

TESLA

INDUCTION HOB

HI6301MB

User Manual

ENG

BG

SRB



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

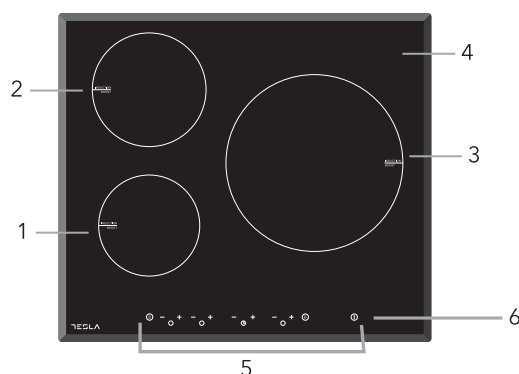
- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

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.

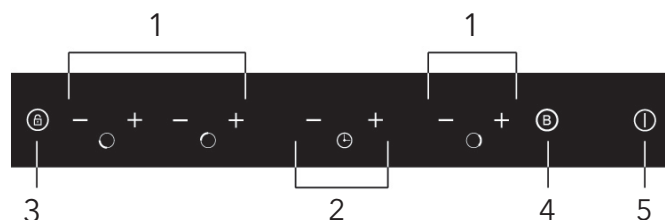
PRODUCT INTRODUCTION

Top View



1. max. 1500 W zone
2. max. 2100 W zone
3. max. 3000/3800 W zone
4. Glass plate
5. Control panel
6. ON/OFF control

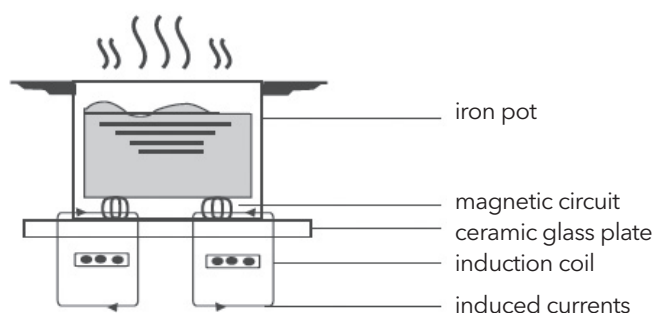
Control Panel



1. Power regulating key
2. Timer regulating key
3. Key lock control
4. Boost control
5. ON/OFF control

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

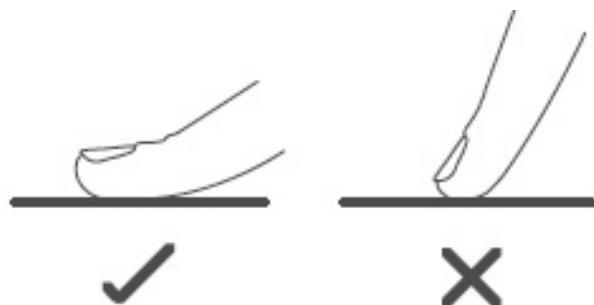
Cooking Hob	HI6301MB
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V~
Installed Electric Power	7400W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X60
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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

OPERATION OF PRODUCT

Touch Controls

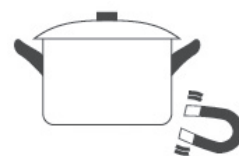
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



Choosing the right Cookware



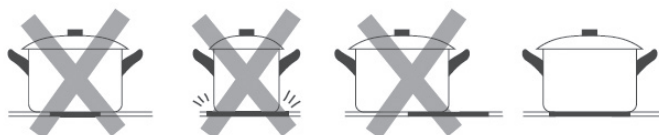
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable 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.



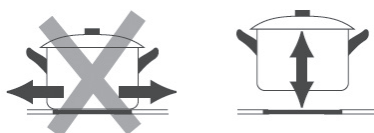
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



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



How to use

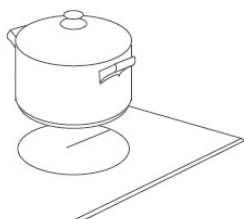
Start cooking

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.

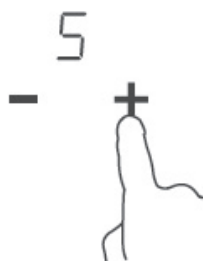
- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



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:

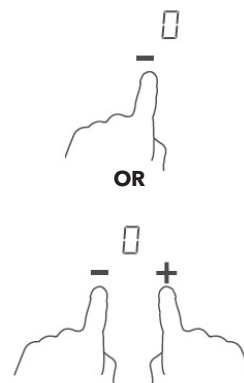
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.

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

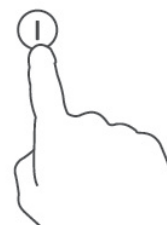
The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

Finish cooking

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

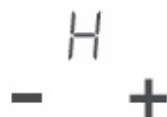


Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



Beware of hot surfaces

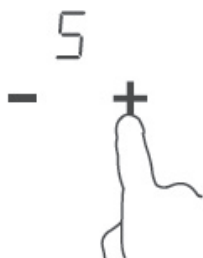
H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



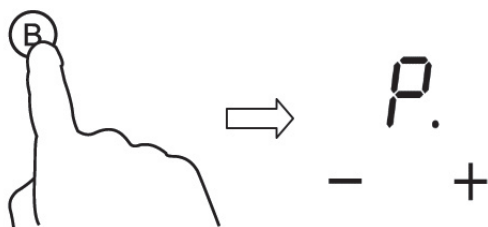
Using the Boost function

Activate the boost function

Select the heating zone by touching the "-" or "+" control.

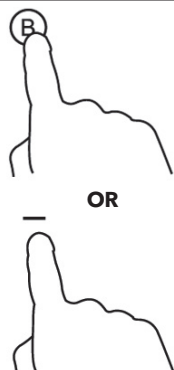


Touching the boost control, the zone indicator shows "P." and the power reach Max.

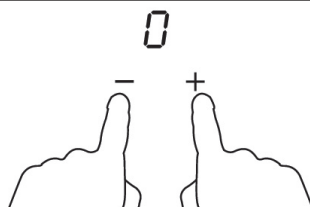


Cancel the Boost function

Touching the "Boost" control or the "-" button to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.



Touching "-" and "+" control together. The cooking zone switch off and the boost function cancel automatically



- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- As the boost function of 1st zone is activated, the 2nd zone is limited under level 2 automatically. vice versa

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 disable 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.



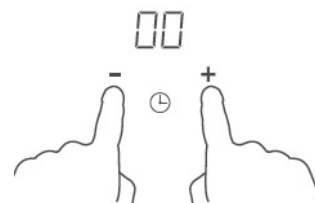
Touch "+" the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.

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.



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

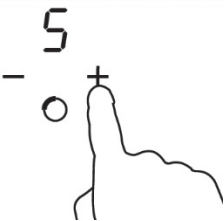


Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

Setting the timer to turn one or more cooking zones off

Set one zone

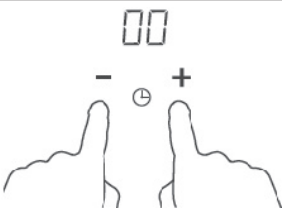
Touch the "-" or "+" of the corresponding cooking zone you want to set the timer for.



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.

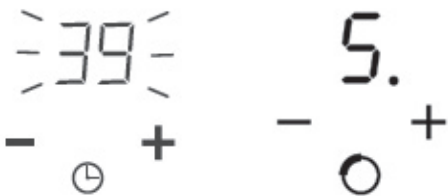


Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.



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.



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 flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. 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.

4. 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.
5. 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

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. 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.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking 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.

Problem	Possible causes	What to do
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.

Troubleshooting

Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
Auto-Recovery		
E1	Supply voltage is above the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E2	Supply voltage is below the rated voltage.	
E3	High temperature of ceramic plate sensor . (1#)	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch “ON/OFF” button to restart unit.
E4	High temperature of ceramic plate sensor . (2#)	
E5	High temperature of IGBT . (1#)	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.
E6	High temperature of IGBT. (2#)	
No Auto-Recovery		
F3/F6	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit. (F3 for 1#, F6 for2#)	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
F4/F7	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit. (F4 for 1#, F7 for2#)	
F5/F8	Ceramic plate temperature sensor failure—invalid. (F5 for 1#, F8 for2#)	
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/ open circuit for 1#)	Replace the power board.
FC /FD	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/ open circuit for 2#)	

Specific Failure & Solution

Failure	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.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes " <u>u</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>u</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.

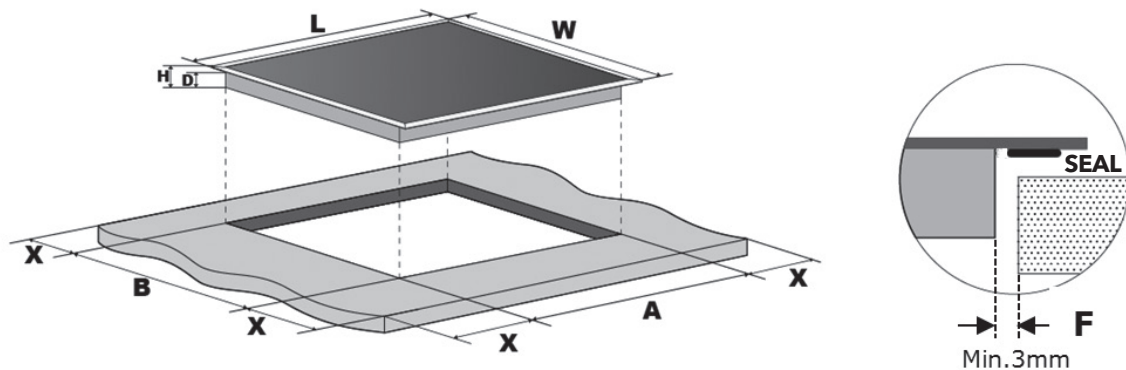
INSTALLATION

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 5 cm 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 shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

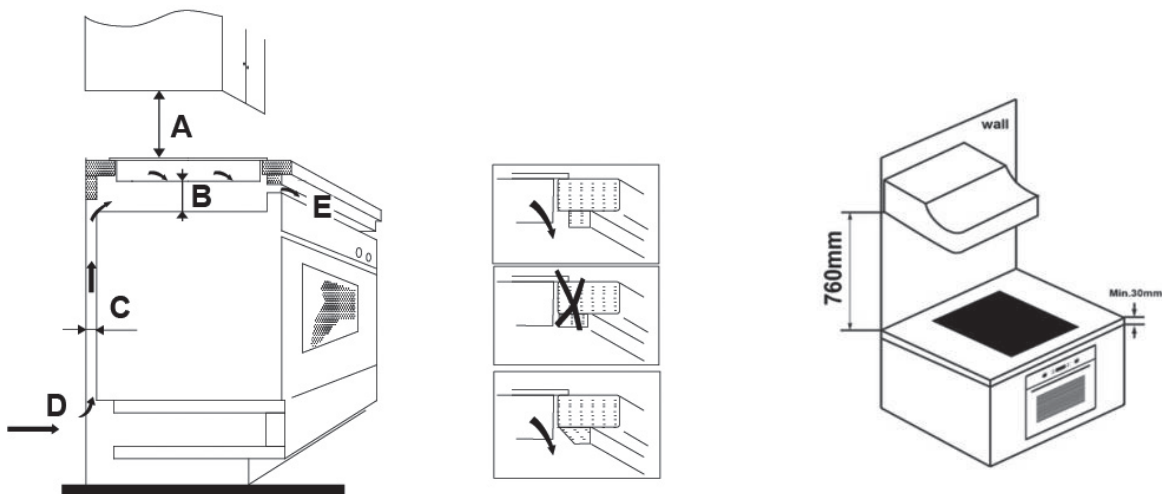
NOTE The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4+1	50 min.	3 min.

