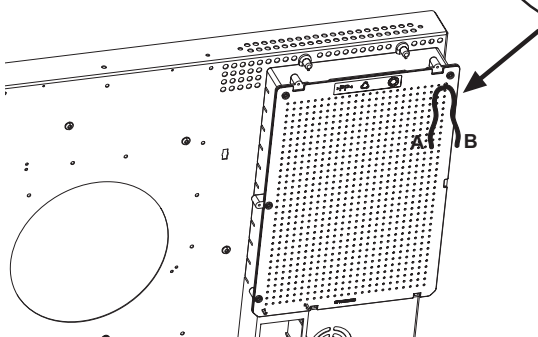
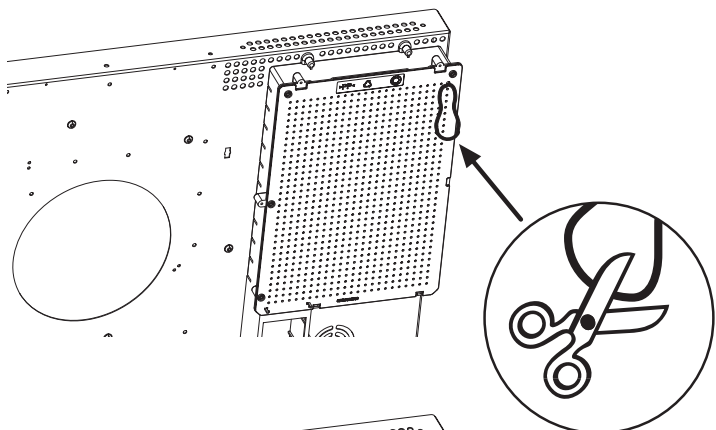
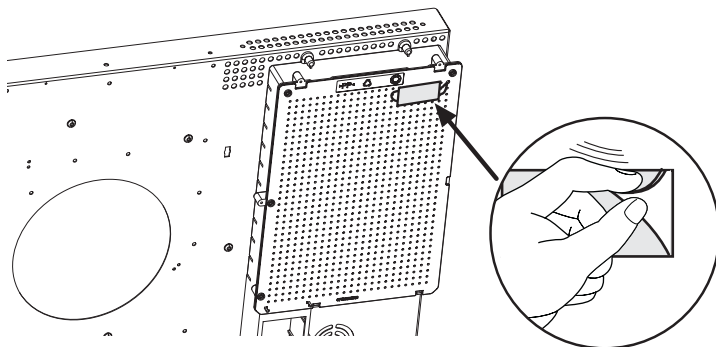


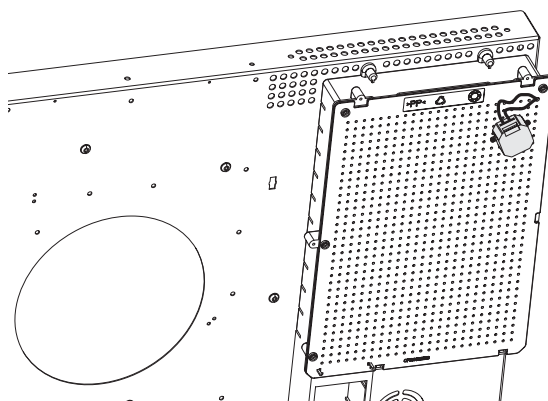
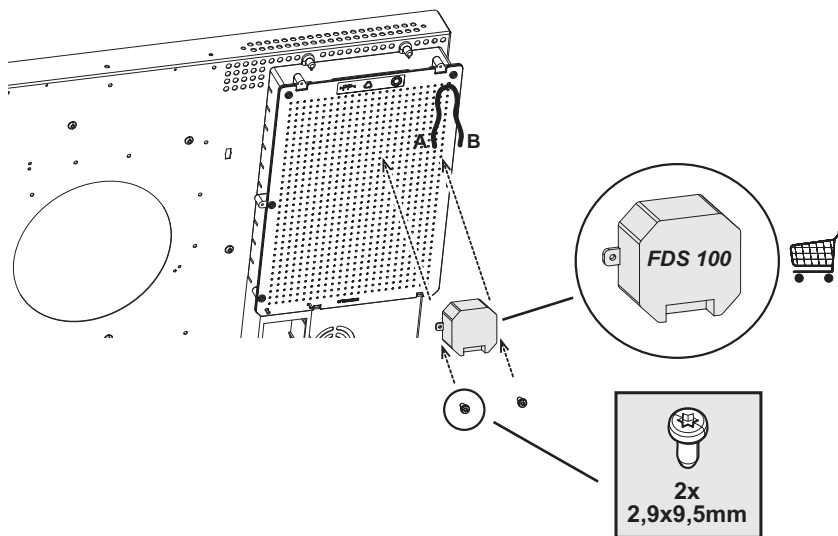
KIT FDS 100

ELEKTROTECHNIK
SCHABUS **ES**

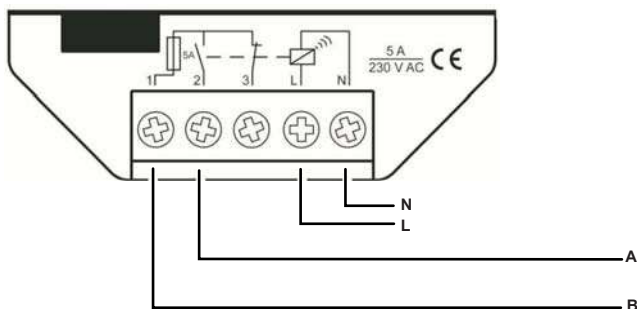
www.elektrotechnik-schabus.de

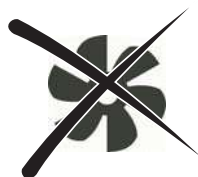
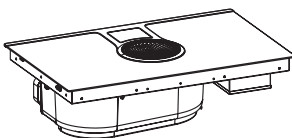
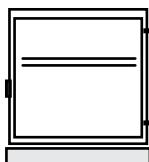
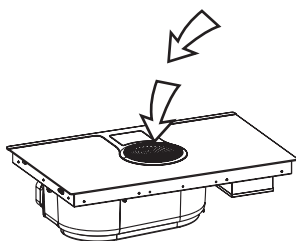
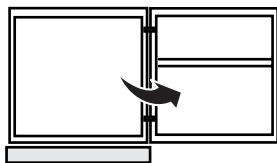


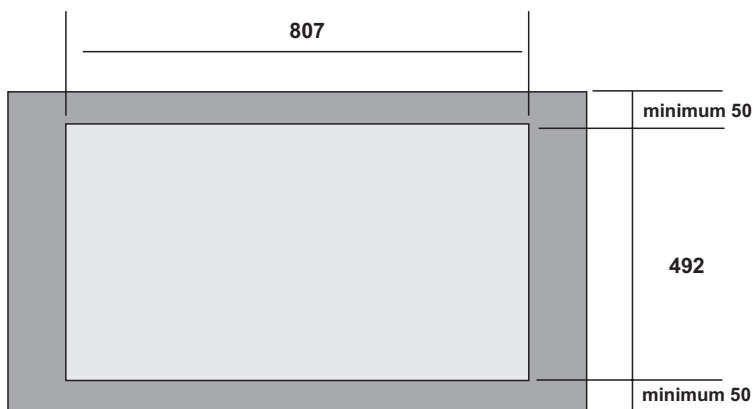
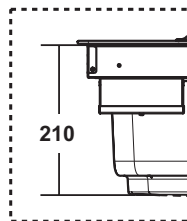
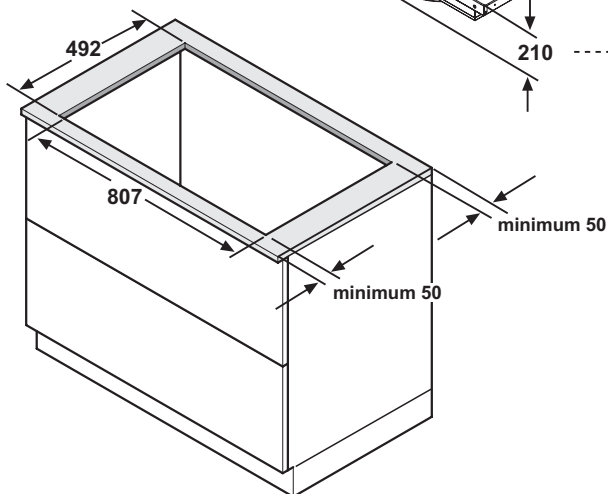
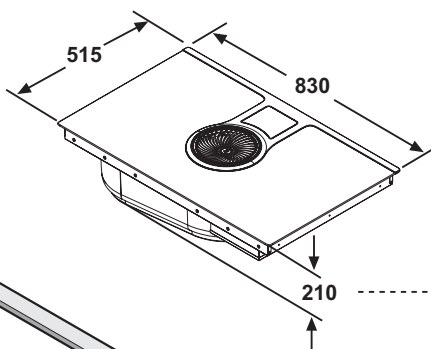
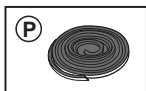
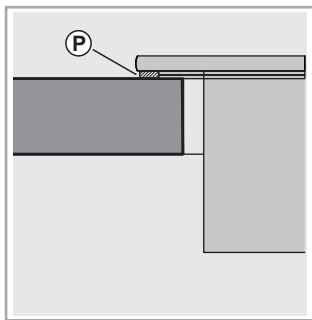


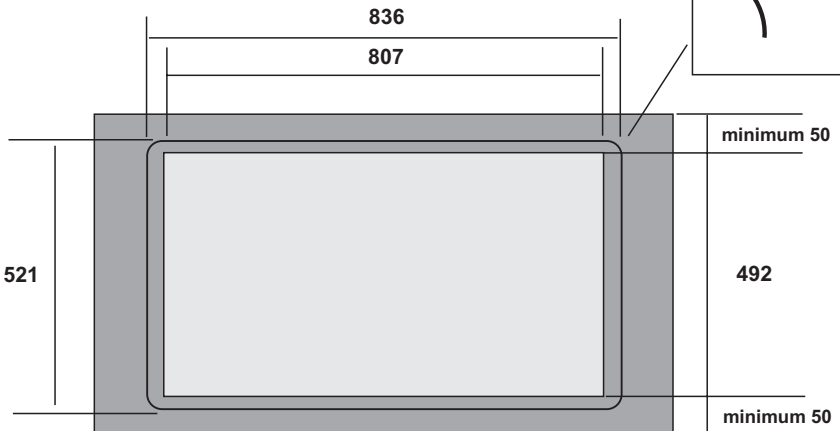
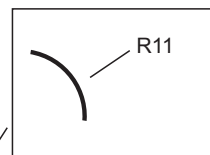
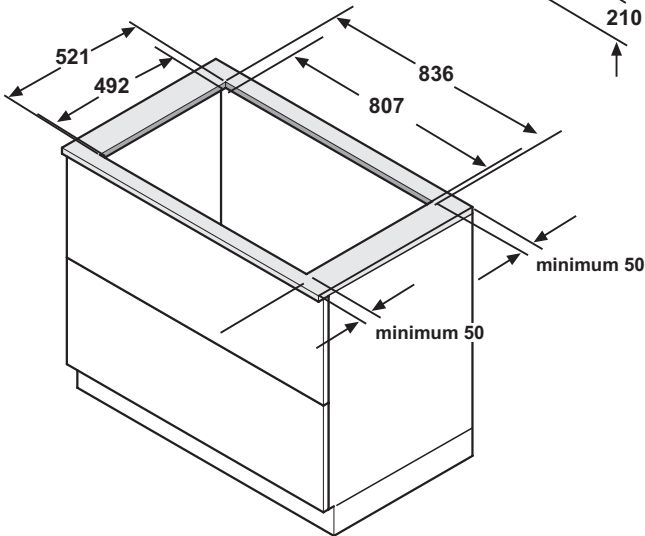
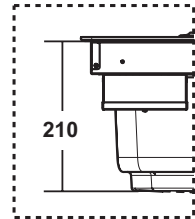
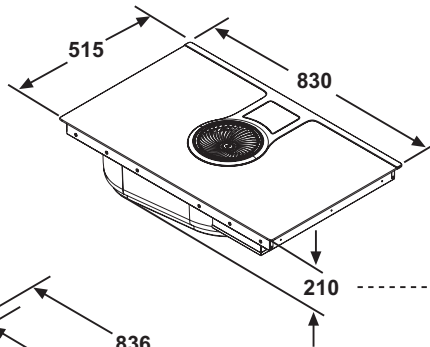
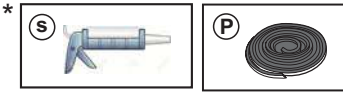
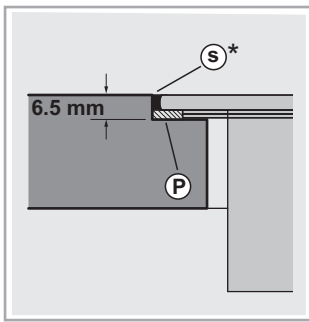


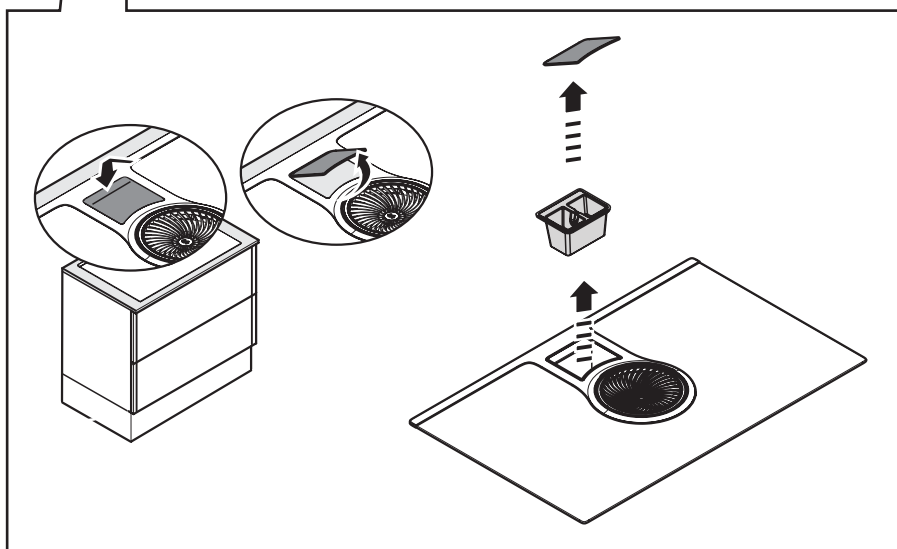
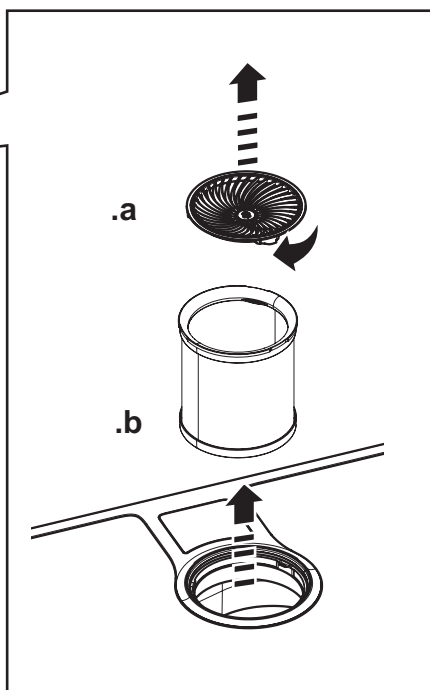
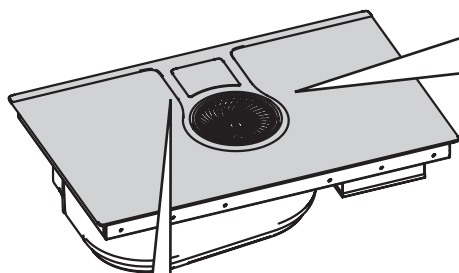
FDS100



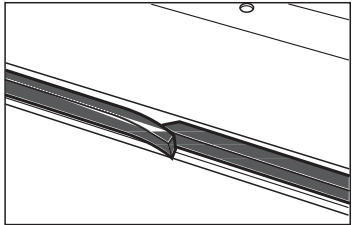
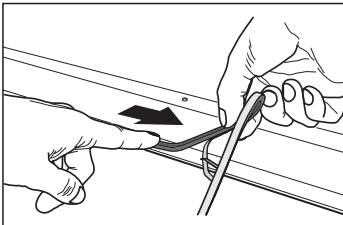
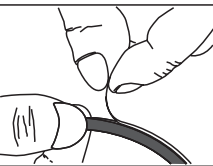
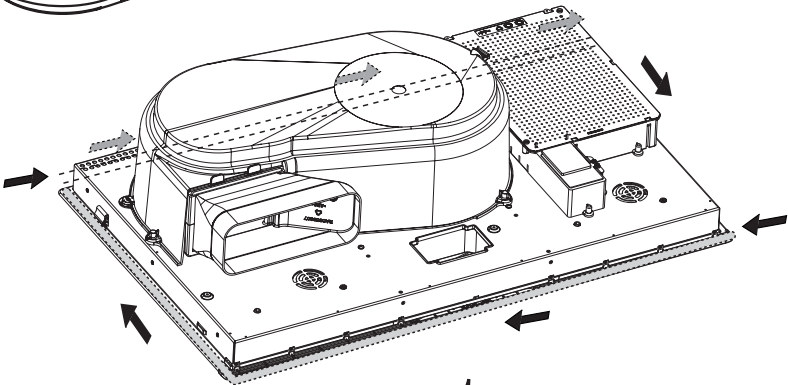
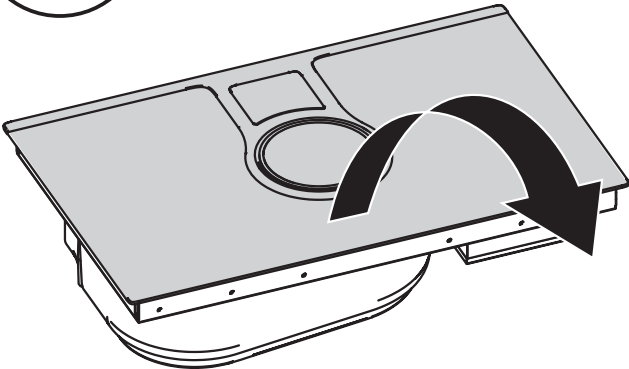


