

ELBA

Cod. 1103144 - B4

Domino cooking hobs

Instruction for the use - Installation advice

Instruction for the use

Dear Customer,

Thank you for having purchased and given your preference to our product.

The safety precautions and recommendations given below are for your own safety and that of others. They will also provide a means by which to make full use of the features offered by your appliance.

Please keep this booklet carefully. It may be useful in future, either to yourself or to others if doubts should arise relating to its operation.

This appliance must be used only for the task it has explicitly been designed for, that is for cooking foodstuffs. Any other form of usage is to be considered as inappropriate and therefore dangerous.

The manufacturer declines all responsibility in the event of damage caused by improper, incorrect or unreasonable use of the appliance.

DECLARATION OF CE CONFORMITY

- ✓ This cooking hob (class 3) has been designed to be used only for cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.
- ✓ This cooking hob has been designed, constructed, and marketed in compliance with:
 - Safety requirements of EU Directive “Low voltage” 2006/95/EC;
 - Safety requirements of EU Directive “EMC” 89/336/EEC;
 - Requirements of EU Directive 93/68/EEC.

IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USE OF ELECTRICAL APPLIANCES

Use of any electrical appliance implies the necessity to follow a series of fundamental rules. In particular:


- ✓ Never touch the appliance with wet hands or feet;
- ✓ do not operate the appliance barefooted;
- ✓ do not allow children or disabled people to use the appliance without your supervision.

The manufacturer cannot be held responsible for any damages caused by improper, incorrect or unreasonable use of the appliance.

TIPS FOR THE USER

- ✓ During and after use of the cooktop, certain parts will become very hot. Do not touch hot parts.
- ✓ Keep children away from the cooking hob when it is in use.
- ✓ After use, ensure that the knobs are in position (off).
- ✓ Before any cleaning or maintenance, switch off the electricity to the cooktop.

IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

- ✓ *After having unpacked the appliance, check to ensure that it is not damaged. If you have any doubts, do not use it and consult your supplier or a professionally qualified technician.*
- ✓ *Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries.*
- ✓ *The packaging material is recyclable and is marked with the recycling symbol *
- ✓ *Do not attempt to modify the technical characteristics of the appliance as this may become dangerous to use.*
- ✓ *The manufacturer cannot be considered responsible for damage caused by unreasonable, incorrect or rash use of the appliance.*
- ✓ *If you should decide not to use this appliance any longer (or decide to substitute an older model), before disposing of it, it is recommended that it be made inoperative in an appropriate manner in accordance to health and environmental protection regulations, ensuring in particular that all potentially hazardous parts be made harmless, especially in relation to children who could play with old appliances.*
- ✓ *The appliance should be installed and all the electrical connections made by a qualified engineer in compliance with local regulations in force and following the manufacturer's instructions*

1

ELECTRIC FRYER

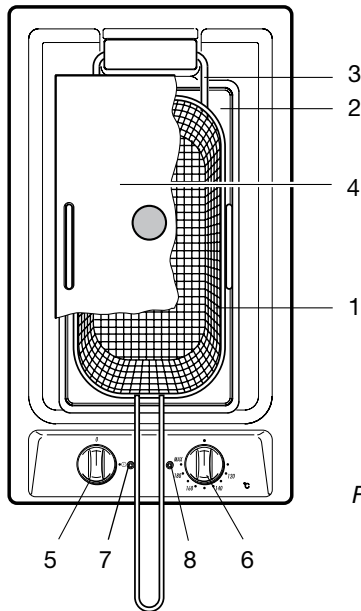


Fig. 1.1

FEATURES

- Electrical insulation Class I.

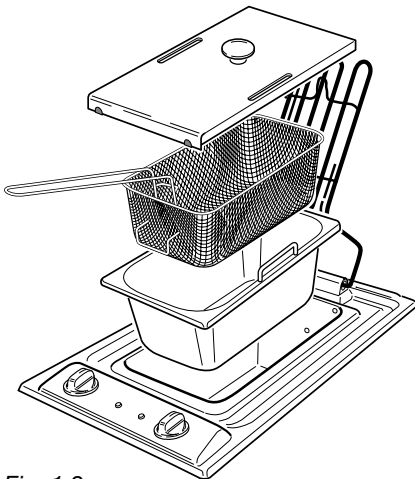
1. Basket with draining hook and handle which can be turned inwards
2. Oil tray
3. Tiltable electrical heating element - 1600 W
4. Pan cover

CONTROL PANEL DESCRIPTION

5. ON-OFF knob
6. Oil thermostat knob
7. Fryer ON indicator light
8. Oil temperature indicator light

USING THE FRYER FOR THE FIRST TIME

- Remove the adhesive film which protects certain parts.
- Carefully remove all the glue residues without using abrasive substances, to avoid scratching the surfaces.
- Remove the pan cover and the basket, raise the heating element and remove the oil pan.
- Wash and dry the tray and the basket carefully (better if in the dishwasher).
- Put the tray back into the fryer and lower the heating element.
- Fill the tray with 3 litres of water.
- Switch the fryer on by turning the changeover switch knob and turn the thermostat knob to about 150°C. This operation will clean the working residues from the electric heating element.
- Leave the fryer ON until the water boils, then leave it to cool down.
- Empty out the water and dry the tray and heating element carefully.
- The fryer is ready for use.



FILLING WITH OIL

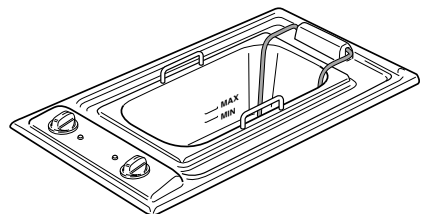
- Remove the pan cover and basket.
- Fill the tray with about 2 litres of oil or fat for frying, already partly melted. The level must be between the minimum and maximum marks printed on the tray.
- Make sure that the heating element is completely lowered.
IMPORTANT: The heating element must never be switched on when it is out of the oil.

COLD AREA

The appliance is so constructed as to allow an ample cold area under the heating element for the solid particles to settle. This helps the oil to last longer and improves the frying which will appear uniform, without burnt spots.

SAFETY THERMOSTAT

The appliance has a manually reset safety thermostat which turns the appliance off when the temperature, because of a fault, exceeds the set temperature. If this happens call the After-Sales Service.



6 Fig. 1.2

Fig. 1.3

USING THE FRYER

- Check the level of oil or fat, it must be between the minimum and maximum mark.
- Make sure that the heating element is completely lowered.
- Move the basket handle outwards (fig. 1.7) and hook it (fig 1.8).
- Turn the changeover switch knob to the ON position (ⓐ); the power indicator light comes on.
- Turn the thermostat knob to the temperature required; the temperature indicator light comes on.
- When the temperature indicator light goes out, the oil or fat have reached the set temperature and the appliance is ready for cooking. This indicator will come on and go out intermittently during cooking.
- Before putting food into the basket dry it thoroughly because the contact between the water and the hot oil can lead to very dangerous splashes.
- Fill the basket with the food to be fried and lower it slowly into the oil.

WARNING: If the food is too wet there will be violent and dangerous foaming.

- As soon as the food is cooked, take out the basket and rest it on the support until all the excess oil has drained off (fig. 1.6).
- Always dry off any overflows.

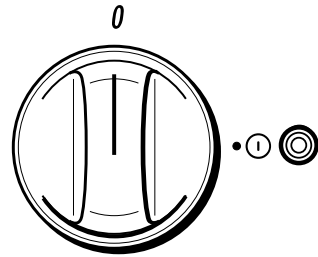


Fig. 1.4

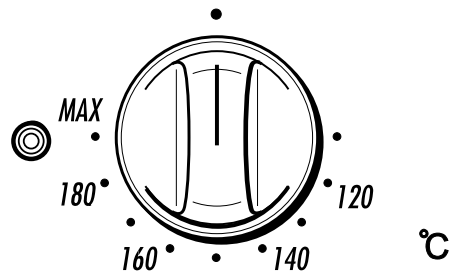


Fig. 1.5

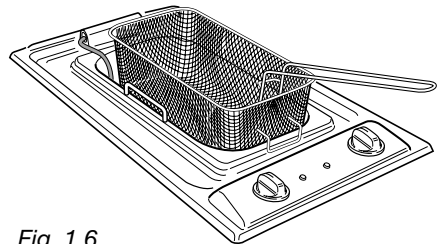


Fig. 1.6

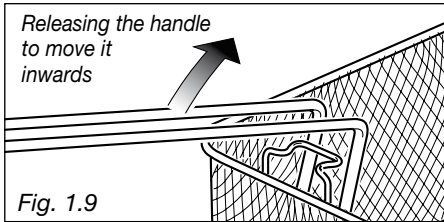
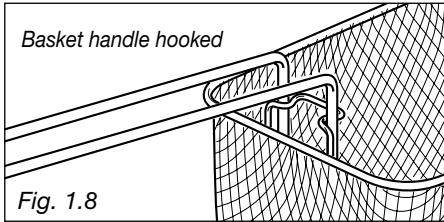
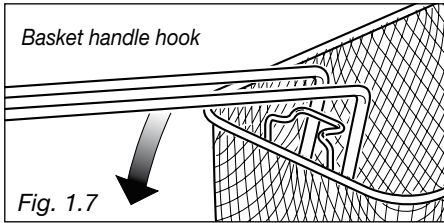
IMPORTANT:

- While using the fryer the pan cover must always be removed.
- Never switch the fryer on with the heating element raised. If this happens by accident, never put the heating element into the oil or fat before it has cooled down.

WARNING

The fryer and the adjacent surfaces become very hot during use and also there might be splashes of boiling oil.

Keep children away and be careful of oil splashes.