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

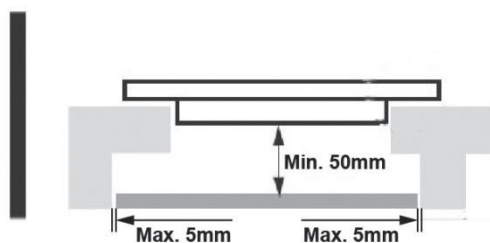
NOTE The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



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


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

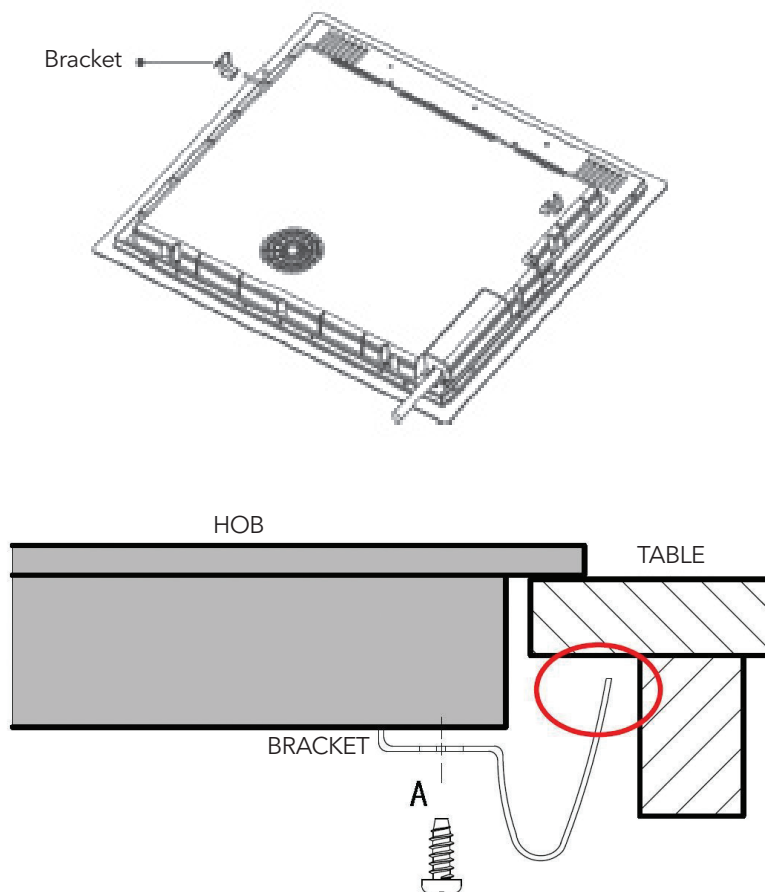
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The 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 screw 2 brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.
Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (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 shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall 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 mains power supply only by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains 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.

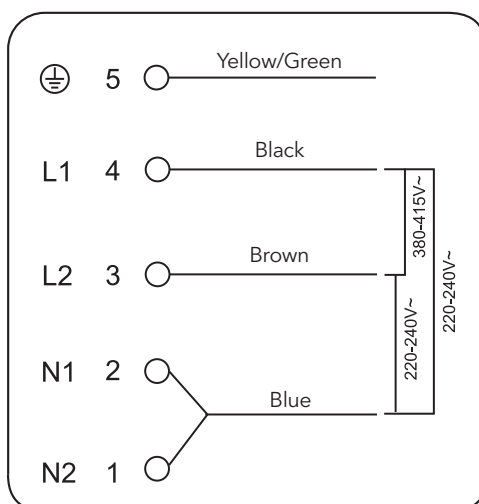
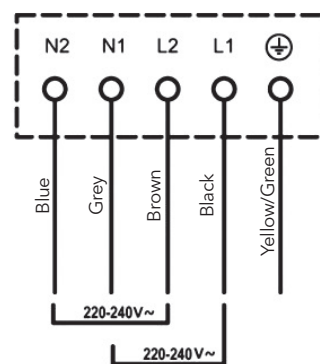
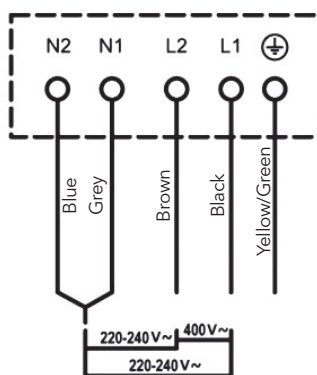
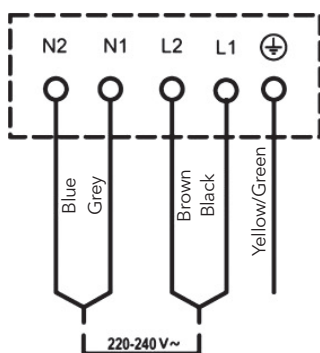
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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.



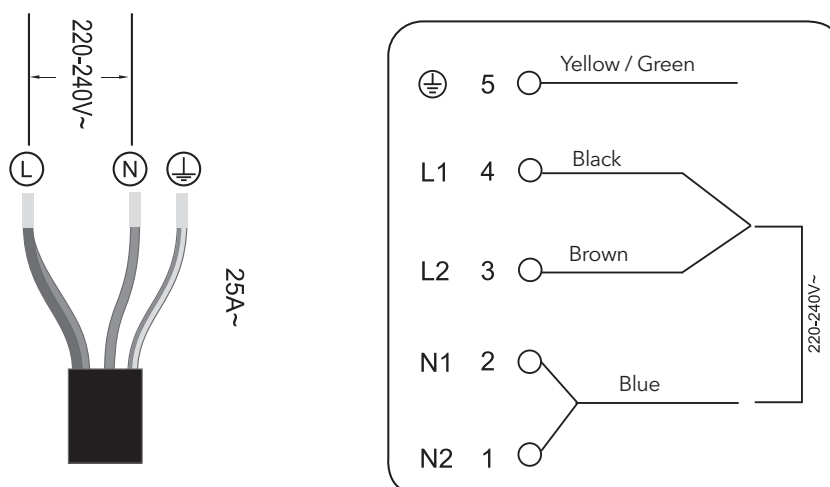
Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations.

Any alterations must only be made by a qualified electrician.





If the total number of heating unit of the appliance you choose is not less than 4, the appliance can be connected directly to the mains by single-phase electric connection, as shown below.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by 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 authorised technicians only.



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.

Честито за покупката на вашия нов индукционен плот.

Препоръчваме ви да отделите време да прочетете това Ръководство за инсталиране и употреба, за да разберете напълно как правилно да го инсталирате и използвате. За монтаж, моля, прочетете раздела за инсталиране. Прочетете внимателно всички инструкции за безопасност преди употреба и запазете това ръководство за бъдеща справка.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

ИНСТАЛАЦИЯ

Опасност от електрически удар

- Изключете уреда от електрическата мрежа, преди да извършвате каквато и да е работа или поддръжка.
- Свързването към добро заземяване е задължително и необходимо.
- Промени в домашната електрическа инсталация могат да се извършват само от квалифициран електротехник.
- Неспазването на тези указания може да доведе до токов удар или смърт.

Опасност от порязване

- Внимавайте – ръбовете на панела са остри.
- Невниманието може да доведе до наранявания или порязвания.

Важни инструкции за безопасност

- Прочетете внимателно тези инструкции преди монтаж или употреба на уреда.
- Не поставяйте запалими материали или продукти върху уреда по всяко време.
- Информацията трябва да бъде предоставена на лицето, което ще монтира уреда, тъй като това може да намали разходите по инсталация.
- За да избегнете опасности, уредът трябва да бъде монтиран съгласно тези инструкции за инсталация.
- Уредът трябва да бъде инсталиран и заземен само от квалифицирано лице.
- Уредът трябва да бъде свързан към електрически кръг с изолиращ прекъсвач, осигуряващ пълно изключване от захранването.
- Неправилната инсталация може да анулира гаранцията и всякакви претенции за отговорност.
- Уредът може да бъде използван от деца над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или умствени способности, или с липса на опит и знания, ако са под надзор или са получили инструкции за безопасна употреба и разбират рисковете.
- Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца без надзор.
- Ако кабелът за захранване е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, негов оторизиран сервизен агент или друго квалифицирано лице, за да се избегне опасност.

- **Внимание:** Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете възможността от токов удар (за стъклокерамични или подобни повърхности, които защитават тоководещи части).
- Метални предмети като ножове, вилници, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху повърхността на плота, тъй като могат да се нагреят.
- Не използвайте парочистачка за почистване на плота.
- Уредът не е предназначен за работа чрез външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасност от пожар – не съхранявайте предмети върху готварските зони.
- Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Краткотрайните процеси на готвене трябва да се наблюдават постоянно.
- **ВНИМАНИЕ:** Готвенето с мазнина или олио без надзор може да бъде опасно и да причини пожар. Никога не се опитвайте да гасите огън с вода – изключете уреда и покрийте пламъка, например с капак или противопожарно одеяло.

ОПЕРАТИВНОСТ И ПОДДРЪЖКА

Опасност от електрически удар

- Не гответе върху счупен или напукан плот. Ако повърхността се счупи или напука, изключете уреда незабавно от електрическата мрежа (от стенния ключ) и се свържете с квалифициран техник.
- Изключете плота от захранването преди почистване или поддръжка.
- Неспазването на тези указания може да доведе до токов удар или смърт.

Опасност за здравето

- Този уред отговаря на стандартите за електромагнитна безопасност.
- Въпреки това, лица с кардиостимулатор или други електрически импланти (като инсулинови помпи) трябва да се консултират с лекар или производителя на импланта преди употреба, за да се уверят, че електромагнитното поле няма да окаже влияние.
- Неспазването на тези указания може да доведе до смърт.

Опасност от гореща повърхност

- По време на работа достъпните части на уреда могат да станат достатъчно горещи, за да причинят изгаряния.
- Не допускате тялото си, дрехите или каквото и да е предмет, различен от подходящ съд за готвене, да докосва стъклото на плота, докато повърхността не изстине.
- Дръжте децата далеч.
- Дръжките на тенджери и тигани могат да бъдат горещи на допир. Уверете се, че дръжките не висят над други включени зони за готвене. Дръжте ги извън обсега на децата.
- Неспазването на тези указания може да доведе до изгаряния или опарвания.

Опасност от порязване

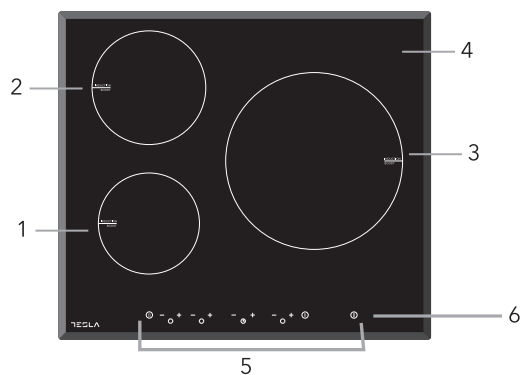
- Острието на стъргалка за плот е открито, когато предпазният капак е прибран. Използвайте с изключително внимание и съхранявайте на безопасно място, далеч от деца.
- Невниманието може да доведе до порязвания или наранявания.

Важни инструкции за безопасност

- Никога не оставяйте уреда без надзор, когато е включен. Преливането може да предизвика дим и мазни разливи, които могат да се запалят.
- Никога не използвайте уреда като работна или складова повърхност.
- Не оставяйте предмети или прибори върху уреда.
- Не поставяйте или оставяйте магнитни предмети (като кредитни карти, карти памет) или електронни устройства (като компютри, MP3 плейъри) близо до уреда, тъй като те могат да бъдат засегнати от електромагнитното поле.
- Не използвайте уреда за отопление на помещение.
- След употреба винаги изключвайте зоните за готвене и плота, както е описано в ръководството (чрез бутоните за управление). Не разчитайте на функцията за разпознаване на съд да изключи зоната, когато махнете съда.
- Не позволявайте на деца да играят с уреда или да сядат, стоят или се катерят върху него.
- Не съхранявайте предмети, които могат да привлекат вниманието на децата, в шкафови над уреда. Децата, които се качат върху плота, могат да се наранят.
- Не оставяйте деца сами или без надзор в зоната, където уредът работи.
- Деца или хора с увреждания, които ограничават способността им да използват уреда, трябва да бъдат инструктирани от отговорно и компетентно лице. Инструкторът трябва да се увери, че могат да използват уреда безопасно.
- Не ремонтирайте и не сменяйте части на уреда, освен ако не е препоръчано в ръководството. Всички други ремонти трябва да се извършват от квалифициран техник.
- Не поставяйте или изпускайте тежки предмети върху плота.
- Не стойте върху плота.
- Не използвайте съдове с назъбени ръбове и не ги влачете по стъклото, за да избегнете надраскване.
- Не използвайте абразивни почистващи препарати или телени гъби, тъй като могат да надраскат стъклото.
- Уредът е предназначен за домакинска употреба и подобни приложения като: кухненски зони в магазини, офиси, ферми, от гости в хотели, мотели и други жилищни среди, в пансиони със закуска.
- **ВНИМАНИЕ:** Уредът и достъпните му части се нагряват по време на работа.
- Избягвайте контакт с нагревателните елементи.
- Деца под 8 години трябва да се държат далеч, освен ако са под постоянен надзор.

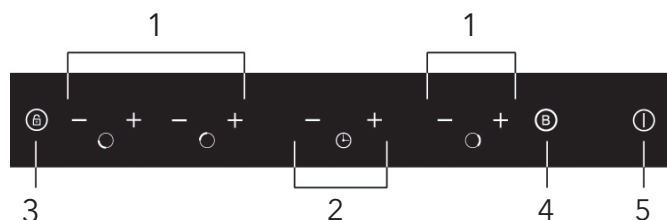
ЗАПОЗНАВАНЕ С ПРОДУКТА

Изглед отгоре



1. зона макс. 1500 W
2. зона макс. 2100 W
3. зона макс. 3000/3800 W
4. стъклена плоча
5. контролен панел
6. бутон ON/OFF

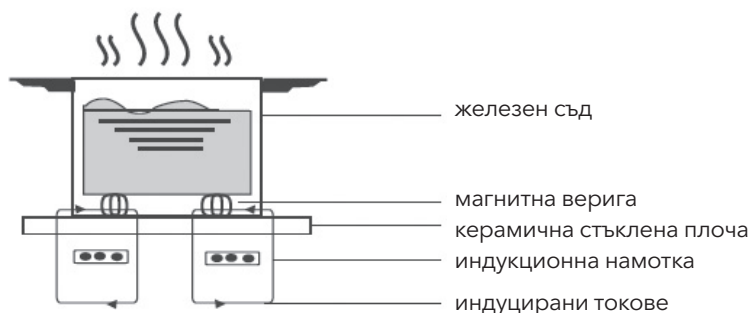
Контролен панел



1. бутон за регулиране на мощността
2. бутон за регулиране на таймера
3. бутон за заключване
4. бутон за Boost функция
5. бутон ON/OFF

Работен принцип

Индукционното готвене е безопасна, усъвършенствана, ефективна и икономична технология за готвене. То работи чрез електромагнитни вибрации, които генерират топлина директно в съда, вместо косвено чрез нагряване на стъклената повърхност. Стъклото се нагрява само защото съдът го затопля.



ПРЕДИ УПОТРЕБА НА НОВИЯ ВИ ИНДУКЦИОНЕН ПЛОТ

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

Техническа спецификация

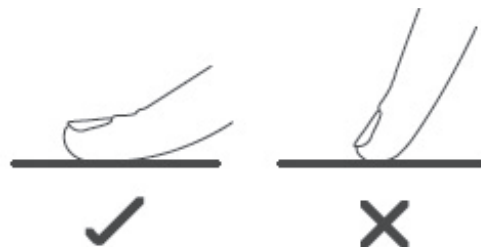
Модел плот	HI6301MB
Зони за готвене	3 зони
Захранващо напрежение	220-240V~
Инсталирана мощност	7400W
Размер на продукта (Д×Ш×В) (mm)	590X520X60
Размери за вграждане (А×В) (mm)	560X490

Теглото и размерите са приблизителни. Производителят може да прави промени без предизвестие.

ОПЕРАТИВНОСТ НА ПРОДУКТА

Сензорно управление

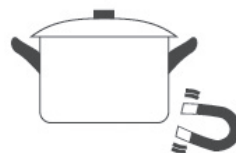
- Бутоните реагират на допир, без да е нужно да прилагате натиск.
- Използвайте възглавничката на пръста, а не върха му.
- Ще чуете звуков сигнал при всеки регистриран допир.
- Уверете се, че бутоните са чисти, сухи и че няма предмет (прибор, кърпа) върху тях. Дори тънък слой вода може да затрудни управлението.



Избор на подходящ съд



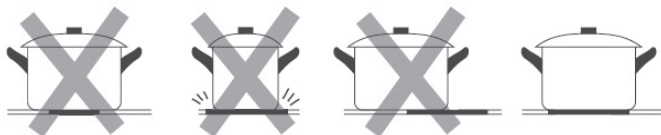
- Използвайте само съдове с дъно, подходящо за индукционно готвене. Потърсете символа за индукция върху опаковката или на дъното на съда.
- Можете да проверите дали вашият съд е подходящ, като направите тест с магнит. Приближете магнит към дъното на съда. Ако магнитът се привлича, съдът е подходящ за индукция.
- Ако нямате магнит:
 1. Сложете малко вода в съда, който искате да проверите.
 2. Ако на дисплея не мига  индикация и водата се загрева, съдът е подходящ.
- Съдове, изработени от следните материали, не са подходящи: чиста неръждаема стомана, алуминий или мед без магнитно дъно, стъкло, дърво, порцелан, керамика и глинени изделия.



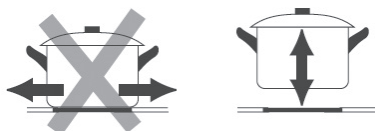
Не използвайте съдове с назъбени ръбове или с извито дъно.



Уверете се, че дъното на съда е гладко, прилепва плътно към стъклото и е със същия размер като зоната за готвене. Винаги поставяйте съда в центъра на зоната за готвене.



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



Как да използвате

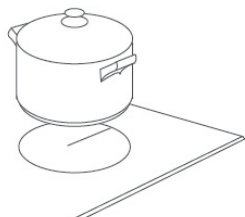
Започване на готвене

Докоснете бутона ON/OFF и задръжте за три секунди. След включване ще чуете звуков сигнал, всички дисплеи ще покажат „-“ или „+“, което означава, че индукционният плот е в режим на готовност.



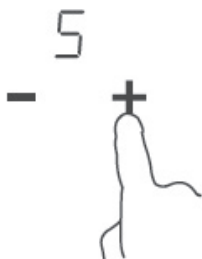
Поставете подходящ съд върху желаната зона за готвене.

- Уверете се, че дъното на съда и зоната за готвене са чисти и сухи.



Изберете ниво на нагряване чрез бутоните „-“ или „+“.

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



Ако дисплеят мига редувайки се с нивото на мощност

Това означава, че:

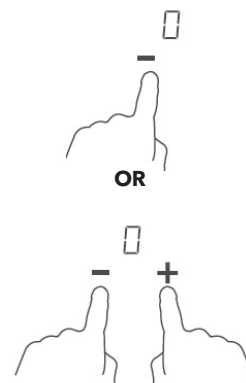
- Не сте поставили съд върху правилната зона за готвене, или
- Съдът не е подходящ за индукционно готвене, или
- Съдът е твърде малък или не е центриран правилно върху зоната за готвене.

Няма да се загрева, ако няма подходящ съд на зоната за готвене.

Дисплеят ще се изключи автоматично след 1 минута, ако съдът не е поставен.

Приключване на готвене

Изключете зоната за готвене, като намалите нивото до „0“ или натиснете едновременно бутоните „-“ и „+“. Уверете се, че дисплеят показва „0“.

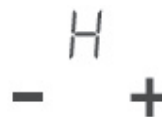


Изключете целия плот чрез бутона ON/OFF.



Внимание
при горещи
повърхности

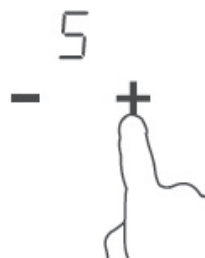
На дисплея ще се показва „H“ за зоната, която е гореща на допир. Показанието изчезва, когато температурата спадне до безопасно ниво. Можете да използвате остатъчната топлина за затопляне на други съдове, за да спестите енергия.



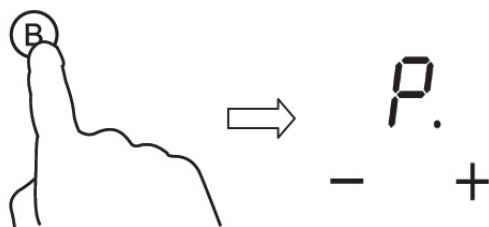
Използване на функцията Boost

Активиране на функцията Boost

Изберете зоната за готвене, като докоснете бутона „-“ или „+“.

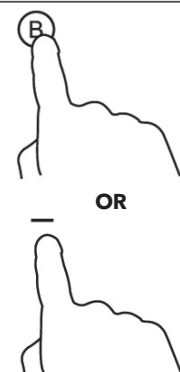


Докосването на бутона Boost показва „P“ на индикатора за зоната и мощността достига максимум.