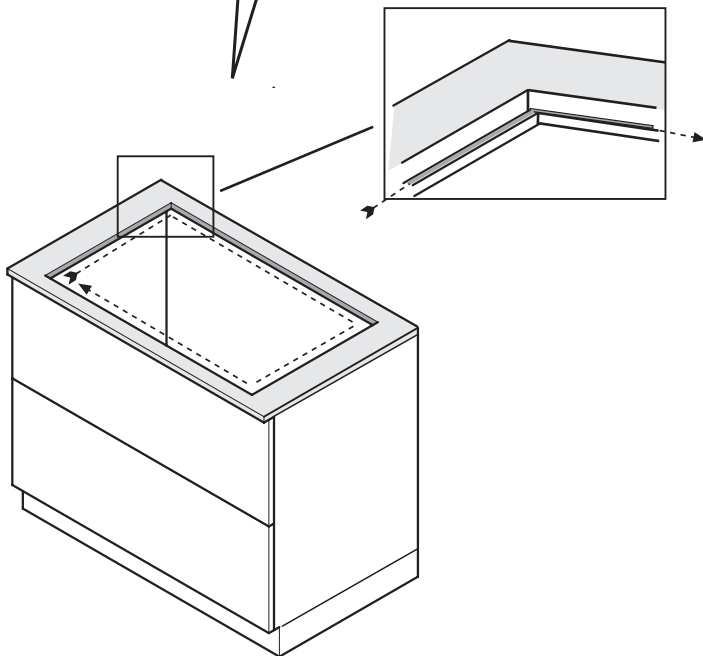
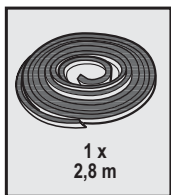
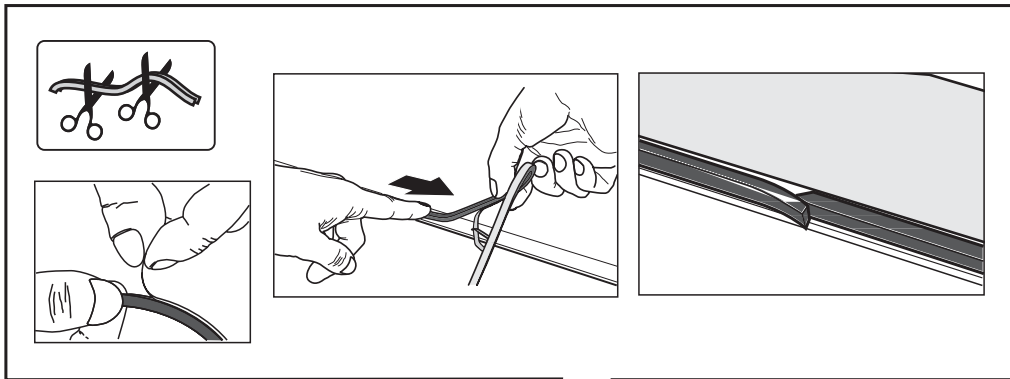




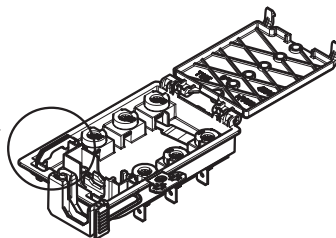
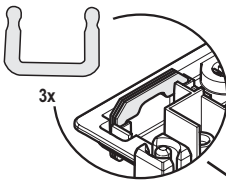
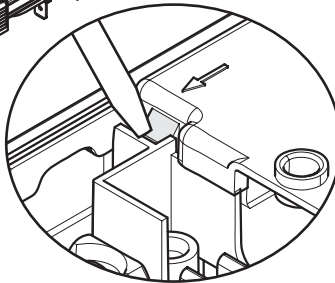
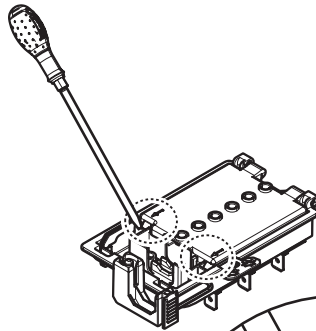
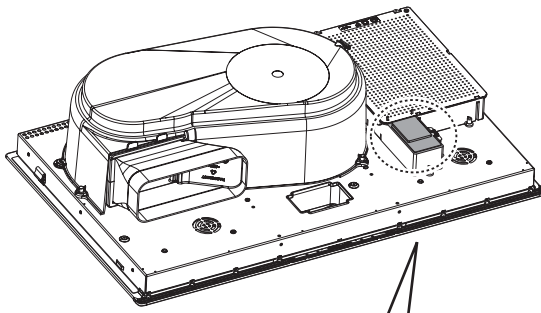


inst. **A**



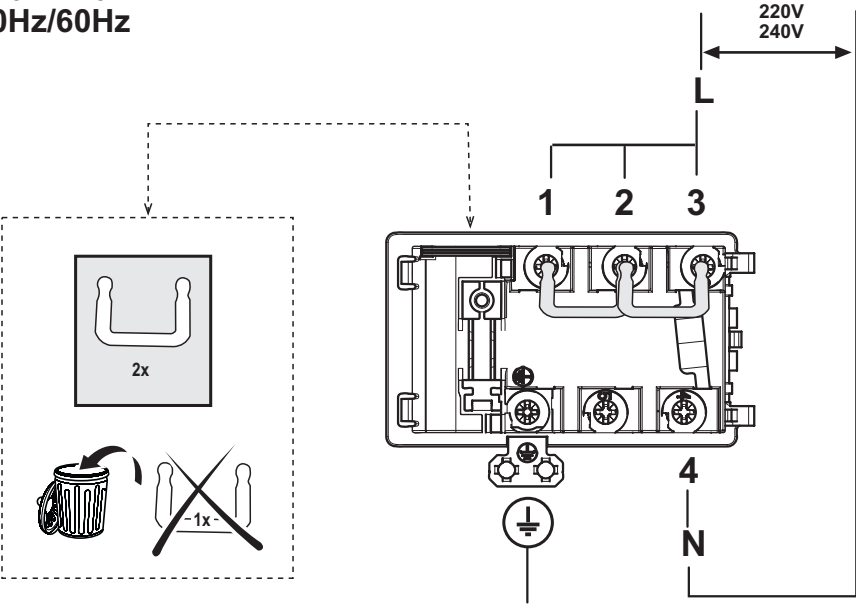


3



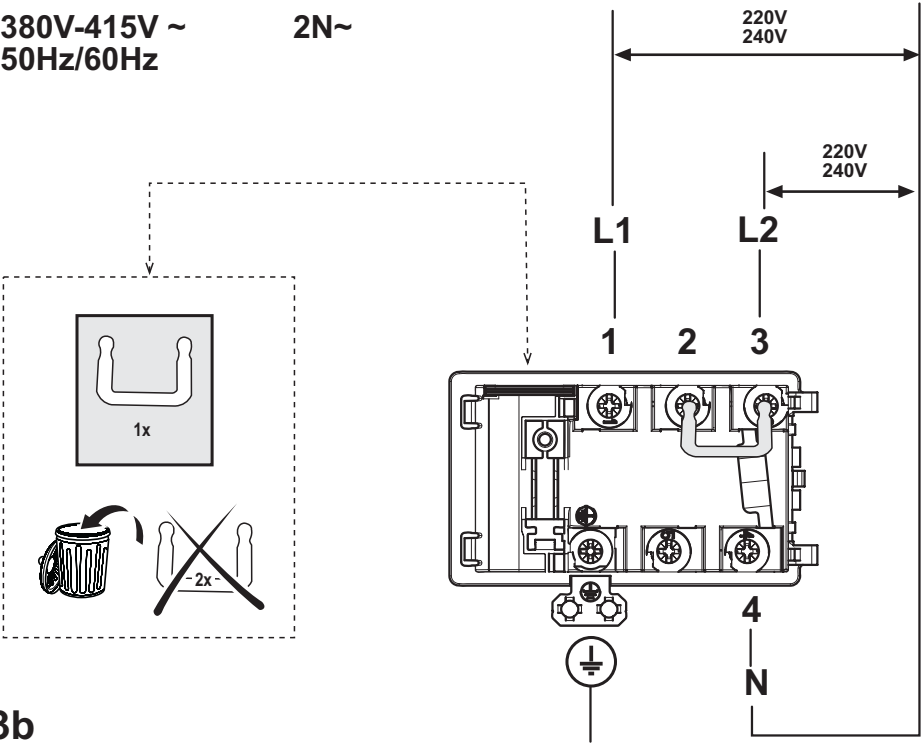
3a

220V-240V ~
50Hz/60Hz



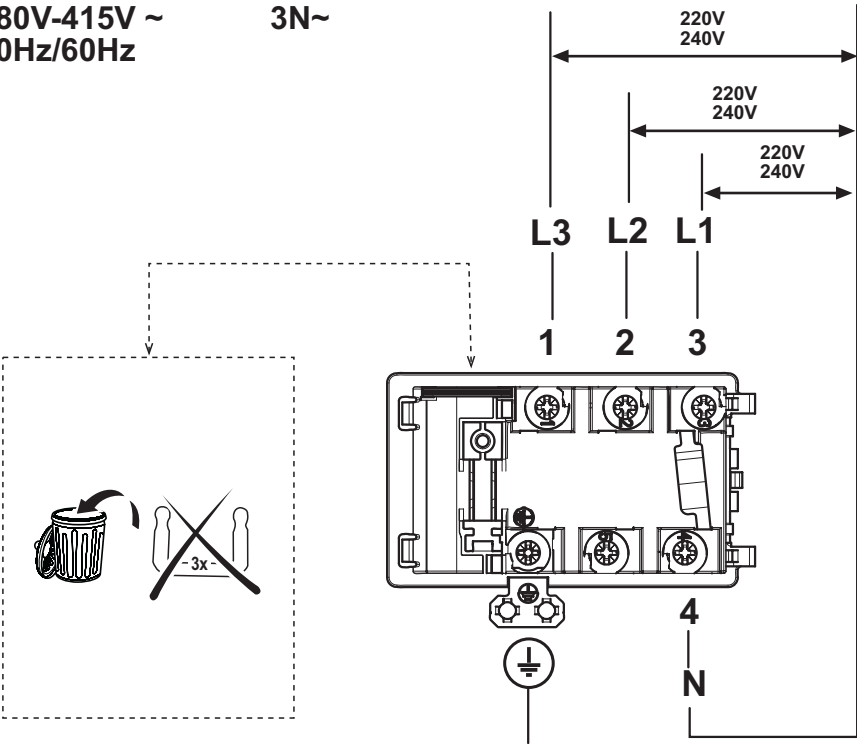
380V-415V ~
50Hz/60Hz

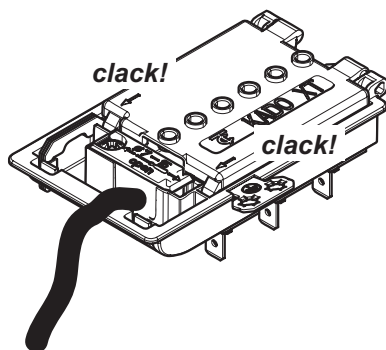
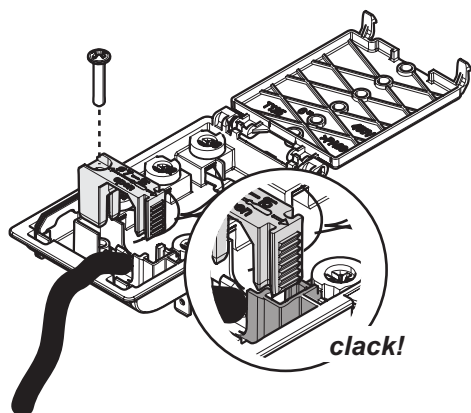
2N~



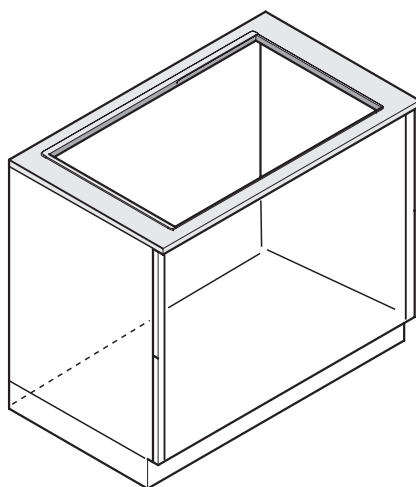
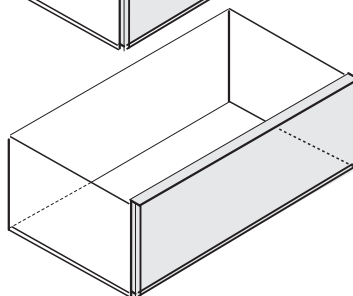
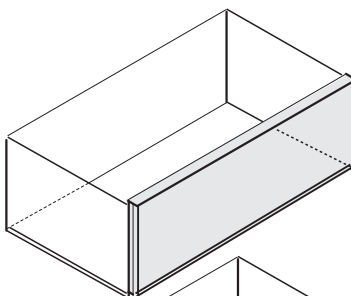
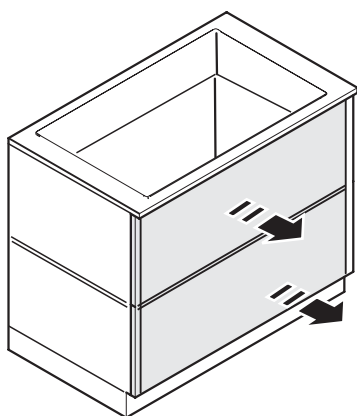
380V-415V ~
50Hz/60Hz

3N~

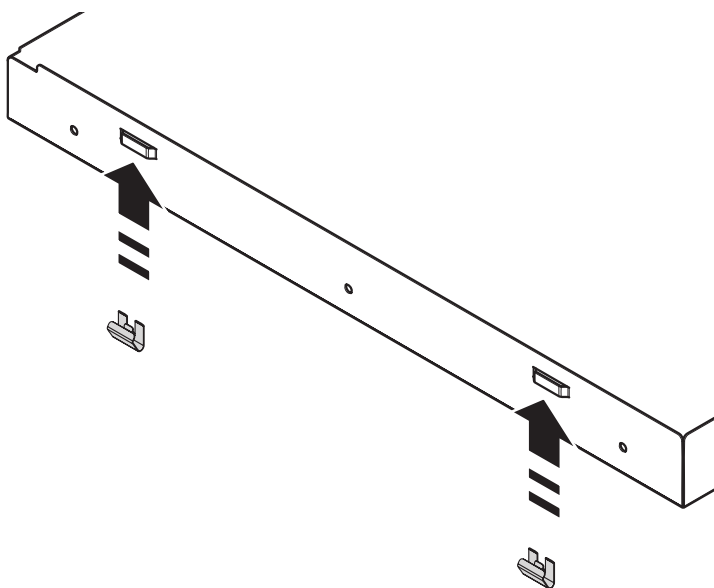
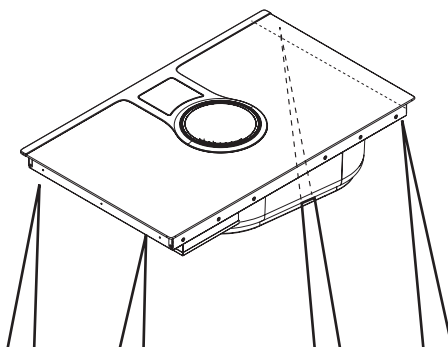