TIPS FOR CORRECT FRYING

- Each food has a recommended frying temperature which should be respected, because if the temperature is too low the frying will be oily, while if it is too high the food will be too crispy on the outside and raw inside.
- Use a good special oil for frying.
- Put the basket with the food to be fried into the oil only when the oil is at the correct temperature (after the temperature indicator light has gone out).
- Do not overfill the basket otherwise the oil temperature will drop suddenly and the frying will be greasy and uneven.
- If possible the food should be of the same thickness and not too thick.
- When the food is cut too thick it cooks badly in the middle, even if it looks good. If it is of the same thickness cooking will be ideal and uniform.
- Large items of food (chicken, whole fish, etc.) which remain partly uncovered must be turned half way through cooking.
- Before putting the food into the basket dry it thoroughly, otherwise the food, especially potatoes, will be soft after cooking.
- Fish, meat, vegetables and all other food which contains a lot of water should be coated with breadcrumbs or flour. Make sure to shake off the excess of breadcrumbs or flour.
- Never salt the food in the fryer.
- At the end of frying do not leave the food in the basket inside the fryer: the fatty vapours given off in fact made the fried food soft, so that it loses that crispiness which is the sign of good frying.
- For best results filter the oil after cooking a few times and change it frequently.

PRECAUTIONS WHEN USING SOLID FAT

Some frying fats solidify when they cool. Melt them as follows:

- Make a hole in the fat down to the heating element.
- Switch the fryer on at 160°C for about a minute, then turn it off by turning the thermostat knob to 0.
- Repeat this operation until the fat is completely melted.

WARNING: Make absolutely sure that when dissolving the fat the heating element does not become red hot because the fat could catch fire.

OIL FIRE

- **IMPORTANT:** If the oil catches fire suffocate the flames immediately using the fryer cover.
- **Never use water, because this would cause the flames to become worse.**

CHANGING THE FRYING OIL

- Keep an eye on the oil level, which must never drop below the minimum.
- The oil should be changed regularly.
- The length of time the frying oil lasts depends on the type of food to be fried; as compared with normal frying, if the food is floured, for example, there will be more deposits in the oil and it should therefore be changed more frequently.
- If during cooking the oil smokes or smells bad it should be changed completely.

USE OF THE COVER

- Wait for the oil to cool down before covering the fryer with the cover. To position the cover correctly fold the basket handle inwards (fig. 1.10 and 1.11 - arrow 'A').

EMPTYING THE TRAY

- The tray is emptied when the oil is cold.
- To take out the tray raise the heating element and lift the tray by pressing with the fingers inside where studs are provided.
- For easier oil emptying hold the tray tightly and tip the oil out at one corner.

If you use frying fats which solidify raise the heating element before the fat solidifies.

Look out for drops of hot oil when raising the heating element and dry them off immediately.

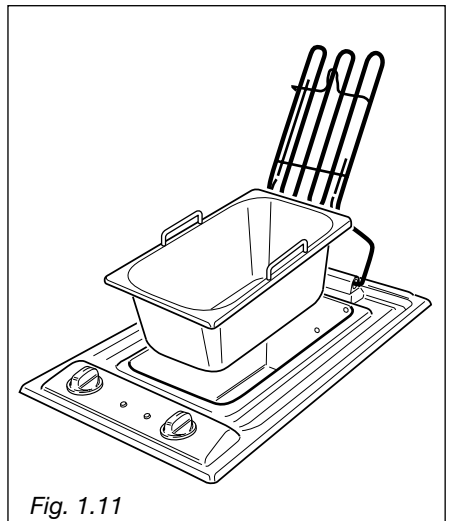
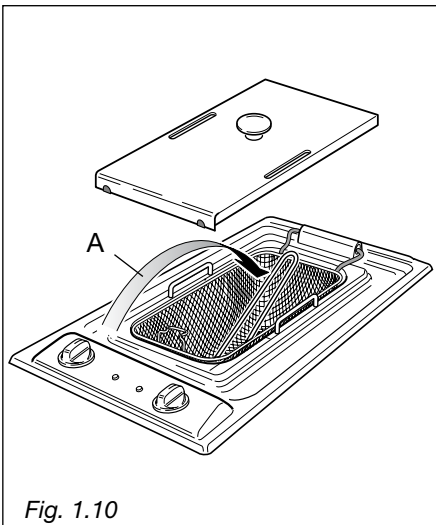


TABLE OF COOKING TIMES

The values given below are indicative, in fact times and temperatures can also vary depending on the quality of the food.

Food to fry	Quantity [grams]	Temp. [°C]	Time [min]
Fresh food			
Fried potato slices	800	180	10
Fresh breadcrumbed food			
Cauliflower pieces	400/450	160	8/10
Aubergine slices	250/350	170	8/10
Courgette slices	250/300	160	9/11
Meatballs (about 7)	400	160	6/8
Chops	220	160	7/9
Fresh floured food			
Squid	500	160	10/12
Sardines	500	160	10/12
Cuttlefish	500	160	10/12
Scallops	400	160	7/9
Sole	200	160	5/7
Frozen food			
Potato croquettes	400	180	9
Fried potato slices	600	180	8
Floured cauliflower pieces	600	180	8
Floured aubergines	300	180	7
Floured courgettes	300	180	12
Floured mushrooms	350	180	7
Fish fingers	300	180	7
Breadcrumbed chops	300	180	12

After you have used the appliance for a short time, you will learn by experience the cooking times for each food.

CLEANING THE FRYER

- Before cleaning the fryer switch it off and wait for it to cool down.
- Clean the outside with a cloth wetted with hot water and soap or water and liquid detergent, being careful not to dirty the tray oil. To make cleaning operations easier remove the oil tray.
- Stainless steel surfaces can be cleaned with special products available on the market.
- All the enamelled parts must be cleaned with a sponge and soapy water only or other non-abrasive products.
- Do not use steel pads or products which are abrasive, corrosive or chlorine based.
- Do not leave acid or alkaline substances (vinegar, salt, lemon juice etc.) on the fryer surfaces.
- The oil tray and the basket can be washed in the sink, but they are better washed in the dishwasher.
- Clean the heating element very carefully using a dry cloth or a cloth dampened just with water. Be very careful not to move the temperature probe.
- Be very careful that no water penetrates inside the appliance.

Do not use steam jet cleaners because the humidity could infiltrate into the appliance making it dangerous.

2

CERAMIC GRIDDLE

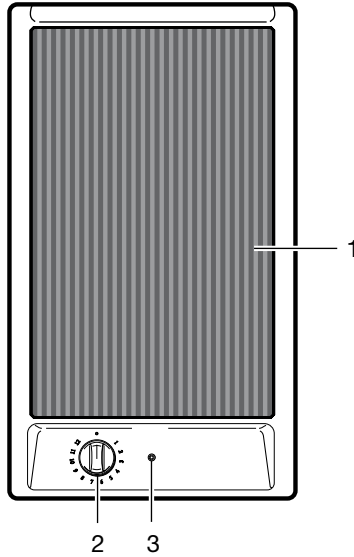


Fig. 2.1

FEATURES

- Electrical insulation Class I.
- Overheating surfaces protection type X.

COOKING POINT

1. Hot plate - 1300 W

CONTROL PANEL

2. Hot plate control knob
3. Hot plate control lamp

HOW TO USE THE COOKER TOP

The griddle reaches the working temperature very quickly and can grill any food, without fat and oil, directly on the radiant zone's glass-ceramic surface.

Operation of the radiant zone is controlled by a continuous 12-position power regulator.

The signal lamp lights up when the griddle is ON.

USING THE GRIDDLE FOR THE FIRST TIME

- Remove the adhesive film which protects some parts.
- Remove any residual glue carefully, without using abrasive substances, to avoid scratching the surfaces.
- Clean the cooking surface carefully.
- Switch the griddle on by turning the power setting knob to the maximum position (11-12) for about 15 minutes to remove residual working greases.

USE OF THE GRIDDLE

- Before cooking make sure that the radiant zone is clean.
- Switch the griddle on by turning the knob to position 12.
- Preheat until the cooking surface becomes red.
- Then turn the knob to the position required. The numbers from 1 to 12 indicate the working positions with temperature increasing as the number increases.
- Place the food on the radiant zone and check the cooking by eye.
- Turn off the griddle by turning the knob to position "0".
- As the radiant zone remains hot for some time after the hob is switched off, turn the zone off a few minutes before the end of cooking.
The residual heat will complete the cooking.
- **Do not use the griddle for more than 30 minutes.**

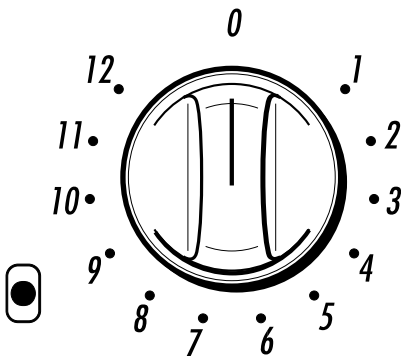


Fig. 2.2

TIPS FOR GRILLING:

- Preheat the radiant zone sufficiently to obtain quick and uniform cooking.
- Do not pour water on the cooking surface when it is switched on or still hot.
- If cooking very fatty foods, leave the griddle switched on for a few minutes after cooking is finished, to burn off the fatty residues.

Caution!

The griddle becomes very hot during use and remains very hot even after it is switched off.

Keep children well out of reach.

ADVICE FOR THE SAFE USE OF CERAMIC GRIDDLE

- Do not lean on the cooking zones when they are switched on.
- Do not put aluminium foil or plastic objects on the cooking zones when they are hot.
- Do not leave objects of any type on the surfaces made of ceramic, glass or similar fragile material.
- Remember that the cooking zones remain hot for some time after they are switched off (about 30 min.).
- Follow the cleaning instructions carefully.
- If you note a crack in the cooktop, switch the appliance off immediately and call the After-Sales Service.

