



INDUCTION HOB

HI3201MB

User Manual



Product images are for illustrative purposes only and may differ from the actual product.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

SAFETY WARNINGS

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

INSTALLATION

Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

OPERATION AND MAINTENANCE

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

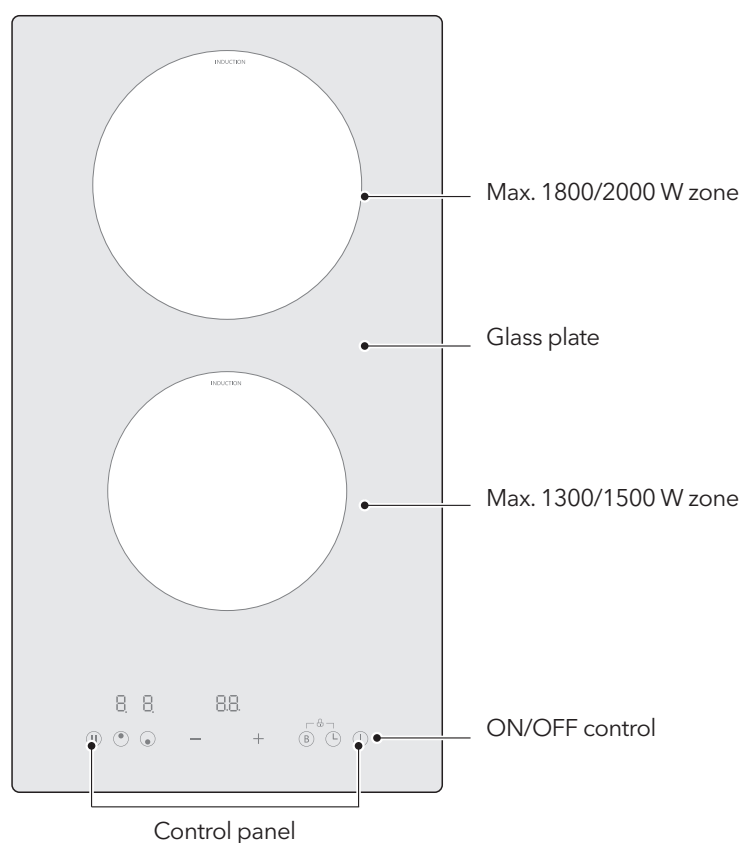
- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

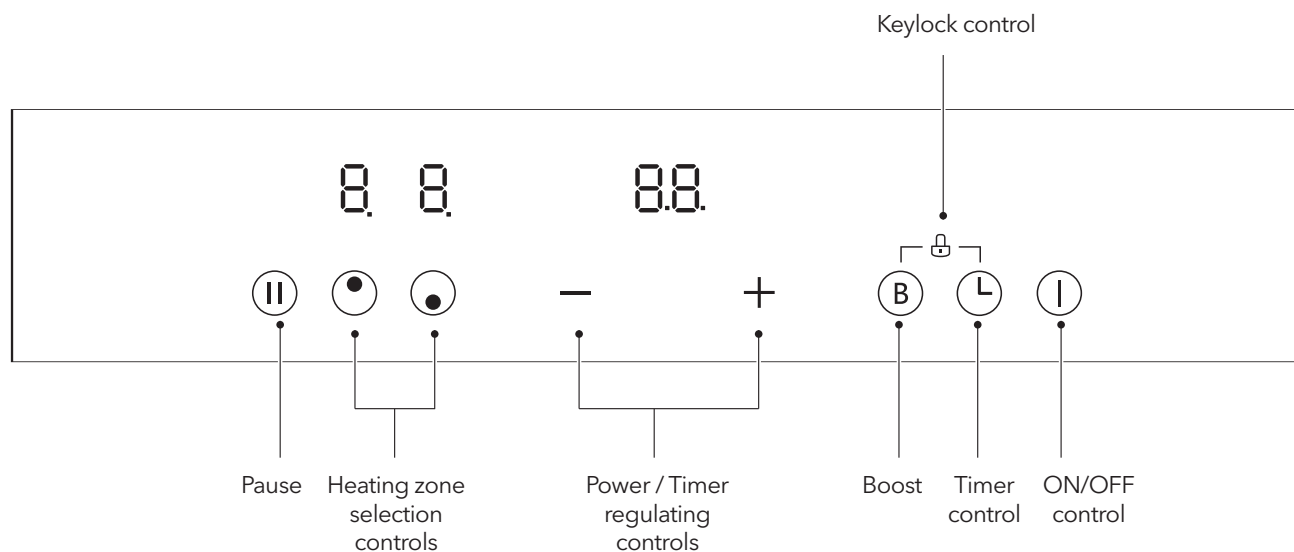
- Never leave the appliance unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spill overs that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor must be sure that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

PRODUCT INTRODUCTION

Top View



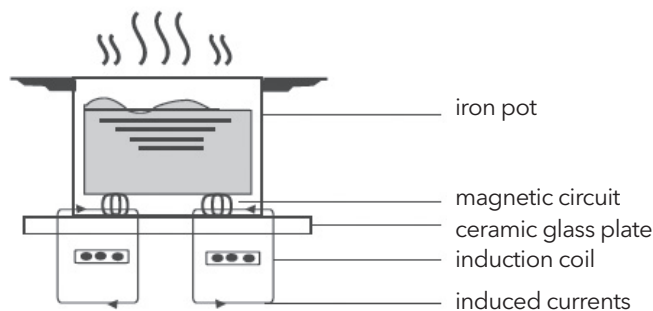
Control Panel



All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.

Working Theory

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



Before using your New Induction Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

Technical Specification

Cooking Hob	HI3201MB
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	3500W
Product Size L×W×H (mm)	288 x 520x 59
Building-in Dimensions A×B (mm)	268 x 500

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice

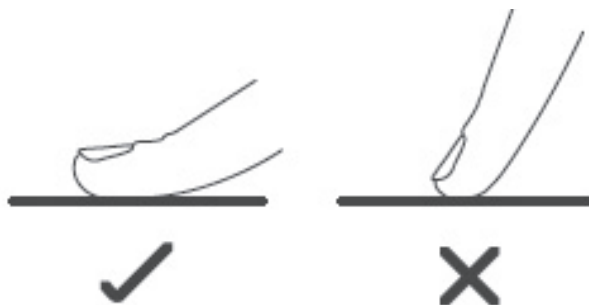
	Symbol	Value
Model identification		HI3201MB
Type of hob		Built-in hob
Number of cooking zones and/or areas		2 zones
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)		Induction cooking zones
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	Zone1: 16,0 cm Zone2: 18,0 cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L,W	N/A cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC electric cooking	Zone1: 194,4 Wh/kg Zone2: 183,7 Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC electric hob	189,1 Wh/kg

Data determined according to standard EN 60350-2 and Commission Regulations (EU) No 66/2014.

OPERATION OF PRODUCT

Touch Controls

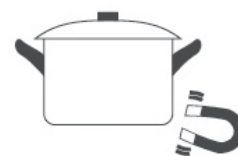
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



Choosing the right Cookware



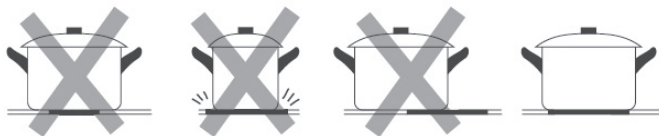
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



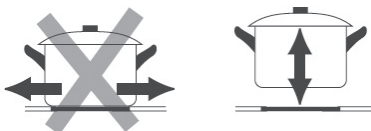
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot, slightly more energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always center your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.



The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

Cooking zone	The base diameter of induction cookwar	
	Minimum (mm)	Minimum (mm)
160mm	120	160
180mm	140	180

How to use

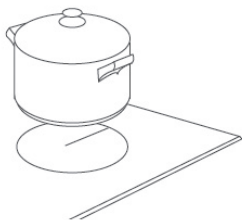
Start cooking

Touch the ON/OFF control for three seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show "-" or "--", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



Touching the heating zone selection control, and the indicator next to the key will flash



Select a heat setting by touching the "-" or "+" control.

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.



If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

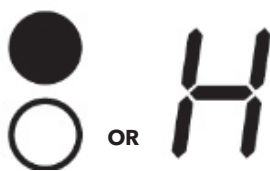
The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

Finish cooking

Touching the heating zone selection control that you wish to switch off



Turn the cooking zone off by scrolling down to "0" or touching "-" and "+" control together. Make sure the display shows "0".



Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



Beware of hot surfaces

H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the lock control

The timer indicator will show "Lo"

To unlock the controls

Touch and hold the lock control for a while.



When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Timer control

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up. The timer of maximum is 99 min.

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

Make sure the cooktop is turned on.

Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

Touch "+" the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.



Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer

Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.



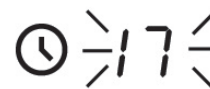
Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.



Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.



When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.



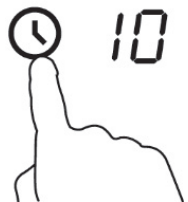
Setting the timer to turn one or more cooking zones off

Set one zone

Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 3#)



Touch timer control, the minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.



Set the time by touching the - or + control of the timer
Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.



Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.



When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.



Other cooking zones will keep operating if they were turned on previously.

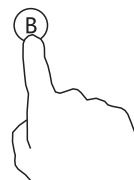
Using the Boost Function

Activate the boost function

1. Touching the heating zone control.



2. Touching the Boost control. Make sure the display shows "p".

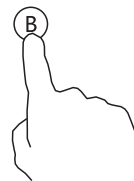


Cancel the Boost function

1. Touching the heating zone control that you wish to cancel the boost function.



2. Turn the cooking zone off by touching the Boost control. Make sure the display shows "0".



- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

Pause Mode

- You can pause the heating instead of shutting the hob off.
- When entering the Pause mode, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To enter pause mode	
Touching the key of "Pause".	All the indicator will show " ".
To exit pause mode	
Touching the key of "Pause" again.	



When the hob is in the pause mode, all the controls are disabled except the ON/OFF , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF  control in an emergency. The hob will shut down after 10min if you don't exit the pause mode.

Default working times

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	Default working timer (hour)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.



People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

COOKING GUIDELINES



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using PowerBoost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

Cooking Tips

- When food comes to boiling point, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavoured steaks:

- Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
- Heat up a heavy-based frying pan.
- Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.

- Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
- Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

- Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
- Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
- Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
- Cook any meat first, put it aside and keep warm.
- Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
- Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
- Serve immediately.

Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminum), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically goes to standby mode in 1 minute. The fan will keep cooling down the induction hob for a further 1 minute.

HEAT SETTINGS

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

CARE AND CLEANING

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spill overs on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boil overs, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spill overs as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spill overs on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

HINTS AND TIPS

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quiete down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

FAILURE DISPLAY AND INSPECTION

The induction hob is equipped with a self-diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismantling the hob from the working surface.

Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
No Auto-Recovery		
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit.	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure	
C1	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E3	Temperature sensor of the IGBT failure --open circuit.	Replace the power board.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure --short circuit	
C2	High temperature of IGBT.	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
EL	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
EH	Supply voltage is above the rated voltage.	
EU	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

Specific Failure & Solution

Failure code	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly, if not , replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	

Failure code	Problem	Solution A	Solution B
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display "u" .	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

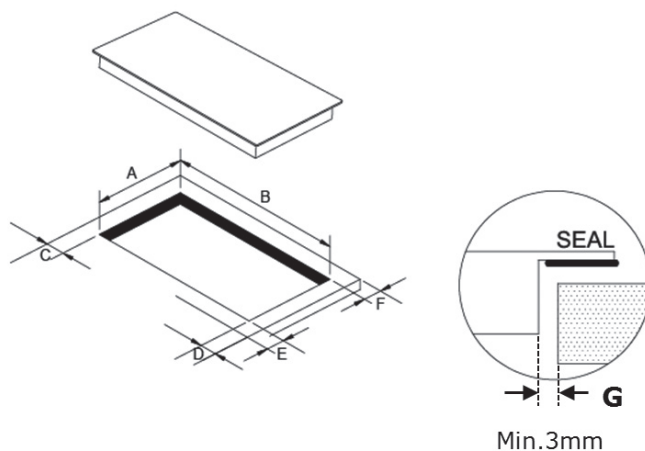
INSTALLATION

Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material should not be used as work surface material unless impregnated) to avoid electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

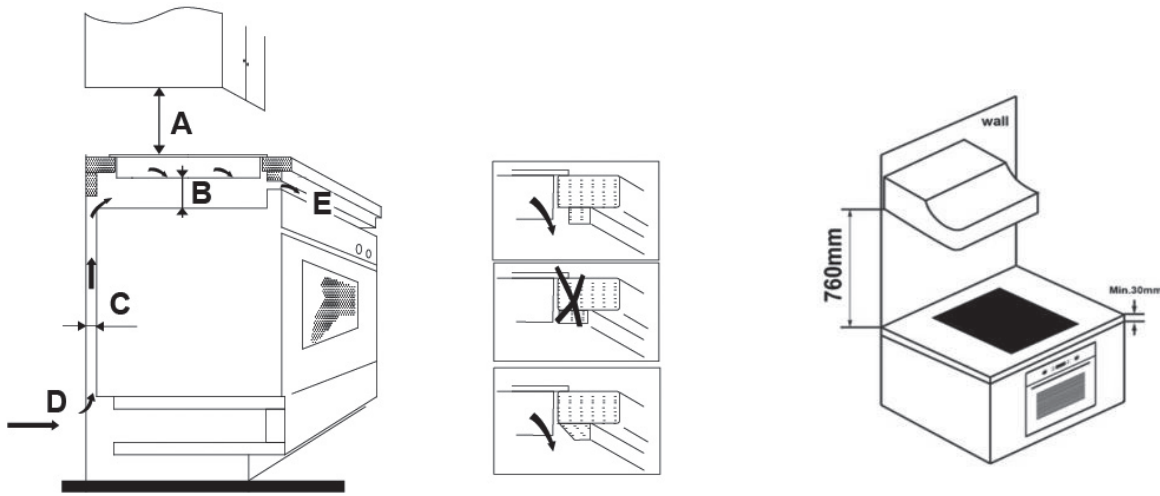
NOTE The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G
268+4-0	500+4-0	50min.	50 min.	50 min.	50 min.	3mm min.

Under any circumstances, make sure the ceramic cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the ceramic cooker hob is in good work state. As shown below

NOTE The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



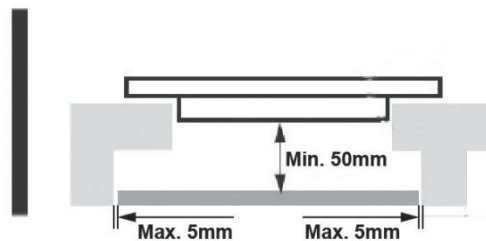
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5 mm



WARNING!

Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.



- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the panelling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand a temperature of 90°C.

Before installing the hob, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations. The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).

- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

After installing the hob, make sure that

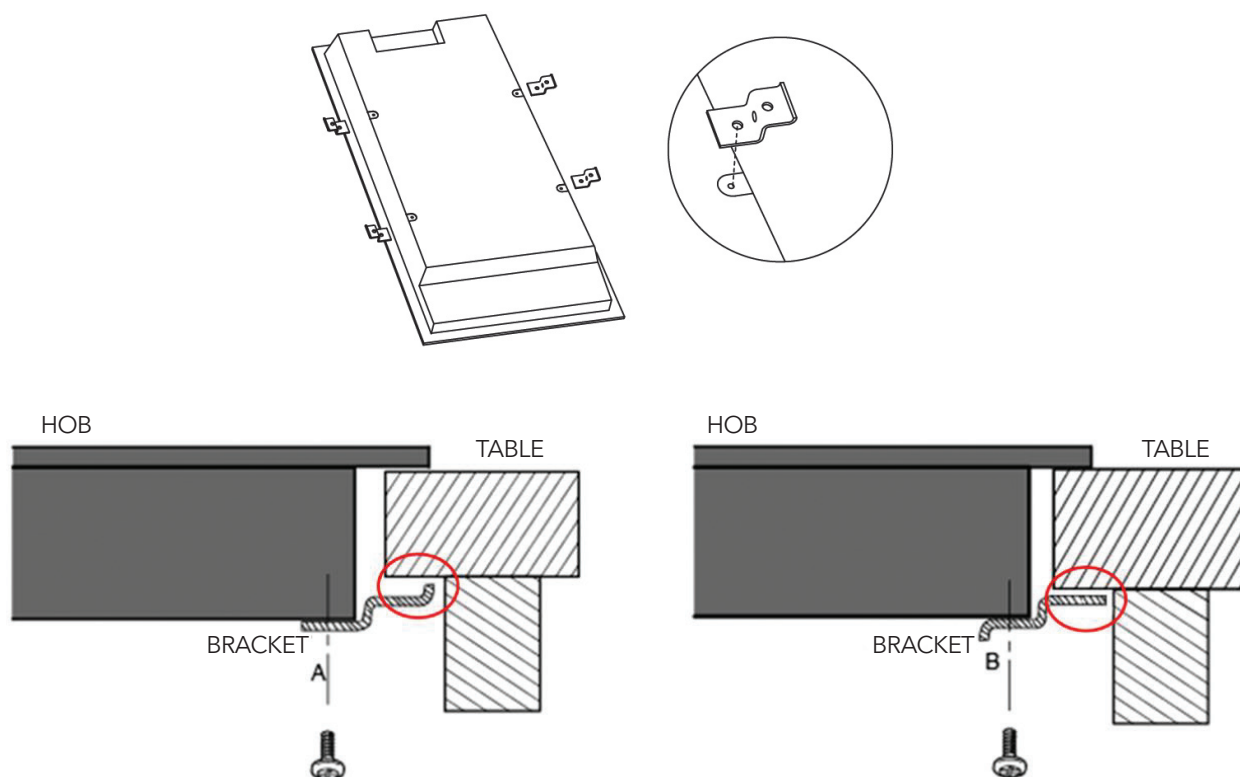
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screwing 4 brackets to the bottom of hob (see picture) after installation. Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



The brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation under any circumstances (see picture).

Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate should be installed so that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface should withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

Connecting the hob to the mains power supply



This hob must be connected to the power supply only by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

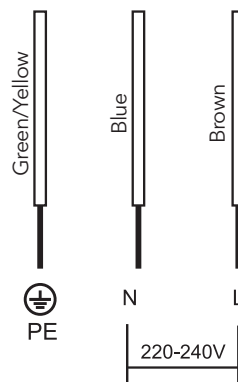
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations.

Any alterations must only be made by a qualified electrician.

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an Omni polar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorized technicians only.
- The yellow/green wire of the power supply cable must be connected to the earth of both power supply and appliance terminals.
- The manufacturer cannot be held responsible for any accidents resulting from the use of an appliance which is not grounded, or with faulty earth connection continuity.
- If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.



The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

 DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.	This appliance is labelled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way. The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods. This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recovery and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.
--	---

Поздравления за покупката на вашия нов индукционен плот.

Препоръчваме ви да отделите време, за да прочетете това Ръководство за инструкции / Инсталация, за да разберете напълно как да инсталирате и използвате уреда.

За инсталиране, моля, прочетете раздела за инсталация. Прочетете внимателно всички инструкции за безопасност и съхранявайте това Ръководство за инструкции / Инсталация за бъдеща справка.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Вашата безопасност е важна за нас. Моля, прочетете тази информация преди да използвате плота.

ИНСТАЛАЦИЯ

Опасност от електрически удар

- Изключете уреда от електрическата мрежа, преди да извършвате каквато и да е работа или поддръжка.
- Свързването към добра заземителна система е задължително.
- Промени в електрическата система трябва да се извършват само от квалифициран електротехник.
- Неспазването на тези инструкции може да доведе до електрически удар или смърт.

Опасност от порязване

- Бъдете внимателни – ръбовете на панела са остри.
- Липсата на внимание може да доведе до наранявания или порязвания.

Важни инструкции за безопасност

- Прочетете внимателно инструкциите преди да инсталирате или използвате уреда.
- Не поставяйте запалими материали или продукти върху плота по всяко време.
- Споделете тази информация с лицето, което ще извърши инсталацията, за да се избегнат проблеми.
- За да се избегнат опасности, уредът трябва да бъде инсталиран в съответствие с тези инструкции.
- Уредът трябва да бъде правилно инсталиран и заземен от квалифициран техник.
- Свържете уреда към електрическа верига с изолационен превключвател, който позволява пълно изключване от захранването.
- Неправилната инсталация може да анулира гаранцията.
- Уредът може да се използва от деца над 8 години и лица с намалени физически, сензорни или умствени способности, ако са инструктирани и разбират рисковете.
- Деца не трябва да играят с уреда. Почистване и поддръжка не трябва да се извършват от деца без надзор.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се подмени от производителя или квалифицирано лице.
- **Внимание:** Ако стъклената повърхност е напукана, изключете уреда, за да предотвратите риск от токов удар.

- Не поставяйте метални предмети като ножове, вилници, капаци върху плота, тъй като могат да се нагреят.
- Не използвайте парочистачка за почистване на уреда.
- Уредът не е предназначен за дистанционно управление.
- **Внимание:** Не съхранявайте предмети върху зоните за готвене.
- Процесът на готвене трябва да се наблюдава. Краткотрайното готвене трябва да бъде постоянно под надзор.
- **Внимание:** Не оставяйте готвене с мазнина или олио без надзор – съществува риск от пожар. Никога не гасете с вода – изключете уреда и покрийте пламъка с капак или противопожарно одеяло.

РАБОТА И ПОДДРЪЖКА

Опасност от електрически удар

- Не гответе върху счупен или напукан плот – изключете уреда от мрежата и се свържете с техник.
- Изключвайте плота от мрежата преди почистване или поддръжка.
- Неспазването на тези инструкции може да доведе до електрически удар или смърт.

Опасност за здравето

- Уредът отговаря на стандартите за електромагнитна безопасност.
- Въпреки това, лицата с кардиостимулатори или други електрически импланти (като инсулинови помпи) трябва да се консултират с лекаря си или производителя на импланта, преди да използват този уред, за да се уверят, че имплантите им няма да бъдат засегнати от електромагнитното поле.
- Неспазването на това указание може да доведе до смърт.

