

TESLA

INDUCTION HOB

HI6401MB

User Manual

ENG

BG

HUN

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

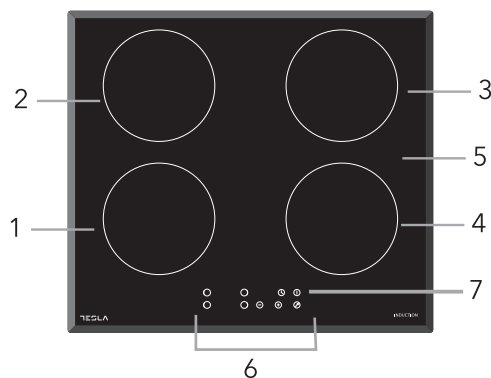
- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

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.

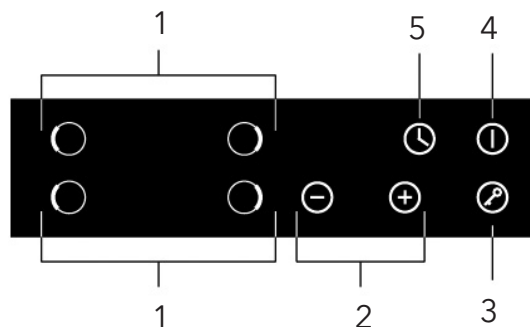
PRODUCT INTRODUCTION

Top View



1. Max. 1500 W zone
2. Max. 2100 W zone
3. Max. 1500 W zone
4. Max. 2100 W zone
5. Glass plate
6. Control panel
7. ON/OFF control

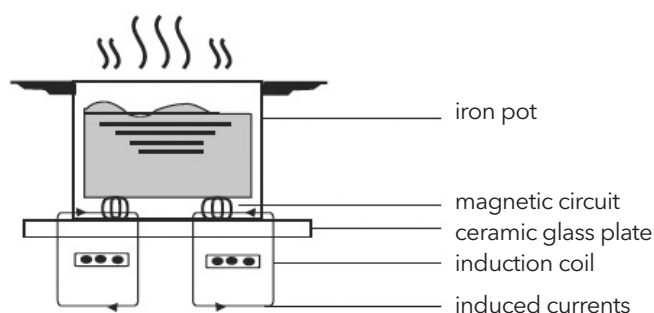
Control Panel



1. Heating zone selection controls
2. Power / Timer regulating key
3. Key lock control
4. ON/OFF control
5. Timer 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

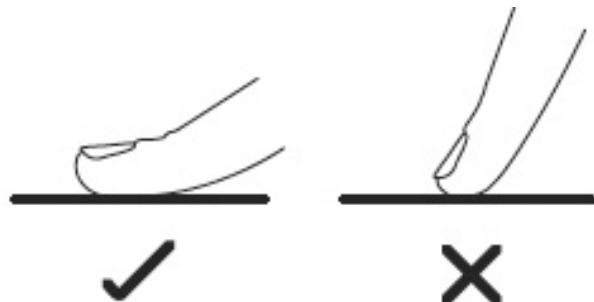
Cooking Hob	HI6401MB
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7000W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X60
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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

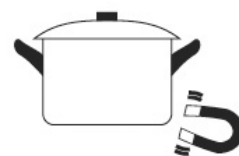
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



Choosing the right Cookware



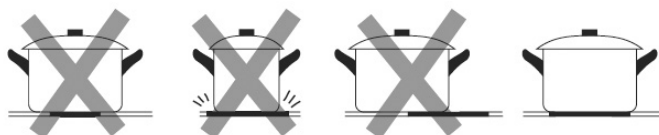
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



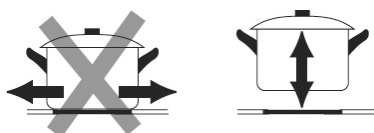
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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.



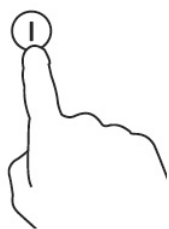
Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.



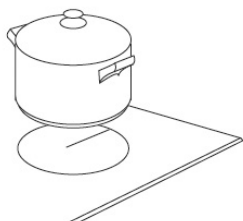
How to use

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.



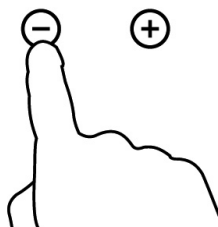
- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

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



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

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



If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

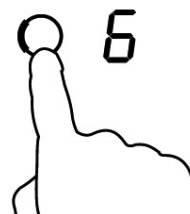
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.

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

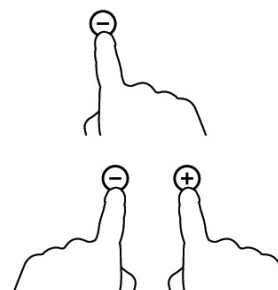
The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

Finish cooking

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



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



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





Beware of hot surfaces

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



Locking the Controls

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

To lock the controls

Touch the lock control

The timer indicator will show "Lo "

To unlock the controls

Touch and hold the lock control for a while.



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

Timer control

You can use the timer in two different ways:

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

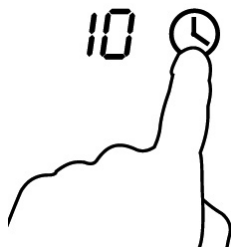
Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

Make sure the cooktop is turned on.

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

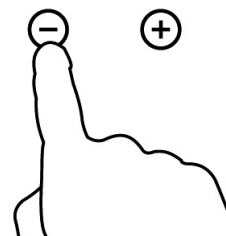
Touch "+" the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.



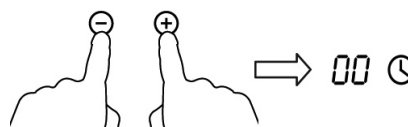
Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer

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

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



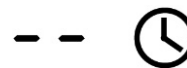
Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.



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



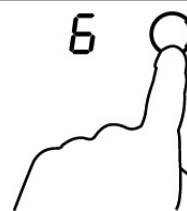
Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.



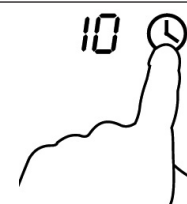
Setting the timer to turn one or more cooking zones off

Set one zone

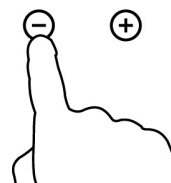
Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 3#)



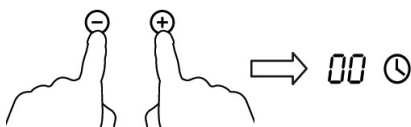
Touch timer control, the minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.



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



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

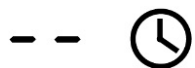


When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



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

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



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



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

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.

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.