**Do not scratch the cooktop with cutting or sharp objects.
Do not use the cooktop as a work surface.**

CLEANING THE CERAMIC GRIDDLE

Make sure that the cooktop is switched off before cleaning it.

- Remove any encrustation.
- Remove dust with a damp cloth.
- Detergents can be used, but they must not be abrasive or corrosive.
- Any remaining detergent must be completely removed with a damp cloth.
- Do not put any objects on the cooktop which can melt with heat, such as plastic objects, aluminium foil, sugar or sugar products.
- If any object melts on the cooktop, remove it immediately (while the cooktop is still hot) using a special scraper, to prevent any irreversible damage to the glass ceramic surface.
- Do not use knives or sharp objects which could damage the cooktop surface.
- Do not use abrasive sponges or pads which could irreversibly damage the glass ceramic surface.

3

CLEANING AND MAINTENANCE

GENERAL ADVICE

- ✓ **Before you begin cleaning you must ensure that the hob is switched off.**

It is advisable to clean when the appliance is cold and especially when cleaning the enamelled parts.

- ✓ All enamelled surfaces have to be washed with soapy water or some other non-abrasive product with a sponge and are to be dried preferably with a soft cloth.
- ✓ Avoid leaving alkaline or acid substances (lemon juice, vinegar etc.) on the surfaces.

ENAMELLED PARTS

- ✓ All the enamelled parts must be cleaned with a sponge and soapy water only or other non-abrasive products.
- ✓ Dry preferably with a chamois leather.
If acid substances such as lemon juice, tomato conserve, vinegar etc. are left on the enamel for a long time they will etch it, making it opaque.

STAINLESS STEEL ELEMENTS

- ✓ Stainless steel parts must be rinsed with water and dried with a soft and clean cloth or with a chamois leather.
- ✓ For persistent dirt, use specific non-abrasive products available commercially or a little hot vinegar.

CAUTION: Any abrasive substances and non-neutral detergents are absolutely not to be used as these can cause permanent damage to these elements.

Do not use steam jet cleaners because the humidity could infiltrate into the appliance making it dangerous.

Installation advice

4

INSTALLATION

TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER

Before installing the cooktop, remove the protective film.

This cooktop can be built into a working surface 30 to 40 mm thick and 600 mm deep.

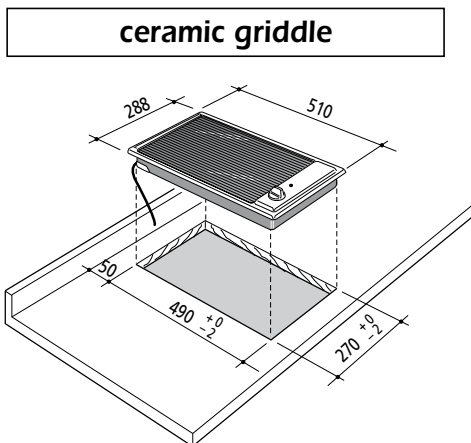
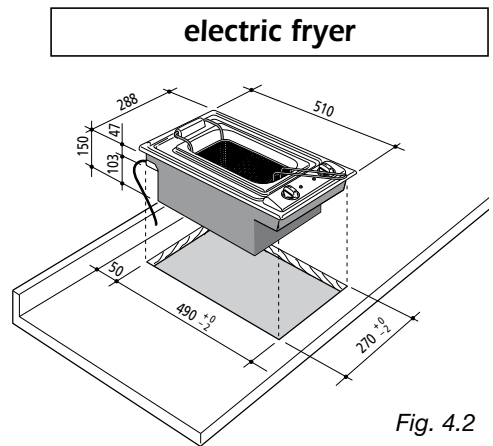


Fig. 4.1

Mount an extractor hood above these appliances to remove fumes and smells produced during operation.

To fit the cooktop into the unit make an opening of the dimensions given in the figures 4.1 - 4.2, remembering that:

- inside the unit there must be a space of at least 30 mm between the bottom of the cooktop and the top of an appliance or bracket.
- any wall to the side and above the cooktop must be at least 300 mm away.
- the wall behind the cooktop must be at least 50 mm away.

- the rear wall must be at least 50 mm from the ceramic griddle and must with stand a temperature of 150°C.

- when there is a wall unit or hood above the cooktop there must be at least 650 mm between the cooktop and the unit or hood.

- the coatings of the walls of the unit or appliances near the cooktop must be heat resistant:

“X” protection against heating in compliance with standards EN 60335-2-6.

Do not install the cooktop near inflammable materials (e.g. curtains).

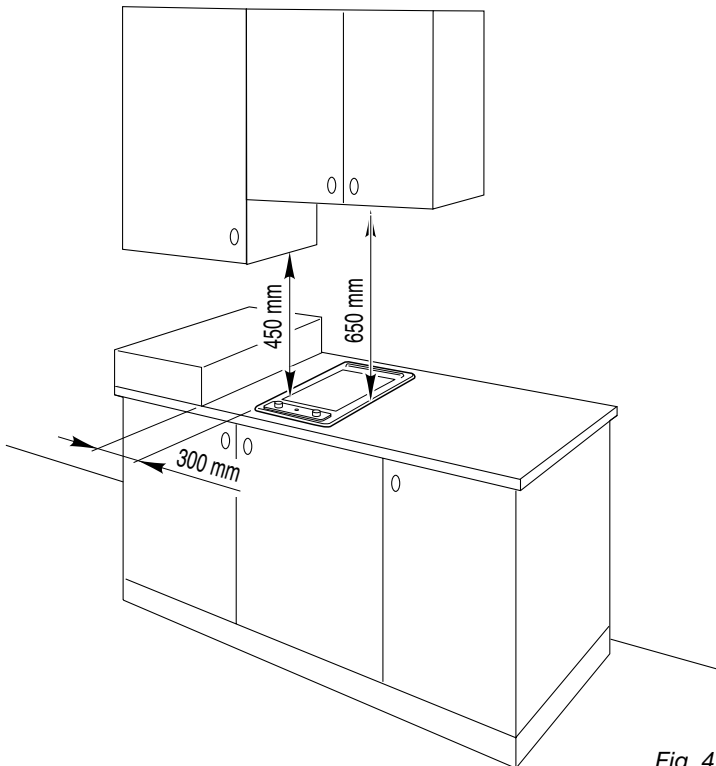


Fig. 4.3

FASTENING THE APPLIANCES

Each appliance is supplied with a set of tabs and screws to fasten it on units.

- Cut the unit (as shown in the figure on the previous page).
- Stretch gasket "D" over the edge of the hole made being careful to overlay the junction edges.
- Turn the appliance over and put tabs "A" into the mountings; only tighten screws "B" a few turns. Make sure that the tabs are mounted correctly as shown in the figures at the side. Turn the tabs so that the appliance can be put into the hole.
- Put the cooktop into the hole cut into the unit and position it correctly.
- Put tabs "A" into place, tooth "C" of the tabs should go into the hole.
- Tighten screws "B" until the appliance is completely secured.
- Using a sharp tool cut off the part of gasket "D" which protrudes from the cooktop.

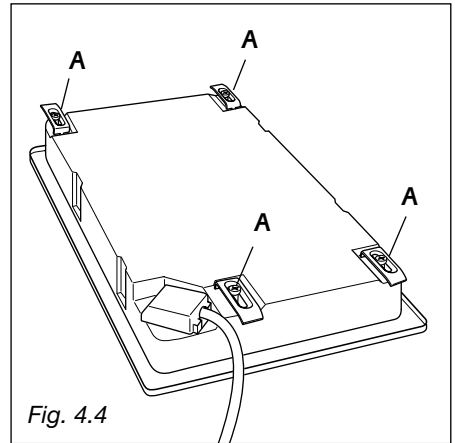


Fig. 4.4

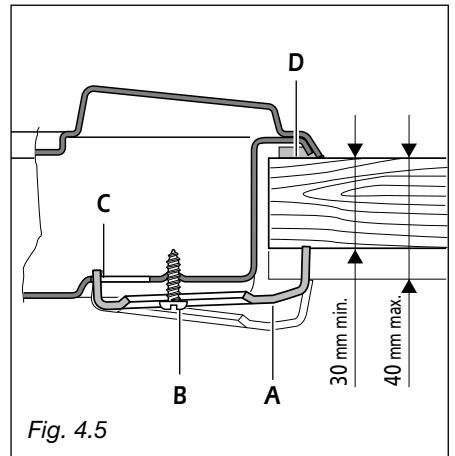


Fig. 4.5

IMPORTANT:

Installation has to be carried out according to the instructions provided by the manufacturer.

Incorrect installation might cause harm and damage to people, animals or objects, for which the manufacturer accepts no responsibility.

DETAILS

- ✓ Connection to the electric power supply must be carried out by a qualified technician and following the appropriate safety regulations;
- ✓ Before carrying out the connection to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the hob's power rating (also indicated on the identification plate);
- ✓ The hob is supplied without a power supply plug and therefore if you are not connecting directly to the mains, a standardized plug suitable for the load must be fitted.
- ✓ The power point must be connected to a suitable earth wiring, in conformity to current safety regulations.
- ✓ It is possible to connect the appliance directly to the mains supply by means of a heavy duty switch with 3 mm minimum distance between the contacts.
- ✓ The power supply cord must not touch against any hot surfaces and must be placed so that its temperature does not exceed 75°C at any point along its length.

- ✓ After having installed the appliance, the power switch or power plug must always be in an accessible position.

N.B. For connections to the mains power supply, never use adapters, reductions or multiple power points as these may overheat and catch fire.

In the event that installation should require modifications to the mains supply wiring system or if the power plug is not suitable for the type of power point available, it is recommended that a qualified technician be called to carry out substitution.

The technician will also have to verify that the cross-section of the electric cables on the power point match the appliance's power rating.