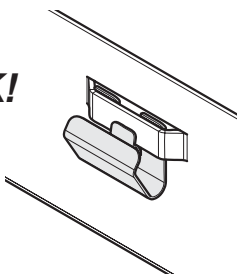
3c

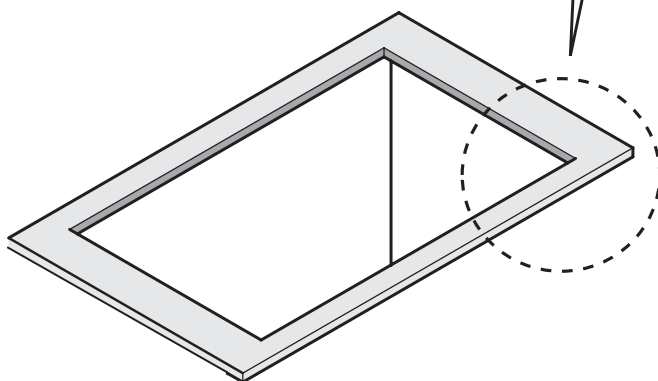
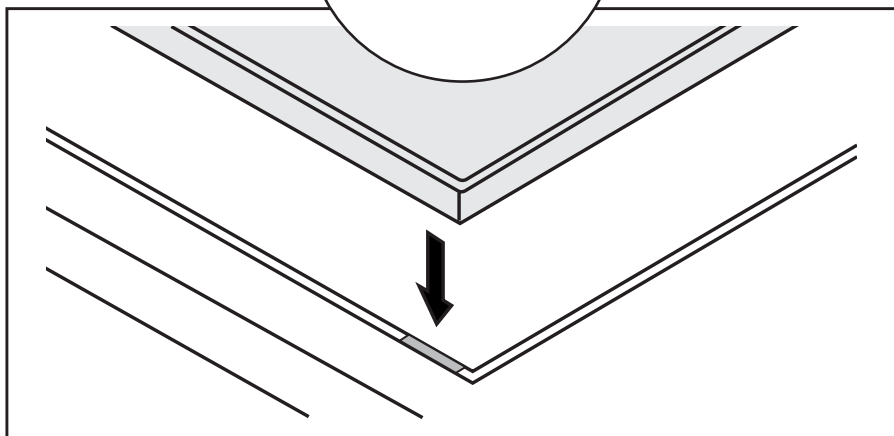
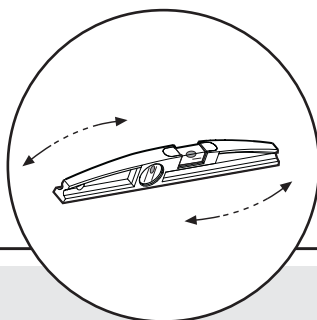
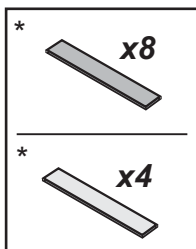


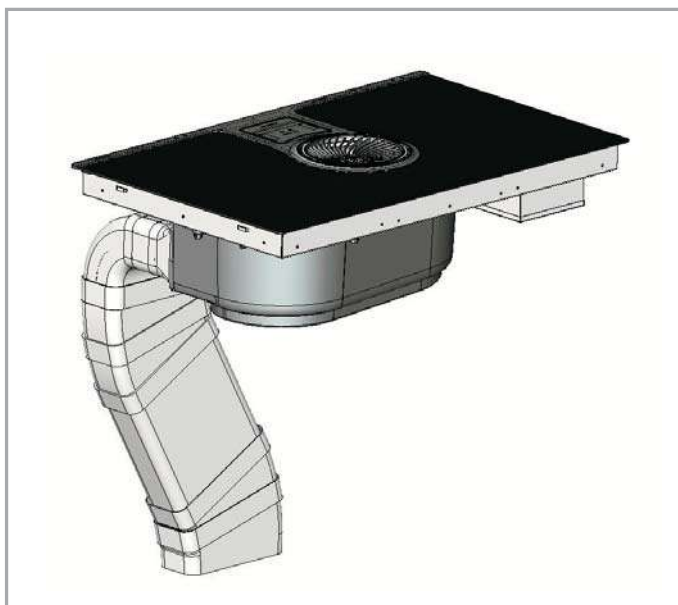
OK!



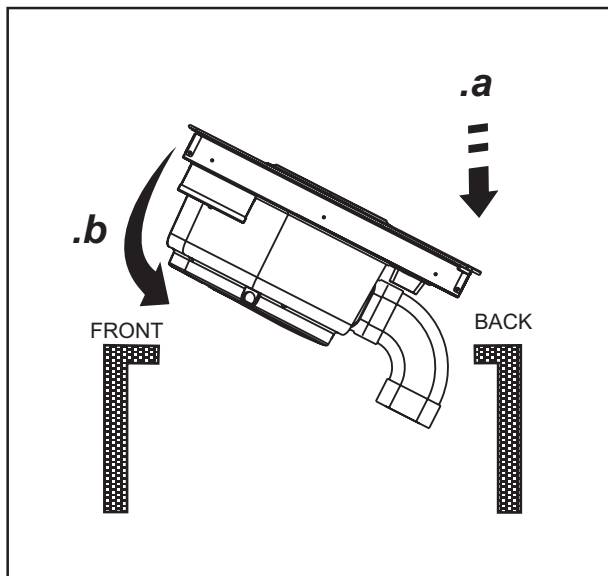
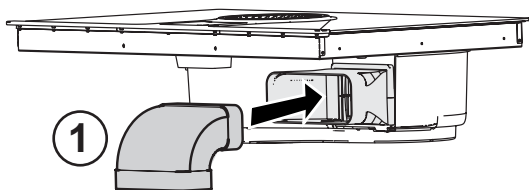
OK!



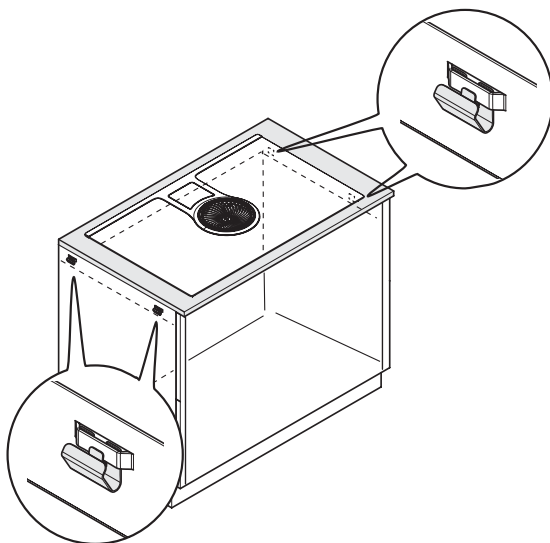




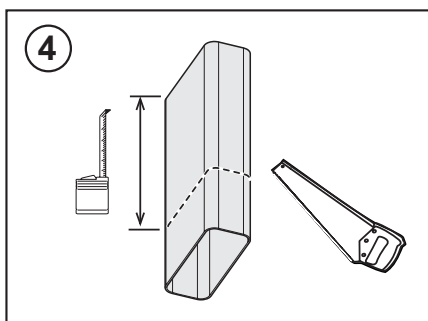
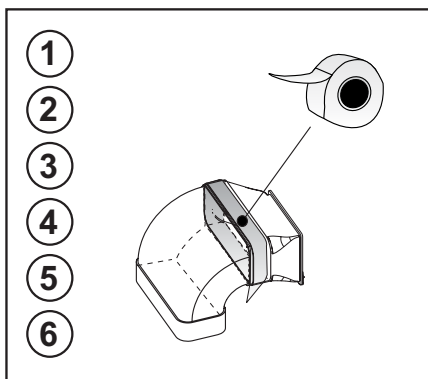
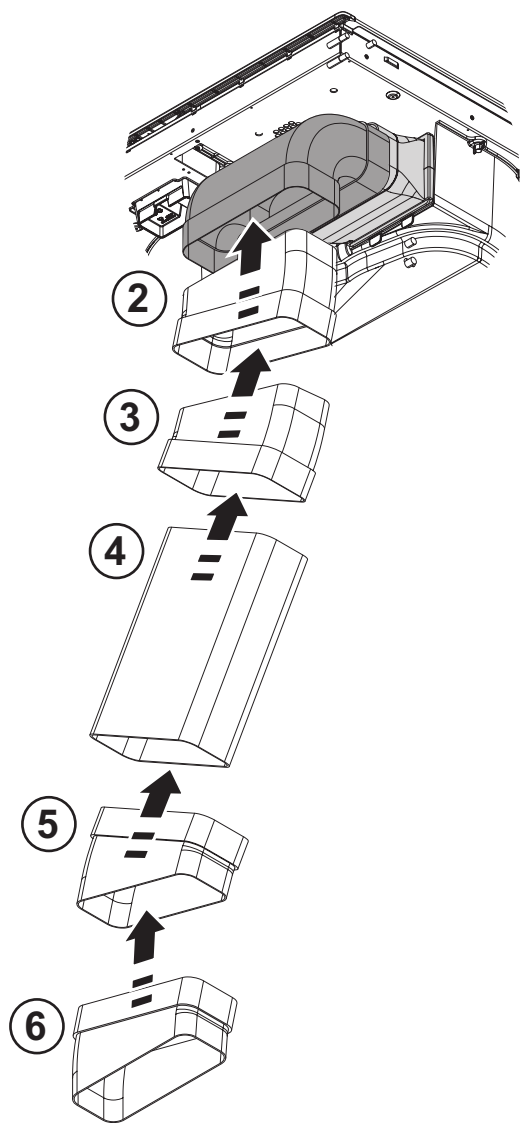
7a.1

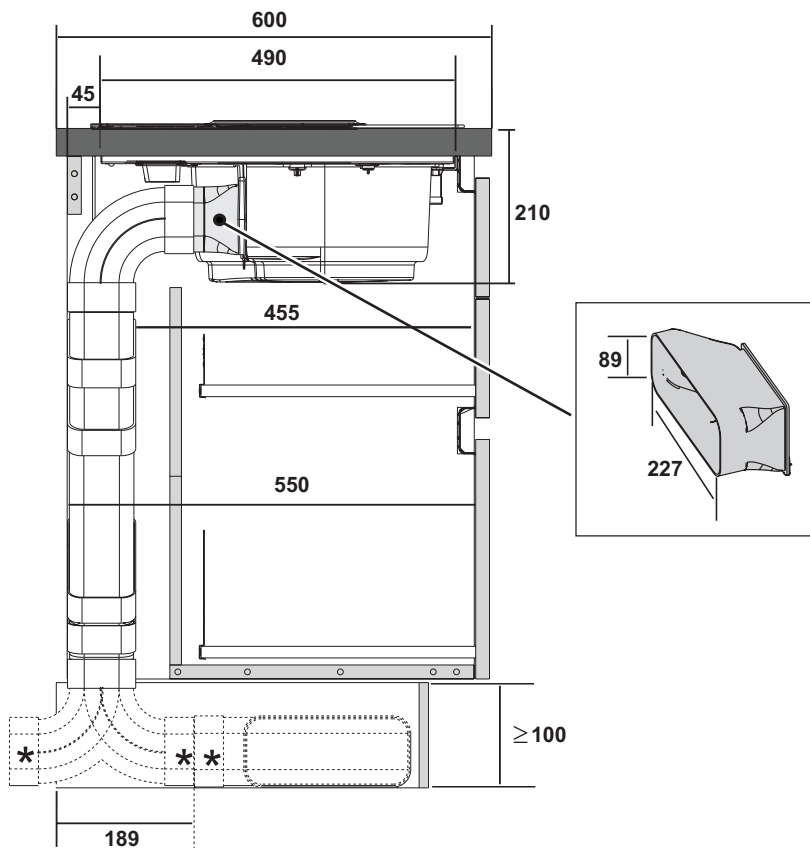


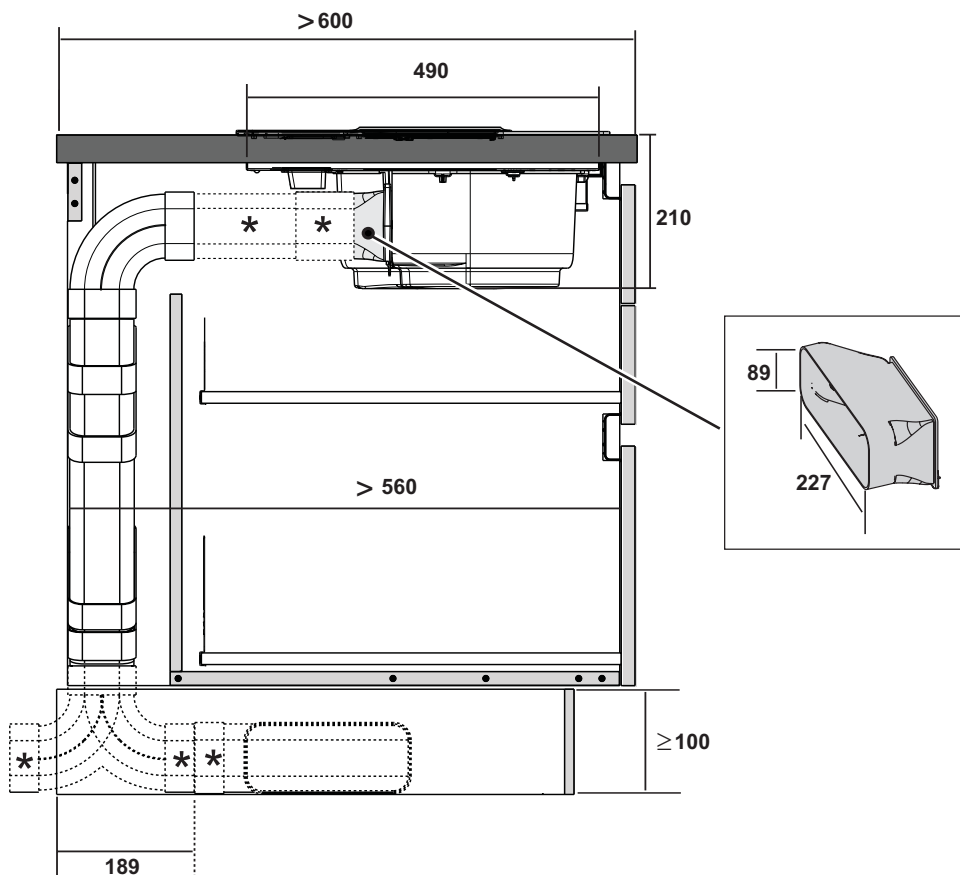
7a.2



7a.3









KIT0121007



227x94 - Ø146mm

KIT0120996



Ø150x500mm

KIT0121000



Ø150x1000mm

KIT0121003



Ø158x59mm

KIT0121006



90°

KIT0120991



222x89x1000mm

KIT0121001



227x94x80mm

KIT0121004



90° 227x288x94mm

KIT0121005



90° 227x94mm

KIT0121008



227x94 - Ø153mm

KIT0121010



190x190 - Ø147mm

KIT0121009



INT 216X82mm
EXT 290X160mm

KIT0121002



15° - 227x94mm

KIT0126810

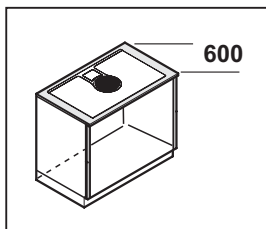


227x94mm

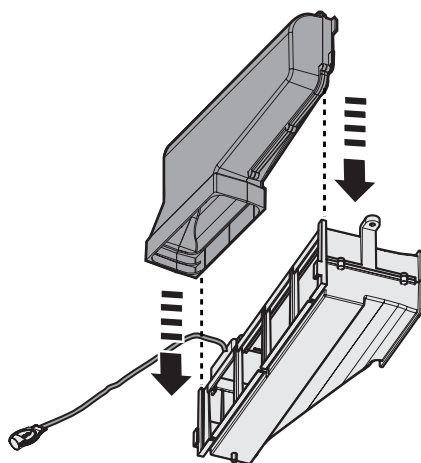


www.elica.com
www.shop.elica.com

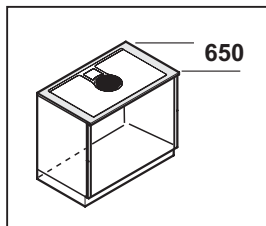
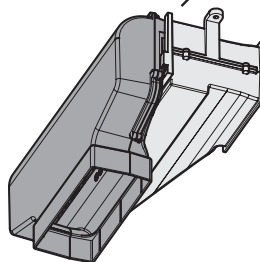
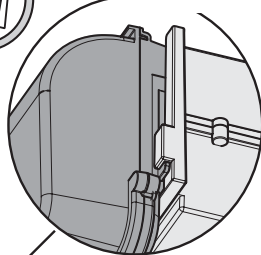




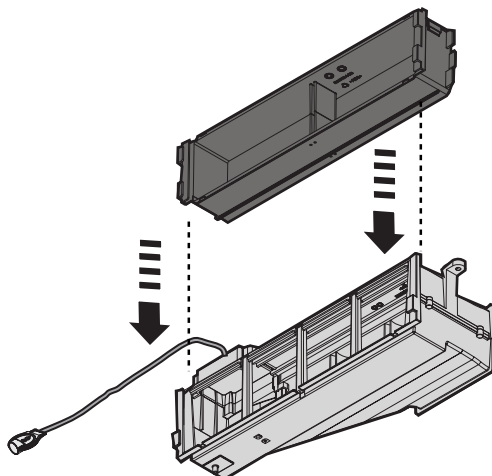
9.1

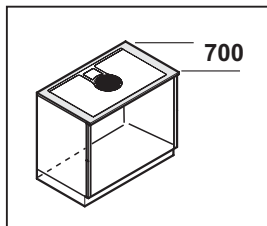


clack!

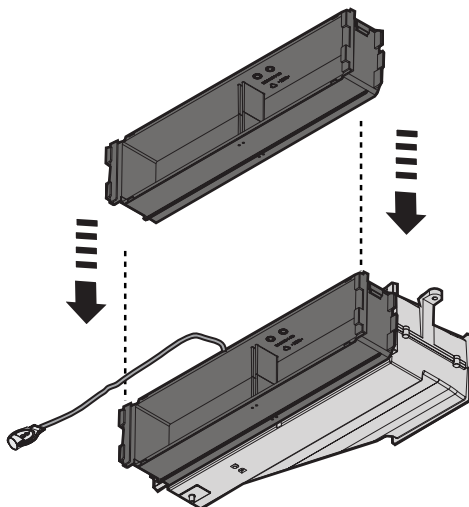


9a.1.2

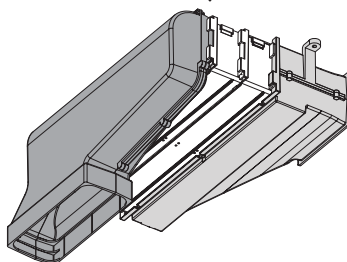
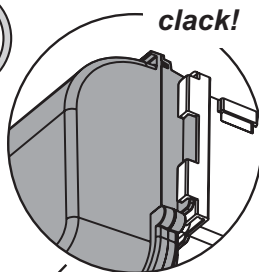
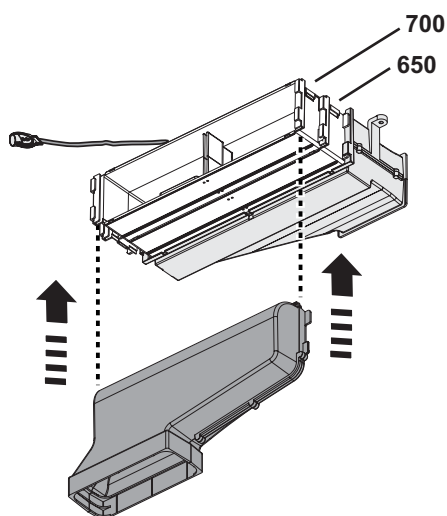




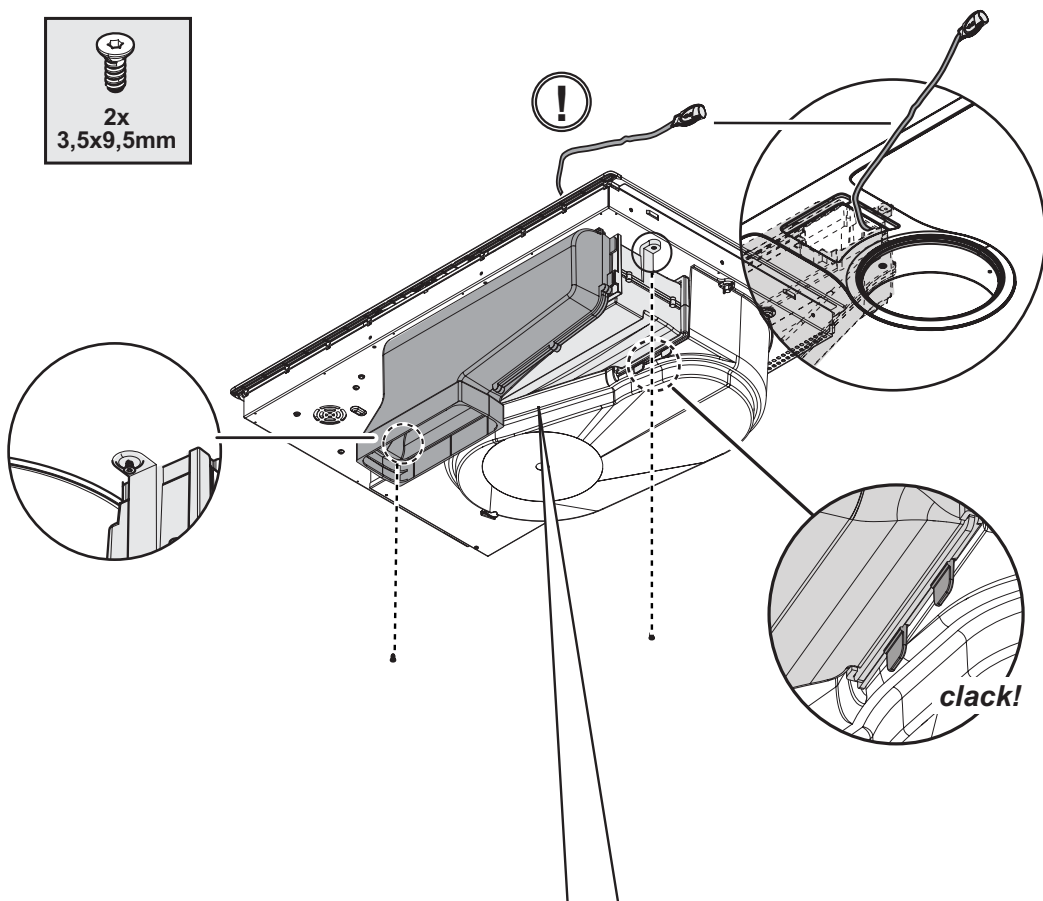
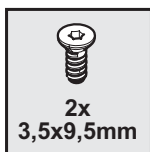
9a.1.3



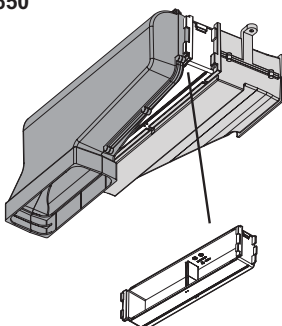
9.2



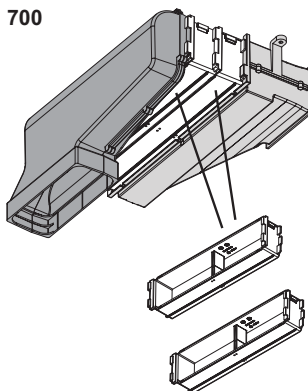
9.3

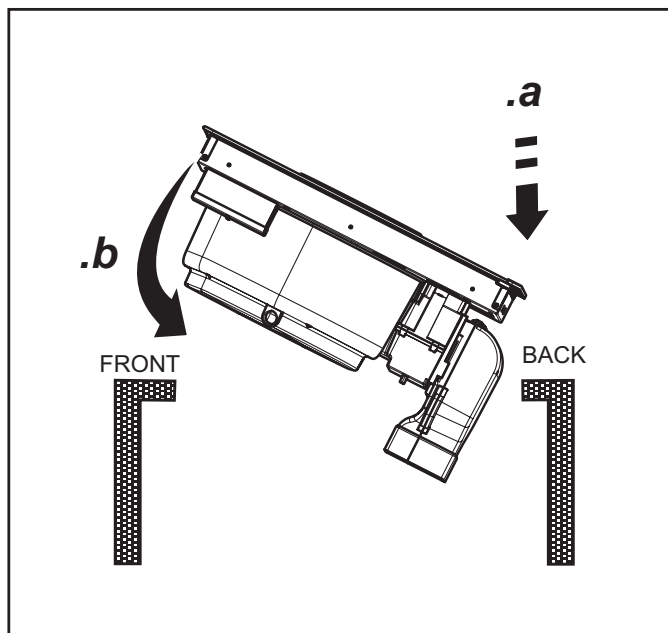


650

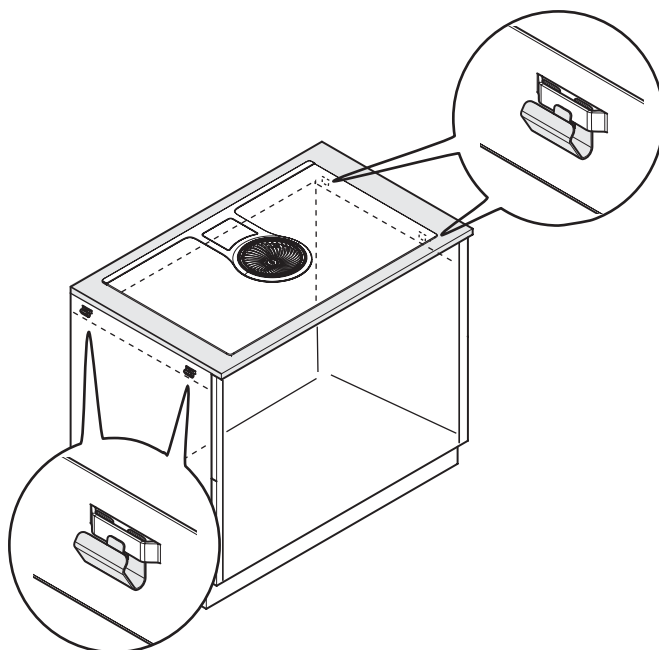


700

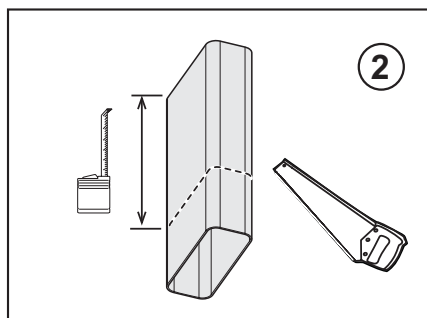
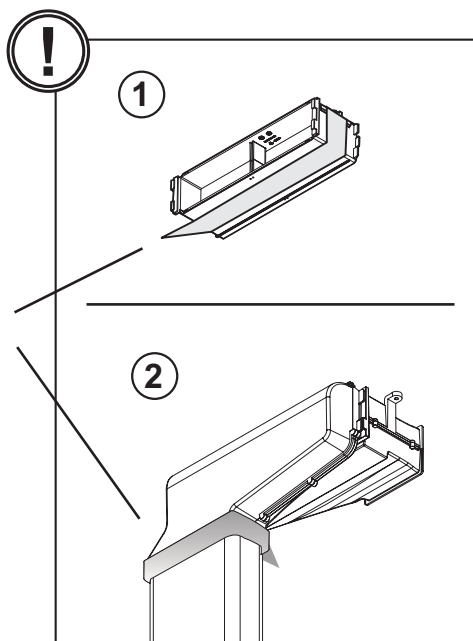
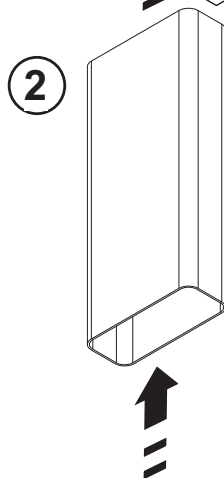
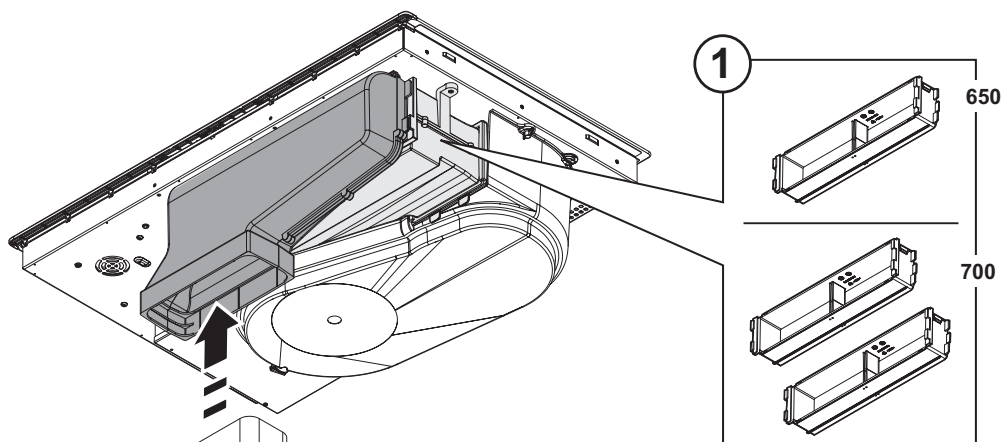


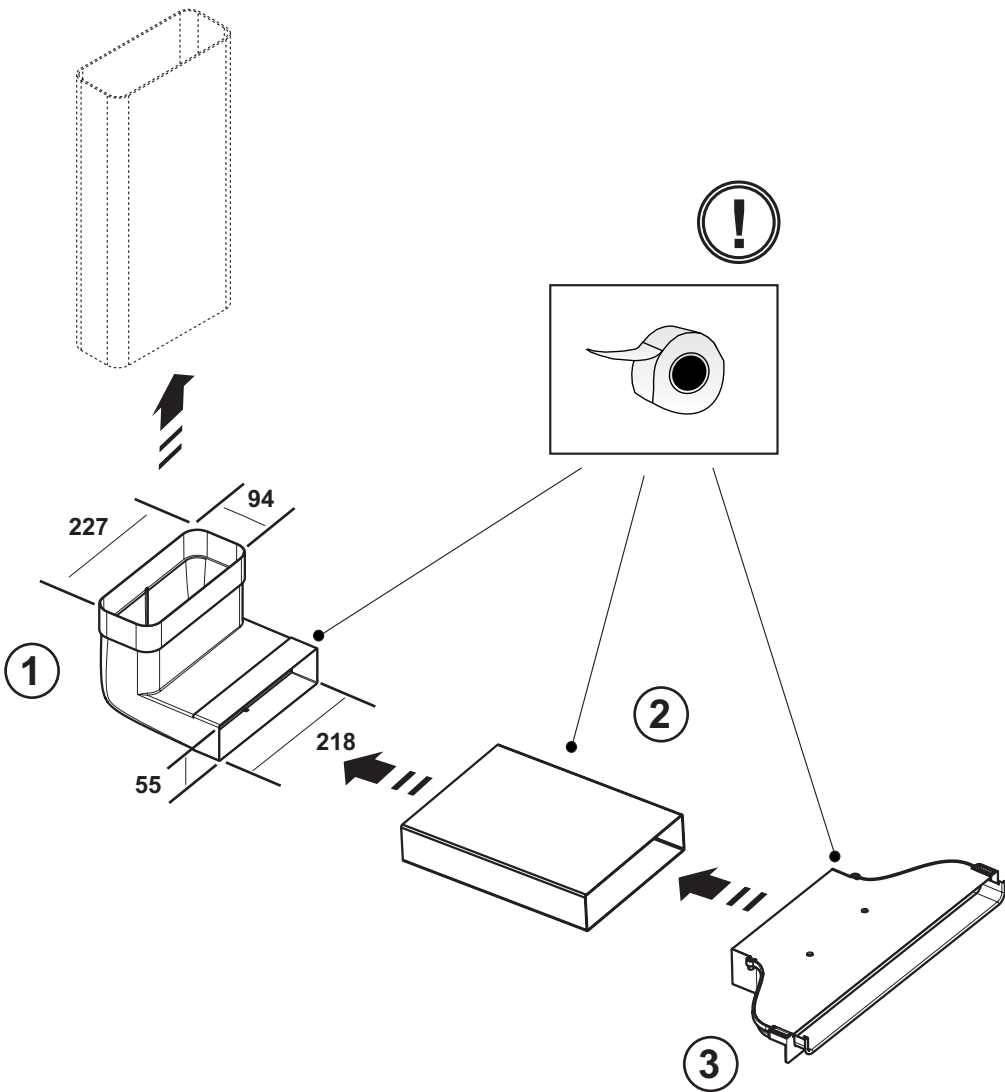
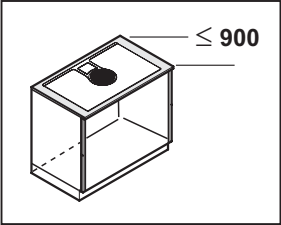


