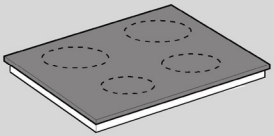
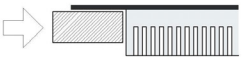
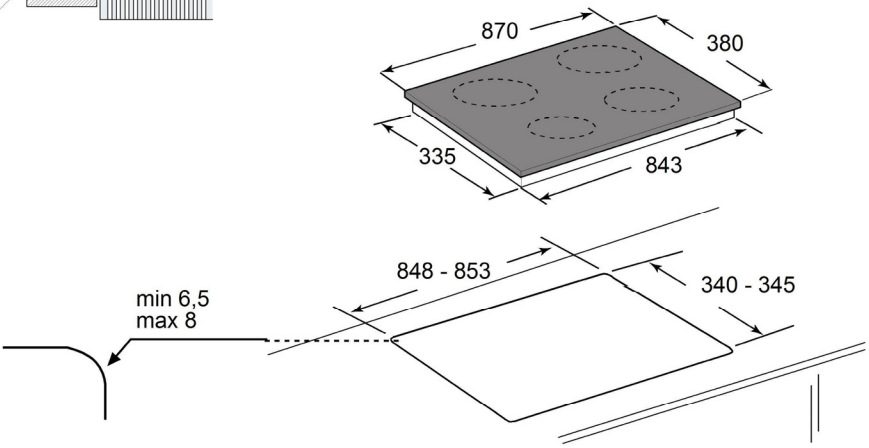
elica

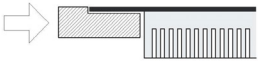
EN Instruction on mounting and use
IT Istruzioni di montaggio e d'uso
FR Prescriptions de montage et mode d'emploi
DE Montage- und Gebrauchsanweisung
ES Montaje y modo de empleo
PT Instruções para montagem e utilização
NL Montagevoorschriften en gebruiksaanwijzingen
PL Instrukcja montażu i obsługi
EL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

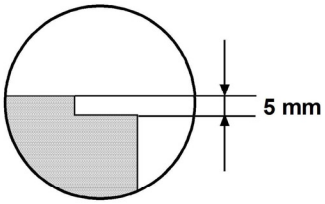
870mm

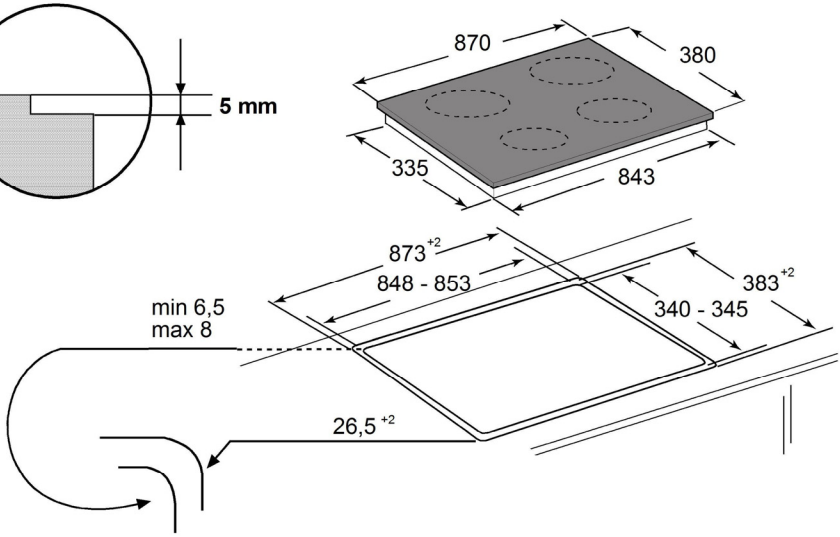




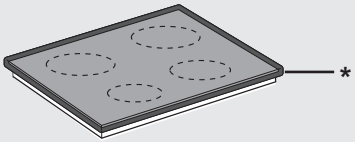

870
380
335
843
848 - 853
340 - 345
min 6,5
max 8

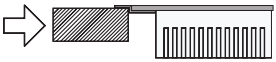


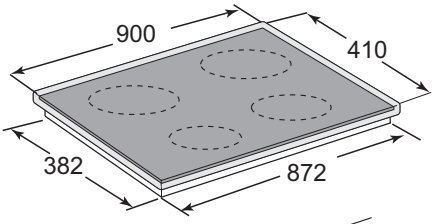

5 mm

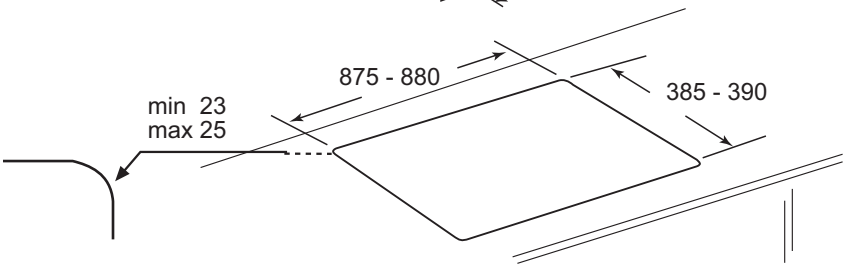

870
380
335
843
873 +2
848 - 853
383 +2
340 - 345
min 6,5
max 8
26,5 +2

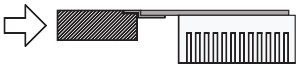
900mm

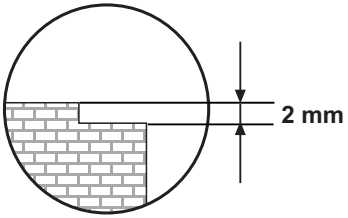

*

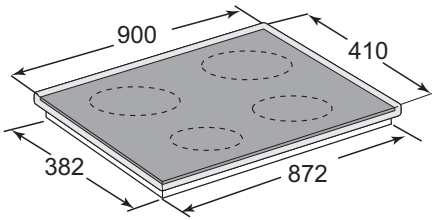


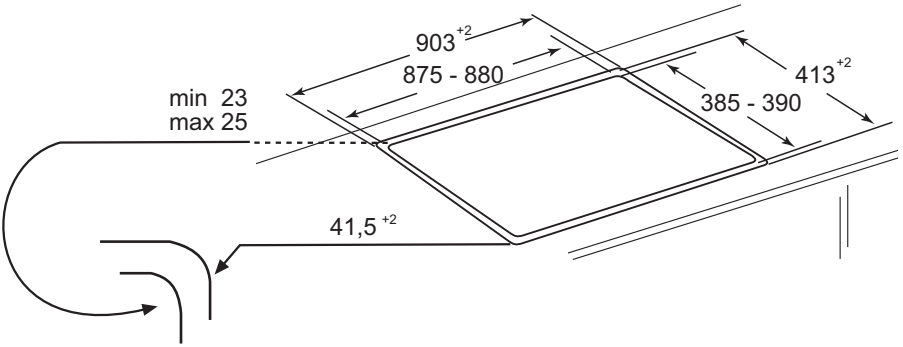

900
410
382
872

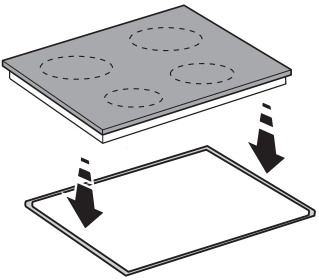

875 - 880
385 - 390
min 23
max 25

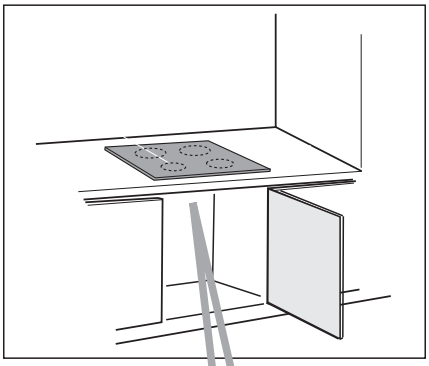



2 mm

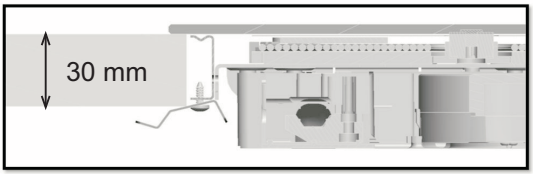

900
410
382
872

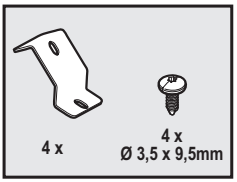

903 +2
875 - 880
413 +2
385 - 390
min 23
max 25
41,5 +2

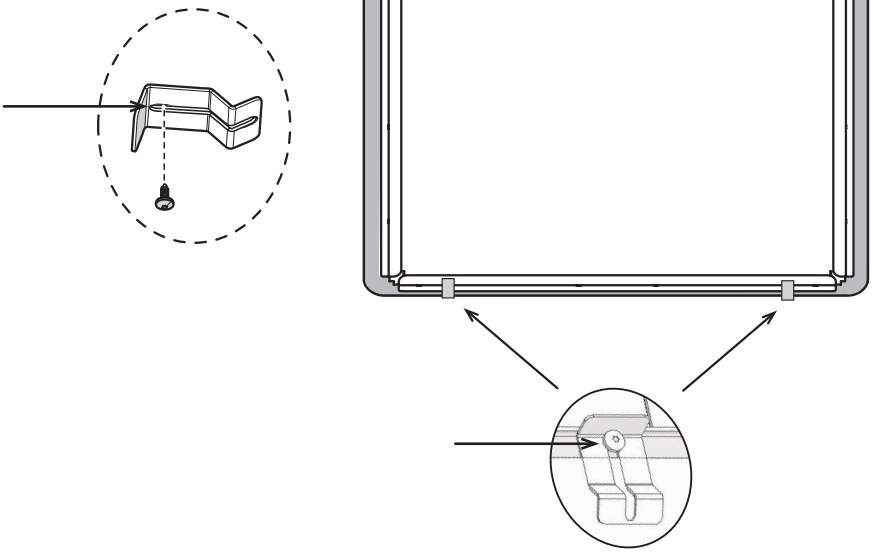


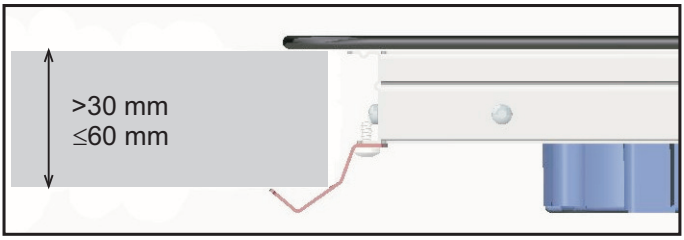


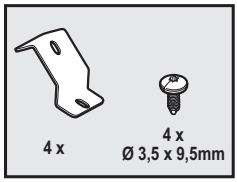
4

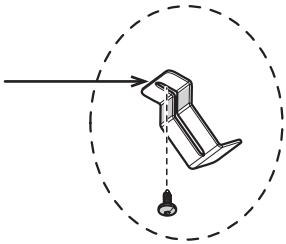


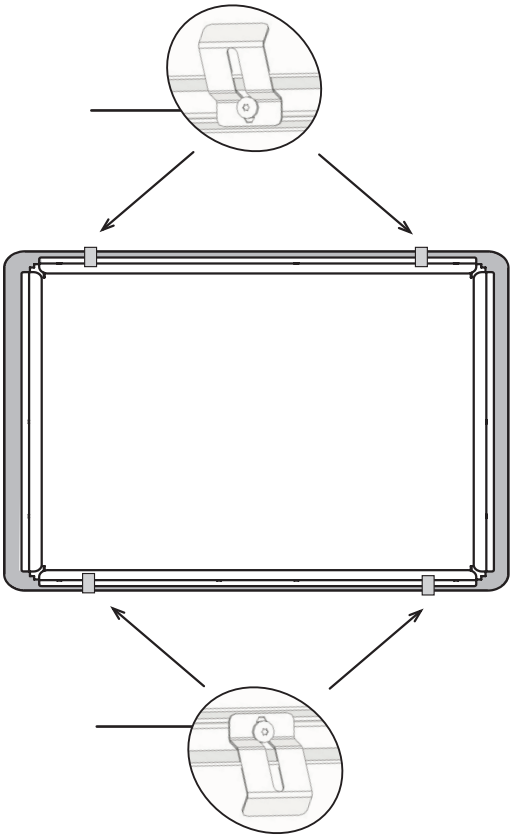


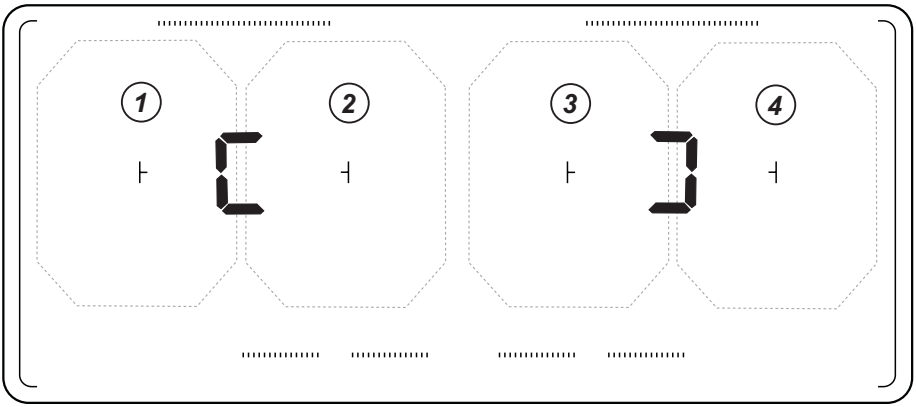



>30 mm
≤60 mm


4 x
4 x
Ø 3,5 x 9,5mm

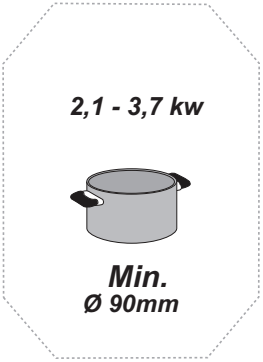


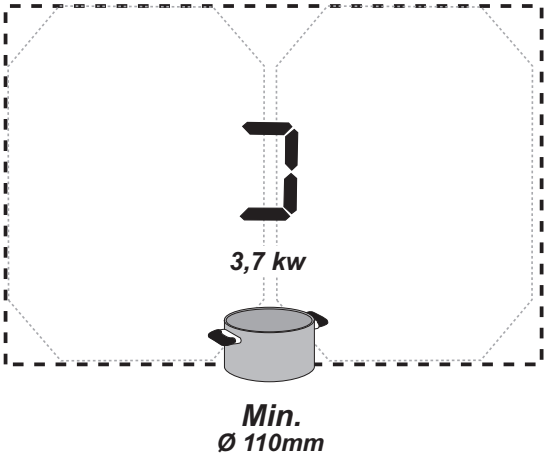




1 2 3 4

1 — 2
3 — 4





Montage

Voordat u begint met de installatie:

- Na het uitpakken van het product controleren of het niet beschadigd is tijdens het transport en in geval van problemen, contact opnemen met uw verkoper of de klantenservice, alvorens verder te gaan met de installatie.
- Controleer of het gekochte product de juiste afmetingen heeft voor het oppervlak van de plaats van installatie.
- Controleer of er in de verpakking (voor transport redenen) materiaal is dat hoort bij het pakket (zoals zakjes met schroeven, de garantie etc), in dit geval het verwijderen van de verpakking en goed bewaren.
- Verder controleren of er in de buurt van de plek waar u het wilt installeren een stopcontact is

Voorbereiding van het meubel voor inbouw:

- Aangezien de onderkant van het product niet toegankelijk mag zijn na de installatie, moet een scheidingspaneel geïnstalleerd worden (ter bescherming) onder de kookplaat (niet meegeleverd met het product), als het toegankelijk is na installatie
- Als er onder de kookplaat een oven geïnstalleerd wordt, geen scheidingspaneel monteren.
- Als een oven wordt geplaatst onder de inductiekookplaat is het beter dat het is uitgerust met een ventilator die zorgt voor afkoeling.
- De inductiekookplaat niet gebruiken terwijl de pyrolytische reiniging van de oven in werking is.
- Vermijd het installeren van de kookplaat op vaatwasser of wasmachine, opdat de elektronische schakelingen niet in contact komen met stoom of vocht en als gevolg daarvan beschadigd raken.
- De afstand tussen de onderkant van het apparaat en het scheidingspaneel (of ieder ander apparaat dat onder de inductiekookplaat geïnstalleerd wordt) moet voldoen aan de aangegeven afmetingen.
- Voor een correcte werking van het apparaat mag de minimaal vereiste opening tussen werkblad en bovenkant van het meubel nooit afgedekt worden.
  Voor een goede ventilatie en voor circulatie van frisse lucht moeten er openingen in het keukenmeubel zijn, volgens de aangegeven afmetingen.
- Voer eerst alle zaagwerkzaamheden in het meubel uit voordat u de kookplaat op zijn plaats zet en verwijder alle houtkrullen en zaagsel.

Fig. 1a/1b

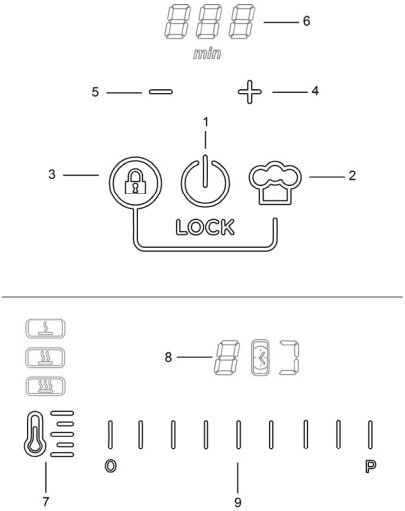
WAARSCHUWING! Wanneer schroeven en bevestigingsmiddelen niet geïnstalleerd worden zoals aangegeven in deze instructies kan dit elektrische gevaren tot gevolg hebben

Werking

Bedieningspaneel

De kookplaat is voorzien van een intelligent en geavanceerd draadloos communicatiesysteem, voorzien van de mogelijkheid om te communiceren met een aantal speciale Elica kappen die aansluitbaar zijn.
Afhankelijk van het gebruik van de kookplaat en van wat gekookt wordt, nemen deze kappen de informative op uit de plaat, ze verwerken deze gegevens en ze worden automatisch en op optimale wijze geactiveerd om er voor te zorgen dat er geen verspilling is.
Bezoek de website www.elica.com om te zien welke kappen aansluitbaar zijn op jouw kookplaat.

Opmerking: Voor het kiezen van de commando's is het genoeg om het overeenkomstige symbool licht aan te raken (te drukken).



Belangrijkste functies

1. Functie **ON/OFF** van de kookplaat
2. "Chef Cook" functie
3. Functie "Lock" (indien ingedrukt samen met **2.**)
4. Activering Timer (indien ingedrukt samen met **5.**) / verhogen Timer
5. Activering Timer (indien ingedrukt samen met **4.**) / Verlagen Timer
6. Display Timer
7. Schakelaar Niveau (vermogen) van ingestelde werking
8. Display kookzones
9. Selectiebalk kookzone en afstelling vermogensniveau van werking.

Belangrijk te weten voordat je begint:
Alle functies van deze kookplaat zijn ontworpen om te voldoen aan de meest strenge veiligheidsnormen.
Om deze reden:
• **Sommige functies worden niet geactiveerd, of ze worden automatisch uitgeschakeld, wanneer er geen pannen op de kookzone staan of wanneer ze niet goed erop geplaatst zijn.**
• In andere gevallen worden de geactiveerde functies automatisch uitgeschakeld na een paar seconden wanneer een andere instelling nodig is maar niet wordt ingesteld (bijv.: "**Zet de kookplaat aan**" zonder "**Selecteer de kookzone**" en de "**Temperatuur**", of de "**Functie Lock**" of "**Timer**").

⚠ **Waarschuwing!** Indien (bijvoorbeeld) de kookplaat langdurig is gebruikt kan het zijn dat het uitschakelen van de kookzone niet onmiddellijk is, omdat deze in de afkoelfase is; In de kookzones wordt het symbool "H"aangegeven om aan te geven dat het in deze fase is.
Wacht tot het display uit gaat alvorens de kookzone te benaderen.

Display kookzone
In de display van de kookzones wordt aangegeven:

Kookzone is aan	0
Niveau (vermogen) van uitvoering	1...9-P
Kookzone in fase van afkoeling	H
Probleem met het opmerken van de pan	u -
Functie Bridge "actief"	⊐
Functie vermogensniveau (van te voren ingesteld) "actief"	u
Functie Lock "actief"	L

De kookplaat aanzetten:
Op de functie **ON / OFF kookplaat (1)** drukken (aanraken), het lampje gaat branden om aan te geven dat de kookplaat klaar is voor gebruik.
Druk nogmaals om de kookplaat uit te zetten.
Opmerking: Deze functie heeft voorrang op alle andere functies.

Het selecteren van de kookzone:
Aanraken (drukken) van de Selectiebalk **(9)** overeenkomend met de gewenste kookzone.
Let op: de kookzone wordt automatisch geselectioneerd door het plaatsen van de pan.

Niveau (Vermogen) van werking:
De **Selectiebalk** aanraken en met de vingers erover heen gaan **(9):**
naar rechts om het vermogensniveau te verhogen;
naar links om het vermogensniveau te verminderen.

Niveau (Vermogen) Booster* "P" (Timed)*:
om het niveau (Vermogen) Booster te activeren met de vingers naar rechts over de Selectiebalk glijden (of de zone van de letter "P" indrukken")
De "Booster" duurt 10 minuten, daarna daalt de temperatuur weer naar het vorige niveau .
Opmerking: De timer houdt de ingestelde "Booster" tijd aan, ook als de pan van de kookzone weg wordt gehaald: de kookzone gaat uit en daarna weer aan, zodra de pan er weer wordt opgezet, in de modaliteit "Booster" voor de overgebleven minuten.

Bridge functie
Hiermee kunt u twee kookzones tegelijk gebruiken; het is mogelijk om twee kookzones tegelijkertijd te gebruiken die naast elkaar zijn (raadpleeg hiervoor het geïllustreerde gedeelte in deze handleiding).
Om de **Bridge functie** te activeren:
• **Selecteer tegelijkertijd de twee kookzones die u wilt gebruiken:**
- Op het display **(8)** van de rechter kookzone **verschijnt het symbool** "⊐"
- op het display **(8)** van de linker kookzone verschijnt (en is mogelijk in te stellen de **Niveau (Vermogen) van werking**.
Opmerking: voor het uitschakelen van de **Bridge functie** is het voldoende om de temperatuur van de kookzone weer naar "0" te brengen.

Timer (4 -5)
De Timer wordt geactiveerd door tegelijkertijd het symbool "+" **(4)** en het symbool "-" **(5)** in te drukken**;**
zodra de timer klaar is met aftellen gaat een pieptoon af (voor 2 minuten, of het stopt door een willekeurige toests op de plaat in te drukken), terwijl op het display (6) het symbool "0.00" knippert.

Het instellen van de Timer functie
• Selectioneer de kookzone..
• Het symbool "+" **(4)** en "-" **(5)** tegelijkertijd indrukken contemporanemente, om toegang te krijgen tot de instellingsfunctie
• De tijdsduur van de Timer instellen:
Gebruik het symbool "+" **(4)** en het symbool "-" **(5)** , om respectievelijk de tijd van automatisch uitgaan te vermeerderen of te verminderen.
Indien gewenst, deze handeling herhalen voor de andere kookzones.
Opmerking: Elke zone kan een andere Timer ingesteld hebben; op het display (6) wordt de aftelling weergegeven met de minste tijdsduur;

Voor het uitschakelen van de timer:

• de timer waarde op "0" zetten.

• de klookplaat uitzetten (1)

Opmerking: De functie blijft actief als u ondertussen niet op andere knoppen drukt.

Opmerking: De functie blijft actief als u ondertussen niet op andere knoppen drukt.

Opmerking: op het display van de kookzone met Timer in gebruik verschijnt het symbool " "

Functie "Lock"

De Lock functie dient om toevallig aangaan van de kookplaat te voorkomen.

Aanzetten:

• Verwijder de pannen die eventueel op de kookplaat staan.

• Tegelijkertijd indrukken en ingedrukt houden van de **Functie "Lock" (3)** en de **Functie "Chef Cook" (2**), twee pieptonen geven aan dat de fuctie actief is, en een "L" wordt in het display weergegeven **(8).**

Deze handeling herhalen om het uit te zetten.

Niveau (vermogen) van de ingestelde werking

• **Selecteer de gewenste kookzone (9)**.

• Eén of meer keer indrukken van de **keuzeschakelaar Niveau (vermogen) van de ingestelde werking (7)** om het meest geschikte niveau te kiezen:

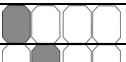
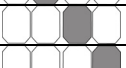
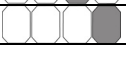
	Smelten*	
	Opwarmen*	
	Sudderen*	

***** Raadpleeg de tabel "**Niveau (vermogen) van de ingestelde werking**" aan het einde van dit hoofdstuk.

• Nogmaals drukken om uit te zetten

Functie "Chef Cook"

Deze functie geeft een vermogensniveau aan de kookzones, gebaseerd op de positie, zoals in vele professionele keukens het geval is, voor gebruiksgemak;
aan de linkerkant de kookzone met het laagste vermogensniveau en richting de rechterkant gaand wordt het vermogensniveau steeds hoger.

	Verwarming
	Niveau 3
	Niveau 6
	Niveau 9

Het activeren van de functie

• De functietoets **"Chef Cook"(2)** indrukkenom de functie te activeren.

Deze handeling herhalen om het uit te zetten.

Vermogenstabel

Vermogensniveau		Soort bereiding	Gebruik (de indicatie hangt af van de ervaringen en de bereidingsgewoonten)
Max vermogen	**Boost**	Snel verwarmen	Ideaal om in korte tijd de temperatuur van het voedsel te verhogen tot het kookpunt, in het geval van water, of snel kookvocht te verwarmen.
	8-9	Bakken - koken	Ideaal om aan te braden, een bereiding te starten, diepvriesproducten te bakken, water snel aan de kook te brengen.
Hoog vermogen	**7-8**	Aanbraden - fruiten - koken - grillen	Ideaal om te fruiten, vocht aan de kook te houden, koken en grillen (gedurende korte tijd, 5-10 minuten).
	6-7	Aanbraden - koken - laten sudderen - fruiten – grillen	Ideaal om te fruiten, vocht zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen (gedurende gemiddelde tijd, 10-20 minuten), accessoires voorwarmen.
Gemiddeld vermogen	**4-5**	Koken - laten sudderen - fruiten – grillen	Ideaal om te laden sudderen, vocht heel zachtjes aan de kook te houden, koken (gedurende lange tijd). Afmaken van de pasta (mantecare).
	3-4	Koken - laten pruttelen - inkoken - smeuïg maken	Ideaal voor langdurige bereidingen (rijst, sauzen, braadstukken, vis) met bijbehorend vocht (bijv. water, wijn, bouillon, melk), pasta afmaken, smeuïg maken (mantecare).
	2-3		Ideaal voor langdurige bereidingen (hoeveelheden kleiner dan een liter: rijst, sauzen, braadstukken, vis) in bijbehorend vocht (bijv. water, wijn, bouillon, melk).
Laag vermogen	**1-2**	Smelten – ontdooien – warm houden - smeuïg maken	Ideaal om boter zacht te maken, voorzichtig chocolade te smelten; producten van kleine afmetingen te ontdooien
	1		Ideaal om kleine hoeveelheden voedsel warm te houden die nèt bereid zijn of om schalen op temperatuur te houden en risotto's smeuïg te maken.
OFF	**Vermogen nul**	Steunoppervlak	Kookplaat in stand-by of uitgeschakeld (mogelijke aanwezigheid van restwarmte na afloop van de bereiding, aangegeven door H-L-O).

Vermogensniveau (van te voren ingesteld)		Beschrijving
	Smelten	Kenmerkt een vermogens niveau die geschikt is voor het langzaam laten smelten van delicate producten zonder dat afbreuk wordt gedaan aan de sensorische kenmerken (chocolade, boter etc).
	Opwarmen	Kenmerkt een vermogensniveau dat geschikt is om gerechten op temperatuur te kunnen houden op een delicate wijze, zonder dat het kookpunt wordt bereikt.
	Sudderen	Kenmerkt een vermogensniveau dat geschikt is om gerechten te laten sudderen voor langere tijd. Geschikt voor het bereiden van tomatensaus, ragout, soepen, groentesoepen, waarbij het kookniveau onder controle blijft (ideal voor de *au bain-marie* kooktechniek). Vermijd onaangenaam morsen van voedsel of het aanbakken op de bodem, typisch voor deze bereidingen. Gebruik deze functie nadat het etenswaar aan de kook is gebracht.

Bereidingstabel

Categoriën levensmiddelen	Gerechten of bereidingswijzes	Vermogensniveau en voortgang bereiding			
		Eerste fase	Vermogen	Tweede fase	Vermogen
Pasta, rijst	Verse pasta	Verwarming van het water	Booster-9	Koken van de pasta en aan de kook houden	7-8
	Gedroogde pasta	Verwarming van het water	Booster-9	Koken van de pasta en aan de kook houden	7-8
	Gekookte rijst	Verwarming van het water	Booster-9	Koken van de rijst en aan de kook houden	5-6
	Risotto	Licht fruiten en roosteren	7-8	Bereiding	4-5
Groenten, peulvruchten	Gekookt	Verwarming van het water	Booster-9	Koken	6-7
	Gebakken	Verwarming van de olie	9	Bakken, frituren	8-9
	Sauteren	Verwarming van het accessoire	7-8	Bereiding	6-7
	Stoofschotels	Verwarming van het accessoire	7-8	Bereiding	3-4
	Licht gefruite gerechten	Verwarming van het accessoire	7-8	Bruin korstje geven aan licht gefruite gerechten	7-8
Vlees	Braadstuk	Bruin korstje geven aan vlees met olie (indien met boter vermogen 6)	7-8	Bereiding	3-4
	Aan het spit	Voorverwarming van de pan	7-8	Grillen aan beide zijden	7-8
	Aanbraden	Bruin korstje geven aan vlees met olie (indien met boter vermogen 6)	7-8	Bereiding	4-5
	Gestoofde gerechten	Bruin korstje geven aan vlees met olie (indien met boter vermogen 6)	7-8	Bereiding	3-4
Pesce	Aan het spit	Voorverwarming van de pan	7-8	Bereiding	7-8
	Gestoofde gerechten	Bruin korstje geven aan vlees met olie (indien met boter vermogen 6)	7-8	Bereiding	3-4
	Gebakken/ gefrituurd	Verwarming van de olie of het vet	8-9	Bakken/frituren	7-8
Uova	Gebakken	Verwarming van de pan met boter of vet	6	Bereiding	6-7
	Omelet	Verwarming van de pan met boter of vet	6	Bereiding	5-6
	Zacht/hard gekookt	Verwarming van het water	Booster-9	Bereiding	5-6
	Pannenkoek	Verwarming van de pan met boter	6	Bereiding	6-7
Salse	Tomaat	Aanbraden met olie (indien met boter vermogen 6)	6-7	Bereiding	3-4
	Ragout	Aanbraden met olie (indien met boter vermogen 6)	6-7	Bereiding	3-4
	Bechamelsaus	Voorbereiding van de basis (boter smelten en meel toevoegen)	5-6	Zachtjes aan de kook brengen	3-4
Dolci, creme	Banketbakkers-crème	Melk aan de kook brengen	4-5	Zachtjes aan de kook houden	4-5
	Puddinkjes	Melk aan de kook brengen	4-5	Zachtjes aan de kook houden	2-3
	Rijs met melk	Melk verwarmen	5-6	Zachtjes aan de kook houden	2-3

Onderhoud

Waarschuwing! Controleer voordat u gaat schoonmaken of de kookzones uitgeschakeld zijn en dat de warmte-indicator niet wordt weergegeven.

Schoonmaak

Na elk gebruik de kookplaat schoonmaken.

Belangrijk:

Gebruik geen schuursponsjes of metalen sponsjes. Met de tijd kan het gebruik ervan het glas beschadigen.

Gebruik geen chemische en irriterende reinigingsmiddelen, zoals ovensprays of vlekkenmiddelen.

Na elk gebruik de kookplaat af laten koelen en schoonmaken om aangekoekt vuil en vlekken van gemorst voedsel te verwijderen.

Suiker of levensmiddelen met een hoog suikergehalte beschadigen het glaskeramische oppervlak en moeten onmiddellijk worden verwijderd.

Zout, suiker en zand kunnen krassen maken in het glazen oppervlak.

Gebruik een zachte doek, absorberend keukenpapier of specifieke producten voor het reinigen van de kookplaat (houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant).

GEEN STOOMREINIGER GEBRUIKEN!!!

Het opsporen van storingen

FOUTCODE	BESCHRIJVING	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
ER03 – De kookplaat wordt uitgeschakeld na 10 seconden en geeft een blijvend geluidssignaal.	Er wordt ononderbroken op het bedieningspaneel gedrukt.	Water of keukengerei op het bedieningspaneel.	Maak het bedieningspaneel schoon.
ER40	De spanning op het netwerk veroorzaakt oververhitting	De secundaire spanning van het network is te laag	Koppel de kookplaat los van het elektriciteitsnet en controleer de aansluiting.
ER47	De verbinding met het elektriciteitsnet is defect (het bedieningspaneel wordt uitgeschakeld – de kookzones werken niet meer)	Het netsnoer is niet goed aangesloten of is defect	Koppel de kookplaat los van het elektriciteitsnet en controleer de aansluiting.
U400	Het aansluitvoltage van de plaat is niet goed (verkeerde aansluiting / overspanning)	Er wordt een verschil gedetecteerd tussen het voltage van het apparaat en het voltage van de netvoeding.	Koppel de kookplaat los van het elektriciteitsnet en controleer de aansluiting.
ER21 - E/2	Het bedieningspaneel wordt uitgeschakeld door te hoge temperaturen	De interne temperatuur van de elektronische onderdelen is te hoog	Wacht tot de kookplaat is afgekoeld voordat u hem weer gebruikt
ER20,ER22,ER31,ER36 E/4, E/5, E/6,E/8,E/9 E/A	Bel de Klantenservice en geef de foutcode door.		

Klantenservice

Voordat u contact opneemt met de Klantenservice

1. Controleer of het niet mogelijk is het probleem zelf op te lossen aan de hand van punten die beschreven worden in "Het opsporen van storingen".
2. Schakel de kookplaat uit en weer aan, om te controleren of het probleem verdwenen is.

Als na het uitvoeren van deze controles de storing nog steeds aanwezig is, contact opnemen met de dichtstbijzijnde Klantenservice.

Należy rygorystycznie przestrzegać wskazówek opisanych w niniejszej instrukcji. Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności za jakiekolwiek problemy, uszkodzenia lub pożary spowodowane przez nieprzestrzeganie instrukcji zawartych w instrukcji. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego do gotowania posiłków. Nie są zezwolone żadne inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń). Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za nieprawidłowe korzystanie lub nieprawidłowe ustawienia sterowania.

Powierzchnia do gotowania może mieć inną estetykę od tej, jaką pokazano na rysunkach niniejszej instrukcji, jednakże instrukcje obsługi, konserwacji oraz instalacji pozostają takie same.

To ważne, aby zachować instrukcję do łatwego korzystania w każdej chwili. W przypadku sprzedaży, przekazania lub przeniesienia, upewnić się, czy pozostaje razem z produktem.

! Przeczytać uważnie instrukcje: są to ważne informacje na temat instalacji, używania oraz bezpieczeństwa.

! Nie wykonywać zmian elektrycznych na produkcie.

! Prze rozpoczęciem instalacji urządzenia sprawdzić czy żadne komponenty nie są uszkodzone. W przeciwnym razie należy skontaktować się ze sprzedawcą i nie wykonywać instalacji.

Uwaga: Elementy oznaczone symbolem "(*)" są akcesoriami opcjonalnymi dostarczonymi tylko w przypadku niektórych modeli lub elementami niedostarczonymi, do zakupu.

⚠ Ostrzeżenia

Uwaga! Należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- Urządzenie musi być odłączone od sieci elektrycznej zanim zostanie wykonana jakakolwiek instalacja.

-Instalacja lub konserwacja może być wykonana przez wykwalifikowanego technika, zgodnie ze wskazówkami producenta i w poszanowaniu obowiązujących przepisów bezpieczeństwa. Nie naprawiać i nie wymieniać jakiejkolwiek części urządzenia, jeśli nie jest to wymagane przez instrukcję obsługi.

-Uziemienie urządzenia jest obowiązkowe.

- Kabel zasilający musi być dostatecznie długi, aby umożliwić podłączenie urządzenia, umieszczonego w meblu, do sieci elektrycznej.

-Aby instalacja elektryczna była zgodna z obowiązującymi normami, należy zastosować przełącznik dwubiegunowy zgodny z obowiązującymi normami, który zagwarantuje całkowite rozłączenie sieci w warunkach kategorii przepięcia III zgodnie z zasadami instalacji.

- Nie należy stosować rozgałęźników i przedłużaczy.

-Po zakończeniu instalacji, elementy elektryczne nie mogą być już dostępne dla użytkownika.

- Oprzyrządowanie i dostępne części stają się bardzo gorące podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych.

- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i przez osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są odpowiednio monitorowane lub jeśli zostały odpowiednio przeszkolone w temacie bezpiecznego wykorzystania maszyny i czy zdają sobie sprawę z wynikających niebezpieczeństw. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci pozostające bez opieki.

- Należy zwrócić uwagę, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem; należy trzymać dzieci z dala od urządzenia i pod opieką, ponieważ dostępne części mogą być bardzo gorące podczas użytkowania.

- Dla nosicieli rozruszników serca i aktywnych implantów jest ważne, aby sprawdzić, przed użyciem płyty indukcyjnej, czy rozrusznik jest kompatybilny z urządzeniem.

- W trakcie i po użyciu nie można dotykać elementów grzewczych urządzenia.

- Należy unikać kontaktu ze ściereczkami lub innym materiałem palnym dopóki wszystkie elementy urządzenia nie będą odpowiednio schłodzone.

- Nie należy umieszczać materiałów łatwopalnych na urządzeniu lub w jego pobliżu.

- Tłuszcze i oleje przegrzane łatwo się zapalają. Nadzorować gotowanie produktów bogatych w tłuszcz i olej.

- Czyszczenie i konserwacja, które mają być wykonywane przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru osoby odpowiedzialnej.

- Należy obowiązkowo zainstalować panel oddzielający, nie jest dostarczany w zestawie, w przestrzeni pod urządzeniem.

- Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do wprowadzenia do eksploatacji za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

- Gotowanie bez nadzoru, na powierzchni do gotowania, z olejem lub tłuszczem może być niebezpieczne i spowodować pożar.

- Proces gotowania powinno być nadzorowany. Krótkie gotowanie powinno być obserwowane bez przerwy.

- Nie próbować NIGDY gasić płomieni wodą. Przeciwnie, wyłączyć urządzenie i stłumić płomienie, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym. Zagrożenie pożarowe: nie opierać przedmiotów na powierzchniach do gotowania.

- Nie używać parowych środków czyszczących.

- Nie opierać metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki na powierzchni do gotowania, ponieważ mogą się przegrzewać.

- Przed podłączeniem modelu do sieci elektrycznej: sprawdzić tabliczkę znamionową (na dolnej części urządzenia), aby upewnić się, że napięcia i moc są zgodne z siecią, a gniazdo jest odpowiednie. W razie wątpliwości skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Ważne:

- Po użyciu należy wyłączyć powierzchnie do gotowania przy pomocy urządzenia sterującego i nie polegać na detektorze garnków.

- Unikać wycieku cieczy, a więc aby gotować lub rozgrzewać ciecz, należy zmniejszyć dopływ ciepła.

- Nie zostawiać elementów grzewczych włączonych przy pustych garnkach i patelniach lub bez pojemników.

- Po zakończeniu gotowania, wyłączyć odnośną strefę.

- Do gotowania nie używać folii aluminiowej i nigdy nie należy umieszczać produktów bezpośrednio pakowanych w aluminium. Aluminium stopiłoby się i nieodwracalnie uszkodziłoby wasze urządzenie.

- Nigdy nie podgrzewać pudełka czy blaszanej puszki zawierającej żywność bez uprzedniego otwarcia: może wybuchnąć!

To ostrzeżenie stosuje się do wszystkich innych rodzajów powierzchni do gotowania.

- Stosowanie dużej mocy, takiej jak funkcja Booster nie nadaje się do ogrzewania cieczy, takich jak olej do smażenia. Nadmierne ciepło może być niebezpieczne. W tych przypadkach zaleca się użycie mniejszej mocy.

- Pojemniki powinny być umieszczone bezpośrednio na powierzchni do gotowania i powinien być wyśrodkowane.

Pod żadnym pozorem nie wkładać niczego między garnek a powierzchnię do gotowania.

- W przypadku wysokich temperatur, urządzenie automatycznie zmniejsza poziom mocy stref gotowania

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Upewniając się, że ten produkt został zezłomowany w sposób prawidłowy, użytkownik może zapobiec potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i zdrowia.

Symbol ▬ na produkcie lub na dokumentacji towarzyszącej oznacza, że ten produkt nie powinien być traktowany, jako odpad domowy, ale powinien zostać dostarczony do odpowiedniego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Trzeba się go pozbyć zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, złomowania i recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z właściwym biurem lokalnym, centrum obsługi zbiórki odpadów lub ze sklepem, w którym produkt został zakupiony.

To urządzenie, przeznaczone do kontaktu z żywnością jest zgodne z rozporządzeniem (**WE**) nr 1935/2004 i zostało zaprojektowane, zbudowane i wprowadzane do obrotu zgodnie z wymogami bezpieczeństwa zawartymi w "Low Voltage" Dyrektywa 2006/95/CE (która zastępuje 73/23/EWG, z późniejszymi zmianami), wymaganiami ochrony dyrektywy "EMC" 2004/108/CE.

Użytkowanie

System gotowania indukcyjnego opiera się na zjawisku fizycznym indukcji magnetycznej. Główną cechą tego systemu jest bezpośrednie przekazanie energii z generatora do garnka.

Zalety:

Jeśli porówna się z elektrycznymi powierzchniami do gotowania, wasz płyta indukcyjna jest:

- Bezpieczniejsza: niższa temperatura na powierzchni szkła.

- Szybsza: niższe czasy podgrzewania żywności.

- Bardziej precyzyjna: płyta reaguje natychmiast na wasze polecenia

- Bardziej efektywna: 90% zużywanej energii jest przekształcane w ciepło. Ponadto po usunięciu garnka z powierzchni, przenikanie ciepła zostaje natychmiast przerwane, unikając w ten sposób niepotrzebnych jego strat.

Pojemniki do gotowania

Używać wyłącznie garnków, które posiadają symbol

Ważne:

aby zapobiec trwałemu uszkodzeniu powierzchni do gotowania, nie należy nigdy używać:

- pojemników ze spodem, które nie jest idealnie płaskie.
- pojemników metalowych z emaliowanym spodem.
- pojemników o szorstkiej powierzchni, aby uniknąć zarysowania powierzchni szkła.
- nigdy nie stawiać gorących garnków i patelni na powierzchni panelu sterowania urządzeniem.

Pojemniki

Gotowanie indukcyjne wykorzystuje pole magnetyczne do wytwarzania ciepła. Garnki muszą, więc zawierać żelazo. Można sprawdzić czy materiał garnka jest magnetyczny używając w tym celu zwykłego magnesu. Garnki nie nadają się, jeśli nie są wykrywalne magnetycznie.

Zalecane średnice dna garnka

WAŻNE: jeśli garnki nie mają właściwych rozmiarów strefy gotowania nie włączają się

Aby zobaczyć średnicę odnoszącą się do garnka do używania w każdej pojedynczej strefie, należy zapoznać się ze zilustrowaną częścią niniejszej instrukcji.

Oszczędność energii

Aby uzyskać najlepsze rezultaty zaleca się:

- Stosować garnki, których średnica spodu jest równa strefie gotowania.
- Stosować tylko garnki i patelnie o płaskich spodach.
- Tam gdzie to możliwe garnki powinny być nakryte pokrywką w czasie gotowania
- Do gotowania jarzyn, ziemniaków itp. użyć małą ilość wody, aby ograniczyć czas gotowania.
- Użyć szybkowar, dodatkowo zmniejsza zużycie energii i czas gotowania
- Umieścić garnek w centrum strefy gotowania narysowanej na powierzchni.

Instalacja

Instalacja elektryczna i mechaniczna, muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel.

Urządzenie jest przeznaczone do zabudowy w blacie roboczym (grubość 3-6 cm).

Minimalna odległość między płytą grzewczą a ścianą musi wynosić, co najmniej 5 cm od przodu oraz co najmniej 10 cm po bokach.

⚠ Połączenie \elektryczne

Rys. 2

- Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Instalacja musi być wykonana przez wykwalifikowany personel zaznajomiony z obowiązującymi normami instalacji i bezpieczeństwa.
- Producent nie bierze odpowiedzialności za ludzi, zwierzęta lub rzeczy, w przypadku niezastosowania się do wytycznych zawartych w niniejszym rozdziale.
- Kabel zasilający musi być wystarczająco długi, aby umożliwić wyjęcie powierzchni do gotowania z blatu roboczego.
- Upewnić się, że napięcie na tabliczce znamionowej znajdującej się na spodzie urządzenia odpowiada napięciu pomieszczenia, w którym zostanie ono zainstalowane.
- Nie używać przedłużaczy.
- Uziemienie jest obowiązkowe według prawa.
- Przewód elektryczny uziemienia musi być o 2 cm dłuższy od innych przewodów.
- W przypadku, gdy urządzenie nie jest wyposażone w przewód zasilania, należy użyć innego o przekroju minimum 2,5 mm2 dla mocy do 7200 W; natomiast dla wyższych mocy musi wynosić 4 mm2).
- W żadnym punkcie przewód nie może osiągnąć temperatury wyższej o 50 ° C od temperatury otoczenia.
- Urządzenie przeznaczone jest do stałego podłączenia do sieci elektrycznej, dlatego należy podłączyć do sieci stacjonarnej poprzez przełącznik dwubiegunowy, zgodny ze standardami, który zagwarantuje całkowite odłączenie zasilania w warunkach kategorii przepięciowej III i będzie łatwo dostępne po instalacji.

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

Uwaga! Wymiana kabla łączącego musi być wykonana przez autoryzowany serwis techniczny.

Montaż

Przed rozpoczęciem instalacji:

- Po rozpakowaniu produktu, sprawdzić czy nie został uszkodzony w czasie transportu a w przypadku problemów, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub Działem Obsługi Klienta, przed przystąpieniem do instalacji.
- Sprawdzić, czy zakupiony produkt jest dostosowany do rozmiaru przestrzeni wybranego miejsca instalacji.
- Sprawdzić czy wewnątrz opakowania nie ma (ze względu na transport) zestawu materiałów (takiego jak koperty ze śrubami, gwarancje itd.) i ewentualnie należy je usunąć i przechować.
- Sprawdzić również, aby w pobliżu miejsca instalacji znajdowało się gniazdo elektryczne.

Przystosowanie mebla do zabudowania:

- W związku z tym, że część dolna produktu nie może być dostępna po instalacji, należy zainstalować panel odseparowujący (zapewniający bezpieczeństwo) pod powierzchnia do gotowania (niedostarczony wraz z produktem), w przypadku, jeśli jest ona dostępna po instalacji.
- W przypadku instalacji pieca podpowierzchniowego, nie wstawiać panelu odseparowującego.
- Jeżeli piec jest umieszczony pod płytą indukcyjną korzystniej jest, aby był wyposażony w wentylator.
- Nie należy używać płyty indukcyjnej, kiedy czyszczenie PYROLITYCZNE pieca jest w trakcie działania.
- Unikać instalowania powierzchni do gotowania nad zmywarką lub pralką, aby obwody elektryczne nie stykały się z parą lub wilgocią, powodując uszkodzenie.
- Odległość między spodem urządzenia i panelem odseparowującym (lub dowolnym urządzeniem zainstalowanym poniżej płyty indukcyjnej) musi być zgodna ze wskazanymi rozmiarami.
- Aby urządzenie prawidłowo działało nie zasłaniać minimalnej przestrzeni między blatem roboczym i górnym bokiem powierzchni mebla
- Aby zapewnić odpowiednią wentylację i umożliwić przepływ świeżego powietrza muszą być wykonane otwory w obudowie mebla kuchennego, zgodnie ze wskazanymi wymiarami.
- Wykonać wszystkie prace cięcia mebla przed włożeniem powierzchni do gotowania i ostrożnie wyjąć trociny i wióry pozostałe po operacji cięcia.

Fig. 1a/1b

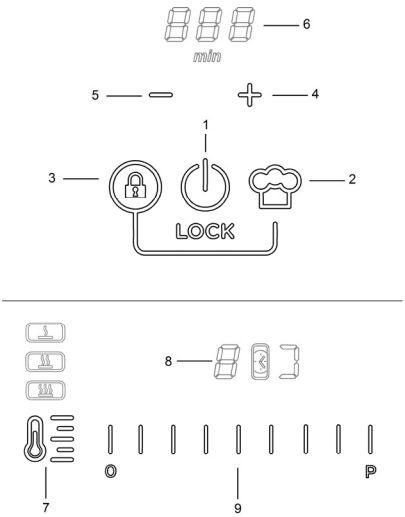
UWAGA! Brak zainstalowania śrub i przyrządów mocujących zgodnie z niniejszymi instrukcjami może spowodować ryzyko natury elektrycznej.

Działanie

Panel kontrolny

Powierzchnia gotowania wyposażona jest w inteligentny system komunikacyjny wireless, zdolny do dialogowania z niektórymi okapami Elica. Podczas używania powierzchni go gotowania oraz w zależności od tego, co się gotuje, tego typu okapy odbierają informacje pochodzące z powierzchni gotującej, przetwarzają je i aktywują się w sposób automatyczny, dzięki czemu eliminują jakąkolwiek stratę. **Zobacz na stronie www.elica.com gamę okapów, które nadają się do podłączenia do twojej powierzchni go gotowania.**

Uwaga: aby wybrać sterowanie wystarczy lekko dotknąć (wcisnąć) symbole, które je przedstawiają.



Główne Funkcje

1. Funkcja **ON/OFF** powierzchni do gotowania
2. Funkcja “Chef Cook”
3. Funkcja “Lock” (jeśli wciśnięta wraz z **2.**)
4. Aktywacja timer (jeśli wciśnięta wraz z **5.**) / Zwiększenie Timer
5. Aktywacja timer (jeśli wciśnięta wraz z **4.**) / Zmniejszenie Timer
6. wyświetlacz Timer
7. Przełącznik wstępnie ustawionego poziomu (mocy) pracy
8. Wyświetlacz stref gotowania
9. Pasek wyboru stref gotowania i regulacji poziomu (mocy) pracy.

Co trzeba wiedzieć przed rozpoczęciem pracy:
wszystkie funkcje tej powierzchni do gotowania zostały tak zaprojektowane, aby przestrzegać wszelkich najbardziej rygorystycznych norm bezpieczeństwa.

Z tego też powodu:

• Niektóre funkcje nie aktywują się, lub dezaktywują się automatycznie, w przypadku braku garnków na palnikach lub kiedy są źle umiejscowione.

• W innych przypadkach aktywowane funkcje dezaktywują się automatycznie po kilku sekundach, kiedy wybrana funkcja wymaga dodatkowego ustawienia (np. **„Włączyć Powierzchnię gotowania"** bez **"Wybrać strefę gotowania"** i **„Temperatura pracy"**, lub **„Funkcja Lock"** lub **„Funkcja Timer"**)

⚠ **Uwaga!** W przypadku (na przykład) przedłużonego działania wyłączenie strefy gotowania może nie być natychmiastowe, ponieważ jest się w fazie wychładzania; na wyświetlaczu strefy gotowania pojawia się symbol "H" wskazujący, że jest się w tej fazie.

Odczekać aż wyświetlacz wyłączy się przed zbliżeniem się do strefy gotowania.

Wyświetlacz strefy gotowania

Na wyświetlaczach odnoszących się do stref gotowania, wskazuje się:

Zona di cottura accesa	0
Poziom (Moc) pracy	1...9-P
Strefę gotowania we wychładzaniu	H
Problemy ze stwierdzeniem obecności garnka	U
Aktywną funkcję Bridge	⊐
Aktywną funkcję Poziomy mocy (wstępnie ustawione)	u
Funkcja Lock "aktywna"	L

Włączenie powierzchni do gotowania:

Wcisnąć (musnąć) **Funkcję ON/OFF powierzchni do gotowania** (**1**), lampka kontrolna włącza się wskazując, że powierzchnia jest gotowa do pracy.

Wcisnąć ponownie, aby wyłączyć powierzchnię go gotowania.

Uwaga: Ta funkcja ma pierwszeństwo w stosunku d pozostałych.

Wybór strefy do gotowania:

Musnąć (wcisnąć) **Pasek wyboru (9)** należący do pożądanej strefy do gotowania.

Uwaga: strefa gotowania jest wybierana automatycznie poprzez położenia garnka.

Poziom (Moc) pracy*:*

Musnąć i przesunąć palcami wzdłuż **Paska wyboru (9):**

w prawo aby zwiększyć poziom mocy;

w lewo aby zmniejszyć poziom mocy.

***Poziom (Moc) Booster* "P"** (ustawiany czasowo):

Aby aktywować poziom (Moc) Booster przesunąć palcami wzdłuż **Paska wyboru (9)** w prawo (lub wcisnąć w odnośnej strefie na literę **„P")**

"Booster" działa przez 10 minut, po upływie których temperatura obniża się do poprzedniego poziomu.

Uwaga: timer utrzymuje ustawienie "Booster" również w przypadku usunięcia garnka: strefa gotowania dezaktywuje się, aby ponownie się aktywować w trybie "Booster" na pozostałe minuty jak tylko garnek znajdzie się ponownie na właściwym miejscu.

Funkcja Bridge

Pozwala na używanie jednocześnie dwóch stref gotowania; można używać w połączeniu dwóch bliskich sobie stref gotowania.

(zobacz część ilustracyjną niniejszej instrukcji).

Aby aktywować **Funkcję Bridge**:

• wybrać jednocześnie dwie strefy gotowania, które chce się używać

- na wyświetlaczu **(8)** strefy gotowania po prawej stronie **pojawi się symbol "⊐"**
- na wyświetlaczu **(8)** strefy gotowania po lewej stronie pojawi się (i będzie można go ustawić) **Poziom (Moc) pracy.**

Uwaga: aby dezaktywować **Funkcję Bridge** wystarczy doprowadzić strefę gotowania do temperatury "0".

Timer (4 -5)

Timer aktywuje się wciskając jednocześnie symbol "+" **(4)** oraz symbol "-" **(5);**

jak tylko timer zakończył odliczanie czasu zostaje generowany sygnał akustyczny (przez 2 minuty lub może być wyłączony wciskając jakikolwiek przycisk powierzchni do gotowania), natomiast wyświetlacz **(6)** z symbolem "0.00" migocze.

Regulacja funkcji Timer

- Wybrać strefę gotowania.
- Wcisnąć jednocześnie symbol "+" **(4)** oraz symbol "-" **(5)**, aby przejść do funkcji regulacji.
- Regulować czas trwania Timer:
  używać symbolu "+" **(4)** oraz symbolu "-" **(5)** , odpowiednio aby zwiększyć lub zmniejszyć czas wyłączenia automatycznego

Jeśli jest taka konieczność, można powtórzyć operację dla pozostałych stref gotowania.

Uwaga: Każda strefa gotowania może mieć ustawiony inny Timer; na wyświetlaczu **(6)** pojawi się odliczanie z mniejszym czasem;

Aby wyłączyć Timer:

• ustawić wartość timer-a na "0"

• wyłączyć powierzchnie do gotowania **(1)**

Uwaga: funkcja pozostaje aktywna, jeśli nie wciśnie się, w między czasie, innych przycisków.

Uwaga: z boku strefy gotowania z używanym Timer-em pojawia się symbol "".

Funkcja "Lock"

funkcja Lock służy do uniemożliwienia przypadkowego włączenia powierzchni do gotowania.

Aktywacja:

• usunąć garnki ewentualnie znajdujące się na powierzchni do gotowania

• wcisnąć jednocześnie **Funkcję „Lock" (3)** oraz **Funkcję "Chef Cook" (2),** podwójny sygnał akustyczny wskazuje, że funkcja jest aktywna i wizualizowany jest symbol "L" na wyświetlaczu **(8)**.

Powtórzyć operację aby dezaktywować.

Wstępnie ustalony poziom (moc)pracy

• **wybrać** pożądaną **strefę gotowania (9)**.