Before carrying out any work on the electrical section of the appliance, it must be disconnected from the mains.

If the power supply cable is damaged it must be substituted by a suitable cable available in the after sales service.

Connection to a good earth wiring system is absolutely essential. The manufacturer accepts no responsibility for any inconvenience caused by failure to comply with this rule.

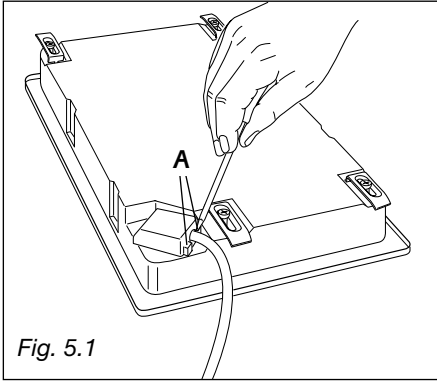


Fig. 5.1

REPAIRS

REPLACING THE POWER SUPPLY CABLE

Turn the cooktop over and unhook the terminal board cover by inserting a screwdriver into the two hooks "A" (fig. 5.1).

Open the cable gland by unscrewing screw "F" (fig. 5.2), unscrew the terminal screws and remove the cable.

The new supply cable, of suitable type and section, is connected to the terminal board following the diagram in fig. 5.3.

SECTION OF THE SUPPLY CABLES AND CONNECTION DIAGRAM

The external diameter of the supply cable must not be more than 9 mm.

Cable section:

220 V ac 50- 60 Hz 3 x 1,5 mm²

For the FRYER use cables type:

H05VV-F

or **H05V2V2-F** resistant to 90°C

or **H05RN-F**

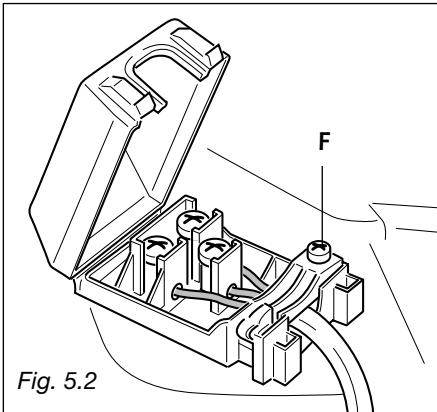


Fig. 5.2

For the CERAMIC GRIDDLE use cables type:

H05V2V2-F resistant to 90°C

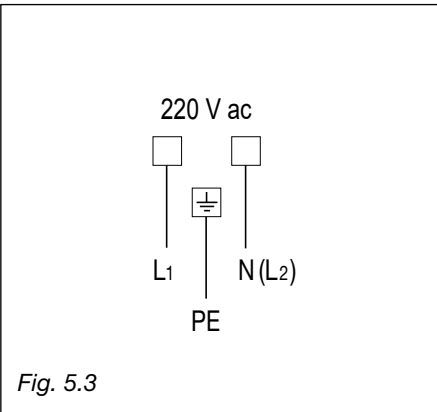


Fig. 5.3



The manufacturer cannot be held responsible for possible inaccuracies due to printing or transcription errors in the present booklet.

The manufacturer reserves the right to make all modifications to its products deemed necessary for manufacture or commercial reasons at any moment and without prior notice, without jeopardising the essential functional and safety characteristics of the appliances.

الشركة المصنعة غير مسؤولة عن قصور في الدقة ينتج عن أخطاء مطبعية أو كتابية قد تكون موجودة بهذا الدليل الفني . كما تحتفظ الشركة المصنعة على الحق في القيام بكافة التعديلات بمنجاتها و التي تراها مناسبة وضرورية لاسباب صناعية او تجارية في اي وقت و من دون إعلام مسبق و ذلك من دون اللمس بالوظائف الرئيسية و الخصائص الفنية الامنية للتجهيزات و الاجهزة.

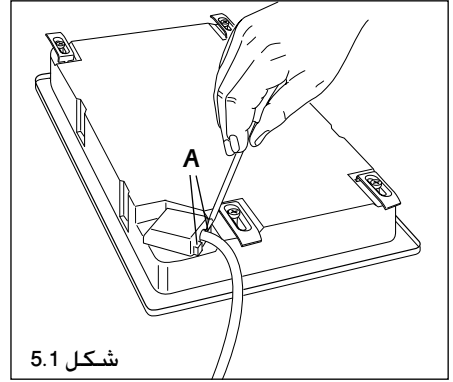
الإصلاحات

استبدال كبل تزويد الطاقة الكهربائية

اقلب سطح الطهي وحل الغطاء الطرفي للوحة بواسطة إدخال مفك في الخنطافين "A" (شكل 5.1)

افتح سداة الكبل وحل المسامير F (شكل 5.2)، حل المسامير الطرفية وانزع الكبل.

يتم توصيل كبل الإمداد الجديد والذي هو نوع ومقطع مناسب باللوحة الطرفية بإتباع الرسم التخطيطي في الشكل 5.3.



شكل 5.1

مقطع كبل الإمداد مخطط التوصيل

القطر الخارجي لكبل الإمداد يجب ألا يزيد عن 9 ملم.

مقطع الكبل:

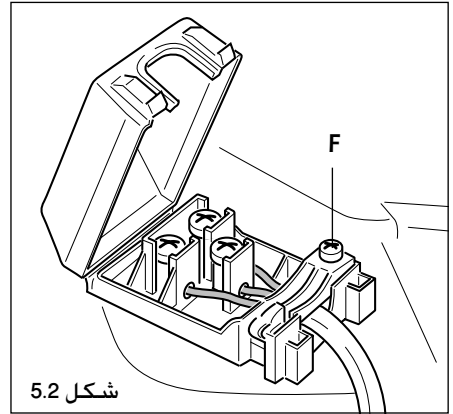
220 فولت- 50-60 Hz 5,1 x 3 ملم²

بالنسبة للمقلاة استخدم كابلات من نوع:

H05VV-F

أو H05V2V2-F مقاومة لدرجة حرارة 90 درجة

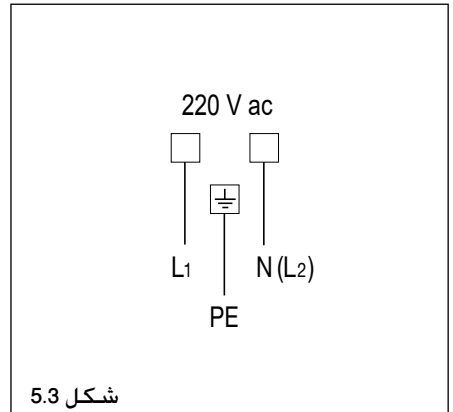
أو H05RN-F



شكل 5.2

نوع المشواة الخزفية إستعمل أسلاك من النوع:

H05V2V2-F مقاومة لدرجة حرارة 90 درجة



شكل 5.3

ملاحظة: بالنسبة لتوصيلات توزيع إمداد الطاقة، لا تستخدم أبداً الوصلات، أو المحفصات، أو نقاط الطاقة المتعددة "المشترك" حيث أنها يمكن أن ترتفع درجة حرارتها بدرجة عالية وتحترق.

في حالة احتياج عملية التركيب هذه لإجراء تعديلات على نظام أسلاك توزيع الطاقة أو إذا كانت الفيشة غير مناسبة لنوع نقطة الطاقة المتاحة، فإننا نوصي باستدعاء فني متخصص للقيام بعملية الإحلال.

ويجب على الفني أيضاً بالتحقق من أن المقطع العرضي لكابلات الكهرباء لنقاط الطاقة يتوافق مع معدل قوة طاقة المعدة.

قبل تنفيذ أي عمل على المقطع الكهربائي للمعدة، يجب فصلها عن مصدر توزيع الطاقة.

إذا تلف كبل إمداد الطاقة الكهربائي فإنه يجب استبداله بكبل مناسب والذي هو متوفر لدي خدمة ما بعد البيع

إن التوصيل بنظام أسلاك أرضي جيد لهو شيء أساسي جداً. المصنع لا يتحمل أي مسؤولية عن أي إزعاج يحدث نتيجة للفشل في الالتزام بهذه القاعدة.

ملحوظة مهمة:

يجب أن يتم تنفيذ عملية التركيب وفقاً للتعليمات التي يقدمها المصنع. يمكن أن يتسبب التركيب الغير مناسب بحدوث أضرار وإصابات للناس، الحيوانات، والأشياء، والتي لن يكون المصنع مسئول عنها.

التفاصيل

- يجب أن يتم تنفيذ عملية التوصيل بإمداد الطاقة الكهربائية بواسطة فني متخصص ومؤهل واتباع تعليمات السلامة المناسبة;
- قبل تنفيذ عملية التوصيل بمصدر إمداد الطاقة الكهربائية، يجب فحص معدل الجهد الكهربائي للمعدة (المطبوع على كارت تعريف المعدة) من حيث ملائمة توزيع الإمداد الرئيسي للجهد الكهربائي، وتوزيع أسلاك الكهرباء يجب أن تكون قادرة علي التعامل مع قوة معدل العين (المشار إليها أيضاً في كارت التعريف).
- يجب توصيل العين لمصدر الطاقة مباشرة بدون استخدام فيشة ولهذا إذا لم تقم بتوصيلها مباشرة فإنه يجب استخدام فيشة قياسية تتحمل التحميل الكهربائي.
- يجب توصيل نقطة الكهرباء بسلك تأريض مناسب، وفقاً لتعليمات السلامة الحالية.
- إذا كان ممكناً توصيل المعدة مباشرة لمصدر توزيع الطاقة باستخدام مفتاح عالي التحميل ذو مسافة على الأقل 3 ملم بمسافة على الأقل 3 ملم بين نقاط الاتصال.
- يجب ألا يتلامس سلك الإمداد الكهربائي مع أي سطح ساخن ويجب وضعها بحيث لا تزيد درجة حرارة عن 75 درجة في أي جزء من أجزاءه.
- بعد تركيب المعدة، يجب أن تكون فيشة أو مفتاح الطاقة في مكان يمكن استخدامه بصورة سهلة.

تثبيت المعدة

كل معدة مَزودة بمجموعة من أسطح الموازن الإضافية والمسامير لتثبيتها بالوحدة.

- اقطع الوحدة (كما هو موضح في الشكل الموجود في الصفحة السابقة).

- شد الحشوة D بعناية على حافة الفتحة التي تم صنعها لتغطية الحواف.

- قم بتدوير المعدة وضع أسطح التوازن الإضافية A ; قم بربط المسامير B فقط قليلاً.

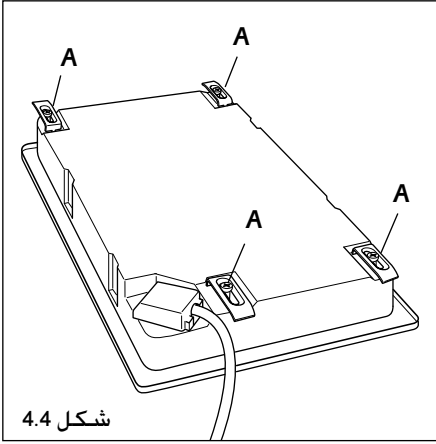
تأكد أن أسطح التوازن الإضافية تم وضعها بصورة صحيحة كما هو موضح في الأشكال الموجودة على الأجناب. حرك أسطح التوازن حتى يمكن وضع المعدة في الفتحة.

- ضع سطح الطهي في الفتحة التي تم عملها في الوحدة وضعها بصورة صحيحة.

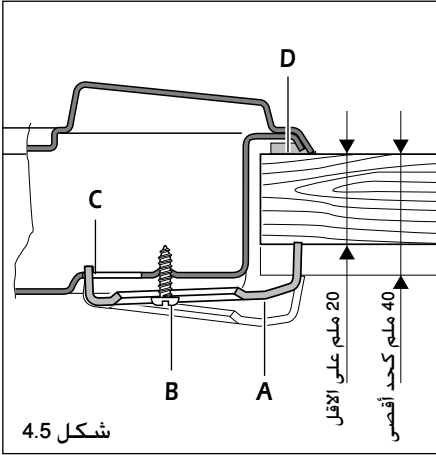
- ضع أسطح التوازن A في مكانها، يجب أن تتجه أسنان أسطح التوازن C إلى داخل الفتحة.

- اربط المسامير B بإحكام حتى تصبح الوحدة مثبتة بإحكام.

- باستخدام أداة حادة اقطع جزء الحشوة D الذي يبرز من سطح الطهي.



شكل 4.4



شكل 4.5

قم بتركيب مدخنة فوق هذه المعدات للتخلص من الروائح والأدخنة الناتجة أثناء عملية الطهي.

لتنصيب سطح الطهي في الوحدة اصنع فتحة حسب الأبعاد الموضحة في الشكل 4.1-4.2, مع التذكّر أن:

- يجب أن يكون هناك فراغ داخل الوحدة على الأقل 30 ملم بين قاع وقمة الموقد وقمة المعدة أو الدعامة.

- يجب أن يكون أي حائط بجوار أو أعلى سطح الطهي على الأقل على مسافة 300 ملم.

- يجب أن يكون الحائط الموجود خلف سطح الطهي على الأقل على مسافة 50 ملم,

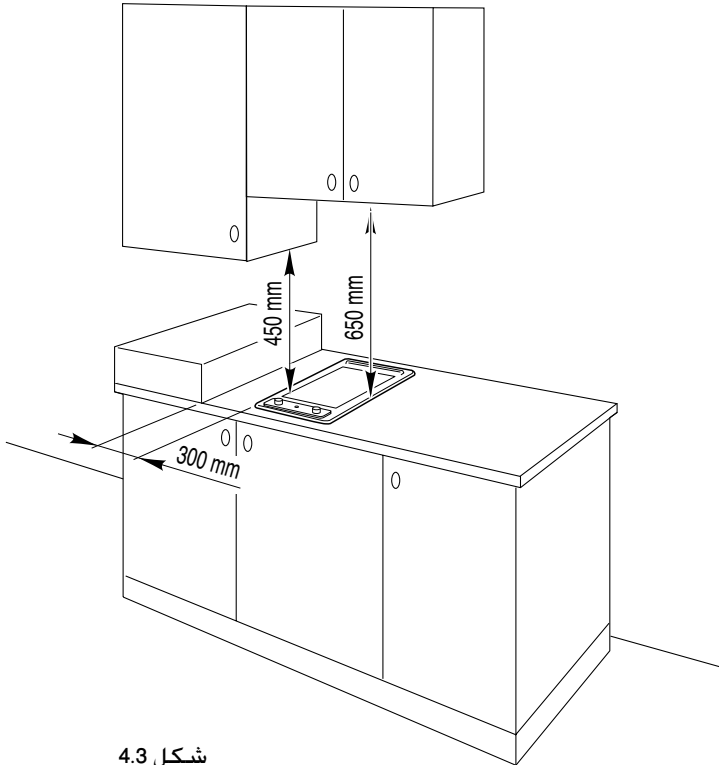
- يجب أن يكون الحائط الخلفي على الأقل على مسافة 50 ملم من الشواية السرميك ويجب أن يتحمل درجة حرارة 150 درجة.

- عندما يكون هناك حائط أو مدخنة أعلى سطح الطهي يجب على الأقل أن تكون هناك مسافة 650 ملم بين سطح الطهي والمدخنة أو الوحدة.

- يجب أن يكون طلاء الحوائط أو الوحدة أو المعدة الموجودة قريبا من سطح الطهي مقاومة للحرارة.

- إن حماية "X" ضد الحرارة تتوافق مع مقاييس الاتحاد الأوروبي EN 60335-2-6.

لا تقوم بتركيب سطح الطهي قريبا من مواد قابلة للاشتعال (على سبيل المثال, الستائر).



شكل 4.3

نصيحة التركيب

التركيب

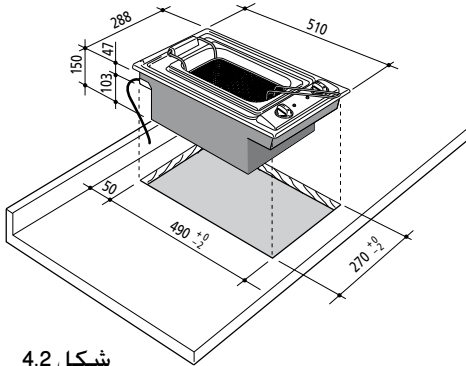
4

معلومات فنية لمن يقوم بالتركيب

قبل تركيب سطح الطهي، تخلص من طبقة الحماية.

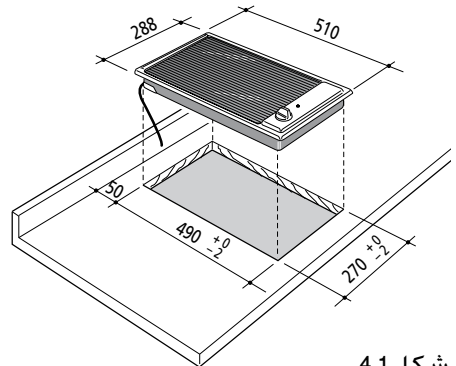
يمكن بناء سطح الطهي هذا سطح عمل بسمك 30 إلى 40 ملم وعمق 600 ملم.

المقلاة الكهربائية



شكل 4.2

الشواية السيرميك



شكل 4.1

نصيحة عامة

- قبل أن تبدأ التنظيف يجب عليك أن تتأكد من إغلاق العين.
- ننصح بتنظيف المعدة عندما تكون باردة وخصوصاً عند تنظيف الأجزاء المطلية.
- يجب غسل كل الأجزاء المطلية بالماء والصابون أو بعض من المواد الغير كاشطة باستخدام أسفنجة والتي وجفيفها ويفضل التجفيف بقطعة قماش ناعمة.
- تجنب ترك مواد قلوية أو حمضية (عصير الليمون، الخل، الخ) على الأسطح.

الأجزاء المطلية

- يجب تنظيف كل الأجزاء المطلية باستخدام أسفنجة والماء والصابون فقط أو أي منتجات أخرى غير كاشطة.
- يفضل التنظيف باستخدام جلد شمواة. إذا تم ترك مواد حمضية مثل عصير الليمون، الطماطم المحفوظة، الخل، الخ، على الأجزاء المطلية لمدة طويلة فإن سوف تترك فيه حفر، وسوف جعله بليد.

عناصر الإستانلس استيل "الفولاذ"

- الأجزاء الفولاذية يجب شطفها باستخدام الماء وجفيفها بقطعة قماش نظيفة أو جلد شمواة.
- بالنسبة للوسخ الدائم، استخدم منتجات معينة غير كاشطة والتي هي متاحة في الأسواق أو القليل من الخل الساخن.

تحذير: أي مواد كشط أو أي مواد تنظيف غير محايدة لن يتم استخدامها بالتالي حيث أنها يمكن أن تسبب أضرار دائمة لهذه العناصر.

لا تستخدم أي من المنظفات البخارية الفوارة لأن يمكن أن تتسرب إلى المعدة وتجعلها خطيرة.

تنظيف الشواية السرميك

تأكد من إغلاق سطح الطهي قبل تنظيفه.

- تخلص من أي قشرة.

- تخلص من الغبار باستخدام قطعة قماش يمكن استخدامها للمنظفات، ولكن يجب ألا تكون مواد كشط أو تآكل.

- يجب التخلص تماماً من أي مواد تنظيف متبقية باستخدام قطعة قماش رطبة.

- لا تستخدم أي مواد على سطح الطهي والتي يمكن أن تذوب بالتسخين، مثل الأجسام البلاستيكية، ورق الألومنيوم، السكر ومنتجات السكر.

- إذا ذابت أي أجسام أو مواد على سطح الطهي قم بإزالتها في الحال (عندما يكون سطح الطهي ما يزال ساخناً) وذلك باستخدام مكشطة تنظيف وذلك لمنع حدوث أي أضرار دائمة للسطح الخزفي الزجاجي.

- لا تستخدم السكاكين أو الأجسام الحادة والتي يمكن أن تتلف سطح الشواية.

- لا تستخدم أسفنج الكشط أو الحشوات والتي يمكن أن تتسبب في حدوث ضرر دائم للسطح الخزفي الزجاجي.

تحذير
تصبح الشواية ساخنة جداً أثناء
الاستخدام وتبقى ساخنة جداً حتى بعد
الإغلاق.
لا تجعلها في متناول الأطفال.

نصيحة من أجل الاستخدام الأمن للشواية السرميك

- لا تنكأ على منطقة الطهي أثناء التشغيل.

- لا تضع ورق ألومنيوم أو أجسام بلاستيكية على مناطق الطهي عندما لا تكون ساخنة.

- لا تترك أشياء من أي نوع على الأسطح المصنوعة من الخزفي، الزجاج أو أي مواد مشابهة قابلة للكسر.

- تذكر أن مناطق الطهي تبقى ساخنة لبعض الوقت بعد إغلاقها (حوالي 30 دقيقة).

- اتبع تعليمات التنظيف بعناية.

- إذا لاحظت أي شقوق على سطح الشواية، قم بإغلاق المعدة في الحال وقم باستدعاء خدمة ما بعد البيع.

لا تخدش سطح الطهي بأي أجسام
قاطعة أو حادة.
لا تستخدم سطح الطهي كسطح
للعمل عليه.

كيفية استخدام سطح الموقد

تصل الشواية لدرجة الحرارة التي تناسب العمل بسرعة جداً ويمكن شوي أي نوع من أنواع الطعام مباشرة السطح اللامع الخزفي بدون استخدام دهون أو زيت.

يتم التحكم في تشغيل المنطقة المتألفة عن طريق مُنظم طاقة مستمر ذو 12 وضع .

تضيء لبة الإشارة عندما تكون الشواية في وضع التشغيل.

استخدام الشواية لأول مرة

- قم بإزالة الطبقة اللاصقة التي تحمي بعض الأجزاء.

- تخلص من أي بقايا غراء بعناية بدون استخدام أي عناصر كشط لتجنب خدش الأسطح.

- نظف سطح الطهي بعناية.

- قم بتشغيل الشواية بتحويل مفتاح الطاقة على وضع أعلى درجة حرارة (12-11) لمدة 15 دقيقة لإزالة شحوم العمل.

استخدام الشواية

- قبل الطهي تأكد من نظافة المنطقة المتألفة.

- قم بتشغيل الشواية بتحويل المفتاح على وضع 12.

- قم بالتسخين المسبق حتى يصبح سطح الطهي أحمر.

- ثم قم بتحويل المفتاح على الوضع المطلوب. الأرقام من 1 إلى 12 تشير إلى الوضع الذي يعمل مع زيادة في درجة الحرارة كلما زاد الرقم.

- ضع الطعام على المنطقة المتألفة وافحص عملية الطهي بواسطة العين.

- أغلق الشواية بتحويل المفتاح إلى وضع صفر.

- حيث أن المنطقة المتألفة تبقى ساخنة لبعض الوقت بعد إغلاق العين، أغلق المنطقة لمدة دقائق قليلة قبل نهاية الطهي.

- الحرارة المتبقية ستقوم بإتمام عملية الطهي.

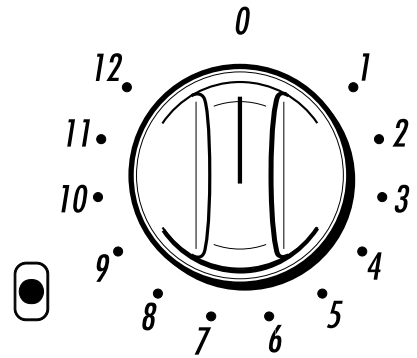
- لا تستخدم الشواية لأكثر من 30 دقيقة.

نصائح للشوي

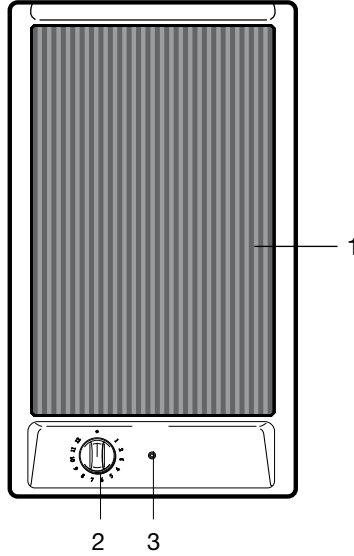
- قم بالتسخين المسبق المنطقة المتألفة بصورة كافية للحصول على طهي سريع ومتناسق.

- لا تصب الماء على سطح الطهي أثناء تشغيلها أو عندما يكون ساخن.

- عند طهي الأطعمة المشبعة جداً بالدهون، اترك الشواية في وضع التشغيل لدقائق قليلة بعد الانتهاء من الطهي، حرق البقايا الدهنية.



شكل 2.2



شكل 2.1

لمميزات

- عزل كهربائي درجة 1
- أسطح حماية ضد التسخين الزائد نوع X

نقطة الطهي

1. طبقة ساخنة - 1300 واط

لوحة التحكم

2. مفتاح حُكم الطبقة الساخنة.
3. لمبة حُكم الطبقة الساخنة.

جدول أوقات "الأزمنة المناسبة" للطهي

إن القيم المذكورة في الجدول أدناه، هي في الحقيقة أوقات ودرجات حرارة والتي يمكن أن تتنوع أيضاً حسب جودة الطعام.

الوقت "دقيقة"	درجة الحرارة	الكمية بالجرام	لطعام الذي يتم قليه
الطعام الطازج			
10	180	800	شرائح البطاطس المقلية
الطعام الطازج المغطى بالخبز			
8/10	160	400/450	قطع القرنابيط
8/10	170	250/350	شرائح الباذنجان
9/11	160	250/300	شرائح الكورجيت
6/8	160	400	كرات اللحم (تقريباً 7)
7/9	160	220	اللحم المفروم
الطعام الطازج المغطى بالدقيق			
10/12	160	500	سمك الصبار
10/12	160	500	السردين
10/12	160	500	الخباز
7/9	160	400	الاسكالوب
5/7	160	200	السولي
الطعام المجمد			
9	180	400	كفتة البطاطس
8	180	600	شرائح البطاطس
8	180	600	قطع القرنابيط
7	180	300	الباذنجان بالدقيق
12	180	300	كورجيت بالدقيق
7	180	350	عيش غراب بالدقيق
7	180	300	صواعب سمك
12	180	300	القطع المغطاة بالخبز

تنظيف المقلاة

- قبل تنظيف المقلاة أغلقها وانتظر حتى تبرد.

- نظف الجزء الخارجي بقطعة قماش مبللة بالماء الساخن والصابون أو مادة تنظيف سائلة، مع الحذر ألا تلوّث زيت الصينية. ولجعل عملية التنظيف أسهل، قم بتصفية زيت الصينية.

- يمكن تنظيف أسطح الاستانلس ستيل باستخدام منتجات خاصة متوفرة بالأسواق.

- يجب تنظيف جميع الأجزاء المطلوبة باستخدام اسفنجة وماء بالصابون فقط أو أي منتجات غير كاشطة أخرى.

- لا تستخدم حشوات استانلس أو منتجات كاشطة، تأكل أو منتجات بها كلور.

- لا تترك مواد حمضية أو قلووية (الخل، الملح، عصير الليمون، الخ) على أسطح المقلاة.

- يمكن غسل صينية الزيت والسلة في حوض، ولكن من الأفضل غسلهم في غسالة أطباق.

- نظف عنصر التسخين بعناية فائقة باستخدام قطعة قماش جافة أو قطعة قماش مبللة بالماء فقط.

- كن على حذر شديد حتى لا تحرك مقياس درجة الحرارة.

- كن على حذر شديد حتى لا يتسرب الماء داخل المعدة.

لا تستخدم أي من المنظفات البخارية الفوارة لأن يمكن أن تتسرب إلى المعدة وتجعلها خطيرة.

بعد استخدامك للمعدة لفترة قصيرة، فإن سوف تعرف عن طريق التجربة الأوقات المناسبة لكل عملية طهي.

حريق الزيت

- مهم: إذا اشتعل الزيت، قم بإطفاء ألسنة اللهب باستخدام غطاء المقلاة.
- لا تستخدم الماء أبداً، لأن ذلك من الممكن أن يتسبب في أن تصبح النيران أسوأ.

استخدام الغطاء

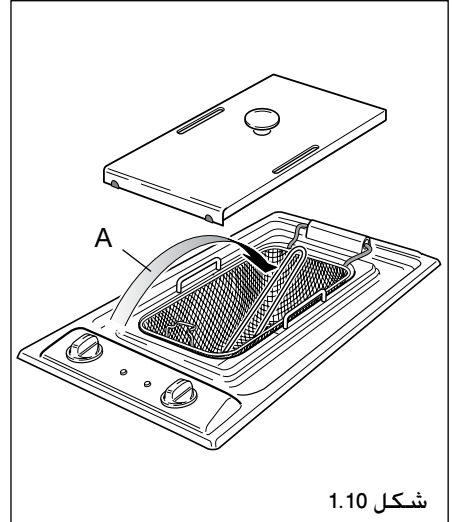
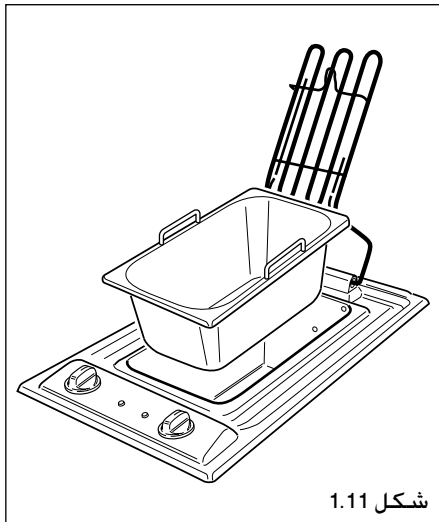
- انتظر حتى يبرد الزيت قبل تغطية المقلاة بالغطاء.
- لوضع الغطاء بصورة صحيحة، اطوي مقبض السلة للداخل (شكل 1.10 و 1.11 - سهم A)

تغيير زيت المقلاة

- راقب مستوى الزيت، والذي يجب ألا ينخفض أبداً لأقل من الحد الأدنى.
- يجب تغيير الزيت بانتظام.
- تعتمد مدة استمرار زيت القلي على نوع الطعام الذي يتم قليه: عند مقارنة القلي الطبيعي مع الطعام المغطى بالدهن، على سبيل المثال، فإنه سيكون هناك المزيد من المواد المترسبة في الزيت ولهذا فإنه يجب تغييره بصورة أسرع.
- إذا حدث خلال عملية الطهي أن صدر عن الزيت دخان أو أصبحت رائحته غير طيبة فإنه يجب تغييره بالكامل.

إفراغ الصينية

- يتم إفراغ الصينية عندما يكون الزيت بارد.
- لإخراج الصينية، ارفع عنصر التسخين وأخرج الصينية بالضغط بالأصابع بالداخل حيث مكان الأزرار.
- لإفراغ الزيت بسهولة، امسك الصينية بإحكام واجعل الزيت يتجمع في زاوية واحدة.
- إذا كنت تستخدم دهون القلي التي تتحول لمواد صلبة، ارفع عنصر التسخين قبل أن تتجمع عليها الدهون.
- ابحث عن قطرات الزيت الساخنة عند رفع عنصر التسخين وقم بتجفيفها فوراً.



نصائح للقلي الصحيح

- لكل نوع من أنواع الطعام درجة حرارة موصي بها للقلي والتي يجب مراعاتها، لأنه إذا كانت درجة الحرارة منخفضة أكثر من اللازم فإن الطعام القلي سيكون مُشبع بالزيت، في حين أنها إذا كانت درجة الحرارة أعلى من اللازم فإن الطعام سيكون هش جداً من الخارج وغير كامل السوي من الداخل.

- استخدم زيت خاص للقلي.

- ضع الطعام في الزيت للقلي عندما يصل الزيت لدرجة الحرارة المناسبة (بعد أن ينطفئ مؤشر درجة الحرارة).

- لا تقم بملأ السلة أكثر من اللازم وإلا فإن درجة الحرارة ستتنخفض فجأة وستكون عملية القلي ستكون دهنية وغير كاملة النضج.

- إذا كان بالإمكان فإن الطعام يجب أن يكون بنفس السمك ويجب ألا يكون سميك أكثر من اللازم.

- عندما يتم تقطيع الطعام سميكاً أكثر من اللازم، فإنه سيتم طهيه بصورة سيئة من المنتصف، حتى إذا كان شكله يبدو جيداً. إذا كان الطعام ذو سُمك واحد فإن عملية الطهي ستكون مثالية ومتناسقة.

- الأصناف الكبيرة من الطعام (الدجاج، حبات الأسماك، بالكامل، الخ) والتي تبقى غير مغطاة جزئياً يجب قلبها في منتصف عملية الطهي.

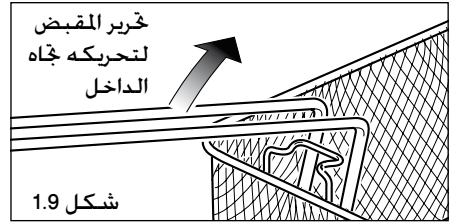
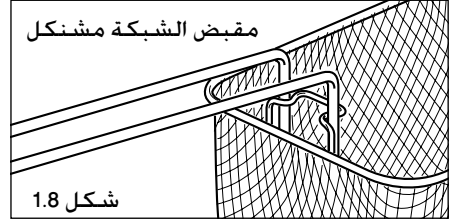
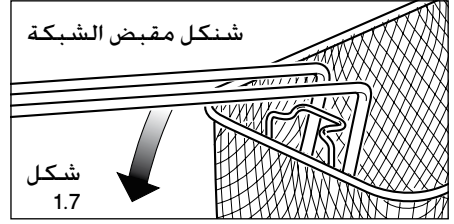
- قبل وضع الطعام في السلة، قم بتجفيفها تماماً، وإلا فإن الطعام وخصوصاً البطاطس ستكون ناعمة بعد الطهي.

- الأسماك، اللحم، الخضروات وكل أنواع الطعام الأخرى التي تحتوي على الكثير من الماء يجب تغطيتها بفتات الخبز أو الدقيق. تأكد من رج فتات الخبز أو الدقيق الزائد.

- لا تقم أبداً بوضع ملح على الطعام في المقلاة.

- في نهاية عملية القلي، لا تترك الطعام في السلة بداخل المقلاة: ففي الواقع فإن الأبخرة الدهنية المتصاعدة تجعل الطعام القلي ناعم، ولهذا فإنه يفقد هشاشته والتي هي علامة على الطهي الجيد.

- للحصول على نتائج جيدة، قم بتصفية الزيت بعد الطهي لمرات قليلة وقم بتغييره بصورة متكررة.



الإجراءات الوقائية عند استخدام الدهون الصلبة

تصبح بعض دهون القلي في حالة صلبة عندما تبرد.

قم بإذابتها كالتالي:

- اصنع فجوة في الدهون للأسفل باتجاه عنصر التسخين.

- قم بتشغيل المقلاة على درجة 160 درجة لحوالي دقيقة، وبعد ذلك قم بإغلاقه بتحويل مفتاح تنظيم الحرارة إلى درجة صفر.

- قم بتكرار هذه العملية حتى يتم إذابة الدهون تماماً.

تحذير: تأكد تماماً أنه عند إذابة الدهون أن عنصر التسخين لا يصبح أحمر اللون لأن الدهون يمكن أن تشتعل.

استخدام المقلاة

- افحص مستوي الزيت أو الدهون، يجب أن تكون بين علامة الحد الأدنى والحد الأعلى.

- تأكد من عنصر التسخين تم خفضه بالكامل.

- حرك مقبض السلة للخارج (شكل 1.7) وعلقة (شكل 1.8); سوف يضيء مؤشر الطاقة.

- عندما ينطفئ مؤشر درجة الحرارة، فإن الزيت أو الدهون تكون قد وصلت لدرجة الحرارة المحددة وتكون المعدة جاهزة للطهي. وسوف يضيء وينطفئ المؤشر بالتناوب أثناء عملية الطهي.

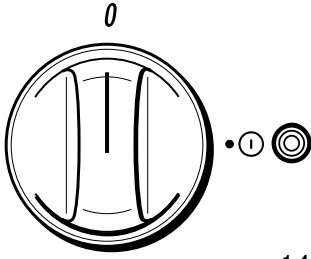
- قبل وضع الطعام في السلة، قم بتجفيفه لأن التلامس بين الماء والزيت الساخن يمكن أن يؤدي إلى رشاش خطير جداً.

- أملأ السلة بالطعام ليتم قليه و قم بخفضه ببطء في الزيت.

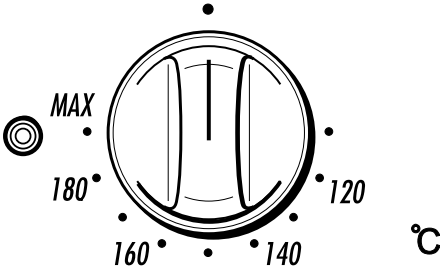
تحذير: إذا كان الطعام رطب أكثر من اللازم فإنه سيكون ذو رغوة خطير جداً.

- بمجرد طهي الطعام، اخرج السلة وضعها على الدعامه حتى يتم تصريف الزيت الزائد (شكل 1.6).

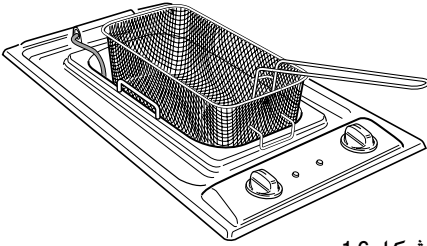
- قم دائماً بتجفيف أي زيت يخرج من المقلاة



شكل 1.4



شكل 1.5



شكل 1.6

تحذير:

تصبح المقلاة والأسطح المجاورة ساخنة جداً أثناء الاستخدام ويمكن أن يكون هناك أيضاً رشاشاً للزيت المغلي. لا تسمح للأطفال من الاقتراب واحذر من رش الزيت.

ملاحظة مهمة:

- أثناء استخدام المقلاة فإنه يجب رفع غطاء المقلاة دائماً.
- لا تقم أبداً بتشغيل المقلاة عندما يكون عنصر التسخين مرفوع. عندما يحدث ذلك بالصدفة، لا تضع عنصر التسخين أبداً بالزيت أو

الاستعمال الصحيح للسطحية الساخنة الكهربائية

- إزالة الطبقة اللاصقة التي تغطي بعض الأجزاء.
- قم بإزالة بقايا الغراء بعناية بدون استخدام مواد كاشط وذلك لتجنب خدش الأسطح.
- ارفع غطاء المقلاة والسلة، ارفع عنصر التسخين وارف غطاء المقلاة الزيت.
- اغسل وجفف الصينية بعناية (من الأفضل إذا كان ذلك في مغسلة صحن).
- أعد الصينية مرة أخرى لمكانها في المقلاة وقم بخفض عنصر التسخين.
- أملأ الصينية ب3 لترات من الماء.
- شغل المقلاة بإدارة مفتاح التشغيل على وضع التشغيل وحرك مفتاح تنظيم الحرارة لحوالي درجة 150.
- ستقوم هذه العملية بتنظيف بقايا التشغيل من عنصر التسخين الكهربائي.
- اترك المقلاة في وضع التشغيل حتى يغلي الماء، ثم اتركه حتى يبرد.
- قم بتفريغ الماء وجفف الصينية وعنصر التسخين بعناية.
- المقلاة جاهزة الآن للتشغيل.

التعبئة بالزيت

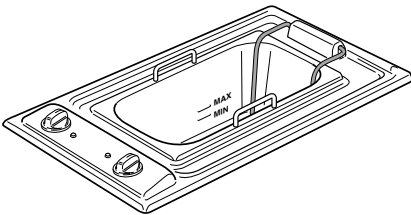
- ارفع غطاء المقلاة والسلة.
- أملأ الصينية بحوالي 2 لتر من الزيت أو دهون القلي، والتي تمت إذابتها فعلاً بصورة جزئية.
- يجب أن يكون المستوي بين علامتي الحد الأدنى والحد الأعلى المطبوعة على الصينية.
- تأكد من خفض عنصر التسخين بصورة كاملة.
- ملاحظة مهمة: يجب ألا يتم تشغيل عنصر التسخين أبداً عندما لا يكون هناك زيت بالمقلاة.

المنطقة الباردة

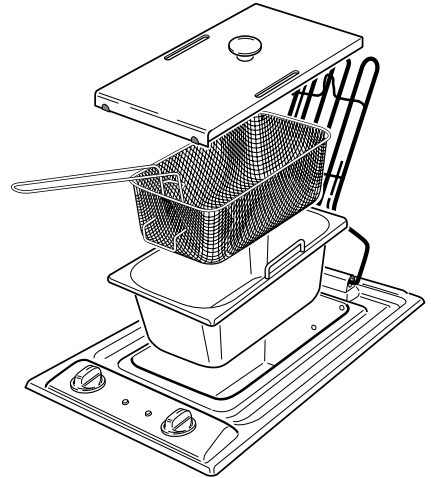
تم تصميم المعدة لتسمح بوجود منطقة باردة كافية تحت عنصر التسخين حتى تستقر بها الجزيئات الصلبة. ويساعد ذلك الزيت ليستمر مدة أطول ويحسن من عملية القلي والتي ستبدو منظمة، بدون بقع محترقة.

منظم حرارة السلامة

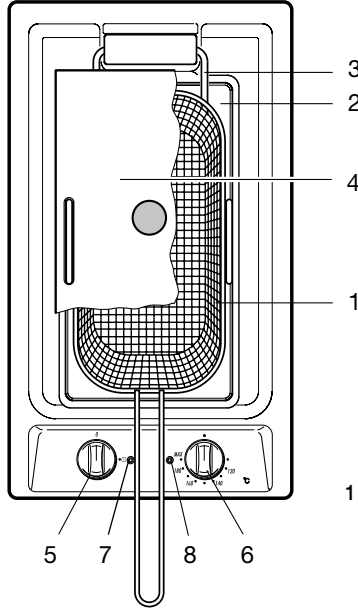
المعدة مزودة بمنظم حرارة للسلامة يمكن تعديله يدوياً والذي يغلق المعدة عندما تزيد درجة الحرارة عن درجة الحرارة، بسبب خطأ، عن الدرجة المحددة. إذا حدث ذلك، قم باستدعاء خدمة ما بعد البيع.



شكل 1.3



شكل 1.2



شكل 1.1

المميزات

- عزل كهربائي من الدرجة 1
- 1. سلة ذات خطاف ومقبض والذي يمكن إدارته للداخل.
- 2. صينية زيت.
- 3. عنصر تسخين كهربائي قابل للميل.
- 4. غطاء مقلاة

وصف لوحة التحكم

- 5. مفتاح الفتح والإغلاق.
- 6. مفتاح منظم حرارة الزيت.
- 7. مؤشر ضوء تشغيل المقلاة.
- 8. مؤشر إضاءة درجة حراري الزيت.

إجراءات الوقائية وتوصيات مهمة

- عقب فك و خلع و نزع مواد تغليف الجهاز تأكدوا من انه لا يوجد اي ضرر بهذا الاخير.
- اذا ما كان لديكم اي شك، يجب عليكم تجنب تشغيل الجهاز. انما يجب الاتصال بالجهة الموزعة للجهاز او إستشارة فني مؤهل.
- بعد فتح المُعدة افحصها لتتأكد من عدم وجود أي تلفيات بها. في حالة وجود أي شك، لا تستخدمها وقم باستشارة الشخص الذي قام بتزويدك بها أو فني متخصص مؤهل.
- عناصر التغليف (على سبيل المثال، فوم بوليسترين، مسامير، أنشطرة ربط، الخ) يجب ألا تُترك في متناول الأطفال، حيث أنها يمكن أن تتسبب في حدوث إصابات خطيرة.
- مادة التعبئة هي مادة قابلة للتدوير "إعادة التشغيل" وتتميز بوجود رمز إعادة التشغيل عليها.
- لا تحاول تعديل الخصائص الفنية للمعدة حيث أنها يمكن أن تصبح خطيرة عند استخدامها.
- لن المُنتج يكون مسئول عن أي أضرار تحدث نتيجة للاستخدام الغير مناسب والغير صحيح أو الغير معقول لهذه المُعدة.
- إذا كان يجب عليك أن تقرر عدم استخدام هذه المُعدة أكثر من ذلك (أو أن تقرر استبدال موديل قديم)، فإننا نوصي، وقبل التخلص منها، بأن تجعلها عديمة المفعول بطريقة مناسبة وفقاً لتعليمات الحماية البيئية والصحية، والتأكد بصورة خاصة أن الأجزاء ذات الخطورة المحتملة قد أصبحت غير ضارة خصوصاً فيما يتعلق بالأطفال الذين يمكن أن يعثوا بالمعدات القديمة.
- يجب أن يقوم مهندس متخصص بتركيب المُعدة وتوصيل جميع الوصلات الكهربائية وفقاً لتعليمات المحلية سارية المفعول مع إتباع تعليمات المُصنع.

إجراءات الوقائية وتوصيات مهمة لاستخدام المَعدة الكهربائية

يتضمن استخدام أي مَعدة كهربائية على ضرورة إتباع سلسلة من القواعد الأساسية.

وعلى وجه التحديد:

- لا تلمس المَعدة أبداً عندما تكون يديك أو قدميك مبتلة.
 - لا تقوم بتشغيل المَعدة وأنت عاري القدمين.
 - لا تسمح للأطفال أو الأشخاص ذوي الاحتياجات الخاصة باستخدام المَعدة إلا تحت إشرافك.
- والمُنْتج لن يكون مسئول عن أي أضرار تحدث نتيجة للاستخدام الغير مناسب والغير صحيح أو الغير معقول لهذه المَعدة.

نصائح للمُستخدم

- سوف تصبح أجزاء معينة من المَعدة ساخنة جداً أثناء وبعد الاستخدام. لا تلمس الأجزاء الساخنة.
- لا تسمح للأطفال بالاقتراب من المَعدة أثناء استخدامها.
- بعد الاستخدام، تأكد من أن المقابض "المفاتيح في وضعها الصحيح" وضع الإغلاق".
- قبل القيام بأي عملية تنظيف أو صيانة، افصل الكهرباء عن سطح البوتاجاز.

إرشادات الاستعمال

عزيزي العميل،

شكراً لك على شرائك وتفضيلك لمنتجاتنا. إن احتياطات السلامة والتوصيات الموضحة فيما يلي هي من أجل سلامتك وسلامة الآخرين. وسوف تساعدك هذه التعليمات أيضاً على الاستفادة التامة من كل الخصائص التي يوفرها هذا المنتج عند الاستخدام. الرجاء الحفاظ على هذا الكتيب بعناية. فإنه من الممكن أن يكون مفيداً في مستقبلاً، سواء لك أو للآخرين عندما تكون هناك شكوك تتعلق بتشغيل أو استخدام هذا المنتج. يجب استخدام هذا المنتج فقط في الاستخدامات التي تم تصميمها من أجلها، فهي لطهي الطعام. وإن استخدامها لأي أغراض أخرى سيكون استخدام غير ملائم، ولذلك فإن ذلك سيكون شئاً خطراً. والمُنتج لن يكون مسئول عن أي أضرار تحدث نتيجة للاستخدام الغير مناسب والغير صحيح أو الغير معقول لهذه المُعدة.

إعلان عن مسؤولية CE

- تم تصميم عين الطهي (الدرجة 3) من أجل الطهي فقط. وإن أي استخدام آخر (مثل تسخين الغرفة) لهو غير ملائم وخطير.
- تم تصميم وتسويق عين الطهي هذه وفقاً لـ:
 - متطلبات توجيهات السلامة الخاصة بـ "الجهد الكهربائي المنخفض" للاتحاد الأوروبي 2006/95.
 - متطلبات توجيهات السلامة الخاصة بـ "الاتحاد الأوروبي" 89/336.
 - متطلبات توجيهات الاتحاد الأوروبي 93/68.

ELBA

عيون طهي دومينو

إرشادات الاستعمال - تعليمات خاصّة بالتركيب

Cod. 11103144 - B4