HEAT SETTINGS

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

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

CARE AND CLEANING

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

HINTS AND TIPS

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

FAILURE DISPLAY AND INSPECTION

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

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 code	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	

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

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

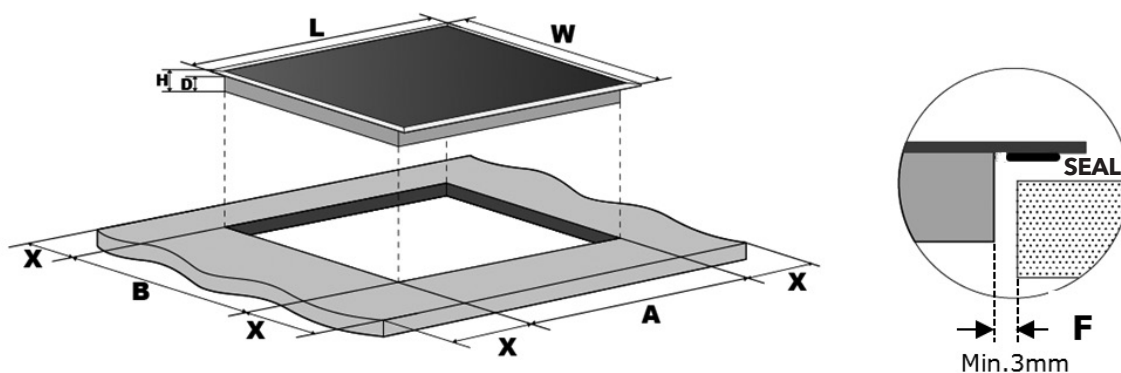
INSTALLATION

Selection of installation equipment

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

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space should be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material should not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

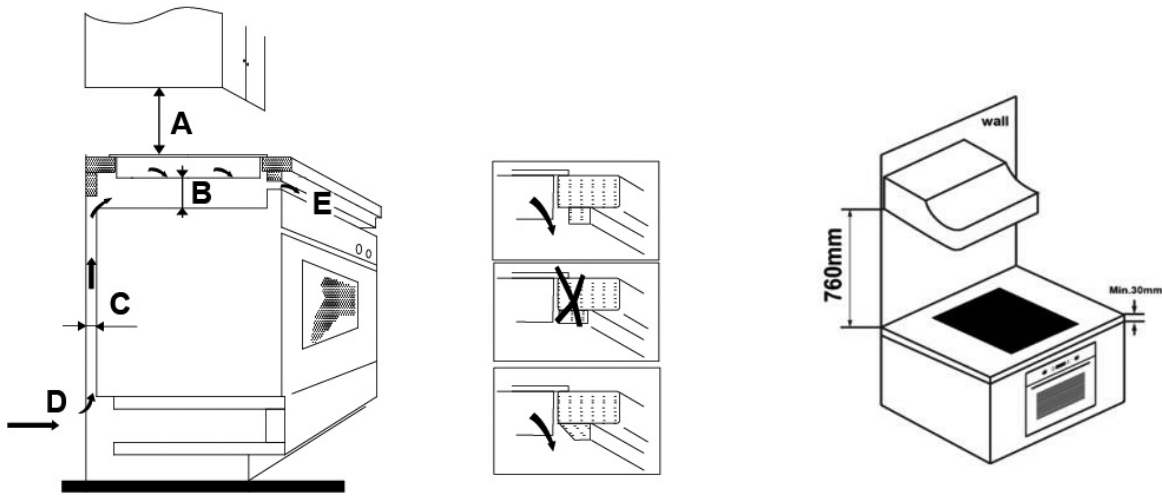
NOTE The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



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 ceramic cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the ceramic cooker hob is in good work state. As shown below

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



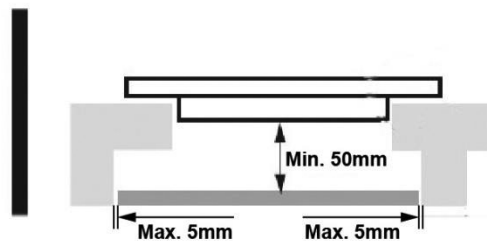
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5mm



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

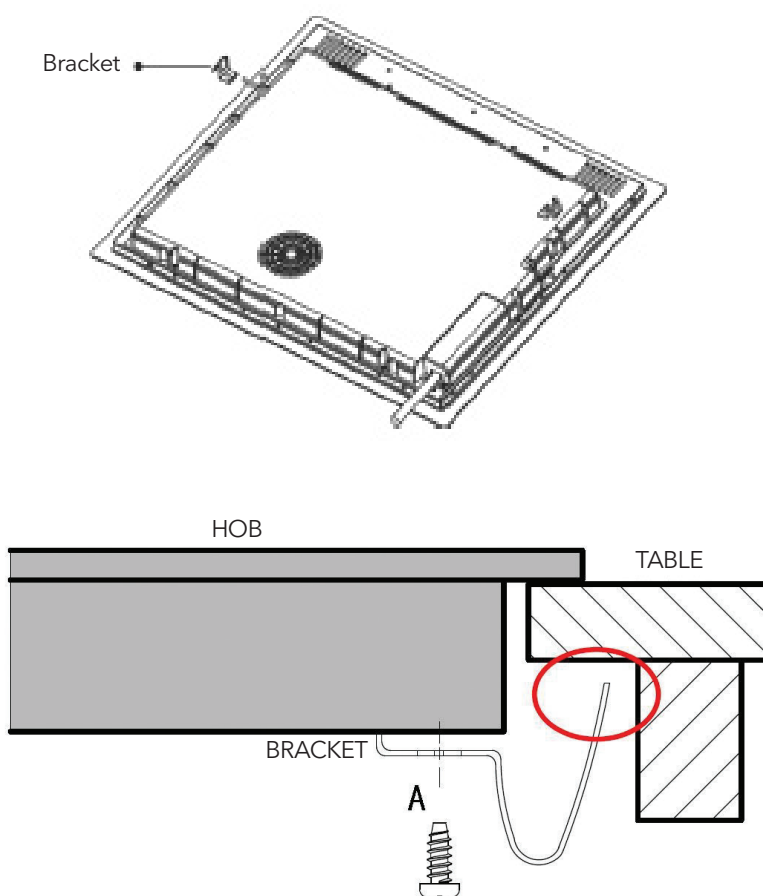
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The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

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

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

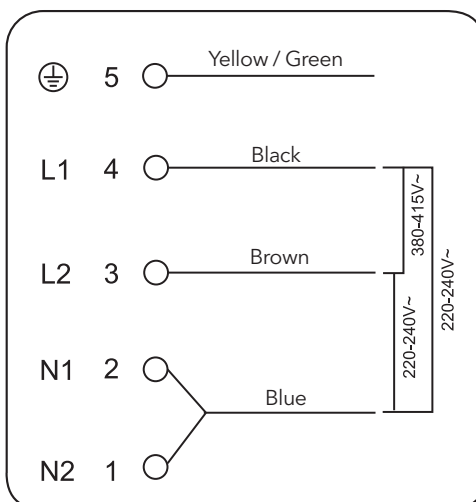
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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.