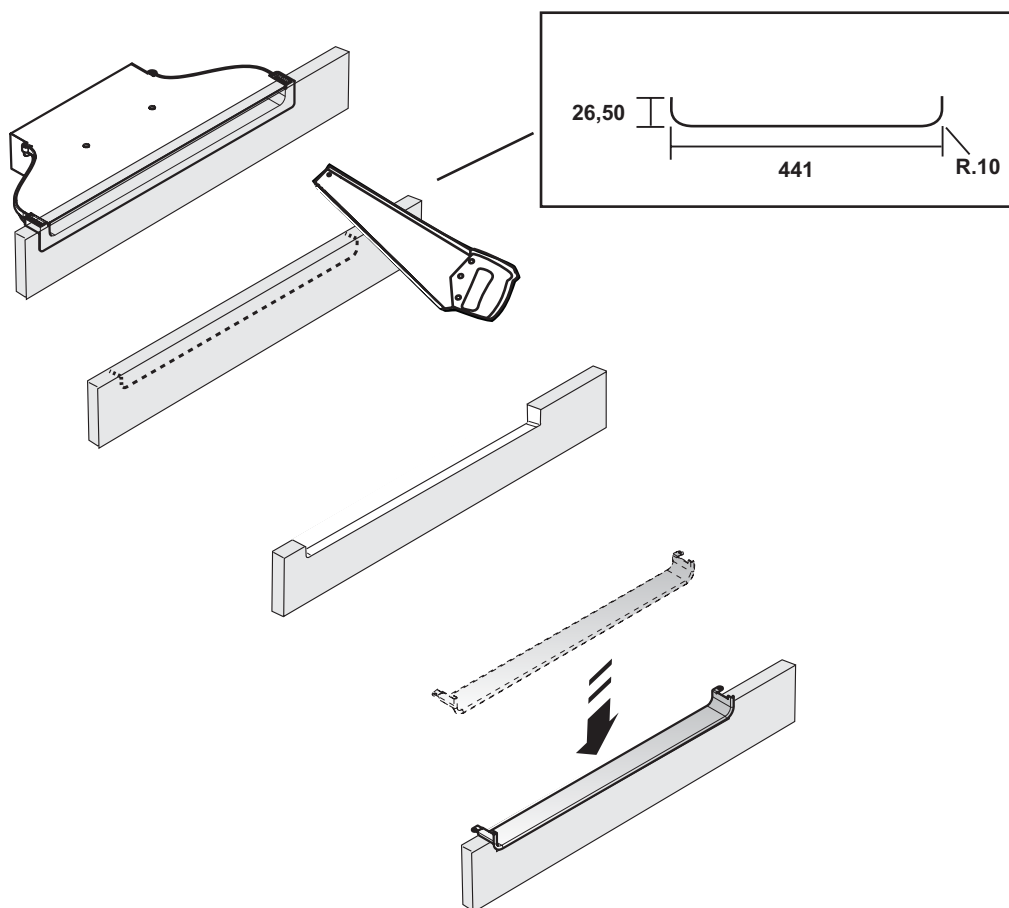
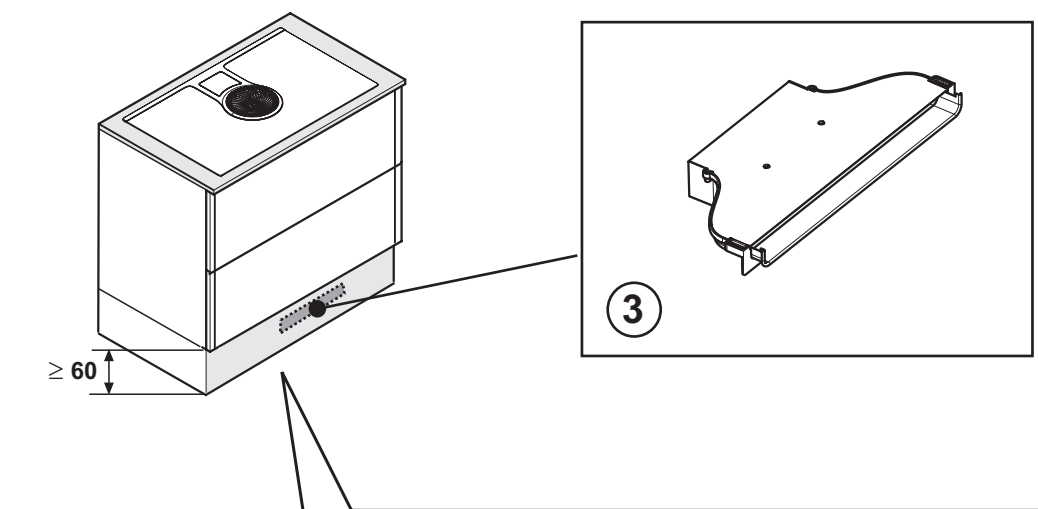
9.4