Опасност от изгаряне

- При работа зоните за готвене могат да се нагреят значително.
- Не оставяйте дрехи или други предмети върху зоните, докато са горещи.
- Пазете децата на разстояние.
- Дръжките на тенджери могат да се нагреят – проверявайте дали не стърчат над други зони за готвене.
- Неспазването на тези инструкции може да доведе до изгаряния.

Опасност от порязване

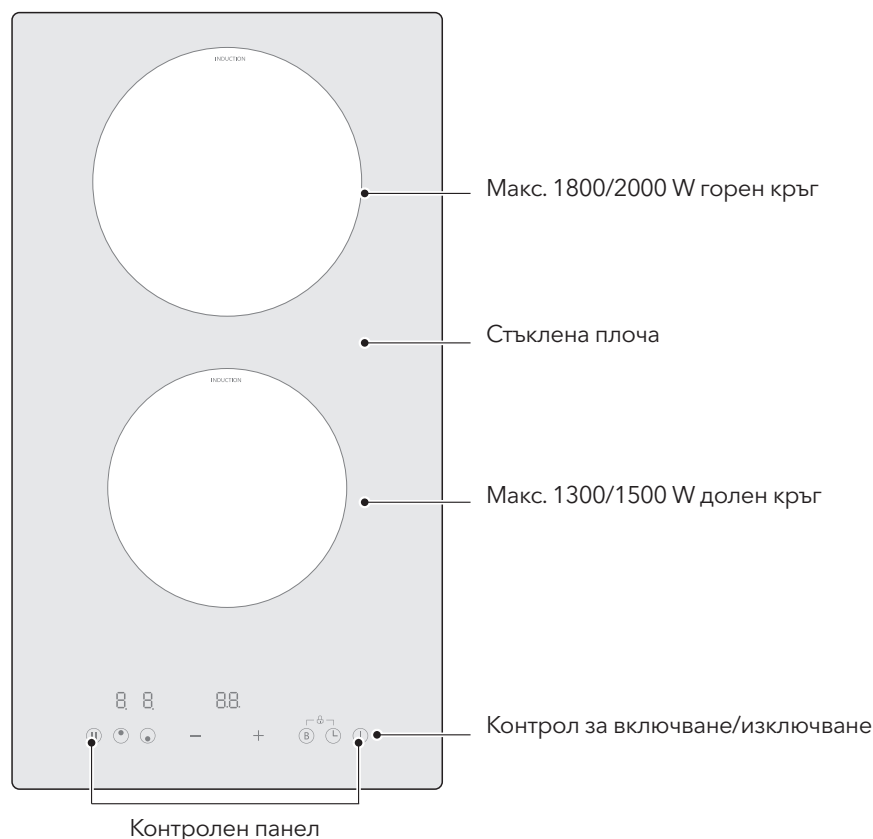
- Острието на скрепера за готварска печка е остри като бръснач, когато предпазният капак е отворен. Използвайте го с изключително внимание и винаги го съхранявайте на сигурно място, недостъпно за деца.
- Неспазването на предпазните мерки може да доведе до наранявания или порязвания.

Важни инструкции за безопасност

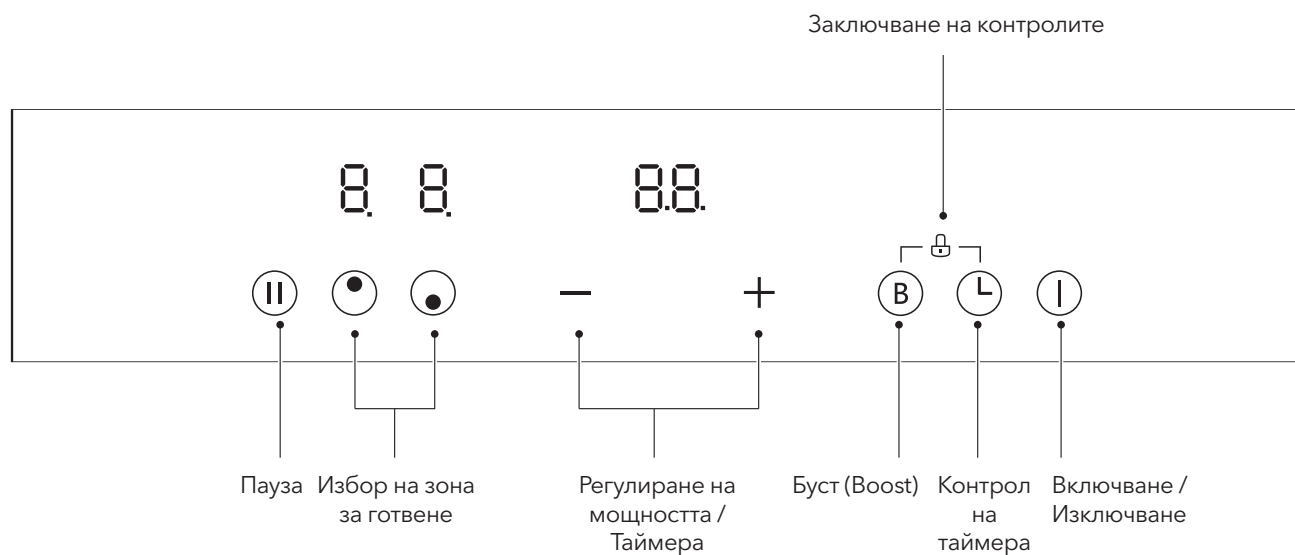
- Никога не оставяйте уреда без надзор, когато е в употреба. Кипящи или разляти течности могат да предизвикат дим и мазнини, които да се запалят.
- Никога не използвайте плота като работна или складова повърхност.
- Никога не оставяйте предмети или съдове върху плота.
- Не поставяйте и не оставяйте магнитни предмети (например кредитни карти, USB памети) или електронни устройства (например компютри, MP3 плеъри) близо до плота, тъй като могат да бъдат повлияни от електромагнитното поле.
- Не използвайте уреда за затопляне или отопление на помещение.
- След употреба винаги изключвайте зоните за готвене и целия плот, като използвате сензорните бутони. Не разчитайте само на функцията за откриване на съдове, за да изключите зоните.
- Не позволявайте на деца да играят с уреда, да стоят или да се катерят върху него.
- Не съхранявайте предмети, които могат да представляват интерес за деца, в шкафови над уреда – децата могат да се катерят по него и да се наранят.
- Не оставяйте деца сами в помещението, докато уредът работи.
- Деца или лица с увреждания, които ограничават способността им да използват уреда, трябва да имат отговорно лице, което да ги инструктира и надзирава, за да могат да го използват безопасно.
- Не ремонтирайте и не разглобявайте части от уреда, освен ако не е упоменато в ръководството. Всички ремонти трябва да се извършват от квалифициран техник.
- Не поставяйте и не изпускайте тежки предмети върху плота.
- Не стъпвайте върху плота.
- Не използвайте съдове с назъбени ръбове или изтегляйте съдове по стъклената повърхност, защото може да я надраскате.
- Не използвайте телени гъби или други абразивни почистващи средства, защото могат да надраскат стъклокерамиката.
- Уредът е предназначен за домакинска употреба или в малки кухни на работни места, фермерски къщи, хотели, мотели и други подобни среди.
- **ВНИМАНИЕ:** Уредът и достъпните му части могат да се нагреят силно по време на работа.
- Внимавайте да не докосвате нагревателните елементи.
- Деца под 8 години трябва да бъдат под постоянен надзор.

ПРЕДСТАВЯНЕ НА ПРОДУКТА

Горен изглед



Контролен панел



ЗАБЕЛЕЖКА

Всички изображения в това ръководство са с илюстративна цел. Възможни са разлики между реалния уред и показаните илюстрации.

Работен принцип

Готвенето с индукция е безопасна, модерна, ефективна и икономична технология. Работи чрез електромагнитни вибрации, които генерират топлина директно в съда, а не чрез нагряване на стъклената повърхност. Стъклото се загрева само от остатъчната топлина на съда.



Преди да използвате новия си индукционен котлон

- Прочетете това ръководство, като обърнете специално внимание на раздела „Предупреждения за безопасност“.
- Премахнете всякакво предпазно фолио, което може да има върху котлона.

Техническа спецификация

Модел	HI3201MB
Зони за готвене	2 Zones
Захранващо напрежение	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Инсталирана мощност	3500W
Размери (ДхШхВ, мм)	288 x 520x 59
Размери за вграждане (ДхШ, мм)	268 x 500

Теглото и размерите са приблизителни. Поради постоянните ни усилия за подобрене на продуктите, спецификациите и дизайните могат да се променят без предизвестие.

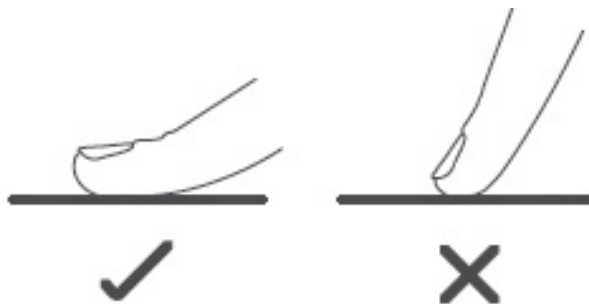
	Символ	Стойност
Идентификация на модела		HI3201MB
Тип котлон		Вграден
Брой зони за готвене		2 зони
Технология на нагряване (индукционни зони за готвене и зони за готвене, лъчисти зони за готвене, плътни плочи)		Индукционни зони
Диаметър на полезната повърхност на кръгли зони (закръглен до най-близките 5 мм)	Ø	Зона 1: 16,0 cm Зона 2: 18,0 cm
Дължина и ширина на полезната повърхност на не-кръгли зони	L,W	Няма
Енергопотребление на зона за готвене (Wh/kg)	EC електрическо готвене	Зона 1: 194,4 Wh/kg Зона 2: 183,7 Wh/kg
Енергопотребление на целия котлон (Wh/kg)	EC electric hob	189,1 Wh/kg

Данните са определени според стандарт EN 60350-2 и Регламент (ЕС) № 66/2014.

РАБОТА С ПРОДУКТА

Сензорно управление

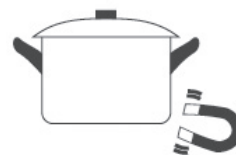
- Сензорите реагират на допир, без да е необходимо силен натиск.
- Използвайте възглавничката на пръста си, не върха.
- При всяко докосване ще чувате звуков сигнал.
- Уверете се, че контролите са чисти, сухи и няма предмети (като прибори или кърпа) върху тях. Дори тънък слой вода може да затрудни управлението.



Избор на подходящи съдове



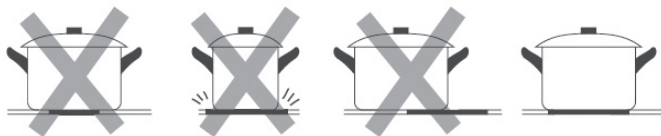
- Използвайте само съдове с дъно, подходящо за индукционно готвене. Търсете символа за индукция върху опаковката или дъното на съда.
- Можете да проверите съда с магнит – ако магнитът се привлича от дъното, съдът е подходящ.
- Ако нямате магнит:
 - Сложете вода в съда.
 - Ако  на дисплея не мига символът за липса на съд и водата се загрева – съдът е подходящ.
- Неподходящи материали: чиста неръждаема стомана, алуминий или мед без магнитно дъно, стъкло, дърво, порцелан, керамика, глинени съдове.



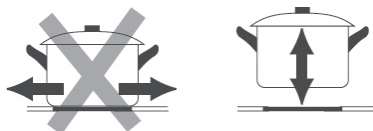
Не използвайте съдове с назъбено дъно или извита основа.



Уверете се, че дъното на съда е гладко, стои плътно върху стъклената повърхност и е със същия размер като зоната за готвене. Използвайте съдове, чийто диаметър е толкова голям, колкото маркировката на зоната. Ако използвате по-малък съд, ефективността може да бъде по-ниска. Съд с диаметър под 140 мм може да не бъде разпознат от котлона. Винаги поставяйте съда в центъра на зоната за готвене.



Винаги повдигайте съдовете – не ги плъзгайте, за да избегнете надраскване на стъклото.



Зоните за готвене се адаптират автоматично до диаметъра на тигана, до определена граница. Дъното на тигана обаче трябва да има минимален диаметър, съответстващ на зоната за готвене. За да постигнете най-добра ефективност на котлона, моля, поставете тигана в центъра на зоната за готвене.

Зона за готвене	Минимален диаметър на дъното (mm)	
	(mm)	(mm)
160mm	120	160
180mm	140	180

Как да използвате

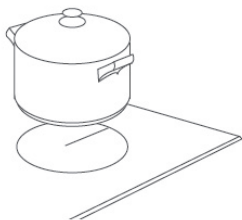
Стартиране на готвене

Натиснете и задръжте бутона ON/OFF за 3 секунди. След включване ще чуете звуков сигнал, а на дисплея ще се покаже „-“ или „-“, което означава, че котлонът е в режим на готовност.



Поставете подходящ съд върху желаната зона за готвене.

- Уверете се, че дъното е чисто и сухо.



Докоснете бутона за избор на зона за готвене – индикаторът до бутона ще премигне.



Изберете желаната степен на нагряване, като докосвате бутоните „+“ или „-“.

- Ако не изберете ниво на нагряване в рамките на 1 минута, котлонът автоматично ще се изключи и ще трябва да започнете отначало.
- Можете да промените степента на нагряване по всяко време.



Ако дисплеят мига и показва редуващо се нивото на нагряване:

Това означава, че:

- няма поставен съд върху правилната зона;
- съдът не е подходящ за индукционно готвене;
- съдът е твърде малък или не е правилно поставен в центъра.

Нагряване няма да се извършва, докато не се постави подходящ съд.

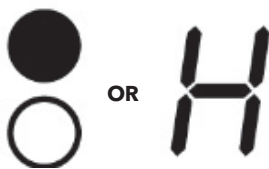
Ако в рамките на 1 минута не бъде поставен съд, котлонът ще се изключи автоматично.

Приключване на готвенето

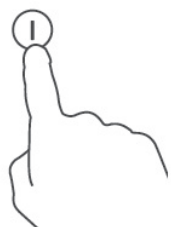
Докоснете бутона за избор на зона за готвене, която искате да изключите.



Намалете степента на нагряване до „0“, като превъртите надолу или натиснете едновременно бутоните „-“ и „+“. На дисплея трябва да се покаже „0“.



Изключете целия котлон, като докоснете бутона ON/OFF.



Внимание: Гореща повърхност на дисплея показва, че зоната за готвене е все още гореща при допир. Символът ще изчезне, когато повърхността се охлади до безопасна температура. Това може да се използва и като функция за пестене на енергия, ако искате да поддържате ястие топло, използвайки остатъчната топлина.



Заклучване на контролите

- Можете да заключите бутоните, за да предотвратите нежелана употреба (например деца, които случайно включват зоните).
- Когато контролите са заключени, всички бутони, с изключение на ON/OFF, са неактивни.

За заключване

Докоснете бутона за заключване.

На дисплея ще се покаже „Lo“.

За отключване

Натиснете и задръжте бутона за заключване за няколко секунди.



Когато котлонът е заключен, можете да го изключите в случай на авария, като натиснете ON/OFF . За следващо ползване ще трябва да го отключите отново.

Управление на таймера

Имате два режима на работа:

1. Като минутник: Таймерът отброява зададеното време, но не изключва зоните за готвене.
2. За изключване на една или повече зони: Когато изтече времето, избраната зона автоматично се изключва. Максималното време за настройка е 99 минути.

Използване като минутник

Ако избирате някаква зона за готвене

Уверете се, че котлонът е включен.

Бележка: можете да ползвате обратния брояч дори ако не избирате зона за готвене.

Докоснете бутона „+“ на таймера – индикаторът за минутник ще започне да мига, показвайки „10“.



Задайте желаното време чрез бутоните „-“ или „+“.

Съвет: Докосвайте контрола „-“ или „+“ на таймера веднъж, за да увеличите или намалите с 1 минута.

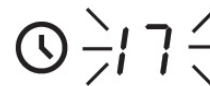


Докосвайте контрола „-“ или „+“ на таймера, за да увеличите или намалите с 10 минути.

За да отмените таймера, натиснете едновременно „-“ и „+“. На дисплея ще се покаже „00“.



Когато времето е зададено, обратното отброяване ще започне веднага. Дисплеят ще показва оставащото време и индикаторът на таймера ще свети в продължение на 5 секунди.



Зумерът ще пиука 30 секунди и индикаторът на таймера покаже „- -“, когато завърши времето на настройката.



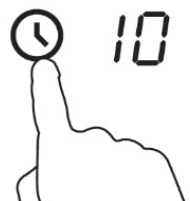
Настройване на таймера за изключване на една или повече зони за готвене

Настройване за една зона

Докоснете бутона за избор на зона за готвене, за която искате да настроите таймера (например зона №3).



Докоснете бутона за таймер - индикаторът ще започне да мига и на дисплея ще се покаже „10“.



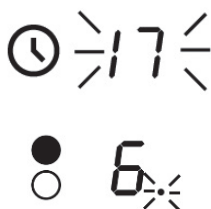
Настройте времето, като докоснете контролите или на таймера. Съвет: Докоснете „-“ или „+“ контрола на таймера веднъж за намаляване или увеличаване с 1 минута. Докосване и задържане на контрола „-“ или „+“ на таймера ще увеличи или намали с 10 минути.



За да отмените таймера, докоснете едновременно „-“ и „+“ - на дисплея ще се покаже „00“.



След като времето бъде зададено, започва обратно броене. На дисплея ще се показва оставащото време, а индикаторът за таймер ще мига 5 секунди.



Бележка: Червената точка до индикатора за мощност ще свети, когато зоната е избрана.

Когато таймерът изтече, съответната зона ще се изключи автоматично.



Другите зони ще продължат да работят, ако вече са били включени.

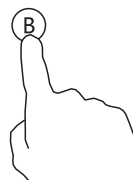
Използване на функцията „Boost“ (Буст)

Активиране

1. Докоснете бутона за избор на желаната зона.



2. Докоснете бутона „Boost“ - на дисплея ще се покаже „P“.

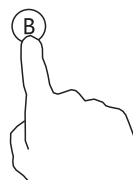


Деактивиране

1. Докоснете отново бутона за избор на зоната, за която искате да изключите „Boost“.



2. Докоснете бутона „Boost“, докато на дисплея се покаже „0“.



- Функцията работи във всяка зона за готвене.
- След 5 минути зоната се връща към първоначалната си настройка.
- Ако първоначалната настройка е била „0“, след 5 минути ще се върне на „9“.

Режим Пауза

- Можете да поставите нагряването на пауза вместо да изключвате котлона.
- Когато влезете в режим Пауза, всички контроли, с изключение на бутона ON/OFF, са деактивирани.

Влизане в режим Пауза	
Докоснете бутона „Pause“.	Всички индикатори ще покажат „II“.
Излизане от режим Пауза	
Докоснете отново бутона „Pause“.	



Когато уредът е в режим Пауза, всички контроли са деактивирани, с изключение на бутона ON/OFF ①. Можете да изключите уреда в аварийна ситуация с бутона ON/OFF ①. Ако не излезете от режим Пауза, уредът ще се изключи автоматично след 10 минути.

Време за автоматично изключване

Автоматично изключване на уреда е функция за запазване на безопасност за Вашия индукционен плот. Той се изключва автоматично, дори ако забравите да изключите

при готвене. Времето на работа по подразбиране за различни нива на мощност е указано в таблицата по-долу:

Ниво на мощност	Таймер за работа по подразбиране (час)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

Когато се махне тенджерата, индукционният плот може веднага да спре да нагрява и се изключва автоматично след 2 минути.



Хора с пейсмейкър трябва да се консултират с лекар преди употреба.

НАСОКИ ЗА ГОТВЕНЕ



Бъдете внимателни при пържене, особено ако използвате PowerBoost. При много високи температури олиото и мазнините могат да се запалят спонтанно, което е сериозен риск от пожар.

Съвети за готвене

- При завиране на храната, намалете температурата.
- Използването на капак намалява времето за готвене и пести енергия.
- Намалвайте количеството течност, за да съкратите времето за готвене.
- Започнете на висока степен и след това я намалете при нужда.

Варене на тих огън, готвене на ориз

- Къкренето се случва под точката на кипене, някъде около 85°C, когато мехурчетата все още се издигат поединично към повърхността на течността, която се готви. Тя е ключът към вкусните супи и крехки задушени ястия, защото вкусът се развива без храната да се разварява прекомерно. Следва да готвите и сосове на базата на яйца и съгъствани с брашно под точката на варене.
- Някои задачи, включително готвене на ориз по метода на попиването, може да изискват настройка над най-ниската, за да се гарантира, че храната се готви правилно в препоръчаното време.

Запичане на пържола

За да сготвите сочен и пълен с уханны вкусове стек:

1. Оставете месото на стайна температура за около 20 минути, преди да го готвите.
2. Загрейте тиган с дебела основа.
3. Намажете с четка и двете страни на стека с мазнина. Поръсете малко количество мазнина в тигана и след това пуснете месото в загретия тиган.
4. Обърнете стека само веднъж по време на готвене. Точното време на готвене ще зависи от дебелината

на стека и колко изпечен го искате. Времето може да варира от около 2 до 8 минути на всяка страна. Натиснете стека, за да определите готовността му. - колкото по-твърде е, толкова по "сготвен" ще бъде.

5. Оставете стека да почине върху топла чиния за няколко минути, за да може да се отпусне и да стане крехък, преди да го сервирате.