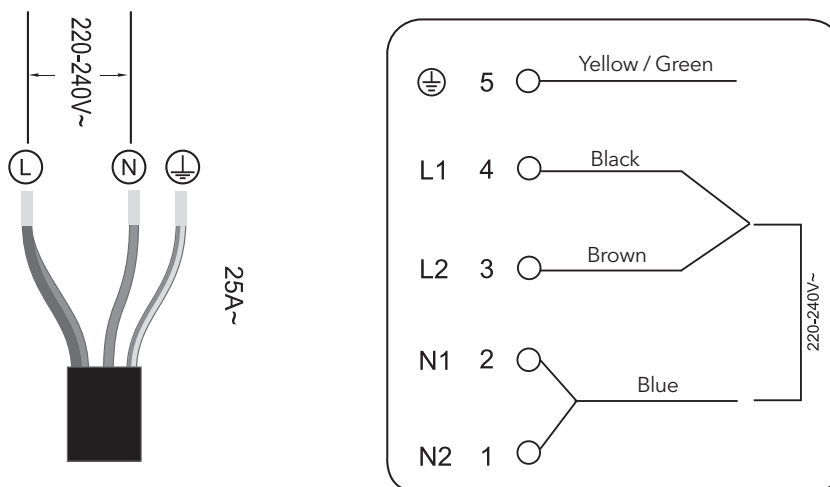
Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations.

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 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.

Поздравление за покупката на Вашия нов индукционен плот.

Препоръчваме Ви да отделите време да прочетете настоящия Наръчник за инсталация/Инструктиране, за да разберете напълно как да инсталирате уреда правилно и да го ползвате.

За инсталация, моля, прочетете раздела за инсталация. Прочетете всички инструкции за безопасност, преди употреба и пазете този Наръчник за инсталация/Инструктиране за справка в бъдеще.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Вашата безопасност е важна за нас. Моля, прочетете тази информация преди да ползвате Вашия плот.

ИНСТАЛИРАНЕ

Опасност от токов удар

- Разкачайте уреда от захранването от мрежата, преди да извършвате по него работа или поддръжка.
- Свързването към добра система за заземяващо окабеляване е важно и задължително.
- Промени на домашната система за окабеляване трябва да се правят само от квалифициран електротехник.
- Неспазването на този съвет може да доведе до токов удар или смърт.

Опасност от порязване

- Внимавайте - ръбовете на панела са остри.
- Невнимателното боравене може да доведе до нараняване или порязване.

Важни инструкции за безопасност

- Прочетете тези инструкции, преди да инсталирате или ползвате този уред.
- Никакви горими материали или продукти не бива да бъдат поставяни върху този уред по никое време.
- Моля, предоставете тази информация на лицето, отговорно за инсталиране на уреда, тъй като това би могло да намали разходите за инсталация.
- За избягване на опасност, този уред трябва да бъде инсталиран според инструкциите за инсталация.
- Този уред следва да бъде правилно инсталиран и заземяван само от лице с подходяща квалификация.
- Този уред следва да бъде свързан към верига, която включва изолиращ преклювачател, който осигурява пълно прекъсване от източника на захранване.
- Неправилната инсталация на уреда би могла да обезсили всякаква гаранция или претенции за имуществена отговорност.
- Този уред може да се ползва от деца на възраст 8 и повече години и лица с намален физически, сетивни или умствени възможности, или липса на опит и познание, ако са под надзор или са им били дадени инструкции относно употребата на уреда по безопасен начин и разбират свързаните с това опасности.
- Деца не бива да играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя следва да не се правят от деца без надзор.

- Ако захранващият кабел бъде повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, негов сервизен агент или подобни квалифицирани лица, за да се избегне опасност.
- Предупреждение: Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете възможността от токов удар, за повърхности на плотове с стъклокерамичен материал или подобен материал, който защитава части под напрежение.
- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци, следва да не се поставят върху повърхността на плота, тъй като може да се нагреят.
- Не бива да се ползва парочистачка.
- Не ползвайте парочистачка за почистване на Вашия плот.
- Уредът не е подходящ за ползване с външен таймер или отделна система за дистанционен контрол.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- Процесът на готвене трябва да бъде контролиран. Процес на краткосрочно готвене трябва да бъде контролиран непрекъснато.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Оставено без внимание готвене върху плота с мазнина или олио може да бъде опасно и да доведе до пожар. НИКОГА не се опитвайте да готвите върху котлон с мазнина или масло, които може да са опасни и да доведат до пожар.

ЕКСПЛОАТАЦИЯ И ПОДДРЪЖКА

Опасност от токов удар

- Не гответе върху счупен или напукан готварски плот. Ако повърхността на плота се счупи или напука, изключете веднага уреда от мрежата (контакта на стената) и се свържете с квалифициран техник.
- Изключете плота за готвене от стената преди почистване или поддръжка.
- Неспазването на този съвет може да доведе до токов удар или смърт.

Опасност за здравето

- Този уред съответства на стандартите за електромагнитна безопасност.
- Но, хора с пейсмейкъри или други електрически импланти (напр. помпи за инсулин), трябва да се консултират със своя лекар или производител на импланта, преди да ползват този уред, за да се уверят, че техните импланти няма да бъдат засегнати от електромагнитното поле.
- Неспазването на този съвет може да доведе до смърт.

Опасност от топли повърхности

- По време на употреба достъпните части от този уред ще се нагреят достатъчно, за да причинят изгаряния.
- Не допускайте Вашето тяло, дрехи или никакви други предмети, освен подходящи съдове за готвене, да влязат в контакт с индукционно стъкло, докато повърхността е топла.
- Дръжте децата далеч.
- Дръжките на тенджери може да са топли на пипане. Проверявайте дръжките на тенджерите да не надвисват над други зони за готвене, които са включени. Пазете дръжките извън обсега на деца.

- Неспазването на този съвет може да доведе до изгаряния или попарване.

Опасност от порязване

- Острието на стъргалката за кухненски плотове е изложено навън, когато е махнат предпазния капак. Полагайте изключителни грижи и винаги съхранявайте безопасно и извън обсега на деца.
- Невнимателното боравене може да доведе до нараняване или порязване.

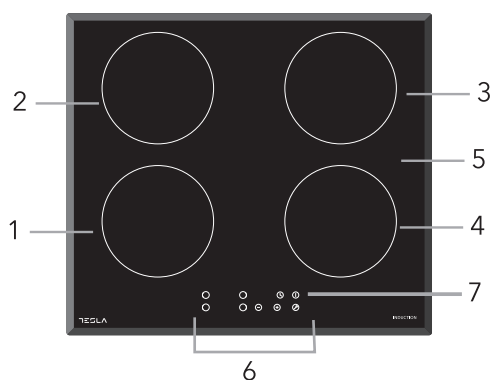
Важни инструкции за безопасност

- Никога не оставяйте продукта без наблюдение по време на употреба. Изкипяването причинява дим и мазни петна от разлято, които може да се запалят.
- Никога не ползвайте Вашия уред като работна повърхност или такава за съхранение.
- Никога не оставяйте никакви предмети или прибори върху уреда.
- Не поставяйте и не оставяйте никакви подлежащи на намагнетизиране предмети (напр. Кредитни карти, карти памет) или електронни устройства (напр. Компютри, МРЗ плейъри) близо до уреда, тъй като може да бъдат засегнати от електромагнитното поле.
- Никога не ползвайте уреда за затопляне или отопление на стаята.
- След употреба, винаги изключвайте зоните за готвене и плота, както е описано в настоящия наръчник (напр. със сензорни контроли). Не разчитайте на характеристиката за откриване на тенджерата за изключване на зоните за готвене, когато махате тенджерата.
- Не позволявайте деца да играят с уреда или да седят, стоят или да се катерят на него.
- Не съхранявайте предмети, които са интересни за деца, в шкафове над уреда. Качили се върху плота деца може да се наранят сериозно.

- Не оставяйте деца сами или без внимание в зоната, където се ползва уредът.
- Деца или лица с увреждания, които ограничават тяхната способност да ползват уреда, следва да бъдат инструктирани от отговорно и компетентно лице при употреба. Инструкторът трябва да се увери, че те могат да ползват уреда без опасност за тях или за околните.
- Не ремонтирайте и не заменяйте части на уреда, освен ако е изрично препоръчано в наръчника. Всяко друго сервизиране следва да бъде извършвано от квалифициран техник.
- Не поставяйте и не пускайте тежки предмети върху Вашия плот.
- Не стойте върху Вашия плот.
- Не ползвайте тенджери с грапави ръбове или тигани с драскащи повърхности на стъклени индукционни повърхности, тъй като това може да надраска стъклото.
- Не ползвайте телчета или никакви други груби абразивни почистващи агенти за почистване на Вашия плот, тъй като може да надраскат индукционното стъкло.
- Този уред е предназначен за употреба в домакинство или подобри приложения, напр.: - зони за кухненски персонал, офиси и други работни среди;- фермерски домове; - от клиенти в хотели, мотели и други среди от жилищен тип; - среда от типа на заведения за подслон и закуска.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът е неговите достъпни части се нагряват по време на употреба.
- Следва да се внимава да не се докосват нагревателни елементи.
- Деца на възраст под 8 години следва да бъдат държани далеч, ако не са под непрекъснато наблюдение.

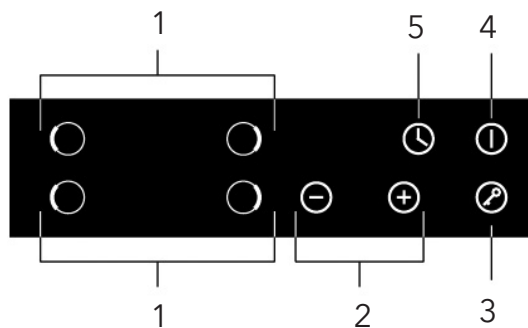
ПРЕДСТАВЯНЕ НА ПРОДУКТА

Изглед отгоре



1. Зона от макс 1500 W
2. Зона от макс. 2100 W
3. Зона от макс. 1500 W
4. Зона от макс. 2100 W
5. Стъклена плоча
6. Контролен панел
7. Контрол ВКЛ/ИЗКЛ.

Контролен панел



1. Контроли за избор на зона за нагряване
2. Бутон за регулиране Мощност/Таймер
3. Контрол на заключване на бутони
4. Контрол ВКЛ/ИЗКЛ.
5. Контрол на таймер

Теория на работа

Индукционното готвене е безопасна, съвременна, ефикасна и екологична технология. Работи с електромагнитни вибрации, които генерират топлина директно в тенджерата, а не косвено чрез нагряване на стъклена повърхност. Стъклото се нагрява само защото в крайна сметка се нагрява тенджерата.



Преди да ползвате Вашия нов индукционен плот

- Прочетете настоящото ръководство, като обърнете специално внимание на раздела "Предупреждения за безопасност".
- Махайте всякакво предпазно фолио, което може все още да е върху Вашия индукционен плот.

Техническа спецификация

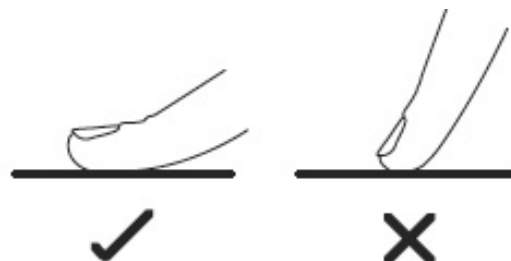
Плот за готвене	HI6401MB
Зони за готвене	4 зони
Напрежение на захранването	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Инсталирана електрическа мощност	7000W
Размер на продукта Д× Ш× В (mm)	590X520X60
Размер за вграждане А×В (mm)	560X490

Теглата и размерите са приблизителни. Тъй като непрекъснато се опитваме да подобрим нашите продукти, може да променим спецификацията и дизайни без предизвестие.

ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА ПРОДУКТА

Контроли с докосване

- Контролните бутони реагират на докосване, затова няма нужда да прилагате натиск върху тях.
- Ползвайте възглавничката на пръстите, не върховете.
- Ще чуете пиукане всеки път, когато се регистрира докосване.
- Уверете се, че контролите са винаги чисти, сухи и че няма предмет (напр. прибор или парцал), който ги покрива. Дори и тънък слой вода може да затрудни ползването на контролите.



Избор на правилните съдове за готвене



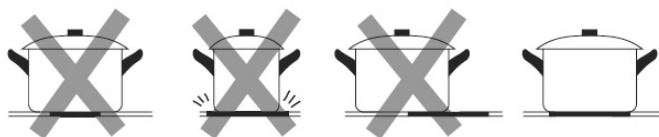
- Ползвайте само съдове за готвене с основа, подходяща за индукционно готвене. Търсете символа за индукция върху опаковката или на дъното на тигана.
- Можете да проверите дали Вашия готварски съд е подходящ, като направите тест с магнит. Приближете магнит към основата на тенджерата. Ако го притегли, Вашата тенджера е подходяща за индукционна печка.
- Ако нямате магнит:
 1. Поставете малко вода в тенджерата, която искате да проверите.
 2. Ако  не светне в дисплея и водата се нагрява, тенджерата е подходяща.
- Съдове за готвене, направени от следните материали, не са подходящи: чиста неръждаема стомана, алуминий или мед без магнитна основа, стъкло, дърво, порцелан, керамика и глина.



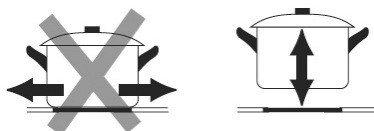
Не ползвайте съдове за готвене с наъбени краища или неравна основа.



Уверете се, че основата на Вашата тенджерa е равна, прилепва плътно на стъклото и е същия размер като зоната за готвене. Винаги центрирайте Вашата тенджерa върху зоната за готвене.



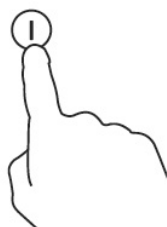
Винаги вдигайте тенджерите от керамичния плот - не ги плъзвайте или може да надраскат стъклото.



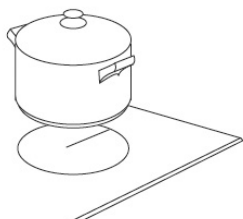
Как да се ползва

Започване на готвене

Докоснете контрола ВКЛ/ИЗКЛ. в продължение на три секунди. След включване, зумерът пиука веднъж, всички дисплеи показват "-" от "0", индикация, че индукционният плот е влязъл в режим на изчакване.



Поставете подходяща тенджерa върху зоната за готвене, която желаете да ползвате.



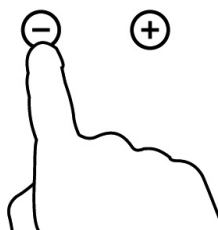
- Уверете се, че основата на тенджерата и повърхността на зоната за готвене са чисти и сухи.

Докоснете контроли за избор на зона за нагряване и индикаторът до ключа ще светне



Изберете настройка за нагряване чрез докосване на контрола "-" или "+".

- Ако не изберете настройка за топлина в рамките на 1 минута, индукционният плот ще се изключи автоматично. Ще е необходимо да започнете отново от стъпка 1.
- Можете да промените настройка за топлина по всяко време в процеса на готвене.



Ако дисплеят редува светлини ас настройки за затопляне

Това означава, че:

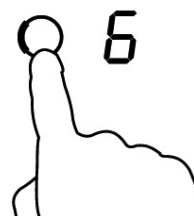
- Не сте поставили тенджерa на правилната зона за готвене; или
- Тенджерата, която ползвате, не е подходяща за индукционно готвене; или
- тенджерата е твърде малка или не е подходящо центрирана върху зоната за готвене.

Не се случва нагряване, ако няма подходяща тенджерa върху зоната за готвене.

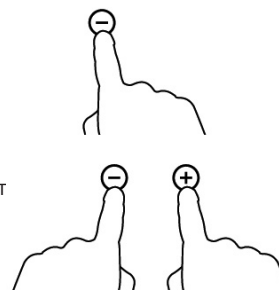
Дисплеят ще се изключи автоматично след 1 минута, ако върху него не е поставена подходяща тенджерa.

Завършване на готвене

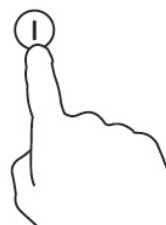
Докосване на контроли за избор на зона за нагряване, която желаете да изключите



Изключете зона за готвене, като скролвате до "0" или докоснете контрола "-" и "+" заедно. Уверете се, че дисплеят показва "0".



Изключете целия плот, като докоснете контрола ВКЛ./ИЗКЛ.





Внимавайте за топли повърхност

Н ще показва, че зоната за готвене е твърде топла, за да бъде докосвана. Ще изчезне, когато повърхността се е охладила до безопасна температура. Може да се ползва и като функция за пестене на енергия, ако искате да Нагрявате тенджери още, ползвайте котлона, който е все още топъл.



Заклучване на контроли

- Можете да заключите контроли за предотвратяване на неразрешена употреба (например деца да не включат случайно зони за готвене).
- Когато контролите са заключени, всички контроли, с изключение на ВКЛ./ИЗКЛ., са деактивирани.

За заключване на контролите

Докоснете контрола за заключване

Индикаторът за таймер ще покаже "Lo"

За отключване на контролите

Докоснете и задръжте контрола на заключване за известно време.



Когато плотът е в режим на заключване, всички контроли са деактивирани, с изключение на ВКЛ./ИЗКЛ. ①, винаги можете да изключите индукционния плот с ВКЛ./ИЗКЛ. ① контрола при извънредна ситуация, но ще отключите плота първо при следващата операция.

Контрол на таймер

Можете да ползвате таймера по два различни начина:

- Можете да го ползвате като таймер за обратно броене. В този случай таймерът няма да изключи никоя зона за готвене, когато зададеното време изтече.
- Можете да го настроите да изключва една или повече зони за готвене след като изтече зададеното време. Максимумът на таймера е 99 мин.

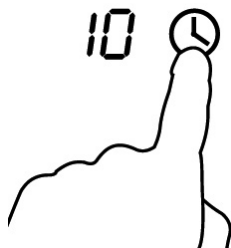
Ползването на таймер за обратно броене

Ако избирате някаква зона за готвене

Уверете се, че плотът е включен.

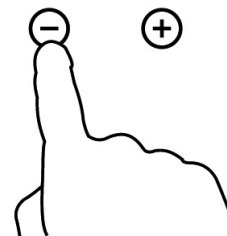
Бележка: можете да ползвате обратния брояч дори ако не избирате зона за готвене.

Докоснете контрола "+" на таймера. Индикаторът за обратно броене ще започне да свети и "10" ще се покаже на дисплея за таймера.

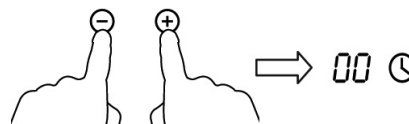


Настройте времето, като докоснете контролите "-" или "+" на таймера

Съвет: Докосвайте контрола "-" или "+" на таймера веднъж, за да увеличите или намалите с 1 минута. Докосвайте контрола "-" или "+" на таймера, за да увеличите или намалите с 10 минути.



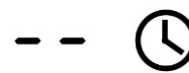
Докоснете заедно "-" и "+", таймерът се отменя и на дисплея за минути се показва "00".



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



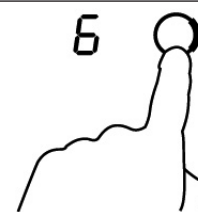
Зумерът ще пиука 30 секунди и индикаторът на таймера показва "-", когато завърши времето на настройката.



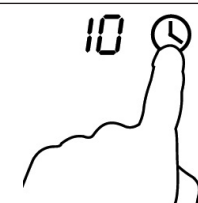
Настройване на таймера да изключва една или повече зони за готвене

Настройте зоната

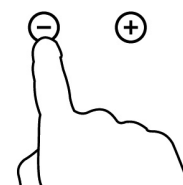
Докосване на контроли за избор на зона за нагряване, за която желаете да настроите таймер. (Напр. Зона № 3)



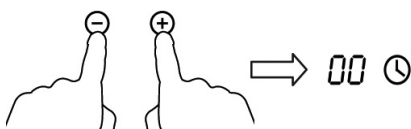
Докоснете контрола на таймер, индикаторът за обратно броене ще започне да свети и "10" ще се покаже на дисплея за таймера.



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



Докоснете "-" и "+" заедно, таймерът се отменя, а на дисплея на брояча ще се покаже "00".



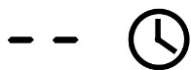
Когато времето е зададено, обратното броене ще започне веднага. Дисплеят ще показва останалото време и индикаторът на таймера ще свети 5 секунди.



БЕЛЕЖКА: Червената точка до индикатора за ниво на мощност ще свети, за да покаже, че тази зона е избрана.



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



Други зони за готвене ще продължат да работят, ако вече са били включени.



Хора с пейсмейкъри следва да се консултират със своя лекар преди да ползват този уред.

Време на работа по подразбиране

Автоматично изключване на уреда е функция за запазване на безопасност за Вашия индукционен плот. Той се изключва автоматично, дори ако забравите да изключите при готвене. Времето на работа по подразбиране за различни нива на мощност е указано в таблицата по-долу:

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

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

УКАЗАНИЯ ЗА ГОТВЕНЕ



Бъдете внимателни при пържене, тъй като мазнината и олиото се нагряват бързо, особено ако ползвате Усилване на мощността. При изключително високи температура мазнината и олиото ще се запалят спонтанно и това представлява сериозен риск от пожар.

Съвети за готвене

- Когато храната стигне точката на завиране, намалете настройката за температура.
- Ползването на капак ще намали времето за готвене и ще пести енергия, като задържа топлината.
- Минимизирайте количеството течност или мазнина, за да намалите времето за готвене.
- Започнете да готвите на висока настройка и я намалете, когато храната се е загряла

Къкрено, готвене на ориз

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

Приготвяне на стек

За да сготвите сочен и пълен с уханны вкусове стек:

1. Оставете месото на стайна температура за около 20 минути, преди да го готвите.
2. Загрейте тиган с дебела основа.
3. Намажете с четка и двете страни на стека с мазнина.

Поръсете малко количество мазнина в тигана и след това пуснете месото в загорения тиган.

4. Обърнете стека само веднъж по време на готвене. Точното време на готвене ще зависи от дебелината на стека и колко изпечен го искате. Времето може да варира от около 2 до 8 минути на всяка страна. Натиснете стека, за да определите готовността му - колкото по-твърде е, толкова по "сготвен" ще бъде.
5. Оставете стека да почине върху топла чиния за няколко минути, за да може да се отпусне и да стане крехък, преди да го сервирате.

За пържене с разбъркване

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

НАСТРОЙКИ ЗА ЗАТОПЛЯНЕ

Настройките по-долу са само за указание. Точната настройка ще зависи от няколко фактора, включително Вашите съдове за готвене и количеството, което готвите. Експериментирайте с индукционния плот, за да намерите настройките, които Ви пасват най-добре.

Настройки за затопляне	Пригодност
1 - 2	• Деликатно затопляне за малки количества храна • Разтопяване на шоколад, масло и храни, които изгарят бързо • Леко къкрене • Бавно затопляне
3 - 4	• Повторно загряване • Бързо къкрене • Готвене на ориз
5 - 6	• Палачинки
7 - 8	• Сотиране • Готвене на паста
9	• Пържене с разбъркване • Запичане • Завиране на супа • Варене на вода

ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ

Какво?	Как?	Важно!
Ежедневно зацапване по стъклото (отпечатъци от пръсти, следи, петна, останали от храна или разляти незахарни неща върху стъклото)	1. Изключете захранването на плота 2. Нанесете препарат за почистване на кухненски плотове, докато стъклото е все още топло (но не горещо!) 3. Изплакнете и забършете със сух чист парцал или хартиена кърпа. 4. Включете обратно захранването на плота	• Когато захранването на кухненския плот е изключено, няма да има индикация за "топла повърхност", но зоната за готвене може все още да е гореща! Бъдете особено внимателни. • Груби телчета, някои найлонови стъргалки и груби/абразивни почистващи агенти може да надраскат стъклото. Винаги четете етикета, за да проверите дали Вашият почистващ препарат или стъргалка са подходящи. • Никога не оставяйте следи от почистването върху готварския плот: стъклото може да се зацапа.
Изкипяно, стопени неща и топли захарни течности 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 захранването на плота от стената.] 2. Задръжте острието или прибора под ъгъл от 30° и търкайте замърсяването или разлятото на хладна зона на плота. 3. Почистете зацапаното или разлятото с домакинска хартия или хартиена кърпа. 4. Следвайте стъпки 2 до 4 за "Ежедневно зацапване на стъкло" по-горе.	• 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.
Разлято върху контроли с докосване	1. Изключете захранването на плота 2. Попийте разлятото 3. Изтрийте зоната с контроли с докосване с чиста влажна гъба или парцал. 4. Изтрийте зоната до изцяло сухо с хартиена кърпа. 5. Включете обратно захранването на плота	• Плътът може да изпиука и да се изключи, а контролите с докосване може да не функционират, докато има течност по тях. Уверете се, че сте изтрили зоната на контроли с докосване, преди да включите плота.

СЪВЕТИ И НАПЪТСТВИЯ

Проблем	Възможни причини	Какво да се прави
Индукционният плот не може да бъде включен.	Няма захранване.	Уверете се, че индукционният плот е свързан към захранването и че е включен. Проверете дали има спиране на тока във Вашия дом или област. Ако сте проверили всичко и проблемът продължи, обадете се на квалифициран техник.
Контролите с докосване не реагират.	Контролите са заключени	Отключете контролите. Вижте раздела "Ползване на Вашия индукционен плот" за инструкции.
Контролите с докосване да трудни за управление.	Може да има леко покритие от вода над контролите или Вие може да ползвате върха на пръстите си, когато докосвате контролите.	Уверете се, че зоната на контролите с докосване е суха и ползвайте възглавничката на пръста Ви, когато докосвате контролите.
Стъклото се надрасква.	Съдове за готвене с груби ръбове. Ползват се неподходящи, абразивни стъргалки или почистващи продукти.	Ползвайте съдове за готвене с равни и гладки основи. Вижте "Почистване и подходящи съдове за готвене". Вижте "Грижа и почистване".
Някои тигани издават звуци от пукане или щракане.	Това може да е причинено от конструкцията на Вашите готварски уреди (слоеве различни метали вибрират различно).	Това е нормално за готварски уреди и не показва повреда.
Индукционният плот издава нисък жужащ звук, когато се ползва на висока настройка за затопляне.	Това се дължи на технологията за индукционно готвене.	Нормално е, но шумът следва да утихва или да изчезва напълно, когато се намали настройката за затопляне.
Шум от вентилатор идва от индукционния плот.	Охладителният вентилатор, вграден във Вашия индукционен плот, се е включил, за да предотврати прегряване на електрониката. Той може да продължи да работи дори след като сте изключили индукционния плот.	Това е нормално и не изисква да направите нещо. Не изключвайте захранване към индукционен плот от стената, докато вентилаторът работи.
Вентилаторите не загряват и не се появяват на дисплея.	Индукционният плот не може да открива вентилатора, защото не е подходящ за индукционно готвене. Индукционният плот не може да открива вентилатора, защото е твърде малък за зоната за готвене или не е правилно центриран върху нея.	Ползвайте съдове, подходящи за индукционно готвене. Вижте раздел "Почистване и подходящи съдове за готвене". Центрирайте тенджерата и се уверете, че нейната основа пасва на размера на зоната за готвене.
Индукционният плот или зона за готвене се е изключил сам неочаквано, чува се тон и се показва код за грешка (тиично се редува с една или две цифри на дисплея на таймер за готвене).	Техническа грешка.	Моля отбележете буквите и числата за грешка, изключете захранването на индукционния плот от стената и се свържете с квалифициран техник.

ПОКАЗВАНЕ И ИНСПЕКТИРАНЕ ЗА ГРЕШКИ

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

Отстраняване на проблеми

Код за грешка се появява докато клиентът ползва уреда и решение

Код за грешка	Проблем	Решение
Автоматично възстановяване		
E1	Захранващото напрежение е над номиналното.	Моля, проверете дали захранването е нормално. Включете след като се нормализира захранването.
E2	Захранващото напрежение е под номиналното.	
E3	Висока температура на сензора на керамичната плоча. (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 керамичната плоча. (2#)	
E5	Висока температура на IGBT .(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 .(2#)	
Няма 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#)	

Специфичен срив и решение

Код за грешка	Проблем	Решение А	Решение Б
LED не светва, когато се включи щепсела на уреда.	Няма захранване с ток.	Проверете дали щепселът е закрепен добре в контакта и дали контактът работи.	
	Грешка при свързване на допълнителна платка на захранването и платката на дисплея.	Проверете връзката.	
	Допълнителната платка на захранването е повредена.	Заменете допълнителната платка на захранването.	
	Платката на дисплея е повредена.	Заменете платката на дисплея.	
Някои бутони не могат да работят, или LED дисплеят не е нормален.	Платката на дисплея е повредена.	Заменете платката на дисплея.	

Код за грешка	Проблем	Решение А	Решение Б
Индикаторът за режим на готвене светва, но нагряването не започва.	Висока температура на плота.	Амбиентната температура може да е твърде висока. Входът и изходът за въздух може да са блокирани.	
	Нещо не е наред с вентилатора.	Проверете дали вентилаторът работи гладко, и ако не - заменете вентилатора.	
	Платката на захранването е повредена.	Заменете платката на захранването.	
Нагряването спира внезапно по време на работа и на дисплея светва "u".	Видът вентилатор е неправилен.	Ползвайте подходяща тенджерата (вижте наръчника с инструкции).	Веригата за откриване на тенджерата е повредена, сменете захранващия кабел.
	Диаметърът на тенджерата е твърде малък.		
	Готварският уред е прегрял.	Уредът е прегрял. Изчакайте температурата да се върне към нормалното. Натиснете бутон ВКЛ/ ИЗКЛ., за да рестартирате уреда.	
Зоните за нагряване от една и съща страна (например първата и втората зона) биха показвали "u".	Грешка при свързване на платка на захранването и платката на дисплея;	Проверете връзката.	
	Платката на дисплея на комуникационната част е повредена.	Заменете платката на дисплея.	
	Повредена е платката на захранването.	Заменете платката на захранването.	
Необичаен шум от двигателя на вентилатора.	Двигателят на вентилатора е повреден.	Заменете вентилатора.	

Горното е преценка и инспектиране на обикновени проблеми.

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

ИНСТАЛИРАНЕ

Избор на оборудване за инсталация

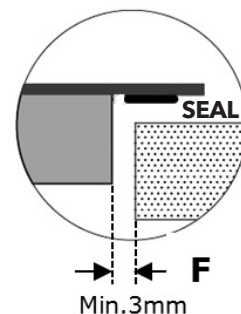
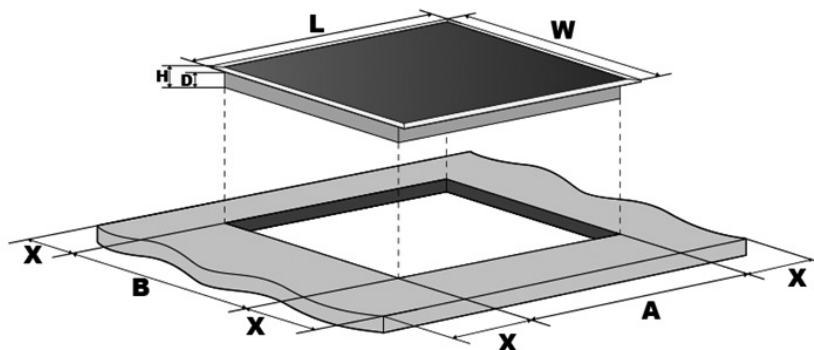
Срежете работната повърхност според размерите, посочени на чертежа.

За целите на инсталацията и ползването, следва да се запази пространство от поне 5 cm около отвора. Уверете се, че дебелината на работната повърхност е поне 30 mm. Моля, изберете устойчив на топлина и изолиран материал за работна повърхност (дърво и подобни влакнести или хигроскопични материали не се ползват за материал на работна повърхност, ако не са импрегнирани), за да се избегне токов удар и по-голяма деформация, причинена от излъчване на топлина от котлона. Както е указано по-долу:



БЕЛЕЖКА

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

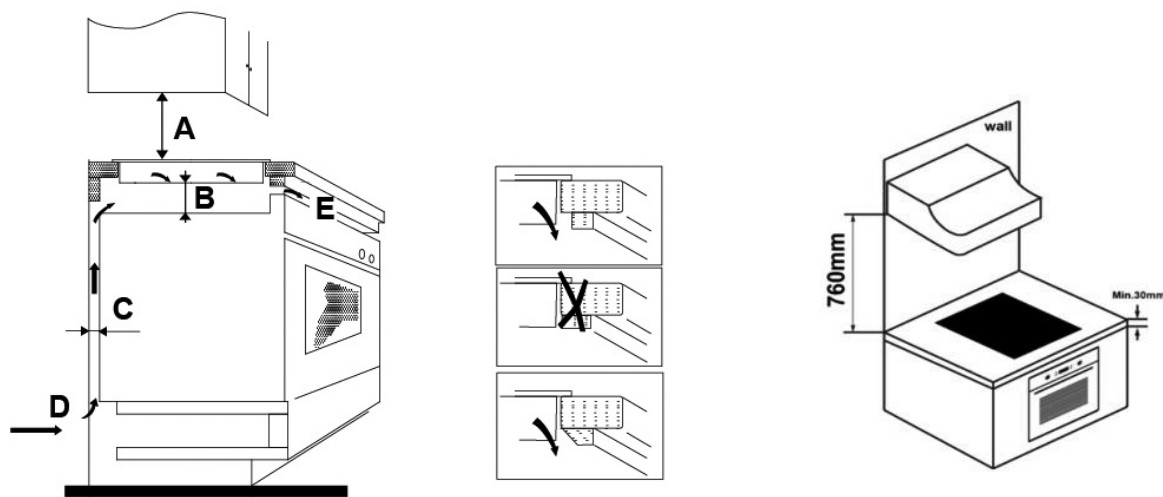


Д (mm)	Ш (mm)	В (mm)	Д (mm)	А (mm)	В (mm)	Х (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560+4+1	490+4+1	50 min.	3 min.

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


БЕЛЕЖКА

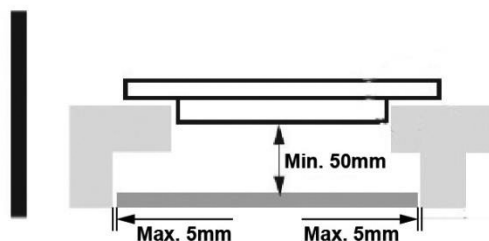
Безопасното разстояние между котлон и шкафа над него следва да бъде поне 760 mm.



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


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Осигурете подходяща вентилация

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



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 инсталирате плота, уверете се, че

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

- Изолиращият превключвател ще бъде лесно достъпен за клиента при инсталиран плот.
- Вие се консултирате с местните строителни власти и нормативна уредба при съмнения относно инсталацията.
- Ползвате устойчиви на топлина и лесни за почистване финишни повърхности (например керамични плочки) за стенните повърхности, обграждащи плота.

След инсталация на плота, уверете се, че

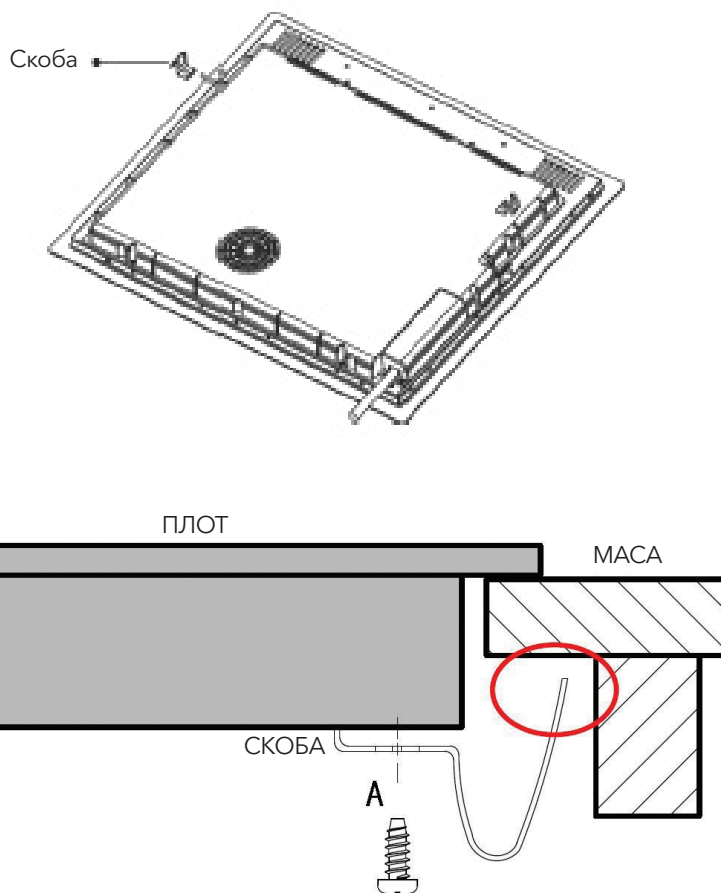
- Захранващият кабел не е достъпен през вратите на шкафове или чекмеджета.
- Има подходящ поток свеж въздух, който да влиза в шкафа до основата на плота.
- Ако плотът е инсталиран над чекмедже или шкаф, монтира се топлинно изолираща бариера под основата на плота.
- Изолиращият превключвател е лесно достъпен от клиента.

Преди поставяне на фиксиращите скоби

Уредът следва да бъде поставен на стабилна, равна повърхност (ползвайте опаковката). Не прилагайте сила върху контролите, които се подават от плота.

Настройване на позицията на скобата

Фиксирайте плота върху работната повърхност, като завинтите 2 скоби на дъното му (виж изображението) след инсталация. Настройване на позицията на скобата, за да пасва на различни дебелина на плота на мебелите.



При никакви обстоятелства скобите не могат да докосват вътрешните повърхности на работни плот след инсталацията (виж изображението).

Предпазни мерки

1. Индукционният плот трябва бъде монтиран от квалифициран персонал или техници. Имаме професионалисти на Ваше разположение. Моля, никога не правете сами операцията.
2. Плотът няма да се инсталира директно върху съдомиялна, хладилник, фризер, перална машина или сушилня, тъй като влажността може да повреди електрониката на плота.
3. Индукционният котлон се инсталира така, че да може да се осигури подобро излъчване на топлината, за да се подобри неговата надеждност.
4. Стената и зоната на индуцирана топлина над повърхността на плота на шкафа следва да издържат на топлина.
5. За избягване на повреда, слоевете на плота и лепящото вещество трябва да бъдат устойчиви на топлина.
6. Не бива да се ползва парочистачка.

Свързване на плота към захранване от мрежата



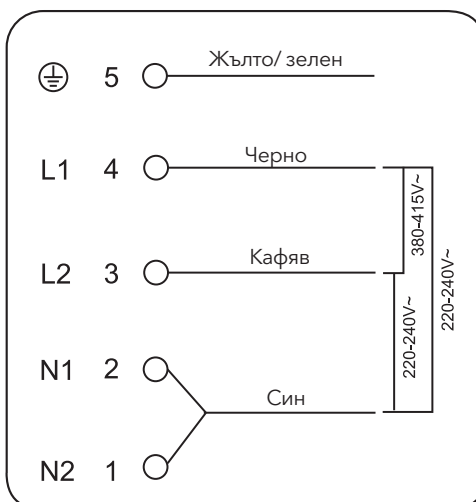
Този плот трябва да бъде свързан към захранване само от подходящо квалифицирано лице.

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

1. Домашната система за окабеляване е подходяща за мощността, консумирана от плота.
 2. Напрежението съответства на стойността, дадена в фабричната табелка.
 3. Частите на захранващите кабели могат да издържат натоварването, посочено на фабричната табелка.
- 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.

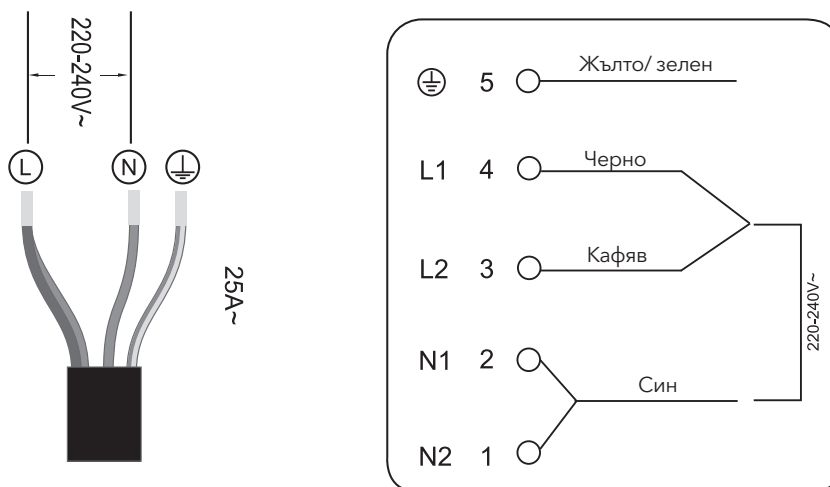


Проверете с електротехник дали системата за домашно окабеляване може да е подходяща без промени. Всички промени трябва да се правят от квалифициран електротехник.





Ако общият брой нагревателни единици на уреда, който изберете, е под 4, уредът може да се свърже директно към мрежата с еднофазова електрическа връзка, както е показано по-долу.



- Ако кабелът е повреден или следва да бъде заменен, операцията трябва да бъде извършена от следпродажбен агент със специални инструменти за избягване на инциденти.
- Ако уредът се свързва директно към мрежата, трябва се инсталира еднополюсен прекъсвач на верига с минимално отстояние от 3 mm между контактите.
- