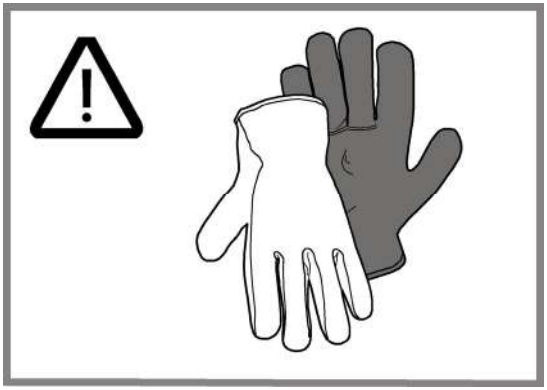
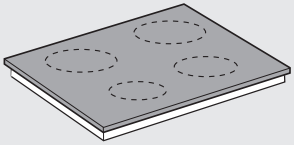
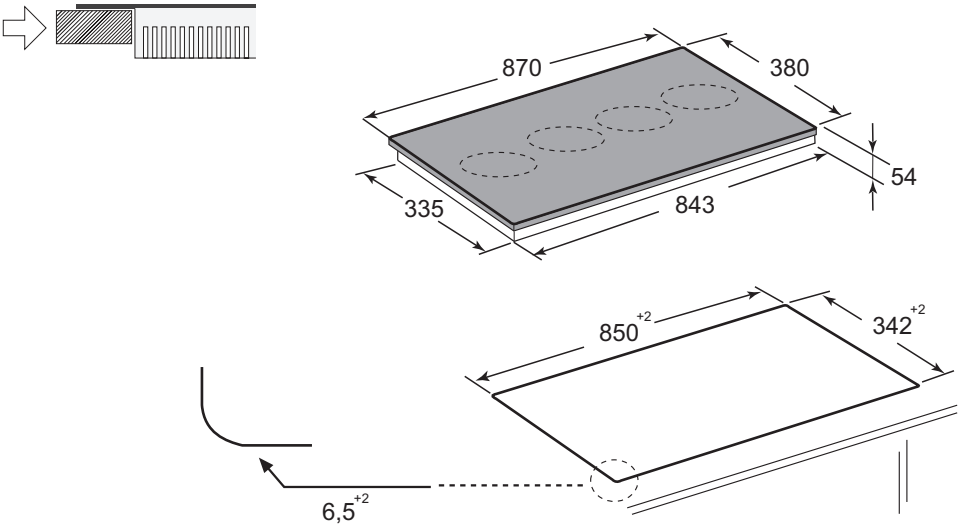
elica

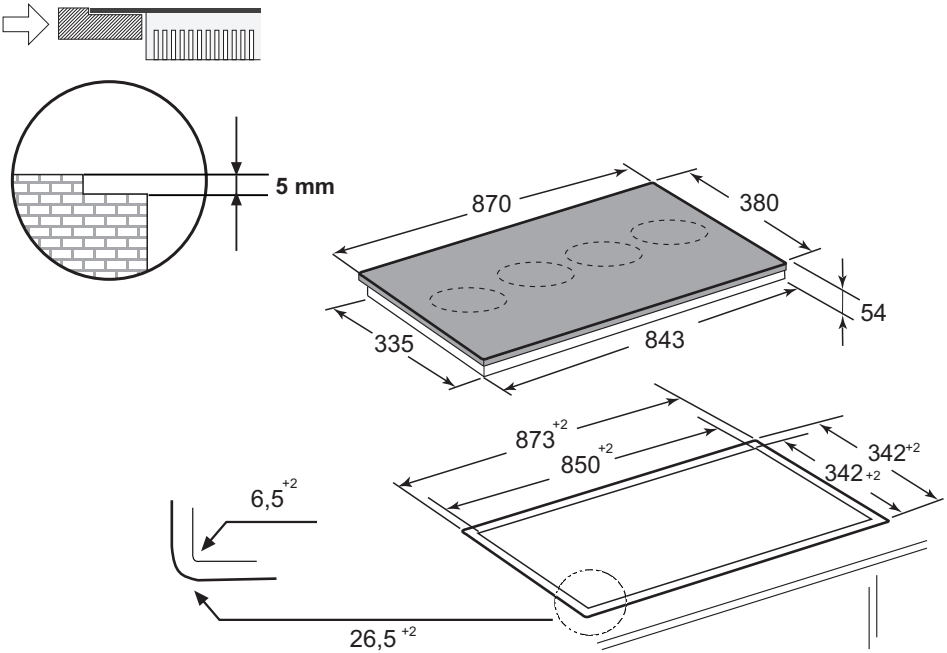
EN Instruction on mounting and use
IT Istruzioni di montaggio e d'uso
FR Prescriptions de montage et mode d’emploi
DE Montage- und Gebrauchsanweisung
ES Montaje y modo de empleo
PT Instruções para montagem e utilização
NL Montagevoorschriften en gebruiksaanwijzingen
PL Instrukcja montażu i obsługi
EL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



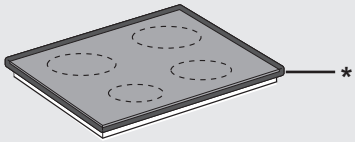
870mm

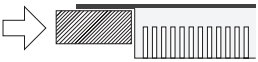


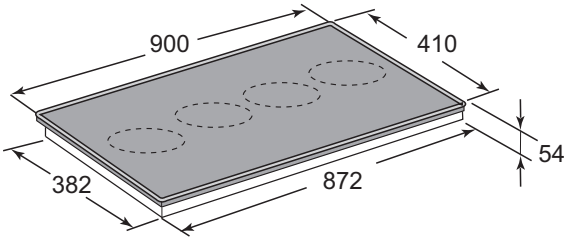

870
380
54
335
843
850 +2
342 +2
6,5 +2

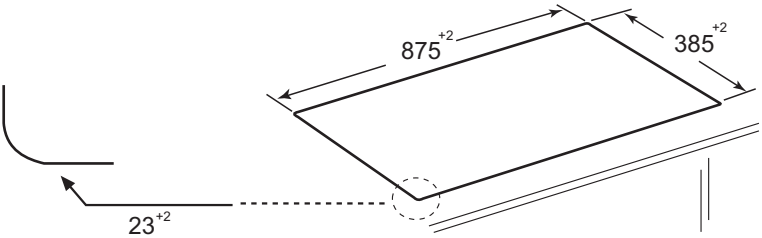

5 mm
870
380
54
335
843
873 +2
850 +2
342 +2
342 +2
6,5 +2
26,5 +2

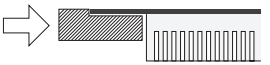
900mm

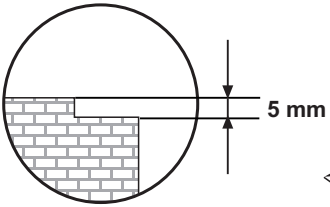

*

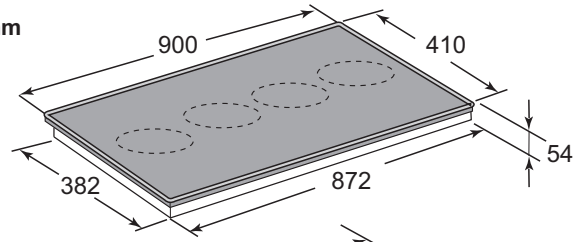


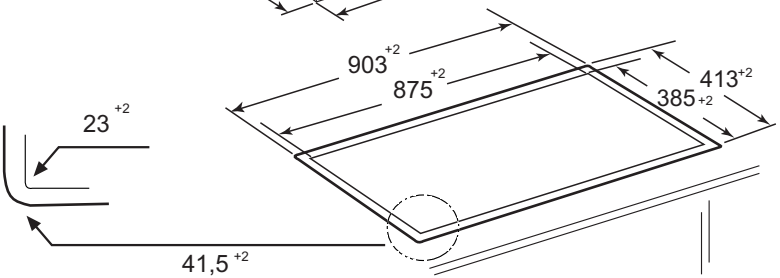

900
410
54
382
872

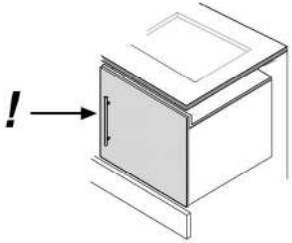

875 +2
385 +2
23 +2

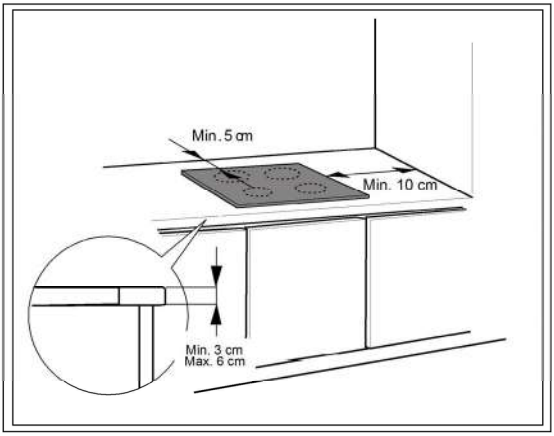


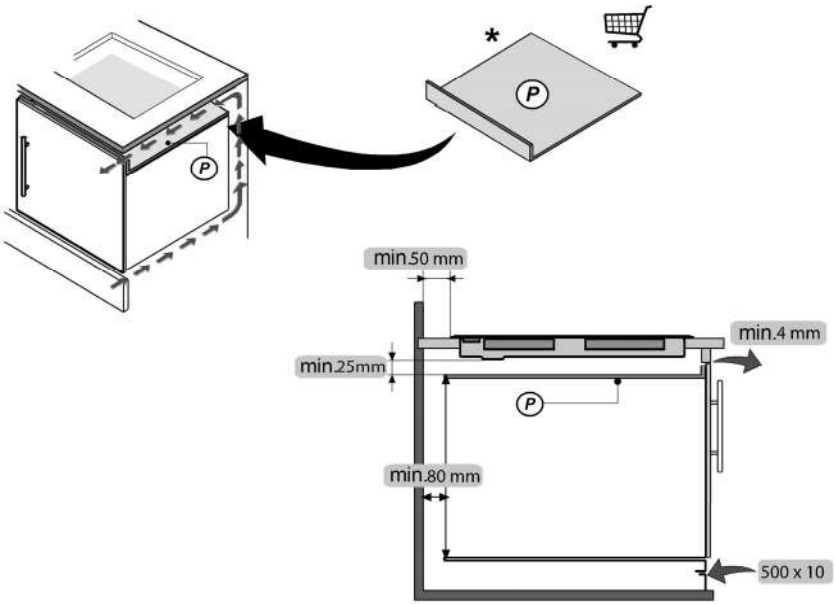

5 mm


900
410
54
382
872

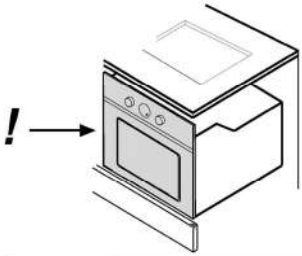

903 +2
875 +2
413 +2
385 +2
23 +2
41,5 +2

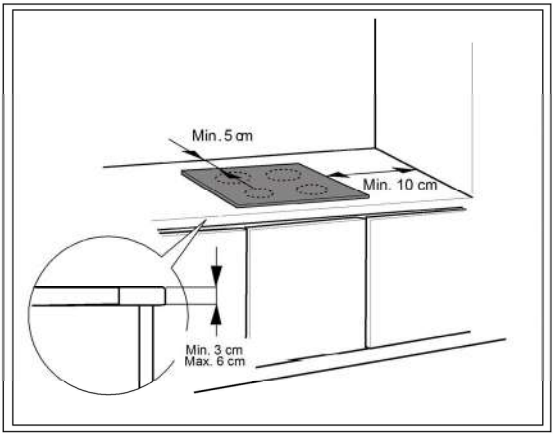

!

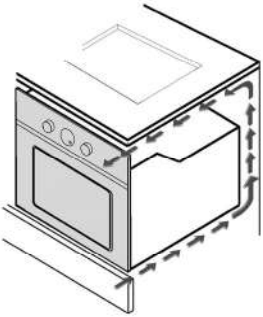

Min. 5 cm
Min. 10 cm
Min. 3 cm
Max. 6 cm

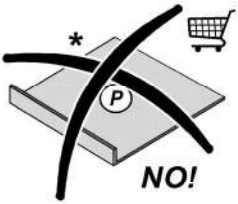

*
P
P
min.50 mm
min.4 mm
min.25mm
P
min.80 mm
500 x 10

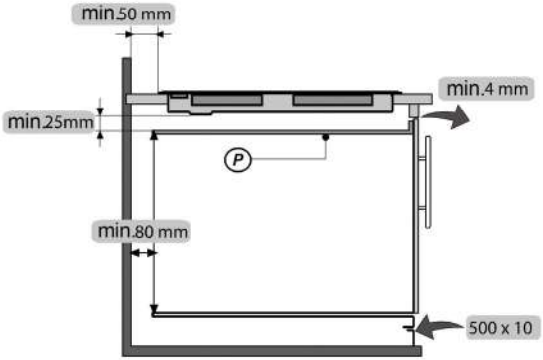
1a


!

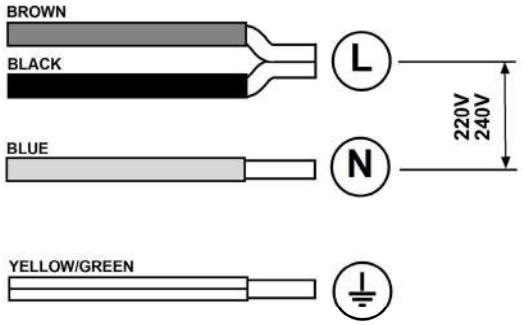

Min. 5 cm
Min. 10 cm
Min. 3 cm
Max. 6 cm



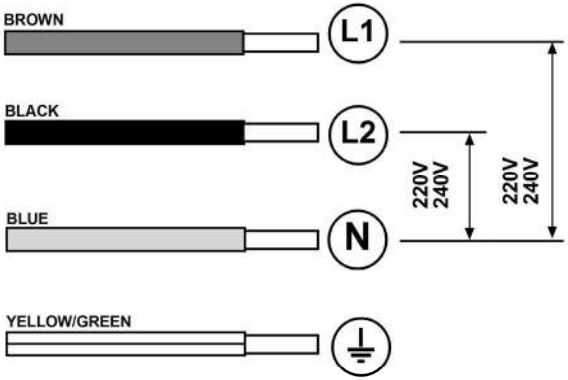

*
P
NO!


min.50 mm
min.4 mm
min.25mm
P
min.80 mm
500 x 10

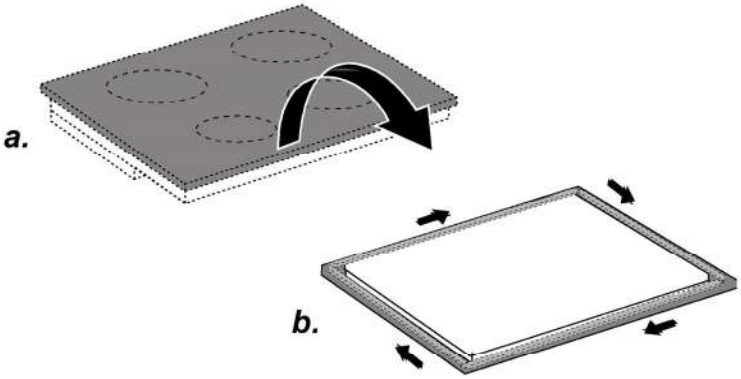
220V-240V ~
50Hz/60Hz

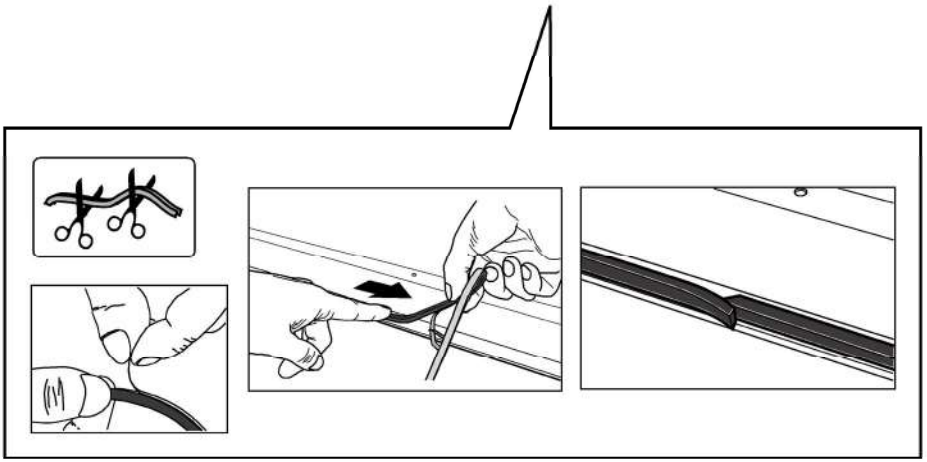


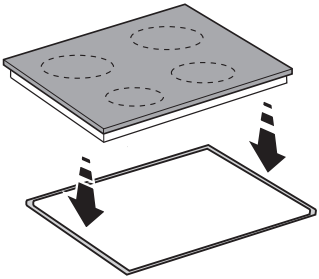
380V-415V 2N~
50Hz/60Hz

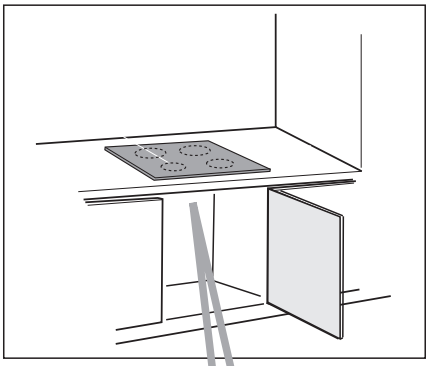


1 x
2,8 m

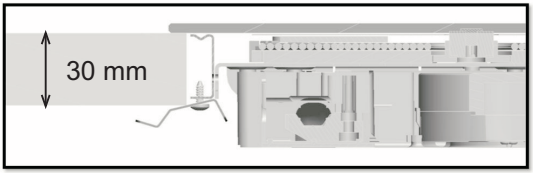

a.
b.

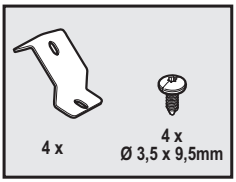


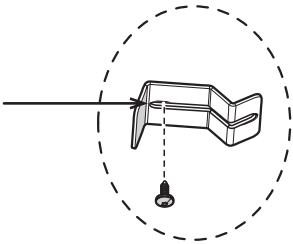


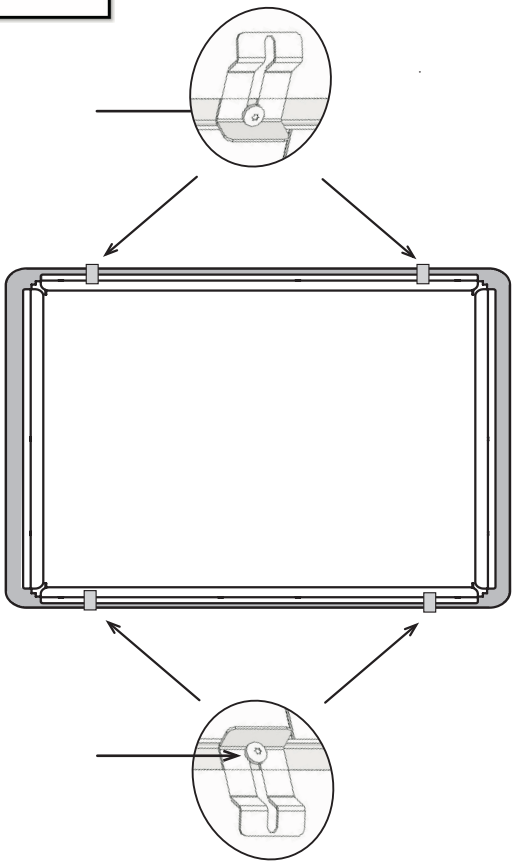


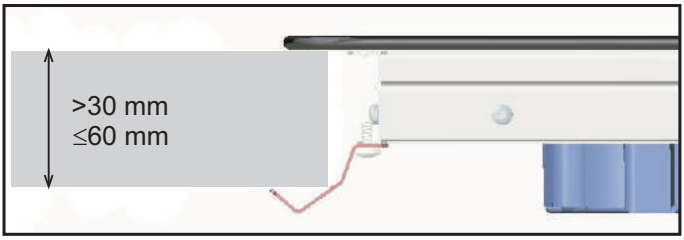
4

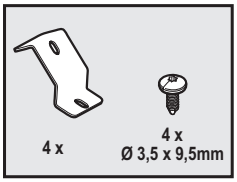


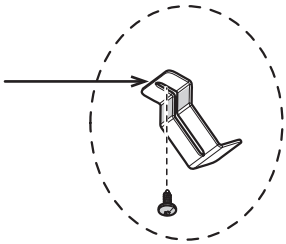


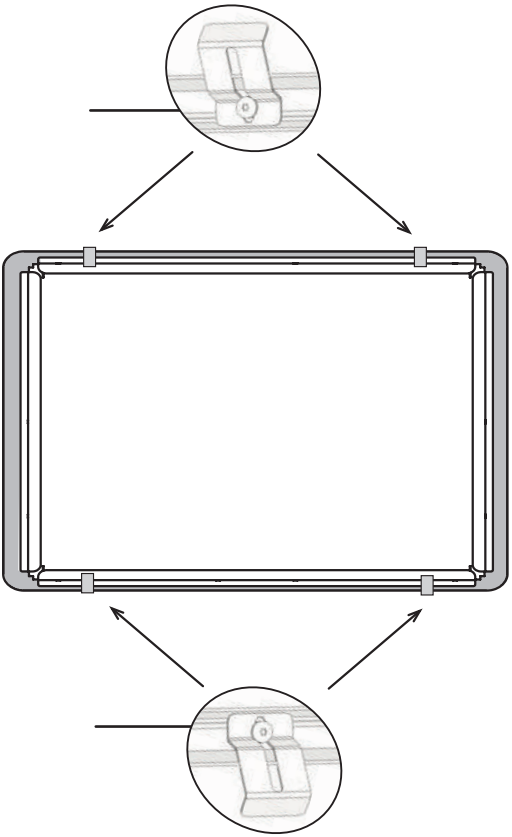


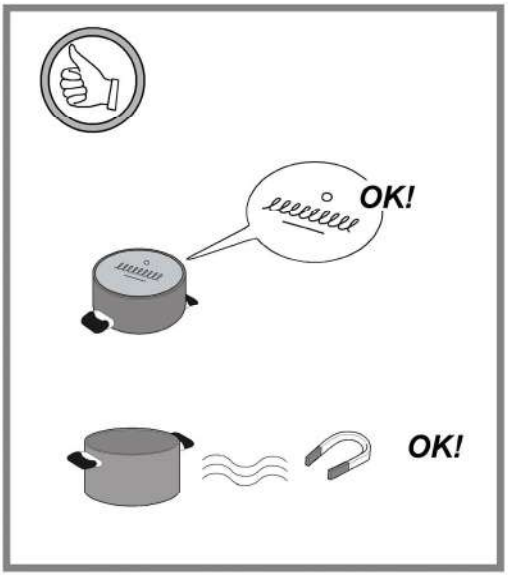


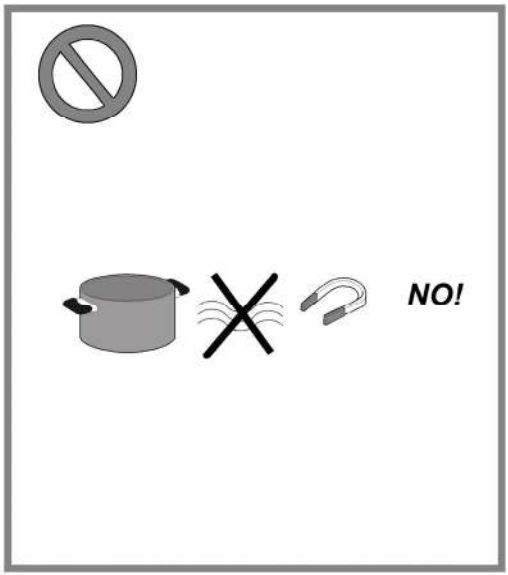

>30 mm
≤60 mm

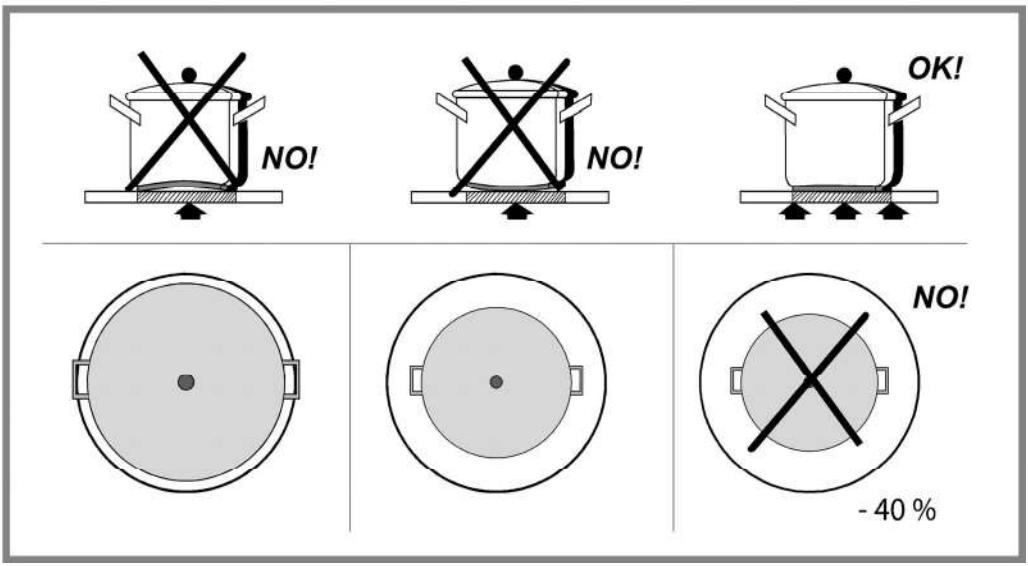

4 x
4 x
Ø 3,5 x 9,5mm

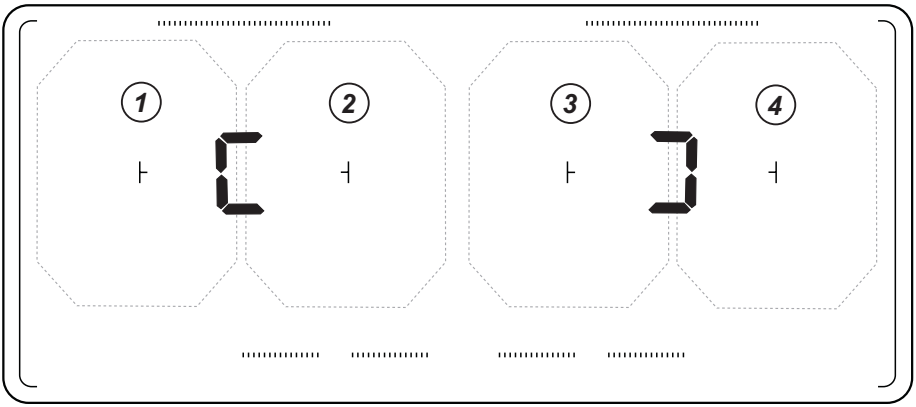




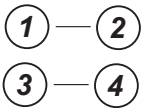

OK!
OK!

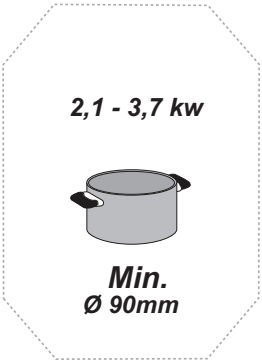

NO!

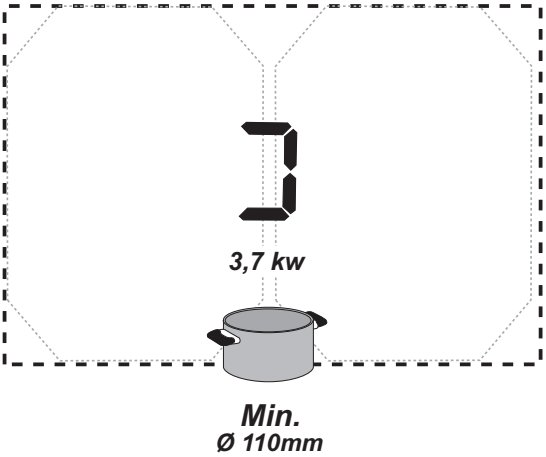

NO!
NO!
OK!
NO!
- 40 %


1
2
3
4

1
2
3
4


1
2
3
4


2,1 - 3,7 kw
Min.
Ø 90mm


3,7 kw
Min.
Ø 110mm

Strictly observe the instructions in this manual. No liability is taken for any problems, damage or fires caused by not complying with the instructions in this manual. The device is designed exclusively for domestic use for cooking food. No other use is allowed (e.g. heating rooms). The manufacturer declines any liability for inappropriate use or incorrect setting of the controls.

The hob may look different to the model shown in the drawings in this manual, however, the operating, maintenance and installation instructions remain the same. It is important to keep this manual for future reference. If sold, transferred or moved, make sure that it remains with the product.

! Read the instructions carefully: they contain important information on installation, operation and safety.

! Do not make electrical changes to the product

! Before installing the device, verify that none of the components are damaged. Otherwise, contact the dealer and do not continue with the installation.

Note: The parts marked with the symbol "(*)" are optional accessories supplied only with some models or not supplied, to be purchased.

⚠ Warnings

Attention! Strictly observe the following instructions:

-The device must be disconnected from the electric network before doing any installation work.

-Installation or maintenance must be performed by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and with the local regulations on safety. Do not repair or replace any part of the device unless specifically stated in the operating manual.

-Earthing the device is compulsory.

-The power cable must be long enough to allow the connection of the device, recessed in the cabinet, to the electric network.

-So that the installation complies with current safety standards, a regular omnipolar switch is required that assures the complete disconnection of the mains under conditions of overvoltage category III, in accordance with the installation rules.

-Do not use multiple sockets or extensions.

-Once installation is complete, the electrical components must no longer be accessible by the user.

-The equipment and the accessible parts become very hot during use. Be careful not to touch the heating elements.

-This device can be used by children from the age of 8 and by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are properly supervised or if they have been trained on safely using the device and if they are aware of the related dangers. Children must not play with the device. Cleaning and maintenance should not be performed by unsupervised children.

- Be careful that children do not play with the device; keep children away and supervise them, because the accessible parts may become very hot during use.

- For people with pacemakers and active implants it is important to check, prior to using the induction hob, that their pacemaker is compatible with the device.

- During and after use, do not touch the heating elements of the device.

- Avoid contact with cloths or other flammable material until all the device components have sufficiently cooled.

- Do not place flammable materials on or near the device.

- Overheated fats and oils easily catch fire. Supervise the cooking of foods rich in fat and oil.

- Cleaning and maintenance operations executable by the user must not be performed by children without the supervision of a responsible person.

- It is compulsory to install a separator panel (not supplied) in the space under the device.

- If the surface is cracked, switch off the device to avoid the possibility of electric shock.

- The device is not intended to be put into operation by means of an external timer or a separate remote control system.

- Unattended cooking on a hob with oil or fat can be dangerous and can cause a fire.

- The cooking process must be supervised. A short-term cooking process must be constantly monitored.

- NEVER attempt to put out fires using water. Instead, turn off the device and smother the flames, for example with a lid or a fire blanket. Fire hazard: do not place objects on the cooking surfaces.

- Do not use steam cleaners.

- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the hob surface as they may overheat.

- Before connecting the model to the electric network: check the data plate (on the bottom of the device) to ensure that the voltage and power correspond to the network and that the connection socket is suitable. If in doubt, consult a qualified electrician.

Important:

- After use, switch off the hob from its control device and do not rely on the pan detector.

- Avoid spills, when boiling or heating liquids, reduce the heat supply.

- Do not leave the heating elements on with pots and pans empty or without containers.

- Once cooking is completed, turn off the relevant zone.

- Never use aluminium foil to cook with, or place products packaged with aluminium. The aluminium would melt and irreparably damage your device.

- Never heat a tin or a tin can containing foods without first opening it: it might explode!

This warning applies to all types of hobs.

- The use of a high power such as the booster function is not suitable for heating some liquids such as oil for frying. Excessive heat can be dangerous. In these cases we recommend the use of a lower power.

- The containers must be placed directly on the hob and should be centred. Under no circumstances insert anything between the pan and the hob.

- In situations of high temperature, the device automatically decreases the power level of the cooking zones.

This device is marked in compliance with the European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this product is disposed of correctly, the user is helping prevent potential negative consequences for the environment and health.

The symbol ▬ on the product or accompanying documentation indicates that this product should not be treated as household waste but should be handed over at a suitable collection point for recycling electrical and electronic equipment. Discard it following the local regulations on waste disposal. For further information about treatment, recovery and recycling this product, please contact your local authority, a collection service for household waste or the shop where the product was purchased.

This device, intended to come into contact with food, complies with Regulation (**EC**) no.1935/2004 and has been designed, manufactured and marketed in accordance with the safety requirements of the "Low voltage" Directive 2006/95/EC (which replaces 73/23/EEC and subsequent amendments), the protection requirements of "EMC" Directive 2004/108/EC.

Use

The induction cooking system is based on the physical phenomenon of magnetic induction. The key feature of this system is the direct transfer of energy from the generator to the pan.

Benefits:

When compared to electric hobs, your induction hob is:

- Safer: lower temperature on the glass surface.

- Faster: lower food heating times.

- More accurate: the hob immediately reacts to your commands.

- More efficient: 90% of the absorbed energy is transformed into heat. Moreover, once the pan is removed from the hob, the heat transmission is immediately interrupted, avoiding unnecessary heat losses.

Cooking containers

Only use pans bearing the symbol

Important:

to avoid permanent damage to the hob surface, do not use:

- containers with bottoms not perfectly flat.
- metal containers with enamelled bottom.
- containers with rough base, to avoid scratching the hob surface.
- never place hot pots and pans on the control panel surface of the hob

Pre-existing containers

Induction cooking uses magnetism to generate heat. Containers must contain iron. Check if the pan material is magnetic using a magnet. The pans are not suitable if they are not magnetically detectable.

Recommended pan bottom diameters

IMPORTANT: if the pans are not correctly sized, the cooking zones do not turn on

To see the diameter of the pan to be used on each zone, see the illustrated part in this manual.

Energy saving

Recommendations for better results:

- Use pots and pans with a bottom diameter equal to that of the cooking zone.
- Only use pots and pans with flat bottoms.
- Where possible, keep the lid on pans during cooking
- Cook vegetables, potatoes, etc. with a little water to reduce cooking time.
- Use a pressure cooker, it further reduces the energy consumption and cooking time
- Place the pan in the centre of the cooking zone drawn on the hob.

Installation

The electrical and mechanical installation must be performed by qualified personnel.

The household appliance is designed to be recessed in a worktop (3-6 cm thick)

The minimum distance between the hob and the wall must be at least 5cm at the front and at least 10 cm on the sides.

⚠ Electrical connection

Fig. 2

-Disconnect the device from the electric network.

-The installation must be performed by professionally qualified personnel familiar with the applicable installation and safety standards.

-The manufacturer declines any liability to people, animals or things in the case of failure to follow the guidelines provided in this chapter.

-The power cable must be long enough to allow removal of the hob from the worktop

-Make sure that the voltage on the rating plate on the bottom of the device corresponds to that of the house where it will be installed.

-Do not use extensions.

-Earthing is legally compulsory

-The earth power cable must be 2cm longer than the other cables

-If the household appliance is not equipped with a power cable, use one with minimum conductor section of 2.5 mm2 for power up to 7200 Watt; whereas for higher powers it must be 4 mm2.

-At no point in the cable must it reach a temperature of 50° C above the ambient temperature.

-The device is intended to be permanently connected to the electric network, therefore, make the connection to the fixed network via a standard omnipolar switch which assures the complete disconnection of the mains under conditions of overvoltage category III, and that is readily accessible after the installation.

Attention! Before reconnecting the circuit to the mains power supply and checking its correct operation, always check that the network cable is correctly assembled.

Attention! The interconnection cable must be replaced by the authorised customer service.

Assembly

Before starting the installation:

- After unpacking the product, check that it was not damaged during transport and in case of problems, contact your dealer or Customer Service, before proceeding with the installation.
- Check that the product is of the right size for the installation location.
- Check for accessories inside the packaging (placed there for ease of transport) such as bags containing screws, the warranty card, etc. Remove them and keep them safe.
- Also verify that near the area of installation there is an electrical socket

Preparing the cabinet for installation:

- As the bottom of the product must not be accessible after installation, a separator panel must always be installed (for protection) under the hob (not supplied with the product), if it is accessible after installation.
- If installing an oven under the top, do not interpose the separator panel.
- If an oven is positioned under the induction hob it is preferable that it is equipped with a cooling fan.
- Do not use the induction hob while the PYROLYTIC cleaning of the oven is in operation.
- Avoid installing the hob above dishwashers or washing machines so that the electronic circuits do not come into contact with steam and moisture which could damage them.
- The distance between the bottom of the device and the partition panel (or any device installed below the induction hob) must comply with the sizes indicated.
- To correctly operate the product, do not obstruct the minimum opening between the worktop and the upper side of the cabinet top.
- For adequate ventilation and to allow fresh air to circulate, there must be openings in the kitchen cabinet, following the dimensions indicated.
- Cut the cabinet before inserting the hob and carefully remove shavings or sawdust.

Fig. 1a/1b

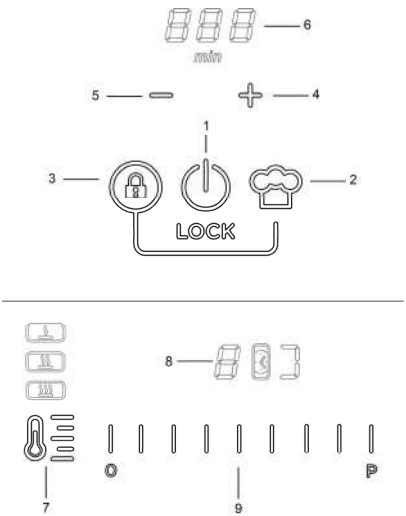
ATTENTION! Failure to install screws and fasteners in accordance with these instructions may result in electrical hazards.

Operation

Control panel

The hob has a smart and sophisticated wireless communication system, able to communicate with some special connectible Elica hoods. Depending on the use of the hob and what you are cooking, such hoods receive information from the surface, process it and automatically and optimally activate so as to eliminate any waste. **See www.elica.com to check the range of hoods connectible with your hob.**

Note: To select the commands, simply touch (press) the symbols representing them.



Main Functions

1. Hob **ON/OFF** function
2. "Chef Cook" Function
3. "Lock" Function (if pressed together with **2.**)
4. Timer activation (if pressed together with **5.**) /Timer Increase
5. Timer activation (if pressed together with **4**) /Timer Decrease
6. Timer display
7. Pre-set operating level (power) selector
8. Cooking zone display
9. Operating level (power) adjustment and cooking zone selection bar.

To know before you begin:
All functions of this hob are designed in order to comply with the more stringent safety regulations.
For this reason:
• **Some functions do not activate, or automatically deactivate, in the absence of pans on the fires or when they are badly positioned.**
• In other cases the activated functions automatically deactivate after a few seconds when the selected function requires a further setting that is not given (e.g.: **"Turn on the hob"** without **"Selecting the cooking zone"** and the **"Operating temperature",** or the **"Lock Function"** or the **"Timer"**).

⚠ **Attention!** In the case (for example) of prolonged use, the cooking zone may not immediately shut down because it is in the cooling phase; the display of the cooking zones shows the symbol "H" to indicate that it is at this stage. Wait for the display to go off before approaching the cooking zone.

Cooking zone display
the display of the cooking areas indicates:

Cooking zone on	0
Operating level (power)	1…9-P
cooking zone cooling	H
pan detection problems	U
Bridge function active	]
Power levels (pre-set) function active	u
Lock function "on"	L

Turning on the hob:
Press (touch) the **Hob ON/OFF function** (**1**), the warning light turns on to indicate that the hob is ready for operation.
Press again to turn off the hob
Note: This function has priority over the others.

Selecting the cooking zone:
Touch (press) the **Selection bar (9)** of the desired cooking zone.
Note: the cooking zone is automatically selected by putting the pan on it

Operating level (power)*:*
Touch and scroll your fingers along the **Selection bar (9):**
to the right to increase the level of power;
to the left to decrease the level of power.

Booster Level (Power) "P" (timed)***:***
to activate the Booster level (power) scroll your fingers along the **Selection bar (9)** to the right (or press the zone relating to the letter "**P**")
The "Booster" lasts 10 minutes, then the temperature drops to the previous level.
Note: the timer keeps the "Booster" pre-set even if the pan is removed: the cooking zone deactivates to reactivate in "Booster" mode for the remaining minutes as soon as the pan is repositioned.

Bridge Function
It allows you to use two cooking zones simultaneously; it is possible to use two adjacent cooking zones in combination. (see the illustrated section of this manual)
To activate the **Bridge Function**:
• **Simultaneously select the two cooking zones to be used:**
- the display **(8)** of the right cooking zone **shows the symbol** "]"
- the display **(8)** of the left cooking zone shows (and can be set) the **Operating level (Power).**
Note: to deactivate the **Bridge Function** simply bring the cooking zone to temperature "0".

Timer (4 -5)
The Timer activates by simultaneously pressing the symbols "+" **(4)** and "-" **(5),;**
as soon as the timer has completed the countdown a buzzer sounds (for 2 minutes, or stop it by pressing any hob key), while the display **(6)** with the symbol "0.00" flashes.

Timer function adjustment
• Selecting the cooking zone.
• Simultaneously press "+" **(4)** and "-" **(5)** to access the adjustment function.
• Adjust the duration of the Timer:
use the symbols "+" **(4)** and "-" **(5)**, respectively, to increase or decrease the automatic switch-off time.
If desired, repeat the operation for the other cooking zones.
Note: Each cooking zone can have a different Timer set; display **(6)** will show the countdown with less time;

To switch-off the Timer:

• set the timer value at "0"

• turn off the hob **(1)**

Note: the function remains active if no other key is pressed.

Note: the display of the cooking zone with Timer in use displays the symbol "⏲"

"Lock" Function

The Lock function is used to prevent accidentally turning on the hob.

Activation:

• remove any pans from the hob

• simultaneously press and hold the **"Lock" Function (3)** and the **"Chef Cook" Function (2),** a double beep indicates that the function is active, and a "L" is shown in the displays **(8)**.

Repeat the operation to deactivate.

Pre-set operating level (power)

• **Select the desired cooking zone (9)**.

• Press the **Pre-set operating level (power) selector (7)** once or repeatedly to select the most appropriate level from those available:

	Melting*	
	Warming*	
	Simmer*	

* See the table "**Pre-set operating level (power)**" at the end of this chapter.

• Press again to switch-off.

"Chef Cook" Function

This function assigns a level of power to the hobs, based on the position, as in many professional kitchens, for convenience of use;

to the left, the cooking zone with lower operating level (power) and going towards the right is the highest operating level (power).

	Warming
	Level 3
	Level 6
	Level 9

Activating the function

• Press the **"Chef Cook" Function (2)** selector to activate the function

Repeat the operation to deactivate.

Power tables

Power level		Cooking type	Use of level (display combines the experience and cooking habits)
Max power	Boost	Heat quickly	Ideal to quickly increase the temperature of the food up to fast boiling in the case of water or quickly heat cooking liquids
	8-9	Fry - boil	Ideal for browning, starting to cook, frying frozen products, boiling rapidly
High power	7-8	Brown - fry - boil - grill	Ideal for frying, keeping the boil, cooking and grilling (for short times, 5-10 minutes)
	6-7	Brown - cook - stew - fry - grill	Ideal for frying, maintaining a simmer, cooking and grilling (for average times, 10-20 minutes), preheating accessories
Medium power	4-5	Cook - stew - fry - grill	Ideal for stewing, maintaining a light boil, cooking (for longer times). Stir pasta
	3-4	Cook - simmer - thicken - stir	Ideal for slow cooking (rice, sauces, roasts, fish) in the presence of liquid (e.g. water, wine, broth, milk), stirring pasta
	2-3		Ideal for slow cooking (volume less than one litre: rice, sauces, roasts, fish) in the presence of liquid (e.g. water, wine, broth, milk)
Low power	1-2	Melt - thaw - keep warm - stir	Ideal for softening butter, gently melting chocolate, thawing small products
	1		Ideal for keeping small portions of freshly cooked food warm or keeping the temperature of serving dishes and stirring risotto
OFF	Zero power	Support surface	Hob in stand-by or off (possible presence of residual heat from the end of cooking, signalled by H-L-O)

Power level (pre-set)		Description
	Melting	Identifies a power level suitable to slowly melt delicate products without compromising the sensory characteristics (chocolate, butter, etc.).
	Warming	Identifies a power level suitable to gently maintain the temperature of food, without reaching boiling temperatures.
	Simmer	Identifies a power level suitable for simmering dishes for prolonged times. Suitable for cooking tomato sauces, meat sauces, soups, minestrone, maintaining a controlled cooking level (ideal for bain-marie cooking). Avoids unpleasant spillage of food or possible burns on the bottom, typical of these preparations. Use this function after bringing food to boil.

Cooking tables

Category of foods	Dishes or type of cooking	Power level and cooking pattern			
		First stage	Powers	Second stage	Powers
Pasta, rice	Fresh pasta	Heating water	Booster-9	Cooking pasta and maintaining the boil	7-8
	Fresh pasta	Heating water	Booster-9	Cooking pasta and maintaining the boil	7-8
	Boiled rice	Heating water	Booster-9	Cooking pasta and maintaining the boil	5-6
	Risotto	Frying and roasting	7-8	Cooking	4-5
Vegetables, legumes	Boiled	Heating water	Booster-9	Boiling	6-7
	Fried	Heating oil	9	Frying	8-9
	Sauté	Heating accessory	7-8	Cooking	6-7
	Stewed	Heating accessory	7-8	Cooking	3-4
	Fried	Heating accessory	7-8	Browning fried	7-8
Meats	Roast	Meat browning with oil (if with butter, power 6)	7-8	Cooking	3-4
	Grilled	Pre-heating pan	7-8	Grilling on both sides	7-8
	Browning	Browning with oil (if with butter, power 6)	7-8	Cooking	4-5
	Stew	Browning with oil (if with butter, power 6)	7-8	Cooking	3-4
Fish	Grilled	Pre-heating pan	7-8	Cooking	7-8
	Stew	Browning with oil (if with butter, power 6)	7-8	Cooking	3-4
	Fried	Heating oil or fat	8-9	Frying	7-8
Eggs	Omelettes	Heating pan with butter or fat	6	Cooking	6-7
	Omelettes	Heating pan with butter or fat	6	Cooking	5-6
	Soft boiled/boiled	Heating water	Booster-9	Cooking	5-6
	Pancakes	Heating pan with butter	6	Cooking	6-7
Sauces	Tomato	Browning with oil (if with butter, power 6)	6-7	Cooking	3-4
	Meat sauce	Browning with oil (if with butter, power 6)	6-7	Cooking	3-4
	Béchamel	Preparing the base (melt butter and flour)	5-6	Bring to simmering point	3-4
Desserts, creams	Custard	Boil the milk	4-5	Keep simmering	4-5
	Puddings	Boil the milk	4-5	Keep simmering	2-3
	Rice pudding	Heat the milk	5-6	Keep simmering	2-3

Maintenance

Attention! Before any cleaning or maintenance, make sure the cooking zones are switched off and the heat warning light has disappeared.

Cleaning

The hob must be cleaned after each use.

Important:

Do not use abrasive sponges, scouring pads. Their use, over time, may ruin the glass.

Do not use chemical irritants, such as oven sprays or stain removers.

After each use, leave the hob to cool and clean it to remove deposits and stains caused by food residues.

Sugar or food with a high sugar content damage the hob and must be immediately removed.

Salt, sugar and sand may scratch the glass surface.

Use a soft cloth, kitchen paper or specific products for cleaning the hob (follow the Manufacturer's instructions).

DO NOT USE STEAM JET CLEANERS!!!

Troubleshooting

ERROR CODE	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	ERROR REMOVAL
ER03 - the hob turns off after 10 seconds and beeps permanently	Permanent pressure on the command zone	Water or kitchen utensils on the command zone	Clean the command zone
ER40	The network voltage is causing overheating	The secondary voltage of the network is too low	Disconnect the hob from the mains and check the connection
ER47	Communication with the electric network is faulty (the control panel switches off - the cooking zones no longer respond)	The power cable was incorrectly connected or is faulty	Disconnect the hob from the mains and check the connection
U400	The hob connection is not of the correct voltage (wrong connection/overvoltage)	A different voltage is detected from that of the connection	Disconnect the hob from the mains and check the connection
ER21 - E/2	The command zone switches off due to too high a temperature	The temperature inside the electronic parts is too high	Wait for the hob to cool before reusing it
ER20,ER22,ER31,ER36 E/4, E/5, E/6, E/8, E/9 E/A	Call customer service and report the error code		

Customer service

Before contacting Customer Service

1.Check that you cannot solve the problem yourself based on the points described in "Troubleshooting".

2.Switch the device off and on again to see if the problem resolves itself.

If, after the above checks, the fault persists, contact the nearest Customer Service.

Attenersi strettamente alle istruzioni riportate in questo manuale. Si declina ogni responsabilità per eventuali inconvenienti, danni o incendi provocati all'apparecchio derivati dall'inosservanza delle istruzioni riportate in questo manuale. L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi (es. riscaldare ambienti). Il fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.

Il piano cottura può avere estetiche differenti rispetto a quanto illustrato nei disegni di questo libretto, comunque le istruzioni per l'uso, la manutenzione e l'installazione rimangono le stesse. E' importante conservare questo manuale per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme al prodotto.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

! Non effettuare variazioni elettriche sul prodotto

! Prima di procedere nell'installazione dell'apparecchio verificare che tutti i componenti non siano danneggiati. In caso contrario contattare il rivenditore e non proseguire con l'installazione.

Nota: I particolari contrassegnati con il simbolo "(*)" sono accessori opzionali forniti solo in alcuni modelli o particolari non forniti, da acquistare.

⚠ Avvertenze

Attenzione! Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

-L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento d'installazione.

-L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non specificamente richiesto nel manuale d'uso.

-La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria.

-Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, incassato nel mobile, alla rete elettrica.

-Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore omnipolare a norme che assicuri la disconnessione completa della rete nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regoe di installazione.

-Non utilizzare prese multiple o prolunghe.

-Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore.

- L'apparecchiatura e le parti accessibili diventano roventi durante l'utilizzo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.

- Il presente apparecchio puo' essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacita' fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

- Fare attenzione che i bambini non giochino con l'apparecchio; mantenre i bambini a distanza e sorvegliarli, in quanto le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso.

- Per i portatori di stimolatori cardiaci ed impianti attivi è importante verificare, prima dell'uso del piano ad induzione, che il proprio stimolatore sia compatibile con l'apparecchio.

.-Durante e dopo l'uso non toccare gli elementi riscaldanti dell'apparecchio.

-Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti dell'apparecchio non si siano sufficientemente raffreddati.

-Non riporre materiale infiammabile sull'apparecchio o nelle sue vicinanze.

-I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio.

- La pulizia e le operazioni di manutenzione eseguibili dall'utente non devono essere svolte da bambini senza la supervisione di una persona responsabile.

-È obbligatoria l'installazione di un pannello separatore, non fornito a corredo, nel vano sotto l'apparecchio.

-Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scossa elettrica.

-L'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.

-La cottura non sorvegliata su un piano cottura con olio o grasso può essere pericolosa e generare incendi.

- Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.

- Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio. Pericolo di incendio: non poggiare oggetti sulle superfici di cottura.

-Non usare pulitrici a vapore.

-Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.

- Prima di allacciare il modello alla rete elettrica: controllare la targa dati (posta nella parte inferiore dell'apparecchio) per accertarsi che la tensione e la potenza siano corrispondenti a quella della rete e la presa di collegamento sia idonea. In caso di dubbio interpellare un elettricista qualificato.

Importante:

- Dopo l'uso, spegnere il piano di cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rilevatore di pentole.

- Evitare le fuoriuscite di liquido, pertanto per bollire o riscaldare liquidi, ridurre l'alimentazione di calore.

- Non lasciare gli elementi riscaldanti accesi con pentole e padelle vuote oppure senza recipienti.

- Una volta terminata la cottura, spegnere la relativa zona.

- Per la cottura non utilizzate mai dei fogli di carta d'alluminio, oppure non posate mai direttamente dei prodotti imballati con alluminio. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe irrimediabilmente il vostro apparecchio.

- Non riscaldare mai una scatoletta o un barattolo di latta contenente alimenti senza prima averlo aperto: potrebbe esplodere!

Questa avvertenza si applica a tutti gli altri tipi di piani cottura.

- L'utilizzo di una potenza elevata come la funzione Booster non è adatta per il riscaldamento di alcuni liquidi come ad esempio l'olio per friggere. L'eccessivo calore potrebbe essere pericoloso. In questi casi si consiglia l'utilizzo di una potenza meno elevata.

- I recipienti devono esser posti direttamente sul piano cottura e devono essere centrati. In nessun caso inserire altri oggetti tra la pentola e il piano di cottura.

- In situazione di elevate temperature l'apparecchio diminuisce automaticamente il livello di potenza delle zone di cottura.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo ▬ sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Questo apparecchio, destinato ad entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento (**CE**) n.1935/2004 ed è stato progettato, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva “Bassa Tensione” 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti), requisiti di protezione della direttiva “EMC” 2004/108/CE.

Utilizzazione

Il sistema di cottura ad induzione si basa sul fenomeno fisico dell'induzione magnetica. La caratteristica fondamentale di tale sistema è il trasferimento diretto dell'energia dal generatore alla pentola.

Vantaggi:

Se si paragona ai piani di cottura elettrici, il vostro piano ad induzione risulta essere:

- Più sicuro: minore temperatura sulla superficie del vetro.

- Più rapido: tempi di riscaldamento del cibo inferiori.

- Più preciso: il piano reagisce immediatamente ai vostri comandi

- Più efficiente: il 90% dell'energia assorbita viene trasformata in calore. Inoltre, una volta tolta la pentola dal piano, la trasmissione del calore viene interrotta immediatamente, evitando inutili dispersioni di calore.

Recipienti per la cottura

Utilizzare solo pentole che riportano il simbolo "SISTEMA INDUZIONE"

Importante:

per evitare danni permanenti alla superficie del piano, non usare:

- recipienti con fondo non perfettamente piatto.
- recipienti metallici con fondo smaltato.
- recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie del piano.
- non appoggiare mai le pentole e le padelle calde sulla superficie del pannello di controllo del piano

Recipienti preesistenti

La cottura a induzione utilizza magnetismo per generare calore. I recipienti devono quindi contenere ferro. Potete verificare se il materiale della pentola è magnetico con una semplice calamita. Le pentole non sono adatte se non sono rilevabili magneticamente.

Diametri fondi pentola consigliati

IMPORTANTE : se le pentole non sono delle dimensioni corrette le zone di cottura non si accendono

Per vedere il diametro relativo alla pentola da utilizzare su ogni singola zona, consultare la parte illustrata di questo manuale.

Risparmio energetico

Per ottenere migliori risultati si consiglia di:

- Utilizzare tegami e pentole con diametro del fondo uguale a quello della zona di cottura.
- Utilizzare soltanto pentole e tegami con fondi piatti.
- Dove possibile, tenere il coperchio sulle pentole durante la cottura
- Cuocere verdure, patate, ecc. con una piccola quantità d'acqua per ridurre il tempo di cottura.
- Utilizzare la pentola a pressione, riduce ulteriormente il consumo di energia e il tempo di cottura
- Posizionare la pentola nel centro della zona di cottura disegnata sul piano.

Installazione

L'installazione sia elettrica che meccanica , deve essere eseguita da personale specializzato.

L'elettrodomestico è realizzato per essere incassato in un piano di lavoro (spessore 3-6cm)

La distanza minima tra il piano di cottura e la parete deve essere di almeno 5cm frontalmente, di almeno 10cm lateralmente.

⚠ Collegamento Elettrico

Fig. 2

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica

-L'installazione deve essere effettuata da personale professionalmente qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia d'installazione e sicurezza.

-Il costruttore declina ogni responsabilità a persone, animali o a cose in caso di mancata osservanza delle direttive fornite nel presente capitolo.

-Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere la rimozione del piano cottura dal piano di lavoro

-Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta matricola posta sul fondo dell'apparecchio corrisponda a quella dell'abitazione in cui verrà installato.

-Non utilizzare prolunghe.

- La messa a terra è obbligatoria per legge
- Il cavo elettrico della terra deve essere 2cm più lungo rispetto agli altri cavi
- Nel caso in cui l'elettrodomestico non sia dotato di cavo di alimentazione, utilizzarne uno con sezione dei conduttori minimo 2.5 mm2 per potenza fino a 7200 Watt,; mentre per potenze superiori deve essere 4 mm2).
- In nessun punto il cavo deve raggiungere una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente.
- L'apparecchio è destinato ad essere connesso permanentemente alla rete elettrica, per questo motivo effettuare il collegamento a rete fissa tramite un interruttore omnipolare a norma, che assicuri la disconnessione completa della rete nelle condizioni della categoria di sovratensione III, e che sia facilmente accessibile dopo l'installazione.

Attenzione! Prima di ricollegare il circuito all'alimentazione di rete e di verificarne il corretto funzionamento, controllare sempre che il cavo di rete sia stato montato correttamente.

Attenzione! La sostituzione del cavo di interconnessione deve essere effettuata dal servizio assistenza tecnica autorizzato.

Montaggio

Prima di iniziare con l'installazione:

- Dopo aver disimballato il prodotto verificare che non si sia danneggiato durante il trasporto e in caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti, prima di procedere con l'installazione.
- Verificare che il prodotto acquistato sia di dimensioni idonee alla zona di installazione prescelta.
- Verificare che all'interno dell'imballo non vi sia (per motivi di trasporto) materiale di corredo (ad esempio buste con viti, garanzie etc) , eventualmente va tolto e conservato.
- Verificare inoltre che in prossimità della zona di installazione sia disponibile una presa elettrica.

Predisposizione del mobile per l'incasso:

- Poichè la parte inferiore del prodotto non deve essere accessibile dopo l'installazione, va sempre installato un pannello separatore (di protezione) sotto il piano cottura (non fornito con il prodotto), nel caso sia accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso di installazione di un forno sottopiano, non interporre il pannello separatore.
- Se un forno è posizionato sotto al piano ad induzione è preferibile che sia dotato di ventilatore di raffreddamento.
- Non usare il piano ad induzione mentre la pulizia PIROLITICA del forno è in funzione.
- Evitare l'installazione del piano cottura sopra alla lavastoviglie o lavatrice affinchè i circuiti elettronici non vengano a contatto con vapore ed umidità e quindi si danneggino.
- La distanza tra la parte inferiore dell'apparecchio e il pannello divisorio (o qualunque apparecchio installato al di sotto del piano induzione) dever rispettare le dimensione indicate.
- Per un corretto funzionamento del prodotto non ostruire l'apertura minima tra il piano di lavoro e il lato superiore del piano del mobile.
- Per consentire un'adeguata aerazione e per consentire la circolazione dell'aria fresca, devono esserci delle aperture nel mobile della cucina, rispettando le dimensioni indicate.
- Eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il piano cottura e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.

Fig. 3

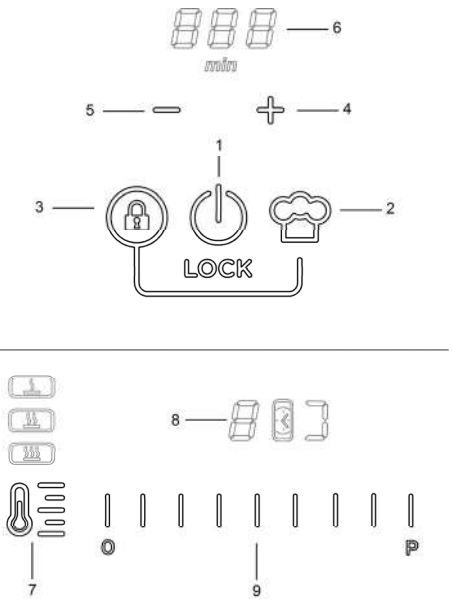
ATTENZIONE! La mancata installazione di viti e dispositivi di fissaggio in conformità di queste istruzioni può comportare rischi di natura elettrica.

Funzionamento

Pannello di controllo

Il piano cottura è provvisto di un intelligente e sofisticato sistema di comunicazione wireless, capace di dialogare con alcune speciali cappe Elica connettibili. In base all'utilizzo del piano cottura e a ciò che si sta cucinando, tali cappe recepiscono le informazioni provenienti dal piano, le elaborano e si attivano in modo automatico ed ottimizzato così da eliminare ogni spreco**. Consulta il sito www.elica.com per verificare la gamma di cappe connettibili con il tuo piano cottura.**

Nota: Per selezionare i comandi è sufficiente sfiorare (premere) i simboli che li rappresentano.



Funzioni Principali

1. Funzione **ON/OFF** piano cottura
2. Funzione "Chef Cook"
3. Funzione "Lock" (se premuto insieme al **2.**) 4
4. Attivazione timer (se premuto insieme al **5.**) / Incremento Timer
5. Attivazione timer (se premuto insieme al **4.**) / Decremento Timer
6. Display del Timer
7. Selettore funzione Temperature Manager
8. Display delle zone di cottura
9. Barra di selezione zona di cottura e regolazione livelli (potenza) di esercizio.

Da sapere prima di iniziare:
Tutte le funzioni di questo piano di cottura sono progettate al fine di rispettare le più rigorose norme di sicurezza.
Per questo motivo:
• Alcune funzioni non si attivano, o si disattivano automaticamente, in assenza delle pentole sopra i fuochi o quando queste sono mal posizionate.
• In altri casi le funzioni attivate si disattivano automaticamente dopo pochi secondi quando la funzione selezionata necessita di una ulteriore impostazione che non viene data (ad es.: **"Accendere il piano di cottura"** senza **"Selezionare la zona di cottura"** e la **"Temperatura di esercizio",** oppure la **"Funzione Lock"** o quella **"Timer"**).

Attenzione! In caso (ad esempio) di utilizzo prolungato lo spegnimento della zona di cottura potrebbe non essere immediato perché in fase di raffreddamento; nel display delle zone di cottura, appare il simbolo "H" ad indicare che si è in questa fase.
Attendere che il display si spenga prima di avvicinarsi alla zona di cottura.

Display zona cottura
nei display relativi alle aree di cottura, viene indicato:

Zona di cottura accesa	0
Livello (Potenza) di esercizio	1...9-P
Zona di cottura in raffreddamento	H
Problemi di rilevazione della pentola	u
Funzione Bridge attiva	]
Funzione Livelli di potenza (preimpostati) attiva	u
Funzione Lock "attiva"	L

Accendere il piano di cottura:
Premere (sfiorare) la **Funzione ON/OFF piano cottura** (**1**), la luce spia si accende ad indicare che il piano di cottura è pronto per funzionare.
Premere ancora per spegnere il piano di cottura
Nota: Questa funzione è prioritaria su tutte le altre.

Selezionare la zona di cottura:
Sfiorare (premere) la **Barra di selezione (9)** corrispondente alla zona di cottura desiderata.
Nota: la zona di cottura viene selezionata automaticamente appoggiando la pentola

Livello (Potenza) di esercizio*:*
Sfiorare e scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione (9):**
verso destra per aumentare il livello di potenza;
verso sinistra per diminuire il livello di potenza.

Livello (Potenza) Booster "P" (temporizzato)***:***
per attivare il livello (Potenza) Booster scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione (9)** verso destra (o premere nella zona relativa alla lettera "**P**")
Il "Booster" ha una durata di 10 minuti, dopodichè la temperatura si abbassa al livelllo precedente.
Nota: il timer tiene preimpostato il "Booster" anche togliendo la pentola: la zona di cottura si disattiva per riattivarsi in modalità "Booster" per i minuti rimanenti non appena si riposiziona la pentola.

Funzione Bridge
Permette di utilizzare due zone di cottura contemporaneamente; è possibile utilizzare in abbinamento la zona due zone di cottura vicine.
(consultare la parte illustrata di questo manuale)
Per attivare la **Funzione Bridge**:
• Selezionare contemporaneamente le due zone di cottura che si vogliono utilizzare:
- nel display **(8)** della zona di cottura di destra **comparirà il simbolo** "]"
- nel display **(8)** della zona di cottura di sinistra verrà visulizzato (e sarà possibile impostare) il **Livello (Potenza) di esercizio.**
Nota: per disattivare la **Funzione Bridge** è sufficiente portare la zona di cottura a temperatura "0".

Timer (4 -5)
Il Timer si attiva premendo il simbolo "+" **(4)** e il simbolo "-" **(5),** contemporanemente**;** appena il timer ha terminato il conto alla rovescia viene emesso un segnale acustico (per 2 minuti, o smette premendo qualsiasi tasto del piano) , mentre il display **(6)** con simbolo "0.00" lampeggia.

Regolazione della funzione Timer
• Selezionare la zona di cottura.
• Premere il simbolo "+" **(4)** e il simbolo "-" **(5)** contemporanemente, per accedere alla funzione di regolazione.
• Regolare il tempo di durata del Timer:
utilizzare il simbolo "+" **(4)** e il simbolo "-" **(5)** , rispettivamente per aumentare o diminuire il tempo di spegnimento automatico
Se lo si desidera, ripetere l'operazione per le altre zone di cottura.
Nota: Ogni zona di cottura può avere impostato un Timer diverso; nel display **(6)** verrà visualizzato il conto alla rovescia con tempo minore;

Per lo spegnimento del Timer:

• impostare il valore del timer a "0"

• spegnere il piano cottura **(1)**

Nota: la funzione rimane attiva se non si premono, nel frattempo, altri tasti.

Nota: nel display della zona di cottura con Timer in uso appare il simbolo "⏲"

Funzione "Lock"

La funzione Lock serve per impedire l'accensione accidentale del piano di cottura.

Attivazione:

• rimuovere le pentole eventualmente presenti sul piano cottura

• premere e tenere premuti contemporaneamente la **Funzione "Lock" (3)** e la **Funzione "Chef Cook" (2),** un doppio segnale acustico indica che la funzione è attiva e viene visualizzata una "L" nei display **(8)**.

Ripetere l'operazione per disattivare.

Funzione Temperature Manager

• **Selezionare la zona di cottura (9)** desiderata.

• Premere una o più volte il **Selettore Temperature Manager (7)** per scegliere il livello più idoneo tra quelli disponibili:

	Melting*	
	Warming*	
	Simmer*	
* Consultare la tabella "**Temperatura di esercizio preimpostato**" alla fine di questo capitolo.		

• Premere ancora per spegnere.

Funzione "Chef Cook"

Questa funzione assegna un livello di potenza ai piani cottura, in base alla posizione, come avviene in molte cucine professionali, per comodità di utilizzo;

avremo verso sinistra la zona cottura con livello (potenza) di esercizio più basso e andando verso destra arriveremo a quella con livello (potenza) di esercizio più alto.

	Warming
	Level 3
	Level 6
	Level 9

Attivazione delle funzione

• Premere il selettore **Funzione "Chef Cook"(2)** per attivare la funzione

Ripetere l'operazione per disattivare.

Tabelle di potenza

Livello di potenza		Tipologia di cottura	Utilizzo livello (l'indicazione affianca l'esperienza e le abitudini di cottura)
Max potenza	**Boost**	Riscaldare rapidamente	Ideale per innalzare in breve tempo la temperatura del cibo fino a veloce ebollizione in caso di acqua o riscaldare velocemente liquidi di cottura
	8-9	Friggere - bollire	Ideale per rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti surgelati, bollire rapidamente
Alta potenza	**7-8**	Rosolare – soffriggere - bollire - grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture vive, cuocere e grigliare (per breve durata, 5-10 minuti)
	6-7	Rosolare - cuocere – stufare – soffriggere - grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture leggere, cuocere e grigliare (per media durata, 10-20 minuti), preriscaldare accessori
Media potenza	**4-5**	Cuocere – stufare – soffriggere - grigliare	Ideale per stufare, mantenere bolliture delicate, cuocere (per lunga durata). Mantecare la pasta
	3-4	Cuocere - sobbollire – addensare - mantecare	Ideale per cotture prolungate (riso, sughi, arrosti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es acqua, vino, brodo, latte), mantecare pasta
	2-3		Ideale per cotture prolungate (volumi inferiori al litro: riso, sughi, arrosti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte)
Bassa potenza	**1-2**	Fondere – scongelare – mantenere in caldo - mantecare	Ideale per ammorbidire il burro, fondere delicatamente il cioccolato, scongelare prodotti di piccole dimensioni
	1		Ideale per il mantenimento in caldo di piccole porzioni di cibo appena cucinate o tenere in temperatura piatti di portata e mantecare risotti
OFF	**Potenza zero**	Superficie di appoggio	Piano cottura in posizione di stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con H-L-O)

Temperatura di esercizio (preimpostato)		Descrizione
	Melting	Individua un livello di potenza adatto per sciogliere lentamente prodotti delicati senza comprometterne le caratteristiche sensoriali (cioccolato, burro ecc).
	Warming	Individua un livello di potenza adatto per permettere di mantenere in temperatura le vostre pietanze in modo delicato, senza raggiungere temperature di ebollizione.
	Simmer	Individua un livello di potenza adatto a sobbolire pietanze per tempi prolungati. Adatto per cuocere sughi di pomodoro, ragù, zuppe, minestroni, mantenendo un livello di cottura controllato (ideale per cotture a bagno-maria). Evita sgradevoli fuoriuscite del cibo o possibili bruciature sul fondo, tipiche di queste preparazioni. Utilizzare questa funzione dopo aver portato ad ebollizione l'alimento.

Tabelle di cottura

Categoria di alimenti	Piatti o tipologia di cottura	Livello di potenza e andamento cottura			
		Prima fase	Potenze	Seconda fase	Potenze
Pasta, riso	Pasta fresca	Riscaldamento dell'acqua	Booster-9	Cottura della pasta e mantenimento ebollizione	7-8
	Pasta fresca	Riscaldamento dell'acqua	Booster-9	Cottura della pasta e mantenimento ebollizione	7-8
	Riso lessato	Riscaldamento dell'acqua	Booster-9	Cottura della pasta e mantenimento ebollizione	5-6
	Risotto	Soffritto e tostatura	7-8	Cottura	4-5
Verdure, legumi	Lessate	Riscaldamento dell'acqua	Booster-9	Lessatura	6-7
	Fritte	Riscaldamento dell'olio	9	Frittura	8-9
	Saltate	Riscaldamento dell'accessorio	7-8	Cottura	6-7
	Stufate	Riscaldamento dell'accessorio	7-8	Cottura	3-4
	Soffritte	Riscaldamento dell'accessorio	7-8	Doratura del soffritto	7-8
Carni	Arrosto	Doratura carne con olio (se con burro potenza 6)	7-8	Cottura	3-4
	Ai ferri	Preriscaldamento della pentola	7-8	Grigliatura su entrambi i lati	7-8
	Rosolatura	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	7-8	Cottura	4-5
	Umido/stufato	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	7-8	Cottura	3-4
Pesce	Ai ferri	Preriscaldamento della pentola	7-8	Cottura	7-8
	Umido/stufato	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	7-8	Cottura	3-4
	Fritto	Riscaldamento dell'olio o materia grassa	8-9	Frittura	7-8
Uova	Frittate	Riscaldamento della padella con burro o materia grassa	6	Cottura	6-7
	Omelette	Riscaldamento della padella con burro o materia grassa	6	Cottura	5-6
	Coque/sode	Riscaldamento dell'acqua	Booster-9	Cottura	5-6
	Pancake	Riscaldamento della padella con burro	6	Cottura	6-7
Salse	Pomodoro	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	6-7	Cottura	3-4
	Ragù	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	6-7	Cottura	3-4
	Besciamella	Preparazione della base (sciogliere burro e farina)	5-6	Portare a leggera ebollizione	3-4
Dolci, creme	Crema pasticcera	Portare latte in ebollizione	4-5	Mantenere leggera ebollizione	4-5
	Budini	Portare latte in ebollizione	4-5	Mantenere leggera ebollizione	2-3
	Riso al latte	Scaldare latte	5-6	Mantenere leggera ebollizione	2-3

Manutenzione

Attenzione! Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, assicurarsi che le zone di cottura siano spente e che la spia di indicazione calore sia scomparsa.

Pulizia

Il piano cottura va pulito dopo ogni utilizzo.

Importante:
Non utilizzare spugne abrasive, pagliette. Il loro impiego, col tempo, potrebbe rovinare il vetro.
Non utilizzare detergenti chimici irritanti, quali spray per forno o smacchiatori.

Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il piano e pulirlo per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo.
Zucchero o alimenti ad alto contenuto zuccherino danneggiano il piano cottura e vanno rimossi immediatamente.
Sale, zucchero e sabbia potrebbero graffiare la superficie del vetro.
Usare un panno morbido, carta assorbente da cucina o prodotti specifici per la pulizia del piano (attenersi alle indicazioni del Fabbricante).
NON UTILIZZARE PULITRICI A GETTO DI VAPORE!!!

Ricerca guasti

CODICE ERRORE	DESCRZIONE	POSSIBILI CAUSE	RIMOZIONE ERRORE
ER03 – il piano di cottura si spegne dopo 10 secondi ed emette un segnale acustico permanente	Pressione permanente sulla zona comandi	Acqua o utensili da cucina sulla zona comandi	Ripulire la zona comandi
ER40	La tensione della rete sta causando un surriscaldamento	La tensione secondaria della rete è troppo bassa	Scollegare il piano dalla rete e controllare il collegamento
ER47	La comunicazione con la rete elettrica è difettosa (il pannello comandi si disattiva - le zone di cottura non rispondono più)	Il cavo di alimentazione non è stato collegato correttamente oppure è difettoso	Scollegare il piano dalla rete e controllare il collegamento
U400	Il collegamento del piano non è del voltaggio giusto (errato collegamento/sovratensione)	Viene rilevata una tensione differente da quella del collegamento	Scollegare il piano dalla rete e controllare il collegamento
ER21 - E/2	La zona comandi si spegne per temperatura troppo elevata	La temperatura interna delle parti elettroniche è troppo alta	Aspettare che il piano si raffreddi prima di riutilizzarlo
ER20,ER22,ER31,ER36 E/4, E/5, E/6,E/8,E/9 E/A	Chiamare il servizio assistenza tecnica e comunicare il codice di errore		

Servizio assistenza

Prima di contattare il Servizio Assistenza

1.Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in “Ricerca guasti”.

2.Spegnere e riaccendere l’apparecchio per accertarsi che l’inconveniente sia stato ovviato.

Se dopo i suddetti controlli l’inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza più vicino.

Suivre de près les instructions reportées dans ce manuel. Nous déclinons toute responsabilité pour tout problème, dommage ou incendie causé à l'appareil suite au non respect des instructions reportées dans ce manuel. L'appareil est destiné exclusivement à un usage domestique pour la cuisson des aliments. Aucune autre utilisation n'est autorisée (par ex. chauffage de pièces). Le fabricant décline toute responsabilité pour une utilisation inappropriée ou de mauvais réglages des commandes.

Le plan de cuisson peut avoir un aspect différent de ce qui est représenté sur les dessins de ce manuel, cependant les instructions pou l'utilisation, l'entretien et l'installation restent les mêmes. Il est important de conserver ce manuel pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déplacement, s'assurer qu'il reste avec le produit.

! Lisez attentivement les instructions: elles contiennent des informations essentielles sur l'installation, l'utilisation et la sécurité.

! Ne pas faire des changements dans les produits électriques

! Avant l'installation de l'appareil pour vérifier que tous les composants ne sont pas endommagés. Sinon, contactez votre revendeur et ne pas continuer l'installation.

Remarque : Les pièces portant le symbole "(*)" sont des accessoires optionnels fournis uniquement avec certains modèles ou des pièces non fournies, à acheter.

⚠ Avertissements

Attention! Suivre attentivement les instructions ci-dessous:

- L'appareil doit être déconnecté de l'alimentation électrique avant d'effectuer tout travail d'installation.

- L'installation ou l'entretien doit être effectué par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et dans le respect des réglementations locales en matière de sécurité. Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de l'appareil si ce n'est pas spécifiquement demandé dans le manuel d'utilisation.

- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.

- Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre la connexion de l'appareil, encastré dans un meuble, au circuit électrique.

- Pour que l'installation soit conforme aux normes de sécurité en vigueur, il faut un interrupteur omnipolaire à norme qui assure la déconnexion complète du circuit électrique dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation.

- Ne pas utiliser de prises multiples ou des rallonges.

- Une fois l'installation terminée, les composants électriques ne devront plus être accessibles par l'utilisateur.

- L'équipement et les parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants.

- Cet appareil peut être utilisé par les enfants dès l'âge de 8 ans et par les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou bien sans expérience et connaissances s'ils sont sous une surveillance adéquate, ou s'ils ont été formés sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils se rendent compte des dangers liés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance.

- Faire attention à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil; garder les enfants à distance et les surveiller, parce que les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation.

- Pour les porteurs de stimulateurs cardiaques et d'implants actifs, il est important de vérifier, avant d'utiliser le plan à induction, que le stimulateur est compatible avec l'appareil.

- Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants de l'appareil.

- Eviter le contact avec des chiffons ou autres matériaux inflammables jusqu'à ce que tous les composants de l'appareil ne soient suffisamment refroidis

- Ne pas placer de matériaux inflammables sur l'appareil ou à proximité.

- Les graisses et les huiles chaudes peuvent facilement prendre feu. Surveiller la cuisson des aliments riches en graisse et huile.

- Le nettoyage et les opérations d'entretien que l'utilisateur peut effectuer ne doivent pas être effectués par des enfants sans la supervision d'une personne responsable.

- L'installation d'un panneau de séparation, non fourni, est obligatoire dans l'espace sous l'appareil.

- Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter la possibilité de décharge électrique.

- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonction au moyen d'une minuterie externe ou bien d'un système de commande à distance séparé.

- La cuisson sans surveillance sur un plan de cuisson avec de l'huile ou de la graisse peut être dangereuse et provoquer un incendie.

- Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.

- Ne JAMAIS essayer d'éteindre les flammes avec de l'eau. Au lieu de cela, éteindre l'appareil et étouffer les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu. Risque d'incendie: Ne pas placer d'objets sur les surfaces de cuisson.

- Ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur.

- Ne pas poser des objets métalliques, tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la surface du plan de cuisson car ils pourraient s'échauffer.

- Avant de raccorder le modèle au circuit électrique: contrôler la plaque signalétique (sur le fond de l'appareil) pour s'assurer que la tension et la puissance correspondent à celles du circuit et que la prise de branchement soit adaptée. En cas de doute, appeler un électricien qualifié.

Important :

- Après utilisation, éteindre le plan de cuisson à travers son dispositif de commande et ne pas faire confiance au détecteur de casseroles.

- Éviter de renverser du liquide, donc pour bouillir ou chauffer des liquides, réduire l'apport de chaleur.

- Ne pas laisser les éléments chauffants allumés avec des casseroles et des poêles vides ou sans récipients.

- Lorsque la cuisson est terminée, éteindre la zone relative.

- Lors de la cuisson, ne jamais utiliser des feuilles d'aluminium, ou ne jamais poser directement des produits emballés avec de l'aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait irrémédiablement votre appareil.

- Ne jamais chauffer une boîte ou une boîte de conserve contenant des aliments sans l'ouvrir: elle risque d'exploser!

Cette mise en garde vaut pour tous les autres types de plans de cuisson.

- L'utilisation d'une grande puissance comme la fonction Booster ne convient pas pour le chauffage de liquides tel que l'huile de friture. Une chaleur excessive pourrait être dangereuse. Dans ces cas, nous recommandons l'utilisation d'une puissance inférieure.

- Les récipients doivent être placés directement sur le plan de cuisson et doivent être centrés. En aucun cas, il ne faut insérer quelque chose entre la casserole et la plaque de cuisson.

- Dans le cas de températures élevées, l'appareil diminue automatiquement le niveau de puissance de la zone de cuisson.

Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En assurant que ce produit est éliminé correctement, l'utilisateur contribue à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé.

Le symbole ▬ sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager mais doit être remis à un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. L'éliminer conformément aux réglementations locales d'élimination des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où le produit a été acheté.

Ce dispositif, destiné à entrer en contact avec des aliments, est conforme au règlement (**CE**) n.1935/2004 et a été conçu, construit et commercialisé en conformité avec les exigences de la directive "Basse Tension" 2006/95/CE (qui remplace la 73/23/CEE, et modifications successives), les exigences de sécurité de la directive "EMC" 2004/108/CE.

Utilisation

Le système de cuisson à induction est basé sur le phénomène physique de l'induction magnétique. La principale caractéristique de ce système est le transfert direct de l'énergie du générateur à la casserole.

Avantages :

Si l'on compare avec les plans de cuisson électriques, votre plan à induction est:

- Plus sûr: température inférieure à la surface du verre.

- Plus rapide: temps de chauffe des aliments inférieurs.

-Plus précis: le plan réagit instantanément à vos commandes

-Plus efficace : 90 % de l'énergie absorbée est transformée en chaleur. En outre, une fois enlevée la casserole, la transmission de chaleur est immédiatement interrompue, en évitant une perte de chaleur inutile.

Récipients pour la cuisson

Utiliser uniquement des casseroles portant le symbole

Important :

pour éviter des dommages permanents à la surface du plan, ne pas utiliser:

- des récipients avec fond qui n'est pas parfaitement plat.
- des récipients en métal avec fond émaillé.
- des récipients avec une surface rugueuse, pour éviter de rayer la surface du plan.
- ne jamais poser des casseroles et des poêles chaudes sur la surface du panneau de contrôle du plan

Récipients préexistants

La cuisson à induction utilise le magnétisme pour générer de la chaleur. Les récipients doivent donc contenir du fer. Vous pouvez vérifier si le matériau de la casserole est magnétique avec un simple aimant. Les casseroles ne sont pas appropriés si elles ne sont pas détectables magnétiquement.

Diamètres fonds de casseroles conseillés

IMPORTANT: si les casseroles ne sont pas de la bonne taille, les zones de cuisson ne s'allument pas

Pour voir le diamètre relatif de la casserole à utiliser de chaque zone, consulter la partie illustrée de ce manuel.

Économie d'énergie

Pour de meilleurs résultats, nous recommandons de:

- Utiliser des ustensiles de cuisson d'un diamètre égal à celui de la zone de cuisson.
- Utiliser uniquement des poêles et des casseroles à fond plat.
- Si possible, laisser le couvercle sur la casserole pendant la cuisson
- Cuire les légumes, pommes de terre, etc. avec une petite quantité d'eau afin de réduire le temps de cuisson.
- Utiliser un autocuiseur, il réduit encore la consommation d'énergie et le temps de cuisson
- Placer la casserole au centre de la zone de cuisson tracée sur le plan.

Installation

L'installation tant électrique que mécanique, doit être effectuée par du personnel qualifié.

L'appareil est conçu pour être encastré dans un plan de travail (épaisseur 3-6 cm)

La distance minimale entre le plan de cuisson et le mur doit être d'au moins 5 cm devant, d'au moins 10 cm de côté.

⚠ Raccordement Electrique

Fig. 2

- Débrancher l'appareil du circuit électrique
- L'installation doit être effectuée par du personnel qualifié, familiarisé avec les normes applicables en matière d'installation et de sécurité.
- Le fabricant décline toute responsabilité à des personne, animaux ou biens dans le cas de non-respect des directives fournies dans ce chapitre.
- Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre l'enlèvement de la plaque de cuisson du plan de travail
-S'assurer que la tension sur la plaque signalétique sur le fond de l'unité correspond à celle de la maison où il sera installé.
- Ne pas utiliser de rallonges.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire
- Le câble d'alimentation de la terre doit être 2 cm plus long que les autres câbles
- Dans le cas où l'appareil n'est pas équipé de câble d'alimentation, en utiliser un avec section de conducteur de minimum 2,5 mm2 pour une puissance allant jusqu'à 7200 Watts; tandis que pour les puissances supérieures, il doit être de 4 mm2).
- A aucun moment, le câble ne doit atteindre une température de 50 °C supérieure à la température ambiante.
- L'appareil est destiné à être connecté de façon permanente au circuit électrique, c'est pourquoi il faut faire un raccordement au circuit fixe via un interrupteur omnipolaire à norme qui assure la déconnexion complète du circuit électrique dans les conditions de la catégorie de surtension III, et qui soit facilement accessible après l'installation.

Attention! Avant de rebrancher le circuit à l'alimentation secteur, en vérifier le fonctionnement correct, toujours vérifier que le câble circuit est monté correctement.

Attention! Le remplacement du câble d'interconnexion doit être effectué par le service d'assistance technique autorisé.

Montage

Avant de commencer l'installation:

- Après le déballage du produit, vérifier qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport et en cas de problème, contacter votre revendeur ou le service clientèle, avant de procéder à l'installation.
- Vérifier que le produit acheté est d'une taille appropriée pour la zone d'installation choisie.
- S'assurer qu'à l'intérieur de l'emballage il n'y ait pas (à des fins d'expédition) de matériel accessoire (tel que des enveloppes avec des vis, des garanties, etc.), il doit être éventuellement enlevé et conservé.
- Vérifier en plus que près de la zone d'installation il y ait une prise électrique disponible

Prédisposition du meuble pour l'encastrement:

- Comme le fond du produit ne doit pas être accessible après installation, un panneau de séparation doit toujours être installé (sécurité) sous le plan de cuisson (non fourni avec le produit), s'il est accessible après l'installation
- Dans le cas d'installation d'un four en dessous du plan, ne pas interposer de panneau séparateur.
- Si un four est positionné sous le plan de cuisson à induction, il est préférable qu 'il soit équipé d'un ventilateur de refroidissement.
- Ne pas utiliser le plan à induction durant le nettoyage par PYROLYSE du four.
- Eviter d'installer le plan de cuisson au-dessus du lave-vaisselle ou lave-linge pour que les circuits électroniques ne soient pas en contact avec de la vapeur ou de l'humidité qui pourrait les endommager.
- La distance entre le fond de l'appareil et le panneau de séparation (ou tout appareil installé en-dessous du plan à induction) doit être conforme à la taille indiquée.
- Pour un fonctionnement correct du produit, ne pas obstruer l'ouverture minimale entre le plan de travail et le côté supérieur du fond de l'armoire
- Pour permettre une ventilation adéquate et pour permettre la circulation de l'air frais, il doit y avoir des ouvertures dans l'armoire de cuisine, selon les dimensions indiquées.
- Effectuer tous les travaux de découpe du meuble avant d'insérer le plan de cuisson et retirer soigneusement les copeaux ou les résidus de sciure.

Fig. 3

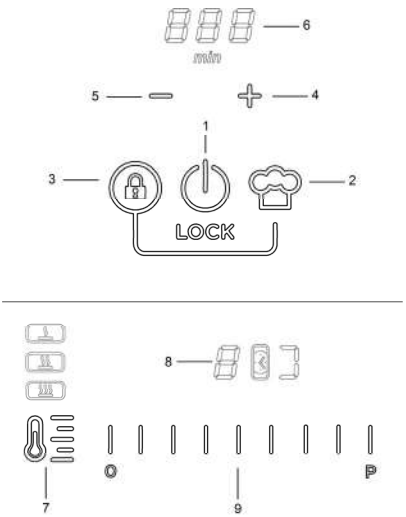
ATTENTION ! La non installation de vis et fixations conformément à ces instructions peut entraîner des risques électriques.

Fonctionnement

Panneau de commande

Le plan de cuisson dispose d'un système de communication sans fil intelligent et sophistiqué, capable de communiquer avec certaines hottes Elica particulières connectables. Selon l'utilisation du plan de cuisson et ce que vous faites cuire, ces hottes incorporent des informations provenant du plan, les élaborent et s'activent de façon automatique et optimisée pour éliminer tout gaspillage. **Visiter le site internet www.elica.com pour vérifier la gamme de hottes connectables avec votre plan de cuisson.**

Remarque : Pour sélectionner les commandes, il suffit d'effleurer (appuyer sur) les symboles qui les représentent.



Fonctions principales

1. Fonction allumage/coupure (ON / OFF) du plan de cuisson
2. Fonction "Chef Cook"
3. Fonction "Lock" (si enfoncée en même temps que le 2)
4. Activation timer (si enfoncé en même temps que le 5) / Augmenter minuterie
5. Activation timer (si enfoncé en même temps que le 4)| / Diminuer minuterie
6. Affichage du Timer
7. Sélecteur niveau (puissance) de fonctionnement par défaut
8. Affichage des zones de cuisson
9. Barre de sélection zone de cuisson et réglage des niveaux (puissance) de fonctionnement.

A savoir avant de commencer:
Toutes les fonctions de ce plan de cuisson sont conçues dans le but de se conformer aux normes de sécurité les plus strictes.
Pour cette raison:
• **Certaines fonctions ne s'activent pas, ou s'éteignent automatiquement en l'absence de casseroles sur les foyers, ou quand elles sont mal placées.**
• Dans d'autres cas, les fonctions activées se désactivent automatiquement après quelques secondes lorsque la fonction sélectionnée nécessite un autre réglage qui est pas donné (par exemple: **"Allumer le plan de cuisson"** sans **"Sélectionner la zone de cuisson"** et la **"Température de fonctionnement",** ou la **"Fonction de verrouillage"** ou celle **"Timer"**).

⚠ **Attention!** Dans le cas (par exemple) d'utilisation prolongée, la coupure de la zone de cuisson pourrait ne pas être immédiate, car en phase de refroidissement; le symbole "H" apparaît sur l'écran des zones de cuisson pour indiquer ce stade de fonctionnement.
Attendre que l'affichage se coupe avant de s'approcher de la zone de cuisson.

Affichage zone de cuisson
sur les écrans relatifs aux zones de cuisson, apparait:

Zone de cuisson allumée	0
Niveau (Puissance) de fonctionnement	1...9-P
Zone de cuisson en refroidissement	H
Problèmes de détection de la casserole	u
Fonction Bridge active	]
Fonction niveaux de puissance (par défaut) active	u
Fonction Lock "activée"	L

Allumer le plan de cuisson:
Appuyer sur (effleurer) la **Fonction ON/OFF plan de cuisson** (**1**), le témoin s'allume pour indiquer que le plan de cuisson est prêt à fonctionner.
Appuyer à nouveau pour éteindre le plan de cuisson
Appuyer à nouveau pour éteindre le plan de cuisson
Remarque : Cette fonction a la priorité sur toutes les autres.

Sélectionner la zone de cuisson:
Effleurer (appuyer sur) la **Barre de sélection (9)** correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
Remarque: la zone de cuisson est automatiquement sélectionnée en plaçant la casserole

Niveau (Puissance) de fonctionnement*:*
Effleurer et faire glisser vos doigts le long de la **Barre de sélection (9):**
vers la droite pour augmenter le niveau de puissance;
vers la gauche pour diminuer le niveau de puissance.

Niveau (Puissance) Booster "P" (temporisé) :
pour activer le niveau (puissance) Booster, faire glisser vos doigts le long de la **Barre de sélection (9)** vers la droite (ou appuyer sur la zone relative à la lettre "**P**")Le "Booster" a une durée de 10 minutes, après quoi la température s'abaisse au niveau précédent.
Remarque: la minuterie maintient le "Booster" également si l'on enlève la casserole: la zone de cuisson se désactive pour se réactiver en modalité "Booster" pour les minutes restantes lorsque l'on replace la casserole.

Fonction Bridge
Elle permet d'utiliser deux zones de cuisson simultanément; on peut utiliser en association la zone de cuisson à proximité. (Voir la section illustrée de ce manuel)
Pour activer la **Fonction Bridge**:
• **Sélectionner en même temps les deux zones de cuisson que vous souhaitez utiliser:**
- Sur l'affichage **(8)** de la zone de cuisson de droite**, le symbole apparaît** "]"
- à l'écran **(8)** de la zone de cuisson de gauche apparaît (il est possible de le définir) le **Niveau (Puissance) de fonctionnement.**
Remarque : pour désactiver la **Fonction Bridge**, il suffit de mettre la zone de cuisson à température "0".

Minuterie (4 -5)
Le Timer est activé en appuyant sur le symbole "+" **(4)** et le symbole "-" **(5),** simultanément**;**
dès que le temporisateur a fini le compte à rebours, un bip sonore retentit (pendant 2 minutes, ou s'arrête en appuyant sur une touche du plan), tandis que l'écran **(6)** avec le symbole "0.00" clignote.

Réglage de la fonction Timer
• Sélectionner la zone de cuisson.
• Appuyer sur le symbole "+" **(4)** et le symbole "-" **(5)** en même temps, pour accéder à la fonction de réglage.
• Réglage de la durée de la minuterie:
utiliser le symbole "+" **(4)** et le symbole "-" **(5)** , pour augmenter ou diminuer le temps de coupure automatique
Si vous le souhaitez, répéter l'opération pour les autres zones de cuisson.
Remarque : Chaque zone de cuisson peut être réglée avec une minuterie différente; sur l'écran **(6)**, s'affichera le compte à rebours avec le temps le plus petit;

Pour couper le Timer:

• régler la valeur du timer à "0" • éteindre le plan de cuisson **(1)**

Remarque: la fonction reste active si l'on n'appuie pas, entretemps, sur d'autres
touches.

Remarque : dans l'écran de la zone de cuisson avec

Timer apparait le symbole "".

Fonction "Lock"

La fonction de verrouillage est utilisée pour prévenir le démarrage accidentel du plan de cuisson.

Activation:

• enlever les casseroles éventuellement présentes sur le plan de cuisson

• appuyer sur et maintenir enfoncée la **Fonction «Lock» (3)** et la **Fonction "Chef Cook" (2),** deux bips indique que la fonction est activée, et affiche un "L" sur les écrans **(8)**.

Répéter l'opération pour désactiver.

Niveau (puissance) de fonctionnement par défaut

• **Sélectionner la zone de cuisson (9)** souhaitée.

• Appuyer une ou plusieurs fois sur le **sélecteur niveau (puissance) de fonctionnement par défaut (7)** pour choisir le niveau le plus approprié parmi ceux disponibles:

	Chauffer doucement *	
	Réchauffer *	
	Saisir *	
* Consulter le tableau "**Niveau (puissance) de fonctionnement par défaut**" à la fin de ce chapitre		

• Appuyer à nouveau pour éteindre.

Fonction "Chef Cook"

Cette fonction assigne un niveau de puissance aux plans de cuisson, sur la base de la position, comme dans de nombreuses cuisines professionnelles, pour plus de commodité d'utilisation;

nous avons à gauche la zone de cuisson avec le niveau (puissance) de fonctionnement inférieure et en allant vers la droite nous arrivons au niveau avec (puissance) de fonctionnement plus élevé.

	Réchauffement
	Niveau 3
	Niveau 6
	Niveau 9

Activation de la fonction

• Appuyer sur la **Fonction "Chef Cook" (2)** pour activer la fonction

Répéter l'opération pour désactiver.

Tableaux de puissance

Niveau de puissance		Typologie de cuisson	Niveau d'utilisation (l'indication doit être associée à l'expérience et aux habitudes de cuisson)
Puissance maximale	**Boost**	Réchauffer rapidement	Idéal pour élever très rapidement la température des aliments jusqu'à ébullition rapide en cas d'eau ou pour chauffer rapidement les liquides de cuisson
	8-9	Frire - bouillir	Idéal pour le brunissement, commencer à cuire, frire des produits congelés, faire bouillir rapidement
Puissance élevée	**7-8**	Rôtir - brunir - bouillir - griller	Idéal pour rôtir, maintenir l'ébullition, cuire et griller (à court terme, 5-10 minutes)
	6-7	Rôtir - cuire - cuire à l'étouffée - brunir - griller	Idéal pour brunir, maintenir l'ébullition légère, cuire et griller (pendant une durée moyenne, 10-20 minutes), préchauffer les accessoires
Puissance moyenne	**4-5**	Cuire - cuire à l'étouffée - brunir - griller	Idéal pour cuire à l'étouffée, maintenir une ébullition délicate, cuire (pour une longue durée). Repasser les pâtes
	3-4	Cuire - frémir - épaissir - fouetter	Idéal pour les cuissons prolongées (riz, sauces, rôtis, poisson), en présence de liquides d'accompagnement (par exemple eau, vin, bouillon, lait), mélanger les pâtes
	2-3		Idéal pour les cuissons prolongées (volumes de moins d'un litre: riz, sauces, rôtis, poisson) en présence de liquides d'accompagnement (exemple eau, vin, bouillon, lait)
Faible Puissance	**1-2**	Faire fondre - dégeler - garder au chaud - mélanger	Idéal pour ramollir le beurre, faire fondre doucement le chocolat, décongeler des produits de petites dimensions
	1		Idéal pour garder au chaud de petites portions d'aliments fraîchement cuisinés ou garder à température les plats et faire épaissir le risotto
OFF	**Puissance zéro**	Surface d'appui	Plan de cuisson en position stand-by ou coupé (présence possible de chaleur résiduelle de la fin de la cuisson, signalée par H-L-O)

Le niveau de puissance (par défaut)		Description
	Chauffer doucement	Localiser un niveau approprié de dissoudre lentement produits délicats sans compromettre les caractéristiques sensorielles de puissance (chocolat, le beurre, etc.).
	Réchauffer	Choisir un niveau de puissance appropriée pour permettre de maintenir la température de vos aliments en douceur, sans atteindre des températures d'ébullition.
	Saisir	Localiser un niveau approprié pour mijoter des plats pendant des périodes prolongées. Convient pour la cuisson des sauces tomates, sauces à la viande, les soupes, en maintenant un niveau de cuisson contrôlé (idéal pour la cuisson au bain-marie). Éviter tout déversement désagréable de la nourriture ou des brûlures possibles sur le fond, typiques de ces préparations. Utiliser cette fonction après avoir porté à ébullition l'aliment.

Tableaux de cuisson

Catégorie d'aliments	Plats ou type de cuisson	Niveau de puissance et déroulement cuisson			
		Première étape	Puissances	Deuxième étape	Puissances
Pâtes, riz	Pâtes fraîches	Chauffage de l'eau	Booster-9	Cuisson des pâtes et maintien ébullition	7-8
	Pâtes fraîches	Chauffage de l'eau	Booster-9	Cuisson des pâtes et maintien ébullition	7-8
	Riz bouilli	Chauffage de l'eau	Booster-9	Cuisson des pâtes et maintien ébullition	5-6
	Risotto	Saisir et griller	7-8	Cuisson	4-5
Légumes, légumineuses	Blanchis	Chauffage de l'eau	Booster-9	Ébullition	6-7
	Frits	Chauffage de l'huile	9	Friture	8-9
	Sautés	Chauffage de l'accessoire	7-8	Cuisson	6-7
	Mijotés	Chauffage de l'accessoire	7-8	Cuisson	3-4
	Saisis	Chauffage de l'accessoire	7-8	Dorure	7-8
Viandes	Rôti	Brunissement viande avec de l'huile (si avec beurre, puissance 6)	7-8	Cuisson	3-4
	Grillées	Préchauffage de la poêle	7-8	Griller sur les deux côtés	7-8
	Brunissement	Brunissement avec de l'huile (si avec beurre, puissance 6)	7-8	Cuisson	4-5
	En sauce/braisées	Brunissement avec de l'huile (si avec beurre, puissance 6)	7-8	Cuisson	3-4
Poisson	Grillées	Préchauffage de la poêle	7-8	Cuisson	7-8
	En sauce/braisées	Brunissement avec de l'huile (si avec beurre, puissance 6)	7-8	Cuisson	3-4
	Frit	Chauffage de l'huile ou de la matière grasse	8-9	Friture	7-8
Œuf	Omelettes	Chauffage de la poêle avec du beurre ou de la matière grasse	6	Cuisson	6-7
	Omelette	Chauffage de la poêle avec du beurre ou de la matière grasse	6	Cuisson	5-6
	A la coque/durs	Chauffage de l'eau	Booster-9	Cuisson	5-6
	Pancake	Chauffage de la poêle avec du beurre	6	Cuisson	6-7
Sauces	Tomate	Brunissement avec de l'huile (si avec du beurre, puissance 6)	6-7	Cuisson	3-4
	Bolognaise	Brunissement avec de l'huile (si avec du beurre, puissance 6)	6-7	Cuisson	3-4
	Béchamel	Préparation de la base (faire fondre beurre et farine)	5-6	Porter à frémissement	3-4
Gâteaux, crèmes	Crème pâtissière	Porter le lait à ébullition	4-5	Maintenir le frémissement	4-5
	Puddings	Porter le lait à ébullition	4-5	Maintenir le frémissement	2-3
	Riz au lait	Réchauffer le lait	5-6	Maintenir le frémissement	2-3

Entretien

Attention! Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, s'assurer que les zones de cuisson sont éteintes et le voyant de chaleur a disparu.

Nettoyage

Le plan de cuisine doit être nettoyé après chaque utilisation.

Important :

Ne pas utiliser d'éponges abrasives, de tampons à récurer. Leur utilisation, au fil du temps, pourrait abimer le verre.

Ne pas utiliser des produits chimiques irritants, tels que les sprays pour fours ou détachants.

Après chaque utilisation, laisser refroidir le plan et le nettoyer pour enlever les dépôts et les taches causées par des résidus alimentaires.

Le sucre ou les aliments à haute teneur en sucre endommagent le plan de cuisson et doivent être retirés immédiatement.

Le sel, le sucre et le sable peut rayer la surface du verre.

Utiliser un chiffon doux, des serviettes en papier ou des produits spécifiques pour le nettoyage du plan (suivre les instructions du fabricant).

NE JAMAIS UTILISER DE NETTOYEURS A VAPEUR !!!

Recherche des pannes

CODE D'ERREUR	DESCRIPTION	CAUSES POSSIBLES	SUPPRESSION DE L'ERREUR
ER03 - le plan de cuisson s'éteint après 10 secondes et émet un bip permanent	Pression permanente sur les commandes de la zone	Eau ou ustensiles sur la zone de commande	Nettoyer la zone de commande
ER40	La tension sur le réseau est à l'origine la surchauffe	La tension secondaire du réseau est trop faible	Débrancher le plan du circuit électrique et vérifier le raccordement
ER47	La communication avec le circuit électrique est défectueuse (le panneau de commande s'est éteint - les zones de cuisson ne répondent plus)	Le câble d'alimentation n'a pas été connecté correctement ou est défectueux	Débrancher le plan du circuit électrique et vérifier le raccordement
U400	Le raccordement du plan n'a pas la tension correcte (mauvaise connexion/surtension)	On a détecté une tension différente de celle du raccordement	Débrancher le plan du circuit électrique et vérifier le raccordement
ER21 - E / 2	La zone commandes se coupe à cause d'une trop haute température	La température interne de l'électronique est trop élevée	Attendre que le plan se refroidisse avant de l'utiliser à nouveau
ER20, ER22, ER31, ER36 E / 4, E / 5, E / 6, E / 8, E / 9 Et à:	Appeler le service assistance technique et communiquer le code d'erreur		

Service assistance

Avant de contacter le Service Clientèle

1. Vérifier que vous ne pouvez pas résoudre le problème vous-même sur la base des points décrits dans "Recherche des pannes".
2. Eteindre et rallumer l'appareil pour s'assurer que la panne est résolue.

Si le problème persiste après les vérifications ci-dessus, contacter le Service Clientèle le plus proche.

Die in diesem Handbuch aufgeführten Anleitungen sind streng einzuhalten. Es wird für allfällige Zwischenfälle, Schäden und Brände im Gerät nicht gehaftet, die aus der Nichteinhaltung der in diesem Handbuch aufgeführten Anleitungen stammen. Das Gerät ist ausschließlich für Hausgebrauch bestimmt, um Speisen zu kochen. Andere Gebräuche (wie z.B. die Raumheizung) sind verboten. Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Missbräuche oder fehlerhafte Einstellungen der Steuerelemente ab.

Das Kochfeld kann anders als das, was in den Zeichnungen dieses Handbuches erscheint, aussehen. Die Bedienungs-, Wartungs- und Installationsanleitungen bleiben jedenfalls immer die gleichen. Es ist wichtig, dieses Handbuch aufzubewahren, damit man jederzeit in ihm nachschlagen kann. Bei einem Verkauf, einer Übergabe oder einem Umzug ist es sicherzustellen, dass das Handbuch mit dem Produkt bleibt.

! Die Anleitungen sorgfältig lesen: Sie enthalten wichtige Informationen zur Installation, zum Gebrauch und zur Sicherheit.

! Keine elektrische Änderungen auf dem Produkt vornehmen

! Bevor das Gerät installiert wird muss geprüft werden, dass alle Bauteile keine Beschädigung aufweisen. Sollten Beschädigungen vorhanden sein, nehmen Sie bitte Kontakt mit den Händler auf und setzen Sie die Installation nicht fort.

Hinweis: Die mit „(+)" gekennzeichnete Details sind Optionszubehöre, die nur mit einigen Modellen mitgeliefert werden, bzw. die nicht mitgeliefert und gekauft werden müssen.

⚠ Warnungen

Vorsicht! Diese Anleitungen streng einhalten:

-Bevor man jegliche Installationsarbeit vornimmt, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.

-Die Installation bzw. die Wartung muss von einem Fachtechniker vorgenommen werden, unter Einhaltung der Herstelleranleitungen und der lokalen gültigen Sicherheitsstandards. Kein Bauteil des Geräts ausbessern bzw. ersetzen wenn nicht spezifisch im Bedienungshandbuch gefordert.

-Die Erdung des Geräts ist obligatorisch.

-Das Stromkabel muss ausreichend lang sein, um den Anschluss des Geräts (das im Möbel eingebaut ist) an das Stromnetz zu ermöglichen.

-Damit die Installation den gültigen Sicherheitsstandards entspricht ist ein standardkonformer allpoliger Sicherheitsschalter notwendig, der die vollständige Trennung vom Netz unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III nach den Installationsregeln sichert.

-Keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungen verwenden.

-Nachdem die Installation abgeschlossen worden ist, müssen die elektrischen Bauteile dem Benutzer nicht mehr zugänglich sein.

- Das Gerät und die zugänglichen Teilen werden während der Benutzung heiß. Darauf achten, die Heizelemente nicht zu berühren.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren, sowie von Menschen mit verringerten physischen, sinnlichen oder psychischen Fähigkeiten (oder ohne Erfahrung und Kenntnisse) benutzt werden, sofern sie entsprechend überwacht werden bzw. sie in die Benutzung des Geräts sicher eingewiesen worden und sich den damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder müssen mit dem Gerät nicht spielen. Die Reinigungs- und -Wartungsarbeiten müssen von unüberwachten Kindern nicht durchgeführt werden.

- Darauf achten, dass Kinder mit dem Gerät nicht spielen. Kinder fernhalten und überwachen, da die zugänglichen Teile während der Benutzung sehr heiß werden können.

- Für die Menschen, die einen Herzschrittmacher und ein aktives Implantat tragen, ist es wichtig zu prüfen, dass ihr Herzschrittmacher mit dem Gerät kompatibel ist.

.-Die Heizelemente des Geräts während und nach der Benutzung nicht berühren.

-Die Berührung mit Tüchern oder mit anderen entflammbaren Stoffen vermeiden bis alle die Bauteile des Geräts ausreichend abgekühlt sind.

.-Keine entflammbaren Stoffe auf dem Gerät bzw. in seiner Nähe liegen lassen.

-Überhitzte Fette und Öle sind leicht verbrennbar. Den Kochvorgang von Lebensmitteln überwachen, die reich an Öl und Fett sind.

- Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten die vom Benutzer durchgeführt werden können, dürfen von Kindern ohne Überwachung einer verantwortlichen Person nicht durchgeführt werden.

-Die Installation einer Trennplatte im Bereich unter dem Gerät ist obligatorisch. Die Trennplatte wird nicht mitgeliefert.

-Wenn die Oberfläche Risse oder Brüche aufweist, das Gerät abschalten, um einen Stromschlag zu vermeiden.

-Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch einen äußeren Zeitgeber oder ein separates Fernbedienungssystem eingeschaltet zu werden.

-Der unüberwachte Kochvorgang auf einem Kochfeld mit Öl und Fett kann gefährlich sein und Brände verursachen.

- Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzdauerndes Kochen muss laufend überwacht werden.

- NIE versuchen, die Flammen mit Wasser zu löschen. Das Gerät hingegen abschalten und die Flammen ersticken (z.B. mit einem Topfdeckel oder einer Feuerlöschdecke). Brandgefahr: keine Gegenstände auf die Kochfläche legen.

-Keine Dampfreiniger verwenden.

-Keine Gegenstände aus Metall auf die Oberfläche des Kochfelds legen (wie Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel), da sie sich überhitzen könnten.

- Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, die Datenplakette prüfen (die sich am Unterteil des Gerätes befindet), um sich zu vergewissern, dass die Spannung und die Leistung mit jenen des Stromnetzes übereinstimmen und dass die Steckdose geeignet ist. Im Zweifelsfall, einen qualifizierten Fachelektriker konsultieren.

Wichtig:

Das Kochfeld nach der Benutzung mit seiner Steuervorrichtung abschalten und nie auf dem Topffühler verlassen.

- Die Austritte von Flüssigkeiten vermeiden. Daher soll die Wärmeerzeugung zum Kochen oder Aufwärmen von Flüssigkeiten abgesenkt werden.

- Die Heizelemente mit leeren Töpfen und Pfannen oder ohne Behälter nie eingeschaltet lassen.

- Nachdem man das Kochen abgeschlossen hat, den entsprechenden Bereich abschalten.

- Verwenden Sie keine Aluminiumfolien zum Kochen oder legen Sie keine im Alu verpackten Produkten direkt auf das

Kochfeld. Das Alu würde schmelzen und daher Ihr Gerät unrettbar beschädigen.

- Keine Konservenbüchse bzw. keine Blechdose aufwärmen, die Lebensmittel enthält, ohne dass sie zuvor geöffnet wurde: sie könnte platzen!

Diese Warnung gilt für alle anderen Sorten von Kochfeldern.

- Die Benutzung einer hohen Leistung wie die Booster-Funktion eignet sich nicht zum Aufwärmen von einigen Flüssigkeiten, wie z.B. das Bratöl. Überhöhte Wärme könnte gefährlich sein. In diesen Fällen wird die Benutzung einer niedrigeren Leistung empfohlen.

- Die Behälter müssen direkt auf das Kochfeld gelegen und zentriert werden. Auf keinen Fall müssen weitere Gegenstände zwischen den Topf und das Kochfeld eingesetzt werden.

- Bei hohen Temperaturen senkt das Gerät das Leistungsniveau der Kochbereiche automatisch ab.

Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (EEAG) gekennzeichnet. Der Benutzer trägt dazu bei, den potentiellen negativen Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit vorzubeugen, indem er/sie sich vergewissert, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird.

Das ▬ -Zeichen auf dem Produkt bzw. auf den begleitenden Unterlagen bedeutet, dass dieses Produkt nicht wie ein Haushaltsabfall behandelt , sondern an der entsprechenden Sammelstelle zum Recycling von Elektro- und Elektronik-Altgeräten abgegeben werden muss. Das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung beseitigen. Für weitere Informationen über die Behandlung, die Wiederverwendung und das Recycling dieses Produkts die entsprechende lokale Dienststelle, den Müllsammeldienst oder das Geschäft, bei dem das Produkt gekauft wurde, kontaktieren.

Dieses Gerät, das dafür bestimmt ist, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, entspricht der Verordnung (**EG**) Nr.1935/2004 und wurde in Übereinstimmung mit den Sicherheitsanforderungen der „Niederspannungsrichtlinie" 2006/95/EG (die die Richtlinie 73/23/EWG und nachfolgende Änderungen ersetzt), sowie mit den Schutzanforderungen der „EMV"-Richtlinie 2004/108/EG konzipiert, hergestellt und in Verkehr gebracht.

Bedienung

Das Induktionskochsystem beruht auf dem physikalischen Phänomen der magnetischen Induktion. Das Hauptmerkmal dieses Systems ist die unmittelbare Übertragung der Energie vom Erzeuger zum Topf.

Vorteile:

Im Vergleich mit Elektrokochfeldern ist Ihr Induktionskochfeld:

- sicherer: niedrigere Temperatur auf die Glasoberfläche.

- schneller: kürzere Aufwärmzeiten für die Gerichte.

- genauer: das Kochfeld reagiert sofort auf Ihre Befehle

- leistungsfähiger: 90% der aufgenommenen Energie wird in Wärme umgewandelt. Darüber hinaus, sobald der Topf vom Kochfeld weggenommen wird, wird die Übertragung der Wärme sofort unterbrochen, damit nutzlose Wärmeverschwendung vermieden wird.

Behälter zum Kochen

Nur Töpfe verwenden, die das Zeichen tragen

Wichtig:

um permanente Beschädigungen der Oberfläche des Kochfelds zu vermeiden, keine Behälter benutzen,

- die keinen perfekt flachen Boden haben,
- die aus Metall bestehen und einen emaillierten Boden haben,
- die einen rauen Boden haben (um die Oberfläche des Kochfelds nicht zu verschrammen).
- Keine heiße Töpfe und Pfannen auf die Oberfläche der Schalttafel des Kochfelds legen.

Bereits existierende Behälter

Der Induktions-Kochvorgang nutzt Magnetismus, um Wärme zu erzeugen. Die Behälter müssen daher Eisen enthalten. Ob der Werkstoff des Topfes magnetisch ist, kann einfach mit einem Magnet geprüft werden. Die Töpfe sind nicht geeignet, wenn sie nicht magnetisch fühlbar sind.

Empfohlene Topfboden-Durchmesser

WICHTIG: Wenn die Töpfe die korrekten Abmessungen nicht haben, schalten sich die Kochbereiche nicht ein

Um den Durchmesser des Topfes, der auf jedem einzelnen Kochbereich zu verwenden ist, zu kennen, den Teil dieses Handbuches mit Abbildungen einsehen.

Energieeinsparung

Um bessere Ergebnisse zu erzielen, wird es empfohlen:

- Töpfe und Pfannen zu verwenden, dessen Boden-Durchmesser gleich wie der Durchmesser des Kochbereichs ist.
- Ausschließlich Töpfe und Pfannen mit flachem Boden zu verwenden.
- Wo möglich ,den Deckel auf den Töpfen während des Kochvorgangs zu lassen.
- Gemüse, Kartoffeln usw. mit einer geringen Wassermenge zu kochen, um die Kochzeit zu verkürzen.
- Den Schnellkochtopf zu verwenden: Dies verringert den Energieverbrauch und verkürzt die Kochzeit noch weiter.
- Den Topf in der Mitte des Kochbereiches zu positionieren, der auf dem Kochfeld gezeichnet ist.

Installation

Die elektrische und mechanische Installation muss von Fachpersonal durchgeführt werden.

Das Gerät ist konstruiert, um in einer Arbeitsfläche eingebaut zu sein (Stärke: 3-6 cm)

Der Mindestabstand zwischen das Kochfeld und die Wand muss mindestens 5 cm von vorn bzw. mindestens 10 cm seitlich betragen.

Stromanschluss

Abb. 2

- Das Gerät vom Stromnetz trennen

-Die Installation muss von qualifizierten Fachleuten vorgenommen werden, die die gültigen Standards in Bezug auf Installation und Sicherheit kennen.

- Bei Nichteinhaltung der in diesem Kapitel vorgesehenen Richtlinien lehnt der Hersteller jeglicher Haftung für Schäden an Personen und Tieren oder Sachschäden ab.

-Das Stromkabel muss ausreichend lang sein, um den Ausbau des Kochfelds aus der Arbeitsfläche zu ermöglichen

-Sich vergewissern, dass die auf der Datenplakette (die sich am Unterteil des Geräts befindet) angegebene Spannung mit der Spannung des Hauses übereinstimmt, in dem das Gerät installiert wird.

-Keine Verlängerungen benutzen.

- Die Erdung ist kraft Gesetzes obligatorisch.
- Das Erdungskabel muss 2 cm länger als die anderen Kabel sein.
- Falls das Gerät nicht mit einem Stromkabel ausgestattet ist, muss ein Stromkabel mit einem Mindestquerschnitt der Leiter von 2.5 mm^2 für eine Leistung bis 7200 Watt verwendet werden. Dagegen, ist für höhere Leistungen ein Mindestquerschnitt von 4 mm^2) erforderlich.
- Die Temperatur des Kabels muss an keiner Stelle die Umwelttemperatur um 50°C übersteigen.
- Das Gerät ist dafür bestimmt, ständig am Stromnetz angeschlossen zu sein. Aus diesem Grund muss der Anschluss an das Stromnetz über einen standardkonformen allpoligen Sicherheitsschalter erfolgen, der die vollständige Trennung vom Netz unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III sichert und der nach der Installation einwandfrei zugänglich ist.

Vorsicht! Bevor man den Stromkreis wieder an das Stromnetz anschließt und seinen ordnungsgemäßen Betrieb überprüft, sich immer vergewissern, dass das Stromkabel ordnungsgemäß montiert wurde.

Vorsicht! Das Verbindungskabel muss durch den Vertragskundendienst ersetzt werden.

Einbau

Bevor man die Installation beginnt:

- Nachdem das Produkt ausgepackt worden ist, sich vergewissern, dass es während der Beförderung nicht beschädigt wurde. Bei Problemen, bevor mit der Installation angefangen wird, den Händler oder den Kundendienst kontaktieren.
- Prüfen, dass die Produktabmessungen zum gewählten Installationsbereich passen.
- Prüfen, ob sich in der Verpackung mitgeliefertes Material (wie z.B. Beutel mit Schrauben, Garantieblätter usw.) (aus Beförderungsgründen) befindet. Evtl. ist dieses herauszunehmen und aufzubewahren.
- Sich auch vergewissern, dass bei dem Installationsbereich eine Stromsteckdose vorhanden ist.

Vorbereitung des Möbels zum Einbau

- Da der Unterteil des Produkts nach der Installation nicht zugänglich sein muss, ist im gegenteiligen Fall immer eine Trennplatte (Schutzplatte) unter dem Kochfeld zu installieren. Diese Trennplatte wird mit dem Produkt nicht mitgeliefert.
- Sollte ein Backofen unter dem Kochfeld installiert werden, ist keine Trennplatte einzusetzen.
- Wenn ein Backofen sich unter dem Induktionskochfeld befindet, soll dieser vorzugsweise mit einem Kühlgebläse ausgestattet sein.
- Solange die PYROLYTHISCHE Reinigung des Backofens läuft, das Kochfeld nicht benutzen.
- Das Kochfeld über den Geschirrspüler oder über die Waschmaschine nicht installieren, damit die elektronischen Schaltkreise mit Dampf und Feuchtigkeit nicht in Berührung kommen und daher beschädigt werden.
- Der Abstand zwischen dem Unterteil des Geräts und der Trennplatte (oder irgendeinem Gerät, das unter dem Kochfeld installiert wird) muss zu den angegebenen Abmessungen passen.
- Zum ordnungsgemäßen Betrieb des Produkts die Mindestöffnung zwischen dem Kochfeld und der Oberseite der Arbeitsfläche des Möbels nicht verstopfen
- Um eine geeignete Lüftung sowie die Umwälzung frischer Luft zu ermöglichen, müssen im Küchenmöbel Öffnungen vorhanden sein. Diese müssen zu den angegebenen Dimensionen passen.
- Sämtliche Schneidearbeiten im Möbel vor dem Einbau des Kochfelds durchführen; Späne und Sägemehl-Rückstände sorgfältig entfernen.

Abb. 1a/1b

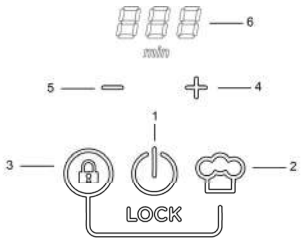
VORSICHT! Wenn die Schrauben und die Befestigungsvorrichtungen nicht gemäß diesen Anleitungen installiert werden, kann es zu elektrischen Risiken kommen.

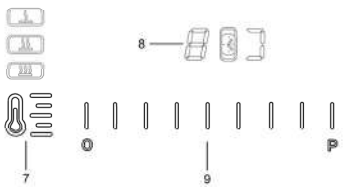
Betrieb

Schaltbrett

Das Kochfeld ist mit einem intelligenten und sehr fortgeschrittenen drahtlosen Kommunikationssystem ausgestattet, der mit einigen besonderen verknüpfbaren Saughauben „Elica" kommunizieren kann. Je nach der Benutzung des Kochfelds und dem Gericht, das gerade zubereitet wird, erfassen diese Saughauben die vom Kochfeld kommenden Informationen, um sie zu verarbeiten und um sich automatisch und optimiert einzuschalten, sodass alle Verschwendungen vermieden werden. **Besichtigen Sie die www.elica.com Webseite, um das Angebot an Saughauben, die mit Ihrem Kochfeld verknüpfbar sind, zu prüfen.**

Hinweis: Um die Befehle auszuwählen reicht es, die Zeichen die sie darstellen, zu streifen (drücken).





Hauptfunktionen

1. Kochfeld **EIN/AUS-Funktion**
2. „Chef Cook"-Funktion
3. „Lock"-Funktion (falls zusammen mit der **2** gedrückt.)
4. Zeitgeber-Einschaltung (falls zusammen mit der **5** gedrückt.) / Verlängerung im Zeitgeber
5. Zeitgeber-Einschaltung (falls zusammen mit der **4** gedrückt.) / Verkürzung im Zeitgeber
6. Anzeige des Zeitgebers
7. Wahlschalter der voreingestellten Betriebsstufe (Betriebsleistung)
8. Anzeige der Kochbereiche
9. Auswahlleiste des Kochbereichs und zur Einstellung der Betriebsstufen (Betriebsleistung).

Vor dem Beginn muss man dies wissen:
Alle Funktionen dieses Kochfelds wurden mit dem Ziel entwickelt, die strengsten Sicherheitsstandards einzuhalten. Aus diesem Grund:
• Wenn keine Töpfe auf dem Kochfeld liegen oder wenn die Töpfe falsch positioniert sind, schalten sich einige Funktionen nicht ein oder sie schalten sich automatisch ab.
• Andernfalls schalten sich die eingeschalteten Funktionen nach wenigen Sekunden ab, wenn die ausgewählte Funktion eine Einstellung erfordert, die nicht vorgenommen wird (z.B. **„Das Kochfeld einschalten"** ohne **„Den Kochbereich auszuwählen"** und **„Die Betriebstemperatur auszuwählen"** bzw. ohne die **„Lock-Funktion"** bzw. die **„Timer-Funktion"**).

⚠ **Vorsicht!** Im Falle (z.B.) einer lang andauernden Benutzung könnte der Kochbereich sich nicht sofort ausschalten, da er sich in der Abkühlungsphase befindet; es erscheint in der Anzeige der Kochbereiche das „H"-Zeichen, das die Abkühlungsphase dieser signalisiert.
Es muss gewartet werden, solange die Anzeige sich nicht ausschaltet, bevor man sich dem Kochbereich annähert.

Anzeige des Kochbereichs
in den den Kochbereichen zugeordneten Anzeigen wird angezeigt:

Eingeschalteter Kochbereich	0
Betriebsstufe (Betriebsleistung)	1...9-P
Kochbereich ist in Abkühlung	H
Probleme bei der Topf-Fühlung	U
Eingeschaltete „Bridge"-Funktion	]
Eingeschaltete "(voreingestellte) Leistungsstufen"-Funktion	u
Eingeschaltete „Lock"-Funktion	L

Das Kochfeld einschalten:
Die **Kochfeld EIN/AUS-Funktion (1)** drücken (streifen). Die Kontrolllampe leuchtet auf, um zu signalisieren, dass das Kochfeld betriebsbereit ist.
Um das Kochfeld auszuschalten, sie erneut drücken
Hinweis: Diese Funktion hat vor allen anderen Funktionen Vorrang.

Den Kochbereich auswählen:
Die dem gewünschten Kochbereich entsprechenden **Auswahlleiste (9)** streifen (drücken).
Hinweis: Den Kochbereich wird automatisch ausgewählt, indem der Topf gelegen wird

Betriebsstufe (Betriebsleistung)*:*
Die **Auswahlleiste (9)** streifen und die Finger sie entlang so gleiten lassen:
Nach rechts, um die Leistungsstufe zu erhöhen;
Nach links, um die Leistungsstufe abzusenken;

Booster-Stufe (-Leistung) "P" (zeitgesteuert)***:***
Um die „Booster"-Stufe (-Leistung) zu aktivieren, die Finger die **Auswahlleiste (9)** entlang nach rechts gleiten lassen (oder im Bereich des „**P**" drücken)
Die „Booster" dauert 10 Minuten. Danach sinkt die Temperatur auf die vorherige Stufe.
Hinweis: Der Zeitgeber behält die Einstellung der „Booster" auch wenn der Topf weggenommen wird. Das Kochbereich schaltet sich aus, um dann sich während der verbleibenden Minuten im „Booster"-Modus wieder einzuschalten, sobald der Topf wieder positioniert wird.

„Bridge"-Funktion
Ermöglicht es, zwei Kochbereiche gleichzeitig zu benutzen.
Es ist möglich, zwei benachbarte Kochbereiche zusammen zu benutzen
(en Teil dieses Handbuchs mit Abbildungen einsehen)
Zur Aktivierung der **„Bridge"-Funktion**:
• Die zwei Kochbereiche, die man benutzen möchte, gleichzeitig auswählen:
- In der Anzeige des rechten Kochbereichs **(8) erscheint das „]"-Zeichen**
- In der Anzeige **(8)** des linken Kochbereichs erscheint die **Betriebsstufe (Betriebsleistung), die auch eingestellt werden kann.**
Hinweis: Zur Deaktivierung der **„Bridge"-Funktion** reicht es aus, den Kochbereich auf die „0"-Temperatur zu bringen

Zeitgeber (4-5)
Den Zeitgeber wird eingeschaltet, indem das „+"-Zeichen **(4)** und das „-"-Zeichen **(5)** gleichzeitig gedrückt werden.
Sobald der Zeitgeber das Runterzählen beendet hat, wird ein Warnton abgegeben (2 Minuten lang. Sonst hört er auf, indem eine beliebige Taste des Kochfelds gedrückt wird) , während die Anzeige **(6)** mit dem „00" -Zeichen blinkt.

Einstellung der „Timer"-Funktion
• Den Kochbereich auswählen:
• Das „+"-Zeichen **(4)** und das „-"-Zeichen **(5)** gleichzeitig drücken, um auf die Einstellungsfunktion zuzugreifen.
• Die Zeitdauer des Zeitgebers einstellen:
Das „+"-Zeichen **(4)** und das „-"-Zeichen **(5)**, benutzen, um die automatische Ausschaltzeit jeweils zu verlängern und zu verkürzen
Wenn man es wünscht, den Vorgang für die weiteren Kochbereiche wiederholen.
Hinweis: Jeder Kochbereich kann einem unterschiedlich eingestellten Zeitgeber zugeordnet werden; in der Anzeige **(6)** erscheint das Runterzählen mit der kürzesten Zeit;

Zum Ausschalten des Zeitgebers:

• Den Zeitgeberwert auf "0" einstellen

• das Kochfeld ausschalten **(1)**

Hinweis: Wenn mittlerweile keine anderen Tasten gedruckt werden, bleibt die Funktion aktiv.

Hinweis: In der Anzeige des Bereichs, der mit Zeitgeber in Betrieb ist, erscheint das „"-Zeichen

„Lock"-Funktion

Die „Lock"-Funktion dient dazu, das versehentliche Einschalten des Kochfelds zu vermeiden.

Aktivierung:

• Die Töpfe wegnehmen, die sich eventuell auf das Kochfeld befinden

• Die **„Lock"-Funktion (3)** und die **„Chef Cook"-Funktion (2),** gleichzeitig drücken und gedrückt halten; ein Doppelwarnton meint, dass die Funktion eingeschaltet ist. Ein „L" erscheint in den Anzeigen **(8)**.

Diesen Vorgang wiederholen, um die Funktion auszuschalten.

Voreingestellte Betriebsstufe (Betriebsleistung)

- **Den** gewünschten **Kochbereich (9) auswählen:**

  • **Den Wahlschalter der voreingestellten Betriebsstufe (Betriebsleistung) (7)** ein- oder mehrmals drücken, um die geeignetste Stufe unter den verfügbaren Stufen zu wählen:

	Melting (Schmelzen)*	
	Warming (Aufwärmen)*	
	Simmer (Simmern)*	

* Die „**Voreingestellte Betriebsstufe (Betriebsleistung)**"-Tabelle am Ende dieses Kapitels einsehen.

• Zum Ausschalten erneut drücken.

„Chef Cook"-Funktion

Diese Funktion teilt den Kochbereichen eine Leistungsstufe je nach der Position zu, wie es bei vielen Profi-Kochherden zur bequemen Benutzung vorkommt.

Indem man sich nach links bewegt, stellt man den Kochbereich mit der niedrigeren Betriebsstufe (Betriebsleistung) ein. Indem man sich nach rechts bewegt, stellt man den Kochbereich mit der höchsten Betriebsstufe (Betriebsleistung) ein.

	Warming (Aufwärmen)
	Level (Stufe) 3
	Level (Stufe) 6
	Level (Stufe) 9

Einschaltung der Funktion

• Den **„Chef Cook"-Funktion-Wahlschalter drücken (2)**, um die Funktion einzuschalten

Diesen Vorgang wiederholen, um die Funktion auszuschalten.

Leistungstabellen

Leistungsstufe		Kochvorgang-Art	Benutzung der Stufe (die Angabe ergänzt Ihre Erfahrung und Ihre Kochgewohnheiten)
Max. Leistung	**Boost**	Schnell aufwärmen	Ideal, um die Temperatur der Lebensmittel in kurzer Zeit zu erhöhen (bis zum schnellen Sieden bei Wasser) sowie um Kochflüssigkeiten schnell aufzuwärmen
	8-9	Braten - sieden	Ideal zum Bräunen, um einen Kochvorgang zu starten, um tiefgefrorene Produkte zu braten und zum schnellen Sieden
Hohe Leistung	**7-8**	Bräunen - anbraten- sieden- grillen	Ideal zum Anbraten, um heftig am Sieden zu halten, zum Kochen und Grillen (für kurze Zeiträume, 5-10 Min.)
	6-7	Bräunen - kochen - schmoren - anbraten - grillen	Ideal zum Anbraten, um leicht am Sieden zu halten, zum Kochen und Grillen (für mittlere Zeiträume, 10-20 Min.), um Küchenzubehör vorzuwärmen
Mittelleistung	**4-5**	Kochen - schmoren - anbraten - grillen	Ideal zum Schmoren, um sanft am Sieden zu halten, zum Kochen (für lange Zeiträume), um Nudeln zu verrühren
	3-4	Kochen - aufbrausen - einkochen - verrühren	Ideal zum langen Kochen (Reis, Soßen, Braten, Fisch) mit Kochflüssigkeiten (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch), um Nudeln zu verrühren
	2-3		Ideal zum langen Kochen (Mengen unter einem Liter, Reis, Soßen, Braten, Fisch) mit Kochflüssigkeiten (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch)
Niedrige Leistung	**1-2**	Schmelzen – auftauen – warmhalten - verrühren	Ideal um Butter weich zu machen, Schokolade sanft zu schmelzen, um kleine Produkte aufzutauen
	1		Ideal um soeben gekochte Portionen warm zu halten bzw. Servierteller auf einer bestimmten Temperatur zu halten, sowie um Risottos zu verrühren
AUS	**Null-Leistung**	Ablagefläche	Kochfeld in Bereitschaftsstellung oder aus (Nach Ende des Kochens könnte es restliche Wärme geben, die mit H-L-O signalisiert wird)

(voreingestellte) Leistungsstufe		Beschreibung
	Melting (Schmelzen)	Bestimmt eine Leistungsstufe, die dazu geeignet ist, zarte Produkte langsam schmelzen zu lassen ohne ihre sinnlichen Eigenschaften zu beeinträchtigen (Schokolade Butter usw.)
	Warming (Aufwärmen)	Bestimmt eine Leistungsstufe, die dazu geeignet ist, um Ihre Gerichte auf eine bestimmte Temperatur sanft zu halten, ohne die Siedetemperaturen zu erreichen.
	Simmer (Simmern)*	Bestimmt eine Leistungsstufe, die dazu geeignet ist, Gerichte für lange Zeiten aufbrausen (simmern) zu lassen. Sie ist dazu geeignet, um Tomatensoßen, Bolognese Fleischsoße, Suppen, Gemüsesuppen (Minestronen) zu kochen und dabei einen kontrollierten Kochgrad aufrechtzuerhalten (ideal zum Wasserbad-Kochen) Sie verhindert, dass die Lebensmittel unangenehm austreten und dass sie anbrennen und auf dem Topfboden kleben (wie oft bei diesen Zubereitungen vorkommt). Diese Funktion erst benutzen, nachdem man das Lebensmittel aufgekocht hat.

Kochtabellen

Lebensmittelkategorie	Gerichte oder Kochvorgang-Art	Leistungsstufe und Kochablauf			
		Erste Phase	Leistungen	Zweite Phase	Leistungen
Nudeln, Reis	Frische Nudeln	Aufwärmen vom Wasser	Booster-9	Nudeln kochen und am Sieden halten	7-8
	Frische Nudeln	Aufwärmen vom Wasser	Booster-9	Nudeln kochen und am Sieden halten	7-8
	Gesottener Reis	Aufwärmen vom Wasser	Booster-9	Nudeln kochen und am Sieden halten	5-6
	Risotto	Anbraten der Gemüse und Rösten	7-8	Kochen	4-5
Gemüse und Hülsenfrüchte	Gesottene	Aufwärmen vom Wasser	Booster-9	Sieden	6-7
	Gebratenes	Aufwärmen vom Öl	9	Braten	8-9
	Sautierte	Aufwärmen vom Küchenzubehör	7-8	Kochen	6-7
	Geschmorte	Aufwärmen vom Küchenzubehör	7-8	Kochen	3-4
	Angebratene	Aufwärmen vom Küchenzubehör	7-8	Angebratene Gemüse goldbraun braten	7-8
Fleisch	Braten	Fleisch mit Öl goldbraun backen (Leistung 6 falls mit Butter)	7-8	Kochen	3-4
	Gegrillt	Vorwärmen des Topfes	7-8	Beidseitig grillen	7-8
	Bräunen	Bräunen mit Öl (Leistung 6 falls mit Butter)	7-8	Kochen	4-5
	Feucht gegartes/geschmortes	Bräunen mit Öl (Leistung 6 falls mit Butter)	7-8	Kochen	3-4
Fisch	Gegrillt	Vorwärmen des Topfes	7-8	Kochen	7-8
	Feucht gegartes/geschmortes	Bräunen mit Öl (Leistung 6 falls mit Butter)	7-8	Kochen	3-4
	Gebratene	Aufwärmen des Öls oder des Fettstoffs	8-9	Braten	7-8
Eier	Frittaten	Aufwärmen der Pfanne mit Butter oder Fettstoff	6	Kochen	6-7
	Omelette	Aufwärmen der Pfanne mit Butter oder Fettstoff	6	Kochen	5-6
	Weich gekochte/hart gekochte	Aufwärmen vom Wasser	Booster-9	Kochen	5-6
	Pancakes	Aufwärmen der Pfanne mit Butter	6	Kochen	6-7
Soßen	Tomatensoße	Bräunen mit Öl (Leistung 6 falls mit Butter)	6-7	Kochen	3-4
	Bolognese Fleischsoße	Bräunen mit Öl (Leistung 6 falls mit Butter)	6-7	Kochen	3-4
	Béchamelsoße	Vorbereitung der Basis (Butter und Mehl schmelzen)	5-6	Leicht aufkochen	3-4
Kuchen und andere Süßigkeiten, Cremen	Eiercreme	Die Milch aufkochen	4-5	Leicht am Sieden halten	4-5
	Puddings	Die Milch aufkochen	4-5	Leicht am Sieden halten	2-3
	Milchreis	Milch aufwärmen	5-6	Leicht am Sieden halten	2-3

Wartung

Vorsicht! Bevor man jegliche Reinigungs- und Wartungsarbeit vornimmt, sich vergewissern, dass die Kochbereiche ausgeschaltet sind und die Kontrolllampe für die Wärme erloschen ist.

Reinigung

Das Kochfeld ist nach jeder Benutzung zu reinigen.

Wichtig:

Keine Geschirrschwämme oder Metallschwämme verwenden. Durch Ihre Verwendung könnte das Glas im Laufe der Zeit beschädigt werden.

Keine irritierenden Reinigungsmittel verwenden, wie z.B. Backofenreiniger Spray bzw. Fleckenentferner

Das Kochfeld nach jeder Benutzung abkühlen lassen und Lebensmittelrückstände entfernen.

Zucker und Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt müssen sofort abgewischt werden, da sie das Kochfeld beschädigen.

Salz, Zucker und Sand könnten die Glasoberfläche verschrammen.

Ein weiches Tuch, Saugpapier oder spezifische Produkte zur Kochfeldreinigung verwenden (die Anleitungen des Herstellers beachten).

KEINE DAMPF-HOCHDRUCKREINIGER BENUTZEN!!!

Störungssuche

FEHLERCODE	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	FEHLERBEHEBUNG
ER03 – Das Kochfeld schaltet sich nach 10 Sekunden aus und gibt einen ständigen Warnton ab	Ständiger Druck auf dem Schaltbereich	Wasser oder Küchenwerkzeuge auf dem Schaltbereich	Den Schaltbereich sauber machen
ER40	Die Stromnetzspannung überhitzt gerade das Gerät	Die Stromnetz-Sekundärspannung ist zu niedrig	Das Kochfeld vom Stromnetz trennen und den Anschluss überprüfen
ER47	Die Kommunikation mit dem Stromnetz ist fehlerhaft (das Schaltbrett schaltet sich aus, die Kochbereiche reagieren nicht länger)	Das Stromkabel wurde nicht ordnungsgemäß angeschlossen oder es ist beschädigt	Das Kochfeld vom Stromnetz trennen und den Anschluss überprüfen
U400	Die Spannung des Anschlusses des Kochfelds ist nicht richtig (falscher Anschluss/Überspannung)	Es wird eine andere Spannung als die Anschlussspannung erfasst	Das Kochfeld vom Stromnetz trennen und den Anschluss überprüfen
ER21 - E/2	Der Schaltbereich schaltet sich aufgrund der zu hohen Temperatur aus	Die innere Temperatur der elektronischen Teile ist zu hoch	Bevor das Kochfeld erneut verwendet wird, solange warten, bis es abgekühlt ist
ER20,ER22,ER31,ER36 E/4, E/5, E/6,E/8,E/9 E/A	Den Kundendienst kontaktieren und den Fehlercode mitteilen		

Kundendienst

Bevor man den Kundendienst kontaktiert

1. sich vergewissern, dass man das Problem anhand der unter „Störungssuche" beschriebenen Punkte nicht allein lösen kann.
2. Das Gerät ausschalten und wieder einschalten, um sich zu vergewissern, dass die Störung behoben worden ist.

Wenn die Störung nach diesen Prüfungen bleibt, den nächsten Kundendienst in der Nähe kontaktieren.

Seguir cuidadosamente las instrucciones dadas en este manual. No se acepta ninguna responsabilidad por eventuales inconvenientes, daños o incendios causados a la máquina por no cumplir con las instrucciones de este manual. El aparato es de uso exclusivo doméstico para cocinar alimentos. No son permitidos otros usos (por ejemplo, recalentar alimentos). El fabricante no se hace responsable por el uso inapropiado o por configuraciones incorrectas de los controles.
La placa de cocción puede tener un aspecto estético diferente al mostrado en las ilustraciones de este manual, sin embargo, las instrucciones para el uso, mantenimiento e instalación siguen siendo las mismas.
Es importante conservar este manual para poder consultarlo en cualquier momento. En caso de venta, cesión o mudanza, asegurarse de que éste permanezca unido al producto.

! Leer atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.
! No realizar modificaciones eléctricas al productos
! Antes de proceder con la instalación del dispositivo verificar que todos los componentes no estén dañados. De lo contrario, ponerse en contacto con el distribuidor y no continuar con la instalación.

Nota: los elementos marcados con el símbolo "(*)" son accesorios opcionales suministrados únicamente con algunos modelos o elementos no suministrados, sino para la compra.

⚠ Advertencias

Cuidado! Seguir cuidadosamente las siguientes instrucciones:

- El aparato se estar desconectado de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo de instalación.

- La instalación o el mantenimiento debe ser realizado por un técnico calificado, de conformidad con las instrucciones del fabricante y en cumplimiento de la normativa local en materia de seguridad. No reparar o sustituir ninguna parte del aparato a menos que se solicite específicamente en el manual de uso.

- La instalación del polo a tierra del aparato es obligatoria.

- El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir la conexión del aparato, empotrado en el mueble, a la red eléctrica.

- Para que la instalación cumpla con las normas de seguridad vigentes, es necesario un interruptor de corte omnipolar bajo norma que asegure la desconexión completa de la red eléctrica en condiciones de la categoría de sobrecarga III, de acuerdo con las reglas de instalación.

- No utilizar tomas eléctricas múltiples o cables de extensión.

- Una vez finalizada la instalación, los componentes eléctricos no deberán ser accesibles por el usuario.

- El equipo y las partes accesibles se incandescentes durante el uso. Tener cuidado de no tocar los elementos calientes.

- Este aparto puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o con falta de experiencia y conocimiento si se encuentran supervisados adecuadamente o si han sido capacitados sobre el uso del aparato de forma segura y si se dan cuenta de los peligros relacionados con éste. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños bajo ninguna supervisión.

- Asegurarse de que los niños no jueguen con el aparato; mantener a los niños a una distancia prudente y bajo supervisión, ya que las partes accesibles pueden calentarse bastante durante el uso.

- Para los portadores de marcapasos e implantes activos es importante comprobar, antes del uso de la placa a inducción, que el implante sea compatible con el aparato.

- Durante y después del uso, no tocar los elementos calientes del dispositivo.

- Evitar el contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes del aparato no hayan enfriado lo suficiente

- No poner materiales inflamables sobre el dispositivo o en sus proximidades.

- Las grasas y aceites ya utilizados son fácilmente inflamables. Supervisar la cocción de los alimentos ricos en grasas y aceites.

- La limpieza y las operaciones de mantenimiento realizadas por el usuario no deben ser llevadas a cabo por niños sin la supervisión por parte de una persona responsable.

- Es obligatoria la instalación de un panel separador, no incluido, en el espacio debajo del aparto.

- Si la superficie se encuentra agrietada, apagar el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

- El aparato no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

- La cocción sin supervisión sobre una placa de cocción con aceite o grasa puede ser peligrosa y causar incendios.

- El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción de corto término debe ser supervisado continuamente.

- No intentar NUNCA de apagar el fuego con agua. En su lugar, apagar el aparato y sofocar las llamas, por ejemplo, con una cubierta o con una manta anti-incendio. Peligro de incendio: no colocar objetos sobre las superficies de cocción.

- No utilizar limpiadores a vapor.

- No colocar objetos metálicos, tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, sobre la superficie de la placa de cocción ya que podría sobrecalentarse.

- Antes de conectar el modelo a la red eléctrica: verificar la placa de datos (localizada en la parte inferior del aparato) para asegurarse que el voltaje y la potencia corresponden a aquellos de la red eléctrica y que el enchufe es adecuado. En caso de duda, contactar a un electricista calificado.

Importante:

- Después de su uso, apagar la placa de cocción por medio de su dispositivo de control y no tener en cuenta el detector de ollas.

- Evitar derrames de líquidos, por lo tanto, para hervir o calentar líquidos, reducir el suministro de calor.

- No dejar elementos calientes encendidos con ollas o sartenes vacías o sin recipientes.

- Cuando se termine de cocinar, apagar la zona correspondiente.

- Al cocinar, nunca utilizar papel de aluminio o nunca posar directamente productos empacados con aluminio. El aluminio se fundiría y dañaría irreparablemente su electrodoméstico.

- Nunca calentar una lata o tarro de lata que contenga alimentos sin primero abrirlo: podría explotar!

Esta advertencia se aplica para todos los otros tipos de placas de cocción.

- El uso de una alta potencia tal como la función Booster no es adapta para el calentamiento de algunos líquidos como por ejemplo el aceite para freír. El calor excesivo puede ser peligroso. En estos casos se recomienda el uso de una potencia más baja.

- Los recipientes deben ser colocados directamente sobre la placa de cocción y deben estar centrados. Bajo ninguna circunstancia colocar otros objetos entre la olla y la placa de cocción.

- En situaciones de altas temperaturas, el aparato disminuye automáticamente el nivel de potencia de las zonas de cocción.

Este aparato está contramarcado de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/CE, Wated Electrical and Electronical Equipment (WEEE). Asegurándose de que este producto se deseche correctamente, el usuario ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.

El símbolo ▬ En el producto o en la documentación adjunta indica que este producto no debe ser tratado como un desecho doméstico, sino que debe ser llevado a un punto de recolección adecuado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Desechar siguiendo las regulaciones locales para la eliminación de residuos. Para obtener más información sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, ponerse en contacto con las autoridades locales, el servicio de recolección de residuos domésticos o con el almacén donde se ha comprado el producto.

Este aparato, destinado a entrar en contacto con productos alimenticios, es conforme con el reglamento (CE) No.1935/2004 y ha sido diseñado, construido y comercializado de conformidad con los requisitos de seguridad de la directiva "Baja Tensión" 2006/95/CE (que sustituye la 73/23/CEE sucesivas modificaciones), requisitos de protección de la directiva "EMC" 2004/108/CE

Uso

El sistema de cocción por inducción se basa en el fenómeno físico de la inducción magnética. La característica fundamental de este sistema es la transferencia directa de energía del generador a la olla.

Beneficios:

Comparada con las estufas eléctricas, su placa de inducción es:

- Más seguro: menor temperatura sobre la superficie del vidrio.

- Más rápido: tiempos menores de calentamiento de alimentos.

- Más preciso: la placa reacciona inmediatamente a sus ordenes

- Más eficiente: el 90% de la energía absorbida se trasforma en calor. Además, una vez que se retira la olla de la placa, la transmisión de calor se interrumpe de inmediato, evitando pérdidas innecesarias de calor.

Recipientes para la cocción:

Utilizar solo ollas con el símbolo

Importante:

para evitar daños permanentes en la superficie de la placa, no utilizar:

- recipientes con fondo que no sea perfectamente plano.
- recipientes de metal con una base esmaltada.
- recipientes con una base rugosa, para evitar rayar la superficie de la placa.
- nunca colocar ollas y sartenes calientes sobre la superficie del panel de control de la placa

Recipientes ya existentes

La cocción por inducción utiliza magnetismo para generar calor. Por tanto, los recipientes deben tener hierro. Se puede comprobar si el material de la olla es magnético con un simple imán. Las ollas no son adecuadas si no se detectan magnéticamente.

Diámetros del fondo de olla recomendados

IMPORTANTE : si las ollas no tienen las dimensiones adecuadas, las áreas de cocción no se encienden.

Para ver el diámetro correspondiente a la olla a usar en cada área, consultar la parte correspondiente en este manual.

Ahorro energético

Para obtener mejores resultados se recomienda:

- Usar ollas y sartenes cuyo diámetro del fondo sea igual al del área de cocción.
- Usar únicamente ollas y sartenes con fondos planos.
- Siempre que sea posible, mantener la tapa sobre las ollas durante la cocción
- Cocinar verduras, patatas, etc. en una pequeña cantidad de agua para reducir el tiempo de cocción.
- Usar la olla a presión reduce aún más el consumo de energía y el tiempo de cocción
- Colocar la olla en el centro del área de cocción dibujado en la placa.

Instalación

La instalación, sea eléctrica o mecánica, debe ser realizada por personal calificado.

El electrodoméstico ha sido diseñado para ser empotrado en una superficie de trabajo doméstico (espesor 3-6cm)

La distancia mínima entre la placa de cocción y la pared debe ser de al menos 5 cm en la parte frontal y de por lo menos de 10 cm lateralmente.

⚠ Conexión eléctrica

Fig. 2

- Desconectar el aparato de la red eléctrica
- La instalación debe ser realizada por personal profesionalmente calificado y con conocimiento de las normas vigentes en materia de instalación y seguridad.
- El fabricante declina cualquier responsabilidad sobre personas, animales o cosas, en caso de no seguir las instrucciones suministradas en el presente capítulo.
- El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir la remoción de la placa de cocción de la superficie doméstica.
- Asegurarse que la potencia indicada en la placa de matrícula localizada en la parte inferior del aparato corresponde a la de la vivienda en donde será instalado.
- No utilizar cables de extensión.
- El polo a tierra es obligatorio por ley
- El cable eléctrico de tierra debe ser 2 cm más largo respecto a los otros cables
- En caso en que el electrodoméstico no esté equipado con cable de alimentación, utilizar uno con sección de los conductores de un mínimo de 2,5 mm2 para voltajes de hasta 7200 vatios; mientras que voltajes superiores deben ser de 4 mm2.
- En ningún momento el cable debe alcanzar una temperatura de 50°C por encima de la temperatura ambiente.
- El aparato está diseñado para estar permanentemente conectado a la red eléctrica, por lo cual, efectuar la conexión a la red fija mediante un interruptor omnipolar bajo norma, que asegure la desconexión completa de la red eléctrica en condiciones de la categoría de sobrecarga III y que sea fácilmente accesible después de la instalación.

Cuidado! Antes de conectar de nuevo el circuito de alimentación de la red y verificar su correcto funcionamiento, comprobar siempre que el cable de red haya sido instalado correctamente.

Cuidado! El reemplazo del cable de interconexión debe ser realizado por el servicio de asistencia técnica autorizado.

Montaje

Antes de iniciar con la instalación:

- Después de desempacar el producto comprobar que no se haya dañado durante el transporte y en caso de problemas, contactar el distribuidor o el Servicio de Asistencia al Cliente, antes de proceder con la instalación.
- Verificar que el producto comprado sea de un tamaño adecuado para la zona de instalación escogida.
- Asegurarse que en el interior del embalaje no hay (por motivos de transporte) materiales de empaque (tales como bolsas con tornillos, garantías, etc.), los cuales van eventualmente removidos y almacenados.
- Verificar además que cerca de la zona de instalación se encuentre disponible una toma de corriente.

Preparación del mueble para el empotramiento:

- Debido a que la parte inferior del producto no debe ser accesible después de la instalación, se debe instalar un panel separador (por protección) bajo la placa de cocción (no suministrado con el producto), en el caso en que sea accesible después de la instalación
- En el caso de la instalación de un horno bajo la placa de cocción, no interponer el panel separador.
- Si un horno se coloca bajo la placa de inducción es preferible que esté equipado con un ventilador de refrigeración.
- No usar la placa a inducción mientras que la limpieza PIROLÍTICA del horno está en funcionamiento.
- Evitar instalar la placa de cocción encima de la lavavajillas o la lavadora de manera que los circuitos electrónicos no entren en contacto con el vapor o la humedad y se dañen.
- La distancia entre la parte inferior del aparato y el panel de división (o cualquier aparato instalado debajo de la placa a inducción) debe respetar las dimensiones indicadas.
- Para un correcto funcionamiento del producto no obstruir la abertura mínima entre la superficie de trabajo y el lado superior de la placa del mueble.
- Para permitir una ventilación adecuada y la circulación de aire fresco deben existir una aberturas en el mueble de la cocina, según las dimensiones indicadas.
- Realizar todos los trabajos de corte de los muebles antes de insertar la placa de cocción y retirar con cuidado virutas o aserrín.

Fig. 1a/1b

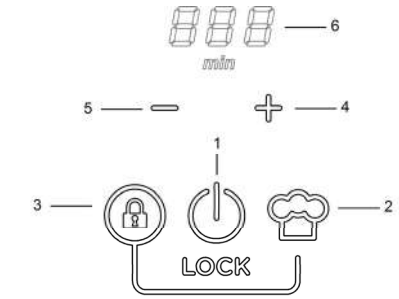
CUIDADO! La falta de instalación de tornillos y elementos de fijación de acuerdo con estas instrucciones puede comportar riesgos de naturaleza eléctrica.

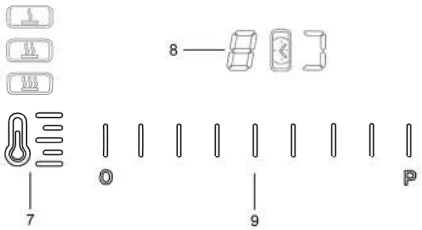
Funcionamiento

Panel de control

La placa de cocción dispone de un inteligente y sofisticado sistema de comunicación inalámbrico, capaz de comunicarse con algunos modelos de campanas Elica conectables. Dependiendo del uso de la placa de cocción y de lo que está cocinando, tales campanas reciben información de la placa de cocción, la procesan y se activan de manera automática y optimizada para eliminar cualquier derroche. **Consulta la página web www.elica.com para ver la gama de campanas conectable con tu placa de cocción.**

Nota: Para seleccionar los comando basta tocar suavemente (presionar) los símbolos que representan.





Funciones principales:

1. Función **ON/OFF** placa de cocción
2. Función “Chef Cook”
3. Función “Lock” (si presionado junto con **2.**)
4. Activación timer (si presionado junto con **5.**) / Incremento Timer
5. Activación timer (si presionado junto con **4.**) / Disminución Timer
6. Display del Timer
7. Selector Nivel (potencia) de operación configurada
8. Display de las zonas de cocción
9. Barra de selección zona de cocción y regulación niveles (potencia) de operación.

Antes de iniciar:
Todas las funciones de esta placa de cocción están diseñadas para cumplir con las más estrictas normas de seguridad.
Por esta razón:

- **Algunas funciones no se activan o se desactivan automáticamente cuando en ausencia de las ollas sobre el fuego o cuando estas se encuentran mal ubicadas.**

• En otros casos, las funciones activadas se desactivan automáticamente después de pocos segundos cuando la función seleccionada requiere un ajuste adicional que no se da (por ejemplo: **"Encender la placa de cocción"** sin **"Seleccionar la zona de cocción"** y la "**Temperatura de operación"**, o la **"Función Lock"** o la **del "Timer "**).

⚠ **Cuidado!** En caso (por ejemplo) de uso prolongado, el apagado de la zona de cocción puede no ser inmediato, debido a que se encuentra en una fase de enfriamiento; en el display de las zonas de cocción aparece el símbolo "H" para indicar que se está en esta etapa.
Esperar a que el display se apague antes de acercarse a la zona de cocción.

Display zona de cocción
En los display correspondientes a las zonas de cocción, se indica:

Zona de cocción encendida	0
Nivel (Potencia) de operación	1…9-P
Zona de cocción en enfriamiento	H
Problemas de detección de la olla	u -
Función Bridge activa	]
Función niveles de potencia (preestablecidos) activa	u
Función Lock "activa"	L

Encender la placa de cocción
Presionar (tocar) la **Función ON/OFF placa de cocción** (**1**), la luz de aviso se enciende para indicar que la placa está lista para funcionar.
Presionar de nuevo para apagar la placa de cocción.
Nota: Esta función es prioritaria sobre todas las demás.

Seleccionar la zona de cocción
Presionar (tocar) la **Barra de selección (9)** correspondiente a la zona de cocción deseada.
Nota: la zona de cocción se selecciona automáticamente al apoyar la olla

Nivel (Potenza) de operación*:*
Tocar y deslizar con los dedos en la **Barra de selección (9):**
hacia la derecha para aumentar el nivel de potencia;
hacia la izquierda para disminuir el nivel de potencia.

Nivel (Potencia) Booster "P" (temporizado)***:***
para activar el nivel (Potencia) Booster deslizar con los dedos en la **Barra de selección (9)** hacia la derecha (o presionar en la zona correspondiente a "**P**")
El "Booster" tiene una duración de 10 minutos, después de lo cual la temperatura desciende al nivel anterior.
Nota: el timer tiene preestablecido el "Booster" aunque si se retira la olla: la zona de cocción se desactiva para reactivarse en modalidad "Booster" durante los minutos restantes tan pronto como se cambia la posición de la olla.

Función Bridge
Permite usar dos zonas de cocción contemporáneamente; se pueden utilizar dos zonas de cocción adyacentes.
(consultar la parte ilustrada de este manual)
Para activar la **Función Bridge**:
• **Seleccionar contemporáneamente las dos zonas de cocción que se desean utilizar:**
- en el display **(8)** de la zona de cocción derecha **aparecerá el símbolo** "]"
- el el display **(8)** de la zona de cocción izquierda se mostrará (y será posible configurar) el **nivel (Potencia) de operación.**
Nota: para desactivar la **Función Bridge** basta graduar la zona de cocción a temperatura "0".

Timer (4 -5)
El Timer se activa presionando el símbolo "+" **(4)** y el símbolo "-" **(5),** contemporáneamente**;**
Tan pronto como el temporizador ha terminado la cuenta regresiva se emite una señal acústica (durante 2 minutos, o se detiene pulsando cualquier tecla en la placa), mientras el display **(6)** con símbolo "00" parpadea.

Regulación de la función Timer
• Seleccionar la zona de cocción.
• Presionar el símbolo "+" **(4)** y el símbolo "-" **(5)** contemporáneamente, para acceder a la función de regulación
• Regular el tiempo de duración del Timer:
utilizar el símbolo "+" **(4)** y el símbolo "-" **(5)** , respectivamente para aumentar o disminuir el tiempo de apagado automático
Si se desea, repetir la operación para las otras zonas de cocción
Nota: Cada zona de cocción puede tener un Timer diferente configurado; en el display **(6)** se mostrará una cuenta regresiva con tiempo menor;

Para el apagado del Timer:

• configurar el valor del timer en "0"

• apagar la placa de cocción **(1)**

Nota: la función permanece activa si mientras tanto no se presionan otros botones.

Nota: en el display de la zona de cocción con Timer en uso aparece el símbolo "".

Función "Lock"

La función Lock sirve para impedir el encendido por accidente de la placa de cocción

Activación:

• remover las ollas que puedan estar presentes en la placa de cocción

• presionar y mantener presionados simultáneamente **Función "Lock" (3)** y la **Función "Chef Cook" (2),** una señal acústica doble indica que la función es activa y se muestra una "L" en los display **(8)**.

Repetir la operación para desactivar

Nivel (potencia) de operación preestablecido

• **Seleccionar la zona de cocción (9)** deseada.

• Presionar una o más veces el **Selector Nivel (potencia) de operación preestablecido (7)** para seleccionar el nivel más adecuado entre aquellos disponibles.

	Melting*	
	Warming*	
	Simmer*	
* Consultar la tabla "**Nivel (potencia) de operación preestablecido**" al final de éste capítulo.		

• Continuar a presionar para apagar.

Función "Chef Cook"

Esta función asigna un nivel de potencia a las placas de cocción, en base a la posición, como sucede en muchas cocinas profesionales, para comodidad de su uso; tendremos hacia la izquierda la zona de cocción con nivel (potencia) de operación más bajo y hacia la derecha llegaremos a la zona con nivel (potencia) de operación más alto.

	Warming
	Level 3
	Level 6
	Level 9

Activación de las funciones

• Presionar el selector **Función "Chef Cook"(2)** para activar la función

Repetir la operación para desactivar

Tablas de potencia

Nivel de potencia		Tipo de cocción	Uso del nivel (la indicación combina la experiencia y los hábitos de cocción)
Max potencia	**Boost**	Calentar rápidamente	Ideal para elevar en breve tiempo la temperatura de la comida hasta alcanzar una ebullición rápida, en caso de agua o rápidamente calentar líquidos de cocción
	8-9	Freír - hervir	Ideal para dorar, iniciar una cocción, freír congelados, hervir rápidamente
Alta potencia	**7-8**	Dorar – sofreír - hervir - grillar	Ideal para freír, mantener la ebullición viva, cocinar y asar a la parrilla (breve duración, 5-10 minutos)
	6-7	Dorar - cocinar – estofar – sofreír - grillar	Ideal para sofreír, mantener una ebullición ligera, cocinar y asar a la parrilla (duración media, 10 a 20 minutos), precalentar accesorios
Media potencia	**4-5**	Cocinar – estofar – sofreír - grillar	Ideal para estofar, mantener ebullición delicada, cocinar (larga duración). Condimentar la pasta
	3-4	Cocinar - cocinar a fuego lento – adensar - condimentar	Ideal para cocciones de larga duración (arroz, salsas, asados, pescado), en presencia de líquidos de acompañamiento (por ejemplo, agua, vino, caldo, leche), condimentar la pasta
	2-3		Ideal para una cocción de larga duración (volúmenes inferiores a un litro: arroz, salsas, asados, pescado), en presencia de líquidos de acompañamiento (por ejemplo agua, vino, caldo, leche)
Baja potencia	**1-2**	Fundir– descongelar – mantener caliente - condimentar	Ideal para ablandar mantequilla, derretir suavemente el chocolate, descongelar productos pequeños
	1		Ideal para mantener calientes pequeñas porciones de alimentos recién cocinados o mantener la temperatura en los platos para servir y condimentar el risotto
OFF	**Potencia cero**	Superficie de apoyo	Placa de cocción en posición de stand-by o apagado (posible presencia de calor residual de la final de la cocción, señalado con H-L-O)

Nivel de potencia (preestablecido)		Descripción
	Melting	Identifica un nivel de potencia apto para derretir lentamente productos delicados sin comprometer las características sensoriales (chocolate, mantequilla etc.).
	Warming	Identifica un nivel de potencia apto para permitir de mantener la temperatura de sus comidas en modo delicado, sin alcanzar temperaturas de ebullición.
	Simmer	Identifica un nivel de potencia apto para cocinar alimentos por tiempos prolongados. Adecuado para cocinar salsas de tomate, salsas de carne, sopas, estofados, manteniendo un nivel de cocción controlado (ideal para cocinar a un baño maría). Evita derrames desagradables de los alimentos y posibles quemaduras en fondo, típicos de estas preparaciones. Utilizar esta función después la ebullición del alimento.

Tablas de cocción

Categoría de alimentos	Platos o tipo de cocción	Nivel de potencia y proceso de cocción			
		Primera fase	Potencias	Segunda fase	Potencias
Pasta, arroz	Pasta fresca	Calentamiento del agua	Booster-9	Cocción de la pasta y mantenimiento de la ebullición	7-8
	Pasta fresca	Calentamiento del agua	Booster-9	Cocción de la pasta y mantenimiento de la ebullición	7-8
	Arroz cocido	Calentamiento del agua	Booster-9	Cocción de la pasta y mantenimiento de la ebullición	5-6
	Risotto	Sofreír y tostar	7-8	Cocción	4-5
Verduras, legumbres	Cocidos	Calentamiento del agua	Booster-9	Cocción	6-7
	Fritos	Calentamiento del aceite	9	Frito	8-9
	Sofritos	Calentamiento del accesorio	7-8	Cocción	6-7
	Estofados	Calentamiento del accesorio	7-8	Cocción	3-4
	Sofritos	Calentamiento del accesorio	7-8	Dorar el sofrito	7-8
Carnes	Asar	Dorar carne con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	7-8	Cocción	3-4
	Al ferri	Precalentamiento de la olla	7-8	Grillar ambos lados	7-8
	Dorado	Dorar con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	7-8	Cocción	4-5
	Húmedo/estofado	Dorar con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	7-8	Cocción	3-4
Pescados	Al ferri	Precalentamiento de la olla	7-8	Cocción	7-8
	Húmedo/estofado	Dorar con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	7-8	Cocción	3-4
	Frito	Calentamiento del aceite o materia grasa	8-9	Frito	7-8
Huevos	Fritos	Calentamiento de la sartén con mantequilla o materia grasa	6	Cocción	6-7
	Omelet	Calentamiento de la sartén con mantequilla o materia grasa	6	Cocción	5-6
	Hervido	Calentamiento del agua	Booster-9	Cocción	5-6
	Pancake	Calentamiento de la sartén con mantequilla	6	Cocción	6-7
Salsas	Tomate	Dorar con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	6-7	Cocción	3-4
	Ragù	Dorar con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	6-7	Cocción	3-4
	Besciamela	Preparación de la base (derretir mantequilla y harina)	5-6	Llevar a ebullición ligera	3-4
Dulces, cremas	Crema pastelería	Llevar la leche a ebullición	4-5	Mantener ligera ebullición	4-5
	Pudines	Llevar la leche a ebullición	4-5	Mantener ligera ebullición	2-3
	Arroz con leche	Calentar leche	5-6	Mantener ligera ebullición	2-3

Mantenimiento

Cuidado! Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, asegurarse de que las zonas de cocción estén apagadas y que la luz indicadora de calor no esté presente.

Limpieza

La placa de cocción debe limpiarse después de cada uso.

Importante:
No utilizar esponjas abrasivas o estropajos, su uso, con el tiempo, podría estropear el vidrio.
No utilizar productos químicos irritantes, tales como spray para horno o quitamanchas.

Después de cada uso, dejar enfriar la placa y limpiarla para eliminar residuos y manchas causadas por los residuos de alimentos.
El azúcar o alimentos con un alto contenido de azúcar dañan la placa de cocción y se deben remover inmediatamente.
La sal, el azúcar y la arena pueden rayar la superficie del vidrio.
Usar un paño suave, toallas de cocina o productos específicos para la limpieza de la placa (seguir las instrucciones del fabricante).
NO UTILIZAR LIMPIADORAS A VAPOR !!!

Solución de daños

CODIGO ERROR	DESCRIPCIÓN	POSIBLES CAUSAS	REMOCIÓN ERROR
CODIGO DEL ERROR	**DESCRIPCIÓN**	**POSIBLES CAUSAS**	**REMOCIÓN ERROR**
ER03 – la placa de cocción se apaga después de 10 segundos y emite un señal acústica permanente	Presión permanente en la zona controles	Agua o utensilios de cocina sobre la zona controles	Limpiar la zona de controles
ER40	el voltaje de la red está causando un sobrecalentamiento	El voltaje secundario de la red es demasiado bajo	Desconectar la placa de la red y verificar la conexión
ER47	La comunicación con la red eléctrica es defectuosa (el panel de controles se desactiva- las zonas de cocción no responden más)	El cable de alimentación no ha sido conectado correctamente o es defectuoso	Desconectar la placa de la red y verificar la conexión
U400	La conexión de la placa no es del voltaje correcto (conexión incorrecta/ sobrecarga)	Se detecta un voltaje diferente a aquel de la conexión	Desconectar la placa de la red y verificar la conexión
ER21 - E/2	La zona controles se apaga debido a temperatura demasiado elevada	La temperatura interna de las partes electrónicas es demasiado alta	Esperar a que la placa se enfríe antes de utilizarla de nuevo
ER20,ER22,ER31,ER36 E/4, E/5, E/6,E/8,E/9 E/A	Llamar al servicio de asistencia técnica y comunicar el código del error		

Servicio de asistencia

Antes de contactar al Servicio de Asistencia

1. Comprobar que no se puede resolver el problema por sí mismo de acuerdo con los puntos descritos en "Solución de daños".
2. Apagar y volver a encender el aparato para comprobar que el problema persiste.

Si después de los controles anteriores el problema persiste, contactar el Servicio de Asistencia más cercano.

Obedecer rigorosamente todas as instruções contidas neste manual. Não assumimos nenhuma responsabilidade por quaisquer inconvenientes, danos ou incêndios provocados ao aparelho, derivados da inobservância das instruções contidas neste manual. Este aparelho é destinado exclusivamente ao uso doméstico para a cozedura de alimentos. Não é admitido nenhum outro tipo de utilização (ex.: aquecer ambientes). O fabricante não assume nenhuma responsabilidade pelo uso inadequado ou pelas erradas definições dos controles.

A placa de fogão pode ser esteticamente diferente à respeito as figuras ilustradas neste livrete, de qualquer forma, as instruções para o uso, manutenção e instalação permanecem as mesmas.

É importante guardar este manual à fim de ser consultado a qualquer momento. Em caso de venda, cessão ou mudança, certificar-se de que permaneça junto ao produto.

! Ler atentamente as instruções: Existem importantes informações sobre a instalação, uso e segurança.

! Não efetuar variações elétricas no produto.

! Antes de proseguir com a instalação do aparelho, verificar todos os componentes que não sejem danificados. Caso contrário, entrar em contato com o revendedor e não proseguir com a instalação.

Nota: As partes sinalizadas com o símbolo "(*)" são acessórios opcionais fornecidos apenas em alguns modelos ou opcionais não fornecidos, a serem comprados.

⚠ Advertências

Atenção! Respeitar escrupulosamente às seguintes instruções:

-O aparelho deve ser desligado da rede elétrica antes de efetuar qualquer operação de instalação.

-A instalação ou manutenção deve ser feita por um técnico especializado, conforme as instruções do fabricante e no respeito das normas locais em vigor, em matéria de segurança. Não reparar ou substituir nenhuma peça do aparelho se não for especificamente requerido no manual de utilização.

- A ligação à terra do aparelho é obrigatória.

-O cabo de alimentação deve ser suficientemente longo para permitir a conexão do aparelho, encastrado no armário, à rede elétrica.

-Para que a instalação seja em conformidade com as normas de segurança em vigor, deve ter um interruptor unipolar com regras que assegure a desconexão completa da rede elétrica em condições de categoria de sobretensão III, de acordo com as regras de instalação.

-Não utilizar tomadas multiplas ou cabos de extensão.

-Após haver terminado a instalação, os componentes elétricos não deverão mais serem acessíveis ao usuário.

- O equipamento e as partes acessíveis tornam-se muito quentes durante o uso. Tenha cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 anos de idade e por pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou então, com falta de experiência e conhecimento se forem devidamente monitoradas ou se elas forem instruídas sobre o uso do mesmo de modo seguro, e se conseguirem entender os perigos relacionados a ele. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

- Tenha cuidado para que as crianças não brinquem com o aparelho; manter as crianças longe e observá-las, pois as partes acessíveis podem ficar muito quentes durante o uso.

- Para portadores de pacemakes e implantes ativos é importante verificar, antes do uso da placa de indução, que o próprio estimulador seja compatível com o aparelho.

-Durante e após o uso, não tocar os elementos de aquecimento do aparelho.

-Evitar o contato com panos ou outros materiais inflamáveis até que todos os componentes do dispositivo não sejam suficientemente frios.

-Não colocar materiais inflamáveis sobre o aparelho ou em sua proximidade.

-Gorduras e óleos superaquecidos pegam fogo facilmente. Supervisionar o cozimento de alimentos ricos em gordura e óleo.

- A limpeza e operações de manutenção feitas pelo usuário, não devem ser realizadas por crianças sem a supervisão de uma pessoa responsável.

-É obrigatório a instalação de um painel de separação, não fornecido no kit, no vão sob o aparelho.

-Se a superfície estiver rachada, desligar o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.

-O aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou um sistema de controle remoto separado.

-O cozimento sem vigilância sobre a placa de fogão com óleo ou gordura, pode ser perigoso e causar incêndios.

- O processo de cozimento deve ser supervisionado. Um processo de cozimento de tempo breve, deve ser monitorado continuamente.

- NUNCA tentar apagar as chamas com água. Em vez disso, desligar o aparelho e abafar as chamas, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor anti-fogo. Perigo de incêndio: não apoiar objetos sobre as superfícies de cozedura.

-Não utilizar limpadores a vapor.

-Não apoiar objetos metálicos, tais como, garfos, facas, colheres e tampas sobre a superfície da placa, risco de superaquecimento.

- Antes de ligar o modelo à rede elétrica: controlar a placa de dados (situada na parte inferior do aparelho) para assegurar-se que a tensão de alimentação e a potência correspondam àquela da rede, e também que a tomada de conexão seja adequada. Em caso de dúvida, consultar um eletricista qualificado.

Importante:

- Após o uso, desligar a placa de fogão através de seu dispositivo de controle e não depender do detector de panelas.

- Evitar de derramar líquidos, por isso, para ferver ou esquentar líquidos, reduzir a alimentação de calor.

- Não deixar os elementos aquecedores acesos, com panelas e frigideiras vazias ou sem recipientes.

- Ao terminar de cozinhar, desligar a zona relativa.

- Ao cozinhar, nunca use folhas de papel alumínio, ou então, nunca apoie diretamente produtos embalados com alumínio. Perigo de fusão do alumínio, danificando assim, irremediavelmente o seu aparelho.

- Nunca aqueça nenhum tipo de lata contendo alimentos sem que antes, ela esteja aberta: perigo de explosão!

Este aviso aplica-se a todos os outros tipos de placas de fogão.

- O uso de uma elevada potência tal como a função Booster não é adequado para o aquecimento de alguns líquidos, como por exemplo o óleo para fritar. O calor excessivo pode ser perigoso. Nestes casos, recomenda-se o uso de uma potência inferior.

- Os recipientes devem ser colocados diretamente sobre a placa de fogão e devem ser centralizados. Em nenhuma circunstância introduzir outros objetos entre a panela e a placa de fogão.

- Em situação de temperatura elevada, o aparelho diminui automaticamente o nível de potência das zonas de cozedura.

Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2002/96/EC Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assegurando-se que este produto seja eliminado corretamente, o usuário ajudará, assim, a evitar potenciais consequências negativas ao ambiente e à saúde.

Este símbolo ▬ , no produto ou na documentação que o acompanha, indica que este produto não deve ser tratado como lixo doméstico, mas deve ser levado a um ponto de coleta apropriado para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos. Seguir os regulamentos locais para o descarte de resíduos. Para maiores informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, por favor contatar as autoridades locais, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde o produto foi adquirido.

Este aparelho, destinado a entrar em contato com alimentos, está em conformidade com o regulamento (**CE**) n.1935/2004 e foi projetado, construído e comercializado em conformidade com os requisitos de segurança da diretiva de "Baixa Tensão" 2006/95/CE (que substitui a 73/23/CEE e sucessivos emendamentos), requisitos de proteção da Diretiva "EMC" 2004/108/CE.

Utilização

O sistema de cozedura por indução é baseado no fenômeno físico de indução magnética. A característica fundamental deste sistema é o de transferência direta de energia do gerador para a panela.

Vantagens:

Se comparado às placas de fogão elétricas, a sua placa à indução é:

- Mais segura: menor temperatura sobre a superfície do vidro.

- Mais rápida: tempos de aquecimento dos alimentos inferior.

- Mais precisa: a placa reage imediatamente aos seus comandos.

- Mais eficiente: 90% da energia consumida é convertida em calor. Além disso, uma vez removida a panela da placa, a transmissão de calor é interrompida imediatamente, evitando a perda de calor desnecessária.

Recipientes para cozinhar

Utilizar somente panelas que contenham o símbolo

Importante:

para evitar danos permanentes na superfície da placa, não utilizar:

- recipientes com o fundo que não sejam perfeitamente plano.
- recipientes metálicos com o fundo esmaltado.
- recipientes com superfície áspera, para evitar arranhar a superfície da placa.
- Nunca apoiar panelas e frigideiras quentes sobre a superfície do painel de controle da placa.

Recipientes preexistentes

Cozinhar à indução requer magnetismo para gerar calor. Os recipientes devem, por isso, conter ferro. É necessário verificar se o material da panela é magnético utilizando simplesmente um ímã. Se não forem detectáveis magneticamente, as panelas não são adequadas.

Diâmetros fundo panelas recomendados

IMPORTANTE: Se as panelas não forem do tamanho correto, as zonas de cozimento não se acenderão

Para verificar o diâmetro realtivo da panela a ser utilizada em cada zona, consultar a parte ilustrada deste manual.

Economia de energia

Para obter melhores resultados, recomendamos:

- Usar panelas e frigideiras com um diâmetro do fundo igual aquele da zona de cozimento.
- Utilize apenas panelas e frigideiras com fundos planos.
- Sempre que possível, manter as panelas tampadas quando cozinhar.
- Cozinhar vegetais, batatas, etc. com uma pequena quantidade de água para reduzir o tempo de cozedura.
- Utilizar também panela de pressão, para reduzir ulteriormente o consumo de energia e tempo de cozimento.
- Colocar a panela no centro da zona de cozimento desenhado na placa.

Instalação

A instalação elétrica e mecânica, deve ser realizada por pessoal qualificado.

Este eletrodoméstico foi realizado para ser encaixado em uma mesa de trabalho (3-6cm de espessura).

A distância mínima entre a placa de fogão e a parede deve ser de, pelo menos 5 cm frontalmente, e pelo menos, 10 cm lateralmente.

⚠ Ligação elétrica

Fig. 2

- Desligar o aparelho da rede elétrica.
- A instalação deve ser realizada por pessoal qualificado e com conhecimento das normas em vigor, em matéria de instalação e segurança.
- O Fabricante declina qualquer responsabilidade à pessoas, animais ou coisas que derivem do não respeito em seguir as orientações fornecidas neste capítulo.
- O Cabo de alimentação deve ser suficientemente longo para permitir a remoção da placa de fogão do plano de trabalho.
- Verificar que a tensão indicada na placa de identificação, situada na parte inferior do aparelho, corresponda àquela da habitação onde será instalado.
- Não utilizar cabos de extensão.
- A ligação à terra é exigida por lei.
- O cabo elétrico de ligação à terra deve ser 2cm mais longo à respeito aos outros cabos.
- No caso em que o aparelho não seja equipado com cabo de alimentação, utilizar um com seção de condutores de, no mínimo 2,5 mm2 de potência até 7.200 watts,; enquanto que, para potência superiores, deve ser de 4 mm2).
- Em nenhum ponto o cabo deve atingir uma temperatura de 50°C acima da temperatura ambiente.
- O aparelho é destinado a ser permanentemente conectado na rede elétrica, por isso, efetuar a ligação na rede fixa através de um interruptor unipolar em normas, que assegure a desconexão completa da rede elétrica em condições de categoria de sobretensão III, e que seja facilmente acessível após a instalação.

Atenção! Antes de ligar novamente o circuito na alimentação da rede e de verificar seu correto funcionamento, verificar sempre se o cabo de rede está montado corretamente

Atenção! A substituição do cabo de interconexão, deve ser feita pelo serviço de assistência técnica autorizado.

Montagem

Antes de iniciar a instalação:

- Após desembalar o produto, verificar que ele não tenha sido danificado durante o transporte, caso contrário, entre em contato com o revendedor ou com o Serviço de Assistência, antes de prosseguir com a instalação.
- Verificar se o produto adquirido há um tamanho adequado à área do local de instalação.
- Certificar-se de que não exista kit de materiais como sachinhos com parafusos, garantias, etc. ao interno da embalagem eventualmente, retirar e conservar.
- Além disso, verificar também a existência de uma tomada elétrica disponível, perto da área de instalação.

Predisposição do móvel para o encaixe:

- Visto que a parte inferior do produto não deve estar acessível após a instalação, deve sempre ser instalado um painel de separação (de proteção, não fornecido com o produto) sob a placa de fogão, caso seja acessível após a instalação.
- No caso de instalação de um forno abaixo da placa, não interpor o painel de separação.
- Se um forno for posicionado abaixo da placa, é preferível que ele haja um ventilador de arrefecimento.
- Não uar a placa à indução enquanto o forno estiver fazendo a própria limpeza PIROLÍTICA.
- Evite instalar a placa sobre máquinas de lavar louças e roupas, para não danificar os circúitos eletrônicos, caso entrem em contato com vapor e umidade.
- A distância entre a parte inferior do aparelho e o painel de separação (ou qualquer outro aparelho instalado sob a placa à indução) deve respeitar as dimensões indicadas.
- Para um correto funcionamento do aparelho, não obstruir o espaço mínimo entre o plano de trabalho e o lado superior plano do armário.
- Para permitir uma ventilação adequada e uma circulação de ar fresco, devem haver aberturas no armário da cozinha, de acordo com as dimensões indicadas.
- Efetuar todos os trabalhos de corte no armário antes de inserir a placa de fogão e remover cuidadosamente todos os resíduos de madeira.

Fig. 1a/1b

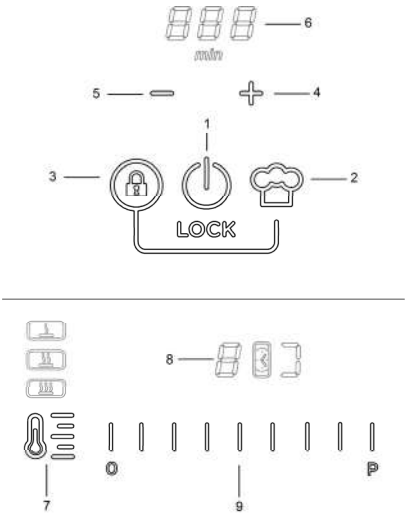
ATENÇÃO! De acordo com estas instruções, a não instalação de parafusos e outros dispositivos de fixação, pode resultar em riscos elétricos.

Funcionamento

Painel de controle

A placa de fogão é equipada com um sistema de comunicação sem fio, inteligente e sofisticado, capaz de comunicar com alguns tipos conectáveis de exaustores da Elica. Dependendo do uso da placa de fogão e daquilo que se está cozinhando, tais exaustores captam as informações provenientes da placa, elaboram e ativam-se de modo automatico e otimizado, eliminando assim, qualquer desperdício. **Consulte o site www.elica.com para ver a gama de exaustores conectáveis com a sua placa de fogão.**

Nota: Para selecionar os comandos, basta tocar levemente os símbolos que os representam.



Funções Principais

1. Função **ON/OFF placa de fogão**
2. Função “Chef Cook”
3. Função “Lock” (se pressionado junto ao **2.**)
4. Ativação Timer (se pressionado junto ao **5.**) / Aumento Timer
5. Ativação Timer (se pressionado junto ao **4.**) / Diminuição Timer
6. Display do Timer
7. Seletor nível (potência) de operação predefinido
8. Display das zonas de cozedura
9. Barra de seleção da zona de cozedura e regulação dos níveis (potência) de operação.

É importante saber antes de iniciar a instalação, que:
Todas as funções desta placa de fogão foram projetadas a fim de respeitar as normas de segurança mais rigorosas.
Por esta razão:
• **Algumas funções não se ativam ou desativam automaticamente, em ausência de panelas sobre os fogos, ou quando elas estão mal posicionadas.**
• Em outros casos, as funções ativadas desligam-se automaticamente após alguns segundos, quando a função selecionada requer uma configuração adicional, que não vem dada (por exemplo: **"Ligar a placa de fogão"** sem **"Selecionar a zona de cozimento"** e a **"Temperatura de operação "** ou então a **"Função Lock"** ou aquela do **"Timer")**.

⚠ **Atenção!** No caso de, por exemplo, um uso prolongado da placa de fogão, o desligamento da zona de cozedura pode não ser imediato porque encontra-se em fase de esfriamento; no display das zonas de cozimento aparecerá o símbolo "H" para indicar que se está nesta fase.
Aguardar até que o display seja desligado, antes de se aproximar da zona de cozedura.

Display zona de cozedura
Nos visores relativos as áreas de cozedura, vem indicado:

Zona de cozedura ligada	0
Nível (Potência) de operação	1 ... 9 - P
Zona de cozedura em resfriamento	H
Problemas de detecção da panela	u -
Função Bridge ativada	]
Função Níveis de potência (predefinidos) ativada	u
Função Lock "ativada"	L

Ligar a placa de fogão:
Tocar levemente a **Função ON /OFF placa de fogão (1)**, a luz de advertência se acenderá para indicar que a placa de fogão está pronta para funcionar.
Pressionar novamente para desligar a placa de fogão.
Nota: Esta função é prioritária sobre todas as outras.

Selecionar a zona de cozedura:
Tocar levemente a **Barra de seleção (9)** correspondente à zona de cozedura desejada.
Nota: apoiando a panela, a zona de cozedura vem selecionada automaticamente.

Livello (Potenza) di esercizio*:*
Tocar e deslizar o dedo ao longo da **Barra de seleção (9):**
à direita para aumentar o nível de potência;
à esquerda para diminuir o nível de potência.

Nível (Potência) Booster "P" (temporizado)***:***
para ativar o nível de potência do Booster, deslizar o dedo ao longo da **Barra de seleção (9)** à direita (ou pressionar a zona relativa à letra "**P**")
O "Booster" há uma duração de 10 minutos, logo após a temperatura cai para o nível precedente.
Nota: O Timer mantém o "Booster" pré-definido mesmo removendo a panela: a zona de cozedura desliga-se para reativar-se na modalidade "Booster", para os minutos restantes logo que vem reposicionada uma panela.

Funzione Bridge
Permite utilizar duas zonas de cozedura simultâneamente; é possível utilizá-la com outras duas zonas de cozedura vizinhas.
(consultar a seção ilustrada deste manual)
Para ativar a **Função Bridge**:
• **Selecionar contemporaneamente as duas zonas de cozedura que se deseja utilizar:**
- no display **(8)** da zona de cozedura à direita **aparecerá o símbolo** "]"
- no display **(8)** da zona de cozedura à esquerda vem visualizado (e será possível definir) o **Nível de potência de operação.**
Nota: Para desabilitar a **Função Bridge** basta mover a zona de cozedura para a temperatura "0".

Timer (4 -5)
O Timer se ativa pressionando contemporaneamente os simbolos "**+**" **(4)** e "**-**" **(5);**
assim que o temporizador tiver terminado a contagem regressiva, vem emitido um sinal acústico (por 2 minutos, e para pará-lo, basta pressionar qualquer tecla da placa), enquanto o display **(6)** com o símbolo "0.00" irá piscar.

Ajuste da função Timer
• Selecionar a zona de cozedura.
• Pressionar contemporaneamente os símbolos **"+" (4)** e **"-" (5)** para acessar a função de ajuste.
• Regular o tempo de duração do Timer:
utilizar o símbolo "**+**" **(4)** e "**-**" **(5)** , respectivamente para aumentar ou diminuir o tempo de desligamento automático.
Se desejar, repetir o procedimento para as outras zonas de cozedura.
Nota: Cada zona de cozedura pode haver um Timer diferentemente definido; no display **(6)** aparecerá a contagem regressiva do menor tempo;

Para o desligamento do Timer:

• definir o valor do timer para "0"

• desligar a placa de fogão **(1)**

Nota: A função permanece ativa, se não se pressionar, no meio tempo, outras teclas.

Nota: no display da zona de cozedura com o Timer em uso aparecerá o símbolo "⏲"

Função "Lock"

A função de bloqueio "Lock" serve para impedir a ligação acidental da placa de fogão.

Ativação:

• remover as panelas eventualmente presentes sobre a placa de fogão;

• Pressionar e manter pressionadas contemporaneamente a **Função "Lock" (3)** e a **Função "Chef Cook" (2),** um duplo sinal acústico indicará que a função foi ativada, e será visualizada a letra "L" nos visores **(8)**.

Para desativar, reperir a operação.

Nível da potência de operação predefinido

• **Selecionar a zona de cozedura (9)** desejada.

• Pressionar uma ou mais vezes o **Seletor nível de potência de operação predefinido (7)** para escolher o nível mais adequado entre aqueles disponíveis:

	Derretimento*	
	Aquecimento*	
	Ebulição*	
* Consultar a tabela **"Nível (potência) de operação predefinido"** ao final deste capítulo.		

• Pressionar novamente para desligar.

Função "Chef Cook"

Esta função atribui um nível de potência para as placas de fogão, dependendo da posição, como em muitos fogões profissionais, para facilitar a utilização;

à esquerda, temos a zona de cozedura com nível de potência de operação mais baixo e, indo para a direita, chegaremos aquela com o nível de potência de operação mais elevato.

	Aquecimento
	Nível 3
	Nível 6
	Nível 9

Ativação das funções

• Pressionar o seletor **Função "Chef Cook"(2)** para ativar a função

Para desativar, reperir a operação.

Tabelas de potência

Nível de potência		Tipos de cozedura	Utilização nível (A indicação alia a experiência e os hábitos de cozimento)
Máx. potência	**Boost**	Aquecer rapidamente	Ideal para aumentar em breve tempo a temperatura da comida até uma rápida fervura no caso de água, ou aquecer rapidamente líquidos de cozimento
	8-9	Fritar - ferver	Ideal para gratinar, começar a cozinhar, fritar produtos congelados, ferver rapidamente
Potência alta	**7-8**	Gratinar – refogar - ferver - grelhar	Ideal para refogar, manter em viva ebulição, cozinhar e grelhar (por um breve tempo de 5-10 minutos)
	6-7	Gratinar - cozinhar – guisar – refogar - grelhar	Ideal para refogar, manter em baixa ebulição, cozinhar e grelhar (por um prazo médio de 10-20 minutos), preaquecer acessórios
Potência média	**4-5**	Cozinhar – guisar – refogar - grelhar	Ideal para guisar, manter ebulição delicada, cozinhar (por longo tempo). Amanteigar massas
	3-4	Cuzinhar - fervilhar – adensar - amanteigar	Ideal para cozimentos prolongados (arroz, molhos, assados, peixes) na presença de líquidos de acompanhamento (ex.: água, vinho, caldo de carne/legumes, leite), amanteigar massas
	2-3		Ideal para cozimentos prolongados (volumes inferiores por litro: arroz, molhos, assados, peixes) na presença de líquidos de acompanhamento (ex.: água, vinho, caldo de carne/legumes, leite)
Potência Baixa	**1-2**	Fundir – descongelar – manter quente – amanteigar	Ideal para derreter a manteiga, fundir delicadamente o chocolate, descongelar produtos de pequenas dimensões
	1		Ideal para manter quente pequenas porções de comidas apenas cozinhadas ou manter em constante temperatura os pratos à servir e amantegar risotos
OFF	**Potência zero**	Superfície de apoio	Placa de fogão em stand-by ou desligada (possível presença de calor residual de final de cozimento, sinalizado por H-L-O)

Nível de potência (predefinido)		Descrição
	Derretimento	Encontra um nível de potência adequado para derreter lentamente produtos delicados sem comprometer as características sensoriais (ex.: chocolate, manteiga, etc).
	Aquecimento	Encontra um nível de potência adequado para permitir o mantimento de temperatura da sua comida, de modo delicado, sem atingir temperaturas de ebulição.
	Ebulição	Encontra um nível de potência adequado para fervilhar a comida por tempos prolongados. Adequado para cozinhar molhos de tomate, ragú, sopas, ensopados, mantendo um nível de cozimento controlado (ideal para cozinhar em banho-maria). Evita o desagradável derramamento de alimentos ou possíveis queimaduras no fundo, típicos dessas preparações. Usar esta função logo após iniciar a fervura da comida.

Tabelas de cozedura

Categoria de alimentos	Pratos ou tipos de cozedura	Nível de potência e evolução da cozedura			
		Primeira fase	Potência	Segunda fase	Potência
Massa, arroz	Massa fresca	Aquecimento da água	Booster-9	Cozedura da massa e mantimento da ebulição	7-8
	Massa fresca	Aquecimento da água	Booster-9	Cozedura da massa e mantimento da ebulição	7-8
	Arroz cozido	Aquecimento da água	Booster-9	Cozedura da massa e mantimento da ebulição	5-6
	Risoto	Refogado e tostadura	7-8	Cozedura	4-5
Verduras, legumes	Cozidos	Aquecimento da água	Booster-9	Cozido	6-7
	Fritos	Aquecimento do óleo	9	Fritura	8-9
	Salteados	Aquecimento do acessório	7-8	Cozedura	6-7
	Guisados	Aquecimento do acessório	7-8	Cozedura	3-4
	Refogados	Aquecimento do acessório	7-8	Douradura do refogado	7-8
Carnes	Assadas	Douradura de carne com óleo (se feita com manteiga, potêcia 6)	7-8	Cozedura	3-4
	Grelhadas	Preaquecimento da panela	7-8	Grelhagem de ambos os lados	7-8
	Douradas	Douradura de carne com óleo (se feita com manteiga, potêcia 6)	7-8	Cozedura	4-5
	Úmido/guidadas	Tostadura com óleo (se feita com manteiga, potêcia 6)	7-8	Cozedura	3-4
Peixes	Grelhados	Preaquecimento da panela	7-8	Cozedura	7-8
	Úmido/guidados	Tostadura com óleo (se feita com manteiga, potêcia 6)	7-8	Cozedura	3-4
	Fritos	Aquecimento do óleo ou matéria gordurosa	8-9	Fritura	7-8
Ovos	Fritos	Aquecimento da panela com manteiga ou matéria gordurosa	6	Cozedura	6-7
	Omelete	Aquecimento da panela com manteiga ou matéria gordurosa	6	Cozedura	5-6
	Coque/cozidos	Aquecimento da água	Booster-9	Cozedura	5-6
	Pancake	Aquecimento da panela com manteiga	6	Cozedura	6-7
Molhos	Tomate	Tostadura com óleo (se feita com manteiga, potêcia 6)	6-7	Cozedura	3-4
	Ragú	Tostadura com óleo (se feita com manteiga, potêcia 6)	6-7	Cozedura	3-4
	Bechamel	Preparação da base (derrete manteiga e farinha)	5-6	Aquecimento até uma leve ebulição	3-4
Doces, cremes	Creme pasteleiro	Aquecimento do leite até a ebulição	4-5	Mantem uma leve ebulição	4-5
	Pudins	Aquecimento do leite até a ebulição	4-5	Mantem uma leve ebulição	2-3
	Arroz doce	Amornamento do leite	5-6	Mantem uma leve ebulição	2-3

Manutenção

Atenção! Antes de qualquer operação de limpeza ou manutenção, certificar-se que as zonas de cozedura sejam desligadas e o indicador luminoso tenha desaparecido.

Limpeza

A placa de fogão deve ser limpa após cada utilização.

Importante:
Não utilizar esponjas abrasivas ou palhas de aço. Com o tempo, a sua utilização poderá estragar o vidro.
Não utilizar substâncias químicas irritantes, tais como sprays para forno ou removedores de manchas.

Após cada uso, deixar esfriar a placa e limpá-la para remover incrustações e manchas causadas por resíduos alimentares.
Açúcar ou alimentos com alto teor de açúcar danificam a placa de fogão e devem ser removidos imediatamente.
Sal, açúcar e areia podem arranhar a superfície do vidro.
Usar um pano macio, papel absorvente de cozinha ou produtos específicos para a limpeza da placa (siga as instruções do fabricante).
NÃO UTILIZAR LIMPADORES À JATO DE VAPOR!!!

Resolução de problemas

CÓDIGO DO ERRO	DESCRIÇÃO	CAUSAS POSSÍVEIS	REMOÇÃO DO ERRO
ER03 – a placa de fogão desliga-se após 10 segundos e emite um sinal acústico permanente	Pressão permanente sobre a zona de comandos	Água ou utensílios de cozinha sobre a área de comandos	Liberar e limpar a zona de comandos
ER40	A tensão na rede está causando um superaquecimento	A tensão secundária da rede é muito baixa	Desligar a placa da rede elétrica e verificar a conexão
ER47	A comunicação com a rede elétrica está defeituosa (o painel de controles desliga-se – as zonas de cozedura não respondem mais)	O cabo de alimentação não foi ligado corretamente ou está com defeito	Desligar a placa da rede elétrica e verificar a conexão
U400	A conexão da placa não há uma voltagem correta (conexão errada/sobretensão)	É detectada uma voltagem diferente daquela da ligação	Desligar a placa da rede elétrica e verificar a conexão
ER21 - E/2	A zona de comandos desliga-se em temperatura muito elevada	A temperatura interna das parte eletrônicas é muito alta	Aguardar que a placa se esfrie antes de reutilizá-la
ER20,ER22,ER31,ER36 E/4, E/5, E/6,E/8,E/9 E/A	Chamar o serviço de assistência técnica e comunicar o código do erro		

Serviço de assistência

Antes de entrar em contato com o Serviço de Assistência

1. Verifique se você é capaz de resolver o problema sozinho com base nos pontos descritos em "Resolução de problemas".
2. Desligar e ligar novamente o aparelho para ver se o problema foi resolvido.

Se, após as verificações acima, o problema persistir, entrar em contato com o Serviço de Assistência mais próximo de você.

Volg nauwkeurig de instructies in deze handleiding. Wij accepteren geen verantwoordelijkheid voor eventuele problemen, schade of brand aangericht aan het apparaat als gevolg van het zich niet houden aan de instructies zoals beschreven in deze handleiding.
Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik voor het koken van voedingsmiddelen. Geen ander gebruik is toegestaan (bijv. het verwarmen van ruimtes). De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor onjuist gebruik of onjuiste instelling van het bedieningsknoppen.
Het is mogelijk dat de kookplaat er anders uitziet dan in de illustraties van dit boekje, maar de gebruiksaanwijzingen, het onderhoud en de montage blijven hetzelfde.

Het is belangrijk om deze handleiding te bewaren zodat het elk moment geraadpleegd kan worden. Zorg ervoor dat het samen bij het product blijft ingeval van verkoop, overdracht of verhuizing.

! Lees de instructies aandachtig door: het bevat belangrijke informatie over de installatie, het gebruik en de veiligheid.

! Geen elektriciteit veranderingen in het product maken

! Alvorens het apparaat te installeren controlleren of er geen beschadingingen zijn in de verschillende onderdelen. Anders contact opnemen met uw verkoper en niet verder gaan met de installatie.

Opmerking: De elementen met het symbool "(*)" zijn optionele accessories die alleen geleverd worden bij sommige modellen, of elementen die niet verstrekt zijn, maar wel mogelijk om aan te schaffen.

⚠ Waarschuwingen

Let op! Volg de instructies hieronder nauwkeurig:

-Het apparaat moet niet aangesloten zijn aan de elektriciteitlijn alvorens te beginnen met elk soort van installatiewerkzaamheid.

-De montage of het onderhoud moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus, in overeenstemming met de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften betreffende de veiligheid. Geen enkel deel van het apparaat repareren of vervangen, tenzij uitdrukkelijk vermeld in de gebruiksaanwijzingen.

-Aarding van het apparaat is verplicht.

-De voedingskabel moet lang genoeg zijn zodat verbinding van het apparaat, ingebouwd in de meubel, naar het elektriciteitsnet mogelijk is.

-Opdat de montage voldoet aan de huidige veiligheidsnormen, is een omnipolaire schakelaar nodig volgens de norm die de volledige ontkoppeling van het net garandeert onder de omstandigheden van overspanningscategorie III, in overeenstemming met de installatieregels.

-Geen stekkerdozen of verlengsnoeren gebruiken.

- Na de installatie mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker

- De apparatuur en de toegankelijke onderdelen worden zeer heet tijdens het gebruik. Let erop de verwarmingselementen niet aan te raken.

- Deze apparatuur kan worden gebruikt door kinderen vanaf de leeftijd van 8 jaar en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, in het geval ze onder juist toezicht zijn of instructies hebben gekregen over hoe het apparaat veilig te gebruiken en zich bewust zijn van de

verwante gevaren. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

- Zorg ervoor dat kinderen niet spelen met het apparaat; kinderen uit de buurt houden en ze in de gaten houden, omdat de toegankelijke delen heel heet kunnen worden tijdens het gebruik.

- Voor mensen met pacemakers en actieve implantaten is het belangrijk om te controleren, voorafgaand aan het gebruik van de kookplaat, dat uw stimulator compatibel is met het apparaat.

-Tijdens en na gebruik niet de verwarmingselementen van het apparaat aanraken.

-Contact met doeken of andere brandbare materialen vermijden totdat alle onderdelen van het apparaat voldoende zijn afgekoeld.

-Geen brandbare materialen op het apparaat zetten of in de nabijheid.

-Oververhitte vetten en oliën kunnen gemakkelijk vlam vatten. Toezicht houden tijdens de bereiding van voedsel dat rijk is aan vet en olie.

- De schoonmaak en de onderhoudswerkzaamheden die uitgevoerd worden door de gebruiker mogen niet door kinderen worden gedaan zonder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hen.

-Het is verplicht een scheidingspaneel te installeren, dat niet is meegeleverd, in de ruimte onder het apparaat.

-Als het oppervlak aangetast of gebarsten is, het apparaat uitschakelen om de kans van een elektrische schok te voorkomen.

-Het apparaat mag niet door een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem in bedrijf worden gesteld.

-Het onbewaakt koken op een kookplaat met olie of vet kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.

- Het kookproces moet in de gaten gehouden worden. Een kort kookproces moet constant in de gaten gehouden worden.

- NOOIT proberen vlammen met water te blussen. In plaats daarvan, zet het apparaat uit en doof de vlammen, bijvoorbeeld met een deksel of een branddeken. Brandgevaar: Plaats geen voorwerpen op de kookplaten.

- Geen stoomreiniger gebruiken.

- Geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat plaatsen aangezien dezen oververhit zouden kunnen raken.

- Alvorens het model op het elektriciteitsnet aan te sluiten: controlleer het kenplaatje (aan de onderkant van het apparaat) om er zeker van te zijn dat de spanning en het vermogen overeenkomen met die van het netwerk en het stopcontact van de aansluiting geschikt is. Als u twijfelt, bel dan een gekwalificeerde elektricien.

Belangrijk:

- Na gebruik de kookplaat uitschakelen middels het bedieningspaneel en niet vertrouwen op de pan detector.

- Vermijd het morsen van vloeistoffen, dus voor het koken of opwarmen van vloeistoffen de warmtetoevoer verminderen.

- Laat de verwarmingselementen niet aanstaan met lege pannen of koekepannen, of zonder recipiënt.

- Wanneer u klaar bent koken, de betreffende zone uitschakelen.

- Gebruik nooit stukken aluminiumfolie om te koken, of nooit produkten die verpakt zijn in aluminium rechtstreeks erop plaatsen. De aluminium zal fuseren en onherstelbare schade aan uw apparaat veroorzaken.

- Nooit een blikje met voedingsmiddelen opwarmen zonder het eerst te openen: het zou kunnen ontploffen!

Deze waarschuwing geldt voor alle andere soorten kookplaten.

- Het gebruik van een hoog vermogen zoals de functie Booster is niet geschikt voor het verwarmen van sommige vloeistoffen, zoals bakolie. De overmatige hitte kan gevaarlijk zijn. In dit geval raden wij het gebruik van een lager vermogen aan.

- De recipiënten moeten rechtstreeks op de kookplaat worden geplaatst en in het midden. Nooit tussen de pan en de kookplaat andere objecten plaatsen.

- In geval van hoge temperaturen, vermindert het appartaat automatisch het vermogen van de kookzones.

Dit apparaat is gemarkeerd volgens de Europese Wetgeving 2002/96/EC voor afval van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Door er zorg voor te dragen dat dit apparaat op de correcte manier wordt weggegooid, zorgt u ervoor dat dit geen negatieve consequenties heeft voor het milieu en gezondheid van de mens welke veroorzaakt zou kunnen worden door verkeerd handelen.

Dit symbool op het product en op de begeleidende papieren betekent dat dit apparaat niet behandeld mag worden als huishoudelijk afval. Breng het naar een aangewezen recycleperron voor elektrische en elektronische apparaten. Verwijdering moet worden uitgevoerd in overeenstemming met plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwijdering. Voor meer informatie waar u dit apparaat veilig kunt weggooien neem contact op met uw gemeente of uw leverancier.

Dit apparaat, bestemd om in aanraking te komen met voedsel, is in lijn met Verordening (**EG**) N.1935 / 2004 en is ontworpen, gebouwd en op de markt gebracht in overeenstemming met de veiligheidseisen van de "Lage spanning" Richtlijn 2006/95 / GE (die 73/23 / GE en daaropvolgende amendementen vervangt), veiligheidseisen van richtlijn "EMC" 2004/108 / EG.

Gebruik

Het systeem van koken op inductie is gebaseerd op het fysische verschijnsel van magnetische inductie. De belangrijkste eigenschap van dit systeem is de directe overdracht van energie van de generator naar de pan.

Voordelen:

Als men elektrische kookplaten vergelijkt, blijkt uw kookplaat op inductie:

- Veiliger: lagere temperatuur aan het oppervlak van het glas.
- Sneller: minder tijd voor het verwarmen van voedsel.
- Preciezer: de kookplaat reageert direct op uw commando's.
- Efficiënter: 90% van de geabsorbeerde energie wordt omgezet in warmte. Bovendien wordt de warmteoverdracht onmiddellijk onderbroken zodra de pan van de kookplaat is verwijderd, zodat er geen onnodig warmteverlies is.

Recipiënten voor het koken

Gebruik alleen pannen met het symbool

Belangrijk:

om blijvende schade aan het oppervlak van de kookplaat te voorkomen, niet gebruiken:
- recipiënten waarvan de bodem niet volledig plat zijn.
- metalen recipiënten met geëmailleerde bodem.
- recipiënten met een ruwe onderkant, om krassen op het oppervlak van de kookplaat te voorkomen.
- plaats nooit hete pannen en steelpannen op het oppervlak van het bedieningspaneel van de plaat.

Recipiënten reeds in uw bezit

Koken op inductie maakt gebruik van magnetisme om warmte te genereren. De recipiënten moeten daarom ijzer bevatten. U kunt controleren of het materiaal van de pan magnetisch is met een eenvoudige magneet. De pannen zijn niet geschikt als ze niet magnetisch worden aangetrokken.

Aanbevolen diameters voor de bodem van de pan

BELANGRIJK: als de pannen niet van de juiste grootte zijn gaan de kookzones niet aan

Raadpleeg in deze handleiding het gedeelte met illustraties om de diameters van de pannen te zien voor elke afzonderlijke zone.

Energiebesparing

Voor het beste resultaat raden wij aan:
- Gebruik braadpannen en pannen met een doorsnede die gelijk is aan die van de kookzone.
- Gebruik alleen pannen en braadpannen met een vlakke bodem.
- Indien mogelijk de deksels op de pannen houden tijdens koken.
- Kook groenten, aardappelen, enz. met een kleine hoeveelheid water om de bereidingstijd te verminderen.
- Gebruik de snelkookpan, verder vermindert het verbruik van energie en kooktijd
- Plaats de pan in het midden van de op de plaat aangegeven kookzone.

Installatie

De elektrische en mechanische installatie, moet worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel.

Het huishoudelijk apparaat is ontworpen om te worden inggebouwd in een werkblad (dikte 3-6cm).
De minimale afstand tussen de kookplaat en de muur moet tenminste 5 cm zijn aan de voorkant en tenminste 10 cm aan de zijkant.

⚠ Elektrische Aansluiting

Fig. 2

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
-De installatie moet worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat op de hoogte is van de geldende veiligheids- en installatievoorschriften.
-De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid af voor letsel aan personen, of dieren of schade aan voorwerpen die het gevolg zijn van het niet naleven van de voorschriften zoals beschreven in dit hoofdstuk.
-De voedingskabel moet lang genoeg zijn om de kookplaat uit het werkblad te kunnen verwijderen.
-Verzeker u ervan dat de spanning die vermeld is op het typeplaatje op de bodem van het apparaat overeenkomt met de netspanning in de woning waar het apparaat geïnstalleerd zal worden.
-Geen verlengsnoeren gebruiken.
- Aarding is wettelijk verplicht
- De elektrische aarde kabel moet 2 cm langer zijn dan de andere kabels.
-In het geval dat het apparaat niet is uitgerust met een netsnoer, gebruik er dan een met een doorsnede van de geleiders van minimaal 2,5 mm2 voor vermogens tot 7200 watt; terwijl het voor hogere machten 4 mm2 moet zijn).
- Nergens in de kabel moet de temperatuur 50 ° C hoger worden dan de temperatuur van de omgeving.
- Het apparaat is bedoeld om permanent aangesloten te zijn op het elektriciteitsnet, daarom moet de verbinding met het vaste netwerk via een omnipolaire schakelaar gemaakt worden volgens norm, die de volledige ontkoppeling van het net onder de voorwaarden van de overspanningscategorie III garandeert, en die gemakkelijk bereikbaar is na de installatie.

Belangrijk! Voordat u het circuit op het stroomnet aansluit en controlleert of het goed werkt, altijd eerst controleren of de netwerkkabel correct is gemonteerd.
Belangrijk! De vervanging van de verbindingskabel moet worden uitgevoerd door bevoegd personeel.

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

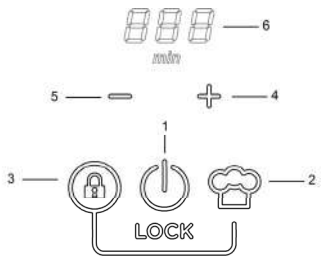
WAARSCHUWING! Wanneer schroeven en bevestigingsmiddelen niet geïnstalleerd worden zoals aangegeven in deze instructies kan dit elektrische gevaren tot gevolg hebben

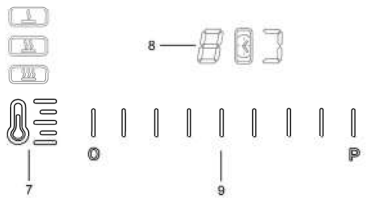
Werking

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 symbol "-" **(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 symbol "-" **(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

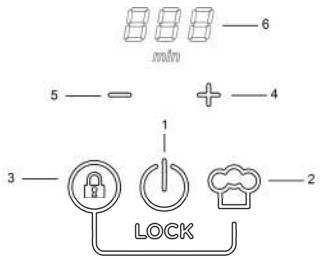
UWAGA! Brak zainstalowania śrub i przyrządów mocujących zgodnie z niniejszymi instrukcjami może spowodować ryzyko natury elektrycznej.

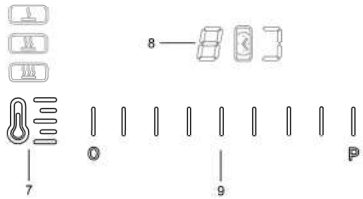
Działanie

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 ταχύτητας 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.

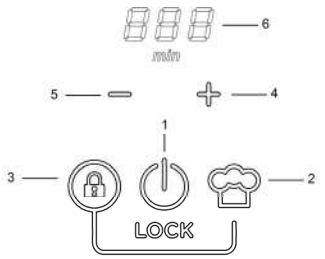
Λειτουργίες

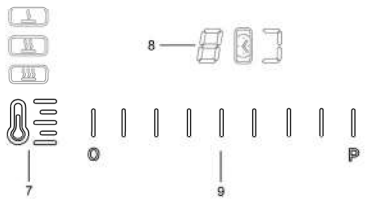
Πίνακας ελέγχου

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	⊐
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 "⊐"**
- 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

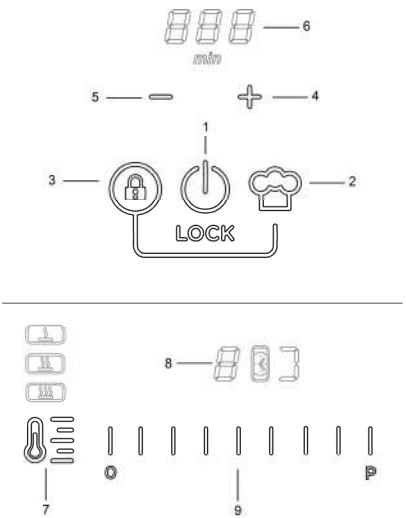
DİKKAT! Kurulum için verilen talimatlara uygun vida ve aygıt kullanılmadığı takdirde elektrik risklerinin gerçekleşmesine sebep olunabilir.

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 выще 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.

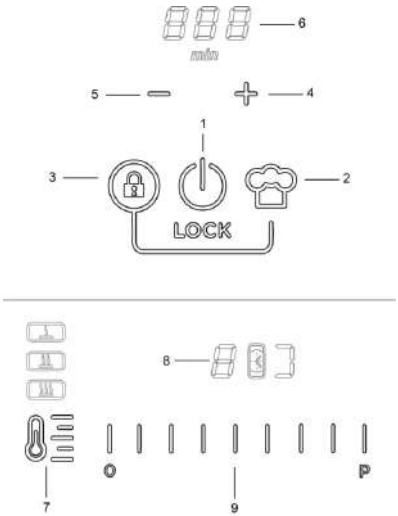
Работа

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**) n.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.

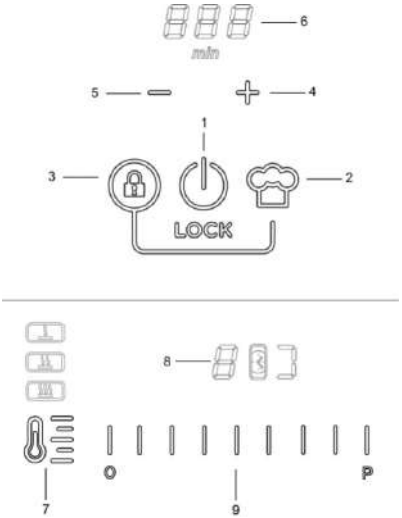
Работа

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: الأرز، 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 "J"
- 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 "⏲"

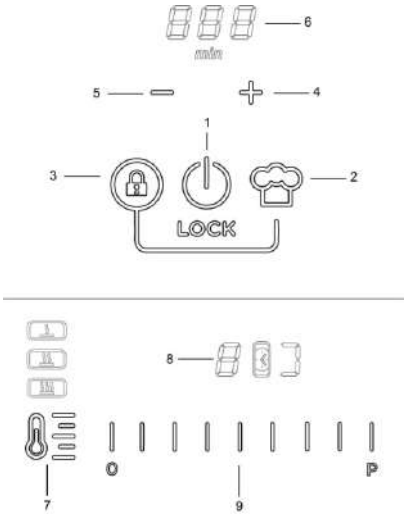
وظيفة "لوك Lock"
يتم استخدام وظيفة القفل لوك لمنع الاشتعال العرضي للوحة الطهي.
التفعيل:
- قم بإزالة القدور التي قد تكون موجودة على لوحة الطهي
- اضغط باستمرار وبتزامن **وظيفة " لوك Lock" (3)** ووظيفة "Chef Cook" **(2)**، إشارة صوتية مزدوجة للتنبيه تشير إلى أن الوظيفة نشطة، ويظهر رمز "L" في شاشة العرض **(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 الاختصاصي 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 السوق 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. 04/16

www.elica.com