Пържене в уок или сотиране

1. Изберете съвместим с индукционен плот уок с равна основа или голям тиган за пържене.
2. Подгответе всички съставки и прибори. Пърженето с разбъркване следва да бъде бързо. Ако готвите големи количества, пригответе храната на по-малки порции.
3. Загрейте предварително тигана за кратко и добавете две супени лъжици мазнина.
4. Първо сгответе месото, оставете го настрани и го поддържайте топло.
5. Изпържете с разбъркване зеленчуците. Когато са топли, но все още хрупкави, намалете настройката на зоната за готвене, върнете месото в тигана и добавете соса.
6. Разбъркайте съставките леко, за да се уверите, че се загреват целите.
7. Сервирайте веднага.

Засичане на малки предмети

Ако на зоната за готвене бъде поставен малък или немагнитен предмет (напр. алуминий, прибор, ключ), уредът спира автоматично след 1 минута.

НАСТРОЙКИ НА ТЕМПЕРАТУРАТА

Посочените по-долу настройки са само ориентировъчни. Точната настройка зависи от няколко фактора, включително съда за готвене и количеството храна. Експериментирайте с индукционния котлон, за да намерите настройките, които ви подхождат най-добре.

Настройки за затопляне	Пригодност
1 - 2	- леко затопляне на малки количества храна - разтопяване на шоколад, масло и храни, които лесно загарят - леко къкрене - бавно затопляне
3 - 4	- затопляне на готова храна - бързо къкрене - варене на ориз
5 - 6	- палачинки
7 - 8	- сотиране - варене на паста
9	- пържене - запичане - бързо завиране - кипене на вода

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Какво?	Как?	Важно!
Ежедневно почистване на стъклото (отпечатьци, петна от храна или несъдържащи захар разливи)	1. Изключете захранването на котлона. 2. Нанесете препарат за стъклокерамични плотове, докато стъклото е още топло (но не горещо). 3. Изплакнете и избършете с чиста кърпа или кухненска хартия. 4. Включете котлона отново.	• Дори при изключен котлон повърхността може да е гореща – бъдете внимателни. • Не използвайте груби гъби, телени четки или абразивни препарати – могат да надраскат стъклото. • Не оставяйте почистващ препарат да засъхне върху плота.
Преливания, стопен или горещ захарен разлив върху стъклото	Махайте ги веднага с остър нож, макетен нож или стъргалка с острие на бръснач, подходящи за индукционни кухненски плотове, но внимавайте за топли зони за готвене: 1. Изключете котлона от мрежата. 2. Дръжте специален нож за стъклокерамика или шпатула под ъгъл 30° и премахнете разлива, докато повърхността е топла. 3. Почистете с кърпа или кухненска хартия. 4. Следвайте стъпки 2-4 от ежедневното почистване.	• Махнете петната, оставени от разтопени или захарни неща или разляти неща възможно най-скоро. Ако бъдат оставени върху стъклото, може да е трудно да бъдат махнати или дори да увредят за постоянно повърхността на стъклото. • Опасност от порязване: когато бъде махнат капак за безопасност, острието в стъргалката е много остро. Полагайте изключителни грижи и винаги съхранявайте безопасно и извън обсега на деца.
Разлив върху сензорните бутони	1. Изключете котлона. 2. Попийте разлива. 3. Избършете с влажна кърпа или гъба. 4. Подсушете напълно. 5. Включете отново.	• Докато има течност върху контролния панел, котлонът може да се изключи и да не работи. Винаги подсушавайте преди повторно включване.

СЪВЕТИ И ПРЕПОРЪКИ

Проблем	Възможни причини	Какво да направите
Индукционният котлон не може да се включи.	Няма захранване.	Уверете се, че котлонът е свързан към електрическата мрежа и че е включен. Проверете дали има ток във вашия дом или район. Ако всичко е наред, но проблемът продължава, се обадете на квалифициран техник.
Сензорните бутони не реагират.	Контролите са заключени	Отключете контролите. Вижте раздела „Използване на индукционния котлон“.
Сензорните бутони са трудни за работа.	Възможно е да има малко вода върху контролния панел или използвате върха на пръста си вместо възглавничката.	Уверете се, че контролният панел е сух и използвайте възглавничката на пръста при докосване.
Стъклото се надрасква.	Съдове с остри ръбове. Използване на неподходящи, абразивни почистващи препарати или гъби.	Използвайте съдове с плоско и гладко дъно. Вижте раздел „Избор на подходящи съдове“. Вижте раздел „Почистване и поддръжка“.
Някои съдове издават пукащ или щракащ звук.	Това може да се дължи на конструкцията на съда (различни слоеве метал с различно разширение).	Това е нормално за съдовете и не е признак за повреда.
Котлонът издава тихо бръмчене при висока степен.	Това е нормално за технологията на индукционното готвене.	Това е нормално. Звукът трябва да намалее или изчезне при намаляване на степента на нагряване.
Чува се шум от вентилатор в котлона.	Вентилаторът се включва, за да предотврати прегряване на електрониката, и може да продължи да работи и след изключване.	Това е нормално и не изисква действие. Не изключвайте котлона от контакта, докато вентилаторът работи.
Вентилаторите не загряват и не се появяват на дисплея.	Индукционният плот не може да открива вентилатора, защото не е подходящ за индукционно готвене. Индукционният плот не може да открива вентилатора, защото е твърде малък за зоната за готвене или не е правилно центриран върху нея.	Ползвайте съдове, подходящи за индукционно готвене. Вижте раздел „Почистване и подходящи съдове за готвене“. Центрирайте тенджерата и се уверете, че нейната основа пасва на размера на зоната за готвене.
Индукционният плот или зона за готвене се е изключил сам неочаквано, чува се тон и се показва код за грешка (тиично се редува с една или две цифри на дисплея на таймер за готвене).	Котлонът или зоната се изключват внезапно, чува се сигнал и се показва код за грешка.	Моля отбележете буквите и числата за грешка, изключете захранването на индукционния плот от стената и се свържете с квалифициран техник.

ПОКАЗВАНЕ И ИНСПЕКТИРАНЕ ЗА ГРЕШКИ

Индукционният плот е снабден с функция за самодиагностика. С този тест техникът може да провери функционирането на няколко компонента, без да разглобява или демонтира плота от работната повърхност.

Код за грешка се появява докато клиентът ползва уреда и решение

Код за грешка	Проблем	Решение
Няма Автоматично възстановяване		
E1	Повреда на температурния сензор на керамичната плоча – отворена верига	Проверете връзката или сменете температурния сензор
E2	Повреда на температурния сензор на керамичната плоча – късо съединение	
E7	Повреда на температурния сензор на керамичната плоча	
C1	Висока температура на сензора на керамичната плоча	Изчакайте температурата на керамичната плоча да се нормализира. Натиснете бутона „ON/OFF“, за да рестартирате уреда.
E3	Повреда на температурния сензор на IGBT – отворена верига	Сменете платката на захранването
E4	Повреда на температурния сензор на IGBT – късо съединение	
C2	Висока температура на IGBT	Изчакайте температурата на IGBT да се нормализира. Натиснете бутона „ON/OFF“, за да рестартирате устройството. Проверете дали вентилаторът работи гладко; ако не, сменете вентилатора.
EL	Захранващото напрежение е под нормата	Проверете електрозахранването Включете отново след нормализиране на напрежението
EH	Захранващото напрежение е над нормата	
EU	Грешка в комуникацията	Проверете връзките между платките и при нужда сменете захранващата или дисплейната платка

Специфични повреди и решения

Код за грешка	Проблем	Решение А	Решение Б
LED не светва, когато се включи щепсела на уреда.	Няма захранване с ток.	Проверете дали щепселът е закрепен добре в контакта и дали контактът работи.	
	Грешка при свързване на допълнителна платка на захранването и платката на дисплея.	Проверете връзката.	
	Допълнителната платка на захранването е повредена.	Заменете допълнителната платка на захранването.	
	Платката на дисплея е повредена.	Заменете платката на дисплея.	
Някои бутони не могат да работят, или LED дисплеят не е нормален.	Платката на дисплея е повредена.	Заменете платката на дисплея.	
Индикаторът за режим на готвене свети, но не загрява	Висока температура на уреда	Амбиентната температура може да е твърде висока. Входът и изходът за въздух може да са блокирани.	
	Нещо не е наред с вентилатора.	Проверете дали вентилаторът работи гладко, и ако не - заменете вентилатора.	
	Платката на захранването е повредена.	Заменете платката на захранването.	

Код за грешка	Проблем	Решение А	Решение Б
Загряването спира по време на работа, дисплеят показва "и"	Типът тенджера е неправилен	Използвайте подходящ съд (виж ръководството)	Ако веригата за разпознаване на съда е повредена – сменете захранващата платка
	Диаметърът на тенджерата е твърде малък		
	Уредът е прегрял	Уредът е прегрял. Изчакайте температурата да се върне към нормалното. Натиснете бутон ВКЛ/ИЗКЛ., за да рестартирате уреда.	
Две зони за готвене от една и съща страна показват "и"	Грешка при свързване на платка на захранването и платката на дисплея;	Проверете връзката	
	Платката на дисплея на комуникационната част е повредена.	Сменете дисплейната платка	
	Повредена е платката на захранването.	Сменете захранващата платка	
Вентилаторът звучи необичайно	Повреден вентилатор	Сменете вентилатора	

Горното е преценка и инспектиране на обикновени проблеми.

Моля, не разглобявайте сами уреда, за да се избегнат опасности и повреди на индукционния плот.

ИНСТАЛИРАНЕ

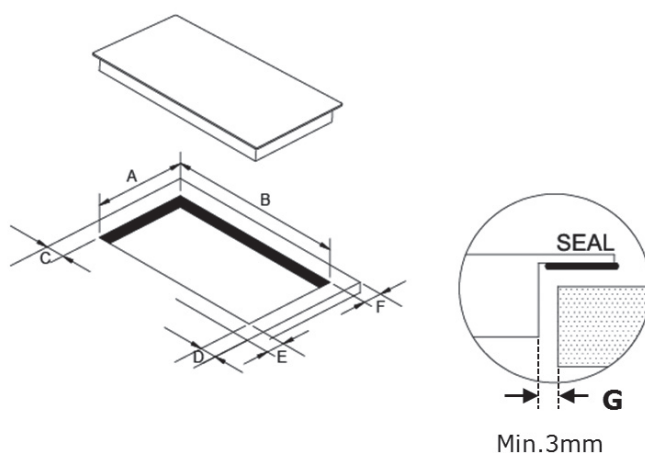
Избор на оборудване за инсталация

Изрежете отвора в работния плот според размерите в чертежа.

За целите на инсталацията и ползването, следва да се запази пространство от поне 50 mm около отвора. Уверете се, че дебелината на работната повърхност е поне 30 mm. Моля, изберете устойчив на топлина и изолиран материал за работна повърхност (дърво и подобни влакнести или хигроскопични материали не се ползват за материал на работна повърхност, ако не са импрегнирани), за да се избегне токов удар и по-голяма деформация, причинена от излъчване на топлина от котлона. Както е указано по-долу:

ЗАБЕЛЕЖКА

Безопасното разстояние между страните на котлона и вътрешните повърхности на плота над него следва да бъде поне 3 mm.



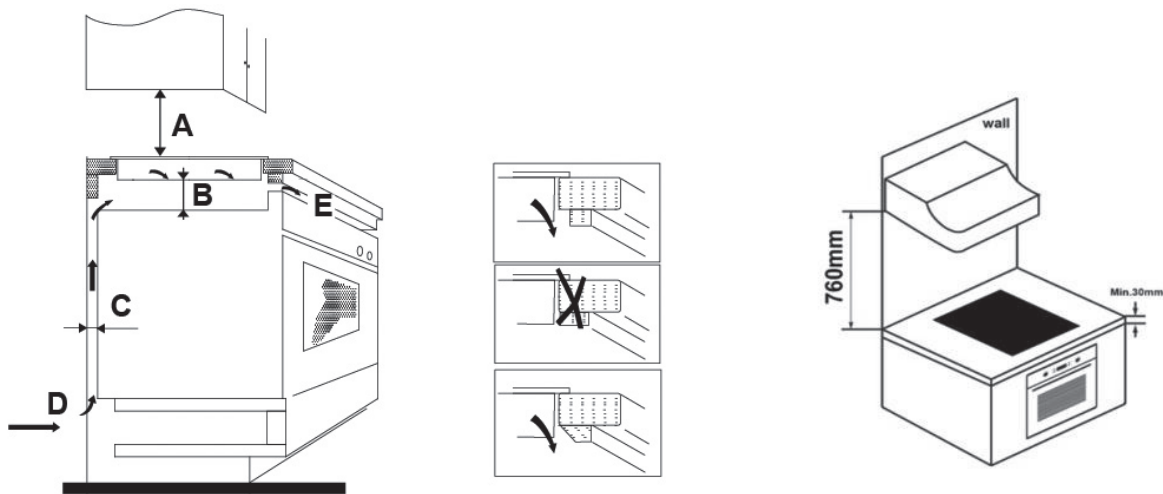
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G
268+4-0	500+4-0	50 мин.	50 мин.	50 мин.	50 мин.	3mm мин

При всички обстоятелства се уверете, че керамичният плот за готвене се проветрява добре и изходът и входът за въздух не са блокирани. Уверете се, че керамичният плот за готвене е в добро работно състояние. Както е показано по-долу.



ЗАБЕЛЕЖКА

Безопасното разстояние между котлон и шкафа над него следва да бъде поне 760 mm.



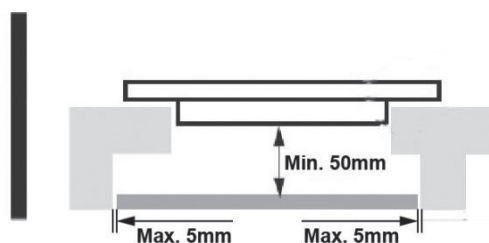
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 мин.	20 мин.	Вход за въздух	Изход за въздух 5 mm



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Осигуряване на добра вентилация

Уверете се, че индукционният плот за готвене се проветрява добре и изходът и входът за въздух не са блокирани. За избягване на случайно докосване на топлото дъно на плота или неочакван токов удар по време на работа, необходимо е да се постави дървена вложка, фиксирана с винтове, на минимално разстояние от 50 mm от дъното на плота. Следвайте инструкциите по-долу



Отворите за вентилация около уреда не трябва да се блокират от плота.



- Лепилото, с което са залепени пластмасовите или дървените части, трябва да издържа на температура до 150°C.
- Задната и страничните повърхности на шкафа трябва да издържат на температура до 90°C.

Преди монтаж се уверете, че:

- Работната повърхност е квадратна и равна, и никакви структурни елементи не пречат на изискване за пространство.
- Работната повърхност е направена от топлинно-устойчив и изолиран материал.
- Ако плотът е инсталиран над фурна, фурната има вграден охлаждащ вентилатор.
- Инсталацията спазва изискванията за отстояния и приложими стандарти и регламенти.
- Подходящ изолиращ превключвател, осигуряващ пълно прекъсване от захранването от мрежата е включен в постоянното окабеляване, монтиран и поставен за спазване на местните правила и регламенти за окабеляване.
- Изолиращият превключвател трябва да бъде от одобрен тип и да осигурява разделяне на всички точки на контакт от 3 mm (или във всички активни [фазови] проводници, ако местните правила за окабеляване позволяват такъв вариант на изискванията.)

- Изолиращият превключвател ще бъде лесно достъпен за клиента при инсталиран плот.
- Вие се консултирате с местните строителни власти и нормативна уредба при съмнения относно инсталацията.
- Използвайте термоустойчиви и лесни за почистване покрития (като керамични плочки) за стените около котлона.

След монтажа се уверете, че:

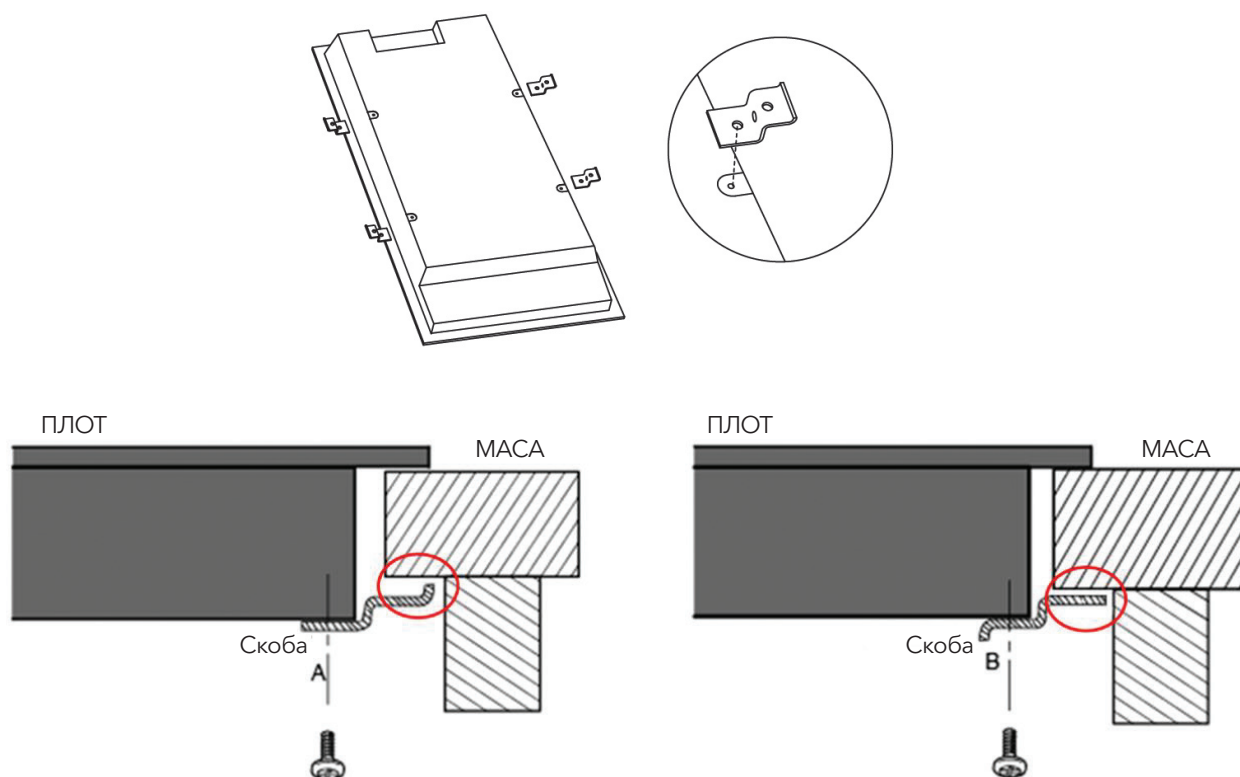
- Кабелът за захранване не е достъпен през шкафови или чекмеджета.
- Има достатъчен приток на свеж въздух от външната страна на шкафа към основата на плота.
- Ако плотът е монтиран над чекмедже или шкаф, под основата трябва да се постави термична защитна бариера.
- Прекъсвачът за изолиране на захранването е лесно достъпен за потребителя.

Преди да закрепите фиксиращите конзоли:

Уредът трябва да бъде поставен върху стабилна, равна повърхност (може да използвате опаковката като основа). Не прилагайте натиск върху контролния панел или стърчащите части на плота.

Регулиране на позицията на конзолите

Закрепете плота към работния плот, като завиейте 4 конзоли към долната му част. Регулирайте позицията на конзолите според дебелината на плота/плочата на кухненския шкаф.



- На илюстрациите е показано правилното позициониране на конзолите при различна дебелина на кухненската плоча.
- Ако конзолите са поставени неправилно, може да възпрепятстват стабилността и вентилацията на плота.

Предпазни мерки

1. Индукционният плот трябва да бъде монтиран от квалифициран персонал или техници. Не се опитвайте да извършвате монтажа сами.
2. Плотът не трябва да се монтира директно над съдомиялна, хладилник, фризер, пералня или сушилня, тъй като влагата може да повреди електрониката.
3. Плотът трябва да бъде изолиран, за да се осигури по-добро разсейване на топлината и да се увеличи надеждността му.
4. Стената и зоната на нагряване над плота трябва да издържат на високи температури.
5. За да се избегне повреда, лепилният слой и уплътненията трябва да бъдат устойчиви на топлина.
6. Не използвайте парочистачка за почистване.

Свързване към електрическата мрежа

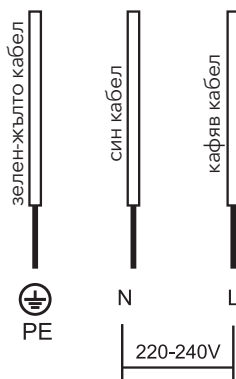


- Плотът трябва да се свърже към електрозахранването само от квалифициран електротехник.
- Преди свързване проверете:
 1. Домашната инсталация е подходяща за необходимата мощност на плота.
 2. Напрежението съответства на стойността от табелката с данни.
 3. Кабелът може да издържи на товара, указан на табелката с данни.
- Не използвайте преходници или разклонители, тъй като могат да предизвикат прегряване или пожар.
- Кабелът не трябва да докосва горещи части и температурата му не трябва да надвишава 75°C във всяка точка.



Проверете с електротехник дали системата за домашно окабеляване може да е подходяща без промени. Всички промени трябва да се правят от квалифициран електротехник.

Захранването трябва да бъде свързано в съответствие с приложимия стандарт или с еднополюсен прекъсвач. Начинът на свързване е показан по-долу.



- Ако кабелът е повреден или следва да бъде заменен, операцията трябва да бъде извършена от следпродажбен агент със специални инструменти за избягване на инциденти.
- Ако уредът се свързва директно към мрежата, трябва се инсталира еднополюсен прекъсвач на верига с минимално отстояние от 3 mm между контактите.
- Инсталаторът трябва да гарантира, че е направена правилната електрическа връзка и че тя съответства на регламентите за безопасност.
- Кабелът не трябва да се прегъва или притиска.
- Кабелът трябва да се проверява редовно и да се сменя само от оторизирани техници.
- Жълто-зеленият проводник винаги трябва да е свързан към заземяването на захранването и уреда.
- Производителят не носи отговорност за инциденти, възникнали в резултат на използването на уред, който не е заземен или има дефектна заземителна връзка.
- Ако уредът е със щепсел, контактът трябва да бъде леснодостъпен.