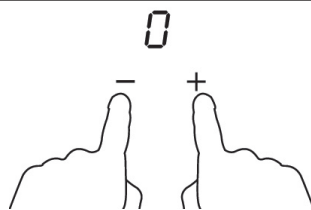


Деактивиране на функцията Boost

Докоснете бутона „Boost“ или бутона „+“, за да изключите функцията Boost, след което зоната за готвене ще се върне в първоначалната си настройка.



Докосването едновременно на „-“ и „+“ изключва зоната за готвене и автоматично деактивира Boost.



- Функцията може да работи във всяка зона за готвене.
- Зоната за готвене се връща в първоначалната си настройка след 5 минути.
- Ако функция Boost е активирана в първата зона, втората зона автоматично се ограничава до ниво 2, и обратно.

Заклучване на контролите

- Можете да заключите контролите, за да предотвратите нежелана употреба (например деца случайно да включат зоните за готвене).
- Когато контролите са заключени, всички бутони са изключени, освен бутон ON/OFF.

За заключване на контролите

Докоснете бутона за заключване

Индикаторът на таймера ще покаже „Lo“.

За отключване на контролите

Докоснете и задръжте бутона за заключване за известно време.



Когато котлонът е в заключен режим, всички контроли са деактивирани, освен бутон ON/OFF . Можете да изключите котлона по всяко време с бутона ON/OFF в случай на авария, но ще трябва да го отключите, преди да го използвате отново.

Контрол на таймера

Таймерът може да се използва по два начина:

- минутник – в този случай той няма да изключва зоната за готвене, а само ще сигнализира, когато времето изтече.
- Да настроите една или повече зони за готвене да се изключат след определено време. Максималното време е 99 минути.

Използване на таймера като минутник

Ако не избирате зона за готвене:

Уверете се, че котлонът е включен.

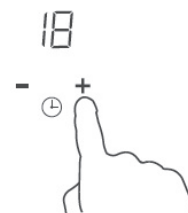
Забележка: Можете да използвате минутника, дори ако не сте избрали зона за готвене.



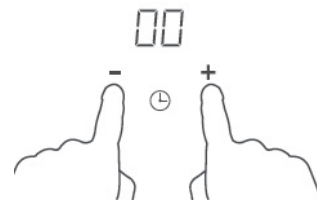
Докоснете „-“ и „+“ на таймера. Индикаторът ще започне да мига и „10“ ще се покаже на дисплея.

Настройте времето, като докоснете „-“ или „+“ на таймера.

Съвет: Задръжане на „-“ или „+“ ще намалява/увеличава времето с 1 минути. Задръжане на „-“ или „+“ ще намалява/увеличава времето с 10 минути.



Докосването на „-“ и „+“ заедно ще изключи минутника, като на дисплея ще се покаже „00“.



Когато времето е зададено обратното броене започва веднага. Дисплеят ще показва оставащото време, а индикаторът на таймера ще мига в продължение на 5 секунди.



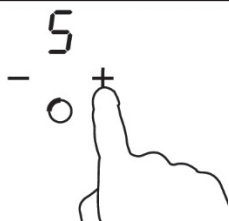
Зумерът ще издава звуков сигнал 30 секунди, а индикаторът на таймера ще показва „-“, когато времето изтече.



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

Задаване на една зона

Докоснете „-“ или „+“ на съответната зона за готвене, за която искате да настроите таймера.



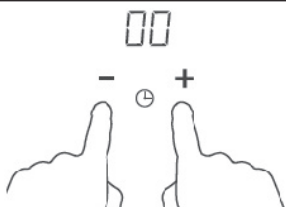
Настройте времето, като докосвате „-“ или „+“ на таймера.

Съвет: Докосването на „-“ или „+“ променя времето с 1 минута.

Задържането на „-“ или „+“ променя времето с 10 минути.

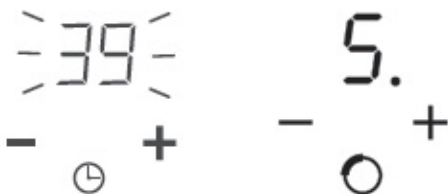


Докосването на „-“ и „+“ едновременно ще отмени таймера и на дисплея ще се покаже „00“.



Когато времето е зададено, обратно броене започва веднага. Дисплеят ще показва оставащото време, а индикаторът на таймера ще мига за 5 секунди.

ЗАБЕЛЕЖКА: Червената точка до индикатора за ниво на мощност показва, че е избрана съответната зона.



Когато таймерът изтече, съответната зона за готвене ще се изключи автоматично.



Другите зони за готвене ще продължат да работят, ако са били включени предварително.

Стандартни времена на работа

Автоматичното изключване е функция за безопасност на индукционния котлон. То изключва уреда автоматично, ако забравите да го изключите след готвене.

Таблица с времена за автоматично изключване според нивото на мощност:

Ниво на мощност	Време по подразбиране (часове)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

Когато съдът бъде махнат, индукционният котлон може да спре нагряването незабавно и автоматично се изключва след 2 минути.



Хора с пейсмейкър трябва да се консултират с лекар преди използване на този уред.

НАСОКИ ЗА ГОТВЕНЕ



Бъдете внимателни при пържене, тъй като олиото и мазнината се загряват много бързо, особено ако използвате PowerBoost. При изключително високи температури олиото и мазнината могат да се запалят спонтанно, което представлява сериозен риск от пожар.

Съвети за готвене

- Когато храната заври, намалете температурата.
- Използването на капак ще намали времето за готвене и ще спести енергия, като задържа топлината.
- Минимизирайте количеството течност или мазнина, за да намалите времето за готвене.
- Започнете готвенето на висока температура и я намалете, когато храната се нагрее достатъчно.

Варене на тих огън / леко къкрене

- Лекото къкрене е под точката на кипене, около 85°C, когато мехурчетата леко се образуват и повдигат от дъното. Това е ключът към вкусни супи и яхнии, защото запазва аромата без да преварява храната.
- При някои рецепти, като ориз по абсорбционен метод, може да се наложи температурата да бъде малко по-висока от най-ниската, за да се сготви храната в препоръчаното време.

Запичане на пържолата

За да сготвите сочен и пълен с уханны вкусове стек:

1. Оставете месото на стайна температура около 20 минути преди готвене.
2. Загрейте добре тежък тиган.
3. Намажете двете страни на пържолата с олио. Полейте с малко олио горещия тиган и сложете месото.
4. Обръщайте месото само веднъж по време на готвене. Времето зависи от дебелината и желаната степен на готовност - обикновено 2-8 минути на страна. Натиснете месото, за да проверите - колкото е по-твърдо, толкова е по-изпечено.
5. Оставете месото да почине 2-4 минути преди сервиране.

За готвене в уок или пържене на бързи обороти

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 партии.
3. Загрейте предварително тигана за кратко и добавете две супени лъжици мазнина.
4. Първо сгответе месото, оставете го настрана 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 загряват целите.
7. Сервирайте веднага.

Засичане на малки предмети

Ако върху котлона бъде оставен неподходящ или немагнитен съд (например алуминиев) или малък предмет (например вилица, нож, ключ), котлонът ще премине в режим на готовност след 1 минута. Вентилаторът ще продължи да охлажда плота още 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	- Деликатно затопляне на малки количества храна - разтопяване на шоколад, масло и храни, които лесно загарят - леко къкрене - бавно затопляне
3 - 4	- Подгриване - бързо къкрене - варене на ориз
5 - 6	- палачинки
7 - 8	- сотиране - варене на паста
9	- пържене - запичане - бързо завиране - кипене на вода

ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ

Какво?	Как?	Важно!
Ежедневно замърсяване на стъклото (отпечатьци, мазни петна, петна от храна или не-захарни разливи)	1. Изключете котлона. 2. Нанесете препарат за почистване на стъклокерамика, докато стъклото е още топло (но не горещо!). 3. Изплакнете и подсушете с чиста кърпа или хартиена салфетка. 4. Включете котлона отново.	• Когато уредът е изключен, няма да има индикация „гореща повърхност“, но зоната може да е все още гореща – бъдете внимателни. • Избягвайте абразивни гъби и препарати – те могат да надраскат стъклото. • Никога не оставяйте почистващ препарат върху стъклото – може да останат следи.
Преливане, разтопяване или разливане на захарни храни 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. Почистете с влажна гъба или кърпа. 4. Подсушете напълно. 5. Включете котлона отново.	• Котлонът може да се изключи автоматично и бутоните да не работят, докато има течност върху тях – подсушете преди да го включите отново.

СЪВЕТИ И НАСОКИ

Проблем	Възможна причина	Какво да направите
Котлонът не се включва	Няма захранване	Проверете дали уредът е свързан към електрическата мрежа и дали има ток. Ако всичко е наред, но проблемът остава – потърсете техник.
Бутоните не реагират	Контролите са заключени	Отключете ги (виж „Заключване на контролите“).
Бутоните работят трудно	Възможно е да има малко вода върху контролния панел или използвате върха на пръста си вместо възглавничката.	Подсушете панела и натискайте с възглавничката на пръста.
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 тракащ 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 лек бръмчащ шум при висока мощност	Това е особеност на индукционната технология	Нормално е и шумът намалява или изчезва при намаляване на температурата.

Проблем	Възможна причина	Какво да направите
Шум от вентилатор в котлона	Вграден вентилатор се е включил, за да предотврати прегряване на електрониката. Може да продължи да работи известно време след изключване.	Това е нормално и не изисква действие. Не изключвайте захранването от мрежата, 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.
Котлонът или зоната се изключва неочаквано, звуков сигнал и код за грешка (1-2 цифри на дисплея на таймера)	Техническа неизправност	Моля отбележете буквите и числата за грешка, изключете захранването на индукционния плот от стената и се свържете с квалифициран техник.

ИНДИКАЦИЯ ЗА ГРЕШКА И ПРОВЕРКА

Индукционният котлон има функция за самодиагностика, която позволява на техник да провери работата на различни компоненти без разглобяване.

Отстраняване на проблеми

Таблица с кодове за грешка, причини и решения

Failure code	Problem	Solution
Автоматично възстановяване		
E1	Захранващото напрежение е над допустимото	Проверете дали захранването е в нормите. Включете отново, когато напрежението се нормализира
E2	Захранващото напрежение е под допустимото	
E3	Висока температура на сензора на стъклокерамиката (зона 1#)	Изчакайте температурата на керамичната плоча да се върне към нормалното. Докоснете бутон ВКЛ/ИЗКЛ., за да рестартирате уреда.
E4	Висока температура на сензора на стъклокерамиката (зона 2#)	
E5	Висока температура на IGBT (зона 1#)	Изчакайте температурата на IGBT да се върне към нормалното. Докоснете бутон ВКЛ/ИЗКЛ., за да рестартирате уреда. Проверете дали вентилаторът работи гладко; ако не, заменете го.
E6	Висока температура на IGBT (зона 2#)	
Без автоматично възстановяване		
F3/F6	Срив на сензора за температура на керамичната плоча - късо съединение. (F3 за 1#, F6 за 2#)	Проверете връзката или сменете сензора за температура на керамичната плоча.
F4/F7	Сензор за температура на керамичната плоча - отворена верига. (F4 за 1#, F7 за 2#)	
F5/F8	Сензор за температура на керамичната плоча – невалиден. (F5 за 1#, F8 за 2#)	
F9/FA	Срив на температурният сензор на IGBT. (Късо съединение/отворена верига за 1#)	Заменете платката на захранването.
FC /FD	Срив на температурният сензор на IGBT. (Късо съединение/отворена верига за 2#)	

Конкретни повреди и решения

Повреда	Проблем	Решение А	Решение В
LED индикаторът не светва, когато уредът е включен	Няма подадено захранване	Проверете дали щепселът е здраво включен в контакта и дали контактът работи	
	Неизправност в свързването между платката за управление и дисплейната платка	Проверете връзките	
	Повредена платка за управление	Сменете платката за управление	
	Повредена дисплейна платка	Сменете дисплейната платка	
Някои бутони не работят или LED дисплеят е необичаен	Повредена дисплейна платка	Сменете дисплейната платка	
Индикаторът за режим на готвене свети, но загряване не стартира	Висока температура на котлона	Температурата на околната среда може да е твърде висока. Проверете дали входовете за въздух не са блокирани	
	Проблем с вентилатора	Проверете дали вентилаторът работи нормално, ако не - сменете го	
	Повредена платка за управление	Сменете платката за управление	
Загряването спира внезапно и на дисплея мига „u“	Неправилен тип съд	Използвайте подходящ съд (вижте инструкциите)	Повредена верига за разпознаване на съда - сменете платката за управление
	Диаметърът на съда е твърде малък		
	Прегряване на котлона	Уредът е прегрял - изчакайте температурата да спадне, след което натиснете „ON/OFF“ за рестарт	
Зони за готвене от една и съща страна показват „u“ (например първа и втора зона)	Неизправност в свързването между платката за управление и дисплейната платка	Проверете връзките	
	Повредена комуникационна част на дисплея	Сменете дисплейната платка	
	Повредена основна платка	Сменете основната платка	
Вентилаторът издава необичаен шум	Повреден вентилатор	Сменете вентилатора	

Горните са най-честите проблеми и решения.

Не разглобявайте уреда сами, за да избегнете опасност и повреди.

ИНСТАЛАЦИЯ

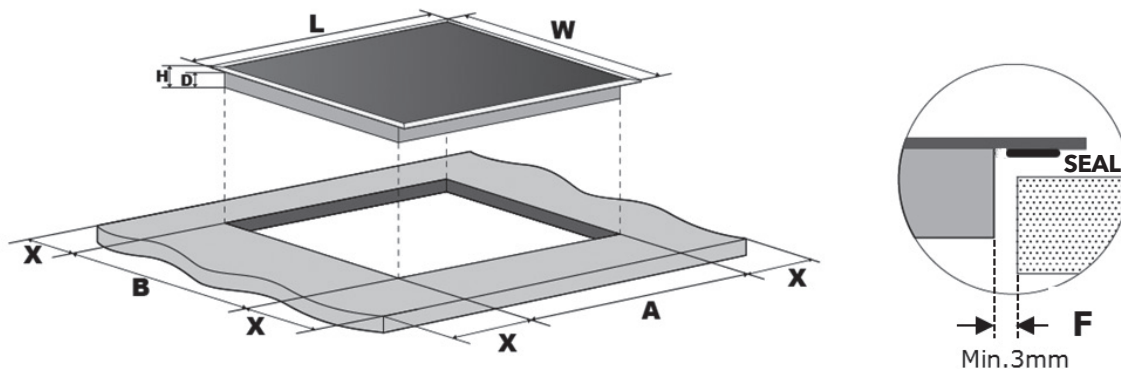
Избор на оборудване за монтаж

Изрежете работния плот според размерите, показани на чертежа.

За целите на монтажа и използването трябва да се осигури минимум 5 см свободно пространство около отвора. Дебелината на плота трябва да е най-малко 30 мм. Изберете топлоустойчив и изолиран материал за работната повърхност (дърво и подобни влакнести или хигроскопични материали не трябва да се използват, освен ако не са импрегнирани), за да се избегнат електрически удари и деформации от топлината на котлона. Както е указано по-долу:

ЗАБЕЛЕЖКА

Разстоянието за безопасност между страните на котлона и вътрешните стени на плота трябва да бъде поне 3 мм.

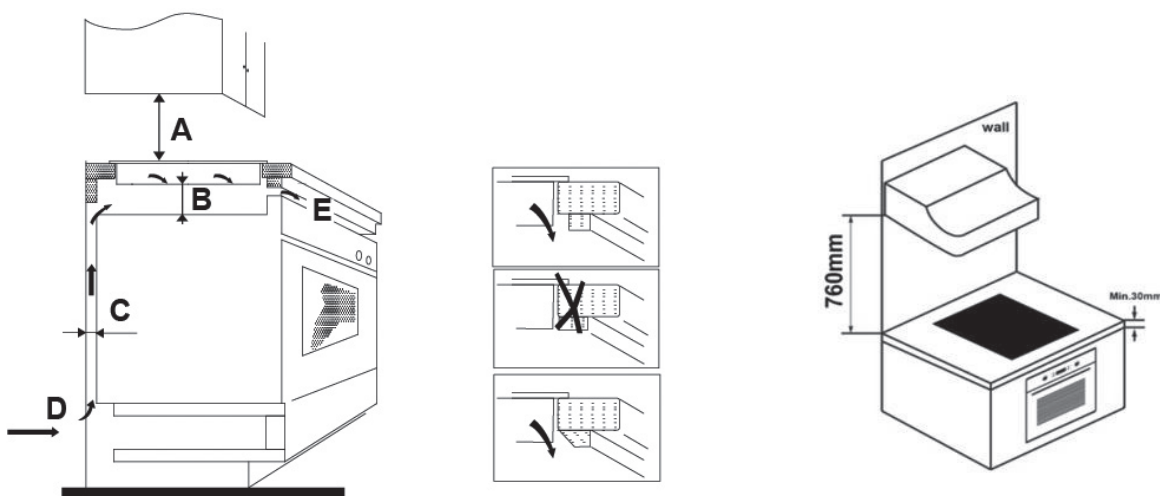


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	60	56	560+4+1	490+4+1	50 min.	3 min.

При всякакви обстоятелства се уверете, че индукционният котлон е добре вентилиран и че входовете и изходите за въздух не са блокирани. Уверете се, че котлонът е в добро работно състояние. Както е показано по-долу.

ЗАБЕЛЕЖКА

Разстоянието за безопасност между котлона и шкафа над него трябва да бъде най-малко 760 мм.

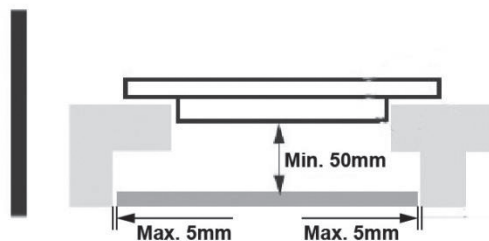


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Вход за въздух	Изход за въздух 5 мм



ВНИМАНИЕ! Осигуряване на достатъчна вентилация

Уверете се, че индукционният котлон е добре вентилиран и че входовете и изходите за въздух не са блокирани. За да се избегне прегряване на дъното на котлона или електрически удари по време на работа, е необходимо да се постави дървена планка, закрепена с винтове, на минимално разстояние от 50 мм под котлона. Следвайте инструкциите по-долу:



Съществуват вентилационни отвори около външната част на плота. ТРЯБВА да се уверите, че тези отвори не са блокирани от работния плот, когато го поставите на мястото му.



- Имайте предвид, че лепилото, което съединява пластмасов или дървен материал към мебелите, трябва да е устойчиво на температура поне 150°C, за да се избегне разлепване на панелите.
- Затова трябва задната стена, в съседство или около повърхностите, да издържа температура от 90°C.

Преди да монтирате котлона, уверете се, че:

- Работният плот е равен, нивелиран и без конструктивни елементи, които пречат на монтажа.
- Плотът е от топлоустойчив и изолиран материал.
- Ако котлонът се монтира над фурна, фурната трябва да има вграден вентилатор за охлаждане.
- Монтажът отговаря на всички разпоредби и стандарти.
- В електрическата инсталация е предвиден подходящ прекъсвач, който осигурява пълно изключване от мрежата.
- Прекъсвачът е одобрен тип и осигурява разделяне с въздушна междина от минимум 3 мм във всички полюси (или във всички активни проводници при съответната инсталация).
- Прекъсвачът е леснодостъпен за клиента след монтажа.
- При съмнения за монтажа се консултирайте с местните строителни власти и наредби.
- Използвайте топлоустойчиви и лесни за почистване облицовки (като керамични плочки) за стените около котлона.

След монтажа, уверете се, че:

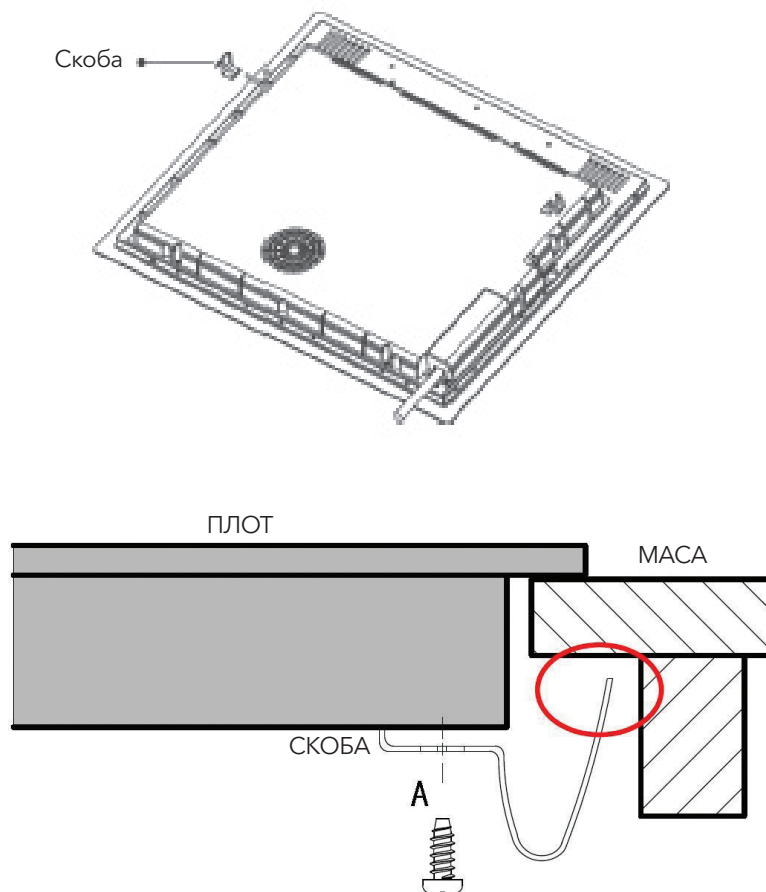
- Захранващият кабел не минава през шкафове или чекмеджета.
- Има достатъчен приток на свеж въздух към основата на котлона.
- Ако котлонът е монтиран над шкаф или чекмедже, под него има поставена топлоизолационна преграда.
- Прекъсвачът е леснодостъпен за клиента.

Преди поставяне на монтажните скоби

Уредът трябва да бъде поставен на стабилна и равна повърхност (използвайте опаковката). Не прилагайте натиск върху бутоните или изпъкналите части на котлона.

Регулиране на позицията на скобите

Закрепете котлона към работния плот, като завиете 2 скоби в долната част на котлона (виж снимката) след монтажа. Регулирайте позицията на скобите според дебелината на плота.



При никакви обстоятелства скобите не трябва да докосват вътрешните стени на плота след монтажа (виж снимката).

Предупреждения

1. Индукционният котлон трябва да се монтира само от квалифицирани лица или техници. Не извършвайте монтажа сами.
2. Не монтирайте котлона директно над миялна машина, хладилник, фризер, пералня или сушилня, тъй като влагата може да повреди електрониката.
3. Котлонът трябва да се монтира така, че да се осигури по-добро отвеждане на топлината, което повишава надеждността му.
4. Стената и зоната над плота трябва да издържат на високи температури.
5. За да избегнете повреди, междинният слой и лепилото трябва да са устойчиви на топлина.
6. Не използвайте парочистачка за почистване.

Свързване на котлона към електрическата мрежа



Този котлон трябва да бъде свързан към електрическата мрежа само от квалифицирано лице.

Преди свързване на плота към захранване с ток, проверете дали:

1. Домашната електрическа инсталация е подходяща за необходимата мощност на котлона.
2. Напрежението съответства на стойността, посочена на табелката с техническите данни.
3. Сечението на захранващия кабел издържа на натоварването, указано на табелката.

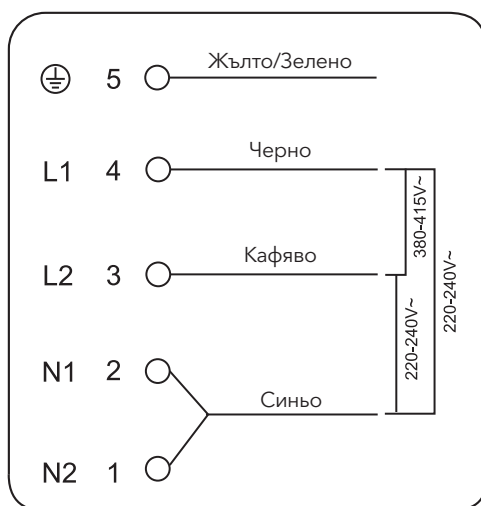
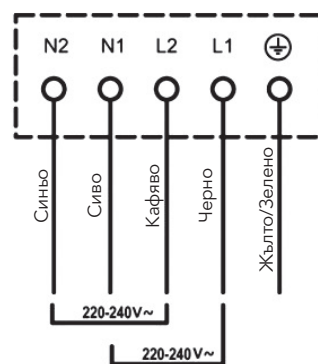
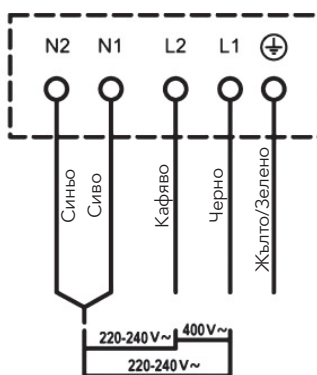
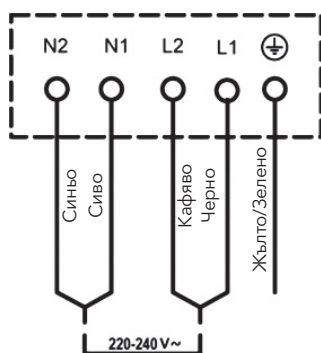
За свързване на плота към захранване от мрежата, не ползвайте адаптери, редуктори или разклонители, тъй като може да причинят прегряване и пожар.

Захранващият кабел не трябва да докосва никакви топли части и не трябва да бъде позициониран така, че температурата му да надвишава 75°C в която и да е точка.



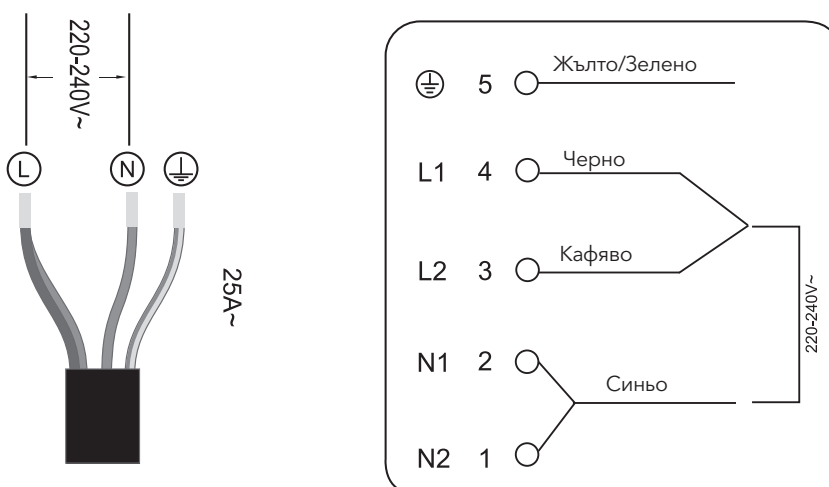
Консултирайте се с електротехник дали домашната електрическа инсталация е подходяща без промени.

Всички промени трябва да се извършват само от квалифициран електротехник.





Ако общият брой нагревателни елементи на уреда, който изберете, е не по-малко от 4, уредът може да бъде свързан директно към електрическата мрежа с еднофазно свързване, както е показано по-долу.



- Ако кабелът е повреден или трябва да се смени, това трябва да се извърши от оторизиран сервиз с подходящи инструменти, за да се избегнат инциденти.
- Ако уредът е свързан директно към електрическата мрежа, трябва да бъде инсталиран подходящ автоматичен предпазител с минимален отвор на контактите от 3 мм.
- Монтажникът трябва да се увери, че връзките са направени правилно и в съответствие с изискванията за безопасност.
- Кабелът не трябва да се огъва или притиска.
- Кабелът трябва да се проверява редовно и да се сменя само от оторизирани техници.



Долният панел и захранващият кабел на котлона не са достъпни след монтажа.



ИЗХВЪРЛЯНЕ: Не
Изхвърляйте този
продукт в несортиран
домакински отпадък.
Необходимо е отделно
събиране на такъв
отпадък за специално
третиране.

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.

ози 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.

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 pročitate 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

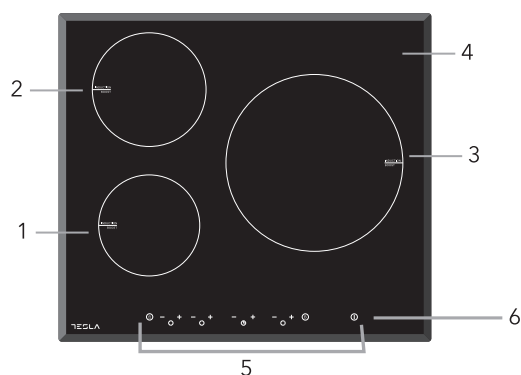
- Nikad ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada ga koristite. Kipljenje može da prouzrokuje dim i mastan izliveni sadržaj koji se može zapaliti.
- Nikad ne upotrebljavajte svoj uređaj kao radnu površinu ili površinu za odlaganje.
- Nikad ne ostavljajte bilo kakav predmet ili pribor na uređaju.
- Nemojte 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

spособnost 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 stajite 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.

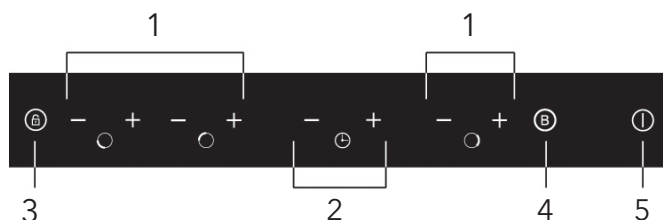
UPOZNAVANJE SA PROIZVODOM

Pogled odozgo



1. Zona Max. 1500 W
2. Zona Max 2100 W W
3. Zona Max 3000/3800 W
4. Staklena ploča
5. Kontrolna tabla
6. Taster za uključivanje/isključivanje

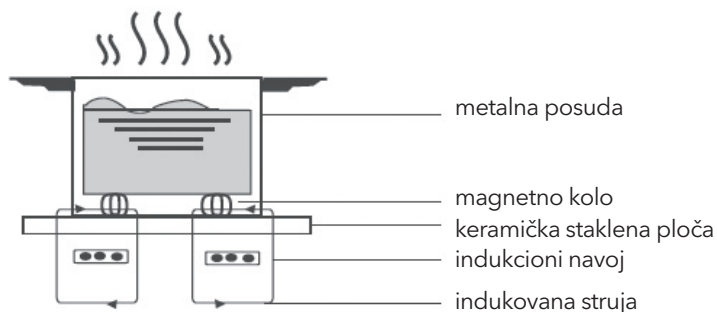
Kontrolna tabla



1. Taster za regulaciju temperature
2. Taster za vreme (tajmer)
3. Taster za zaključavanje
4. Taster za pojačavanje
5. Taster za uključivanje/isključivanje

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 indukcionoj ploči.

Tehnička specifikacija

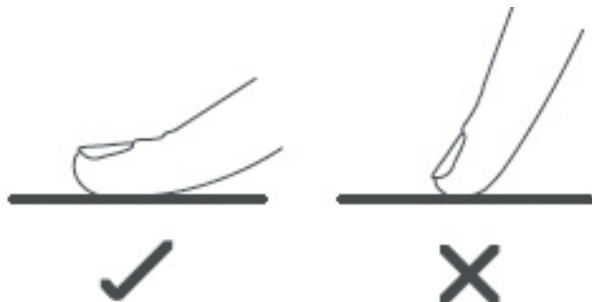
Ploča za kuvanje	HI6301MB
Zone za kuvanje	3 zone
Jačina napona električne energije	220-240V~
Instalirana električna energija	7400W
Veličina proizvoda L×W×H(mm)	590X520X60
Ugradne dimenzije A×B (mm)	560X490

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

FUNKCIJE PROIZVODA

Tasteri na dodir

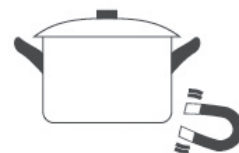
- Kontrole odgovaraju na dodir, dakle ne morate primenjivati pritisak.
- Koristite jagodicu svoga prsta, ne vrh.
- Čućete zvučni signal svaki put kada dodir bude registrovan.
- Postarajte se da kontrolna dugmad budu uvek čista, suva i da na njima nema predmeta (kao što su pribor ili tkanina), koji ih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



Biranje pravog posuđa za termičku obradu hrane



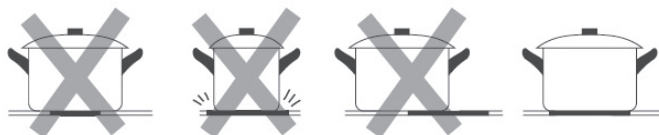
- Koristite samo posuđe za termičku obradu hrane, koje je prikladno za indukcionu pripremu hrane. Potražite indukcijski simbol na pakovanju ili na dnu posude za termičku obradu hrane.
- Možete takođe proveriti da li je vaša posuda za termičku obradu pogodna izvođenjem magnetnog testa. Primaknite magnet 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.



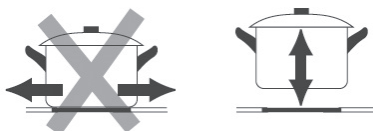
Ne koristite posuđe sa grubim ivicama ili zakrivljenom osnovom.



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 upotrebljeno 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.



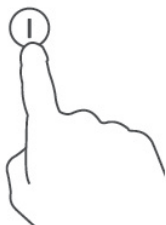
Posude uvek podignite sa indukcione ploče- ne vucite ih po njoj, budući da mogu ogrebat staklo.



Upotreba

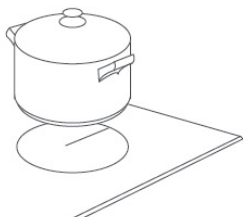
Početak prireme hrane

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 čeka.



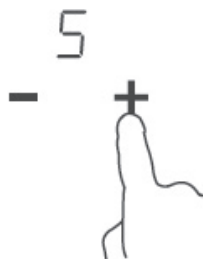
Postavite odgovarajuću posudu na zonu za kuvanje koju želite da koristite.

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



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

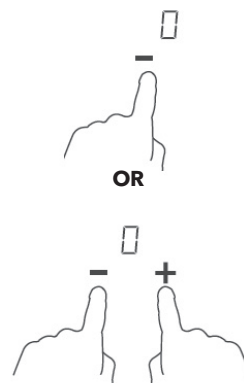
To znači da:

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

Zagrevanje neće početi sve dok se 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

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

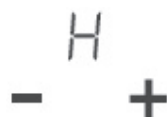


Isključite celu ploču za kuvanje dodirom tastera uključivanje/isključivanje.



Čuvajte se vruće površine

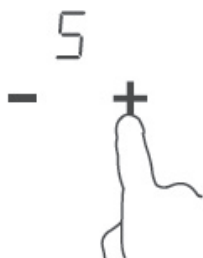
H će pokazati koja zona za kuvanje je topla, kako je ne biste dodirнули. Nestaće kada se površina ohladi do bezbedne temperature. Ovo se može koristiti i kao funkcija za uštedu energije, ukoliko želite da zagrežete neku drugu posudu, koristite površinu koja je i dalje vruća.



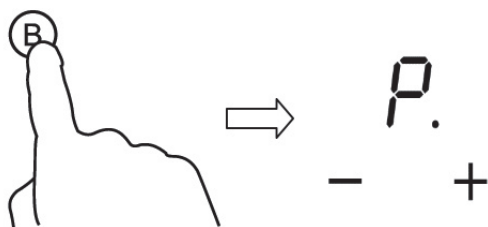
Korišćenje funkcije za pojačavanje

Aktivirajte funkciju za pojačavanje

Izaberite zonu za zagrevanje pritiskom na taster "-" ili "+".

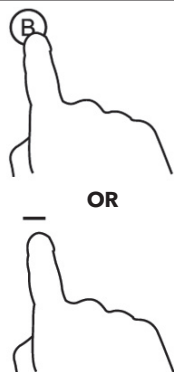


Dodirivanje tastera za pojačavanje, indikator zone će pokazati "P" i snaga će dostići maksimum.

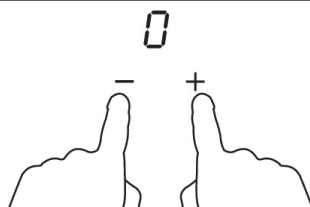


Prekinite funkciju pojačavanja

Dodirnite taster "Pojačavanje" ili taster "-" kako biste prekinuli funkciju pojačavanja, zatim će se zona vratiti na originalnu temperaturu.



Dodirnite tastere "-" i "+" zajedno. Zona za kuvanje će se isključiti i funkcija pojačavanja će biti automatski prekinuta.



- Ovu funkciju je moguće primeniti na svim zonama za kuvanje.
- Zona za kuvanje se vraća na originalnu temperaturu nakon 5 minuta.
- Kako je funkcija pojačavanja prve zone aktivirana, druga zona je automatski ograničena ispod nivoa 2 i obrnuto.

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 [lock icon] za zaključavanje.

Indikator vremena će pokazati "Lo"

Za otključavanje tastera

Dodirnite i držite taster [lock icon] neko vreme.



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.
- Tajmer može biti podešen na najviše 99 minuta.

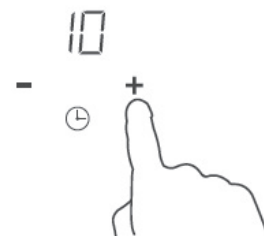
Upotreba tajmera za "upozorenje o isteku vremena"

Ukoliko niste izabrali nijednu zonu za kuvanje

Pobrinite se da ploča za kuvanje bude uključena.

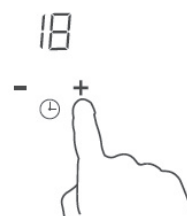
Napomena: možete koristiti "upozorenje o isteku vremena" čak i ako niste izabrali nijednu zonu za kuvanje.

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

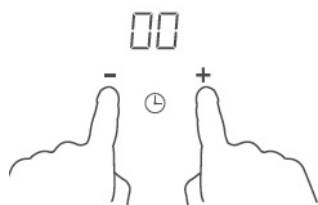


Podesite vreme dodirivanjem tastera "-" ili "+" na tajmeru

Savet: Dodirnite taster "-" ili "+" na tajmeru jedanput, kako biste vreme smanjili ili povećali za 1 minut. 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.



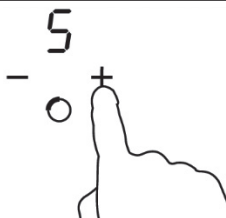
Oglasiće se zvučni signal na 30 sekundi i indikator vremena će pokazati "--" kada podešeno vreme istekne.



Podešavanje tajmera za isključivanje zone za kuvanje

Izaberite zonu

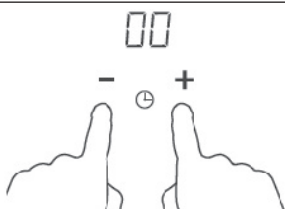
Dodirnite "-" ili "+" odgovarajuće zone za kuvanje na kojoj želite da podesite tajmer.



Podesite vreme dodirivanjem tastera na tajmeru Savet: Dodirnite taster "-" ili "+" na tajmeru jedanput, kako biste vreme smanjili ili povećali za 1 minut. Dodirnite i držite taster "-" ili "+" na tajmeru vreme će se smanjiti ili povećati za 10 minuta.

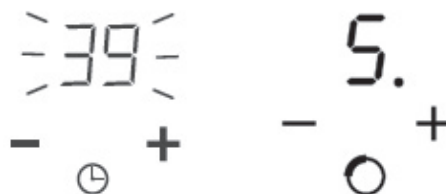


Dodirivanjem "-" i "+" zajedno, tajmer će biti prekinut, i "00" će se prikazati na ekranu za minute.



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

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



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.

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 zagrijati 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:

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

4. 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 tvrđi na dodir, to će biti bolje pripremljen.
5. Ostavite odrezak nekoliko minuta u toplom tiganju, kako bi se opustio i postao mekši pre serviranja.

Za prženje

1. Izaberite vok sa ravnom podlogom ili veliki tiganj za prženje koji je pogodan za indukcionu ploču.
2. Neka svi sastojci i pribor budu spremni. Prženje bi trebalo da bude brzo. Ukoliko pripremate veću količinu, hranu pripremaite u nekoliko manjih porcija.
3. Zagrejte kratko tiganj i dodajte dve supene kašike ulja.
4. Prvo pripremite bilo koju vrstu mesa, odložite ga a strane i držite zagrejanim.
5. Propržite povrće. Kada je povrće vruće ali još uvek hrskavo, snizite temperaturu zone za kuvanje, vratite meso u tiganj i dodajte svoj sos.
6. Propržite sastojke, kako biste osigurali da je sve potpuno zagrejano.
7. 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 zavisi od nekoliko faktora, uključujući i posude za pripremu hrane i količine koju spremate. Eksperimentišite sa indukcijom 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 i 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 vrela 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 sušavcem 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 koristili vrh svoga prsta kako biste dodiruli tastere.	Postarajte se da površina sa tasterima bude suva i koristite jagodicu svoga prsta kada dodirujete tastere.

Problem	Mogući uzrok	Šta uraditi
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 indukcionog 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 indukcionog 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 indukcionog 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 indukcionog ploče sa radne površine.

Rešavanje problema

Kod greške koji se pojavljuje tokom korišćenja uređaja i rešenje

Kod greške	Problem	Rešenje
Automatska popravka		
E1	Napon je veći od nazivnog napona.	Proverite da li jedinica napajanja radi normalno. Priključite uređaj na napajanje nakon što jedinica napajanje počne da radi normalno.
E2	Napon je niži od nazivnog napona.	
E3	Visoka temperatura senzora keramičke ploče. (1#)	Sačekajte da se temperatura senzora keramičke ploče vrati na normalnu. Dodirnite dugme "uključivanje/isključivanje" kako biste ponovo pokrenuli uređaj.
E4	Visoka temperatura senzora keramičke ploče. (2#)	

E5	Visoka temperatura IGBT-a (bipolarni tranzistor sa izolovanim gejtom. (1#)	Sačekajte da se temperatura IGBT-a vrati na normalu. Dodirnite dugme "uključivanje/isključivanje" kako biste ponovo pokrenuli uređaj. Proverite da li ventilator radi pravilno; ukoliko ne, zamenite ventilator.
E6	Visoka temperatura IGBT-a. (2#)	
Nema automatske popravke		
F3/F6	Greška senzora keramičke ploče- - kratak spoj. (F3 za 1#,F6 za 2#)	Proverite konekciju i zamenite senzor keramičke ploče.
F4/F7	Greška senzora keramičke ploče - otvoreno strujno kolo. (F4 za 1#,F7 za 2#)	
F5/F8	Greška senzora keramičke ploče - neispravan (F5 za 1#, F8 za 2#)	
F9/FA	Greška senzora temperature IGBT-a. (kratak spoj/otvoreno strujno kolo za 1#)	Zamenite utičnicu.
FC /FD	Greška senzora temperature IGBT-a. (kratak spoj/otvoreno struno kolo za 1#)	

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 ekrana.	Proverite konekciju.	
	Greška prilikom povezivanja, dodatna utičnica je oštećena.	Zamenite dodatnu utičnicu.	
	Displej je oštećen je oštećen.	Zamenite displej.	
Neki tasteri ne mogu da rade, ili LED displej ne radi normalno.	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.	
Zagrevanje se iznenada zaustavlja. tokom rada i na ekranu 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 pregrijao	Uređaj se pregrijao. 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.