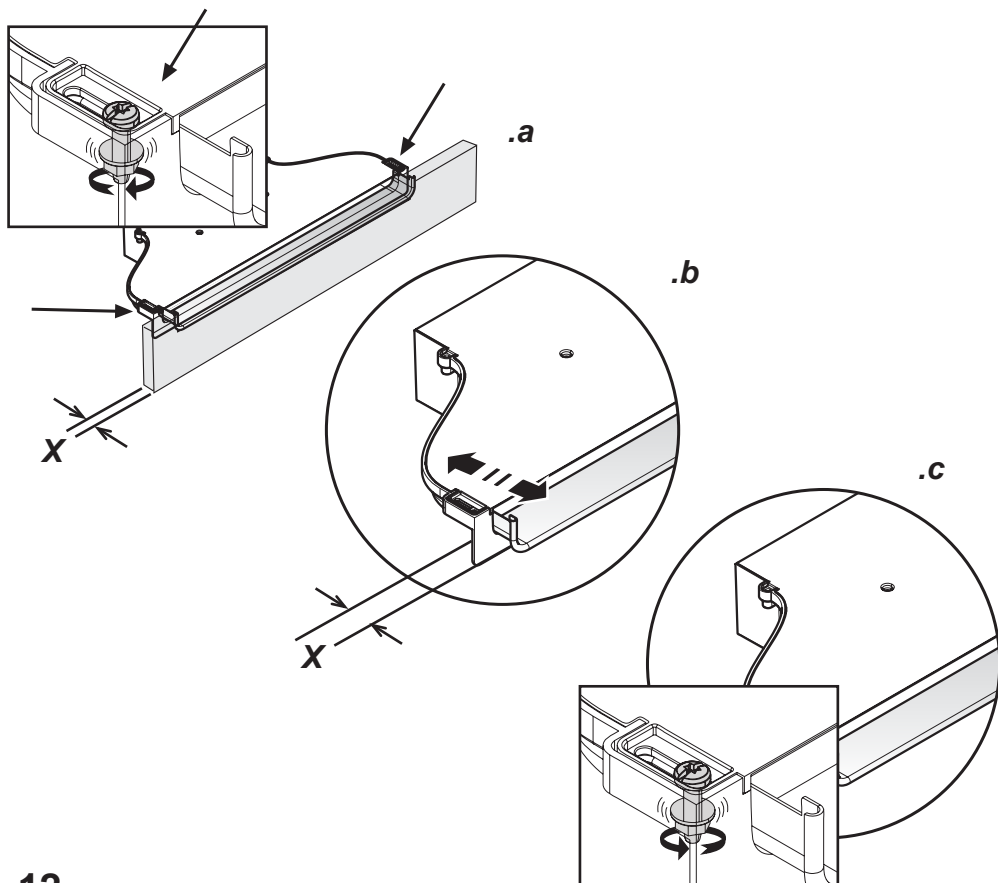


9.5

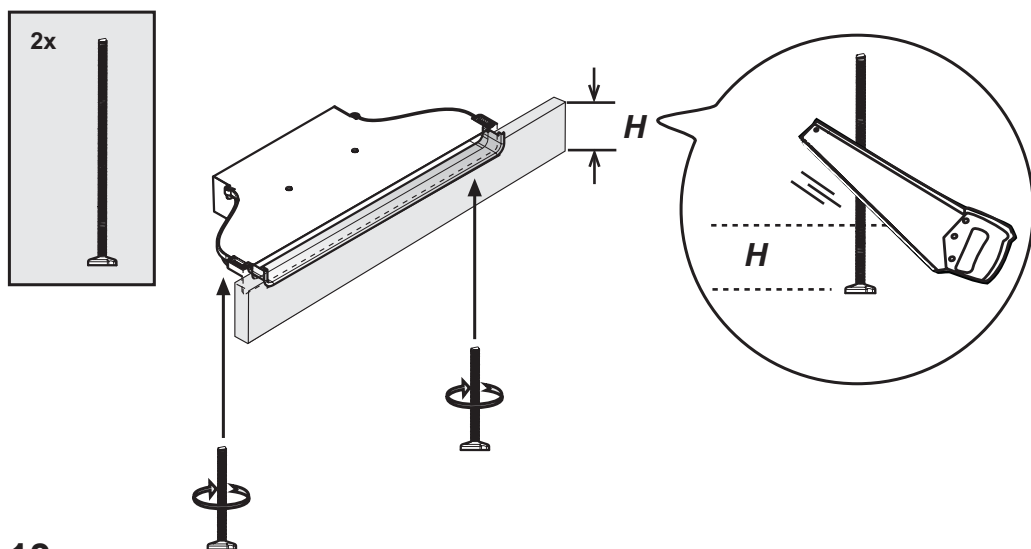




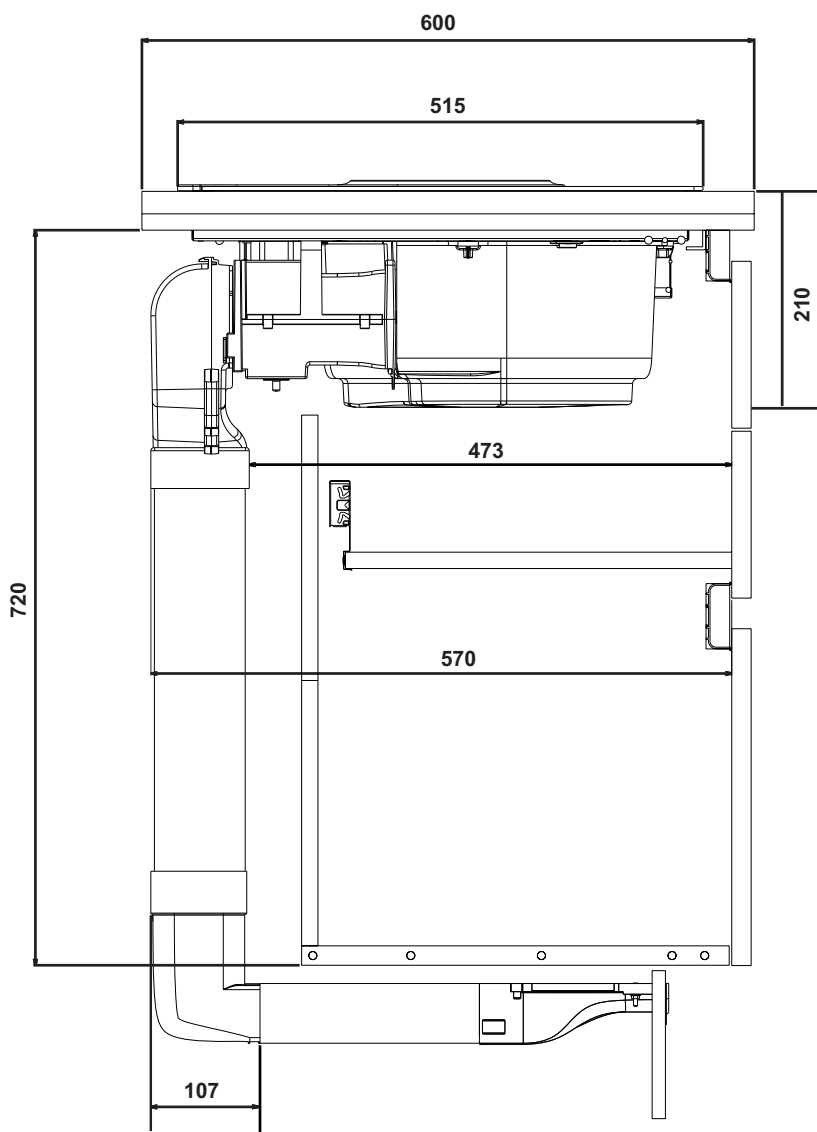


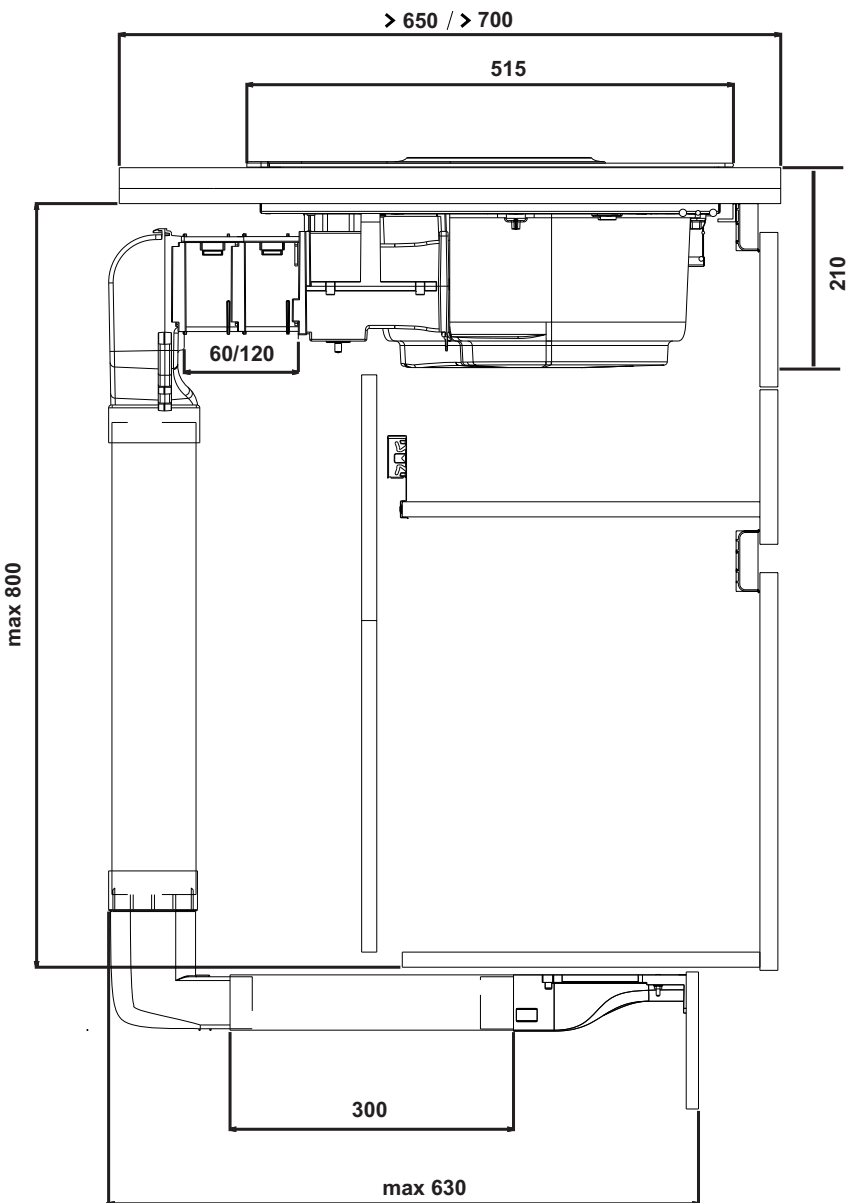


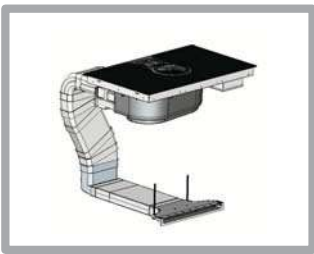
12



13







KIT0121012



218X55X500mm

KIT0121013



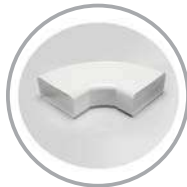
218X55X1000mm

KIT0121015



218X55X70mm

KIT0121016



90° 218X55mm

KIT0121017



218x55mm

KIT0126810



227x94mm

KIT0121002



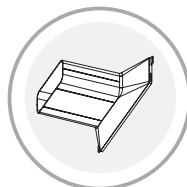
15° - 227x94mm

KIT0121005

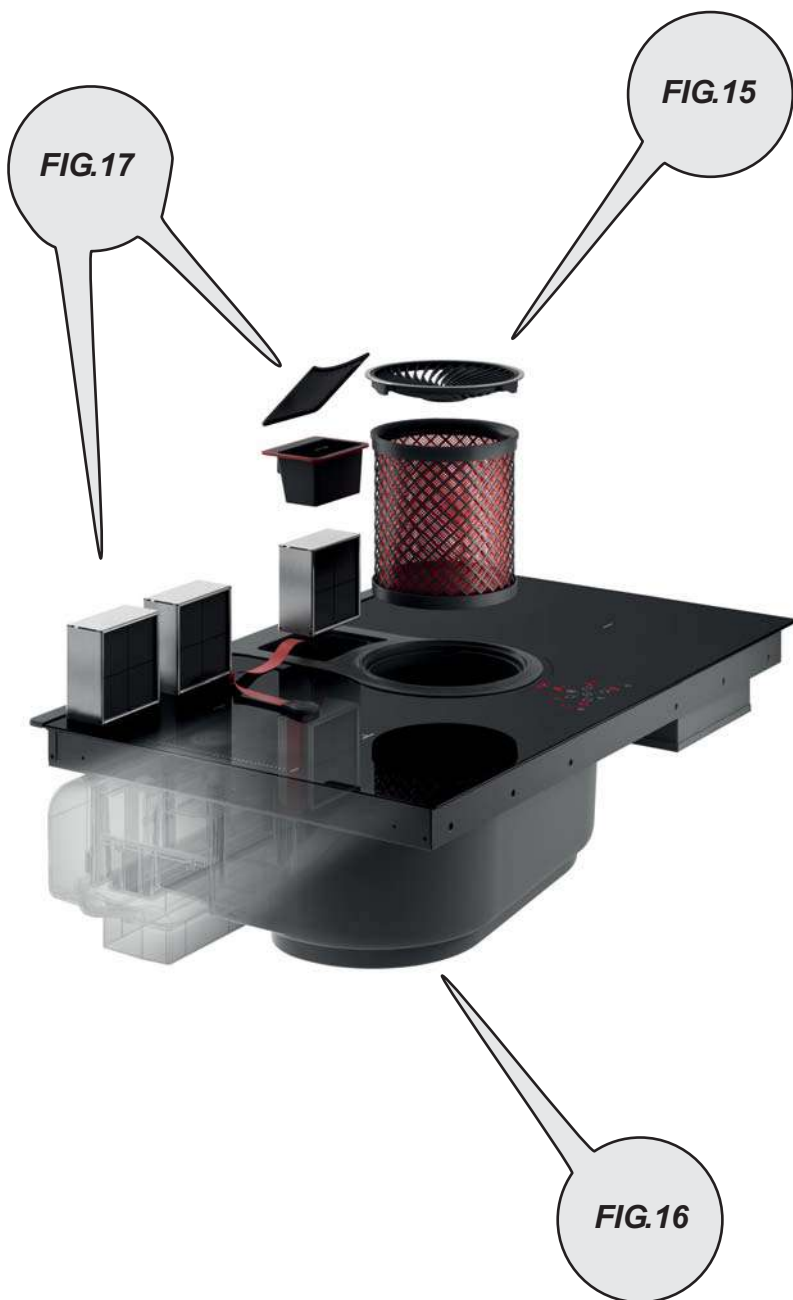


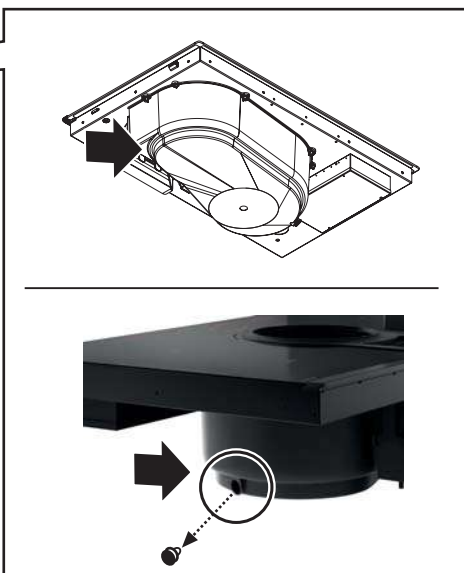
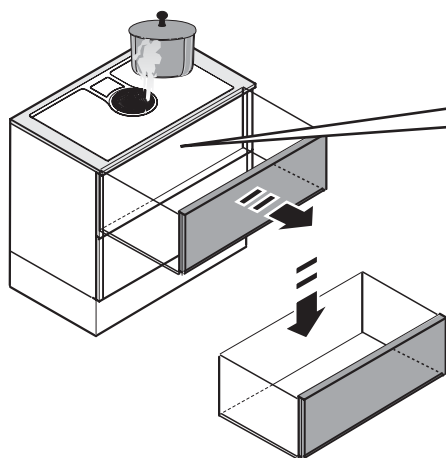
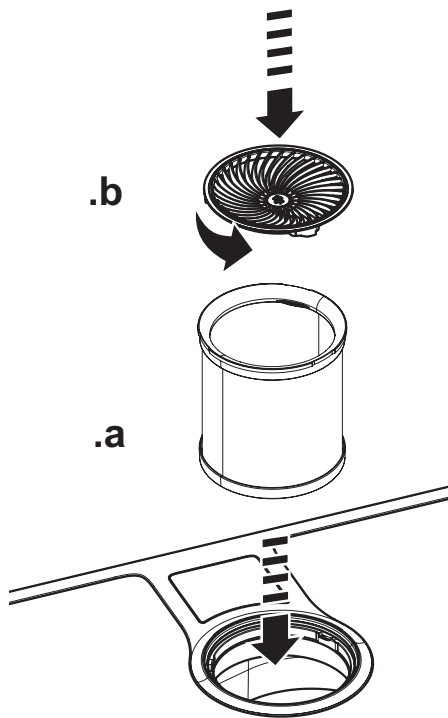
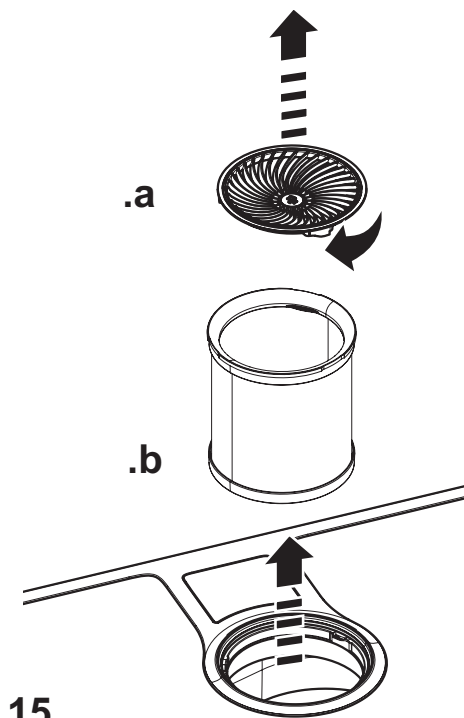
90° 227x94mm

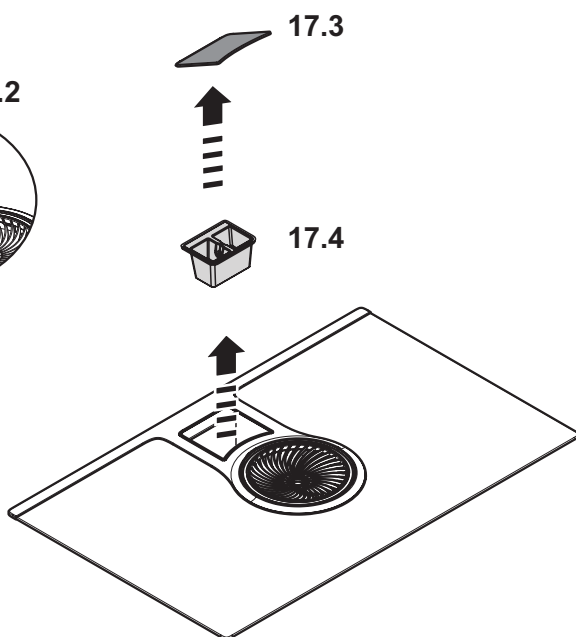
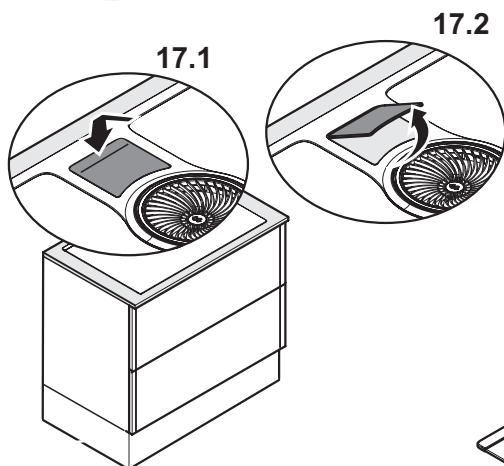
KIT0130427



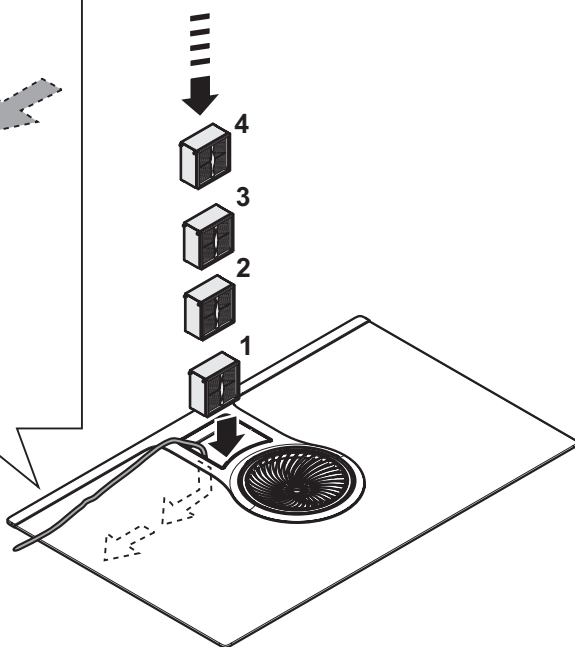
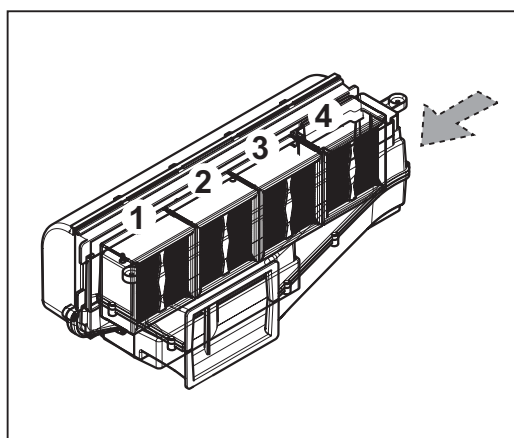
www.elica.com
www.shop.elica.com



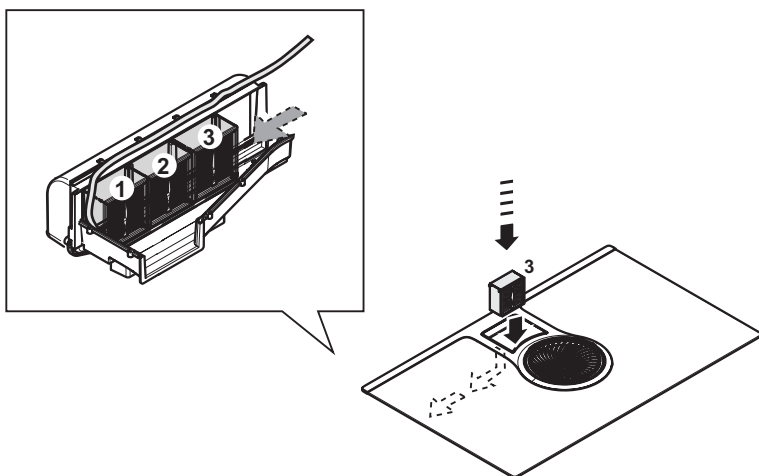
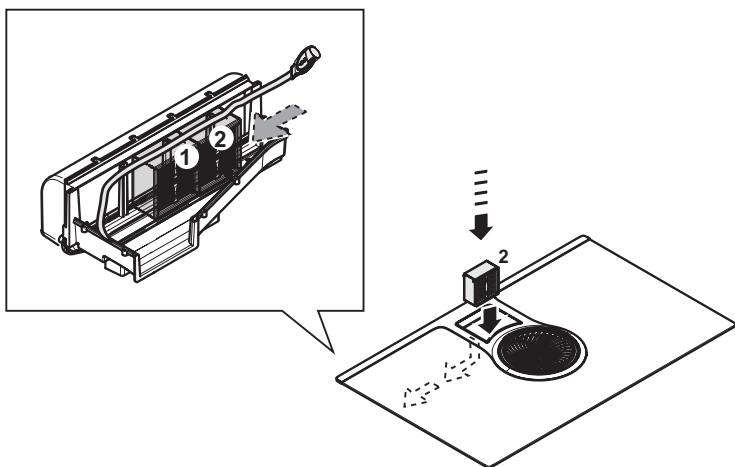
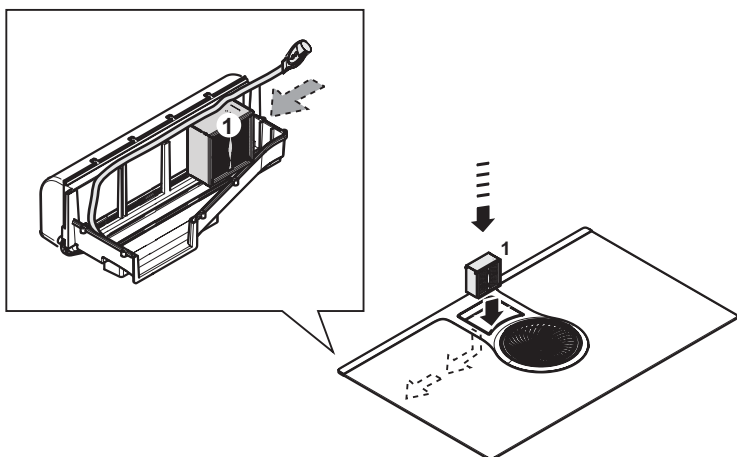


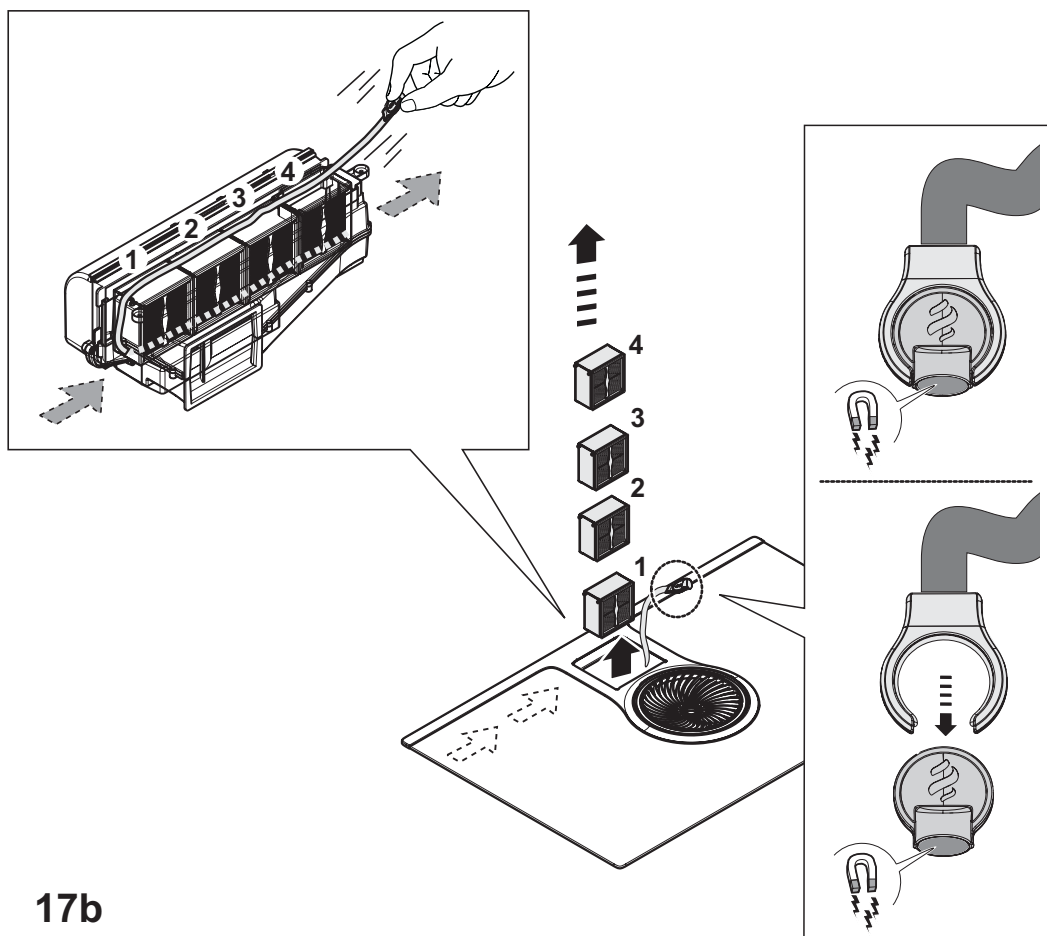
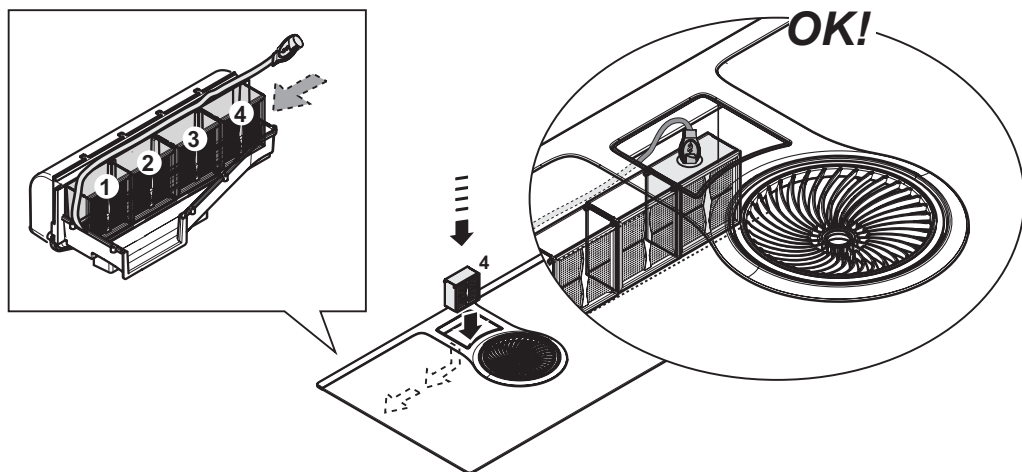


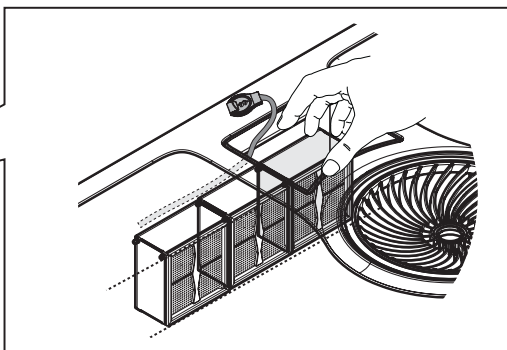
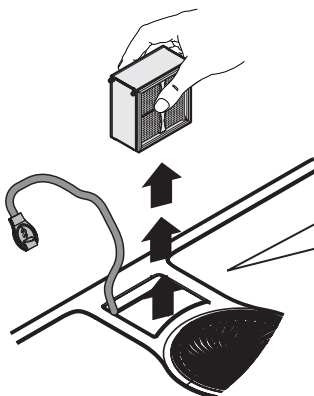
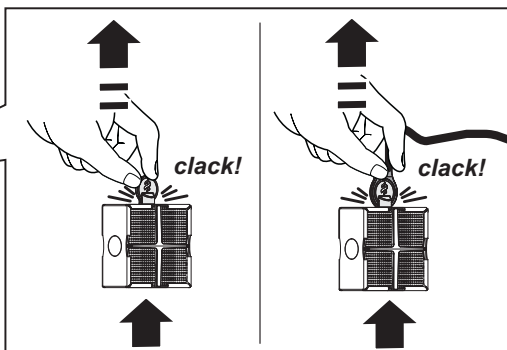
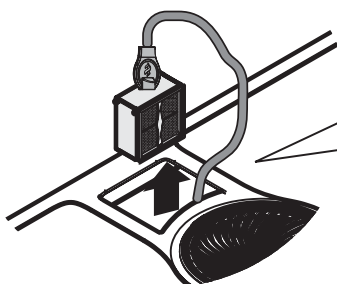
17

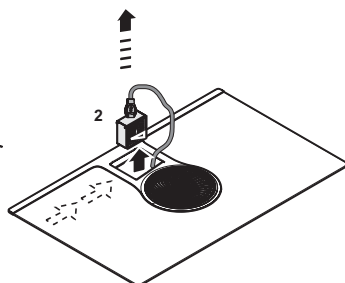
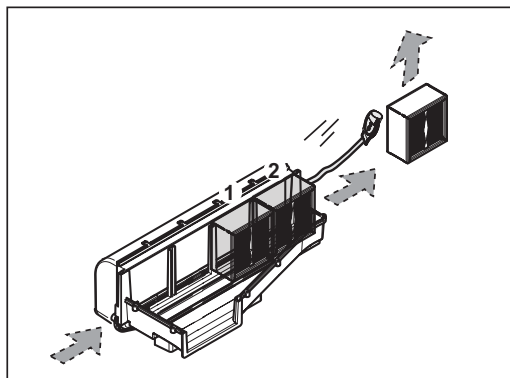
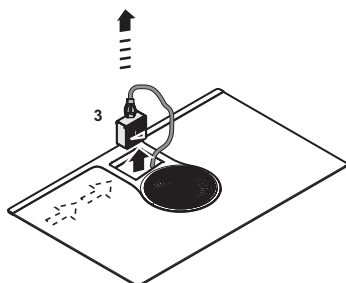
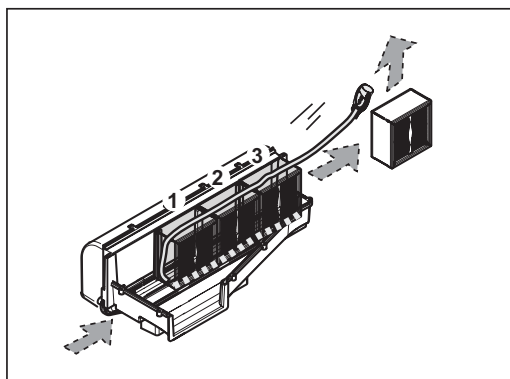
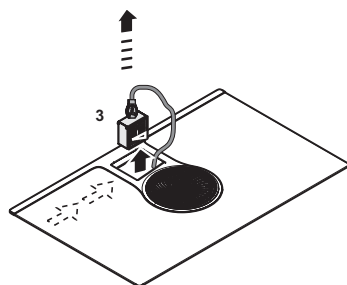
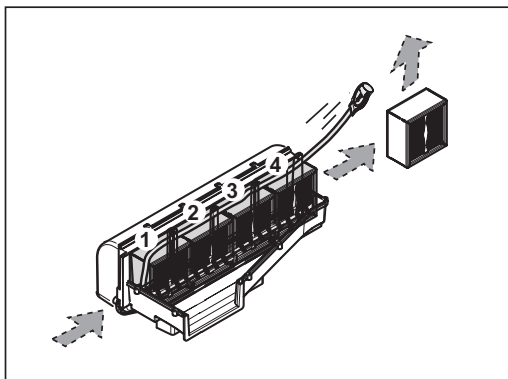


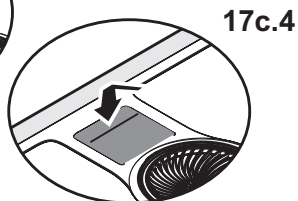
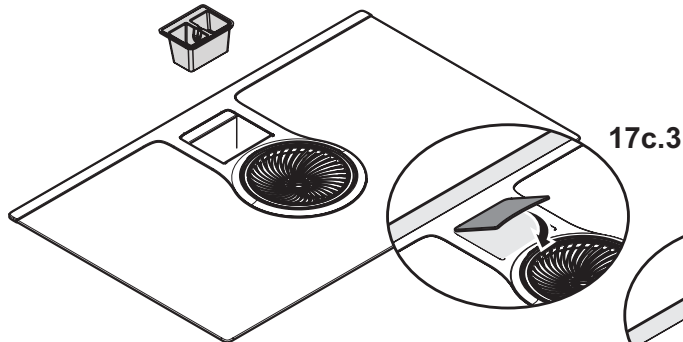
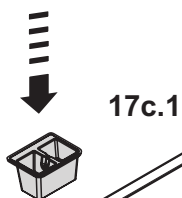
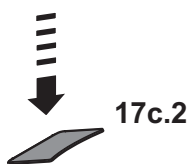
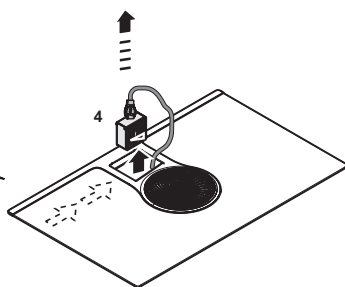
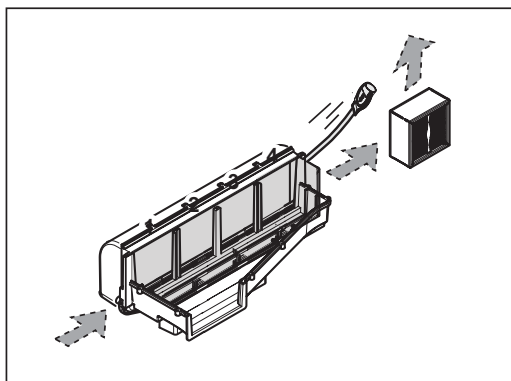
17a



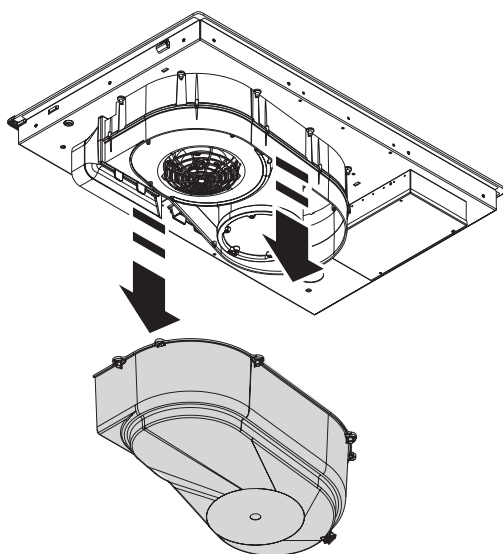
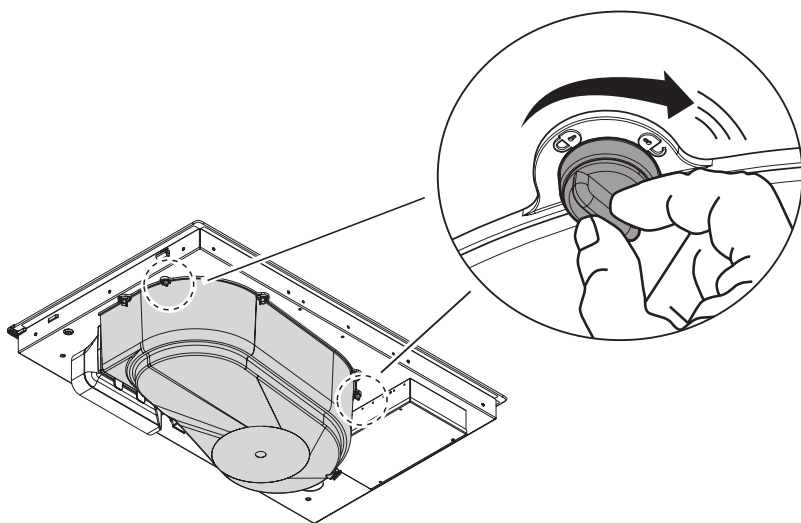


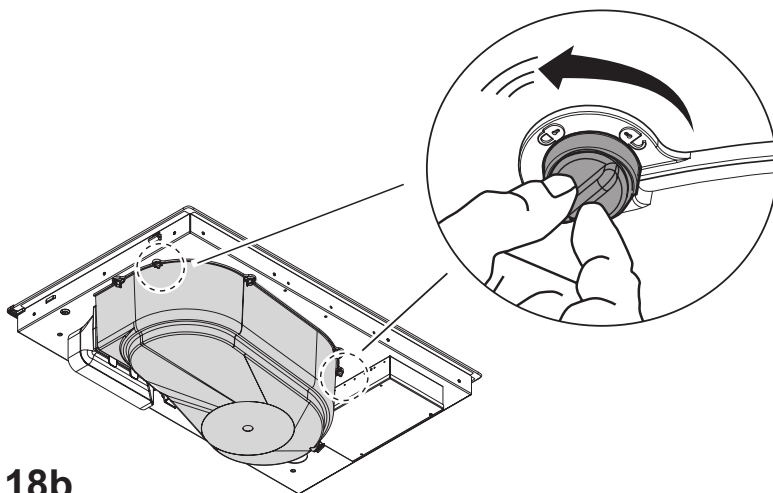
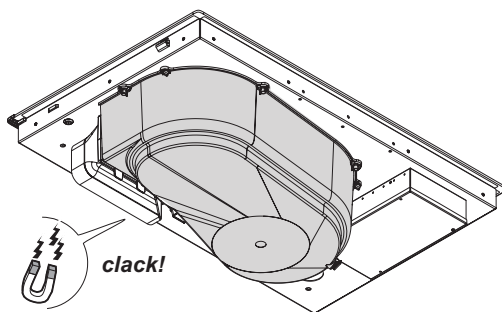
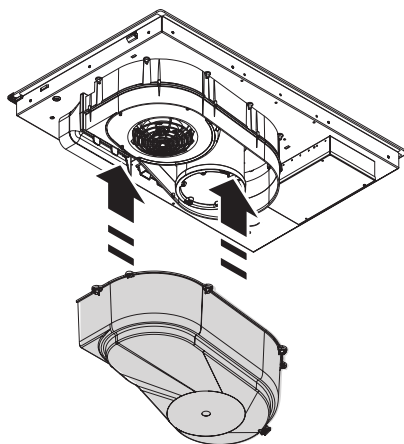


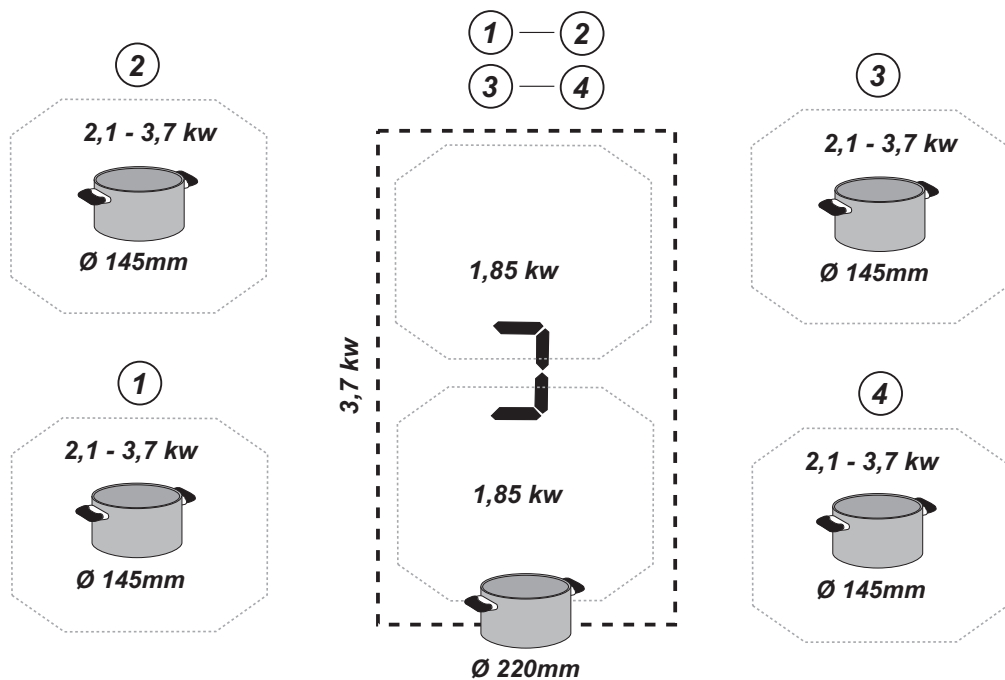
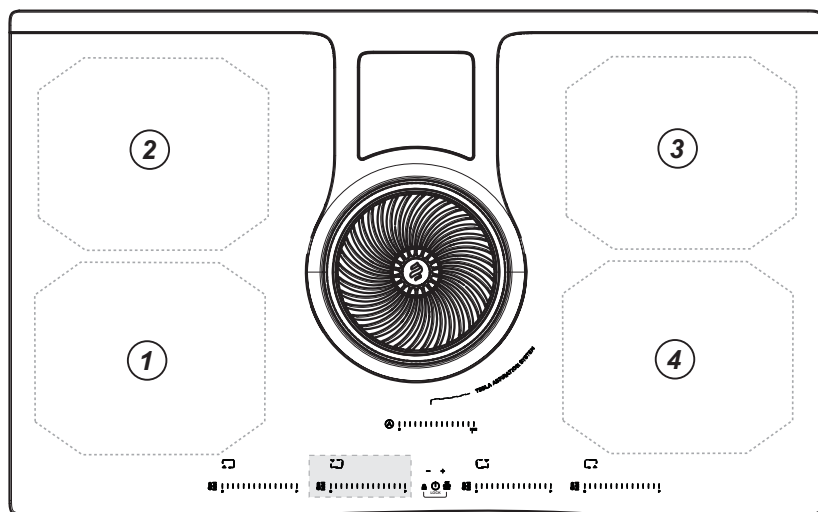




17c









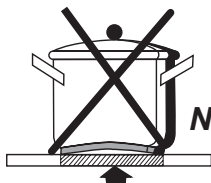
OK!



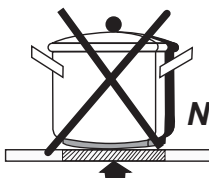
OK!



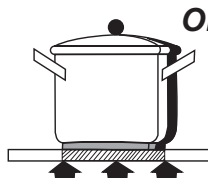
NO!



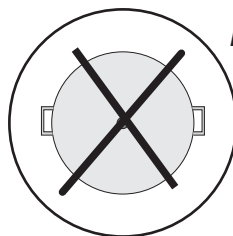
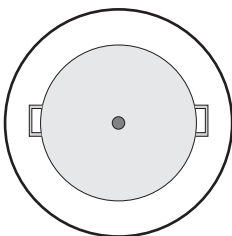
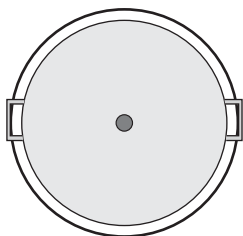
NO!



NO!



OK!



NO!

- 40 %

2. Пользование

Использование варочной поверхности

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

Преимущества:

Если сравнивать с электрическими варочными поверхностями, ваша индукционная панель:

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

2.1 Емкости для варки

Используйте только кастрюли, которые имеют



символ

Важно:

во избежание необратимого повреждения варочной поверхности не используйте:

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

2.1.1 Существующие емкости

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

2.1.2 Рекомендуемые диаметры дна кастрюль

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

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

2.2 Энергосбережение

Для достижения наилучших результатов рекомендуется:

- использовать сковороды и кастрюли с диаметром дна, равным диаметру зоны варки;
- использовать только кастрюли и сковороды с плоским дном;
- где это возможно, закрывать кастрюли крышками в процессе варки;
- готовить овощи, картофель, и т. д. в небольшом количестве воды, чтобы уменьшить время приготовления;
- использовать сковородку, что значительно уменьшает энергопотребление и время приготовления;
- ставить кастрюлю в центре зоны варки, обозначенной на поверхности.

Использование вытяжки

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



Вытяжная версия

Рис. 7

Пары выводятся наружу по каналам (приобретаются отдельно), прикрепленным к соединительному фланцу, входящему в комплект поставки.

Размер вытяжного канала должен соответствовать размеру соединительного кольца:

- при квадратном сечении выходного отверстия: 222x89 мм
- при круглом сечении выходного отверстия: Ø 150 мм (*)

Для получения дополнительной информации обращайтесь к странице иллюстрированной части данного руководства, посвященной принадлежностям вытяжной версии.

Рис. 7с

Подсоедините изделие к вытяжным трубам и отверстиям в стене, имеющим диаметр, который равен диаметру выходного отверстия (соединительного фланца).

Использование вытяжных труб и отверстий в стене с меньшим диаметром приведет к ухудшению рабочих характеристик системы вытяжки и существенному увеличению уровня шума.

Поэтому производитель снимает с себя всякую ответственность, связанную с этим фактом.

! Длина канала должна быть не менее необходимой.

! Используйте канал с минимально возможным количеством изгибов (максимальный угол изгиба: 90°).

! Не допускайте существенного изменения сечения канала.



Фильтрующая версия

Рис. 8

Всасываемый воздух фильтруется с помощью специальных жиро- и запахоулавливающих фильтров, а затем возвращается в помещение.