Повърхността на дъното и захранващият кабел не са достъпни след инсталация.



Изхвърляне на уреда
Не изхвърляйте този
продукт заедно с
несортирани битови
отпадъци.
Събирането на такъв
отпадък трябва да се
извършва отделно за
специална обработка.

Този уред е етикетиран съгласно европейска Директива 2012/19/ЕС относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО). С уреждането на правилното изхвърляне на уреда Вие ще помогнете да бъде предотвратена възможно вреда за околната среда и човешкото здраве, които иначе биха били причинени, ако той бъде изхвърлен неправилно.

Символът върху продукта показва, че той не може да бъде третиран като нормален домакински отпадък. Следва да бъде занесен на подходящо място за събиране за рециклиране на електрически и електронни изделия.

Този уред изисква изхвърляне на отпадъци от специалист. За повече информация за третирането, възстановяването и рециклирането на този продукт, моля, свържете се Вашия местен съвет, службата за Вашия домакински отпадък или магазина, от където сте го закупили.

За по-подробна информация за третирането, възстановяването и рециклирането на този продукт, моля, свържете се Вашия местен съвет, службата за Вашия домакински отпадък или магазина, от където сте закупили продукта.

Gratulálunk az új indukciós főzőlapjához.

A termék használata előtt alaposan olvassa át a használati útmutatót és őrizze meg azt a későbbiek során is.

A beszereléshez olvassa el az erre vonatkozó szakaszt.

BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS

Az Ön biztonsága kiemelten fontos számunkra, ezért kérjük, hogy alaposan olvassa el a tájékoztatót.

BESZERELÉS

Áramütés veszély!

- Mielőtt bármilyen munkát végez az eszközön, válassza le a hálózati áramforrásról azt.
- Kizárólag védőfölddel ellátott elektromos hálózaton használható!
- Az elektromos szerelést kizárólag képzett szakember végezheti.
- A fenti tanácsok figyelmen kívül hagyása halálos áramütést okozhat.

Éles peremek

- Legyen óvatos - a panel szélei élesek.
- A nem megfelelő kezelés mély vágásokat okozhat.

Fontos biztonsági előírások

- Használat előtt alaposan olvassa át a kezelési útmutatót.
- Soha ne helyezzen éghető anyagot a készülékre.
- Kérjük, hogy adja át ezt a kezelési útmutatót a beszerelést végző szakembernek.
- A leírásnak megfelelően kell a készüléket beszerelni, ellenkező esetben az üzemeltetése balesetveszélyes.
- A készülék beszerelése és a védőföldelés megfelelő alkalmazása szakembert igényel.
- A készüléket csak külön áramtalanító kapcsolóval ellátott áramkörre szabad csatlakoztatni.
- A nem megfelelő beszerelés esetén a jótállás azonnal érvényét veszíti.
- A készüléket 8 évnél idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek csak megfelelő felügyelet mellett használhatják.
- Ne engedje gyermekét a készülékkel játszani.
- A sérült tápkábelt azonnal cseréltesse ki egy szakemberrel.
- Figyelmeztetés: ha a felületen repedést lát, haladéktalanul áramtalanítsa a készüléket.
- Ne helyezzen fém eszközöket (kés, villa, kanál, stb.) a készülékre, mert felforrósodhatnak.
- Ne használjon gőztisztítót a főzőlap tisztításához.
- A készüléket nem szabad külső időzítővel, vagy távvezérlő rendszerrel üzemeltetni.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Tűzveszély: ne tároljon semmit a főzőlapon.
- A főzési folyamat folyamatos felügyeletet igényel.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A főzőlapon hagyott olajos edény tűzveszélyes! SOHA ne próbálja meg vízzel eloltani a lángokat, használjon egy fedelet, vagy tűztakarót!

KEZELÉS ÉS KARBANTARTÁS

Áramütésveszély

- Ne használja a törött, vagy megrepedt főzőlapot. Ha bármilyen külsérelmi nyomot lát, azonnal áramtalanítsa a készüléket a kismegszakítóval és hívjon szakembert a hiba elhárításához.
- Tisztítás és karbantartás idejére áramtalanítsa a készüléket.
- A fentiek be nem tartása halálos áramütéshez vezethet.

Egészségügyi kockázat

- Ez a készülék megfelel az elektromágneses eszközökre vonatkozó előírásoknak.
- A szívritmus-szabályozóval vagy más elektromos implantátummal (például inzulinpumpával) rendelkező személyek azonban a készülék használata előtt konzultáljanak orvosukkal vagy az implantátum-gyártójukkal, hogy megbizonyosodjanak arról, nem érinti-e őket az elektromágneses mező hatása.
- A fentiek be nem tartása akár halált is okozhat.

Égési sérülések, forró felületek

- A használat során a készülék felületei felforrósodhatnak, melyek égési sérülést okozhatnak.
- Ne érjen ezekhez a felületekhez, amíg a készülék le nem hűl.
- Tartsa távol gyermekét a készüléktől.
- Az edények fogantyúi felforrósodhatnak. Ügyeljen rá, hogy a serpenyő nyele ne lógjon a többi főzőmező fölé.
- A fenitek be nem tartása égési sérülésekhez vezethet.

Vágás veszély

- A felülettisztító penge nagyon éles! Kiemelten figyeljen oda a használatakor és mindig tartsa gyermekétől elzárt helyen.
- A fenti előírás be nem tartása vágott sebeket eredményezhet.

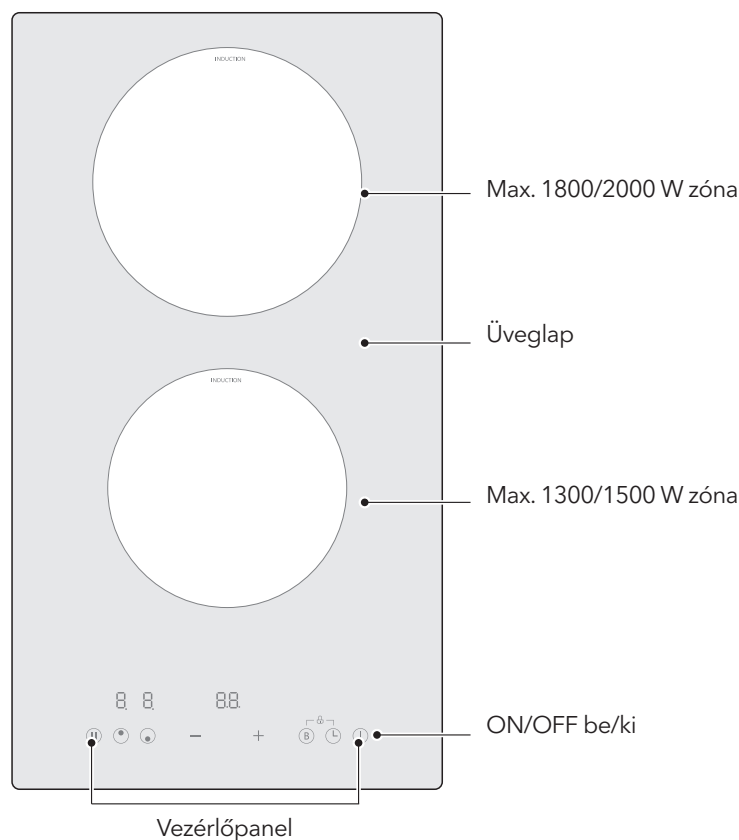
Fontos biztonsági előírások

- Soha ne hagyja a bekapcsolt készüléket felügyelet nélkül. A túlhevített zsiradékok tűz- és balesetveszélyesek.
- Soha ne használja a készüléket tároló felületként.
- Soha ne hagyjon tárgyat, vagy eszközt a készüléken.
- Ne helyezzen mágnesezhető tárgyakat (bankkártya, memóriakártya), vagy elektronikus berendezéseket (számítógépek, zenelejátszók, stb.) a készülék közelébe, mivel az elektromágneses mező tönkretelheti ezeket.
- Soha ne használja a készüléket fűtésre.
- Használat után rögtön kapcsolja ki a készüléket a használati útmutatás alapján. Ne hagyatkozzon az edényfelismerő rendszerre a zónák kikapcsolásakor.
- Ne ültesse gyermekét a főzőlapra és ne engedje, hogy a készülék közelében játsszanak.
- Ne tároljon a gyermeke számára vonzó tárgyakat a készülék feletti szekrényben. A főzőlapra felmászó gyermekek súlyosan megsérülhetnek.
- Ne hagyja gyermekét felügyelet nélkül, ha a készülék be van kapcsolva.
- Gyermekek, vagy fogyatékossgal élő személyek kizárólag felügyelet mellett használhatják a készüléket.

- Ne kísérelje meg otthoni módszerekkel megszerelni az esetlegesen meghibásodott készüléket. Minden esetben kérje szakember segítségét.
- Ne ejtsen és ne tároljon nehéz tárgyakat a főzőlapon.
- Ne álljon rá a készülékre.
- Ne használjon sérült edényeket a készüléken.
- Ne használjon súrolószereket a tisztításhoz, mivel ezek összekarcolják az üvegfelületet.
- Ezt a készüléket otthoni felhasználásra tervezték. Nem alkalmasak üzemi konyhákban történő használatra.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék alkatrészei használat közben felmelegsznek.
- Ügyeljen rá, hogy ne érjen a felmelegedett alkatrészekhez.
- Gyermekei kizárólag 8 éves kor felett és felügyelet mellett használhatják a főzőlapot.

TERMÉKISMERTETŐ

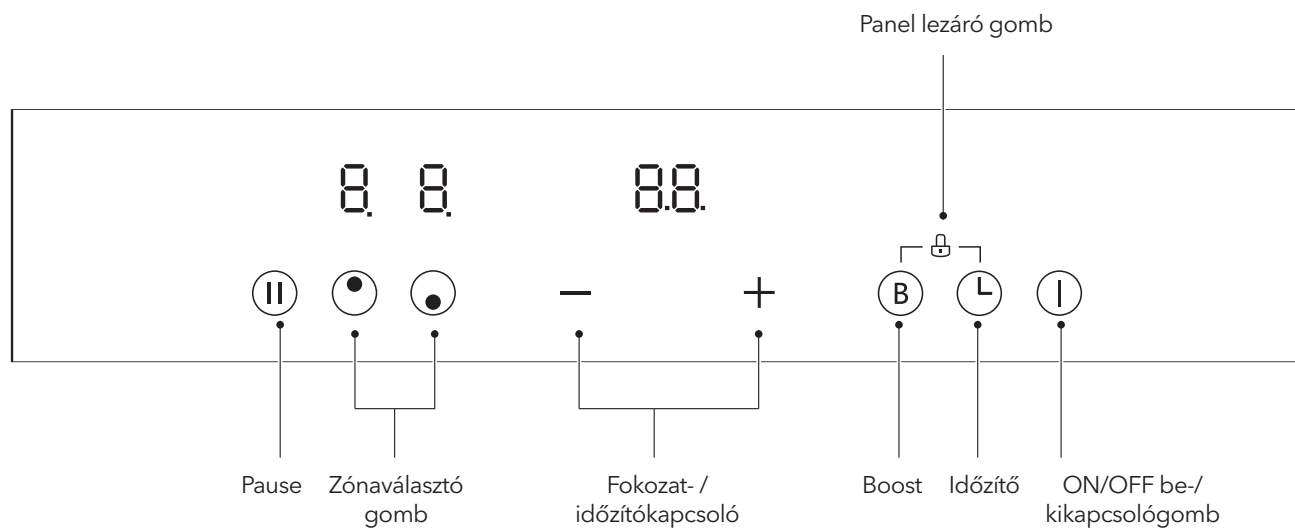
Felső nézet



1. Max. 2000 W zone
2. Max. 1500 W zone
3. Glass plate
4. ON/OFF control
5. Control panel

1. Max. 2000 W zóna
2. Max. 1500 W zóna
3. Üveglap
4. ON/OFF be/ki
5. Vezérlőpanel

Vezérlőpanel

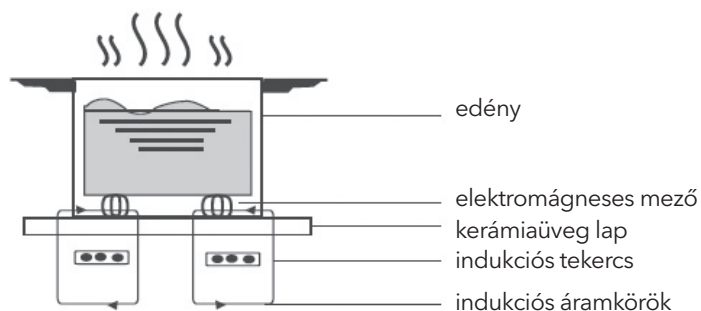


MEGJEGYZÉS

All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.

Működési elv

Az indukciós főzés biztonságos, hatékony és környezetbarát főzési technológia. Az edényeket egy elektromágneses mező gerjeszti, melynek köszönhetően azok felmelegszenek. Az üveglap mindössze csak az edények hőleadása miatt melegszik fel.



Mielőtt használni kezdi a készüléket

- Olvassa el alaposan a használati útmutatót, külön figyelmet fordítva a "Biztonsági előírások" részre.
- Távolítsa el az összes védőfóliát a készülékről.

Specifikációk

Főzőlap típusa	HI3201MB
Főzőzónák	2 Zóna
Bemeneti feszültség	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Teljesítmény	3500W
Termék méretei (szél. x mély. x mag. mm)	288 x 520 x 59
Beépítési méretek (A x B mm)	268 x 500

A súly és méretek csak közelítő értékek. Mivel a termékeink folyamatos fejlesztésen mennek keresztül, ezért a specifikáció változhat.

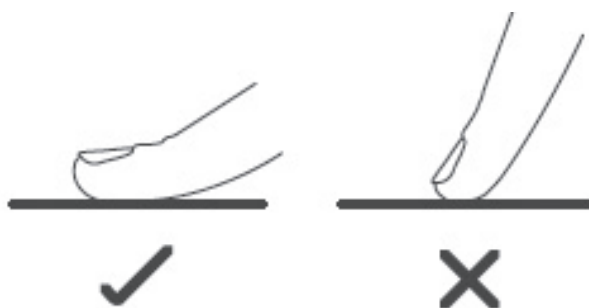
	Szimbólum	értékek
Modellazonosító		HI3201MB
Főzőlap típusa		Beépített főzőlap
Főzőzónák és/vagy területek száma		2 zóna
Fűtési technológia		Indukciós főzőzónák
Kör alakú főzőzónák vagy területek	Ø	1. zóna: 16,0 cm 2. zóna: 18,0 cm
Nem kör alakú főzőzónák vagy területe	L,W	N/A cm
Energiafogyasztás főzőzónánként vagy területenként, kg-ra számítva	EC electric cooking	1. zóna: 194,4 Wh/kg 2. zóna: 183,7 Wh/kg
Teljes energiafogyasztás a főzőlapon, kg-ra számítva	EC electric hob	189,1 Wh/kg

Az adatok az EN 60350-2 szabvány és az (EU) 66/2014 bizottsági rendelet alapján lettek meghatározva.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

Érintőgombok

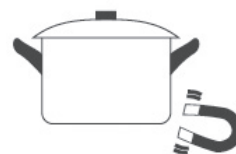
- A gombok a leggyengédebb érintésre is reagálnak, nem szükséges erő kifejtése.
- Használja az ujjbegyét az ujjhegye helyett.
- Minden érintésnél csipogással jelez a készülék.
- Ügyeljen rá, hogy a gombok mindig tiszták és szárazak legyenek, valamint ne fedje el azokat semmi. Akár egy csepp víz is megzavarhatja a működésüket.



A megfelelő edény kiválasztása



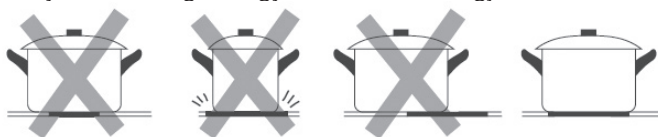
- Kizárólag indukciós főzéshez alkalmas edényeket használjon. Keresse meg az "INDUKCIÓS" szimbólumot a csomagoláson vagy az edény alján.
- Egy mágnessel is könnyen ellenőrizheti az edényt. Ha vonzza a mágnes, akkor alkalmas a használatra.
- Ha nincs Önnél mágnes:
 1. Öntsön egy kevés vizet abba az edénybe, amit szeretne letesztelni.
 2. Ha a  jelzés nem villog és a víz melegszik, akkor az edény megfelelő.
- A következő anyagokból készült edények nem alkalmasak a használatra: rozsdamentes acél, alumínium, réz, üveg, fa, porcelán, kerámia és fajansz.



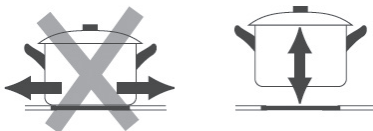
Ne használjon olyan edényt, amelynek az alja egyenetlen, vagy ívelt.



Bizonyosodjon meg arról, hogy az edény alja megfelelően stabil legyen és az átmérője megegyezzen az éppen használt főzőzónáéval. Mindig a zóna közepére helyezze az edényt. Minél kisebb edényt használ, annál kisebb lesz a főzés hatékonysága. A 140 mm-nél kisebb átmérőjű edényeket lehetséges, hogy a készülék nem fogja érzékelni.



Ne húzza végig az edényeket az üvegfelületen, mert a felülete megsérülhet.



A főzőzónák bizonyos mértékig automatikusan alkalmazkodnak a serpenyő átmérőjéhez. Azonban a serpenyő aljának minimális átmérővel kell rendelkeznie a megfelelő főzőzónához viszonyítva. A főzőlap legjobb hatékonyságának elérése érdekében helyezze a serpenyőt a főzőzóna közepére.

Főzőzóna átmérője	Főzőzóna minimális serpenyő átmérői	
	Minimum (mm)	Minimum (mm)
160mm	120	160
180mm	140	180

A főzőlap használata

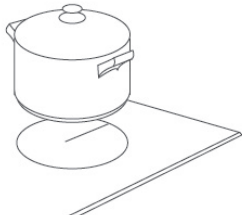
A főzés elkezdése

Érintse meg és tartsa nyomva a Be/kikapcsoló gombot 3 másodpercig. A bekapcsolást egy hangjelzés kíséri, majd a "-" vagy "- " szimbólum jelzi, hogy a készülék indításra kész.



Helyezze az edényt a kiválasztott főzőzónára.

- Ellenőrizze, hogy a főzőzóna és az edény alja tiszta és száraz-e.

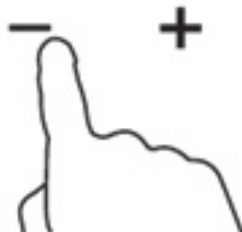


Érintse meg a hőszabályzót, majd egy led villogással jelezni kezd.



Válassza ki a kívánt fokozatot.

- Ha 1 percen belül nem választ ki semmit, akkor a készülék magától kikapcsol. Ebben az esetben az első lépéstől kell kezdeni a folyamatot.
- Főzés közben a fokozatok szabadon állíthatók.



Ha a kijelzőn a  szimbólum villog, miközben a fokozatokat állítja be

Ez a következőket jelentheti:

- Nem helyezte megfelelően az edényt a főzőzónára,
- az edény nem alkalmas az indukciós főzőlapra,
- az edény túl kicsi, vagy nincs középen.

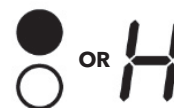
Mindaddig nem keletkezik meleg, amíg a megfelelő edényt a megfelelő helyre nem teszi. A kijelző 1 perc inaktivitás után kikapcsol.

A főzés befejeztével

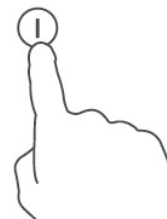
Válassza ki, hogy melyik zónát kívánja lekapcsolni.



A kikapcsoláshoz állítsa a fokozatot 0-ra, vagy nyomja meg egyszerre a "-" és "+" gombokat. Bizonyosodjon meg róla, hogy a kijelző 0- mutat.



Az egész főzőlapot a Be/kikapcsológombbal kikapcsolhatja.



Vigyázzon a forró felületekkel!

A "H" betű jelzi Önnek, hogy melyik zóna forró még. Amint lehűlt egy biztonságos hőmérsékletre az indikátor eltűnik. A maradék hővel melegen tarthatja az edényben lévő ételt, ezzel energiát is spórolhat.



A vezérlőpanel lezárása

- Könnyedén lezárhatja a vezérlőpanelt a biztonsága érdekében akár használat közben is.
- Ha a vezérlőpanel zárva van, csak a be/kikapcsológomb működik, de a főzőzónákat nem lehet állítani.

A lezáráshoz

Érintse meg a lezáró gombot.

Az időzítőn ezt fogja látni: "Lo"

A feloldáshoz

Érintse meg és tarsta nyomva a lezáró gombot.



Miközben a főzőlap le van zárva a vezérlők nem működnek az ON/OFF  gomb kivételével. Veszély esetén lezárt állapotban is ki tudja kapcsolni a készüléket, de a következő indítás előtt fel kell oldania azt.

Időzítő

Két módon is használhatja az időzítőt:

- Egyszerű időzítőként. Ebben az esetben csak hangjelzés kíséri az idő lejártát.
- Beállíthatja a főzőzónák automatikus kikapcsolását. A maximális időtartam 99 perc.

Egyszerű időzítőként

Ne válasszon ki főzőzónát.

Kapcsolja be a készüléket.

Megjegyzés: a főzőzóna kiválasztása nélkül is tud időzítőt indítani.

Érintse meg a "+" gombot. A kijelzőn a "10" fog villogni.



Állítsa be a megfelelő időtartamot a "-" és "+" gombokkal.

Megjegyzés: egyszeri érintéssel a "-" és "+" 1 percet módosítanak.

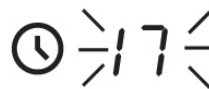
Tartsa nyomva a "-" vagy a "+" gombot a 10 perces időközönkénti beállításhoz.



Nyomja meg egyszerre a "-" és "+" gombokat az időzítő kikapcsolásához. Ezt a műveletet a "00" jelzi majd.



Amint beállította az időt, azonnal el kezd visszaszámolni. A kijelzőn végig követheti a hátramaradó időt.



Az időzítés végén 30 másodpercig hangjelzést fog hallani, miközben a kijelzőn a "-" villog.



Főzőzóna automatikus kikapcsolása

Egy zóna beállítása

Válassza ki a kívánt főzőzónát. (pl. 3. zóna)



Érintse meg az időzítőt, majd a kijelzőn a "10" kezd villogni.



Állítsa be a kívánt időtartamot.

Megjegyzés: egyszeri érintéssel a "-" és "+" 1 percet módosítanak.

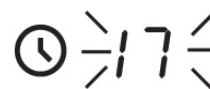
Tartsa nyomva a "-" vagy a "+" gombot a 10 perces időközönkénti beállításhoz.



Nyomja meg egyszerre a "-" és "+" gombokat az időzítő kikapcsolásához. Ezt a műveletet a "00" jelzi majd.



Amint beállította az időt, azonnal el kezd visszaszámolni. A kijelzőn végig követheti a hátramaradó időt.



Megjegyzés: egy piros fény jelzi, ha egy zónára időzítő van beállítva.



Ha az időzítő lejárt, akkor a korábban kiválasztott főzőzóna kikapcsol.



A többi zóna továbbra is bekapcsolva marad.

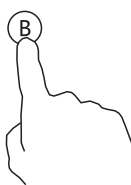
Boost funkció használata

Boost funkció aktiválása

1. Érintse meg a kívánt főzőzóna vezérlőgombját.



2. Érintse meg a Boost gombot. Győződjön meg róla, hogy a kijelző „p” betűt mutat.

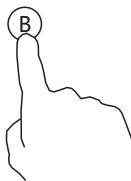


Boost funkció kikapcsolása

1. Érintse meg azt a főzőzóna vezérlőgombját, amelynél le szeretné állítani a Boost funkciót.



2. Kapcsolja ki a főzőzónát a Boost gomb megérintésével. Győződjön meg róla, hogy a kijelző „0” értéket mutat.



- A funkció bármelyik főzőzónában működhet.
- A főzőzóna 5 perc elteltével visszaáll az eredeti beállításra.
- Ha az eredeti hőfokbeállítás 0 volt, a Boost funkció után 9-re áll vissza 5 perc elteltével.

Szünet mód

- A főzőlapot leállítás helyett szüneteltetheti.
- Szünet módba lépéskor minden vezérlés, kivéve a BE/KI kapcsolót, letiltásra kerül.

Szünet módba lépéshez	
Érintse meg a “Szünet” gombot.	Minden kijelző „ ” jelet mutat.
Szünet módból való kilépéshez	
Érintse meg újra a “Szünet” gombot.	



Amikor a főzőlap szünet módban van, minden vezérlés letiltva van, kivéve a BE/KI ① kapcsolót. Vészhelyzet esetén mindig kikapcsolhatja a főzőlapot a BE/KI ① gombbal. A főzőlap automatikusan kikapcsol, ha nem lép ki a szünet módból 10 percen belül.

Alapértelmezett működési idők

Az automatikus kikapcsolás egy biztonsági funkció, amely automatikusan kikapcsolja a főzőlapot, ha elfelejti kikapcsolni a főzőzónát. Az alapértelmezett kikapcsolási idők különböző teljesítményszintek esetén az alábbi táblázatban láthatók:

Teljesítményszint	Főzési idő
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

Amint az edényt levette a főzőlapról, először a zóna, majd 2 perc után a készülék is kikapcsol.



Pacemaker-rel rendelkező emberek konzultáljanak kezelőorvosukkal mielőtt a készüléket használatba veszik.

FŐZÉSI TANÁCSOK



A PowerBoost funkcióval az olaj és egyéb zsiradékok is rendkívül gyorsan melegszenek. Egy bizonyos hőmérséklet felett ezek képesek kigyulladni, ezért kiemelten figyeljen oda sütés közben.

Főzési tippek

- Ha az étel elérte a forráspontját, akkor vegye visszább a teljesítményt.
- Használjon fedelet az edényeken, így hamarabb felmelegszik az étel.
- Használja a szükséges legkevesebb folyadékot a főzéshez.
- Kezdje a főzés magas hőmérsékleten, majd fokozatosan csökkentse a teljesítményt.

Rizspárolás

- A lassú párolás kb. 85°C-on történik. Ekkor a főzőfolyadékban a buborékok nagyon lassan érik el felszínt. Ez a titka számos ételnek, mint pl. a tökéletes párolt rizsnek is.
- Vannak olyan esetek is, amikor a hirtelen felmelegítést követően vissza kell venni a főzőlap teljesítményét, hogy ezzel érjük el a kívánt hatást.

Steak sütése

Az ízletes és szaftos steak sütésének a titka:

1. Hagyja szobahőmérsékleten a kiválasztott húst kb. 20 percig a sütés előtt.
2. Forrósítsa fel egy serpenyőt.
3. A steak mindkét oldalát olajozza be. Egy pár cseppet tegyen az edénybe is, majd tegye bele a húst.
4. A steaket sütés közben csak egyszer szabad megfordítani. A sütés ideje függ a kívánt állagtól. 2-8 perc oldalanként. Nyomkodja meg a steaket sütés közben. Minél keményebb, annál jobban átsült a hús.
5. Pihentesse az elkészült steaket egy előmelegített tányéron mielőtt felszolgálná azt.

Rázva pirítás

1. Válassza ki az edényhez megfelelő főzőzónát.
2. Minden hozzávalót készítsen elő. Ez a sütési technika gyorsaságot igényel. Ha nagy mennyiséget készít, akkor szedje szét több kisebb adagra.
3. Forrósítsa fel az edényt, majd tegyen bele két evőkanálnyi olajat.
4. Előbb a húst készítse el benne, majd tegye félre.
5. Jöhetnek a zöldségek. Amikor már felmelegedtek az edényben, de még ropogósak, akkor vegye lejjebb a teljesítményt és adja hozzá a kívánt szószoikat.
6. Rázza össze alaposan a hozzávalókat, hogy egyenletesen átpiruljanak.
7. Azonnali tálalás javasolt.

HŐMÉRSÉKLET BEÁLLÍTÁSOK

A lenti beállítások csak tájékoztató jellegűek. A helyes beállítás számos külső tényezőtől függ, úgy mint az edények minősége, az alapanyagok mennyisége. Tapasztalja ki, hogy melyik fokozat milyen főzési, sütési feladatra alkalmas Önnél.

Fokozat	Mihez ajánlott
1 - 2	• kis mennyiségű étel felmelegítéséhez • csokoládé, vagy vaj olvasztásához, vagy ételekhez, melyek nagyon hamar odaégnak • lassú főzéshez • lassú melegítéshez
3 - 4	• újramelegítés • gyors főzés • rizsfőzés
5 - 6	• palacsinta
7 - 8	• pirítás • tésztafőzés
9	• sült ételek készítéséhez • gyors sütéshez • levesek felforralásához • vízforralásához

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Mit?	Hogyan?	Fontos!
Mindennapos foltok (ujjlenyomatok, az étel főzése során ottmaradt foltok)	1. Áramtalanítsa a készüléket. 2. Alkalmazzon a készülékhez kapható tisztítószer. 3. Törölje át előbb nedves, majd egy száraz ronggyal. 4. Ezután visszakapcsolhatja a főzőlapot (ha folytatja a főzést).	• Ha kikapcsolja a főzőlapot, akkor nem fogja jelezni, ha valamelyik főzőzóna forró. Legyen körültekintő! • Na használjon súrolószert, melyek felkarcolhatják az üvegfelületet. • Alaposan takarítsa le a tisztítószer maradványokat, mert az üveg elszíneződhet.
Kifutott ételek, cukros maradványok	Ezeket azonnal távolítsa el a főzőlapról egy éles késsel, vagy pengés tisztítóval. 1. Áramtalanítsa a készüléket. 2. Tartsa a pengét kb. 30° szögben és így kaparja le az odaégett foltokat. 3. A maradványokat törölje le egy nedves, majd egy száraz ronggyal. 4. Tegyen így minden odaégett ételmaradvánnyal.	• Ha hagyja kihűlni az odaégett ételmaradványokat, akkor az üvegfelület károsodhat. • Vágás veszély: különös figyelemmel járjon el pengés tisztításkor.
A vezérlőpanel tisztítása	1. Kapcsolja ki a készüléket. 2. Itassa fel a kiömlött folyadékot egy ronggyal. 3. Törölje szárazra a felületet. 4. Visszakapcsolhatja a készüléket.	• Ha a főzőlap vezérlőpaneljére ráfolyik valami, akkor előfordulhat, hogy a készülék kikapcsol. Törölje szárazra a vezérlőpanel felületét.

TIPPEK ÉS TANÁCSOK

Probléma	Lehetséges okok	Mit tegyen
A főzőlapot nem lehet bekapcsolni.	Nincs áram.	Ellenőrizze, hogy az indukciós főzőlap csatlakoztatva van-e az elektromos hálózathoz, és hogy a kismegszakító fel van-e kapcsolva. Ellenőrizze, hogy nincs-e áramkimaradás otthonában vagy a környéken. Ha mindent megvizsgált, és a probléma továbbra is fennáll, hívjon képzett szakembert.
A vezérlőpanel nem működik.	A vezérlőpanel le van zárva.	Oldja fel a lezárást. Lásd a "Vezérlőpanel lezárása" fejezetet.
Az érintőgombok nehezen reagálnak.	Elképzelhető, hogy nedves a felület, vagy pedig az ujjhegyével próbálja megnyomni a gombot.	Törölje át a felületet egy száraz ronggyal, valamint használja az ujjbegyét.
Karcos az üvegfelület.	Sérült edény. Nem a megfelelő tisztítószer alkalmazása.	Lásd "A megfelelő edény kiválasztása" részt. Lásd "Tisztítás és karbantartás" rész.
Bizonyos edények pattogó hangot adnak ki.	Ezek az edény kialakításából fakadnak. A különböző rétegeknek más-más hőtágulási jellemzői vannak.	Ez normális és nem jelez hibát.
A főzőlap magas fokozaton morgó hangot hallat.	Ez az indukciós technológia miatt van.	Teljesen normális jelenség, ami azonnal alábbhagy, amint lejjebb veszi a teljesítményt.
Ventilátorzúgás hallatszódik a főzőlapból.	Egy beépített ventilátor gondoskodik az áramkörök megfelelő hűtéséért. Bizonyos esetekben a készülék kikapcsolása után is működik a ventilátor.	Normális és szükséges jelenség. Lehetőség szerint ne áramtalanítsa a készüléket, amíg a ventilátor működik.
Az edény nem melegszik fel és a kijelző sem jelzi azt.	Nem a megfelelő edényt használja, vagy nem középen van.	Használjon megfelelő edényt, lásd a "Megfelelő edény kiválasztása" részt Helyezze középre az edényt.
A főzőlap váratlanul kikapcsolt egy hangjelzés kíséretében és egy hibakód villog a kijelzőn.	Technikai hiba	Kérjük, hogy jegyezze fel a számkódot, majd a készülék áramtalanítása után keressen fel egy szakembert a hiba elhárításához.

HIBAKÓDOK ÉS JELENTÉSÜK

Az indukciós főzőlap öndiagnosztikai funkcióval van felszerelve. Ezzel a teszttel a szakember képes ellenőrizni több alkatrész működését is anélkül, hogy szétszerelné vagy leválasztaná a főzőlapot a munkafelületről.

Hibakód és lehetséges megoldás

Hibakód	Probléma	Megoldás
Automatikus helyreállítás		
E1	Kerámia lap hőmérséklet-érzékelő hiba - nyitott áramkör.	Ellenőrizze a kapcsolatot, vagy cserélje ki a kerámia lap hőmérséklet-érzékelőt
E2	Kerámia lap hőmérséklet-érzékelő hiba - rövidzárlat.	
E7	Kerámia lap hőmérséklet-érzékelő hiba.	
C1	Kerámia lap érzékelő magas hőmérséklete.	Várja meg, amíg a kerámia lap hőmérséklete visszatér a normálisra. Nyomja meg az "ON/OFF" gombot az egység újraindításához.
E3	IGBT hőmérséklet-érzékelő hiba - nyitott áramkör.	Cserélje ki a teljesítménylapot.
E4	IGBT hőmérséklet-érzékelő hiba - rövidzárlat.	
C2	IGBT magas hőmérséklete.	Várja meg, amíg az IGBT hőmérséklete visszatér a normálisra. Nyomja meg az "ON/OFF" gombot az egység újraindításához. Ellenőrizze, hogy a ventilátor simán működik-e; ha nem, cserélje ki a ventilátort.
EL	A tápfeszültség alacsonyabb a névleges feszültségnél.	Ellenőrizze, hogy a tápellátás rendben van-e. Kapcsolja be az áramellátást a normális feszültség után.
EH	A tápfeszültség meghaladja a névleges feszültséget.	
EU	Kommunikációs hiba.	Helyezze vissza a kapcsolatot a kijelző és a teljesítménylap között. Cserélje ki a teljesítménylapot vagy a kijelzőlapot.

Különleges meghibásodások és megoldásuk

Hibakód	Probléma	"A" megoldás	"B" megoldás
A LED visszajelző nem világít.	Nincs áramellátás.	Ellenőrizze a hálózatot és a csatlakoztatást is.	
	Az alaplapp és a kijelző nincs jól csatlakoztatva.	Ellenőrizze a csatlakozást.	
	Az alaplapp megsérült.	Cserélje ki az alaplappot.	
	A kijelző megsérült.	Cserélje ki a kijelzőt.	
A gombok nem működnek.	A kijelző áramköre megsérült.	Cserélje ki az áramkört.	
A főzési mód kiválasztható, ám mégsem melegszik az edény.	Túl forró a főzőlap.	A hűtés valami miatt akadályozott.	
	A ventilátor meghibásodott.	Ha nem működik megfelelően, akkor cserélje ki a ventilátort.	
	Az alaplapp megsérült.	Cserélje ki az alaplappot.	
A melegítés hirtelen leáll és az "U" szimbólum villog.	Nem megfelelő edény.	Használjon megfelelő edényt.	Az edényérzékelő áramkör meghibásodott.
	Az edény átmérője túl kicsi.	Várja meg míg lehűl, majd indítsa újra a készüléket.	
	A főzőlap túlhevült		

Hibakód	Probléma	"A" megoldás	"B" megoldás
Az egy oldalon lévő zónáknál az "U" szimbólum villog.	Az alaplap és a kijelző nincs megfelelően csatlakoztatva.	Ellenőrizze a csatlakozást.	
	A kijelző kommunikációs egysége meghibásodott.	Cserélje ki az alkatrészt.	
	Az alaplap meghibásodott.	Cserélje ki az alkatrészt.	
A ventilátor zajos.	A ventilátor motor meghibásodott.	Cserélje ki az alkatrészt.	

A hibák kijavítása minden esetben egyedi megoldást igényelhetnek. A fentiek csupán javaslatok a lehetséges megoldásokra. Minden esetben kérje szakember segítségét.

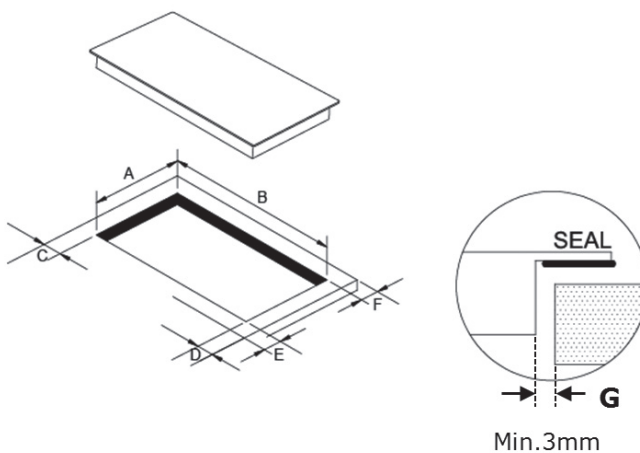
BESZERELÉS

Selection of installation equipment

A lenti mérettáblázat alapján vágja ki a munkalapot.

Ideális esetben a kivágott lyuk körül még legalább 5 cm munkapult marad. Győződjön meg arról, hogy a munkapult vastagsága legalább 30 mm. Csakis hőálló anyagokat válasszon (fa és egyéb növény anyagokból készült munkapultok csak a megfelelő bevonattal ellátva használhatók), hogy elkerülje a tűzveszélyt.

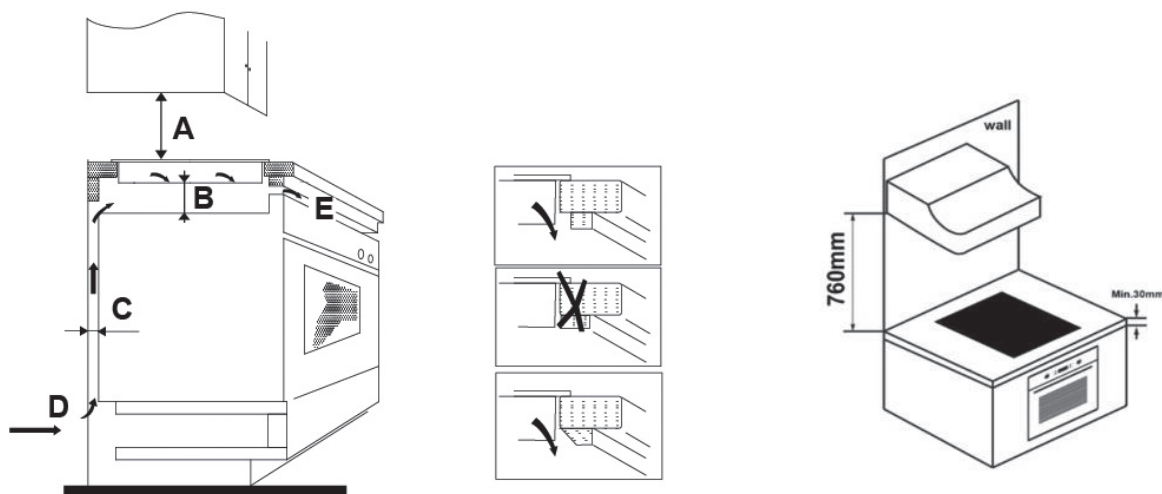
MEGJEGYZÉS A biztonságos távolság a főzőlap és a munkalap belső élei között minimum 3 mm!



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G
268+4-0	500+4-0	50min.	50 min.	50 min.	50 min.	3mm min.

Minden esetben győződjön meg arról, hogy a kerámia főzőlap megfelelően szellőzik-e, és az ezt biztosító nyílások nincsenek-e eltömődve.

MEGJEGYZÉS A biztonságos távolság a főzőlap és a felette lévő szekrény között minimum 760 mm!



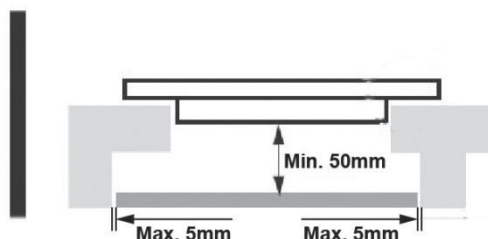
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Levegő be	Levegő ki 5 mm



WARNING!

A megfelelő szellőzés biztosítása

Győződjön meg arról, hogy a főzőlap szellőzése megfelelően biztosítva legyen és a nyílások ne legyenek eltakarva. Annak elkerülése érdekében, hogy a főzőlap felmelegedő alja sérülést okozzon, szereljen fel egy fa betétet a főzőlap aljától legalább 50 mm távolságra. Kövesse az alábbi utasításokat.



A szellőzésre szolgáló nyílásokat szigorúan tilos eltakarni, elfedni!



- Bizonyosodjon meg arról, hogy hőálló ragasztót használ a rögzítéshez, melynek legalább 150 °C-ot ki kell bírnia.
- A főzőlap mögötti falnak, valamint a környező tárgyaknak legalább 90 °C-os terhelést kell tudniuk elviselni.

Mielőtt beszerezne a főzőlapot, ellenőrizze az alábbiakat:

- A munkalap vízszintes és semmi nem akadályozza a szakszerű beszerelést.
- A munkalap megfelelően hőálló.
- Ha a főzőlap egy beépített sütő fölé kerül beszerelésre, akkor a sütőnek aktív hűtéssel kell rendelkeznie.
- A beszerelés megfelel minden követelménynek, előírásnak és szabványnak.
- A használni kívánt áramkör rendelkezik-e önálló kismegszakítóval, amely tökéletesen megfelel a helyi előírásoknak.
- A beszerelt kismegszakító kizárólag a helyi hatóságok által jóváhagyott típusú lehet.
- A kismegszakítónak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.
- Ha nem biztos valamiben kérje ki a hatóságok véleményét
- Használjon hőálló és könnyen tisztítható burkolatot a főzőlap közelében.