• Wcisnąć raz kub kilkakrotnie **Przełącznik wstępnie ustawionego poziomu (mocy) pracy (7)** aby wybrać najbardziej odpowiedni poziom wśród pozostających w dyspozycji:

	Melting*	
	Warming*	
	Simmer*	

***** Sprawdzić tabelę "**Wstępnie ustawiony poziom (moc) pracy**" na końcu niniejszego rozdziału.

• Ponownie wcisnąć, aby wyłączyć.

Funkcja "Chef Cook"

Funkcja ta przyznaje poziom mocy powierzchniom do gotowania, w zależności od pozycji, tak jak to odbywa się w wielu profesjonalnych kuchenkach, aby ułatwić użytkowanie; Po lewej stronie mamy strefę gotowania z niższym poziomem (mocą) pracy a idąc w prawą stronę dojdziemy do wyższego poziomu (mocy) pracy.

.

	Warming
	Level 3
	Level 6
	Level 9

Aktywacja funkcji

• wcisnąć przełącznik **funkcja "Chef Cook"(2)** aby aktywować funkcję.

Powtórzyć operację aby dezaktywować.

Tabela mocy

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

Poziom mocy (wstępnie ustawiony)		Opis
	Melting/rozpuszczanie	Rozpoznaje poziom odpowiedni do powolnego rozpuszczania delikatnych produktów bez utraty ich charakterystyki zmysłowej (czekolada, masło itd.) burro ecc).
	Warming/podgrzewanie	Rozpoznaje poziom odpowiedni do utrzymania w odpowiedniej temperaturze waszego posiłku bez ryzyka osiągnięcia temperatury wrzenia.
	Simmer/duszenie	Rozpoznaje poziom mocy odpowiedni do duszenia potraw w dłuższym czasie. Przystosowany do gotowania sosów pomidorowych, ragù, zup, utrzymując kontrolowany poziom gotowania (idealny do bemarów). Zapobiega wylewaniu się gotowanego pożywienia jak również możliwemu przypalaniu się na dnie garnka. Używać tej funkcji po uprzednim doprowadzeniu do wrzenia.

Tabele gotowania

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

Konserwacja

Uwaga! Przed przystąpieniem do jakiejkolwiek operacji czyszczenia bądź konserwacji należy upewnić się, że obszar gotowania jest wyłączony oraz, że kontrolka wskazująca ciepło jest wyłączona.

Czyszczenie

Powierzchnia gotowania winna być czyszczona po każdym użyciu.

Ważne:

Nie używać gąbek ciernych, zmywaków. Ich używanie może zbiegiem czasu doprowadzić do uszkodzenia szyby.
Nie używać żrących środków chemicznych takich jak spray do piecy lub odplamiaczy.

Po każdym użyciu pozwolić, aby wystygła powierzchnia i rozpocząć czyszczenie usuwając plamy spowodowane resztkami pożywienia.
Cukier lub produkty o dużej zwartości cukru uszkadzają powierzchnię gotowania i muszą być natychmiast usunięte.
Sól, cukier oraz piasek mogą zarysować powierzchnię szyby.
Używać delikatnej ściereczki, papieru kuchennego lub specjalnych produktów przeznaczonych do czyszczenia powierzchni do gotowania (przestrzegać zaleceń Producenta).
NIE UŻYWAĆ PAROWYCH URZĄDZEŃ CZYSZCZĄCYCH!!!

Poszukiwanie usterek

KOD BŁĘDU	OPIS	MOŻLIWE PRZYCZYNY	USUNIĘCIE BŁĘDU
ER03 – powierzchnia gotowania wyłącza się po 10 sekundach i wydziela ciągły sygnał akustyczny	Ciągłe wciśnięcie strefy sterowania	Woda lub przyrządy kuchenne w strefie sterowania	Wyczyścić strefę sterowania
ER47	Komunikacja z siecią elektryczną jest uszkodzona (panel sterowania wyłącza się – strefy gotowania nie udzielają odpowiedzi)	Przewód zasilający nie jest właściwie podłączony lub jest uszkodzony	Odłączyć powierzchnię od sieci i sprawdzić połączenie
U400	Podłączenie powierzchni nie ma właściwej mocy (Wolt) (błędne podłączenie/nad napięcie)	Zostaje odczytane napięcie różne od połączeniowego	Odłączyć powierzchnię od sieci i sprawdzić połączenie
E2	Strefa sterowania wyłącza się z powodu zbyt wysokiej temperatury	Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka	Odczekać aż wystygnie powierzchnia przed jej ponownym użyciem
E3	Nieodpowiedni pojemnik	Utrata właściwości magnetycznych	Usunąć garnek
ER20,ER22 E5,E6,E8,E9 EA,E/H	Wezwać Serwis Obsługi technicznej i podać kod błędu		

Serwis obsługi

Przed skontaktowaniem się z Serwisem Obsługi

1. Upewnić się, że nie można rozwiązać problemu we własnym zakresie na podstawie zapisów w „Poszukiwanie usterek".
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby upewnić się, że problem został rozwiązany.

Jeśli po wykonaniu powyższych kontroli problem nie został rozwiązany należy skontaktować się z najbliższym Serwisem Obsługi.

Ακολουθήστε πιστά τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου. Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη για βλάβες, ζημιές ή πυρκαγιές που μπορεί να προκληθούν στη συσκευή από τη μη τήρηση των οδηγιών του εγχειριδίου.
Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για χρήση ως οικιακή συσκευή μαγειρέματος φαγητού. Δεν επιτρέπεται άλλος τύπος χρήσης (π.χ. θέρμανση δωματίων). Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για ακατάλληλη χρήση ή λανθασμένη ρύθμιση των χειριστηρίων.
Η αισθητική της επιφάνειας εργασίας μπορεί να είναι διαφορετική από το σχέδιο που παρουσιάζεται στο παρόν εγχειρίδιο, ωστόσο οι οδηγίες χρήσης, συντήρησης και εγκατάστασης παραμένουν ίδιες.
Είναι σημαντικό να φυλάξετε το εγχειρίδιο αυτό για να μπορείτε να το συμβουλεύεστε οποιαδήποτε στιγμή. Σε περίπτωση πώλησης, παραχώρησης ή μετακόμισης, βεβαιωθείτε ότι παραμένει μαζί με τη συσκευή.

! Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες: υπάρχουν σημαντικές πληροφορίες για την εγκατάσταση, τη χρήση και την ασφάλεια.

! Μην προβαίνετε σε μετατροπές της συσκευής.

! Πριν προχωρήσετε στην εγκατάσταση της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι κανένα από τα εξαρτήματα δεν έχει υποστεί ζημιά. Σε αντίθετη περίπτωση, επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας και μην προχωρήσετε στην εγκατάσταση.

Σημείωση: Τα πεδία που είναι σημειωμένα με "(*)" αφορούν προαιρετικά εξαρτήματα διαθέσιμα μόνο για ορισμένα μοντέλα ή κάποια που δεν παρέχονται και πρέπει να αγοραστούν.

⚠ Προειδοποίηση

Προσοχή! Τηρείτε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες:

- Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από το ηλεκτρικό δίκτυο πριν από κάθε εργασία εγκατάστασης.

- Η εγκατάσταση και η συντήρηση πρέπει να γίνονται μόνο από έμπειρο τεχνικό σε συμφωνία με τις οδηγίες του κατασκευαστή και τους πρόσφατους κανονισμούς ασφαλείας. Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε κανένα εξάρτημα της συσκευής, εάν δεν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης.
- Οι κανονισμοί επιβάλλουν τη γείωση της συσκευής.

- Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να έχει επαρκές μήκος, ώστε να είναι δυνατή η σύνδεση της εντοιχισμένης συσκευής στην πρίζα.

- Για να τηρούνται οι ισχύοντες κανονισμοί ασφαλείας, η εγκατάσταση πρέπει να διαθέτει πολυπολικό διακόπτη με ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.

- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα ή μπαλαντέζες.

- Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, δεν πρέπει να είναι δυνατή η πρόσβαση στα ηλεκτρικά εξαρτήματα από τον χρήστη.

- Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να υπερθερμανθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης. Δώστε μεγάλη προσοχή στην αποφυγή επαφής με τις θερμές επιφάνειες.

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

- Μην αφήνετε μικρά παιδιά να παίζουν με τη συσκευή. Τα μικρά παιδιά πρέπει να μένουν μακριά από τη συσκευή και να εποπτεύονται, αφού τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να υπερθερμανθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Όσοι έχουν τοποθετήσει βηματοδότη ή εμφυτεύσιμο απινιδωτή στην καρδιά τους είναι σημαντικό να επιβεβαιώσουν, πριν τη χρήση της επαγωγικής εστίας, ότι ο βηματοδότης είναι συμβατός με τη συσκευή.

-Κατά τη διάρκεια ή και μετά τη χρήση, μην ακουμπάτε τις θερμές επιφάνειες της συσκευής.

- Αποφεύγετε την επαφή της συσκευής με πανιά ή με άλλα εύφλεκτα υλικά μέχρι να κρυώσουν επαρκώς όλα τα στοιχεία της συσκευής.

- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά επάνω ή κοντά στη συσκευή.

- Τα λίπη και τα λάδια αναφλέγονται εύκολα όταν υπερθερμανθούν. Να είστε πάντα σε επαγρύπνηση όταν μαγειρεύετε φαγητά πλούσια σε λίπη και λάδι.

- Ο καθαρισμός και η συντήρηση από πλευράς του χρήστη δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά, εκτός αν επιτηρούνται από κάποιο άτομο υπεύθυνο.

- Στον χώρο κάτω από τη συσκευή πρέπει να τοποθετηθεί υποχρεωτικά ένα διαχωριστικό πλαίσιο, το οποίο δεν παρέχεται με τη συσκευή.

- Εάν εμφανιστούν ρωγμές στην επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή, ώστε να αποφευχθεί τυχόν ηλεκτροπληξία.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω της χρήσης εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.

- Το μαγείρεμα φαγητών σε μια μονάδα εστιών με λίπος και λάδι χωρίς παρακολούθηση μπορεί να είναι επικίνδυνο και ενδέχεται να προκληθεί φωτιά.

- Μην επιχειρήσετε ΠΟΤΕ να σβήσετε μια φωτιά με νερό. Αντίθετα, πρέπει να απενεργοποιήσετε τη συσκευή και, στη συνέχεια, να καλύψετε τη φωτιά, π.χ. με καπάκι ή πυρίμαχη κουβέρτα. Κίνδυνος φωτιάς: μην αποθηκεύετε αντικείμενα πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.

- Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με ατμό.

- Μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, δεν πρέπει να τοποθετούνται πάνω στην επιφάνεια της μονάδας εστιών, καθώς μπορεί να ζεσταθούν.

- Πριν από τη σύνδεση της συσκευής ελέγξτε τα στοιχεία σύνδεσης που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου της συσκευής (βρίσκονται στο κάτω μέρος της συσκευής) για να σιγουρευτείτε ότι η τάση και η συχνότητα συμφωνούν με το δίκτυο παροχής ρεύματος και ότι η πρίζα σύνδεσης είναι κατάλληλη. Σε περίπτωση αμφιβολίας, ρωτήστε τον ηλεκτρολόγο σας.

Σημαντικό:

- Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την αντίσταση της μονάδας εστιών χρησιμοποιώντας το σχετικό διακόπτη και μη βασίζεστε στον ανιχνευτή σκεύους.

- Για να αποφύγετε πιθανή υπερχείλιση υγρών κατά το βράσιμο ή ζέσταμα τους, χαμηλώστε τη θερμοκρασία της εστίας.

- Μην αφήνετε εστίες σε λειτουργία χωρίς κάποιο μαγειρικό σκεύος πάνω τους, ή με άδειο μαγειρικό σκεύος.

- Μόλις τελειώσει το μαγείρεμα, σβήστε την αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος.

- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ φύλλα αλουμινίου για το μαγείρεμα και μην ακουμπάτε ποτέ απευθείας προϊόντα συσκευασμένα σε δοχεία αλουμίνιου πάνω στη βάση εστιών, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Το αλουμίνιο θα λιώσει και θα βλάψει ανεπανόρθωτα τη συσκευή σας.

- Μη θερμαίνετε ποτέ προϊόντα σε κονσέρβα, χωρίς να τα έχετε ανοίξει προηγουμένως: υπάρχει κίνδυνος έκρηξης!

Αυτή η προειδοποίηση ισχύει για κάθε τύπο εστίας μαγειρέματος.

- Η χρήση λειτουργιών αυξημένης ισχύος, όπως η λειτουργία Booster, δεν ενδείκνυται για το ζέσταμα ορισμένων υγρών όπως π.χ. το λάδι τηγανίσματος. Η υπερβολική θερμότητα είναι επικίνδυνη. Στις περιπτώσεις αυτές, συστήνουμε τη χρήση χαμηλότερης ισχύος.

- Τα σκεύη πρέπει να τοποθετούνται στο κέντρο της εστίας. Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να εισάγετε αντικείμενα μεταξύ σκεύους και εστίας.

- Σε περίπτωση υψηλών θερμοκρασιών, η συσκευή μειώνει αυτόματα το επίπεδο ισχύος των εστιών μαγειρέματος.

Αυτή η συσκευή είναι σημασμένη σε συμμόρφωση με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/ΕΚ, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE- Άχρηστος Ηλεκτρικός κι Ηλεκτρονικός Εξοπλισμός). Βεβαιούμενοι ότι αυτή η συσκευή αποκομίζεται με σωστό τρόπο, συνεισφέρετε στην πρόληψη των δυνητικών αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την υγεία.

Το σύμβολο ▬ πάνω στη συσκευή, ή στα έγγραφα που τη συνοδεύουν, υποδεικνύει ότι αυτή η συσκευή δεν πρέπει να μεταχειριστεί ως οικιακό απόρριμμα αλλά πρέπει να παραδοθεί στο ενδεδειγμένο σημείο περισυλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Την αποκομίζετε ακολουθώντας τους τοπικούς κανόνες για τη διάθεση των απορριμμάτων. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, ανάκτηση κι ανακύκλωση αυτής της συσκευής, επικοινωνήστε με το αρμόδιο γραφείο της τοπικής σας αυτοδιοίκησης, την υπηρεσία περισυλλογής οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα όπου αγοράσατε τη συσκευή.

Αυτή η συσκευή, προορίζεται για τη συντήρηση προϊόντων διατροφής και κατασκευάζεται σε συμμόρφωση με τον κανονισμό (ΕΚ) Αρ. 1935/2004.
Αυτή η συσκευή σχεδιάστηκε, κατασκευάστηκε κι εμπορευματοποιήθηκε σε συμμόρφωση με:
- στόχοι ασφαλείας της Οδηγίας "Χαμηλή Τάση" 2006/95/ΕΚ (που αντικαθιστά την 73/23/ΕΟΚ και επόμενες τροποποιήσεις).
- τις απαιτήσεις προστασίας της Οδηγίας "ΗΜΣ"2004/108/ΕΚ.

Χρήση

Το επαγωγικό σύστημα μαγειρέματος βασίζεται στο φυσικό φαινόμενο της μαγνητικής επαγωγής. Το κύριο χαρακτηριστικό αυτού του συστήματος είναι ότι η θερμότητα μεταφέρεται κατευθείαν στο μαγειρικό σκεύος.

Πλεονεκτήματα:

Σε σύγκριση με τις ηλεκτρικές εστίες μαγειρέματος, η επαγωγική εστία είναι:

- Πιο ασφαλής: η θερμοκρασία της υαλοκεραμικής επιφάνειας παραμένει σε χαμηλά επίπεδα.

- Πιο γρήγορη: μειωμένος χρόνος μαγειρέματος του φαγητού.

- Πιο ακριβής: η εστία ανταποκρίνεται στιγμιαία στις προσαρμογές της θερμοκρασίας.

- Πιο αποδοτική: Το 90% της απορροφημένης ενέργειας μετατρέπεται σε θερμότητα. Επιπλέον, με την απομάκρυνση του μαγειρικού σκεύους από την εστία, η μετατροπή της ενέργειας διακόπτεται αμέσως χωρίς να σπαταλιέται.

Σκεύη μαγειρικής

Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη με το σύμβολο

Σημαντικό:

για να αποφύγετε μόνιμες βλάβες στην επιφάνεια της εστίας, μη χρησιμοποιείτε:

- σκεύη με βάση που δεν είναι εντελώς επίπεδη.
- μεταλλικά σκεύη με εμαγιέ βάση.
- σκεύη με τραχιά βάση, έτσι ώστε να αποφύγετε τις γρατζουνιές στην επιφάνεια της εστίας.
- Μην ακουμπάτε ποτέ ζεστές κατσαρόλες και τηγάνια στον πίνακα διακοπτών της μονάδας.

Σκεύη παλαιού τύπου

Το μαγείρεμα σε επαγωγική εστία χρησιμοποιεί μαγνητική ενέργεια για την παραγωγή θερμότητας. Τα σκεύη λοιπόν θα πρέπει να περιέχουν σίδηρο. Για να βεβαιωθείτε ότι το σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγικές εστίες, χρησιμοποιήστε έναν μαγνήτη: τα σκεύη δεν είναι κατάλληλα, εάν δεν έλκονται από τον μαγνήτη.

Συνιστώμενες διάμετροι βάσης σκευών

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ : εάν τα σκεύη δεν έχουν το σωστό μέγεθος, οι εστίες δεν ανάβουν.

Για να βρείτε τη διάμετρο του σκεύους που αντιστοιχεί σε κάθε εστία, συμβουλευτείτε το εικονογραφημένο μέρος του εγχειριδίου.

Εξοικονόμηση ενέργειας

Για να επιτευχθούν καλύτερα αποτελέσματα:

- Χρησιμοποιείτε σκεύη με διάμετρο βάσης ίση με εκείνη των εστιών.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη με επίπεδη βάση.
- Εάν είναι δυνατό, σκεπάζετε τα σκεύη με το καπάκι κατά το μαγείρεμα.
- Μαγειρέψτε λαχανικά, πατάτες κτλ. με λίγο νερό προκειμένου να μειώσετε τον χρόνο μαγειρέματος.
- Η χρήση χύτρας ταχύπητας μειώνει ακόμη περισσότερο την κατανάλωση ενέργειας και τον χρόνο μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τα σκεύη στο κέντρο της εστίας που είναι σχεδιασμένη στην επιφάνεια της μονάδας.

Εγκατάσταση

Τόσο η ηλεκτρική όσο και η μηχανολογική εγκατάσταση πρέπει να γίνεται από εξειδικευμένο προσωπικό.

Η οικιακή ηλεκτρική συσκευή είναι κατασκευασμένη για να εντοιχίζεται σε πάγκο εργασίας με πάχος μεταξύ 30 και 60 χιλ.

Η ελάχιστη απόσταση μεταξύ εστίας και μπροστινού τοιχώματος πρέπει να είναι τουλάχιστον 50 χιλ. ενώ μεταξύ εστίας και πλαγίων τοιχωμάτων 100 χιλ.

⚠ Σύνδεση στο ηλεκτρικό δίκτυο

Εικ. 2

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Η εγκατάσταση πρέπει να γίνει από εξειδικευμένο προσωπικό που γνωρίζει τους ισχύοντες κανονισμούς εγκατάστασης και ασφάλειας.
- Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τραυματισμούς σε ανθρώπους ή ζώα ή για υλικές ζημιές σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών του παρόντος κεφαλαίου.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να έχει επαρκές μήκος, ώστε να είναι δυνατή η αφαίρεση της μονάδας εστιών από την επιφάνεια εργασίας.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα τεχνικών στοιχείων στο πίσω μέρος της συσκευής είναι ίδια με εκείνη του ηλεκτρικού δικτύου στον χώρο εγκατάστασης.
- Μη χρησιμοποιείτε καλώδια προέκτασης.
- Η γείωση της συσκευής επιβάλλεται από το νόμο.
- Το καλώδιο γείωσης πρέπει να είναι 2 χιλ. πιο μακρύ από τα υπόλοιπα.
- Στην περίπτωση που η οικιακή ηλεκτρική συσκευή δεν διαθέτει καλώδιο τροφοδοσίας, χρησιμοποιήστε καλώδιο ελάχιστης διατομής 2.5 mm2 για ισχύ μέχρι 7200 Watt, ενώ για μεγαλύτερη ισχύ καλώδιο 4 mm2.
- Σε κανένα σημείο το καλώδιο δεν πρέπει να φτάνει σε θερμοκρασία κατά 50°C ανώτερη της θερμοκρασίας περιβάλλοντος.
- Η συσκευή πρέπει να είναι μόνιμα συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο, για αυτό πραγματοποιήστε τη σύνδεση μέσω διπολικού διακόπτη βάσει των κανονισμών, που να εξασφαλίζει την πλήρη αποσύνδεση από το δίκτυο στις συνθήκες της κατηγορίας υπέρτασης III, και που να είναι εύκολα προσβάσιμος μετά την εγκατάσταση.

Προειδοποίηση! Πριν να επανασυνδέσετε το κύκλωμα στην παροχή ρεύματος και να ελέγξετε τη σωστή λειτουργία, πρέπει να βεβαιώνεστε πάντα ότι το καλώδιο ρεύματος είναι σωστά συνδεδεμένο.

Προειδοποίηση! Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.

Συναρμολόγηση

Πριν ξεκινήσετε την εγκατάσταση:

- Αφού βγάλετε το προϊόν από τη συσκευασία του, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει υποστεί ζημιές κατά τη μεταφορά και στην περίπτωση που παρουσιαστούν προβλήματα, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή με το πλησιέστερο κέντρο Σέρβις, πριν ξεκινήσετε την εγκατάσταση.
- Βεβαιωθείτε ότι το προϊόν αγοράς έχει τις κατάλληλες διαστάσεις για το προεπιλεγμένο σημείο εγκατάστασης.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει (για λόγους μεταφοράς) εξοπλισμός στο εσωτερικό της συσκευασίας (π.χ. σακουλάκια με καρφιά, εγγύηση κτλ.). Εάν υπάρχει, αφαιρείται και αποθηκεύεται.
- Βεβαιωθείτε επίσης ότι κοντά στο σημείο εγκατάστασης υπάρχει διαθέσιμη πρίζα.

Προετοιμασία της μονάδας περιβλήματος:

- Μετά από την εγκατάσταση, δεν θα πρέπει να υπάρχει πλέον πρόσβαση στο κάτω μέρος της συσκευής. Στην περίπτωση που υπάρχει πρόσβαση, στον χώρο κάτω από τη συσκευή θα πρέπει να τοποθετηθεί υποχρεωτικά ένα προστατευτικό διαχωριστικό πλαίσιο, το οποίο δεν παρέχεται με τη συσκευή.
- Εάν εγκατασταθεί φούρνος στο κάτω μέρος της μονάδας, μην τοποθετήσετε το διαχωριστικό πλαίσιο.
- Εάν εγκατασταθεί φούρνος κάτω από τον πάγκο, βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος διαθέτει σύστημα ψύξης.
- Μη χρησιμοποιείτε την επαγωγική μονάδα εστιών κατά τη διάρκεια του ΠΥΡΟΛΥΤΙΚΟΥ καθαρισμού.
- Αποφεύγετε την εγκατάσταση της μονάδας εστιών πάνω από πλυντήριο πιάτων ή ρούχων, ώστε τα ηλεκτρονικά κυκλώματα να μην έρχονται σε επαφή με υδρατμούς και υγρασία και να μην υποστούν βλάβη.
- Η απόσταση ανάμεσα στο κάτω μέρος της συσκευής και το διαχωριστικό πλαίσιο (ή οποιαδήποτε συσκευή εγκαθίσταται κάτω από την επαγωγική μονάδα) πρέπει να αντιστοιχεί στις διαστάσεις που αναφέρονται στο σχήμα.
- Για να διασφαλιστεί η σωστή λειτουργία του προϊόντος, μη φράζετε το ελάχιστο άνοιγμα ανάμεσα στην επιφάνεια εργασίας και την πάνω πλευρά της μονάδας.
- Για να εξασφαλίσετε επαρκή εξαερισμό και την κυκλοφορία φρέσκου αέρα, σιγουρευτείτε ότι το έπιπλο κουζίνας έχει ανοίγματα σύμφωνα με τις διαστάσεις που αναφέρονται.
- Εκτελέστε όλες τις εργασίες κοπής του επίπλου πριν να τοποθετήσετε το φούρνο στο περίβλημα και αφαιρέστε προσεκτικά όλα τα ροκανίδια και τα πριονίδια.

Εικ. 1a/1b

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Εάν η εγκατάσταση βιδών και στηριγμάτων στερέωσης δεν γίνει σύμφωνα με τις οδηγίες, μπορεί να προκληθούν κινδύνοι ηλεκτρικής φύσεως.

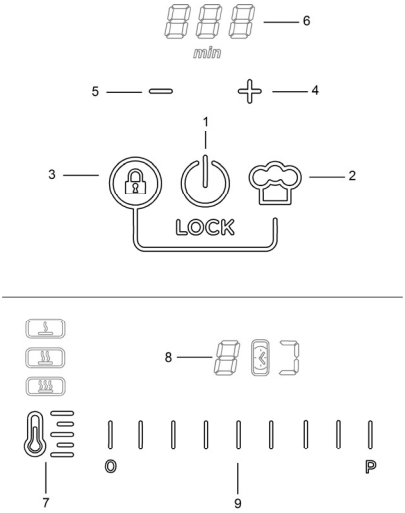
Λειτουργίες

Πίνακας ελέγχου

Η μονάδα μαγειρέματος διαθέτει ένα έξυπνο και προηγμένο σύστημα ασύρματης επικοινωνίας που εξασφαλίζει την ανταλλαγή πληροφοριών με ειδικούς απορροφητήρες Elica με τους οποίους συνδέεται. Ανάλογα με τη χρήση της εστίας και το πιάτο που μαγειρεύετε, αυτοί οι απορροφητήρες λαμβάνουν τις πληροφορίες που φτάνουν από την εστία, τις επεξεργάζονται και ενεργοποιούνται αυτομάτως εξαλείφοντας κάθε σπατάλη.

Συμβουλευτείτε τη σελίδα www.elica.com και ανακαλύψτε τη γκάμα απορροφητήρων που μπορείτε να συνδέσετε με τη συσκευή σας.

Σημείωση: Μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή, απλά αγγίζοντας με το δάχτυλο (πιέζοντας απαλά) τα αντίστοιχα πλήκτρα αφής.



Βασικές λειτουργίες

1. Λειτουργία **ON/OFF** επαγωγικής μονάδας εστιών
2. Λειτουργία “Chef Cook”
3. Λειτουργία Κλειδώματος (πατημένο μαζί με το πλήκτρο αφής **2.**)
4. Ενεργοποίηση Χρονοδιακόπτη (πατημένο μαζί με το πλήκτρο αφής **5.**) / Αύξηση διάρκειας λειτουργίας του Χρονοδιακόπτη
5. Ενεργοποίηση Χρονοδιακόπτη (πατημένο μαζί με το πλήκτρο αφής **4.**) / Μείωση διάρκειας λειτουργίας του Χρονοδιακόπτη
6. Ένδειξη Χρονοδιακόπτη
7. Επιλογή προκαθορισμένης βαθμίδας ισχύος
8. Ενδείξεις εστιών
9. Μπάρα χειριστηρίων για την επιλογή εστίας και τη ρύθμιση της βαθμίδας ισχύος

Πριν από την αρχική χρήση:
Όλες οι λειτουργίες της παρούσας μονάδας επαγωγικών εστιών έχουν ρυθμιστεί σύμφωνα με τους πιο αυστηρούς κανονισμούς ασφαλείας.
Για αυτό τον λόγο:
• Στην περίπτωση απουσίας σκεύους ή αν αυτό δεν έχει τοποθετηθεί σωστά, ορισμένες λειτουργίες δεν ενεργοποιούνται ή απενεργοποιούνται αυτόματα.
• Σε άλλες περιπτώσεις, λειτουργίες που πρέπει να ακολουθούνται από κάποιον χειρισμό ρύθμισης ο οποίος όμως δεν εκτελείται, μετά από λίγα δευτερόλεπτα απενεργοποιούνται αυτόματα. (π.χ. : η **«Ενεργοποίηση της συσκευής»** χωρίς την **«Επιλογή της επαγωγικής εστίας μαγειρέματος»** και τη **«Ρύθμιση της θερμοκρασίας»,** ή η **«Λειτουργία Κλειδώματος»** και ο **«Χρονοδιακόπτης»**).

⚠ **Προειδοποίηση!** Σε περίπτωση παρατεταμένης χρήσης των εστιών, η απενεργοποίηση της μονάδας δεν γίνεται άμεσα και η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας "H" παραμένει αναμμένη έως ότου κρυώσουν οι εστίες.
Όσο είναι αναμμένη η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας, μην αγγίζετε τις εστίες.

Ενδείξεις εστιών
οι ενδείξεις στις εστίες μαγειρέματος, υποδεικνύονται ως εξής:

Εστία μαγειρέματος ενεργοποιημένη	0
Βαθμίδα ισχύος	1...9-P
Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας	H
Πρόβλημα ανίχνευσης σκεύους	U
Λειτουργία Γέφυρας ενεργοποιημένη	3
Λειτουργία προκαθορισμένης βαθμίδας ισχύος ενεργοποιημένη	u
Λειτουργία κλειδώματος ενεργοποιημένη	L

Ενεργοποίηση της συσκευής:
Πιέστε απαλά (αγγίξτε) τη **Λειτουργία ON/OFF της επαγωγικής μονάδας εστιών**(**1**). Η ενδεικτική λυχνία ανάβει υποδεικνύοντας ότι η βάση εστιών βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.
Για να την απενεργοποιήσετε, πιέστε ξανά το ίδιο πλήκτρο.
Σημείωση: Αυτή η λειτουργία είναι η πιο σημαντική από όλες.
Επιλογή της εστίας μαγειρέματος:
Πιέστε απαλά (αγγίξτε) τη **Μπάρα χειριστηρίων (9)** στο σημείο που αντιστοιχεί στην επιθυμητή εστία μαγειρέματος.
Σημείωση: η επιλογή της εστίας μαγειρέματος μπορεί να γίνει αυτόματα με την τοποθέτηση του σκεύους πάνω στην εστία.

Βαθμίδα ισχύος:
Μετακινήστε τα δάχτυλά σας πανω στη **Μπάρα χειριστηρίων (9):**
δεξιόστροφα για να αυξήσετε τη βαθμίδα ισχύος,
αριστερόστροφα για να μειώσετε τη βαθμίδα ισχύος.

Λειτουργία Booster "P" (με αυτόματη απενεργοποίηση):
Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Booster, μετακινήστε τα δάχτυλά σας προς τα δεξιά πανω στη **Μπάρα χειριστηρίων (9)** (ή πιέστε στο σημείο που αντιστοιχεί το γράμμα "**P**")
Η λειτουργία "Booster" διαρκεί 10 λεπτά, ενώ με τη λήξη του χρόνου η εστία ρυθμίζεται αυτόματα στο επίπεδο ισχύος 9.
Σημείωση: ο χρονοδιακόπτης διατηρεί τη λειτουργία "Booster" ακόμα και όταν απομακρύνεται το σκεύος: η εστία μαγειρέματος απενεργοποιείται αλλά ενεργοποιείται πάλι σε λειτουργία "Booster", για τον υπολειπόμενο χρόνο, αμέσως μόλις επανατοποθετηθεί το σκεύος στην εστία.

Λειτουργία Γέφυρας
Η λειτουργία Γέφυρας συνδέει δύο ζώνες μαγειρέματος ώστε να λειτουργούν ως μία. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε σε συνδυασμό δύο διπλανές εστίες.
(συμβουλευτείτε το εικονογραφημένο μέρος του εγχειριδίου)
Για να ενεργοποιήσετε τη **Λειτουργία Γέφυρας**:
• Επιλέξτε ταυτόχρονα και τις δύο εστίες μαγειρέματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε:
- στη δεξιά ζώνη μαγειρέματος της οθόνη **(8) θα εμφανιστεί η ένδειξη "3"**
- στην αριστερή ζώνη μαγειρέματος της οθόνης **(8)** θα εμφανιστεί (και θα μπορεί να ρυθμιστεί) η **Βαθμίδα ισχύος**
Σημείωση: για να απενεργοποιήσετε τη **Λειτουργία Γέφυρας**, ρυθμίστε την εστία στην ένδειξη "0"

Χρονοδιακόπτης (4 -5)
Για να ενεργοποιήσετε τον Χρονοδιακόπτη, πιέστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα αφής"+" **(4)** και "-" **(5).**
Με τη λήξη της αντίστροφης μέτρησης του χρονοδιακόπτη ενεργοποιείται ένα ηχητικό σήμα (διάρκειας 2 λεπτών, το οποίο μπορείτε να σταματήσετε αγγίζοντας οποιοδήποτε πλήκτρο της μονάδας) , ενώ αναβοσβήνει η ένδειξη "0.00" στην οθόνη **(6)** .
Ρύθμιση του Χρονοδιακόπτη
- Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος.
- Για να αποκτήσετε πρόσβαση στη λειτουργία ρύθμισης του Χρονοδιακόπτη, πιέστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα αφής "+" **(4)** και "-" **(5)**.
- Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο λειτουργίας του Χρονοδιακόπτη:
  Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα αφής "+" **(4)** και "-" **(5)** , για να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο αυτόματης απενεργοποίησης αντίστοιχα.

Αν το επιθυμείτε, επαναλάβετε τη διαδικασία για τις υπόλοιπες εστίες μαγειρέματος.
Σημείωση: Στην περίπτωση διαφορετικών χρόνων αυτόματης διακοπής λειτουργίας, στην ένδειξη **(6)** θα εμφανίζεται το υπόλοιπο του συντομότερου χρόνου.

Απενεργοποίηση του Χρονοδιακόπτη:

• ρυθμίστε τον Χρονοδιακόπτη στο "0"

• απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος **(1)**

Σημείωση: Αν στον χρόνο που μεσολαβεί δεν πιέσετε άλλα πλήκτρα, η λειτουργία παραμένει ενεργοποιημένη.

Σημείωση: όταν ο Χρονοδιακοπτης βρίσκεται σε λειτουργία, δίπλα στην εστία μαγειρέματος εμφανίζεται η ένδειξη"

Λειτουργία Κλειδώματος "Lock"

Με τη λειτουργία Κλειδώματος αποφεύγεται η ακούσια ενεργοποίηση της μονάδας εστιών.

Ενεργοποίηση:

• απομακρύνετε τα σκεύη που πιθανών βρίσκονται πάνω στη μονάδα εστιών.

• πιέστε και κρατήστε πατημένα ταυτόχρονα το πλήκτρο αφής για τη **Λειτουργία Κλειδώματος (3)** και το πλήκτρο **Λειτουργίας "Chef Cook" (2).**

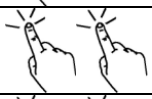
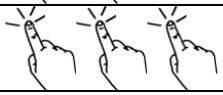
Ένα διπλό ηχητικό σήμα επιβεβαιώνει ότι η λειτουργία έχει ενεργοποιηθεί, ενώ εμφανίζεται η ένδειξη "L" στην οθόνη **(8)**.

Για την απενεργοποίηση της λειτουργίας, επαναλάβετε τη διαδικασία.

Επιλογή προκαθορισμένης βαθμίδας ισχύος

• Επιλέξτε **εστία μαγειρέματος (9)**.

• Για να επιλέξετε την επιθυμητή προκαθορισμένη βαθμίδα ισχύος, πιέστε μία ή περισσότερες φορές το πλήκτρο **Επιλογής προκαθορισμένης βαθμίδας ισχύος (7)**:

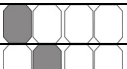
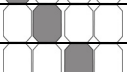
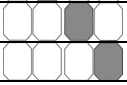
	Λιώσιμο*	
	Ζέσταμα*	
	Βράσιμο*	
* Συμβουλευτείτε τον πίνακα "**Προκαθορισμένης βαθμίδας ισχύος**" στο τέλος της ενότητας..		

• Πιέστε ξανά για απενεργοποίηση.

Funzione "Chef Cook"

Με αυτή τη λειτουργία ορίζεται μια διαφορετική βαθμίδα ισχύος για κάθε εστία μαγειρέματος με βάση τη θέση της, έτσι όπως γίνεται σε πολλές επαγγελματικές κουζίνες για πρακτικούς λόγους.

Η αριστερή εστία έχει τη χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος ενώ συνεχίζοντας προς τα δεξιά φτάνουμε στη δεξιά εστία με την υψηλότερη βαθμίδα ισχύος.

	Ζέσταμα
	Επίπεδο ισχύος 3
	Επίπεδο ισχύος 6
	Επίπεδο ισχύος 9

Ενεργοποίηση λειτουργίας

• Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, πιέστε το πλήκτρο αφής **Λειτουργία "Chef Cook"(2)**

Για την απενεργοποίηση της λειτουργίας, επαναλάβετε τη διαδικασία.

Πίνακας ρυθμίσεων ισχύος

Επίπεδο ισχύος		Τρόπος μαγειρέματος	Χρήση επιπέδου ισχύος (βάσει της εμπειρίας και του τρόπου μαγειρέματος)
Μεγ. ισχύς	**Boost**	Γρήγορο ζέσταμα	Ιδανική ρύθμιση για γρήγορο ζέσταμα φαγητών και βράσιμο νερού ή για γρήγορο ζέσταμα ζωμών σε σύντομο χρονικό διάστημα
	8-9	Τηγάνισμα - βράσιμο	Ιδανική ρύθμιση για ρόδισμα, έναρξη του μαγειρέματος, τηγάνισμα κατεψυγμένων προϊόντων και γρήγορο βράσιμο
Υψηλή ισχύς	**7-8**	Ρόδισμα - τηγάνισμα - βράσιμο - ψήσιμο	Ιδανική ρύθμιση για τηγάνισμα, διατήρηση έντονου βρασμού, μαγείρεμα και ψήσιμο (για σύντομο διάστημα, 5-10 λεπτών)
	6-7	Ρόδισμα - μαγείρεμα - σιγοβράσιμο - τηγάνισμα - ψήσιμο	Ιδανική ρύθμιση για τηγάνισμα, διατήρηση χαμηλού βρασμού, μαγείρεμα και ψήσιμο (για μέτριο διάστημα 10-20 λεπτών), ζέσταμα σκευών
Μέτρια ισχύς	**4-5**	Μαγείρεμα - σιγοβράσιμο - τηγάνισμα - ψήσιμο	Ιδανική ρύθμιση για σιγοβράσιμο, διατήρηση πολύ χαμηλού βρασμού, μαγείρεμα και ψήσιμο (για μεγάλο διάστημα), ανακάτεμα ζυμαρικών
	3-4	Μαγείρεμα - αργό βράσιμο - πήξιμο - ανακάτεμα	Ιδανική ρύθμιση για μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας (ρύζι, σάλτσες, ψητά, ψάρια) με υγρά (π.χ. νερό, κρασί, ζωμός, γάλα), ανακάτεμα ζυμαρικών
	2-3		Ιδανική ρύθμιση για μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας (με όγκο μικρότερο του λίτρου: ρύζι, σάλτσες, ψητά, ψάρια) με υγρά (π.χ. νερό, κρασί, ζωμός, γάλα)
Χαμηλή ισχύς	**1-2**	Λιώσιμο - ξεπάγωμα - διατήρηση θερμοκρασίας φαγητών - ανακάτεμα	Ιδανική ρύθμιση για λιώσιμο βουτύρου και σοκολάτας, ξεπάγωμα προϊόντων μικρού μεγέθους
	1		Ιδανική ρύθμιση για διατήρηση της θερμοκρασίας των φαγητών που μόλις μαγειρέψατε, ζέσταμα σκευών σερβιρίσματος και ανακάτεμα ριζότο
ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ	**Μηδενική ισχύς**	Επιφάνεια στήριξης	Η μονάδα εστιών βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής ή είναι απενεργοποιημένη (μπορεί να υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα στο τέλος του μαγειρέματος που υποδεικνύεται από την ένδειξη H-L-O)

Προκαθορισμένη βαθμίδα ισχύος		Περιγραφή
	Λιώσιμο	Ιδανική βαθμίδα ισχύος για το λιώσιμο ευπαθών προϊόντων, εξασφαλίζοντας τη διατήρηση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών τους (σοκολάτα, βούτυρο κλπ.).
	Ζέσταμα	Ιδανική βαθμίδα ισχύος για τη διατήρηση των φαγητών σας σε πολύ χαμηλές θερμοκρασίες, χωρίς αυτά να βράζουν.
	Βράσιμο	Ιδανική βαθμίδα ισχύος για το σιγοβράσιμο φαγητών για μεγάλο διάστημα. Σας παρέχει τη δυνατότητα να ετοιμάσετε σάλτσες ντομάτας, ραγού, σούπες, χορτόσουπες, διατηρώντας το μαγείρεμα σε ελεγχόμενα επίπεδα (ιδανική βαθμίδα για μαγείρεμα σε μπεν μαρί). Έτσι αποφεύγονται δυσάρεστες υπερχειλίσεις φαγητών ή πιθανά καψίματα στον πάτο του σκεύους, όπως συμβαίνει συχνά στο μαγείρεμα. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία αφού έχετε φέρει σε βρασμό το φαγητό.

Πίνακας μαγειρέματος

Κατηγορίες τροφίμων	Πιάτα ή τρόποι μαγειρέματος	Επίπεδο ισχύος και πρόοδος του μαγειρέματος			
		Πρώτο στάδιο	Ισχύς	Δεύτερο στάδιο	Ισχύς
Ζυμαρικά, ρύζι	Φρέσκα ζυμαρικά	Ζέσταμα νερού	Booster-9	Μαγείρεμα των ζυμαρικών και διατήρηση βρασμού	7-8
	Φρέσκα ζυμαρικά	Ζέσταμα νερού	Booster-9	Μαγείρεμα των ζυμαρικών και διατήρηση βρασμού	7-8
	Βραστό ρύζι	Ζέσταμα νερού	Booster-9	Μαγείρεμα των ζυμαρικών και διατήρηση βρασμού	5-6
	Ριζότο	Τσιγάρισμα και καβούρδισμα	7-8	Μαγείρεμα	4-5
Λαχανικά, όσπρια	Βραστά	Ζέσταμα νερού	Booster-9	Βράσιμο	6-7
	Τηγανιτά	Ζέσταμα λαδιού	9	Τηγάνισμα	8-9
	Σοταρισμένα	Ζέσταμα του σκεύους	7-8	Μαγείρεμα	6-7
	Στιφάδο/ κατσαρόλας	Ζέσταμα του σκεύους	7-8	Μαγείρεμα	3-4
	Τσιγαρισμένα	Ζέσταμα του σκεύους	7-8	Ρόδισμα	7-8
Κρέας	Ψητό	Ρόδισμα με λάδι (με βούτυρο στο επίπεδο ισχύος 6)	7-8	Μαγείρεμα	3-4
	Σε μαντεμένιες πλάκες	Προθέρμανση του σκεύους	7-8	Ψήσιμο και από τις δύο πλευρές	7-8
	Ρόδισμα	Ρόδισμα με λάδι (με βούτυρο στο επίπεδο ισχύος 6)	7-8	Μαγείρεμα	4-5
	Μαγειρευτό /στιφάδο	Ρόδισμα με λάδι (με βούτυρο στο επίπεδο ισχύος 6)	7-8	Μαγείρεμα	3-4
Ψάρι	Σε μαντεμένιες πλάκες	Προθέρμανση του σκεύους	7-8	Μαγείρεμα	7-8
	Μαγειρευτό/ Στιφάδο	Ρόδισμα με λάδι (με βούτυρο στο επίπεδο ισχύος 6)	7-8	Μαγείρεμα	3-4
	Τηγανιτό	Ζέσταμα λαδιού ή λιπαρής ουσίας	8-9	Τηγάνισμα	7-8
Αβγά	Τηγανιτά	Ζέσταμα του τηγανιού με βούτυρο ή άλλη λιπαρή ουσία	6	Μαγείρεμα	6-7
	Ομελέτα	Ζέσταμα του τηγανιού με βούτυρο ή άλλη λιπαρή ουσία	6	Μαγείρεμα	5-6
	Μελάτα/σφιχτά	Ζέσταμα νερού	Booster-9	Μαγείρεμα	5-6
	Τηγανίτες	Ζέσταμα του τηγανιού με βούτυρο	6	Μαγείρεμα	6-7
Σάλτσες	Ντομάτας	Ρόδισμα με λάδι (με βούτυρο στο επίπεδο ισχύος 6)	6-7	Μαγείρεμα	3-4
	Ραγού	Ρόδισμα με λάδι (με βούτυρο στο επίπεδο ισχύος 6)	6-7	Μαγείρεμα	3-4
	Μπεσαμέλ	Προετοιμασία (λιώστε το βούτυρο και το αλεύρι)	5-6	Φέρτε σε ήπιο βρασμό	3-4
Γλυκά, κρέμες	Κρέμα ζαχαροπλαστικής	Φέρτε το γάλα σε βρασμό	4-5	Διατηρήστε σε ήπιο βρασμό	4-5
	Πουτίγκα	Φέρτε το γάλα σε βρασμό	4-5	Διατηρήστε σε ήπιο βρασμό	2-3
	Ρυζόγαλο	Ζεστάνετε το γάλα	5-6	Διατηρήστε σε ήπιο βρασμό	2-3

Συντήρηση

Προειδοποίηση! Πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού ή συντήρησης, βεβαιωθείτε ότι οι εστίες είναι σβηστές και ότι η ένδειξη παραμένουσας θερμότητας έχει σβήσει.

Καθαρισμός

Συνιστάται να καθαρίζετε τη μονάδα μετά από κάθε χρήση.

Σημαντικό:

Μη χρησιμοποιείτε σφουγγάρια με σκληρή επιφάνεια ή σύρματα. Η παρατεταμένη χρήση τους θα μπορούσε να καταστρέψει την υαλοκεραμική επιφάνεια.

Μη χρησιμοποιείτε χημικά καθαριστικά που προκαλούν ερεθισμούς, όπως σπρέι φούρνου ή καθαριστικά για την αφαίρεση λεκέδων.

Μετά από κάθε χρήση, αφήστε την εστία να κρυώσει και καθαρίστε τη, αφαιρώντας ξεραμένα υπολείμματα φαγητών και λεκέδες.

Η ζάχαρη ή τα τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα καταστρέφουν τη μονάδα και πρέπει να καθαρίζονται αμέσως.

Το αλάτι, η ζάχαρη και η άμμος μπορούν να χαράξουν την επιφάνεια της μονάδας.

Χρησιμοποιήστε μαλακό πανί, χαρτί κουζίνας ή ειδικά προϊόντα για καθαρισμό κεραμικών εστιών (ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή).

ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΣΥΣΚΕΥΕΣ ΑΤΜΟΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ!!!

Εντοπισμός βλαβών

ΚΩΔΙΚΟΣ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΙΤΙΕΣ	ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ
ER03 – η εστία μαγειρέματος απενεργοποιείται μετά από 10 δευτερόλεπτα και εκπέμπει ένα συνεχές ακουστικό σήμα	Συνεχής πίεση στον πίνακα χειρισμού	Νερό ή μαγειρικά σκεύη πάνω στον πίνακα χειρισμού	Καθαρίστε τον πίνακα χειρισμού
ER40	Η τάση του δικτύου προκαλεί υπερθέρμανση	Η τάση εισόδου του δικτύου είναι πολύ χαμηλή	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο και ελέγξτε τη σύνδεση
ER47	Η σύνδεση με το ηλεκτρικό δίκτυο είναι ελαττωματική (ο πίνακας χειρισμού απενεργοποιείται – οι εστίες μαγειρέματος δεν λειτουργούν)	Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν έχει συνδεθεί σωστά ή είναι ελαττωματικό	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο και ελέγξτε τη σύνδεση
U400	Η τάση σύνδεσης είναι λανθασμένη (λανθασμένη σύνδεση/υπέρταση)	Ο αισθητήρας ανιχνεύει ασυμβατότητα ανάμεσα στην τάση της συσκευής και την τάση του ηλεκτρικού δικτύου	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο και ελέγξτε τη σύνδεση
ER21 - E/2	Ο πίνακας χειρισμού απενεργοποιείται λόγω υπερβολικά υψηλής θερμοκρασίας	Υπερβολικά υψηλή εσωτερική θερμοκρασία στα ηλεκτρονικά εξαρτήματα	Πριν επαναχρησιμοποιήσετε τη μονάδα εστιών, περιμένετε να κρυώσει
ER20,ER22,ER31,ER36 E/4, E/5, E/6,E/8,E/9 E/A	Επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών και αναφέρετε τον κωδικό σφάλματος		

Τεχνική Υποστήριξη

Πριν επικοινωνήσετε με την Τεχνική Υποστήριξη

1. Βεβαιωθείτε ότι δεν μπορείτε να λύσετε μόνοι σας το πρόβλημα σύμφωνα με τις οδηγίες της ενότητας «Εντοπισμός βλαβών».
2. Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή για να βεβαιωθείτε ότι το πρόβλημα έχει λυθεί.

Εάν η βλάβη παραμένει μετά τους παραπάνω ελέγχους, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο τμήμα τεχνικής υποστήριξης.

TR - Kurulum ve kullanım talimatları

Bu el kitabında belirtilen talimatlara adım adım riayet ediniz. Üretici, bu el kitabında yer alan talimatlara riayet etmemekten kaynaklanan olası arızalara, sebep olunan hasar veya yangınlara ilişkin hiçbir sorumluluk kabul etmez. Setüstü ocağı yemek pişirmek amacıyla ve sadece evlerde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ocağı ortamı ısıtmak veya buna benzer diğer kullanımlar için kullanmak yasaktır. Üretici, uygun olmayan kullanıma veya komutların yanlış ayarlarlanmasına ilişkin hiçbir sorumluluk kabul etmez.

Setüstü ocağının görünümü bu el kitabında yer alan görsellerden farklı olabilir ancak kullanım, bakım ve kurulum talimatları değişmez.

Bu kullanım kılavuzunu ileride ihtiyaç duyulabilecek her anda başvurulabilmesi için muhafaza etmek önemlidir. Ürünün satılması, başkasına verilmesi ya da taşınması esnasında bu kullanım kılavuzunun da ürün ile birlikte kalmasına özen gösteriniz.

! Talimatları dikkatle okuyunuz: kurulum, kullanım ve güvenlik ile ilgili çok önemli bilgiler içerir.

! Ürün üzerinde elektriksel tadilatlar yapmayınız.

! Cihazın kurulumuna başlamadan önce tüm parçaların kullanılabilir halde olduğunu kontrol ediniz. Aksi takdirde üreticiyle irtibata geçip kuruluma devam etmeyiniz.

Not: "(*)" ile işaretli elemanlar opsiyonel aksesuarlar olup sadece satın alınacak bazı model veya elemanlarla birlikte temin edilir.

⚠ Dikkat

Uyarı! Aşağıda yer alan talimatlara özenle riayet ediniz:

-Herhangi bir kurulum işlemine başlamadan önce aygıtın elektrik bağlantısını kesmek gerekir.

-Ocağın kurulumu veya bakımı üreticinin talimatlarına uygun olarak ve güvenlik konusunda yürürlükte olan yerel düzenlemelere uyarak uzman bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. Kullanım kılavuzunda özellikle belirtilmediği takdirde ocağın hiçbir yerine tadilat yapmamak veya parçalarını değiştirmemek gerekir.

-Topraklama işleminin yapılması gerekir.

-Ankastre set ile elektrik şebekesi arasındaki bağlantıyı kurmak için elektrik kablosunun yeterince uzun olması gerekir.

-Kurulumun yürürlükte olan güvenlik yönetmeliklerine uygun olması için, III aşırı gerilim tipi durumlarında elektrik şebekesinin tamamen kesilmesini sağlayan omnipolar bir şalterin bulundurulması gerekir.

-Grup priz veya uzatma kablosu kullanmayınız.

-Kurulumu tamamladıktan sonra kullanıcının elektrik parçaları kullanmaması gerekir.

- Kullanım sırasında ocak ve erişilebilir parçalar sıcak olabilirler. Isınmış parçalara dokunmamak gerekir.

- Ocak, 8 yaşından itibaren çocuklar ve gözetim altında bulunan veya güvenliklerinden sorumlu bir şahıs tarafından cihazın kullanımıyla ilgili eğitim aldıkları ve kullanıma bağlı olan tehlike hakkında bilgileri olduğu takdirde yetersiz fiziksel, duyusal veya akli yeteneğe sahip kişiler ya da tecrübe veya teknik bilgi eksikliği olan şahıslar tarafından kullanılacak şekilde tasarlanmıştır. Çocukların ocak ile oynamamaları gerekir. Temizlik ve bakım işlemleri gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

- Çocukların ocak ile oynamaları yasaktır; erişilebilir parçaların kullanım sırasında ısınabileceği için çocukların ocaktan uzak bir yerde kalmaları ve onları gözetim altında tutmak gerekir.

- İndüksiyonlu ocağı kullanmadan önce, kalp pili ve implant taşıyan kişilerin kullandıkları aygıtın ocak ile uyumlu olduğunu kontrol etmeleri gerekir.

.-Kullanım esnasında ve sonrasında ocağın sıcak kısımlarına dokunmamak gerekir.

-Ocağın tüm elemanları soğumadan bez veya diğer yanıcı malzeme ile temas ettirmemek gerekir.

.-Ocağın üstüne veya yakınlarına yanıcı malzeme koymayınız.

-Fazla ısınan yağlar kolayca yanabilir. Yağlı besinleri pişirirken kontrol ediniz.

- Temizlik ve bakım işlemleri sorumlu bir kişinin gözetimi olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

-Ocağın altındaki bölüme ayrıca satın alınacak ayırıcı bir levha yerleştimek zorunludur.

-Yüzeyde çatlak olduğu takdirde elektrik çarpma tehlikesini önlemek için ocağı söndürünüz.

-Ocak dış zamanlayıcı ile veya ayrı bir uzaktan komutlu sistem ile çalışmak için uygun değildir.

-Yağlı ocağın üzerinde yapılan gözetimsiz yemek tehlikelidir ve yangına neden olabilir.

- Ocak daima gözetim altında kullanılmalıdır. Kısa süreli kullanımlar daima gözetim altında yapılmalıdır.

- Alevler HİÇBİR ZAMAN su ile söndürülmemelidir. Aksine, ocağı derhal kapatıp alevleri yangın önleyici bir kapak veya bir örtü kullanarak söndürmek gerekir. Yangın tehlikesi: setüstü ocağın üzerine herhangi bir eşya koymayınız.

-Buharlı temizleyici kullanmayınız.

- Fazla ısınma tehlikesi oluşabileceğinden, ocağın üzerine bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal malzeme koymayınız.

- Ocağın elektrik bağlantısını kurmadan önce: elektrik gerilim ve güç değerlerinin şebeke ile uyumlu ve bağlantı kablosunun uygun olduğunu temin etmek üzere ocağın alt kısmında bulunan bilgi plakasını kontrol ediniz. Tereddüt halinde uzman bir elektrik uzmanı ile irtibata geçiniz.

Önemli:

- Kullanımdan sonra, setüstü ocağı kumandasıyla söndürünüz. Tencere algılayıcısına güvenmeyiniz.

- Sıvıların taşmasını önlemek üzere, sıvıları haşlarken veya ısıtırken ısıyı azaltınız.

- Ocağın ısıtma bölümlerinin üzerinde boş tencere veya tava bırakmayınız.

- Pişirme işlemini tamamladıktan sonra, ilgili bölümü söndürünüz.

- Pişirme esnasında alüminyum kağıt kullanmayınız, veya alüminyum ile kaplı ürünleri hiçbir zaman ocağın üzerine koymayınız. Alüminyum eriyip ocağa zarar verir.

- İçinde yemek olan teneke kutu veya konserveleri açmadan ısıtmayınız: patlama tehlikesi olabilir!

Bu uyarı tüm setüstü ocakları için geçerlidir.

- Booster komutu gibi yüksek güçlü bir fonksiyonu kullanmak kızartma yağı gibi bazı sıvıları ısıtmak için uygun değildir. Yüksek ısı tehlikeli olabilir. Bu durumlarda daha alçak bir ısıtma gücü kullanmak gerekir.

- Kaplar doğrudan ocağın üzerine ve ısıtma bölümlerinin ortasına yerleştirilmelidir. Tencere ve ocak arasında kesinlikle başka nesne olmamalıdır.

- Yüksek ısı olduğunda cihaz otomatik olarak ısıtma alanlarının derecesini düşürür.

Bu cihaz, 2002/96/EC sayılı Avrupa Atık Elektrik ve Elektronik Ekipman Yönergesi (WEEE) uyarınca işaretlenmiştir. Bu ürünün uygun bir şekilde atılmasını sağladığınız takdirde, çevre ve insan sağlığı açısından söz konusu ürünün uygunsuz bir şekilde işleme tabi tutulması sonucu ortaya çıkabilecek olası olumsuz etkileri önlemiş olacaksınız.
Ürün ya da ürün ile beraber verilen belgeler üzerinde bulunan

sembolü, bu cihazın evsel bir atık olarak görülmemesi gerektiğine işaret eder. Cihaz, bu tip elektrikli ve elektronik cihazların atıldığı dönüşümlü toplama noktasına teslim edilmelidir. Atıkları yok etme işlemi, atık yok etme konusunda çevre ile ilgili mevcut yerel düzenlemeler doğrultusunda gerçekleştirilmelidir. Bu ürünün geri dönüşüm koşulları hakkında ayrıntılı bilgi için, hudutları içinde bulunduğunuz belediyenin ilgili dairesine, atık yok etme servisine veya ürünün satın alındığı mağazaya danışın.

Gida maddeleriyle kullanılan bu ürün 1935/2004 sayılı (**AB**) yönergesine uyarılmıştır. Ürün, 2004/108/EC "EMC" yönetmeliğinin koruma şartlarının öngürdüğü (ve 73/23/CEE ve sonraki maddelerin yerine geçen) 2006/95/EC "Alçak Gerilim" yönetmeliğinin güvenlik düzenlemelerine uygun olarak tasarlanıp üretildikten sonra piyasaya sürülmüştür.

Kullanım

İndüksiyonlu pişirme sistemi manyetik indüksiyon adındaki fizik olgu sayesinde gerçekleşir. Bu sistemin ana özelliği enerjinin jeneratörden tencereye doğrudan aktarılmasıdır.

Avantajlar:

Elektrikli ocaklar ile karşılaştırıldığında, indüksiyonlu ocaklar:

- Daha güvenlidir: cam yüzeyde ısı daha alçaktır.

- Daha hızlıdır: besinleri ısıtma süresi daha azdır.

- Daha duyarlı: ocak komutları derhal yerine getitir.

- Daha verimli: Emilen enerjinin %90 ısıya dönüşür. Ayrıca, tencereyi ocaktan kaldırdıktan sonra, ısı derhal kesilir ve boşuna enerji dağılımı olmaz.

Pişirme kapları

Sadece **simgeli tencere kullanınız**

Önemli:

ocak yüzeyinde kalıcı hasar olmaması için aşağıda yer alan kap tipi kullanınız:

- dibi tamamen yassı olmayan kaplar.
- emay tabanlı metal kaplar.
- yüzeyi çizmemek için sert tabanlı kaplar.
- ocağın kontrol panelinin yüzeyine sıcak tencere veya tava dayamayınız.

Kullanılan kaplar

İndüksiyonlu pişirme sistemi ısı üretmek için manyetik güç kullanır. Bu nedenle kaplarda demir bulunması gerekir. Bir mıknatıs kullanarak tencere malzemesinin manyetik olup olmadığını kontrol edebilirsiniz. Manyetik güç olmadığı takdirde tencereler pişirme işlemi için uygun değildir.

Önerilen tencere dibi çapları

ÖNEMLİ tencereler doğru boyutta olmadığı takdirde pişirme bölümleri yanmaz.

Her bölümde kullanılacak tencerenin uygun açısını öğrenmek için lütfen bu el kitapçığında bulunan görsel bölüme bakınız.

Enerji tasarrufu

Bu alanda en iyi sonuçları elde edebilmek için lütfen aşağıdaki önerileri uygulayınız:

- Taban çapı pişirme bölümüyle aynı olan kap ve tencere kullanınız.
- Sadece yassı tabanlı tencere ve kap kullanınız.
- Pişirme esnasında kapakları tencerelerin üzerinde tutunuz.
- Pişirme süresini azaltmak için sebze, patates vs. gibi besinleri biraz su ile pişiriniz.
- Enerji kullanımını ve pişirme süresini daha fazla azaltmak için düdüklü tencere kullanınız.

- Tencereleri ocağin üzerindeki pişirme bölümlerine yerleştiriniz.

Kurulum

Hem elektrik hem mekanik kurulum uzman personel tarafından yapılmalıdır.

Cihaz çalışma yüzeyine ankastre olmak üzere üretilmiştir (kalınlık 3-6 cm).

Setüstü ocak ile duvar arasındaki ön mesafe en az 5cm, yan mesafe de en az 10 cm olmalıdır.

⚠ Elektrik bağlantısı

Şekil 2

- Cihazın ana şebeke ile olan elektrik bağlantısını kesiniz.

-Montaj, kurulum ve güvenlik alanlarında uzman teknisyen tarafından yapılmalıdır.

-Üretici, bu bölümde yer alan talimatlara uyulmadığı takdirde kişi, hayvan veya eşyalara gelebilecek hasardan sorumlu değildir.

-Setüstü ocağını çalışma tezgâhından çıkartmak için elektrik kablosunun yeterli uzunlukta olması gerekir.

-Cihazın altında bulunan seri no.lu plakanın üzerinde belirtilen gerilim gücünün kurulacağı evdeki güç ile aynı olduğunu kontrol ediniz.

-Uzatma kablosu kullanmayınız.

- Topraklama işlemi kanun tarafından öngörülmüştür.
- Zemindeki elektrik kablosu diğer kablolardan 2 cm daha uzun olmalıdır.
- Bağlantı kablosu olmadığı durumlarda, 7200 Watt gücüne ulaşabilen en az 2.5 mm2lik iletkenli kablo kullanınız. Daha yüksek güç değerleri için kablonun ölçüsü 4 mm2 olmalıdır.
- Kablonun hiçbir kısmı ortam derecesinden 50°C den fazla olmamalıdır.
- Cihaz daimi olarak elektrik şebekesine bağlı kalmalıdır, bu nedenle sabit şebeke ile bağlantıyı, III aşırı gerilim durumlarında elektrik bağlantısını kesen ve kurulumdan sonra rahatça erişilebilecek omnipolar anahtar ile yapınız.

Dikkat! Elektrik şebekesiyle bağlantıyı kurmadan ve doğru şekilde çalışıp çalışmadığını kontrol etmeden önce kablonun doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olunuz.

Dikkat! Ara bağlantı kablo değişimi yetkili teknik destek servisi tarafından yapılmalıdır.

Montaj

Montaja başlamadan önce:

- Ürünü paketinden çıkarttıktan sonra taşıma esnasında hasar görüp görmediğini kontrol ediniz. Herhangi bir sorun ile karşılaştığınız takdirde, montaja devam etmeden önce satıcı firma veya Müşteri Destek Hizmetiyle irtibata geçiniz.
- Satın alınan ürün boyutlarının yerleştirilecek alanınkiyle uyumlu olup olmadığını kontrol ediniz.
- Ürün ambalajının içinde vida paketi, garanti belgesi gibi ekstra malzemenin bulunup bulunmadığını kontrol ediniz. Bulduğunuz malzemeleri çıkartıp muhafaza ediniz.
- Montaj alanının yakınlarında elektrik prizinin bulunması gerekir.

Mobilyayı ankastre etmek için gerekli talimatlar:

- Montaj sonrasında ürünün alt kısmının açık olmaması gerektiği içim, açık olduğunda ocağın alt kısmına daima (ürün ile tedarik edilmeyen) ayırıcı (koruyucu) bir levha yerleştirmek gerekir.
- Fırın tezgâh altına yerleştirildiği takdirde ayırıcı levhaya gerek yoktur.
- Fırın indüksiyonlu ocağın altına yerleştirildiği zaman bir soğutma vantilatörünün kurulması önerilir.
- Fırının PİROLİTİK temizlik işlemi gerçekleştiğinde indüksiyonlu ocağı kullanmayınız.
- Elektrik devrelerinin buhar ve nem tarafından zarar görmemesi için setüstü ocağının bulaşık veya çamaşır makinesinin üstüne kurulmaması önerilir.
- Cihazın alt tarafıyla ayırıcı levha (veya indüksiyonlu ocağın altına kurulan herhangi bir diğer cihaz ile) arasındaki mesafe önerilen ölçülere uygun olmalıdır.
- Ürünün en iyi şekilde çalışması için çalışma tezgâhı ile mobilyanın üst tarafı arasındaki minimum açıklık mesafesini azaltmayınız.
- Ortamın doğru şekilde havalanması ve temiz havanın dağılması için mutfak mobilyasında belirtilen ölçülere uygun olan açık kısımlar olmalıdır.
- Ocağı yerleştirmeden önce mobilyanın tüm kesim işlemlerini yapıp çıkan tüm talaş ve diğer kalıntıları temizlemek gerekir.

Şekil. 1a/1b

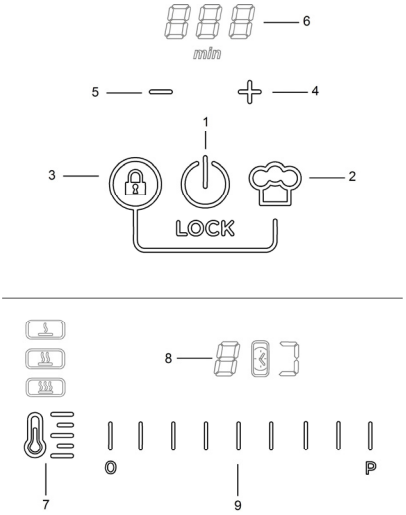
DİKKAT! Kurulum için verilen talimatlara uygun vida ve aygıt kullanılmadığı takdirde elektrik risklerinin gerçekleşmesine sebep olunabilir.

İşleme

Kontrol paneli

Setüstü ocağı, bazı özel Elica davlumbazları ile bağlantılı olmak üzere akıllı ve gelişmiş bir kablosuz iletişim sistemiyle donatılmıştır. Ocağın kullanım şekline ve yapılan yemeğe bağlı olarak, davlumbazlar ocakdan gelen bilgileri algılayıp değerlendirdikten sonra otomatik olarak en uygun ve tasarruflu şekilde çalışmaya başlar. Ocağınızla uygun olan davlumbaz tiplerini görüntülemek için www.elica.com sitesine giriniz.

Not: Komutları seçmek için istenilen simgelerin üzerinden parmakla geçmek (basmak) yeterlidir.



Ana fonksiyonlar

1. ON/OFF (AÇIK/KAPALI) fonksiyonu
2. “Chef Cook” fonksiyonu
3. “Lock” kilitleme fonksiyonu (2 butonuyla birlikte basıldığında)
4. Sayaç etkinleştirme (5. butonuyla birlikte basıldığında) / Sayaç Arttırma
5. Sayaç etkinleştirme (4. butonuyla birlikte basıldığında) / Sayaç Azaltma
6. Sayaç ekranı
7. Önceden ayarlanmıs çalışma seviye (güç) seçme butonu
8. Pişirme alanları ekranı
9. Pişirme alanı ve çalı şma seviyesi (gücü) ayar seçme çubuğu.

Başlamadan önce bilinmesi gereken:
Ocağın tüm fonksiyonları güvenlik talimatlarına uygun olacak şekilde tasarlanmıştır.
Bu nedenle:
• Ocağın üzerinde tencere bulunmadığında veya kaplar yanlış şekilde yerleştirildiğinde bazı fonksiyonlar çalışmayabilir veya otomatik olarak kapanmaz.
• Farklı durumlarda, seçilen fonksiyon verilmeyen diğer bir ayar gerektirdiğinde fonksiyon otomatik olarak birkaç saniye sonra durdurulur (örneğin: **"Pişirme bölümüne seç", "Çalışma derecesi"**, **"Kilitleme Fonksiyonu"** veya **"Sayaç"** talimatı olmadan **"Ocağı çalıştır"**).

⚠ **Dikkat! Uzun süreli kullanımlarda pişirme bölümü soğuma aşamasında olduğundan hemen sönmeyebilir; bu sürecin gerçekleştiğine dair bölümlerinin ekranında "H" sembolü görüntülenir.**
Pişirme bölümüne yaklaşmadan önce ekranın sönmesini bekleyiniz.

Pişirme bölümü ekranı
pişirme alanlarının ekranlarında aşağıdaki bilgiler belirtilir:

Pişirme bölümü açık	0
Çalışma Seviyesi (Gücü)	1...9-P
Pişirme bölümü soğutuluyor	H
Tencere tanıma sorunları	U
Bridge fonksiyonu etkin	⊐
(önceden ayarlı) Güç seviye fonksiyonu etkin	u
Kilitleme fonksiyonu "etkin"	L

Pişirme bölümünü çalıştırma:
Ocağın (**1**) **ON/OFF** fonksiyonuna bastığınızda (parmaklarınızla üzerinden geçtiğinizde), ocağın çalışmaya hazır olduğunu işaretleyen bir ışık yanar.
Ocağı söndürmek için butona yeniden basınız.
Not: Bu fonksiyon diğerlerine göre önceliklidir.

Pişirme bölümünü seçmek:
İstenilen pişirme bölümüne bağlı olan çubuğu (9) seçiniz.
Not: Tencere yerleştirildiğinde pişirme bölümü otomatik olarak seçilir.

Çalışma Seviyesi (Gücü):
Güç seviyesini değiştirmek için (9) çubuğunun üzerinden parmaklarınızla geçiniz:
güç seviyesini arttırmak için sağa doğru ilerleyiniz;
güç seviyesini azaltmak için sola doğru ilerleyiniz;

Seviye (Güç) Booster "P" (zamanlı):
Booster seviyesini (gücünü) etkinleştirmek için (9) çubuğunun üzerinden sağa doğru parmaklarınızla geçiniz **(veya "P" harfine ait olan butona basınız)**
"Booster" fonksiyonu 10 dakika sürer, geri sayım pişirme bölümüne bağlı olan ekranda (6) görüntülenir. Süre bitiminde derece bir önceki seviyeye döner.
Not: tencere kaldırıldığında bile sayaç "Booster" fonksiyonunu sürdürür: pişirme bölümü sönüp tencere yeniden yerleştirildiğinde geriye kalan dakika boyunca "Booster" modunda yeniden çalışmaya başlar.

Bridge Fonksiyonu
Bu fonksiyon sayesinde iki pişirme bölümü kullanılabilir. Birbirine yakın olan iki bölümü de **bölümü aynı anda kullanmak mümkündür**
(el kitabında bulunan görsel bölüme bakınız)
Bridge Fonksiyonunu etkinleştirmek için:
• kullanmak istediğiniz iki pişirme bölümünü aynı anda seçiniz:
- pişirme alanının ekranında **(8)** "⊐" sembolü görüntülenir
- sol pişirme bölümünün ekranında **(8) çalışma Seviyesi (Gücü)** görüntülenir ve aynı zamanda ayarlanabilir.
Not: Bridge Fonksiyonunu kapatmak için pişirme bölümünü "0" dereceye getirmek yeterlidir.

Sayaç (4 -5)
Sayaç aynı anda "+" **(4)** ve "-" **(5) butonlarına basarak etkinleştirilir;**
sayaç geri sayım sürecini tamamladığında sesli bir sinyal duyulur (2 dakika devam eder, ocağın herhangi bir tuşuna basıldığında da durur) , "00" sembollü ekran (6) yanıp sönmeye başlar.

Sayaç fonksiyonu ayarı
• Pişirme bölümünü seçiniz.
• Ayar fonksiyonuna erişmek için aynı anda "+" **(4)** ve "-" **(5) butonlarına basınız.**
• Sayacın süresini ayarlayınız:
otomatik kapanma süresini arttırmak veya azaltmak için "+" **(4)** ve "-" **(5) butonlarını kullanınız.**
Eğer isterseniz, bu işlemi diğer pişirme bölümleri için de yapabilirsiniz.
Not: Her pişirme bölümünde farklı bir Sayaç ayarı olabilir; ekranda (6) en az süreli geri sayım görüntülenir;

Sayacı kapatmak için:

• sayaç ayarını "0" yapınız

• ocağı söndürünüz **(1)**

Not: o sırada diğer tuşlara basılmadığı takdirde fonksiyon devam eder.

Not: Sayacın çalışmakta olduğu pişirme bölümünün yanında "" sembolü görüntülenir.

"Kilitleme" fonksiyonu

Kilitleme fonksiyonu setüstü ocağının yanlışlıkla çalışmasını önlemek için tasarlanmıştır.

Fonksiyonu etkinleştirmek için:

• tencereleri ocağın üzerinden kaldırınız.

• "Lock" fonksiyonu **(3) ve "Chef Cook" Fonksiyonu (2)** butonlarını aynı anda basılı tutunuz.

Çift sesli sinyal verildikten sonra ekranda da (8) "L" sembolü görüntülenir.

Fonksiyonu ertelemek için yukarıdaki işlemi tekrarlayın.

Önceden ayarlanmıs çalışma seviyesi (gücü)

• İstediğiniz **pişirme bölümünü** seçiniz **(9)**

• Sunulan seviyeler arasında en uygun olanı seçmek için bir veya birden fazla kez **Önceden ayarlanmış çalışma seviyesi (gücü) butonuna (7)** basınız.

	Erime*	
	Isıtma*	
	Yüksek ısıtma*	

***** Bölümün sonunda yer alan **"Önceden ayarlanmış çalışma seviyesi (gücü)"** tabelasına bakınız.

• Kapatmak için butona yeniden basınız.

"Chef Cook" Fonksiyonu

Bu fonksiyon yerine göre her ocağa belli bir güç seviyesi belirler. Kolay bir kullanım için, birçok profesyonel mutfaklarda kullanılan bir fonksiyondur.

Sol tarafta en alçak çalışma seviyesi (gücü) olan bölüm vardır, sağa ilerledikçe bu seviye en yüksek değere ulaşır.

	Isıtma
	Seviye 3
	Seviye 6
	Seviye 9

Fonksiyonu etkinleştirmek için

• "Chef Cook"Fonksiyonu butonuna (2) basınız

Kapatmak için butona yenidne basınız.

Güç Seviyesi

Güç seviyesi		İşlem tipi	Kullanım (deneyim ve pişirme alışkanlıklarını belirtir)
Maks güç	**Boost**	Hızlı ısıtma	Su olduğunda hızlıca kaynaması için yemeğin derecesini kısa sürede arttırmak veya yemek sularını hızlıca ısıtmak için
	8-9	Kızartma – Kaynatma	Kavurmak, pişirmeye başlamak, buzlu ürün kızartmak, hızlıca kaynatmak için
Yüksek güç	**7-8**	Kavurma – soteleme - kaynatma - ızgara	Sotelemek, kaynatmak, pişirmek ve ızgara yapmak için (kısa süreli, 5-10 dakika)
	6-7	Kızartma - pişirme – kaynatma – soteleme - ızgara	Sotelemek, hafif kaynatmayı sürdürmek, pişirmek ve ızgara yapmak (orta süreli, 10-20 dakika), aksesuar ön ısıtma
Orta güç	**4-5**	Pişirme – kızartma – soteleme - ızgara	Kaynatmak, hafif kaynatmayı sürdürmek, pişirmek (uzun süreli). Makarnayı sosuyla karıştırmak
	3-4	Pişirme - kaynatma – kıvamlaştırma - karıştırma	Yanında sıvı (su, şarap, et suyu, süt gibi) olan gıdaları uzun süreli pişirmek için (pilav, sos, kızartma, balık), makarnayı sosuyla karıştırmak
	2-3		Yanında sıvı (1 litreden az: su, şarap, et suyu, süt gibi) olan gıdaları uzun süreli pişirmek için (1 litreden az: pilav, soslar, kızartma, ballık)
Alçak güç	**1-2**	Eritme – buz çözme – sıcak tutma - karıştırma	Tereyağını yumuşatmak, çikolataya hafifçe eritmek, ufak boylu ürünlerin buzunu çözmek için
	1		Yeni pişirilmiş az olan gidaları sıcak tutmak iiçin veya ana yemekleri ısıda saklamak ve pilavı sosuyla karıştırmak için
OFF (KAPALI)	**Sıfır güç**	Destek yüzeyi	Ocak bekleme veya söndürme (H-L-O ile belirtilen pişirme sonunda ısı kalma olasılığı)

Önceden ayarlanmış güç seviyesi		Tanımlama
	Eritme	Çikolata ve tereyağı gibi gıdaların tadını değiştirip etkilemeden hafifçe eritmek için en uygun güç seviyesini seçer.
	Isıtma	Yüksek dereceye ulaştırmadan yemeklerinizi uygun bir derecede saklamak için en uygun güç seviyesini seçer.
	Yüksek ısıtma	Yemeklerinizi uzun süreli ısıtmak için en uygun güç seviyesini seçer. Domates sosu, kıymalı sos, çorba gibi yemekleri kontrollü bir ısıda ısıtmak için (ben mari için de son derece uygundur). Bu tip hazırlıklarda karşılaşılan yemeğin taşma veya dibinde yanma gibi durumları önler. Bu fonksiyonu sadece yemeği iyice pişirdikten sonra kullanınız.

İşlem tabelası

Gida sınıfı	Yemek veya pişirme tipi	Güç seviyesi ve pişirme aşaması			
		Birinci aşama	Güç	İkinci aşama	Güç
Makarna, pilav	Taze makarna	Su ısıtma	Booster-9	Makarna pişirme ve kaynamanın sürmesi	7-8
	Taze makarna	Su ısıtma	Booster-9	Makarna pişirme ve kaynamanın sürmesi	7-8
	Haşlanmış pilav	Su ısıtma	Booster-9	Makarna pişirme ve kaynamanın sürmesi	5-6
	Pilav	Kızartma	7-8	Pişirme	4-5
Sebze	Haşlanmış	Su ısıtma	Booster-9	Haşlama	6-7
	Kızarmış	Yağ ısıtma	9	Kızartma	8-9
	Sotelenmiş	Aksesuar ısıtma	7-8	Pişirme	6-7
	Suda pişirilmiş	Aksesuar ısıtma	7-8	Pişirme	3-4
	Tavada çevrilmiş	Aksesuar ısıtma	7-8	Kızarma	7-8
Et	Kızarmış	Yağ ile kızartma (tereyağı ile güç seviyesi 6)	7-8	Pişirme	3-4
	Izgara	Tencere ön ısıtma	7-8	Her iki taraf ızgara	7-8
	Az yağda pişirme	Yağ ile pişirme (tereyağı ile güç seviyesi 6)	7-8	Pişirme	4-5
	Buğulama	Yağ ile pişirme (tereyağı ile güç seviyesi 6)	7-8	Pişirme	3-4
Balık	ızgara	Tencere ön ısıtma	7-8	Pişirme	7-8
	Buğulama	Yağ ile pişirme (tereyağı ile güç seviyesi 6)	7-8	Pişirme	3-4
	Kızartma	Yağ veya yağlı gıda ıstıma	8-9	Kızartma	7-8
Yumurta	Kızartma	Tereyağı veya yağlı gıda ile tava ısıtma	6	Pişirme	6-7
	Omlet	Tereyağı veya yağlı gıda ile tava ısıtma	6	Pişirme	5-6
	Haşlanmış/sert	Su ısıtma	Booster-9	Pişirme	5-6
	Gözleme	Tereyağı ile tava ısıtma	6	Pişirme	6-7
Sos	Domates	Yağ ile kızartma (tereyağı ile güç seviyesi 6)	6-7	Pişirme	3-4
	Etli	Yağ ile kızartma (tereyağı ile güç seviyesi 6)	6-7	Pişirme	3-4
	Beşamel	Hazırlama (tereyağını ve unu eritme)	5-6	Hafifçe kaynatma	3-4
Tatlı, krema	Krema	Sütü haşlama	4-5	Hafifçe kaynatmayı sürdürme	4-5
	Puding	Sütü haşlama	4-5	Hafifçe kaynatmayı sürdürme	2-3
	Sütlaç	Sütü ısıtma	5-6	Hafifçe kaynatmayı sürdürme	2-3

Bakım

Dikkat! Herhangi bir temizlik veya bakım işlemini yapmadan önce, pişirme bölümlerinin kapalı olduğunu ve ısı göstergesinin söndüğünü kontrol ediniz.

Temizlik

Setüstü ocağı her kullanımdan sonra temizlenmelidir.

Önemli:

Yıpratıcı sünger ve bulaşık teli kullanmayınız. Zamanla cam yüzeyin yıpranmasına neden olabilir.
Fırın spreyi veya leke çıkartıcı gibi aşındırıcı kimyasal deterjan kullanmayınız.

Her kullanımdan sonra ocağın soğumasını bekleyip yemek artıklarından kalan leke ve kirli yerleri temizleyiniz.
Şeker ve şekerli gıda kalıntıları ocak için zararlıdır ve derhal silinmelidir.
Tuz, şeker ve toz cam yüzeyin çizilmesine neden olabilir.
Ocağı temizlerken yumuşak bez, mutfak emici kâğıt veya özel temizleme ürünleri kullanınız (Üreticinin verdiği talimatlara uyunuz).
BUHARLI TEMİZLEYİCİ KULLANMAYINIZ!!!

Arızalar

ARIZA KODU	TANIMLAMA	MUHTEMEL NEDEN	HATA GİDERME
ER03 – setüstü ocağı 10 saniye sonra sönüyor ve daimi bir sesli sinyal veriyor	Komut bölümünde yabancı cisim	Komut bölümünde su veya mutfak araç gereçleri bulunuyor	Komut bölümünü serbest tutunuz
ER40	Bağlantı gerilimi aşırı ısınmaya neden oluyor	İkinci gerilim değeri fazla alçak	Ocağın elektrik bağlantısını kesip durumu kontrol ediniz
ER47	Elektrik bağlantısında sorun var (kontrol paneli devre dışı – pişirme bölümleri cevap vermiyor)	Bağlantı kablosu doğru şekilde yerleştirilmedi veya kusurlu	Ocağın elektrik bağlantısını kesip durumu kontrol ediniz
U400	Ocağın bağlantı voltajı yanlış (yanlış bağlantı/aşırı gerilim)	Bağlantı ile farklı gerilim değeri	Ocağın elektrik bağlantısını kesip durumu kontrol ediniz
ER21 - E/2	Komut bölümü yüksek ısıdan dolayı kapanıyor	Elektrik kısımlarındaki ısı fazla yüksek	Yeniden kullanmadan önce setüstü ocağının soğumasını bekleyiniz
ER20,ER22,ER31,ER36 E/4, E/5, E/6,E/8,E/9 E/A	Teknik destek hizmetiyle irtibata geçip hata kodunu bildiriniz		

Destek hizmeti

Destek Hizmetiyle irtibata geçmeden önce
1.“Arızalar” bölümünde yer alan noktalara bağlı olarak karşılaştığınız sorunu kendi kendinize çözümleme olanağının olup olmadığını kontrol edin.
2.Sorunun çözümlendiğine dair ocağı kapatık yeniden açın.
Yukarıda yer alan kontrollerden sonra sorun hâlâ devam ettiği takdirde size en yakın Destek Hizmetiyle irtibata geçiniz.

Неукоснительно додерживаться инструкций, приведённых в этом руководстве. Отвергается всякая ответственность по возможным недостаткам, ущербу или пожарам которые возникли при использовании прибора вследствие несоблюдения инструкций, приведённых в этом руководстве. Прибор предназначен исключительно для домашнего использования при варке продуктов питания. Не разрешается использование с другими целями (напр. нагревать помещения). Производитель отклоняет всякую ответственность по не соответствующему использованию или ошибочным настройкам команд.

Плита может иметь эстетически иной вид как изображено на рисунке в этом руководстве, однако инструкции по использованию, обслуживанию и установке остаются такими же.

Важно сохранять это руководство, чтобы можно было обратиться к нему в любой момент. В случаи продажи, передачи или перемещения убедиться, что руководство останется вместе с прибором.

! Внимательно читать инструкции: содержат важную информацию по установке, использованию и безопасности.

! Не проводить электрические изменения на приборе.

! Перед началом установки оборудования проверить целостность и сохранность всех компонентов. В противном случаи контактировать поставщика и не проводить установку.

Примечание: Принадлежности, обозначенные знаком "(*)" поставляются по спецзаказу только с некоторыми моделями или в случаи необходимости в закупке деталей, которые небыли поставлены.

⚠ Предупреждения

Внимание! Внимательно додерживаться следующих инструкций:

- Прибор должен быть отсоединён от электрической сети перед началом проведения любой операции по установке.

- Установка или обслуживание должна быть проведена специализированным техником, в соответствии с инструкциями производителя и с соблюдением действующих местных норм по безопасности. Не ремонтировать и не заменять части прибора, если не указывается в руководстве по использованию.

- Заземление прибора является обязательным.

- Кабель питания должен быть достаточно длинным, чтобы позволить подсоединение прибора, вмонтированного в мебель, к электрической сети.

-Чтобы установка соответствовала действующим нормам безопасности, должен быть установлен по нормам двухполярный выключатель, который обеспечит полное отключение от сети в случаи условий категории перенапряжения III, в соответствии с правилами установки.

- Не использовать тройник или удлинители.

- Окончив установку, электрические компоненты не должны быть доступны пользователю.

- Прибор и доступные части нагреваются в процессе использования. Обращать внимание на то, чтобы не прикасаться к нагретым частям.

- Данный прибор может быть использован детьми от 8 лет и особами со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, или же с недостаточными знаниями и опытом ясли находятся под контролем, или если были обучены использовать

прибор в безопасный способ и если понимают связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором. Операции по чистке и обслуживанию не должны проводиться детьми без надзора.

- Обращать внимание, чтобы дети не играли с прибором; держать детей на расстоянии и под присмотром, потому что доступные части могут очень нагреваться во время использования.

- Для носителей кардиостимуляторов и активных имплантатов важно проверять индукцию на совместимость свого прибора с плитой перед началом использования.

- В процессе и после использования не дотрагиваться к раскалённым деталям прибора.

- Избегать контакта с тканями или другими легко воспламеняющими материалами до достаточного охлаждения всех частей прибора.

- Не ставить легко воспламеняющийся материал на прибор или поблизости.

- Нагретые жиры и масла легко загораются. Присматривать за варкой продуктов богатых на жиры и масла.

- Чистка и операции по обслуживанию, которые проводит пользователь, не должны проводиться детьми без надзора ответственных лиц.

- Обязательным есть установление разделяющей панели, не предоставленной в наборе, в пространстве под прибором.

- Если поверхность треснувшая, выключить прибор чтобы избежать возможности удара электрическим током.

- Прибор не предназначен к работе через внешний таймер или отдельную систему дистанционного управления.

- Приготовление пищи с жиром или маслом на плите без присмотра может быть небезопасным и привести к пожарам.

- Процесс приготовления пищи должен быть под присмотром. Процесс кратковременной варки должен проходить под постоянным присмотром.

- НИКОГДА не пытаться потушить огонь при помощи воды. Выключить прибор и потушить огонь, например, при помощи крышки или пожароустойчивого одеяла. Опасность пожара: не класть предметы на поверхности для варки.

- Не использовать пароочистители.

- Не класть металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на поверхность варочную поверхность, потому что могут разогреваться.

- Перед подсоединением модели к электрической сети: контролировать табличку данные (установленную на внешней части прибора) чтобы убедиться, что напряжение и мощность соответствуют той, которая в сети и разъём соединения подходящий. В случаи сомнений обратится к квалифицированному электрику.

Важно:

- После использования, выключить варочную поверхность через свое устройство управления и не полагаться на детектор кастрюль.

- Избегать разлива жидкости, следовательно, для кипячения или нагревания жидкостей, уменьшить теплоснабжение.

- Не оставлять нагревательные элементы включенными с пустыми кастрюлями или сковородками или без них.

- Окончив приготовление пищи, выключить данную зону.

- Для варки никогда не использовать листы алюминиевой фольги, или напрямую продукты с алюминиевой упаковкой. Алюминий расплавил бы и повредил бы непоправимо ваш прибор.

- Никогда не разогревать жестяные банки или коробки с пищевыми продуктами, предварительно не открыв: может взорваться!

Это предупреждение относится также ко всем другим типам варочных поверхностей.

- Использование высокой мощности, такой как функция Booster, не подходит для разогревания никоторых жидкостей, как например масло для жарки. Избыточное тепло может быть небезопасным. В этих случаях рекомендуется использовать меньшую мощность.

- Емкости должны быть поставлены непосредственно на варочную поверхность по центру. Ни в коим случаи не вставлять другие предметы между кастрюлей и варочной поверхностью.

- В случаи высоких температур прибор уменьшает автоматически уровень мощности варочных зон.

Данное изделие промаркировано в соответствии с Европейской директивой 2002/96/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).

Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, пользователь помогает предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

Символ ▬ на самом изделии или сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдавать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации.

Сдача на слом должна производиться в соответствии с местными правилами по утилизации отходов. За более подробной информацией о правилах обращения с такими изделиями, их утилизации и переработки обращайтесь в местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, в котором было приобретено данное изделие.

Этот прибор предназначен для входа в контакт с пищевыми продуктами, соответствует норме (**EC**) n.1935/2004 и был спроектирован, изготовлен и выпущен на рынок в соответствии с требованиями по безопасности директивы “Низкое Напряжение” 2006/95/EC (что заменяет 73/23/ECE и следующие поправки), требованиям по защите директивы “EMC” 2004/108/EC.

Использование

Система индукционной варки базируется на физическом феномене магнетической индукции. Основной характеристикой этой системы является прямая передача энергии от генератора к кастрюле.

Преимущества:

Если сравнивать с электрическими варочными поверхностями, ваша индукционная варочная поверхность есть:

- Безопасней: меньшая температура на стеклянной поверхности.

- Быстрее: время разогрева еды меньше.

- Точнее: поверхность реагирует незамедлительно на ваши команды.

- Эффективней: 90% энергопотребления превращается в тепло. Кроме того, когда кастрюля снята с поверхности, передача тепла перерывается незамедлительно, избегая ненужного рассеивания тепла.

Емкости для варки

Использовать только кастрюли, которые имеют символ

Важно:

чтобы избежать непоправимого ущерба поверхности, не использовать:

- емкости с не полностью плоским дном.
- металлические емкости с эмалированным дном.
- емкости с шершавой основой, чтобы избежать царапин на поверхности.
- никогда не ставить горячие кастрюли и сковородки на панели контроля варочной поверхности.

Существующие емкости

Индукционная варка использует магнетизм для генерирования тепла. Поэтому емкости должны содержать железо. Можете проверить есть ли материал кастрюли магнетическим при помощи простого магнита. Кастрюли непригодные если не срабатывает магнит.

Рекомендуемые диаметры дна кастрюль

ВАЖНО: если кастрюли не надлежащих размеров зоны варки не включатся.

Чтобы узнать соответствующий диаметр кастрюли для использования на каждой из зон, консультироваться в иллюстрированной части этого руководства.

Энергосбережение

Чтобы получить лучшие результаты рекомендуется:

- Использовать противень и кастрюли с диаметром дна одинаковым с диаметром зоны варки.
- Использовать только кастрюли и противень с плоским дном.
- Где возможно, держать крышки на кастрюлях в процессе варки.
- Готовить овощи, картошку, и т.д. с небольшим количеством воды для того чтобы уменьшить время приготовления.
- Использовать скороварку, уменьшает значительно энергопотребление и время варки.
- Ставить кастрюлю в центре зоны варки нарисованной на поверхности.

Установка

Установка как электрическая, так и механическая, должна быть проведена специализированным персоналом.

Бытовой прибор изготовлен для вмонтирования в рабочую поверхность (толщина 3-6 см)

Минимальная дистанция между варочной поверхностью и стеной должна быть не менее 5 см фронтально, и не менее 10 см сбоку.

⚠ Электрическое соединение

Рис. 2

- Отсоединить прибор от электрической сети
- Установка должна быть проведена профессионально подготовленными лицами, ознакомленными с действующими нормами, относящимися к установке и безопасности.
- Производитель отвергает любую ответственность за ущерб людям, животным или вещам, возникшим в результате не соблюдения директив приведённых в данном разделе.
- Кабель питания должен быть достаточно длинным, чтобы позволить снятие варочной поверхности с рабочей поверхности.
- Убедится, что указанное напряжение на табличке данных установленной на дне прибора соответствует той, что находится в помещении, где он будет установлен.
- Не использовать удлинители.
- Заземление обязательно по закону.
- Электрический кабель заземления должен быть 2 см длиннее от других кабелей.
- В случаи когда бытовой прибор не снабжён кабелем питания, использовать кабель с диаметром проводников минимум 2.5 мм 2 для мощности до 7200 Ватт,; в то время как для больших мощностей должны быть 4 мм 2).
- Ни в одном из мест кабель не должен достичь температуры 50°C выше температуры среды.

- Прибор предназначен для подключения к электрической сети, поэтому провести подсоединение к сети через стандартный двухполярный выключатель, что обеспечит полное отключение от электрической сети в случаи условий категории перенапряжения III, и который после установки должен быть легко доступным.

Внимание! Перед подсоединением схемы к сети питания и проверкой правильности работы, всегда контролировать, чтобы кабель сети был установлен правильно.

Внимание! Замена кабеля взаимосвязи должна быть проведена авторизованным сервисным техническим центром.

Монтаж

Перед началом установки:

- После распаковки прибора проверять, не повреждён ли в процессе транспортировки и в случаи проблем, контактировать розничного продавца или Службу обслуживания клиентов, перед началом установки.
- Проверять, что приобретённый прибор соответствует размерам избранной зоны установки.
- Проверять, что внутри упаковки не должны быть (по мотивам перевозки) комплектующие материалы (напр. упаковки с винтами, гарантии и т.д.) которые предварительно должны быть изъяты и сохранены.
- Кроме того проверять что поблизости места установки находится электрическая розетка.

Предрасположение мебели для встраивания:

- Так как нижняя часть прибора не должна быть доступной после установки, должна всегда быть установлена разделяющая панель (защиты) под варочной поверхностью (не предоставленная с прибором), в случаи, если доступна после установки.
- В случаи установки ниже печи, не должно быть разделяющая панель.
- Если печь размещается под индуктивной варочной поверхностью, желательно чтобы была оснащена вентилятором охлаждения.
- Не использовать индуктивную поверхность в то время, когда работает ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ чистка печи.
- Избегать установки варочной поверхности над посудомоечной или стиральной машиной, чтобы избежать контакта электронных схем с паром и влажностью, наносящим ущерб.
- Расстояние между нижней частью прибора и разделяющей панелью (или другим прибором, установленным под индуктивной варочной поверхностью) должно соответствовать указанным размерам.
- Для правильной работы прибора не препятствовать минимальному открытию между рабочей поверхностью и верхней частью поверхности мебели.
- Чтобы позволить соответствующую вентиляцию и чтобы позволить циркуляцию свежего воздуха, должны быть отверстия в мебели кухни, додерживаясь указанных размеров.
- Провести все работы по резке мебели перед монтажом варочной поверхности и аккуратно снять остатки опилок.

Рис. 1a/1b

ВНИМАНИЕ! Неправильная установка винтов и фиксирующих приспособлений в соответствии с этими инструкциями может привести к риску электрического происхождения.

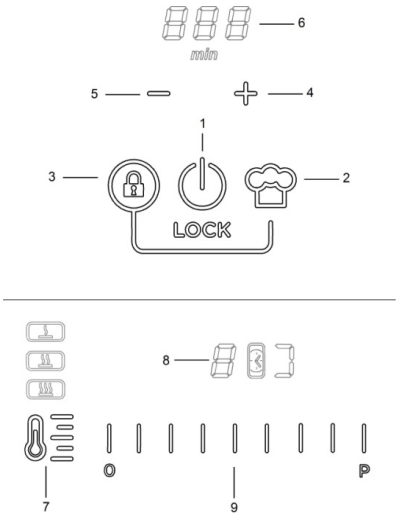
Работа

Панель управления

Варочная поверхность наделена умной и новейшей системой связи wireless, способной общаться с некоторыми специальными соединяемыми вытяжками Elica. В зависимости от использования варочной поверхности и от того, что готовится, эти вытяжки транспонируют информацию исходящую от поверхности, обрабатывают и активируются в автоматический и оптимальный способ, исключая какой либо избыток.

Консультируйся на сайте www.elica.com чтобы проверить гамму вытяжек соединяемых с твоей варочной поверхностью.

Примечание: Чтобы выбрать команды достаточно слегка коснутся (нажать) символы, что их представляют.



Основные функции

1. Функция ВКЛ/ВЫКЛ варочная поверхность
2. Функция “Chef Cook”
3. Функция “Lock” (если нажать вместе на **2.**)
4. Активация таймера (если нажать вместе на **5.**) / Увеличение Таймер
5. Активация таймер ((если нажать вместе на **4.**) / Уменьшение таймер
6. Дисплей Таймер
7. Селектор уровень (мощности) предвстановленої роботы
8. Дисплей варочная поверхность
9. Панель выбора варочной зоны и регулирование уровня (мощности) работы.

Нужно знать перед тем как начинать:
Все функции этой варочной поверхности спроектированы с уважением строгих норм безопасности.
Поэтому:
• Некоторые функции не активируются, или отключаются автоматически, если не присутствуют кастрюли сверху или когда плохо поставлены.
• В иных случаях активированные функции автоматически отключаются после нескольких секунд когда выбранная функция имеет необходимость в дополнительных установках что не были даны (напр.: **"Включить варочную поверхность"** без **"Выбрать варочную зону"** и **"Температура работы",** или **"Функция Lock"** или **"Таймер"**).

⚠ **Внимание!** В случаи (например) долгого использования выключение варочной зоны может быть не мгновенным, потому что находится в фазе охлаждения; на дисплее варочной зоны появится символ "H" указывая, что находится в этой фазе.
Подождать, чтобы дисплей выключился, перед тем как приблизится к варочной зоне.

Дисплей варочная зона
На дисплеях, соответствующих варочным зонам, указывается:

Варочная зона включена	0
Уровень (Мощность) работы	1 ... 9 - P
Варочная зона в охлаждении	H
Проблемы обнаружения кастрюли	U –
Функция Bridge активная	⊐
Функция Уровни мощности (предустановленные) активные	u
Функция Lock "активная"	L

Включить варочную поверхность:
Нажать (коснутся) **Функция ВКЛ/ВЫКЛ варочная поверхность** (**1**), индикатор света включится указывая что варочная поверхность готова к работе.
Нажать еще раз для выключения варочную поверхность.
Примечание: Эта функция является приоритетной над всеми другими.

Выбрать зону варки:
Коснутся (нажать) **Кольцо выбора (9),** отвечающим желаемой варочной зоне.
Примечание: варочная зона выбирается автоматически, ставя кастрюлю.

Уровень (Мощность) работы*:*
Касаться и пробегать пальцами вдоль **Кольца выбора (9):**
вправо для увеличения уровня мощности;
влево для уменьшения уровня мощности.

Уровень (Мощность) Booster "P" (временный)***:***
Чтобы активировать уровень (Мощность) Booster пробежать пальцами вдоль **Панели выбора (9)** вправо (или нажать в относительной зоне букву "**P**")
"Booster" длится 10 минуты, после чего температура опустится на предыдущий уровень.
Примечание: Таймер держит предустановленным "Booster" доже снимая кастрюлю: варочная зона отключается, чтобы перезапустится в режиме "Booster" на оставшиеся минуты, как только кастрюля будет повторно поставлена.

Функция Bridge
Позволит использовать две варочные зоны одновременно; возможно использовать в сочетании две соседние варочные зоны (consultare la parte illustrata di questo manuale).
Для активации **Функции Bridge**:
• Выбрать одновременно две варочные зоны, которые желаете использовать:
- на дисплее **(8)** варочной зоны справа **появится символ** "⊐"
- на дисплее **(8)** варочной зоны слева будет высвечено (и можно будет устанавливать) **Уровень (Мощность) работы.**
Примечание: чтобы отключить **Функцию Bridge** достаточно довести варочную зону до температуры "0".

Таймер (4 -5)
Таймер активируется, нажимая символ "+" **(4)** и символ "-" **(5),** одновременно**;**
Как только таймер окончит обратный отсчёт, прозвучит акустический сигнал (на протяжении 2 минут, или перестанет, нажимаю любую кнопку поверхности), в то время как дисплей **(6)** мигает с символом "0.00".

Регулировка функции Таймер
- Выбрать варочную зону.
- Нажать символ "+" **(4)** и символ "-" **(5)** одновременно чтобы включить функцию регулирования.
- Регулировать время работы таймера:
  Использовать символ "+" **(4)** и символ "-" **(5)**, соответственно чтобы увеличивать или уменьшать время автоматического выключения.

Если желаете, повторить операцию для других варочных зон.
Примечание: Каждая из варочных зон может иметь установленный иной таймер; на дисплее **(6)** будет высвечено обратный счёт, тот что с меньшем временем;

Для выключения Таймер:

• установить значение таймера на "0"

• выключить варочную поверхность **(1)**

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

Примечание: сбоку варочной зоны с таймером в работе появится символ "⏲"

Функция "Lock"

Функция Lock нужна чтобы, избежать случайного включения варочной поверхности.

Внимание:

• снять присутствующие кастрюли на варочной поверхности

• нажать и держать нажатыми одновременно **Функцию "Lock" (3)** и **Функцию "Chef Cook" (2),** двойной акустический сигнал укажет, что функция активирована и высветится "L" на дисплее **(8)**.

Чтобы отключить, необходимо повторить операцию.

Уровень (мощность) предустановленной роботы

• **Выбрать** желаемую **варочную зону (9)**.

• Нажать один или несколько раз **Селектор уровень (мощность)предустановленной роботы (7)** чтобы выбрать наиболее подходящий уровень между теми что доступны:

	Melting*	
	Warming*	
	Simmer*	

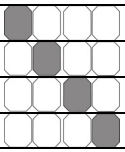
* Консультироваться в таблице "**Уровень (мощность) предустановленной работы**" в конце этого раздела.

• Нажать ещё раз для того чтобы выключить.

Функция "Chef Cook"

Эта функция устанавливает уровень мощности варочным зонам, на базе позиции, как у многих профессиональных кухнях, для удобства использования;

Будем иметь слева варочную зону с наиболее низким уровнем (мощности) работы и перемещаясь в правую сторону достигнем ту которая с наиболее высоким уровнем (мощностью) работы.

	Warming
	Level 3
	Level 6
	Level 9

Активация функции

• Нажать селектор **Функция "Chef Cook"(2)** чтобы активировать функцию.

Повторить ещё раз для того чтобы выключить.

Таблица мощности

Уровень мощности		Типология варки	Использование уровень (указания сочетают в себе опыт и привычки приготовления)
Макс мощность	**Boost**	Быстро разогревать	Идеально для поднимания в короткое время температуру еды до быстрого кипения, в случаи воды или быстрого разогрева жидкостей варки
	8-9	Жарить - кипятить	Идеально для поджаривания к золотистому цвету, начинать варку, жарить замороженные продукты, быстро кипятить
Высокая мощность	**7-8**	Поджаривать к золотистому цвету – поджаривать - кипеть - гриль	Идеально для поджаривания, чтобы поддерживать кипение, варить, гриль (на короткое время, 5-10 минут)
	6-7	Поджаривать к золотистому цвету - варить – тушить – поджаривать - гриль	Идеально для поджаривания, чтобы поддерживать легкое кипение, варить и гриль (на среднее время, 10-20 минут), подогревать аксессуары
Средняя мощность	**4-5**	Варить – тушить – поджаривать - гриль	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		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		Идеально для подержания тепла в малых порциях еды только что приготовленных или держать на температуре блюда для подачи и перемешивать на сковородке ризотто
ВЫКЛ	**Мощность ноль**	Опорная поверхность	Варочная поверхность в позиции stand-by или выключено (возможно присутствие остаточного тепла конца готовки, сигнализированного H-L-O)

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 поддерживания 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.

Таблица варки

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 поддерживание кипения	7-8
	Свежее тесто	Нагревание воды	Booster-9	Готовка теста и поддерживание кипения	7-8
	Вареный рис	Нагревание воды	Booster-9	Готовка теста и поддерживание 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 /тушенная	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

Обслуживание

Внимание! Перед началом любой операции по чистке или обслуживанию убедится, что варочные зоны включены и что лампочка-индикатор тепла исчезла.

Чистка

Варочная поверхность должна быть очищена после каждого использования.

Важно:

Не использовать жёсткие мочалки, скребки. Их использование, со временем, может повреждать стекло.

Не использовать сильнодействующие химические моющие средства, такие как спрай для печи или пятновыводители.

После каждого использования, оставлять остывать поверхность и чистить её чтобы очистить накипи и пятна появившиеся от остатков пищи.

Сахар и продукты с высокой вместимостью сахаров повреждают варочную поверхность и должны быть удалены немедленно.

Соль, сахар и песок могут царапать стеклянную поверхность.

Использовать мягкую ткань, бумажные полотенца для кухни или специальные продукты для чистки поверхности (додерживаться указаний Производителя).

НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПАРООЧИСТИТЕЛИ!!!

Поиск неисправностей

КОД ОШИБКА	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	УСТРАНЕНИЕ ОШИБКА
ER03 – варочная поверхность выключиться после 10 секунд и произведёт постоянный акустический сигнал	Постоянное давление на зону управления	Вода или кухонная утварь на зоне управления	Очистить зону управления
ER40	Напряжение сети вызывает перегрев	Вторичное напряжение сети слишком низкое	Отключить поверхность от сети и контролировать соединение
ER47	Связь с электросетью дефектная (панель управления отключается – варочные зоны не отвечают)	Кабель питания был подключён неправильно или дефектный	Отключить поверхность от сети и контролировать соединение
U400	II Соединение поверхности не надлежащего напряжения (ошибочное соединение/ перенапряжение)	Выявлено иное напряжение от того, что в ссылке	Отключить поверхность от сети и проверить соединение
ER21 - E/2	Зона управления выключиться через высокие температуры	Внутренняя температура электронных частей слишком высокая	Ожидать, что поверхность охладиться перед повторным использованием
ER20,ER22,ER31,ER36 E/4, E/5, E/6,E/8,E/9 E/A	Звонить в техническую службу и сообщить код ошибки		

Техническая служба помощи

Перед тем как контактировать Техническую службу помощи

1. Проверить, что не возможно самим устранить проблему на базе пунктов описанных в “Поиск неисправностей”.
2. Выключить и включить прибор, чтобы убедиться проблема была устранена.

Если после вышеупомянутых проверок проблема не устранена, контактировать ближайшую Техническую службу помощи.

Неухильно дотримуватися інструкцій, наведених в цьому посібнику. Відхиляється будь яка відповідальність за можливі недоліки, пошкодження або пожежі які виникли при використанні пристрою в наслідок не дотримання інструкцій, наведених в даному посібнику. Пристрій призначеній виключно для домашнього використання при приготуванні харчових продуктів. Не дозволяється використовувати з іншими цілями (напр. нагрівати приміщення). Виробник відхиляє будь яку відповідальність за не відповідне використання або помилкове налаштування команд.

Плита може мати інший естетичний вигляд як на малюнку в цьому посібнику, однак інструкції по використанню, обслуговуванню і установленню залишаються такими ж самими.

Важливо зберігати цей посібник, щоб можна було звернутися до нього в любий час. У випадку продажу, передачі або переміщення переконатися що посібник залишиться разом з пристроєм.

! Уважно читати інструкції: містять важливу інформацію по установленню, використанню та безпеці.

! Не проводити електричні зміни в пристрої.

! Перед початком установлення обладнання провірити цілісність та збереження всіх складових. В противному випадку контактувати постачальника і не проводити установлення.

Примітка: Комплектуючі позначені знаком "(*)" поставляються по спецзамовленню тільки з деякими моделями або у випадку необхідності в закупці деталей які не були поставлені.

⚠ Попередження

Увага! Уважно дотримуйтеся наступних інструкцій:

- Пристрій повинен бути відключеним від електричної сітки перед початком проведення будь якої операції по установці.

- Установка або обслуговування повинна бути проведена спеціалізованим техніком, у відповідності з інструкціями виробника и з дотриманням діючих норм безпеки. Не ремонтувати та не замінювати частини пристрою якщо не вказується в посібнику по використанню.

- Заземлення пристрою є обов'язковим.

- Кабель живлення повинен бути достатньо довгим щоб дозволити під'єднання пристрою, вмонтованого в меблі, до електричної сітки.

- Щоб установка відповідала діючим нормам безпеки, повинен бути установлений за нормами двох полярний виключатель, який забезпечить повне відключення від сітки у випадку умов категорії перенапруги III, у відповідності з правилами установки.

- Не використовувати трійники та переноски.

- Після закінчення установки, електричні компоненти не повинні бути доступні користувачу.

- Пристрій та доступні частини нагріваються в процесі використання. Звертати увагу на те, щоб не доторкатися до нагрітих частин.

- Даний пристрій може використовуватися дітьми від 8 років і особами з пониженими фізичними, сенсорними та розумовими навиками, або ж з недостатніми знаннями и досвідом якщо знаходяться під контролем, або якщо навчені використовувати пристрій в безпечний спосіб і якщо розуміють пов'язані з цим небезпеки. Діти не повинні гратися з пристроєм. Операції по чищенню та обслуговуванню не повинні

проводитися дітьми без нагляду.

- Звертати увагу щоб діти н гралися з пристроєм; тримати дітей на відстані і під наглядом, тому що доступні частини можуть нагріватися під час використання.

- Для носіїв кардіостимуляторів і активних імплантатів важливо провіряти індукцію на сумісність свого пристрою з плитою перед початком використання.

- В процесі і після використання не доторкатися до розігрітих деталей пристрою.

- Уникати контакту з тканинами та іншими легко запалюючими матеріалами до достатнього охолодження усіх частин пристрою.

- Не ставити легко загоряючі матеріали на пристрій або близько від нього.

- Нагріті жири або олії легко загоряються. Наглядати за варінням продуктів багатих на жири і олії.

- Чистка та операції по обслуговуванню, які проводить користувач, не повинні проводитися дітьми без нагляду відповідальних осіб.

- Обов'язковим є встановлення відділяючої панелі, не присутньої в наборі, в просторі під пристроєм.

- Якщо поверхня тріснута, виключити пристрій щоб уникнути можливого ураження електричним током.

- Пристрій не призначений для роботи через зовнішній таймер або окрему систему дистанційного управління.

- Приготування їжі з жиром або олією на плиті без нагляду може бути небезпечним і привести до пожарів.

- Процес приготування їди повинен бути під наглядом. Процес короткочасного варіння повинен проходити під постійним наглядом.

- НИКОЛИ не намагатися загасити вогонь за допомогою води. Виключити пристрій і загасити вогонь, наприклад, за допомогою кришки або проти пожарного покривала. Небезпека пожару: не ставити предмети на поверхню для варіння.

- Не використовувати парові очисники.

- Не ставити металічні предмети, такі як ножі, вилки, ложки та кришки на поверхню, тому що можуть розігріватися.

- Перед під'єднанням моделі до електричної сітки: контролювати табличку даних (встановлену на зовнішній частині пристрою) щоб переконатися, що напруга і потужність відповідають тій, що в сітці і розвід з'єднання підходящий. У випадку сумнівів звернутися до кваліфікованого електрика.

Важливо:

- Після використання, виключити поверхню для варіння за допомогою свого пристрою управління і не покладатися на детектор каструль.

- Уникати розливу рідини, тому для кип’ятіння або нагрівання рідин зменшити теплопостачання.

- Не залишати елементи нагрівання включеним з порожніми каструлями або сковорідками або без них.

- Закінчивши приготування їди, виключити відповідну зону.

- Для варіння ніколи не використовувати листи алюмінієвої фольги, або напряму продукти з алюмінієвою упаковкою. Алюміній розплавив би і завдав би вашому пристрою непоправної шкоди.

- Ніколи не розігрівати металеві банки або коробки з харчовими продуктами, попередньо не відкривши: можуть зірватися!

Це попередження відноситься також до всіх інших типів поверхонь для варіння.

- Використання високої потужності, такої як функція Booster, не підходить для розігрівання деяких рідин, наприклад олія для жарення. Сильне тепло може бути небезпечним. В цих випадках рекомендується використовувати меншу потужність.

- Ємкості повинні бути поставлені безпосередньо на поверхність для варіння по центру. Ні в якому разі не вставляти інші предмети між каструлею та поверхнею для варіння.

- У випадку високих температур пристрій автоматично зменшує рівень потужності варочної зони.

Цей виріб промаркований у відповідності до Європейської директиви 2002/96/ЄС по утилізації електричного і електронного обладнання (WEEE).
Забезпечивши правильну утилізацію даного виробу, користувач допомагає уникнути потенційних негативних наслідків для навколишнього середовища і здоров'я людини.

Символ ▬ на самому виробі або супроводжуючій документації вказує, що при утилізації даного виробу з ним не можна поводитися як з будь яким іншим побутовими відходами. Натомість його слід віддавати у відповідний пункт прийому електричного та електронного обладнання для подальшої утилізації.
Здача на брухт повинна проводитися у відповідності з місцевими правилами по утилізації відходів. За більш докладнішою інформацією про правила поводження з такими виробами, їх утилізації та переробки звертатися в місцеві органи влади, в службу по утилізації відходів або в магазин, в якому було куплено даний пристрій.
Цей пристрій призначений для входження в контакт з харчовими продуктами, відповідає нормі (**ЕС**) п.1935/2004 і був спроектований, виготовлений і випущений на ринок у відповідності з вимогами по безпеці директиви " Низька напруга " 2006/95/ЄС (що замінює 73/23/ЕСЕ і наступні поправки), вимогам по захисту директиви "ЕМС" 2004/108/ЄС.

Використання

Система індукційної варки базується на фізичному феномені магнетичної індукції. Основною характеристикою цієї системи є пряма передача енергії від генератора до каструлі.

Переваги:

Якщо порівняти з електричними поверхнями для варіння, ваша індукційна поверхня є:

- Безпечнішою: менша температура на скляній поверхні.

- Швидшою: час розігрівання їди менший.

- Точнішою: поверхня реагує зразу на ваші команди.

- Ефективнішою: 90% енерговикористання переводиться в тепло. Крім того, коли каструля знята з поверхні, передача тепла переривається зразу, уникаючи непотрібного розсіяння тепла.

Ємкості для варіння

Використовувати тільки каструлі, що мають символ

Важливо:

Щоб запобігти невиправної шкоди поверхні не використовувати:

- ємкості з не плоским дном.
- металеві ємкості з емальованим дном.
- ємкості з шершавою основою, щоб уникнути подряпин на поверхні.
- ніколи не ставити гарячі каструлі та сковорідки на панель контролю варочної поверхні.

Існуючі ємкості

Індукційне варіння використовує магнітність для генерування тепла. Тому ємкості повинні містити залізо. Можете перевірити чи є матеріал каструлі магнітним за допомогою простого магніту. На каструлях непридатних магніт не спрацьовує.

Діаметри дна каструль які рекомендуються

ВАЖЛИВО: якщо каструлі не належних розмірів зони варіння не включаються.

Щоб взнати відповідний діаметр каструль для використання на кожній із зон варіння, консультуватися в ілюстрованій частині цього посібника.

Енергозбереження

Щоб отримати кращі результати рекомендується:

- Використовувати противні і каструлі з діаметром дна однаковим з діаметром зони варіння.
- Використовувати тільки каструлі і противні з плоским дном.
- Де можна, тримати кришку на каструлі в процесі варіння.
- Готувати овочі, картоплю, і т.д. з невеликою кількістю води для того щоб зменшити час приготування.
- Використовувати скороварку, зменшує значно енергоспоживання і час варіння.
- Ставити каструлю в центр зони варіння намальованої на поверхні.

Установка

Установка я електрична, так і механічна, повинна бути проведена спеціалізованим персоналом.

Побутовий пристрій виготовлений для вмонтування в робочу поверхню (товщиною 3-6 см)

Мінімальна дистанція між поверхнею варіння і стіною повинна бути не менше 5 см фронтально, і не менше 10 см збоку.

⚠ Електричне з'єднання

Мал. 2

- Від'єднати пристрій від електричної сітки
- Установка повинна бути проведена професійно підготовленим персоналом, ознайомленим з діючими нормами, відносно установки та безпеки.
- Виробник відхиляє будь яку відповідальність за шкоду завдану людям, тваринам або речам, виникли в результаті недотримання директив приведених в даному розділі.
- Кабель живлення повинен бути достатньо довгим щоб позволити зняття поверхні варіння з робочої поверхні.
- Переконатися що напруга вказана в таблиці данних установленій на дні пристрою відповідає тій що знаходиться в приміщені де він буде установлений.
- Не використовувати подовжувачі.
- Заземлення обов'язкове по закону.
- Електричний кабель заземлення повинен бути на 2 см довшим від інших кабелів.
- У випадку коли побутовий пристрій не оснащений кабелем живлення, використовувати кабель з діаметром провідників мінімально 2.5 мм 2 для потужності до 7200 Ватт,; в той час як для більших потужностей повинні бути 4 мм 2).
- Ні в одному з місць кабель не повинен досягнути температури 50°C вище температури навколишнього середовища.
- Пристрій призначений для підключення до електричної сітки. Тому провести під'єднання до сітки через стандартній двох полярний виключатель, що забезпечить повне відключення від електричної сітки у випадку умов категорії перенапруги III, і який після установки повинен бути легко доступним.

Увага! Перед підключенням схеми до сітки живлення і перевірки правильності роботи, завжди контролювати щоб кабель сітки був правильно встановленим.

Увага! Заміна кабелю взаємозв'язку повинна бути проведена авторизованим сервісним технічним центром.

Монтаж

Перед початком установки:

- Після розпаковки пристрою провірити чи не пошкоджений в процесі перевезення і у випадку проблем, контактувати роздрібного продавця або Службу обслуговування клієнтів, перед початком установки.
- Перевіряти чи придбаний пристрій відповідає розмірам вибраної зони встановлення.
- Перевіряти чи всередині упаковки не повинні бути (з мотивів перевезення) комплектуючих матеріалів (напр. упаковки з гвинтами, гарантії і т.д.) які попередньо повинні бути вилучені і збереженні.
- Крім того перевіряти щоб поблизу місця встановлення була електрична розетка.

Розміщення меблів для вмонтування:

- Так як нижня частина пристрою не повинна бути доступна після установки, завжди повинна бути встановлена розділяюча панель (захисту) під поверхнею варіння (не надається з пристроєм), у випадку якщо доступна після встановлення.
- У випадку установлення нижче пічки, не повинно бути розділяючої панелі.
- Якщо піч розміщується під індуктивною поверхнею варіння бажано щоб булла оснащена вентилятором охолодження.
- Не використовувати індуктивну поверхню в той час коли працює ПІРОЛІТИЧНА чистка пічки.
- Уникати установки поверхні варіння над посудомиючою машинкою або пральною машинкою, щоб уникнути контакту електронних схем з паром і вологістю, що завдають шкоди.
- Відстань між нижньою частиною пристрою та розділяючою панеллю (або іншим пристроєм, установленим під індуктивною поверхнею варіння) повинна відповідати вказаним розмірам.
- Для правильної роботи пристрою не перешкоджати мінімальному відкриттю між робочою поверхнею і верхньою частиною поверхні меблів.
- Щоб дозволити відповідну вентиляцію і щоб позволити циркуляцію свіжого повітря, повинні бути отвори в меблях кухні, дотримуючись вказаних розмірів.
- Провести всі роботи по обрізанню меблів перед монтуванням поверхні варіння і акуратно зняти остатки стружки.

Мал. 1a/1b

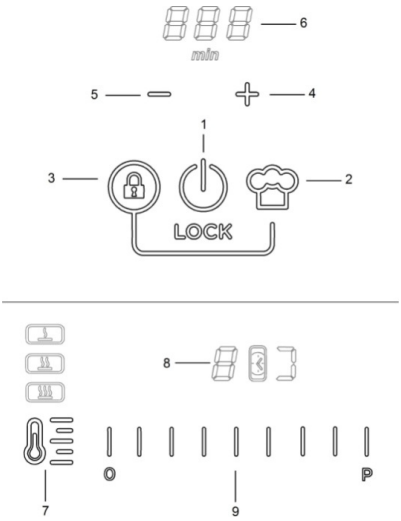
УВАГА! Неправильна установка гвинтів і фіксуючих засобів у відповідності до цих інструкцій може привести до ризику електричного походження.

Работа

Панель управління

Поверхня варіння наділена розумною та новішою системою зв'язку wireless, здатною спілкуватися з деякими спеціальними з'єднуючими витяжками Elica. В залежності від використання поверхні варіння і від того, що готується, ці витяжки транспонують інформацію що виходить від поверхні, оброблює та активується в автоматичний та оптимальний спосіб, виключаючи будь кий надлишок. **Консультуйся на сайті www.elica.com щоб провірити гаму витяжок що з'єднуються з твоєю поверхнею варіння.**

Примітка: Щоб вибрати команди достатньо легко доторкнутися (натиснути) символи, що їх приставляють.



Основні функції

1. Функція ВКЛ/ВИКЛ поверхня варіння
2. Функція “Chef Cook”
3. Функція “Lock” (якщо натиснуто разом на **2.**)
4. Активація таймер (якщо натиснуто разом на **5.**) / Збільшення Таймер
5. Активація таймер (якщо натиснуто разом на **4.**) / Зменшення таймер
6. Дисплей Таймер
7. Селектор рівень (потужності) предвстановленої роботи
8. Дисплей поверхня варіння
9. Панель вибору зони варіння і регулювання рівня (потужності) роботі.

Необхідно знать перед тим як починати:
Всі функції цієї поверхні варіння спроектовані з повагою строгих норм безпеки.
Тому:
• Деякі функції не активуються, або відключаються автоматично якщо не присутні каструлі зверху або коли погано поставлені.
• В інших випадках активовані функції автоматично відключаться після декількох секунд коли вибрана функція має необхідність у додаткових установках що не були введені (напр.: **" Включити поверхню варіння "** без **" Вибрати зону варіння "** і **" Температура роботи ",** або **" Функція Lock "** або **" Таймер "**).

⚠ **Увага!** У випадку (наприклад) довгого використання виключення поверхонь варіння може бути не миттєвим, тому що знаходиться в фазі охолодження; на дисплеї зони варіння появиться символ "H" вказуючи, що знаходиться на цій фазі.
Почекати, щоб дисплей виключився, перед тим як наблизитися до варочної зони.

Дисплей зона варіння
На дисплеях, що відповідають зонам варіння вказується:

Зона варіння включена	0
Рівень (Потужності) роботи	1 ... 9 - P
Зона варіння в охолодженні	H
Проблеми виявлення каструлі	U
Функція Bridge активна	⊐
Функція Рівні потужності (предвстановлені) активні	u
Функція Lock " активна "	L

Включити поверхню варіння:
Натиснути (доторкнутися) **Функція ВКЛ/ВИКЛ поверхня варіння** (**1**), індикатор світла включиться вказуючи що поверхня варіння готова до роботи.
Натиснути ще раз для включення поверхні варіння.
Примітка: Ця функція є пріоритетною над всіма іншими.

Вибрати зону варіння:
Доторкнутися (натиснути) **Коло вибору (9),** що відповідає бажаній поверхні варіння.
Примітка: зона варіння вибирається автоматично, ставлячи каструлю.

Рівень (Потужності) роботи*:*
Торкатися і пробігати пальцями вздовж **Кола вибору (9):**
вправо для збільшення рівня потужності;
вліво для зменшення рівня потужності.

Рівень (Потужності) Booster "P" (часовий)***:***
Щоб активувати рівень (Потужності) Booster пробігти пальцями вздовж **Панелі вибору (9)** вправо (або натиснути у відповідній зоні букву "**P**")
"Booster" триває 10 хвилин, після чого температура опуститься на попередній рівень.
Примітка: Таймер тримає предвстановленим "Booster" навіть коли знята каструля: зона варіння відключається щоб перезапуститися в режимі "Booster" на хвилини що залишилися як тільки каструля буде повторно поставлена.

Функція Bridge
Дозволить використовувати дві зони варіння одночасно; можливо використовувати в поєднанні з двома сусідніми зонами варіння (консультуватися в ілюстрованій частині цього посібника).
Для активації **Функції Bridge**:
• Вибрати одночасно дві зони варіння, які бажаєте використовувати:
- на дисплеї **(8)** зони варіння справа **з'явиться символ** "⊐"
- на дисплеї **(8)** зони варіння зліва буде висвітлено (і можна буде установити) **Рівень (Потужності) роботи.**
Примітка: щоб відключити **Функцію Bridge** достатньо довести зону варіння до температури "0".

Таймер (4 -5)
Таймер активується, натискаючи символ "+" **(4)** і символ "-" **(5),** одночасно**;**
Як тільки таймер закінчить зворотній відлік, пролунає акустичний сигнал (на протязі 2 хвилин, або перестане, натискаючи будь яку кнопку поверхні),в той час як дисплей **(6)** мигає з символом "0.00".

Регулювання функції Таймер
• Вибрати зону варіння.
• Натиснути символ "+" **(4)** і символ "-" **(5)** одночасно щоб включити функцію регулювання.
• Регулювати час роботи таймеру:
Використовувати символ "+" **(4)** і символ "-" **(5)**, відповідно щоб збільшити та зменшити час автоматичного виключення.
Якщо бажаєте повторити операцію для інших зон варіння.
Примітка: Кожна зона варіння може мати інший таймер; на дисплеї **(6)** засвітиться зворотній відлік, той що з меншим часом;

Для виключення Таймеру:

• встановити значення таймеру на "0"

• виключити поверхню варіння **(1)**

Примітка: функція залишиться активною, якщо через деякий час не будуть натиснуті інші кнопки.

Примітка: збоку зони варіння з таймером в роботі появиться символ "⏲"

Функція "Lock"

Функція Lock потрібна щоб запобігти випадковому включенню поверхні варіння.

Увага:

• зняти присутні каструлі на варочній поверхні

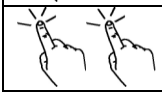
• натиснути і тримати натиснутими одночасно **Функцію "Lock" (3)** і **Функцію "Chef Cook" (2),** подвійний акустичний сигнал вказує що функція активована і засвітиться "L" на дисплеї **(8)**.

Щоб відключити необхідно повторити операцію.

Рівень (потужності) предвстановленої роботи

• **Вибрати** бажаючу **зону варіння (9)**.

• натиснути один або декілька разів **Селектор рівень (потужність) предвстановленої роботи (7)** щоб вибрати найбільш доступний рівень між тими що доступні:

	Melting*	
	Warming*	
	Simmer*	

* Консультуватися в таблиці " **Рівень (потужності) предвстановленої роботи** " в кінці цього розділу.

• Натиснути ще раз для того щоб виключити.

Функція "Chef Cook"

Ця функція назначає рівень потужності зонам варки на базі позицій, як у багатьох професійних кухнях, для зручності використання;

Будемо мати зліва зону варіння з найбільш низьким рівнем (потужності) роботи і переміщуючись в праву сторону досягнемо ту, яка з найбільш високим рівнем (потужністю) роботи.

	Warming
	Level 3
	Level 6
	Level 9

Активація функції

• Натиснути селектор **Функція "Chef Cook"(2)** щоб активувати функцію.

Повторити ще раз для того щоб виключити.

Таблиця потужності

Рівень потужності		Типологія варіння	Використання рівень (вказівки поєднують в собі досвід і привички приготування)
Макс потужність	**Boost**	Швидко розігрівати	Ідеально для підняття за короткий час температури їжі до швидкого кипіння, у випадку води або швидкого розігрівання рідин варіння
	8-9	Жарити – кип'ятити	Ідеально для піджарювання до золотистого кольору, починати варку, жарити заморожені продукти, швидко кип'ятити
Висока потужність	**7-8**	Піджарювати до золотистого кольору – піджарювати – кипіти - гриль	Ідеально для піджарювання, підтримування кипіння, варити, гриль (на короткий час) 5-10 хвилин
	6-7	Піджарювати до золотистого кольору - варити – тушити – піджарювати - гриль	Ідеально для піджарювання, щоб підтримувати легке кипіння, варити і гриль (на середній час, 10-20 хвилин), підігрівати аксесуари
Середня потужність	**4-5**	Варити – тушити – піджарювати - гриль	Ідеально для тушіння, підтримання легкого кипіння, варити (на довгий час). Переміщувати на сковорідці макарони з соусом
	3-4	Варити – кип'ятити а повільному вогні – згущувати - перемішувати	Ідеально для довгих приготувань (рис, соуси, жарке, риба) з присутністю в складі рідин (вода, вино, бульйон, молоко), переміщувати на сковорідці макарони з соусом
	2-3		Ідеально для довгих приготувань (об'єм менше літру: рис, соуси, жарке, риба) з присутністю в складі рідин (вода, вино, бульйон, молоко)
Низька потужність	**1-2**	Розтоплювати – розморожувати – підтримувати на теплі - переміщувати	Ідеально для розм'якшення масла, розтоплення шоколаду, розмороження продуктів малих розмірів
	1		Ідеально для підтримання тепла в малих порціях їди тільки що приготовленої або тримати на температурі блюда для подачі і перемішувати на сковорідці різотто
ВИКЛ	**Потужність нуль**	Опорна поверхня	Поверхня варіння в позиції stand-by або виключено (можлива присутність залишкового тепла кінця приготування, сигналізованого H-L-O)

Рівень потужності (предвстановлений)		Опис
	Melting	Визначає рівень потужності підходящий для повільного розмороження делікатних продуктів без шкоди основним характеристикам (шоколад, масло і т.д.).
	Warming	Визначати рівень потужності підходящий для підтримування температури ваших блюд в делікатний спосіб, без досягнення температури кипіння.
	Simmer	Визначати рівень потужності підходящий для того щоб підтримувати кипіння довгий час. Підходить для варіння томатних соусів, рагу, супів, підтримування рівня варіння під контролем (ідеальний для варіння на порі). Уникати неприємних розливів їжі або нагорань на плиті, типових для цього типу приготування. Використовувати цю функцію після цього як було доведено до кипіння.

Таблиця варіння

Категорія продуктів	Блюда або типологія варіння	Рівень потужності і тенденція приготування			
		Перша фаза	Потужність	Друга фаза	Потужність
Тісто, рис	Свіже тісто	Нагрівання води	Booster-9	Варіння тіста і підтримування кипіння	7-8
	Свіже тісто	Нагрівання води	Booster-9	Варіння тіста і підтримування кипіння	7-8
	Варений рис	Нагрівання води	Booster-9	Варіння тіста і підтримування кипіння	5-6
	Різотто	Піджарювання та тостування	7-8	Варіння	4-5
Овочі, бобові	Обварювати	Нагрівання води	Booster-9	Кип'ятіння	6-7
	Жарені	Нагрівання олії	9	Жарення	8-9
	Перемішані	Нагрівання аксесуару	7-8	Варіння	6-7
	Тушені	Нагрівання аксесуару	7-8	Варіння	3-4
	Піджарені	Нагрівання аксесуару	7-8	Піджарювання до золотистого кольору	7-8
Мясо	Печеня	Золотисте м'ясо з олією (якщо з маслом потужність 6)	7-8	Варіння	3-4
	Смажене	Попередній розігрів каструлі	7-8	Піджарювання на з обох сторін	7-8
	Піджарене	Під жарення до золотого кольору на олії (якщо з маслом потужність 6)	7-8	Варіння	4-5
	В соусі/тушене	Під жарення до золотого кольору на олії (якщо з маслом потужність 6)	7-8	Варіння	3-4
Рыба	Смажена	Попередній розігрів каструлі	7-8	Варіння	7-8
	В соусі/тушена	Під жарення до золотого кольору на олії (якщо з маслом потужність 6)	7-8	Варіння	3-4
	Жарена	Нагрівання олії або жирів	8-9	Жарення	7-8
Яйца	Жарені	Нагрівання каструлі з маслом або жиром	6	Варіння	6-7
	Омлет	Нагрівання каструлі з маслом або жиром	6	Варіння	5-6
	Коке /в круту	Нагрівання води	Booster-9	Варіння	5-6
	Бліном	Нагрівання сковорідки з олією	6	Варіння	6-7
Соусы	Помідор	Під жарення до золотого кольору на олії (якщо з маслом потужність 6)	6-7	Варіння	3-4
	Рагу	Під жарення до золотого кольору на олії (якщо з маслом потужність 6)	6-7	Варіння	3-4
	Соус бешамель	Підготування бази (розтопити масло і муку)	5-6	Довести до легкого кипіння	3-4
Солодке, креми	Заварний крем	Довести молоко до кипіння	4-5	Підтримувати легке кипіння	4-5
	Пудинги	Довести молоко до кипіння	4-5	Підтримувати легке кипіння	2-3
	Рис на молоці	Нагріти молоко	5-6	Підтримувати легке кипіння	2-3

Обслуговування

Увага! Перед початком будь якої операції по чищенню або обслуговуванню переконатися що зони варіння виключені і що лампочка-індикатор тепла зникла.

Чищення

Поверхня варіння повинна бути очищена після кожного використання.

Важливо:

Не використовувати жорсткі мочалки. Їх використання з часом може пошкодити скло.

Не використовувати сильнодіючі засоби, такі як спрай для пічки або плямовивідники.

Після кожного використання, залишати остивати поверхню і чистити її щоб вичистити накипи та плями що з'явилися від залишків їжі.

Цукор та продукти з високою вмістом цукру пошкоджують поверхню варіння і повинні бути видалені зразу.

Сіль, цукор і пісок можуть подерти скляну поверхню.

Використовувати м'яку тканину, паперові полотенця для кухні або спеціальні продукти для очищення поверхні (дотримуватися вказівок Виробника).

НЕ ВИКОРИСТОВУВАТИ ПАРОВИХ ОЧИСНТНИКІВ!!!

Пошук несправностей

КОД ПОМИЛКА	ОПИС	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	УСУНЕННЯ ПОМИЛКИ
ER03 – поверхня варіння виключиться після 10 секунд і видасть постійний акустичний сигнал.	Постійне натискання на зону управління	Вода або кухонні приналежності на зоні управління	Очистить зону управління
ER40	Напруга сітки викликає перегрів	Вторинна напруга сітки дуже низька	Відключити поверхню від сітки і контролювати підключення
ER47	Зв'язок з електричною сіткою дефектна (панель управління відключається – зони варіння не відповідають)	Кабель живлення був підключений неправильно або дефектний	Відключити поверхню від сітки і контролювати підключення
U400	З'єднання поверхні не належної напруги (помилкове з'єднання/перенапруга)	Виявлена інша напруга від того, що в посиланні	Відключити поверхню від сітки і перевірити підключення
ER21 - E/2	Зона управління виключиться через високі температури	Внутрішня температура електронних частин надто висока	Очікувати, що поверхня охолодиться перед повторним використанням
ER20,ER22,ER31,ER36 E/4, E/5, E/6,E/8,E/9 E/A	Подзвонити в технічну службу і повідомити код помилки		

Технічна служба допомоги

Перед тим як контактувати Технічну службу допомоги:
1. Провірити, що не можливо самим усунути проблему на базі пунктів описаних в " Пошуку несправностей ".
2. Виключити і включити пристрій, щоб переконатися що проблема булла усунута.

Якщо після вище згаданих перевірок проблема не усунута, контактувати найближчу Технічну службу допомоги.

استكشاف الأعطاب وإصلاحها

رمز الخطأ	الوصف	الأسباب المحتملة	إزالة الخطأ
ER03 – لوحة الطهي تنطفئ بعد 10 ثواني وتبعث إشارة مستمرة	ضغط مستمر على منطقة المفاتيح	ماء أو أجهزة مطبخ فوق الجهة المعنية	نظف مساحة المفاتيح
ER40	ضغط الشبكة الكهربائية يتسبب في تسخين فائق	ضغط الشبكة الكهربائية الثانوية منخفض جدا	يجب فصل اللوحة من شبكة الكهرباء والتحقق من الأسلاك
ER47	هناك خلل في الربط بشبكة الكهرباء (تتوقف لوحة المفاتيح - ليس هناك استجابة من مناطق الطهي)	لم يتم توصيل كابل الطاقة بشكل صحيح أو يوجد به خلل	يجب فصل اللوحة من شبكة الكهرباء والتحقق من الأسلاك
U400	ربط اللوحة ليس من الجهد الصحيح (اتصال خاطئ / الجهد الزائد)	تم الكشف عن جهد مختلف عن جهد الربط	يجب فصل اللوحة من شبكة الكهرباء والتحقق من الأسلاك
ER21 - E/2	تنطفئ مساحة المفاتيح بسبب درجة الحرارة المرتفعة جدا	الحرارة الداخلية للأجزاء الألكترونية مرتفعة جدا	انتظر حتى تبرد اللوحة قبل استخدامها من جديد
ER20,ER22,ER31,ER36 E/4, E/5, E/6,E/8,E/9 E/A	اتصل بخدمة المساعدة الفنية واعلم عن رمز الخطأ		

خدمة المساعدة الفنية

قبل الاتصال بخدمة المساعدة الفنية

1. تأكد من أنه لا يمكنك أن تحل المشكلة بنفسك على أساس النقاط المبينة في "استكشاف الأعطاب وإصلاحها".
2. أطفئ وشغل من جديد لمعرفة ما إذا استمرت المشكلة.

إذا استمر العطب بعد الاختبارات المذكورة أعلاه، اتصل بخدمة المساعدة الفنية.

الصيانة

انتبه! قبل أية عملية تنظيف أو صيانة، تأكد من أن مناطق الطبخ مطفأة وأن ضوء مؤشر الحرارة قد اختفى.

التنظيف
يجب تنظيف الفرن بعد كل استخدام.

هام:
لا تستخدم الإسفنج الكاشط، والمواد الخادشة. فاستخدامها، بمرور الزمن، يمكن أن يفسد الزجاج.
لا تستخدم منظفات كيميائية، مثل بخاخ الفرن أو مزيلات البقع.

بعد كل استخدام، اترك لوحة الطهي تبرد ونظفيها لإزالة البقع التي تسببها بقايا الطعام.
السكر أو المواد الغذائية ذات محتوى عالي من السكر تؤدي إلى تلف الفرن ويجب إزالتها فورا.
الملح والسكر والرمل يمكن أن تخدش سطح الزجاج.
استخدام قطعة قماش ناعمة، والمناشف الورقية أو منتجات مخصصة لتنظيف السطح (اتبع تعليمات الشركة المصنعة).
عدم استخدام آلات التنظيف بالبخار !!!

جداول الطهي

صنف الأطعمة	الأطباق ونوعية الطبخ	مستوى القوة وسير عملية الطهي			
		القوات	المرحلة الثانية	القوات	المرحلة الأولى
المعكرونة والأرز	7-8	طهي المعكرونة والحفاظ على الغليان	Booster-9	تسخين الماء	المعكرونة الطازجة
	7-8	طهي المعكرونة والحفاظ على الغليان	Booster-9	تسخين الماء	المعكرونة الطازجة
	5-6	طهي المعكرونة والحفاظ على الغليان	Booster-9	تسخين الماء	الأرز المسلوق
	4-5	الطهي	7-8	التقلية والتحميص	الريزوتو
الخضروات والبقوليات	6-7	السلق	Booster-9	تسخين الماء	مسلوقة
	8-9	القلي	9	تسخين الزيت	مقلية
	6-7	الطهي	7-8	تسخين الاكسسوار	مشوية بسرعة
	3-4	الطهي	7-8	تسخين الاكسسوار	مطهية بالغلي البطيء
	7-8	إنضاج التقلية	7-8	تسخين الاكسسوار	بالتقلبة
اللحوم	3-4	الطهي	7-8	تحمير اللحوم بالزيت (بالزبد استعمل القوة 6)	مصلية
	7-8	الشواء على الجانبين	7-8	تسخين مسبق للقدر	مشوية
	4-5	الطهي	7-8	تحمير بالزيت (بالزبد استعمل القوة 6)	إنضاج
	3-4	الطهي	7-8	تحمير بالزيت (بالزبد استعمل القوة 6)	مطهية في المرقة أو بالغلي
الأسماك	7-8	الطهي	7-8	تسخين مسبق للقدر	مشوية
	3-4	الطهي	7-8	تحمير اللحوم بالزيت (بالزبد استعمل القوة 6)	مطهية في المرقة أو بالغلي
	7-8	القلي	8-9	تسخين الزيت أو مادة دسمة	مقلية
البيض	6-7	الطهي	6	تسخين المقلاة بالزبد أو مادة دسمة	عجة
	5-6	الطهي	6	تسخين المقلاة بالزبد أو مادة دسمة	الأومليت
	5-6	الطهي	Booster-9	تسخين الماء	كوكه / المغلي
	6-7	الطهي	6	تسخين المقلاة بالزبد	بان كيك
الصلصات	3-4	الطهي	6-7	تحمير بالزيت (بالزبد استعمل القوة 6)	طماطم
	3-4	الطهي	6-7	تحمير بالزيت (بالزبد استعمل القوة 6)	صلصة بلحم مفروم
	3-4	الحفاظ على غليان خفيف	5-6	إعداد العجين (تذوب الزبدة والطحين)	بالبشاميل
الحلويات، الكريمات	4-5	الحفاظ على غليان خفيف	4-5	إحضار الحليب ليغلي	كاسترد
	2-3	الحفاظ على غليان خفيف	4-5	إحضار الحليب ليغلي	البودنغ
	2-3	الحفاظ على غليان خفيف	5-6	تسخين الحليب	المهلبية

مستوى القوة (محدد مسبقا)		الوصف
	Melting	تحديد مستوى القوة المناسب لإذابة المنتجات الحساسة ببطء دون الإخلال بخصائص الحسية (الشوكولاته،الزبد الخ).
	Warming	تحديد مستوى القوة المناسب للسماح بالحفاظ على درجة حرارة الطعام دافئ، دون أن تصل إلى درجة حرارة الغليان.
	Simmer	تحديد مستوى القوة المناسب لينضج أطباق لفترات طويلة. مناسب لطهي صلصة الطماطم، صلصة اللحم والحساء واليخنات، والحفاظ على مستوى الطبخ تحت الرقابة (مثالية لأغراض الطهي في الماء الساخن). يتيح تجنب مشكلة تسرب الطعام خارج الوعاء أو احتمال الحروق في قاع الوعاء، الشيء الذي يميز هذه التحضيرات. استخدم هذه الوظيفة بعد جلب الطعام للغليان.

جداول القوة

مستوى القوة		نوعية الطهي	استعمال المستوى (الإشارة ترافق التجربة وعادات الطهي)
القوة القصوى	**Boost**	التسخين بسرعة	مثالية لرفع درجة حرارة الطعام في وقت قصير حتى يغلي بسرعة في حالة الماء أو تسخين سوائل الطبخ بسرعة
	8-9	القلي والتغلية	مثالية للإنضاج، بدءا الطهي ، قلي الأطعمة المجمدة، والتغلية بسرعة
قوة عالية	**7-8**	الانضاج والتقلية والتغلية والشوي	مثالية للقلي، و الحفاظ على الغليان الحي والطبخ والشواء (على المدى القصير، 5-10 دقائق)
	6-7	الانضاج والطهي والتفوير والتقلية والشوي	مثالية للقلي والسلق و الحفاظ على الغليان للأطعمة الخفيفة والطبخ والشواء (لمدة متوسطة بين 10-20 دقيقة)، تسخين مسبق للاكسسوارات
قوة متوسطة	**4-5**	الطهي والتفوير والتقلية والشوي	مثالية للتفوير، و الحفاظ على الغليان للأطعمة الخاصة، الطهي (لمدة طويلة). تحريك وخلط المعكرونة
	3-4	الطهي والتغلية والتكثيف والتحريك	مثالية لأغراض الطهي البطيء (الأرز، والصلصات، مصلي، أسماك) في حالة وجود سوائل المرافقة (مثل الماء، والنبيذ، مرق، حليب)، تحريك وخلط المعكرونة
	2-3		مثالية لأغراض الطهي البطيء (حجم أقل من لتر واحد: الارز، والصلصات، مصلي، أسماك) في حالة وجود سوائل المرافقة (على سبيل المثال المياه، والنبيذ، والمرق، الحليب)
قوة منخفضة	**1-2**	التذويب وإزالة التجميد والحفاظ على الطعام ساخن والتحريك والخلط	مثالية لتليين الزبدة، تذويب الشوكولاته بلطف، ذوبان المنتجات الصغيرة المجمدة
	1		مثالية لحفظ أجزاء صغيرة ساخنة من الطعام المطبوخ الطازج أو الحفاظ على درجة الحرارة لبعض الأطباق ويقلب وتحريك الأرز
OFF	قوة صفر	مساحات دعم	لوحة الطهي في وضع الاستعداد أو إيقاف (احتمال وجود حرارة متبقية من نهاية الطهي، يشار لذلك ب H-L-O)

ستوى (قوة) التشغيل المحدد مسبقا

• **حدد منطقة الطهي (9)** المرغوب فيها

• اضغط مرة أو أكثر **محدد مستوى (قوة) التشغيل المحدد مسبقا (7)** لاختيار المستوى الأكثر تناسبا من بين ما يتوفر:

-

	Melting*	
	Warming*	
	Simmer*	

* الرجاء الرجوع إلى الجدول **مستوى (قوة) التشغيل المحدد مسبقا** في نهاية هذا الفصل.

• اضغط مرة أخرى للإطفاء

وظيفة "Chef Cook"

هذه الوظيفة تعين مستوى الطاقة إلى صفيحة الطهي، على أساس الوضع، كما هو الحال في كثير من المطابخ المهنية، لسهولة الاستخدام؛

نجد إذن على اليسار منطقة الطهي مع مستوى (قوة) تشغيل منخفضة وفي الاتجاه نحو اليمين نصل الى مستوى (قوة) تشغيل أعلى

	Warming
	Level 3
	Level 6
	Level 9

تفعيل الوظيفة

• اضغط محدد **وظيفة "Chef Cook" (2)** لتفعيل الوظيفة **كرر العملية للإلغاء.**

اختيار منطقة الطبخ:
اضغط بلطف شريط الاختيار **(9)** المقابل لمنطقة الطهي المطلوبة.

ملاحظة: يتم اختيار منطقة الطهي تلقائيا بمجرد وضع الوعاء

مستوى (قوة) التشغيل:
المس بتمرير إصبعك على طول **شريط الاختيار (9):**
إلى اليمين لزيادة مستوى القوة؛
إلى اليسار لتخفيض مستوى القوة.

مستوى (قوة) الداعم Booster "P" (مؤقت):
لتفعيل مستوى (قوة) الداعم Booster **قم** بتمرير إصبعك على طول **شريط الاختيار (9)** نحو اليمين (أو اضغط على جهة القراءة "P")
"الداعم **Booster** " يدوم 10 دقائق، من بعدها تنخفض الحرارة إلى المستوى السابق.
ملاحظة: جهاز التوقيت يحافظ على برمجة "الداعم **Booster** " حتى بإزالة القدر: تنطفئ منطقة الطبخ لإعادة التشغيل في وضعية "الداعم **Booster**" للدقائق المتبقية بمجرد إعادة وضع القدر.

وظيفة Bridge أو بريدج
هي تسمح لك باستخدام منطقتي طبخ اثنتين في وقت واحد. فمن الممكن استخدام في تركيبة منطقتي طبخ اثنتين قريبتين.
(انظر الفقرة التي تبين هذا في الدليل)
لتنشيط **وظيفة Bridge بريدج:**
• اختر منطقتي طبخ الاثنتين في آن واحد المرغوب في استخدامهما:
- في شاشة العرض **(8)** من منطقة الطهي اليمنى سيظهر الرمز "⊐"
- في شاشة العرض **(8)** من منطقة الطهي اليسرى سيظهر (ويمكنك تحديد) **مستوى (قوة) التشغيل.**
ملاحظة: لتعطيل **وظيفة بريدج،** يكفي تغيير درجة حرارة منطقة الطهي إلى "0"

المؤقت (4 – 5)
يتم تنشيط المؤقت بالضغط بتزامن على "+" **(4)** و"-" **(5)**؛
بمجرد أن ينتهي المؤقت من العد التنازلي تحدث إشارة صوتية (لمدة دقيقتين 2، أو يتوقف عن طريق الضغط على أي مفتاح للوحة)، في حين أن شاشة العرض **(6)** برمز "0.00" تمض.

ضبط وظيفة المؤقت
• حدد منطقة الطهي.
• اضغط بتزامن على "+" **(4)** و"-" **(5)** للوصول إلى وظيفة الضبط.
• اضبط المدة الزمنية للتوقيت:
• استعمل الرمز "+" **(4)** والرمز "-" **(5)** على التوالي لزيادة أو لتخفيض وقت الانطفاء التلقائي.
إذا رغبت في ذلك، كرر العملية لمناطق الطهي الأخرى.
ملاحظة: كل منطقة طهي قد تكون مبرمجة بجهاز توقيت مختلف؛ في شاشة العرض **(6)** العد التنازلي بوقت أقل.

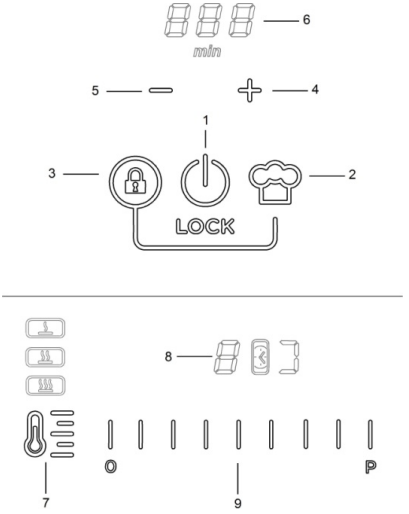
لإيقاف الموقت:
• تعيين قيمة جهاز ضبط الوقت إلى "0"
• قم بإيقاف لوحة الطهي **(1)**
ملاحظة: تظل الوظيفة نشطة إذا لم تضغط، في الوقت نفسه مفاتيح أخرى.
ملاحظة: على شاشة منطقة الطهي بمؤقت في التشغيل يظهر الرمز "⏳"

وظيفة "لوك Lock"
يتم استخدام وظيفة القفل لوك لمنع الاشتعال العرضي للوحة الطهي.
التفعيل:
• قم بإزالة القدور التي قد تكون موجودة على لوحة الطهي
• اضغط باستمرار وبتزامن **وظيفة " لوك Lock" (3)** ووظيفة "**Chef Cook**" **(2)**، إشارة صوتية مزدوجة للتنبيه تشير إلى أن الوظيفة نشطة، ويظهر رمز "L" في شاشة العرض **(8)**.
كرر العملية للإلغاء.

آلية العمل
لوحة التحكم

لوحة الطهي مجهزة بنظام اتصالات لاسلكية ذكي ومتطور، قادر على التواصل مع بعض أغطية الشفط الخاصة Elica القابلة للربط. واعتمادا على استخدام الموقد وما كنت تطبخه، تلتقط هذه الاغطية معلومات من لوحة الطهي، وتتفاعل معها، ويتم تفعيلها تلقائيا من أجل القضاء على أي تبديد. **زر الموقع www.elica.com لمعرفة مدى قابلية اتصال أغطية الشفط مع لوحة الطهي التي بحوزتك.**

ملاحظة: لتحديد الأوامر، يمكنك ببساطة لمس (ضغط) الرموز التي تمثلها >>>> .



الوظائف الرئيسية

1. وظيفة **ON / OFF** لوحة الطهي
2. وظيفة "Chef Cook"
3. وظيفة "Lock"
4. تفعيل المؤقت (إذا ضُغط مع **5.**) \ زيادة في المؤقت
5. تفعيل المؤقت (إذا ضُغط مع **4.**) \ تخفيض في المؤقت
6. شاشة عرض المؤقت
7. مفتاح اختيار مستوى (قوة) العمل المبرمج
8. شاشة عرض مناطق الطبخ
9. شريط اختيار مناطق الطبخ وضبط مستويات (قوة) العمل

قبل أن تبدأ يجب أن تعرف أن:
جميع وظائف هذا لوحة الطهي قد صممت بهدف الامتثال لمعايير السلامة الأكثر صرامة.
لهذا السبب:
• **بعض الوظائف لا تنشط ، أو تقف تلقائيا في حالة عدم وجود القدور على النار، أو عندما تكون في غير محلها.**
• في حالات أخرى تتوقف بعض الوظائف عن التشغيل تلقائيا بعد بضع ثوان عندما تتطلب الوظيفة المحددة برمجة إضافية غير معطاة (على سبيل المثال: **"تشغيل لوحة الطهي"** بدون **"تحديد منطقة الطبخ"** و **"درجة الحرارة العملية "**، أو" **وظيفة قفل Lock** "أو" **الموقت Timer** ").
⚠ **انتبه!** في حالة (على سبيل المثال) الاستعمال لفترة طويلة قد لا يكون إطفاء منطقة الطهي مباشرا، لأنه في مرحلة التبريد. وتظهرعلى شاشة عرض مناطق الطبخ، علامة "H" للإشارة إلى أنه في هذه المرحلة.
انتظر حتى تطفأ شاشة العرض قبل الاقتراب من منطقة الطهي.

شاشة عرض منطقة الطهي
في شاشات العرض الخاصة بمناطق الطبخ، يشار إلى:

منطقة الطهي المشتعلة	0
مستوى (قوة) التشغيل	1...9-P
منطقة طهي أثناء التبريد	H
مشاكل متعلقة بتبصر القدر	u
وظيفة Bridge أو بريدج فاعلة	]
وظيفة مستويات القوة (المحددة)	u
وظيفة "قفل Lock " فاعلة	L

تشغيل لوحة الطهي:
اضغط (باللمس) **وظيفة OFF / ON لوحة الطهي (1)**، يشعل ضوء التحذير للإشارة إلى أن لوحة الطهي جاهزة للتشغيل.
اضغط مرة أخرى لإيقاف لوحة الطهي
ملاحظة: هذه الوظيفة هي ذات أولوية مطلقة مقارنة ببقية الوظائف.

- تأكد من أن القدرة الكهربائية للوحة والموجودة على الجزء السفلي من الوحدة مماثلة لقدرة التيار الكهربائي للمنزل حيث سيتم تثبيته.
-عدم استخدام أسلاك التمديد.
- تثبيت الوحدة بخط الأرض إجباري.
- يجب أن تكون الكابلات الكهربائية الأرضية 2 سم أطول من الكابلات الأخرى.
- في حالة أن الوحدة ليست مجهزة بسلك تزويد، استخدم واحدا مع قسم موصل بحد أدنى 2.5 mm2 لقوة تصل إلى 7200 Watt. في حين لقوات أعلى يجب أن تكون 4 mm2).
- لا يجب أن تصل درجة حرارة الكابل في أي نقطة إلى 50 ° C أعلى من درجة الحرارة المحيطة.
- الجهاز مقصود إلى أن يكون متصلا بشكل دائم بشبكة الكهرباء، ولهذا السبب يجب إجراء الربط بالشبكة بتركيب مفتاح فصل أحادي القطب مناسب يضمن الفصل الكامل عن الشبكة الكهربائية في حالات الحمولة الزائدة درجة III، يمكن الوصول إليها بسهولة بعد التثبيت.

انتبه! قبل إعادة وصل التيار الكهربائي للجهاز ومراقبة التشغيل الصحيح، يجب التأكد دائما من أن السلك الكهربائي مركب بطريقة صحيحة.
انتبه! يجب أن يتم تعويض كابل ربط من قبل قسم المساعدة الفنية المعتمدة.

طريقة التركيب

قبل البدء في التركيب:

• بعد تفريغ المنتج من غلافه تأكد من عدم تضرره أثناء النقل وفي حالة أي مشكل، اتصل بالبائع أو بقسم خدمة العملاء، وذلك قبل الشروع في التثبيت.
• تأكد من أن المنتج الذي تم شراؤه هو من الحجم المناسب للمنطقة التي يقصد تركيبه بها.
• تأكد من أنه لا توجد داخل العبوة (لأسباب الشحن والنقل) قطع مرفقة (مثل أكياس صغيرة للمسامير والضمانات وغيرها)، فلا بد من إزالتها وحفظها.
• بالإضافة إلى ذلك تحقق ما إذا كان بالقرب من منطقة التثبيت مقبس للتيار الكهربي متاح.

ترتيب الأثاث للحصر:

- بما أن الجزء السفلي من المنتج يجب أن لا يكون في المتناول بعد التثبيت، يجب دائما تثبيت لوحة فاصلة (للحماية) تحت الفرن (غير مرفقة مع المنتج)، إذا كان يمكن الوصول إليها بعد التثبيت
- في حالة تركيب فرن تحت لوحة الطهي، لا تضع في الوسط اللوحة الفاصلة.
- إذا تم وضع فرن تحت لوحة الطهي بالحث الحراري من الأفضل أن يكون مجهزا بمروحة التبريد.
- لا تستخدم لوحة الطهي بالحث الحراري أثناء اشتغال وظيفة التنظيف للفرن.
- تجنب تثبيت لوحة الطهي فوق غسالة الصحون أو غسالة الملابس حتى لا تتلامس الأسلاك الإلكترونية بسبب البخار أو الرطوبة التي يمكن أن تضر بها.
- المسافة بين الجزء السفلي من الجهاز واللوحة الفاصلة (أو أي جهاز تم تثبيته تحت لوحة الطهي بالحث الحراري) يجب أن تتوافق مع الأحجام المشار إليها.
- بالنسبة لتشغيل صحيح للمنتج لا تسد الفتحة بين سطح العمل والجانب العلوي من الأثاث
- وللحصول على تهوية كافية والسماح بدوران الهواء النقي يجب أن تكون هناك فتحات في أثاث المطبخ، وفقا للأبعاد المشار إليها.
- قم بتنفيذ كافة أعمال قص الأثاث قبل إدخال لوحة الطهي وقم بإزالة النجارة أو نشارة الخشب بعناية.

الشكل 1B/1A

انتبه! إن عدم تثبيت البراغي وقطع التركيب وفقا لهذه التعليمات يؤدي إلى المخاطر الكهربائية.

الاستعمال

ويستند نظام الطهي بالحث الحراري على ظاهرة فيزيائية متمثلة في الحث المغناطيسي. الميزة الرئيسية لهذا النظام هو النقل المباشر للطاقة من المولد إلى الوعاء.

الفوائد:

إذا كانت هناك مقارنة بالمواقد الكهربائية، فإن الطهي بالحث الحراري يتميز بأنه:

- **أكثر أمانا**: انخفاض درجات الحرارة على سطح الزجاج.
- **أسرع:** لتسخين الطعام في أقصر وقت.
- **أكثر دقة**: يتفاعل الجهاز بطريقة فورية لأوامرك
- **أكثر كفاءة:** يتم تحويل 90٪ من الطاقة المستهلكة إلى حرارة. بالإضافة إلى ذلك، بمجرد إزالة الوعاء من لوحة الطهي، ينقطع نقل الحرارة على الفور، مع تجنب فقدان الحرارة لا لزوم لها.

أوعية الطهي

يجب استخدام الأواني التي تحمل الرمز **فقط.**

هام:

لتجنب أضرار دائمة على سطح الطهي، لا تستخدم:

- أوعية ذات قاع غير مسطح تماما.
- أوعية مصنوعة من المعدن مع قاع مطلي.
- ا أوعية ذات سطح خشن، لتجنب خدش سطح الطهي.
- لا تضع الأواني الساخنة والمقالي على سطح لوحة التحكم لجهاز الطهي.

الأوعية الموجودة

يستخدم نظام الطهي بالحث الحراري المغناطيسية لتوليد الحرارة. لذا يجب أن تحتوي الأوعية على المعدن. يمكنك التحقق ما إذا كانت مادة الوعاء مغناطيسية مع مغناطيس بسيط. الأواني ليست مناسبة إذا لم تخضع للكشف مغناطيسيا.

أقطار ألأواني المنصوح بها

هام: إذا لم تكن الأواني من الأحجام الصحيحة لا تشتغل مساحات الطهي.

لرؤية قطر الآنية المناسب لكل مساحة طهي، راجع الجزء المبين في هذا الدليل.

الاقتصاد في استهلاك الطاقة

للحصول على أفضل النتائج نوصي بما يلي:

- استخدام أواني ومقالي يكون قطرها السفلي مساويا لمنطقة الطبخ.
- استخدام أواني ومقالي مع قيعان مسطحة.
- حيثما كان ذلك ممكنا، يجب الحفاظ على الأغطية فوق الوعاء عند الطهي
- طهي الخضار، البطاطا، الخ مع كمية صغيرة من الماء لتقليل وقت الطبخ.
- استخدام طنجرة الضغط، يقلل من استهلاك الطاقة ووقت الطهي
- ضع المقلاة أو الآنية في وسط منطقة الطبخ المرسومة على اللوحة.

التركيب

يجب أن يتم التركيب الكهربائي والميكانيكي، من قبل شخص مؤهل.

تم تصميم الجهاز لتركيب مغطى في لوحة المواقد (سمك 3-6 سم)

يجب ألا يقل الحد الأدنى للمسافة بين الفرن والجدار عن 5 سم من الأمام، 10سم على الأقل جانبيا.

⚠ الربط الكهربائي

شكل 2

- قم بفصل الوحدة من التيار الكهربائي.
- يجب أن يتم التركيب قبل تقنيين مؤهلين على دراية بالمعايير المطبقة فيما يخص التركيب والأمان.
- الصانع يلقي كامل المسؤولية على عاتق الأشخاص أو الحيوانات أو الأشياء في حال عدم اتباع المبادئ التوجيهية الواردة في هذا الفصل.
- يجب أن يكون طول سلك الربط كافيا للسماح بإزالة لوحة المواقد من سطح العمل.

- لا تحاول أبدا أن تطفئ النيران بالماء. بدلا من ذلك، قم بإيقاف تشغيل الجهاز وخنق النيران، على سبيل المثال بغطاء أو بطانية الحريق. أخطار الحريق: لا تضع الأشياء على أسطح الطهي.
-عدم استخدام المكانس البخارية.
-عدم وضع أجسام معدنية مثل السكاكين والشوك والملاعق وأغطية على سطح الفرن يمكن أن تسبب ارتفاع درجة الحرارة.
- قبل توصيل النموذج لشبكة الكهرباء: راقب لوحة البيانات (الموجودة على الجزء السفلي من الجهاز) لضمان أن الجهد الكهربائي والطاقة يتوافقان مع الشبكة وأن المقبس مناسب. إذا كنت في شك، قم باستدعاء تقني كهربائي مؤهل.

هام:

- بعد الاستخدام، أطفئ مواقد الطهي عن طريق جهاز التحكم، دون الاعتماد على كاشف تجهيزات المطابخ.
- تجنب إراقة السائل، لذلك لغلي أو تسخين السوائل يجب الحد من حرارة التدفئة.
- لا تترك عناصر التدفئة مشتعلة مع الأواني الفارغة والمقالي أو بدون أوعية.
- عند الانتهاء من الطبخ، أطفئ منطقته.
- عند الطهي، لا يجب استخدام ورقة من رقائق الألومنيوم، أو لا تضع المنتجات وتعبئتها من الألومنيوم. فإن الألمنيوم يذيب ويضر الجهاز بشكل لا يمكن إصلاحه.
- لا يجب تدفئة القصدير أو القصدير يمكن أن الأطعمة التي تحتوي على دون فتحه أولا: أنه قد تنفجر!

وينطبق هذا التحذير على جميع أنواع لوحات الطهي الأخرى.

- استخدام قوة عالية مثل وظيفة التعزيز Booster ليست مناسبة لتسخين بعض السوائل مثل زيت القلي. يمكن أن تكون الحرارة المفرطة خطيرة. في هذه الحالات ننصح باستخدام قوة أقل.
- يجب وضع الأوعية مباشرة على الموقد، وينبغي أن تكون في الوسط. لا يجب إدراج أي شيء بين الوعاء والفرن في أي ظرف من الظروف.
- في حالة ارتفاع درجات الحرارة، يخفض الجهاز تلقائيا من مستوى الطاقة لمساحات الطهي.

هذا الجهاز يتوافق مع القانون الاوروبي EC/96/2002 ، Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). وبالتأكد من التخلص من هذا المنتج بشكل صحيح ، يكون المستفيد قد أسهم في الوقاية من النتائج السلبية المحتملة على البيئة والصحة.

ان الرمز على المنتج أو على مجموع الوثائق التابعة له يشير إلى أن هذا المنتج يجب ألاّ يعامل مثل بقية النفايات المنزلية بل أن يسلم الى مركز متخصص في جمع وإعادة استعمال الاجهزة الكهربائية و الالكترونية . يجب التخلص من المنتج عملا باحترام القوانين المحلية المعمول بها للتخلص من النفايات. وللحصول على معلومات اضافية تتعلق بالاستفادة وإعادة استعمال هذا المنتج، يرجى الاتصال بالمكتب المحلي الاخصائي ومصلحة جمع النفايات المنزلية ، أو المحل التجاري حيث تم شراء هذا المنتج.

هذا الجهاز مصمم ليكون بالقرب من المواد الغذائية وهو لذلك مطابق للقوانين n.1935/2004 (**CE**) وقد وقع تصميمه وصنعه ووضعه في السونق في تطابق مع شروط الأمان لقانون "الجهد المنخفض" 2006/95/CE (الذي حل محل القانون 73/23/CEE وما تابعه من الفصول) وشروط الحماية لقانون 2004/108/CE "EMC".

تُتابع عن كثب التعليمات الواردة في هذا الدليل. نحن لسنا مسؤلين عن اي اعراض تلف او حريق ناجمة عن سوء استعمال الجهاز بسبب عدم مراعاة الملاحظات الواردة في هذا الدليل. ان غطاء الشفط صنع خصيصا للاستعمال المنزلي فقط.

يمكن أن تختلف جمالية الغطاء بالمقارنة مع ما جاء في رسوم هذا الدليل، إلا أن طرق الاستعمال، والصيانة، والتركيب لا تتغيّر.

من المهم الاحتفاظ بهذا الدليل للرجوع إليه في كل وقت. وفي حالة بيع المنتج والانتقال إلى بيت آخر تأكد من أن الدليل مرافق للمنتج.

! يجب قراءة طرق التركيب بانتباه: هناك معلومات هامة لطريقة التركيب والاستعمال والأمان.

! لا تُدخل تغييرات كهربائية أو ميكانيكية على المنتج أو على شبكة أنابيب التفريغ.

! قبل تركيب الجهاز يجب التحقق من أن كافة المكونات ليست تالفة. وإلا يجب الاتصال بالبائع ولا يجب مواصلة التثبيت.

ملاحظة: إن التفاصيل المرسومة بالرمز "(*)" تمثل أجزاء مكملة اختيارية تتوفر فقط في أصناف معينة أو تكون قطعا غير مزودة يمكن اقتناؤها.

⚠ تحذيرات

تحذير! اتبع بعناية التعليمات التالية:

- يجب أن يكون الجهاز منفصلا عن التيار الكهربائي قبل أي عملية تركيب.

-عملية التركيب أو الصيانة يجب أن يقوم بها فني مؤهل، وفقا لتعليمات الشركة الصانعة وبما يتفق مع اللوائح المحلية على السلامة. لا يجب القيام بأي إصلاح أو استبدال أي جزء من الجهاز ما لم يذكر على وجه التحديد في دليل الاستخدام.

- تثبيت الوحدة بخط الأرض إجباري.

- يجب أن يكون كابل الطاقة طويلا بما فيه الكفاية للسماح بتوصيل الجهاز، مغطى في الأثاث، وإلى شبكة الكهرباء.

- وحتى يكون التركيب مطابقا لمعايير السلامة المعمول بها، يجب أن يكون هناك مفتاح أحادي القطب موافقا للقواعد التي تضمن انقطاعا كاملا للتيار في ظروف من فئة الجهد الزائد III ، وفقا لقواعد التثبيت.

-عدم استخدام مقابس متعددة أو أسلاك التمديد.

وبمجرد الانتهاء من التركيب، يصبح من غير الممكن الوصول للمكونات الكهربائية من قبل المستخدم.

- المعدات والأجزاء التي يمكن الوصول إليها تصبح ساخنة جدا أثناء الاستخدام. يجب الحرص على عدم لمس عناصر التسخين.

- يمكن أن يتم استخدام هذه الوحدة من قبل الأطفال من سن 8 أو الاشخاص ذوي العاهات الجسمية الحسية أوالعقلية أو تنقصهم الخبرة و المعرفة، الا اذا كانوا تحت الرقابة ومتعلمين استخدام هذه المعدات من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم كما يجب أن يدركوا المخاطر المتعلقة باستعمال الجهاز.

يجب أن يكون الاطفال مراقبين حتى لا يلعبوا بالجهاز.

لا يجب أن تتمّ عملية التنظيف والصيانة من قبل الأطفال دون مراقبتهم.

- كن حذرا حتى لا يلعب الأطفال بالجهاز. اجعل الأطفال عن بعد من الجهاز وراقبهم، لأن الأجزاء التي يمكن الوصول إليها قد تصبح ساخنة جدا أثناء الاستخدام.

- بالنسبة لحاملي أجهزة ضبط نبضات القلب وأجهزة نشطة من المهم التحقق، قبل استخدام الجهاز بخطة الطهي بالحث الحراري، من توافقها مع الجهاز.

- خلال وبعد الاستعمال، لا تلمس عناصر التسخين للجهاز.

- تجنب القرب من الملابس أو المواد القابلة للاشتعال حتى تكون جميع مكونات الجهاز قد بردت بما فيه الكفاية.

- عدم وضع المواد القابلة للاشتعال على الجهاز أو في المناطق المجاورة لها.

يمكن أن تحترق الدهون والزيوت بسهولة. فيجب الإشراف على طبخ الأطعمة الغنية بالدهون والزيوت.

- يجب أن يقع تنظيف وصيانة الجهاز من قبل المستخدم لا ينبغي أن يقوم بها الأطفال دون إشراف من شخص مسؤول.

-يجب تثبيت لوحة فاصلة غير مرفق، في الفضاء تحت الوحدة.

إذا كان السطح مشققا، يجب إطفاء الجهاز لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.

- لا يقصد أن يوضع الجهاز موضع التنفيذ عن طريق جهاز توقيت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.

- الطبخ غير المراقب على موقد بالزيت أو الدهون يمكن أن يكون خطرا ومسببا للحرائق.

- يجب أن تكون عملية الطبخ مراقبة. عملية الطبخ على المدى القصير يجب أن يتم رصدها بشكل مستمر.

LIB0107111 Ed. 01/16

www.elica.com