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

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

Для получения дополнительной информации обращайтесь к странице иллюстрированной части данного руководства, посвященной принадлежностям фильтрующей версии.

Рис. 13b

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

3. Установка

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

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

Минимальное расстояние между варочной поверхностью и стеной должно составлять не менее 5 см фронтально, и не менее 10 см сбоку.



3.1 Электрическое соединение

Рис. 3

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

3.2 Установка

Перед началом установки:

- После распаковки прибора убедитесь, что он не поврежден в процессе транспортировки, а в случае обнаружения проблем, обратитесь к дистрибьютору или в отдел обслуживания клиентов, прежде чем приступить к установке.
- Убедитесь, что приобретенный прибор соответствует размерам выбранной зоны установки.
- Убедитесь, что внутри упаковки нет (с целью транспортировки) комплектующих материалов (например, пакетиков с винтами, гарантии и т.д.); при наличии их следует извлечь и сохранить.
- Кроме того, следует убедиться, что вблизи места установки имеется электрическая розетка.

Подготовка мебели для встраивания:

- изделие не должно устанавливаться над устройствами охлаждения, посудомоечными машинами, плитами, печами, стиральными и сушильными машинами.
- выполните все работы по резке мебели перед установкой варочной поверхности и аккуратно удалите опилки.

ВАЖНО: используйте однокомпонентный клей-герметик (S), который устойчив к температурам до 250 °C. Перед установкой склеиваемые поверхности следует тщательно очистить, удалив любые вещества, которые могут помешать склеиванию (напр., средства для разъединения, консервации, жиры, масла, пыль, остатки старого клея и др.). Клей следует нанести равномерно по всему периметру рамки. После склеивания дайте клею просохнуть в течение 24 часов.

Рис. 1b

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

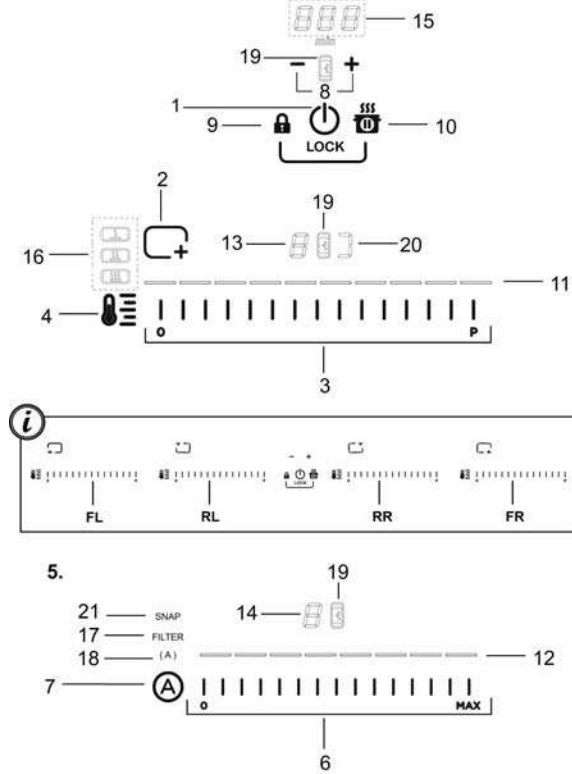
Примечание: для правильной установки изделия рекомендуется обернуть трубопроводы клеевой лентой, которая имеет следующие характеристики:

- эластичная пленка из мягкого ПВХ, с клеящим слоем на основе акрилата;
- соответствие стандарту DIN EN 60454;
- плохая горючесть;
- отличная устойчивость к старению;
- устойчивость к перепадам температуры;
- устойчивость к низким температурам.

4. Функционирование

Панель управления

Примечание: для выбора функции достаточно слегка коснуться (нажать) соответствующей пиктограммы.



Кнопки

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

Дисплей/световые индикаторы

11. Отображение уровня мощности
12. Отображение скорости (мощности) всасывания
13. Дисплей варочной зоны
14. Дисплей вытяжки
15. Дисплей таймера
16. Отображение функции Temperature Manager (управление температурой)
17. Индикатор необходимости обслуживания фильтров
18. Индикатор функции автоматической вытяжки
19. Индикатор включения таймера
20. Индикатор включения функции Bridge (мост)
21. Индикатор работы с устройством SNAP

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Важная информация перед началом использования:
Все функции этой варочной поверхности спроектированы с соблюдением строгих норм безопасности.
Поэтому:

- **Некоторые функции не активируются, или отключаются автоматически, при отсутствии кастрюль на поверхности или при их неправильном размещении.**
- В некоторых случаях активированные функции автоматически отключаются через несколько секунд, если для выбранной функции необходима дополнительная настройка (напр.: **"Включить варочную поверхность"** без функций **"Выбрать варочную зону"** и **"Рабочая температура"**, или **"Функция Lock"**, или **"Таймер"**).

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

Дисплеи варочной зоны

На дисплеях, соответствующих варочным зонам, отображаются следующие данные:

Варочная зона включена	O
Уровень мощности	1...9-P
Индикатор остаточного тепла	H
Pot Detector (датчик наличия кастрюли)	U
Функция Temperature Manager (управление температурой) включена	U
Функция Child Lock (защита от детей) включена	L
Функция Пауза	
Функция Automatic Heat UP (автоматический нагрев)	A

Характеристики варочной поверхности

● **Safe Activation (безопасное включение)**

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

● **Pot Detector (датчик наличия кастрюли)**

Устройство автоматически определяет наличие кастрюль в варочных зонах.

● **Safety Shut Down (безопасное отключение)**

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

● **Индикатор остаточного тепла**

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

Работа

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

● **Включение**

 **ВКЛ/ВЫКЛ варочной поверхности/вытяжки**
Загорится световой индикатор, указывая на то, что варочная поверхность/вытяжка готова к использованию. Нажмите пиктограмму еще раз, чтобы выключить устройство.
Примечание: Данная функция является приоритетной над всеми остальными.

● **Выбор варочных зон**

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

● **9 Power Level (9 уровней мощности)**

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

● **Power Booster (усилитель мощности)**

Устройство имеет дополнительный уровень мощности (выше уровня **9**), который активируется на 10 минут, после чего температура снижается до предварительно установленного уровня.

Скоснитесь и проведите пальцами вдоль **Панели выбора (3)** (выше уровня **9**) и активируйте функцию Power Booster. Режим Power Booster отображается на дисплее выбранной зоны с помощью пиктограммы **P**.

● Bridge Zones (мостовые зоны)

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

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

Для активации функции Bridge:

- выберите одновременно две варочные зоны, которые планируется использовать

- загорится индикатор Bridge (20) варочной зоны

“Вспомогательная” “

- с помощью Панели выбора (3) варочной зоны

“Основная” можно установить уровень (мощность) нагрева

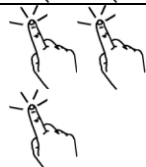
- для отключения функции Bridge достаточно повторить процедуру включения

● Temperature Manager (управление температурой)

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

Выберите требуемую варочную зону.

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

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

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

● Key Lock (блокировка кнопок)

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

Включение:

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

Повторите операцию для отключения функции.

● Child Lock (защита от детей)

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

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

Включение:

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

Повторите операцию для отключения функции.

● Timer (таймер)

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

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

Включение/регулировка функции Timer для варочной поверхности

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

При необходимости повторите операцию для других варочных зон.

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

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

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

Для выключения таймера:

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

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

● **Egg Timer (таймер для варки яиц)**

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

Функция Egg Timer включается нажатием кнопки  (8).

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

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

● **Пауза**

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

Включение:

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

Для отключения функции:

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

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

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

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

● **Recall**

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

Включение:

- включите варочную поверхность 
в течение 6 секунд после выключения

- нажмите  " " в течение следующих 6 секунд

● **Automatic Heat UP (автоматический нагрев)**

Функция Automatic Heat UP позволяет быстрее достичь установленной мощности. Используя данную функцию, можно обеспечить более быстрое приготовление, однако без риска пригорания пищи, поскольку температура не будет превышать установленное значение. Данная функция доступна для уровней мощности 1-8.

Включение:

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЫТЯЖКИ

● Включение

Коснитесь (нажмите) пиктограммы  **ВКЛ/ВЫКЛ варочной поверхности/вытяжки**.
Загорится световой индикатор, указывая на то, что варочная поверхность/вытяжка готова к использованию. Нажмите пиктограмму еще раз, чтобы выключить устройство.

Примечание: Данная функция является приоритетной над всеми остальными.

● Включение вытяжки:

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

● Регулировка скорости (мощности) всасывания:

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

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

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

● Timer (таймер)

Включение/регулировка функции Timer для вытяжки

- Выберите вытяжку (скорость $\neq 0$).
- Нажмите   **(8)** для доступа к функции Timer (при любой скорости)
- Установите время, отсчитываемое функцией Timer:

нажмите переключатель , для увеличения времени автоматического выключения
нажмите переключатель , для уменьшения времени автоматического отключения

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

Примечание: рядом с дисплеем вытяжки, при

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

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

Для выключения таймера:

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

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

● Индикатор засорения фильтров (Жирулавливающий фильтр)

Вытяжка подает сигнал, если необходимо выполнить техобслуживание фильтров:

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

● Сброс засорения фильтров (Жирулавливающий фильтр)

После выполнения техобслуживания фильтров длительно

нажмите кнопку  **(7)**; индикатор **"FILTER" (17)** погаснет, а индикатор отсчета возобновит работу.

● Работа в автоматическом режиме

Вытяжка включится с наиболее подходящей скоростью, приспособив силу всасывания к максимальному уровню мощности, используемому в варочных зонах.
После отключения варочной поверхности вытяжка адаптирует свою скорость всасывания, постепенно понижая ее, для удаления пара и остаточных запахов.

Для активации данной функции:

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

● Работа вытяжки в автоматическом режиме с устройством SNAP®

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

Примечание: SNAP® - это вспомогательный узел всасывания, способный работать совместно с вытяжкой.
Для активации данной функции загорятся, указывая на то, что вытяжка работает в данном режиме. функции:

Кратковременно нажмите  **(7)**, индикатор **"(A)" (18)** индикатор **"SNAP" (21)**

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

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

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

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

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

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

4.1 Таблица мощности

Уровень мощности		Типология варки	Использование уровень (указания сочетают в себе опыт и привычки приготовления)
Макс мощность	Boost	Быстро разогревать	Идеально для поднимания в короткое время температуру еды до быстрого кипения, в случае воды или быстрого разогрева жидкостей варки
	8-9	Жарить - кипятить	Идеально для поджаривания к золотистому цвету, начинать варку, жарить замороженные продукты, быстро кипятить
Высокая мощность	7-8	Поджаривать к золотистому цвету – поджаривать - кипеть - гриль	Идеально для поджаривания, чтобы поддерживать кипение, варить, гриль (на короткое время, 5-10 минут)
	6-7	Поджаривать к золотистому цвету - варить – тушить – поджаривать - гриль	Идеально для поджаривания, чтобы поддерживать легкое кипение, варить и гриль (на среднее время, 10-20 минут), подогревать аксессуары
Средняя мощность	4-5	Варить – кипятить на медленном огне – сгущать - перемешивать	Идеально для тушения, поддерживать легкое кипение, варить (на длительное время). Перемешивать макароны
	3-4	Варить – кипятить на медленном огне – сгущать - перемешивать	Идеально для длительных готовок (рис, соусы, жаркое, рыба) с присутствием в составе жидкостей (вода, вино, бульон, молоко), перемешивать макароны
	2-3	Варить – кипятить на медленном огне – сгущать - перемешивать	Идеально для длительных готовок (объем меньше литра: рис, соусы, жаркое, рыба) с присутствием в составе жидкостей (вода, вино, бульон, молоко)
Низкая мощность	1-2	Расплавлять – размораживать – поддерживать на тепле - перемешивать	Идеально для смягчения масла, растопить деликатно шоколад, разморозить продукты маленьких размеров
	1	Расплавлять – размораживать – поддерживать на тепле - перемешивать	Ideale per il mantenimento in caldo di piccole porzioni di cibo appena cucinate o tenere in temperatura piatti di portata e mantecare risotti
ВЫКЛ	Мощность ноль	Опорная поверхность	Piano cottura in posizione di stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con H-L-O)

4.2 Tabele de gătit

Категория продуктов	Блюда или типология варки	Уровень мощности и тенденция готовки			
		Первая фаза	Мощности	Вторая фаза	Мощности
Тесто, рис	Свежее тесто	Нагревание воды	Booster-9	Готовка теста и поддержание кипения	7-8
	Свежее тесто	Нагревание воды	Booster-9	Готовка теста и поддержание кипения	7-8
	Вареный рис	Нагревание воды	Booster-9	Готовка теста и поддержание кипения	5-6
	Ризотто	Поджаривание и тостирование	7-8	Готовка	4-5
Овощи, бобовые	Варенные	Нагревание воды	Booster-9	Кипятить	6-7
	Жаренные	Нагревание подсолнечного масла	9	Жарение	8-9
	Перемешанные	Нагревание аксессуара	7-8	Варка	6-7
	Тушенные	Нагревание аксессуара	7-8	Варка	3-4
	Поджаренные	Нагревание аксессуара	7-8	Поджаривание к золотистому цвету	7-8
Мясо	Печеня	Поджаривание к золотистому цвету на подсолнечном масле (если со сливочным мощность 6)	7-8	Варка	3-4
	Смаженое	Предварительный разогрев кастрюли	7-8	Поджаривание с обеих сторон	7-8
	Поджаренное	Поджаривание к золотистому цвету на подсолнечном масле (если со сливочным мощность 6)	7-8	Варка	4-5
	В соусе/тушеное	Поджаривание к на подсолнечном масле (если со сливочным мощность 6)	7-8	Варка	3-4
Рыба	Гриль	Нагревание кастрюли	7-8	Варка	7-8
	В соусе /тушеная	Поджаривание на подсолнечном масле (если со сливочным мощность 6)	7-8	Варка	3-4
	Жаренная	Нагревание подсолнечного масла и жиров	8-9	Жарение	7-8
Яйца	Жаренные	Нагревание сковородки со сливочным маслом и жиром	6	Варка	6-7
	Омлет	Нагревание сковородки со сливочным маслом и жиром	6	Варка	5-6
	Коке /вкрутую	Нагревание воды	Booster-9	Варка	5-6
	Блином	Нагревание сковородки со сливочным маслом	6	Варка	6-7
Соусы	Томатный	Поджаривание на подсолнечном масле (если со сливочным, мощность 6)	6-7	Варка	3-4
	Рагу	Поджаривание на подсолнечном масле (если со сливочным, мощность 6)	6-7	Варка	3-4
	Бешамель	Подготовка базы (растопить сливочное масло и муку)	5-6	Довести до легкого кипения	3-4
Сладкое, кремы	Заварной крем	Довести молоко до кипения	4-5	Поддерживать легкое кипение	4-5
	Пудинги	Довести молоко до кипения	4-5	Поддерживать легкое кипение	2-3
	Рис на молоке	Нагреть молоко	5-6	Поддерживать легкое кипение	2-3

5. Уход

Техобслуживание варочной поверхности

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

5.1 Очистка

Варочную панель следует очищать после каждого использования.

Важно:

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

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

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

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

Соль, сахар и песок могут оцарапать стеклянную поверхность.

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

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПАРООЧИСТИТЕЛИ!!!

Важно:

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

Рис. 16

Для более глубокой и полной очистки можно извлечь нижнюю емкость.

Рис. 18a - 18b

Техобслуживание вытяжки

Очистка:

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

Не допускайте использование абразивных средств.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СПИРТ!

Жирославливающий фильтр

Рис. 15

Служит для удержания частиц жира, образующихся при приготовлении пищи.

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

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

Фильтры с активированным углем

(только для фильтрующих версий)

Рис. 17 – 17a – 17b – 17c

Служит для удержания неприятных запахов, образующихся при приготовлении пищи.

Устройство оснащено четырьмя батареями фильтров, которые удерживают запахи за счет использования активированного угля. Активированный уголь находится в керамическом корпусе, который позволяет легко и полностью улавливать загрязнения за счет большой поверхности поглощения.

Загрязнение керамических фильтров с

активированным углем наблюдается после более или менее продолжительного периода использования в зависимости от типа кухни и периодичности очистки жирославливающего фильтра. Запахоулавливающие фильтры можно восстанавливать путем термической обработки каждые 2-3 месяца, поместив их в предварительно разогретую до температуры 200°C духовку на 45 минут. Восстановление позволяет использовать фильтры максимум 5 лет.

5.2 Поиск неисправностей

КОД ОШИБКИ	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	УСТРАНЕНИЕ ОШИБКИ
E2	Зона управления отключается из-за слишком высокой температуры	Внутренняя температура электронных узлов слишком высокая	Дождитесь охлаждения поверхности перед повторным использованием
ERR03 + звуковой сигнал 	Выявлено постоянное нажатие кнопки. Панель управления отключается через 10 секунд.	На панели находятся кастрюли, кухонные принадлежности или вода.	Очистите поверхность, снимите с нее имеющиеся предметы.
При появлении остальных сообщений об ошибках (E ... U ...)	Обратитесь в службу технической поддержки и сообщите код ошибки		

5.3 Техническая служба помощи

Перед тем как обратиться в службу технической поддержки

1. Убедитесь, что невозможно самостоятельно устранить проблему с учетом информации, приведенной в разделе "Поиск неисправностей".
2. Выключите и включите устройство, чтобы убедиться, что проблема устранена.

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