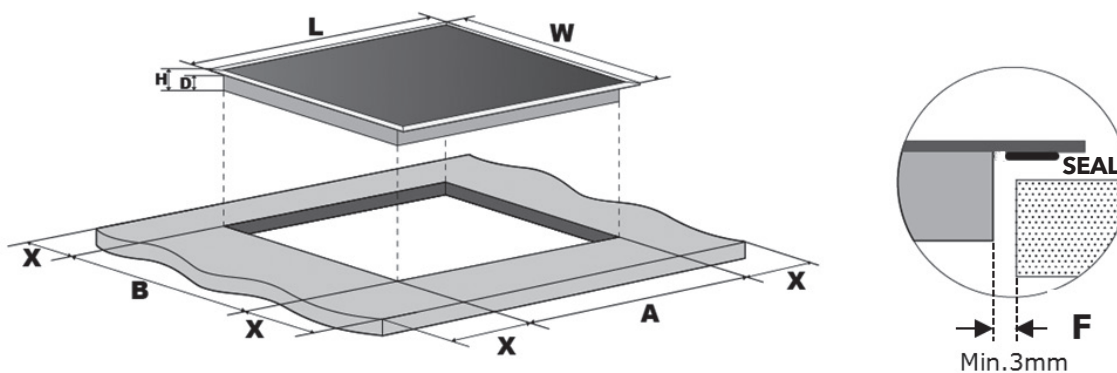
INSTALACIJA

Odabir instalacione opreme

Izrežite radnu površinu prema merama naznačenim na crtežu.

Za potrebe instalacije i korišćenja, minimum 5 cm 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:

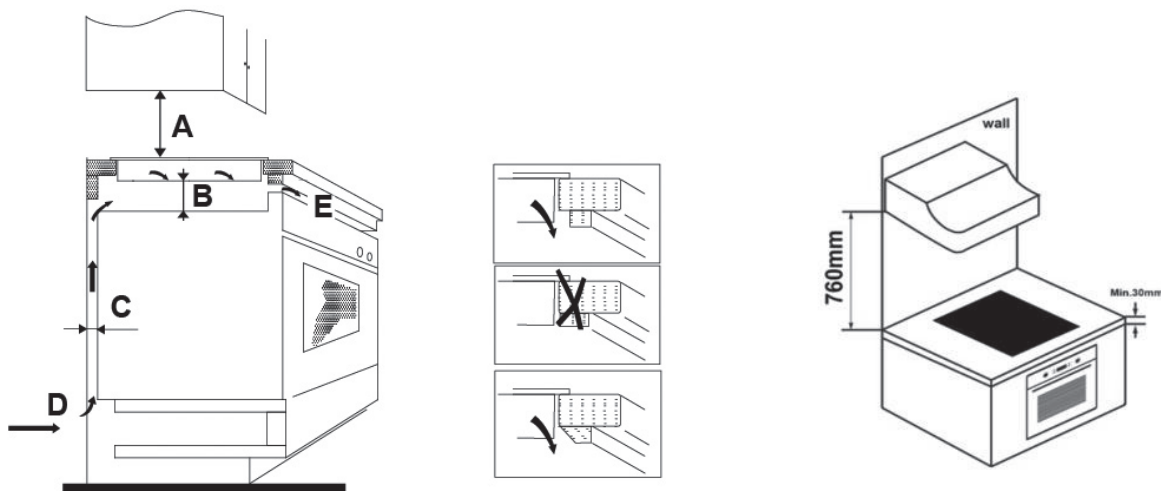
NAPOMENA Sigurna udaljenost između stranica ploče i unutrašnjeg dela radne površine treba da bude najmanje 3mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4+1	50 min.	3 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.



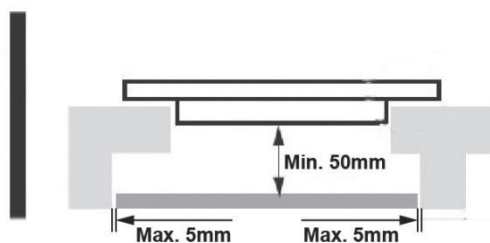
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Ulaz vazduha	Ispust za vazduh 5mm



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 nižu od 150°C, kako 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 standardima i propisima.
- Odgovarajući izolacioni prekidač koji obezbeđuje potpuni prekid napajanja električnom energijom sa izvora napajanja je 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

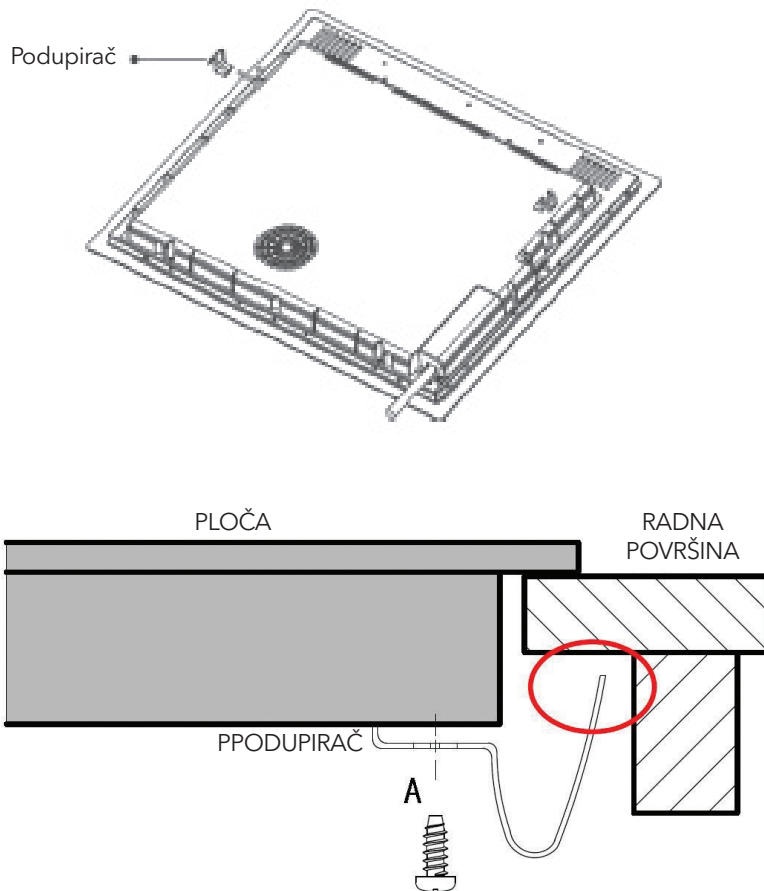
- Kabl za napajanje električnom energijom ne dodiruju vrata ormarića ili fioke.
- Postoji adekvatni protok svežeg vazduha izvan uređaja ka osnovi ploče.
- Je instalirana termalna zaštita ispod osnove ploče ukoliko se ispod nje nalaze fioke ili ormarići.
- Je izolacioni prekidač lako dostupan korisniku.

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 2 podupirača na dno ploče (pogledajte sliku) nakon instalacije. Podesite podupirač tako da bude prilagodljiv različitoj debljini ploče.



Podupirači ni u kom slučaju ne mogu 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.

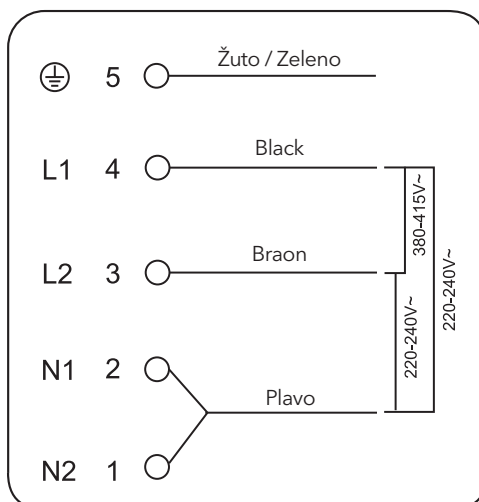
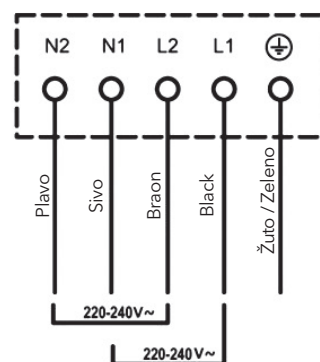
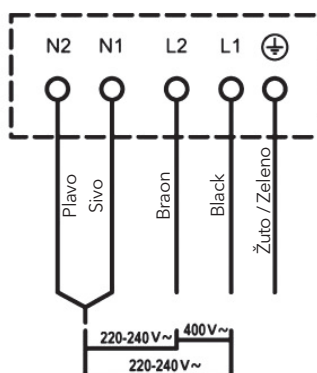
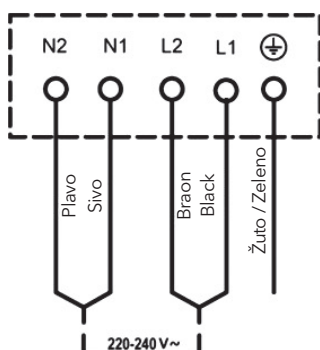
Ne koristite adaptore, reduktore ili produžne kablove za povezivanje ploče na napajanje električnom energijom, budući da mogu prouzrokovati pregrevanje i požar.

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.



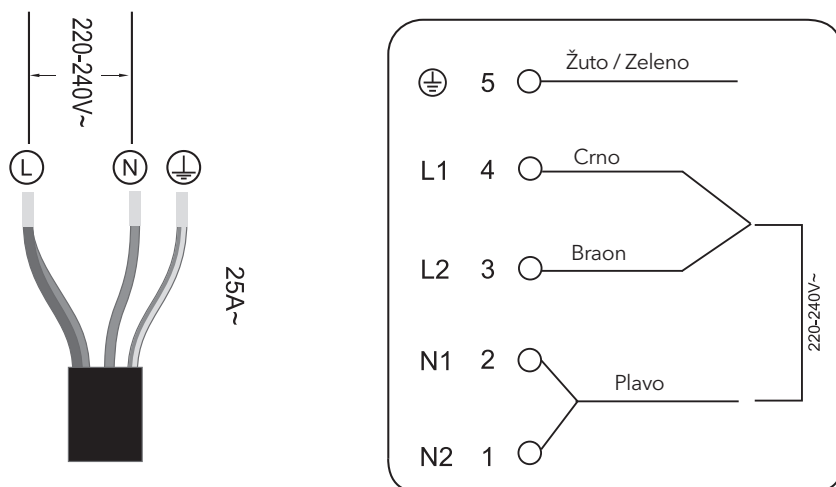
Proverite sa električarem da li je domaći sistem za napajanje pogodan bez izmena.

Bilo kakvu promenu treba da izvrši kvalifikovani električar.





Ukoliko ukupan broj grejnih jedinica uređaja koji ste izabrali nije manji od 4, uređaj može biti direktno povezan na glavni izvor napajanja električnom energijom pomoću monofazne električne veze, kako je prikazano 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.



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 2012/19/EU za Odlaganje Električne i Elektronske opreme (WEEE). Pravilnim odlaganjem ovog uređaja, pomoći ćete zaštiti 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