Miután beszerelte a készüléket, ellenőrizze az következőket:

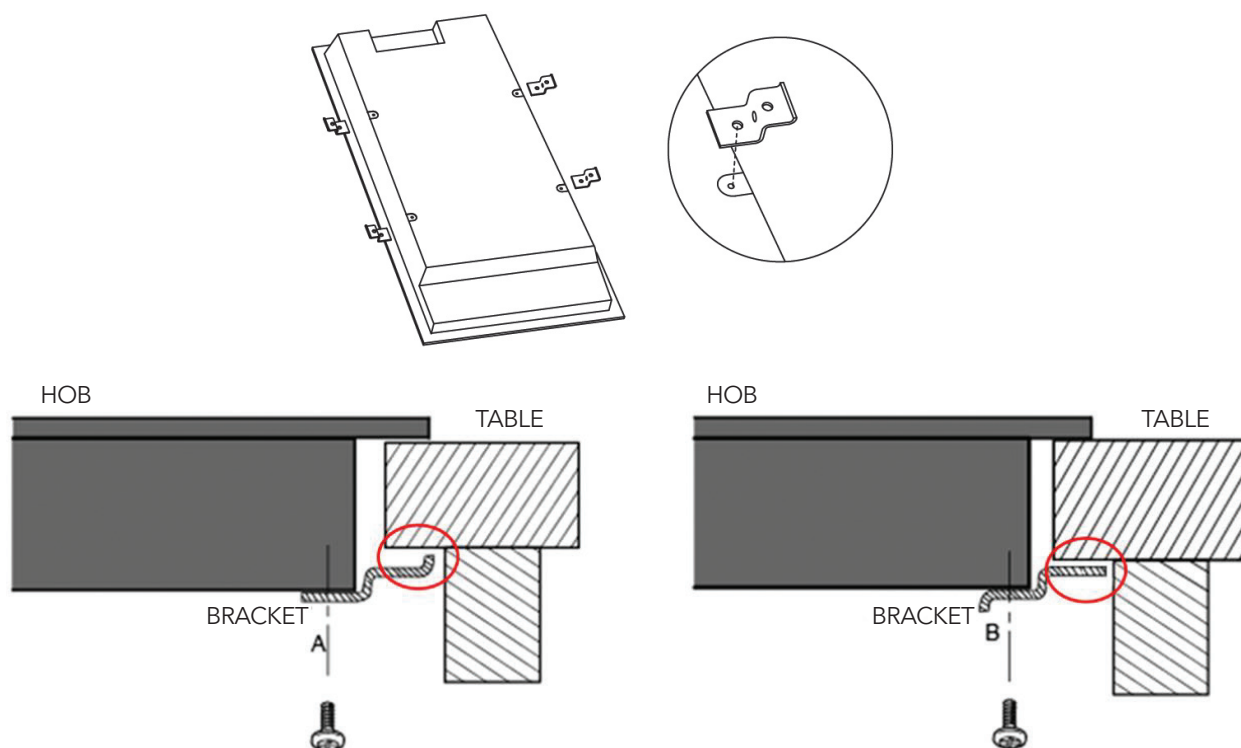
- A tápkábelhez nem férhet hozzá könnyedén bárki (főleg gyermekek).
- A megfelelő szellőzés biztosítva van.
- Ha hézag maradt a munkapult és a főzőlap között
- A kismegszakító könnyen hozzáférhető a felhasználó által.

A konzolok beszerelése

Helyezze a készüléket egy stabil felületre. Óvatosan kezelje a készüléket, mivel kisserelt állapotban rendkívül sérülékeny.

A konzolok beállítása

A beépítés után rögzítse a főzőlapot a munkafelületre úgy, hogy a főzőlap alján lévő 4 konzolt (lásd a képet) felcsavarozza. Állítsa be a konzol helyzetét az asztal vastagságához megfelelően.



A konzolok semmilyen körülmények között nem érintkezhetnek a munkalap belső felületeivel a telepítés után (lásd a képet).

Figyelmeztetések

1. Az indukciós főzőlap kizárólag szakember által szerelhető be. Kérjük ne próbálja meg a megfelelő tudás nélkül beüzemelni a készüléket.
2. A főzőlap nem szerelhető be beépíthető konyhagépek fölé, mint pl. mosogatógép, hűtő, fagyasztó, mosógép, szárítógép, mivel az ezekből felszálló pára károsíthatja a főzőlap alkatrészeit.
3. A főzőlapot a hőáramlási tényezők figyelembe vételével szabad beépíteni.
4. A beszerelt főzőlap mögötti falnak, az azon lévő burkolatnak hőállónak kell lennie.
5. A beépítésnél használt ragasztónak és tömítőanyagnak hőállónak kell lennie.
6. Ne használjon gőztisztítót.

A készülék csatlakoztatása az elektromos hálózathoz



A készüléket kizárólag szakember csatlakoztathatja az elektromos hálózathoz!

Bekötés előtt a következőket ellenőrizze:

1. A helyi elektromos hálózat alkalmas-e a készülék működtetésére.
2. A hálózati feszültség megegyezik-e a specifikációban szereplő adatokkal.
3. A helyi vezetékek képesek-e a megadott teljesítményt biztosítani a készüléknek.

Ne használjon toldásokat a vezetékek kiépítésekor, mivel azok tűzveszélyesek lehetnek.

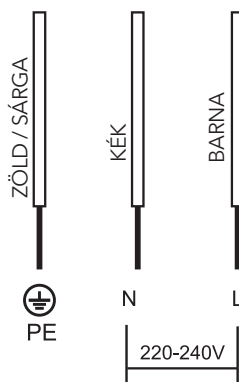
A tápkábel nem érhet hozzá a forró alkatrészekhez és úgy kell azt elhelyezni, hogy 75 °C-nál soha ne érje magasabb hőmérséklet.



Ellenőriztesse a helyi elektromos hálózatot, hogy alkalmas-e a készülék működtetésére.

Ha módosításokra van szükség, akkor azokat kizárólag szakemberrel végeztesse el.

Javasoljuk, hogy olyan áramkörre csatlakoztassa a készüléket, amely külön kismegszakítóval van ellátva.



- Ha a tápkábel megsérült és cserélni kell, akkor azt kizárólag erre a feladatra specializálódott szakember végezheti el.
- Amennyiben a főzőlapot közvetlenül csatlakoztatja az elektromos hálózathoz, úgy legalább 3 mm nyitási távolságú omnipoláris kismegszakítót alkalmazzon.
- A beszerelést végző személynek kötelessége meggyőződni a megfelelő csatlakoztatásról.
- A tápkábelt ne törje meg és ne hajlítsa meg.
- A tápkábelt rendszeresen ellenőriztesse.
- A ZÖLD/SÁRGA védőföldet mindenképp csatlakoztatni kell.
- A földeletlen hálózatba kötött készülék okozta károkért sem a forgalmazó, sem a készülékgyártó nem vonható felelősége.
- Kizárólag könnyen hozzáférhető fali konnektorba szabad csatlakoztatni a készüléket.



A készülék alja és a tápkábel a beszerelést követően nem lesz hozzáférhető.



TILOS háztartási hulladékként kezelni. Kizárólag gyűjtőhelyen szabad leadni.

Ez a készülék az EU 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) irányelvének a hatálya alá tartozó termék.

Ez a szimbólum a készüléken vagy a csomagolásán azt jelzi, hogy a terméket ne kezelje háztartási hulladékként. Kérjük, hogy az elektromos és elektronikai hulladék gyűjtésére kijelölt gyűjtőhelyen adja le. A feleslegessé vált termékének helyes kezelésével segít megelőzni a környezet és az emberi egészség károsodását, mely bekövetkezik, ha nem követi a hulladék kezelés helyes módját. Az anyagok, újrahasznosítása segít a természeti erőforrások megőrzésében. A termék újrahasznosítása érdekében további információért forduljon a lakhelyén az illetékesekhez, a helyi hulladékgyűjtő szolgáltatóhoz vagy ahhoz az üzlethez, ahol a terméket megvásárolta.

Čestitamo Vam na kupovini Vaše nove indukcijske ploče.

Predlažemo Vam da malo vremena posvetite čitanju Uputstva za upotrebu/Uputstva za instalaciju, kako biste potpuno razumeli kako da ispravno instalirate i koristite uređaj. Za instalaciju, molimo Vas da pročitate deo vezan za instalaciju uređaja. Pročitajte sva bezbedonosna uputstva pažljivo pre upotrebe i čuvajte Uputstvo za upotrebu za slučaj da Vam zatreba u budućnosti.

BEZBEDONOSNA UPOZORENJA

Vaša bezbednost nam je važna. Molimo, pričajte ove informacije pre upotrebe ploče za kuvanje.

INSTALACIJA

Opasnost od strujnog udara

- Prekinite napajanje uređaja električnom energijom pre bilo kakve popravke ili održavanja istog.
- Povezivanje na dobro uzemljenje je neophodno i obavezno.
- Promene u domaćem sistemu za napajanje mora da izvrši kvalifikovani električar.
- Nepoštovanje ovog saveta može dovesti do strujnog udara ili smrti.

Opasnost od posekotina

- Pazite se- ivice ploče su oštre.
- Neopreznost može dovesti do povreda ili posekotina.

Važna bezbedonosna uputstva

- Pažljivo pročitajte ova uputstva pre instalacije ili upotrebe ovog uređaja.
- Nikakav zapaljiv materijal ili proizvod ne sme stajati na ovom uređaju u bilo kom trenutku.
- Molimo vas, postarajte se da ove informacije budu dostupne osobi odgovornoj za instalaciju uređaja, budući da to može smanjiti troškove instalacije.
- Kako bi se izbegli rizici, ovaj uređaj mora biti instaliran u skladu s ovim informacijama za instalaciju.
- Ovaj uređaj bi trebalo da propisno instalira i uzemlji samo odgovarajuće kvalifikovana osoba.
- Ovaj uređaj bi trebalo da bude povezan na strujno kolo koje ima izolacijski prekidač, koji omogućuje potpuno prekidanje napajanja električnom energijom.
- Neispravna instalacija uređaja može dovesti do poništavanja bilo kakve garancije i odgovornosti.
- Ovaj uređaj mogu koristiti deca starosti 8 ili više godina i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima, ili manjkom iskustva i znanja ukoliko su pod nadzorom, ili su im data uputstva u vezi sa bezbednom upotrebom uređaja, i svesni su mogućeg rizika.
- Deca ne bi trebalo da se igraju uređajem. Uređaj ne smeju čistiti deca, osim ako to ne čine pod nadzorom.
- Ukoliko je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, njegov agent za servisiranje ili slična kvalifikovana lica, kako bi se izbegli mogući rizici.
- Upozorenje: Ukoliko je površina napukla, isključite aparat kako biste izbegli mogućnost strujnog udara, u slučaju da je površina ploče izrađena od keramičkog stakla ili sličnog

materijala, koji štiti žive delove.

- Metalni predmeti, kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci ne bi trebalo da stoje na površini ploče, s obzirom na to da može doći do njihovog zagrevanja.
- Ne bi trebalo koristiti paročistač.
- Ne koristite paročistač za čišćenje ploče za kuvanje.
- Uređaj nije namenjen za upravljanje pomoću spoljnog tajmera ili odvojenog sistema daljinskog upravljanja.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površinu za kuvanje.
- Proces termičke obrade hrane je potrebno nadgledati. Kratkotrajni proces termičke obrade hrane treba da bude konstantno nadgledan.
- **UPOZORENJE:** Pripremanje hrane uz pomoć masti ili ulja bez nadzora može biti opasno i može prouzrokovati pojavu otvorenog plamena. NIKAD ne pokušavajte da ugasite plamen vodom, već isključite aparat i zatim pokrijte vatru, poklopcem ili protivpožarnim čebetom, na primer.

UKLOVANJE I ODRŽAVANJE

Opasnost od strujnog udara

- Ne kuvajte na polomljenoj ili razbijenoj ploči za kuvanje. Ukoliko postoji mogućnost od lomljenja ili pucanja površine ploče za kuvanje, odmah prekinite napajanje uređaja električnom energijom (na zidnom prekidaču) i kontaktirajte kvalifikovanog tehničara.
- Isključite ploču za kuvanje sa napajanja iz zida pre čišćenja ili popravke.
- Nepoštovanje ovog saveta može dovesti do strujnog udara ili smrti.

Opasnost po zdravlje

- Ovaj uređaj zadovoljava elektromagnetne bezbedonosne standarde.
- Međutim, osobe sa srčanim pejsmejkerima ili drugim električnim implantima (kao što su insulinske pumpice) moraju se konsultovati sa svojim lekarom ili proizvođačem implanta pre upotrebe uređaja, kako bi bili sigurni da elektromagnetno polje neće uticati na njihove implante.
- Nepoštovanje ovog saveta može dovesti do smrti.

Opasnost od vrela površine

- Tokom upotrebe, dostupni delovi uređaja će postati dovoljno vrući da mogu prouzrokovati opekotine.
- Ne dozvolite da vaše telo, odeća ili bilo koji drugi predmet, osim onog koji je pogodan za kuvanje, dođe u kontakt sa indukcionim staklom dok se površina ne ohladi.
- Deca treba da budu udaljena od uređaja.
- Ručke posuda za kuvanje mogu biti vrela na dodir. Proverite da ručke posuda za kuvanje ne prelaze na druge zone za kuvanje, sem one na kojoj se nalaze. Držite ručke podalje od domaćaja dece.
- Nepoštovanje ovog saveta može dovesti do opekotina i oparotina.

Opasnost od posekotina

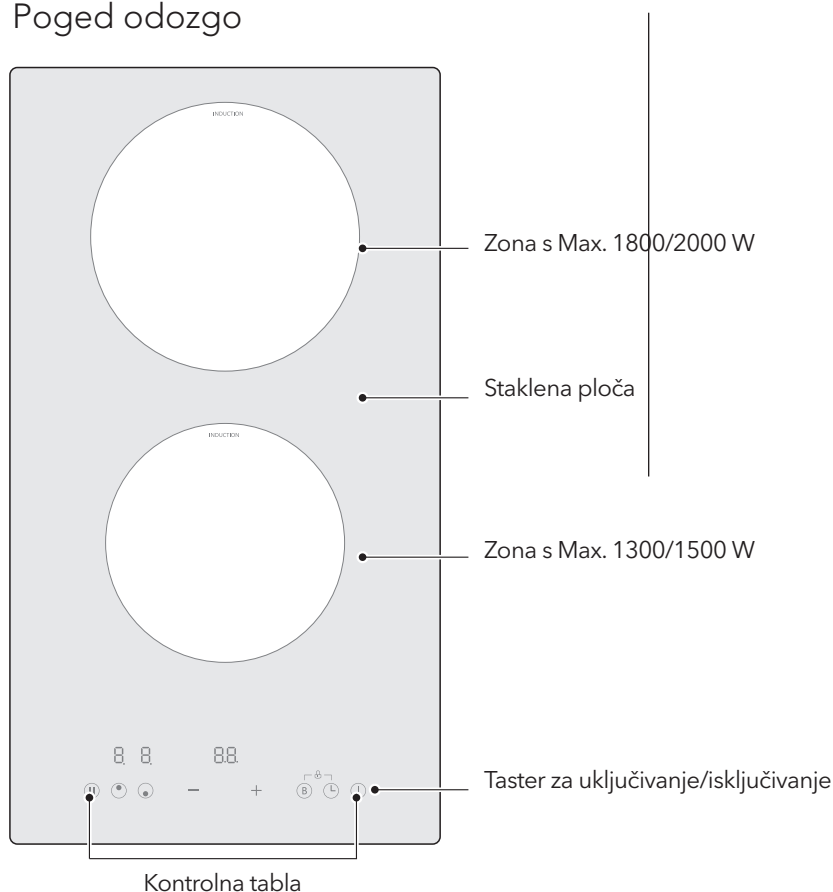
- Oštrica na strugaču za ploču za kuvanje je otkrivena kada se ukloni sigurnosna maska. Koristite ga veoma pažljivo i uvek ga čuvajte van domaćaja dece.
- Neopreznost može dovesti do povreda ili posekotina.

Važna bezbedonosna uputstva

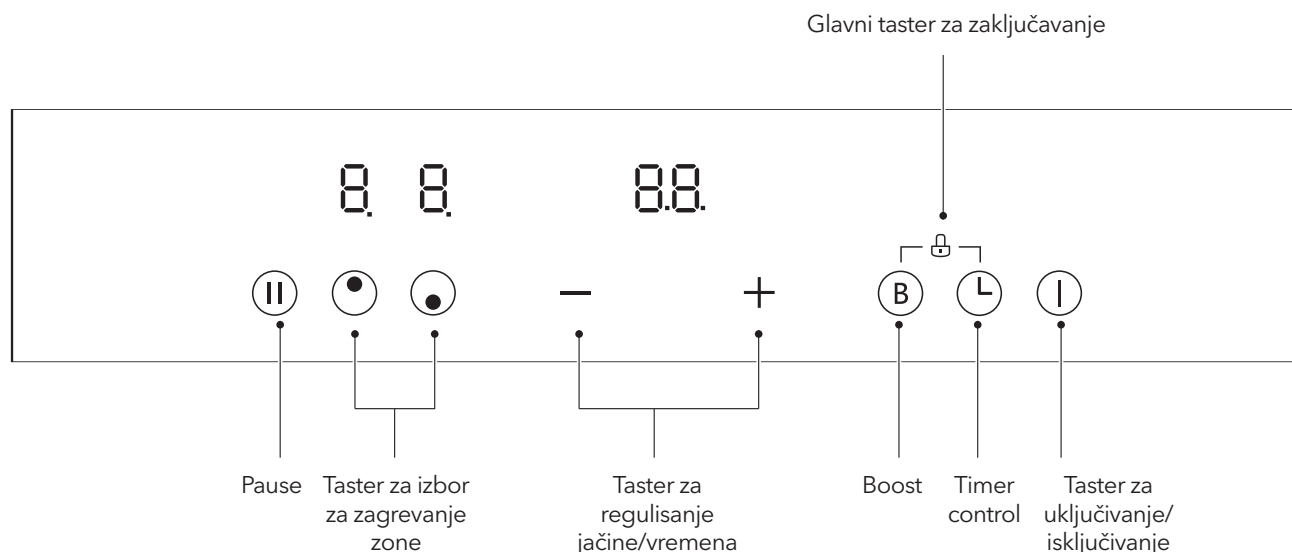
- Nikad ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada ga koristite. Kipljenje može da prouzrokuje dim i mastan izliveni sadržaj koji se može zapaliti.
- Nikad ne upotrebljavajte svoj uređaj kao radnu površinu ili površinu za odlaganje.
- Nikad ne ostavljajte bilo kakav predmet ili pribor na uređaju.
- Nemojte stavljati ili odlagati nikakve magnetizovane predmete (na primer kreditne kartice ili memorijske kartice) ili elektronske uređaje (na primer kompjutere, MP3 plejere) u blizini uređaja, budući da magnetno polje uređaja može uticati na njih.
- Nikad ne koristite svoj uređaj za zagrevanje ili grejanje prostorije.
- Nakon upotrebe, uvek isključite zonu za kuvanje i ploču za kuvanje kako je opisano u ovom priručniku (tj. korišćenjem kontrola na dodir). Ne oslanjajte se na funkciju prepoznavanja posude radi isključivanja zona za kuvanje kada uklonite posudu za termičku obradu hrane.
- Ne dozvolite deci da se igraju uređajem ili da sede na njemu, stoje ili se penju na njega.
- Predmete koji su zanimljivi za decu ne čuvajte u ormarićima iznad uređaja. Deca koja se penju na ploču za kuvanje mogu se ozbiljno povrediti.
- Ne ostavljajte decu samu ili bez nadzora u prostoru gde se koristi uređaj.
- Deca ili osobe sa invaliditetom koji ograničava njihovu sposobnost da koriste uređaj treba da imaju odgovornu i kompetentnu osobu koja će ih uputiti u to kako se koristi uređaj. Instruktor treba da bude uveren da oni mogu da koriste uređaj bez opasnosti po njih ili njihovu okolinu.
- Nemojte popravljati ili menjati bilo koji deo uređaja, osim ako to nije posebno preporučeno u uputstvu. Svaku drugu popravku treba da obavi kvalifikovani tehničar.
- Nemojte stavljati ili ispuštati teške predmete na svoju ploču za kuvanje.
- Ne stajte na svoju ploču za kuvanje.
- Nemojte koristiti posude sa grubim ivicama ili ih vući po površini indukcionog stakla budući da mogu izgrebati staklo.
- Ne koristite žice ili bilo koje jako abrazivno sredstvo za čišćenje kako biste očistili svoju ploču za kuvanje, budući da mogu izgrebati indukciono staklo.
- Uređaj je namenjen upotrebi u domaćinstvu i za slične namene, kao što su: - kuhinje za zaposlene u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima; - seoska domaćinstva; - za goste hotela, motela i drugih objekata za smeštaj; - objekte koji pružaju uslugu prenoćišta sa doručkom.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi pristupačni delovi postaju vrući tokom upotrebe.
- Treba da se postarate da izbegnete dodirivanje zagrejanih elemenata.
- Uređaj treba da bude van domašaja dece mlađe od 8 godina starosti, osim ako nisu pod stalnim nadzorom.

UPOZNAVANJE SA PROIZVODOM

Pogled odozgo



Kontrolna tabla

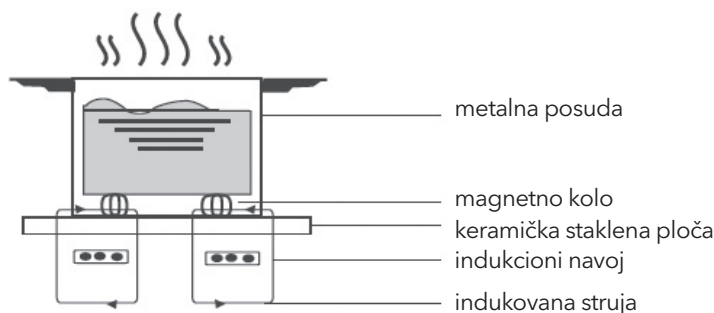


NAPOMENA

All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.

Radna teorija

Indukciono kuvanje je sigurna, napredna, efikasna i ekonomična tehnologija kuvanja. Način rada je takav da elektromagnetne vibracije generišu toplotu direktno na donji deo posude za termičku obradu hrane, umesto indirektno preko zagrevanja staklene površine. Staklo postaje toplo samo ukoliko ga zagreje donji deo posude za termičku obradu hrane.



Pre upotrebe Vaše nove indukcione ploče

- Pročitajte ovaj vodič, posebno obraćajući pažnju na deo "Bezbedonosna upozorenja".
- Uklonite sve zaštitne prevlake koje se još uvek mogu nalaziti na Vašoj indukcionalnoj ploči.

Tehnička specifikacija

Ploča za kuvanje	HI3201MB
Zone za kuvanje	2 zone
Jačina napona električne energije	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Instalirana električna energija	3500W
Veličina proizvoda L×W×H(mm)	288 x 520x 59
Ugradne dimenzije A×B (mm)	268 x 500

Težina i dimenzije su približne. Budući da konstantno težimo poboljšanju naših proizvoda, moguće su promene specifikacija i dizajna bez prethodnog obaveštenja.

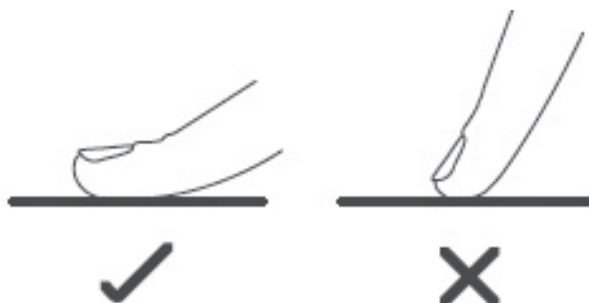
	Simbol	Vrednost
Identifikacija modela		HI3201MB
Tip ploče		Ugrađena ploča za kuvanje
Broj zona i/ili površina za kuvanje		2 zone
Tehnologija grejanja (indukcione zone za kuvanje i površine za kuvanje, radijacione zone za kuvanje, masivne grejne ploče)		Indukcione zone za kuvanje
Za kružne zone ili površine za kuvanje: prečnik korisne površine po električno grejanoj zoni za kuvanje, zaokružen na najbližih 5 mm	Ø	Zona1: 16,0 cm Zona2: 18,0 cm
Za nekružne zone ili površine za kuvanje: dužina i širina korisne površine po električno grejanoj zoni ili površini za kuvanje, zaokružene na najbližih 5 mm	L,W	N/A cm
Potrošnja energije po zoni ili površini za kuvanje izračunata po kg	EC električno kuvanje	Zona1: 194,4 Wh/kg Zona2: 183,7 Wh/kg
Potrošnja energije ploče izračunata po kg	EC električna ploča za kuvanje	189,1 Wh/kg

Podaci su utvrđeni u skladu sa standardom EN 60350-2 i Uredbom Komisije (EU) br. 66/2014

FUNKCIJE PROIZVODA

Tasteri na dodir

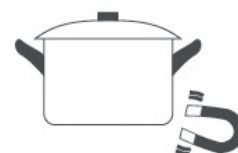
- Kontrole odgovaraju na dodir, dakle ne morate primenjivati pritisak.
- Koristite jagodicu svoga prsta, ne vrh.
- Čućete zvučni signal svaki put kada dodir bude registrovan.
- Postarajte se da kontrolna dugmad budu uvek čista, suva i da na njima nema predmeta (kao što su pribor ili tkanina), koji ih pokrivaju. Čak i tanak sloj vode može napraviti poteškoće u radu kontrolnih dugmadi.



Biranje pravog posuđa za termičku obradu hrane



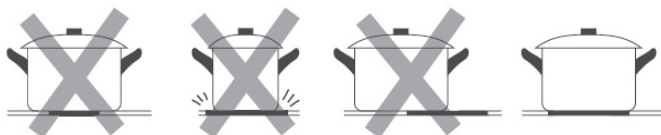
- Koristite samo posuđe za termičku obradu hrane, koje je prikladno za indukcionu pripremu hrane. Potražite indukcijski simbol na pakovanju ili na dnu posude za termičku obradu hrane.
- Možete takođe proveriti da li je vaša posuda za termičku obradu pogodna izvođenjem magnetnog testa. Primaknite magnet donjem delu posude. Ukoliko magnet bude privučen, posuda je pogodna za indukciju.
- Ukoliko nemate magnet:
 1. Stavite malo vode u posudu koju želite da proverite.
 2. Ukoliko  ne treperi na ekranu a voda se zagreva, posuda je odgovarajuća.
- Posuđe za termičku obradu hrane napravljeno od sledećih materijala nije pogodno: čist nerđajući čelik, aluminijum ili bakar bez magnetne osnove, staklo, drvo, porcelan, keramika i zemljane posude.



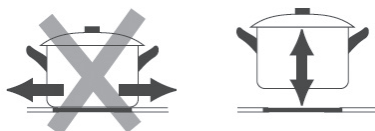
Ne koristite posuđe sa grubim ivicama ili zakrivljenom osnovom.



Postarajte se da osnova posude bude glatka, pravno prijanja na staklo i da je iste veličine kao i zona za kuvanje. Koristite posude čiji je prečnik iste veličine kao i izabrane zone za kuvanje. Ukoliko upotrebljavate posudu koja je šira, biće upotrebjeno više energije za maksimalnu efikasnost. Ukoliko koristite manju posudu, efikasnost može biti manja od očekivane. Ukoliko je prečnik posude manji od 140 mm, može se dogoditi da ga ploča ne prepozna. Posudu uvek postavite na centar zone za kuvanje.



Posude uvek podignite sa indukcione ploče- ne vucite ih po njoj, budući da mogu ogrebat staklo.



Kuhinjske zone su, do određene granice, automatski prilagođene prečniku posude. Međutim, dno te posude mora imati minimum prečnika prema odgovarajućoj kuhinjskoj zoni. Da biste postigli najbolju efikasnost vaše ploče, molimo vas da posudu postavite u centar kuhinjske zone.

Zona za kuvanje	Prečnik osnove indukcionog posuđa	
	Minimum (mm)	Minimum (mm)
160mm	120	160
180mm	140	180

Upotreba

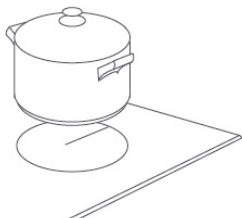
Početak prireme hrane

Dodirnite taster za uključivanje/isključivanje na tri sekunde. Nakon što se uključi i čuje se jedan zvučni signal, svi ekrani pokazuju "-" ili "+", što znači da je indukciona ploča u stanju čekanja.



Postavite odgovarajuću posudu na zonu za kuvanje koju želite da koristite.

- Pobrinite se da dno posude i površina zone za kuvanje budu čisti i suvi.



Dodirnite taster za izbor zone za zagrevanje i indikator pored tastera će zatreperti.



Izaberite podešavanje temperature pritiskom na taster "-" ili "+".

- Ukoliko ne izaberete podešavanje temperature u roku od 1 minuta, indukciona ploča će se automatski isključiti. Moraćete ponovo da krenete od 1. koraka.
- Temperaturu možete podešavati bilo kad tokom procesa termičke obrade hrane.



Ukoliko na ekranu treperi naizmenično sa podešavanjem temperature

To znači da:

- niste postavili posudu na odgovarajuću zonu za kuvanje ili,
- da koristite posudu koja nije pogodna za indukcionu pripremu hrane ili,
- da je posuda premala ili nije pravilno centrirana na zonu za kuvanje.

Zagrevanje neće početi sve dok odgovarajuća posuda ne bude na zoni za kuvanje.

Ekran će se automatski isključiti nakon 2 minuta ukoliko je neodgovarajuća posuda postavljena na ploču.

Završetak pripreme hrane

Dodirnite taster za izabranu zonu za kuvanje, koju želite da isključite



Isključite zonu za kuvanje tako što ćete podesiti unazad odbrojavanjem do "0" ili dodirivanjem tastera "-" i "+" zajedno. Pobrinite se da ekran pokazuje "0".



Isključite celu ploču za kuvanje dodirivanjem tastera uključivanje/isključivanje.



Čuvajte se vruće površine

H će pokazati koja zona za kuvanje je topla, kako je ne biste dodiruli. Nestaće kada se površina ohladi do bezbedne temperature. Ovo se može koristiti i kao funkcija za uštedu energije, ukoliko želite da zagrejete neku drugu posudu, koristite površinu koja je i dalje vruća.



Zaključavanje tastera

- Možete zaključati tastere kako biste sprečili neželjenu upotrebu (na primer slučajno uključivanje zona za kuvanje od strane dece).
- Kada su tasteri zaključani, svi tasteri sem tastera za uključivanje/isključivanje su onemogućeni.

Za zaključavanje tastera

Dodirnite taster za zaključavanje.

Indikator vremena će pokazati "Lo".

Za otključavanje tastera

Dodirnite i držite neko vreme taster za zaključavanje.



Kada je ploča u zaključanom režimu, svi tasteri su onemogućeni osim uključivanje/isključivanje ①, uvek možete isključiti indukcionu ploču dodirivanjem tastera uključivanje/isključivanje ① u slučaju nužde, ali treba da prvo otključate ploču pri sledećem korišćenju.

Kontrola vremena

Tajmer možete koristiti na dva različita načina:

- Možete ga koristiti za "upozorenje o isteku vremena". U ovom slučaju, tajmer neće isključiti nijednu zonu za kuvanje kada vreme istekne.
- Možete ga podesiti da isključi jednu ili više zona za kuvanje nakon što vreme istekne. Maksimalno vreme na koje tajmer može biti podešen je 99 minuta.

Upotreba tajmera za "upozorenje o isteku vremena"

Ukoliko niste izabrali nijednu zonu za kuvanje

Pobrinite se da ploča za kuvanje bude uključena.

Napomena: možete koristiti "upozorenje o isteku vremena" čak i ako niste izabrali nijednu zonu za kuvanje.

Dodirnite kontrole tajmera. Indikator "upozorenja" će početi da treperi i "10" će se prikazati na ekranu tajmera.



Podesite vreme dodirivanjem tastera "-" ili "+" na tajmeru

Savet: Dodirnite taster "-" ili "+" za smanjivanje ili povećavanje za 1 minut za svaki dodir.

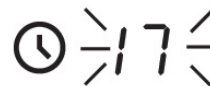
Dodirnite i držite taster "-" ili "+" na tajmeru za smanjivanje ili povećavanje za 10 minuta.



Ukoliko u isto vreme dodirnete "-" i "+", tajmer će se prekinuti i "00" će se pokazati na ekranu koji pokazuje minute.



Kada je vreme podešeno, odbrojavanje će odmah početi. Ekran će prikazivati preostalo vreme i indikator vremena će zatreperiti na 5 sekundi.



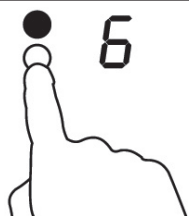
Oglasiće se zvučni signal na 30 sekundi i indikator vremena će pokazati "--" kada podešeno vreme istekne.



Podešavanje tajmera za isključivanje zone za kuvanje

Izaberite zonu

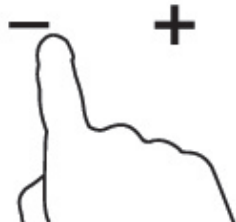
Dodirnite taster za odabir zagrevanja zone na kojoj želite da podesite vreme.



Dodirnite taster tajmera, "upozorenje o isteku vremena" će početi da treperi i "10" će se prikazati na ekranu za tajmer.



Podesite vreme dodirivanjem tastera "-" ili "+" na tajmeru
Savet: Dodirivanje tastera "-" ili "+" na tajmeru jedamput će povećati ili smanjiti vreme za 1 minut. Dodirivanjem i držanjem tastera "-" ili "+" na tajmeru vreme će se smanjiti ili povećati za 10 minuta.



Dodirivanjem "-" i "+" zajedno, tajmer će biti prekinut, i "00" će se prikazati na ekranu za minute.



Kada je vreme podešeno, odbrojavanje će odmah početi. Ekran će prikazivati preostalo vreme i indikator vremena će zatreperti na 5 sekundi.

NAPOMENA: Crvena tačka pored indikatora za nivo napajanja će biti osvetljena pokazujući da je zona izabrana.



Kada vreme pripreme hrane istekne, odgovarajuća zona za kuvanje će biti automatski isključena.



Druge zone za kuvanje će nastaviti da rade ukoliko su pre toga uključene.

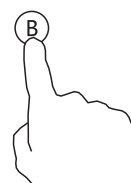
Korišćenje funkcije pojačanja (Boost)

Aktivirajte funkciju pojačanja.

1. Dodirnite kontrolu grejne zone.



2. Dodirnite kontrolu pojačanja. Uverite se da se na displeju prikazuje "p".

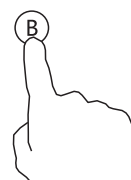


Otkazite funkciju pojačanja

1. Dodirnite kontrolu grejne zone za koju želite da otkazete funkciju pojačanja.



2. Isključite zonu za kuvanje dodirivanjem kontrole pojačanja. Uverite se da se na displeju prikazuje "0".



- Funkcija može raditi u bilo kojoj zoni za kuvanje.
- Zona za kuvanje se vraća na prvobitno podešavanje nakon 5 minuta.
- Ako je prvobitni nivo grejanja 0, vraća se na 9 nakon 5 minuta.

Režim pauze

- Možete pauzirati grejanje umesto da isključite ploču.
- Kada pređete u režim pauze, sve kontrole osim ON/OFF kontrole su onemogućene.

Da biste ušli u režim pauze	
dodirnite taster "Pause".	Svi indikatori će pokazivati " ".
Da biste izašli iz režima pauze	
Ponovo dodirnite taster "Pause".	



Kada je ploča u režimu pauze, sve kontrole su onemogućene osim ON/OFF ①. U hitnim slučajevima, možete uvek isključiti indukcionu ploču pomoću ON/OFF ① kontrole. Ploča će se isključiti nakon 10 minuta ako ne izađete iz režima pauze.

Podrazumevano vreme rada

Automatsko isključivanje je funkcija bezbedonosne zaštite za vašu indukcionu ploču. Uređaj će se automatski isključiti ukoliko se desi da zaboravite da isključite svoju ploču.

Podrazumevano vreme rada za različite nivoe napajanja je prikazano u tabeli ispod:

Nivo napajanja	Podrazumevano vreme rada (sat)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

Kada je posuda za pripremu hrane uklonjena, indukciona ploča odmah može prestati sa zagrevanjem i ploča će se automatski isključiti nakon 2 minuta.



Osobe sa ugraćenim pejsmejkom bi trebalo da se posavetuju sa svojim lekarom pre upotrebe ovog uređaja.

UPUTSTVA ZA KUVANJE



Budite pažljivi kada pržite, budući da se ulje i mast mogu zagrejati veoma brzo, naročito ukoliko koristite opciju "PowerBoost". Pri ekstremno visokim temperaturama ulje i mast se mogu zapaliti spontano što predstavlja ozbiljnu opasnost od požara.

Saveti za kuvanje

- Kada hrana počne da vri, smanjite podešenu temperaturu.
- Korišćenje poklopca će smanjiti vreme kuvanja i uštedeti energiju, tako što će zadržati toplotu.
- Umanjite količinu tečnosti ili ulja kako biste smanjili vreme potrebno za spremanje hrane.
- Počnite sa termičkom obradom hrane na visokoj temperaturi, a zatim temperaturu smanjite kada se hrana zagreje.

Krčkanje, kuvanje pirinča

- Krčkanje je proces koji se događa ispod tačke ključanja, na oko 85°C, kada se mehurići povremeno uzdižu na površinu tečnosti za kuvanje. To je ključ za pravljenje ukusnih supa i sočnih dinstanih jela, jer ukusi nastaju bez prekućavanja jela. Sosove sa jajima i brašnom bi takođe trebalo da pripremate na temperaturi ispod tačke ključanja.
- Neki procesi, uključujući i kuvanje pirinča pomoću metoda absorpcije, mogu zahtevati veću temperaturu od najniže potrebne kako bi se osiguralo da hrana bude skuvana pravilno i u okviru preporučenog vremena.

Dinstani odrezak

Za pripremu sočnih ukusnih odrezaka:

- Ostavite meso na sobnoj temperaturi 20 minuta pre pripreme.
- Zagrejte tiganj sa debelim dnom.
- Premažite obe strane odreska uljem. Stavite malu količinu ulja u zagrejan tiganj i zatim spustite meso u tiganj.

- Odrezak okrenite samo jednom tokom pripreme. Tačno vreme pripreme zavisi od debljine odreska i toga koliko želite da bude pržen. Vreme može varirati od 2-8 minuta po strani. Pritisnite odrezak da biste odmerili koliko je ispržen - što je tvrdi na dodir, to će biti bolje pripremljen.
- Ostavite odrezak nekoliko minuta u toplom tiganju, kako bi se opustio i postao mekši pre serviranja.

Za prženje

- Izaberite vok sa ravnom podlogom ili veliki tiganj za prženje koji je pogodan za indukcionu ploču.
- Neka svi sastojci i pribor budu spremni. Prženje bi trebalo da bude brzo. Ukoliko pripremate veću količinu, hranu pripremajte u nekoliko manjih porcija.
- Zagrejte kratko tiganj i dodajte dve supene kašike ulja.
- Prvo pripremite bilo koju vrstu mesa, odložite ga a strane i držite zagrejanim.
- Pržite povrće. Kada je povrće vruće ali još uvek hrskavo, snizite temperaturu zone za kuvanje, vratite meso u tiganj i dodajte svoj sos.
- Pržite sastojke, kako biste osigurali da je sve potpuno zagrejano.
- Poslužite odmah.

Prepoznavanje malih predmeta

Kada je posuda za pripremu hrane neodgovarajuće veličine ili nenamagnetisana (npr. aluminijumska) ili neka vrsta malog predmeta (npr. nož, viljuška ključ) ostavljen na ploči, ploča će se automatski prebaciti u stanje čekanja u roku od 1 minuta. Ventilator će nastaviti da hladi indukcionu ploču još jedan minut.

PODEŠAVANJE TEMPERATURE

Dolenavedene postavke su samo smernice. Tačne postavke će zavisiti od nekoliko faktora, uključujući i posude za pripremu hrane i količine koju spremate. Eksperimentišite s indukcionom pločom, da biste našli postavke koje vam najbolje odgovaraju.

Podešavanje toplote	Pogodno za:
1 - 2	• blago zagrevanje male količine hrane • topljenje čokolade, putera i za hranu koja brzo zagori • blago krčkanje • sporo zagrevanje
3 - 4	• ponovno grejanje • brzo krčkanje • kuvanje pirinča
5 - 6	• palačinke
7 - 8	• dinstanje • kuvanje paste
9	• prženje • grilovanje • zagrevanje supe • zagrevanje vode

BRIGA I ČIŠĆENJE

Šta?	Kako?	Važno!
Svakodnevno prljanje stakla (otisci prstiju, tragovi, fleke ostale od hrane ili nešećerni izliveni sadržaj na staklu)	1. Prekinite napajanje ploče za kuvanje električnom energijom. 2. Upotrebite čistač za ploču za kuvanje dok je staklo još uvek toplo (ali ne vruće!) 3. Isperite i osušite čistom tkaninom ili papirnim ubrusom. 4. Ponovo priključite ploču za kuvanje na napajanje električnom energijom.	• Kada je prekinuto napajanje ploče električnom energijom, neće biti oznake koja prikazuje "vrelu površinu", ali zona za kuvanje može još uvek biti vruća! Budite veoma pažljivi. • Grube žice, neke vrste najlonskih žica i grubih/abrazivnih sredstava za čišćenje mogu ogrebat staklo. Uvek pročitajte etiketu, da biste videli da li je vaše sredstvo za čišćenje ili žica odgovarajuća. • Nikad ne ostavljajte talog sredstava za čišćenje na ploči za kuvanje: mogu se pojaviti fleke na staklu.
Kipljenje, topljenje i mrlje od vrelog šećera na staklu	Ove mrlje odmah uklonite spatulom nožem ili žiletom koji su pogodni za staklo indukcionih ploča za kuvanje, ali se čuvajte vruće površine zone za kuvanje: 1. Isključite ploču za kuvanje sa napajanja električnom energijom iz zida. 2. Držite strugač ili pribor pod uglom od 30° i izgrebite mrlju ili izliveni sadržaj sa hladnog dela ploče za kuvanje. 3. Očistite mrlje ili izliveni sadržaj krpom ili papirnim ubrusom. 4. Pratite korake 2-4 za "Svakodnevno prljanje stakla" navedeno gore.	• Uklonite mrlje nastale topljenjem i od slatke hrane ili kao posledica kipljenja što je pre moguće. Ukoliko su se mrlje ohladile na staklu, postoji mogućnost da će biti teško ukloniti ih ili čak da će trajno oštetiti staklenu površinu. • Opasnost od posekotina: kada je sigurnosna maska uklonjena, oštrica na strugaču je rizično oštra. Koristite ga veoma pažljivo i uvek ga odlažite na sigurno mesto van domašaja dece.
Izliveni sadržaj na tasteru na dodir	1. Prekinite napajanje ploče za kuvanje električnom energijom. 2. Pokupite izlivenu tečnost 3. Obrišite deo sa tasterima na dodir čistim vlažnim sunđerom ili tkaninom. 4. Potpuno osušite površinu s papirnim ubrusom. 5. Ponovo uključite napajanje ploče za kuvanje električnom energijom.	• Ploča za kuvanje može dati zvučni signal i isključiti se, a tasteri na dodir možda neće funkcionisati dok je na njima tečnost. Postarajte se da površina s tasterima na dodir bude suva pre nego što uređaj ponovo uključite.

SAVETI

Problem	Mogući uzrok	Šta uraditi
Indukciona ploča ne može da se uključi.	Nema struje.	Pobrinite se da indukciona ploča bude povezana na napajanje električnom energijom i da je uključena. Proverite da nije došlo do prekida napajanja električnom energijom u vašem kraju. Ukoliko ste sve proverili, a i dalje postoji problem, pozovite kvalifikovanog tehničara.
Tasteri na dodir ne odgovaraju.	Tasteri su zaključani.	Otključajte tastere. Pogledajte odeljak "Upotreba vaše ploče za kuvanje" za uputstva.
Tasteri teško rade.	Moguće je da postoji tanak sloj vode na tasterima ili ste možda koristi vrh svoga prsta kako biste dodirnuli tastere.	Postarajte se da površina sa tasterima bude suva i koristite jagodicu svoga prsta kada dodirujete tastere.
Staklo je ogrebano.	Posude sa grubim ivicama. Korišćena je neodgovarajuća, abrazivna žica ili proizvodi za čišćenje.	Koristite posude sa ravnim i glatkim dnom. Pogledajte "Biranje odgovarajućeg posuda za spremanje hrane". Pogledajte "Briga i čišćenje".
Posude za pripremu hrane pravi pucketave ili krckave zvukove	Mogući uzrok je sastav materijala vašeg posuda (slojevi različitih metala različito vibriraju).	To je normalno za posude i nije znak greške.
Indukciona ploča proizvodi tih brujući zvuk kad se koristi na visokim temperaturama.	To je posledica tehnologije indukcionog kuvanja.	Ovo je normalno, ali zvuk bi trebalo da se utiša ili potpuno nestane kada smanjite temperaturu.
Čuje se zvuk ventilatora iz indukciono ploče.	Ventilator je ugrađen u vašu indukcionu ploču kako bi sprečio pregrevanje elektronike u uređaju. Moguće je da će nastaviti s radom čak i kad isključite indukcionu ploču.	Ovo je normalno, i ne treba ništa preduzimati. Nemojte prekidati napajanje indukciono ploče električnom energijom iz zida dok ventilator radi.
Posude se ne zagreva i indukciona ploča ne pokazuje da ga je prepoznala.	Indukciona ploča ga ne može prepoznati, pošto posuda za termičku obradu hrane nije pogodna za indukciono kuvanje. Indukciona ploča ne može da prepozna posudu zato što je suviše mala za zonu za kuvanje ili nije pravilno centrirana na nju.	Koristite posude koje je pogodno za indukciono kuvanje. Pogledajte odeljak "Biranje odgovarajućeg posuda za spremanje hrane". Centrirajte posudu, i potrudite se da se njeno dno poklapa za veličinom zone za kuvanje.
Indukciona ploča ili zona za kuvanje se sama od sebe neočekivano isključila čuje se zvuk i kod za grešku se pojavio (obično naizmenično s jednom ili dve cifre na ekranu tajmera za kuvanje).	Tehnička greška.	Molimo vas, zapišite slova i brojeve greške, prekinite napajanje indukciono ploče električnom energijom iz zida, i kontaktirajte kvalifikovanog tehničara.

PRIKAZ GREŠKE I PROVERA

Indukciona ploča je opremljena funkcijom automatskog prepoznavanja greške. Pomoću ovog testa, tehničar je u mogućnosti da proveri funkciju nekoliko komponenti bez rastavljanja ili rasklapanja indukcione ploče sa radne površine.

Kod greške koji se pojavljuje tokom korišćenja uređaja i rešenje

Kod greške	Problem	Rešenje
Nema automatskog oporavka		
E1	Kvar temperaturnog senzora keramičke ploče – otvoreni krug.	Proverite vezu ili zamenite temperaturni senzor keramičke ploče.
E2	Kvar temperaturnog senzora keramičke ploče – kratki spoj.	
E7	Kvar temperaturnog senzora keramičke ploče.	
C1	Visoka temperatura senzora keramičke ploče.	Sačekajte da se temperatura keramičke ploče vrati na normalu. Dodirnite dugme "ON/OFF" da ponovo pokrenete uređaj.
E3	Kvar temperaturnog senzora IGBT – otvoreni krug.	Zamenite naponsku ploču.
E4	Kvar temperaturnog senzora IGBT – kratki spoj.	
C2	Visoka temperatura IGBT-a.	Sačekajte da se temperatura IGBT-a vrati na normalu. Dodirnite dugme "ON/OFF" da ponovo pokrenete uređaj. Proverite da li ventilator radi nesmetano; ako ne, zamenite ventilator.
EL	Naponski izvor je ispod nominalnog napona.	Molimo vas da proverite da li je napajanje normalno. Uključite napajanje kada je normalno.
EH	Naponski izvor je iznad nominalnog napona.	
EU	Greška u komunikaciji.	Ponovo priključite vezu između displejske ploče i naponske ploče. Zamenite naponsku ili displejsku ploču.

Specifične greške i rešenje

Greška	Problem	Rešenje A	Rešenje B
LED svetlo se ne pojavljuje kada se uređaj priključi na napajanje električnom energijom.	Nema napajanja strujom.	Proverite da li je utikač čvrsto utaknut i da utičnica radi.	
	Greška prilikom ovezivanja dodatne utičnice i displeja.	Proverite konekciju.	
	Greška prilikom povezivanja, dodatna utičnica je oštećena.	Zamenite dodatnu utičnicu.	
	Displej je oštećen.	Zamenite displej.	
Neki tasteri ne mogu da rade, ili LED displej ne radi normalno. (normalu)	Displej je oštećen.	Zamenite displej.	
Indikator načina kuvanja se pojavljuje, ali zagrevanje ne počinje.	Visoka temperatura ploče.	Sobna temperatura je možda veoma visoka. Normalan protok vazduha je možda blokiran.	
	Ventilator ne radi pravilno.	Proverite da li ventilator radi pravilno, ukoliko ne, zamenite ventilator.	
	Utičnica je oštećena.	Zamenite utičnicu.	

Greška	Problem	Rešenje A	Rešenje B
Zagrevanje se iznenada zaustavlja. tokom rada i na displeju treperi znak "u"	Pogrešna vrsta posude.	Koristite odgovarajuću posudu (pogledajte uputstvo za upotrebu.)	Strujno kolo za prepoznavanje posude je oštećeno, zamenite utičnicu.
	Obim posude je suviše mali.		
	Štednjak se pregrijavao.	Uređaj se pregrijavao. Sačekajte da se temperatura vrati u normalu. Dodirnite dugme "uključivanje/isključivanje" da biste ponovo pokrenuli uređaj.	
Zone za zagrevanje sa iste strane (na primer prva i druga zona) ne pokazuju "u".	Utičnica i displej imaju grešku u povezivanju;	Proverite konekciju.	
	Deo displeja zadužen za prenos informacija je oštećen.	Zamenite displej.	
	Glavna utičnica je oštećena.	Zamenite utičnicu.	
Motor ventilatora proizvodi čudne zvukove.	Motor ventilatora je oštećen.	Zamenite ventilator.	

Gornji primeri su prosuda i provera čestih grešaka.

Molimo vas, ne rasklapajte sami uređaj kako se ne biste izložili opasnosti i oštetili indukcionu ploču.

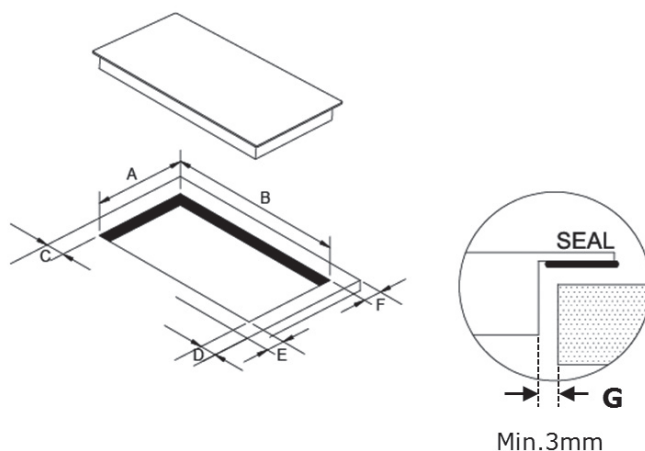
INSTALACIJA

Odabir instalacione opreme

Izrežite radnu površinu prema merama naznačenim na crtežu.

Za potrebe instalacije i korišćenja, minimum 50mm prostora mora da ostane oko rupe. Postarajte se da debljina radne površine bude bar 30mm. Molimo vas, izaberite izolacioni materijal otporan na toplotu (drvo i slični vlaknasti i upijajući materijali ne bi trebalo da se upotrebljavaju kao radna površina osim ako nisu impregnirani) kako bi se izbegao strujni udar ili veće deformacije izazvane otpuštanjem toplote sa vruće ploče. Kako je prikazano dole:

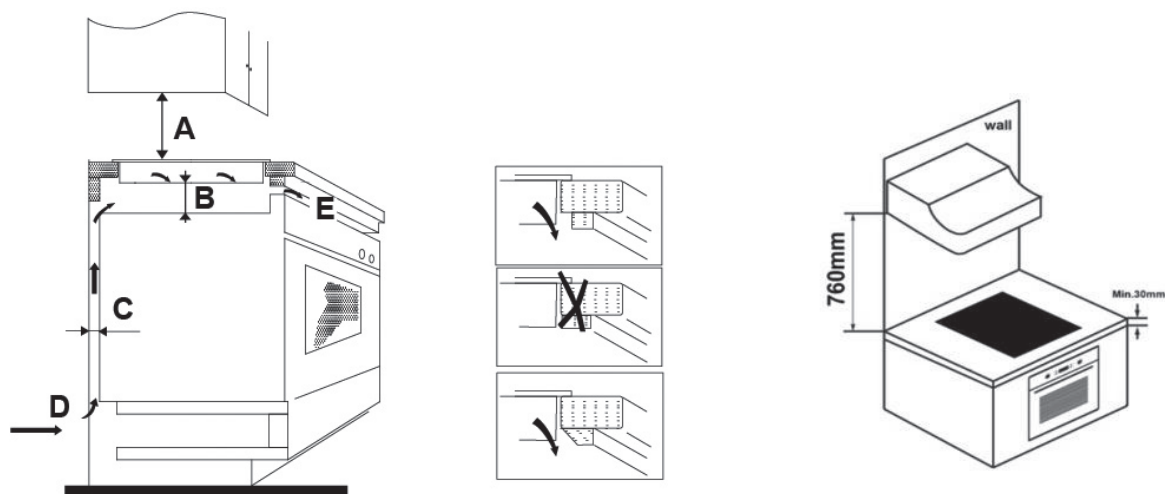
NAPOMENA Sigurna udaljenost između stranica ploče i unutrašnjeg dela radne površine treba da bude najmanje 3mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G
268+4-0	500+4-0	50min.	50 min.	50 min.	50 min.	3mm min.

U svakom slučaju, pobrinite se da indukciona ploča ima dobar protok vazduha, i da prostor za ulaz i izlaz vazduha ne budu blokirani. Proverite da li je indukciona ploča u dobrom stanju. Kako je prikazano dole:

NAPOMENA Sigurna razdaljina između ploče i ormarića iznad nje treba da bude najmanje 760mm.



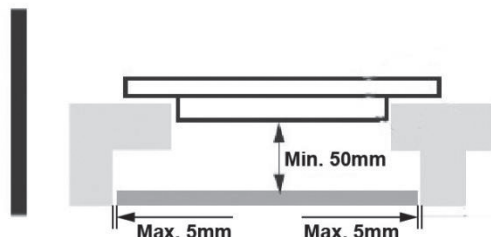
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Ulaz vazduha	Izlaz za vazduh 5 mm



UPOZORENJE!

Osiguravanje adekvatnog protoka vazduha

Pobrinite se da indukciona ploča ima dobar protok vazduha, i da prostor za ulaz i izlaz vazduha ne budu blokirani. Kako biste izbegli slučajni kontakt sa pregrejanim dnom ploče ili neočekivani električni šok tokom rada, potrebno je da stavite drveni umetak, pričvršćen šrafovim, na minimalnoj udaljenosti od 50mm od dna ploče. Pratite dole navedene zahteve.



Postoje ventilacioni otvori oko i unutar ploče. MORATE SE POBRINUTI da ovi otvori ne budu blokirani radnom površinom, kada ploču postavite.



- Imajte na umu da lepak koji spaja plastične ili drvene materijale nameštaja treba da izdrži temperaturu ne manju od 150°C, kao bi se izbeglo odlepljivanje ploče.
- Zadnji zid i okolne površine zato moraju biti u stanju da izdrže temperaturu od 90°C.

Pre nego što instalirate uređaj, pobrinite se da:

- Radna površina bude kvadratnog oblika i ravna, i da sastavni delovi ne zauzimaju potrebni prostor.
- Je radna površina napravljena od izolacionog materijala otpornog na toplotu.
- Ukoliko je ploča postavljena iznad pećnice, pećnica mora imati ugrađeni ventilator.
- Če instalacija biti u skladu sa svim potrebnim zahtevima i važećim standarima i propisima.
- Je odgovarajući izolacioni prekidač koji obezbeđuje potpuni prekid napajanja električnom energijom sa izvora napajanja ugrađen u stalnu električnu mrežu, postavljen i pozicioniran u skladu sa lokalnim pravilima i propisima za povezivanje na električnu mrežu. Izolacioni prekidač mora biti neki od odobrenih tipova i obezbediti vazdušni prostor za kontaktno odvajanje od najmanje 3 mm na svim polovima (ili na svim aktivnim [faznim] provodnicima ukoliko lokalni propisi povezivanja na električnu mrežu dozvoljavaju ovakvu varijaciju zahteva).
- Če izolacioni prekidač biti lako dostupan korisniku nakon što se ploča instalira.
- Čete se konsultovati sa lokalnim organima za gradnju i podzakonskim aktima, ukoliko imate nedoumice u vezi sa instalacijom.
- Čete koristiti podlogu otpornu na toplotu i laku za čišćenje (kao što su keramičke pločice) za zidne površine koje okružuju ploču.

Nakon instalacije ploče, pobrinite se da:

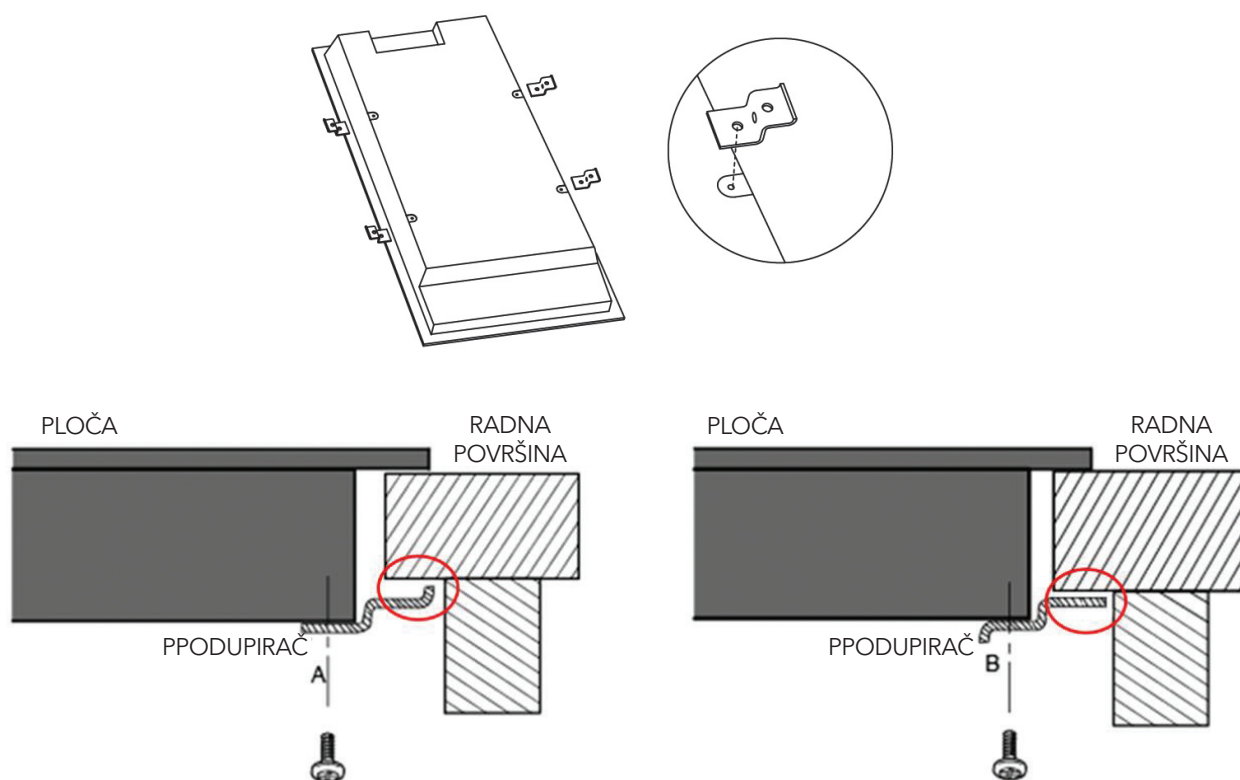
- Kabl za napajanje električnom energijom ne dodiruju vrata ormarića ili fioke.
- Postoji adekvatni protok svežeg vazduha izvan uređaja ka osnovi ploče.
- Je instalirana termalna zaštita ispod osnove ploče ukoliko se ispod nje nalaze fioke ili ormarići.
- Je izolacioni prekidač lako dostupan korisniku.

Pre postavljanja i fiksiranja podupirača

Uređaj mora biti postavljen na stabilnu, glatku površinu (koristeći pakovanje). Ne primenjujte snagu na ispušćene tastere na ploči.

Podešavanje položaja podupirača

Fiksirajte ploču na radnu površinu zavijanjem 4 podupirača na dno ploče (pogledajte sliku) nakon instalacije. Podesite podupirač tako da bude prilagodljiv različitoj debljini ploče.



Podupirači ni u kom slučaju ne smeju dodirivati unutrašnje delove radne površine nakon instalacije (pogledajte sliku).

Upozorenja

1. Indukcionu ploču mora instalirati kvalifikovano osoblje ili tehničar. Imamo profesionalce vama na usluzi. Molimo vas, nikad ne izvodite radove na svoju ruku.
2. Ploča ne sme biti instalirana direktno iznad mašine za pranje sudova, frižidera, zamrzivača, mašine za pranje/sušenje veša, budući da vlaga može oštetiti elektroniku.
3. Indukciona ploča treba da bude instalirana tako, da se obezbedi bolje otpuštanje toplote, kako bi se poboljšala njena pouzdanost.
4. Zid i navedeni delovi iznad površine ploče moraju da budu otporni na toplotu.
5. Da biste izbegli bilo kakvo oštećenje, sloj na koji je postavljen uređaj i lepak moraju biti otporni na toplotu.
6. Ne bi trebalo koristiti paročistač.

Povezivanje ploče na glavni izvor napajanja električnom energijom.



Ploču na napajanje električnom energijom treba da poveže samo dogovarajuća kvalifikovana osoba.

Pre povezivanja ploče na napajanje električnom energijom, proverite da:

1. Je domaća električna mreža pogodna za energiju koja je potrebna ploči.
2. Napon odgovara vrednosti navedenoj u specifikaciji
3. Odeljci za kablove za napajanje električnom energijom mogu da izdrže teret naveden u specifikaciji.

Ne koristite adaptore, reduktore ili produžne kablove za povezivanje ploče na napajanje električnom energijom, budući da mogu prouzrokovati pregrevanje i požar.

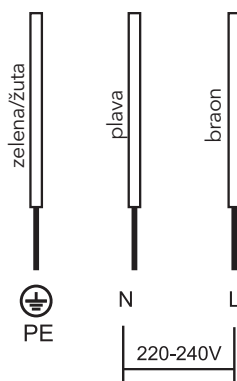
Kabl za napajanje ne sme dodirivati nijedan topli deo i mora biti pozicioniran tako da njegova temperatura ne prelazi 75°C ni u kom trenutku.



Proverite sa električarem da li je domaći sistem za napajanje pogodan bez izmena.

Bilo kakvu promenu treba da izvrši kvalifikovani električar.

Jedinica napajanja treba da bude povezana u skladu sa odgovarajućim standardima, ili da ima jednopolni osigurač. Način povezivanja je prikazan ispod:



- Ukoliko je kabl oštećen ili ga treba zameniti, tu radnju treba da obavi ovlašćeni serviser ili druga kvalifikovana osoba upotrebljavajući odgovarajuće alate, kao bi se izbegle nezgode.
- Ukoliko je uređaj direktno povezan na glavni izvor napajanja, jednopolarni osigurač mora biti instaliran sa minimalnim razmakom od 3 mm između kontakata.
- Osoba zadužena za instalaciju se mora postarati da je izvršeno pravilno povezivanje na izvor napajanja i da je sve u skladu sa bezbednosnim propisima.
- Kabl ne sme biti savijen ili sabijen.
- Kabl treba redovno proveravati i samo ovlašćeni tehničar ga može zameniti.
- Žuta/zelena žica kabla jedinice za napajanje mora biti uzemljena i od strane jedinice za napajanje i od strane terminala uređaja.
- Proizvođač ne snosi odgovornost za bilo koju nezgodu nastalu upotrebom neuzemljenog uređaja, ili zbog neispravnog uzemljenja.
- Ukoliko uređaj ima utičnicu, uređaj mora biti tako instaliran, da utičnica bude dostupna.



Donji deo i kabl za napajanje ploče neće biti dostupni nakon instalacije uređaja.



ODLAGANJE:
Ne odlažite ovaj proizvod
kao komunalni otpad.
Sakupljanje ovakve vrste otpada
odvojeno zbog specijalnog načina
obrade je neophodno.

Ovaj uređaj je označen u skladu sa Evropskom direktivom 2011/65/EU za Odlaganje Električne i Elektronske opreme (WEEE). Pravilnim odlaganjem ovog uređaja, pomoći ćete zaštititi životne sredine i ljudskog zdravlja od mogućih posledica, koje inače može izazvati nepravilno odlaganje.

Simbol na proizvodu ukazuje, da se uređaj ne može tretirati kao uobičajeni kućni otpad. Treba ga ostaviti na odgovarajućem mestu, na kojem se sakupljaju električni i elektronski uređaji.

Ovaj uređaj zahteva specijalno odlaganje. Za detaljnije informacije o obradi delova, popravkama i reciklaži ovog proizvoda, molimo vas, kontaktirajte lokalni odbor, svoju službu za odlaganje komunalnog otpada ili prodavnicu u kojoj ste kupili uređaj.

Za detaljnije informacije o obradi delova, popravkama i reciklaži ovog proizvoda, molimo vas, kontaktirajte svoju lokalnu gradsku kancelariju, službu da odlaganje komunalnog otpada ili prodavnicu u kojoj ste kupili proizvod.

TESLA

tesla.info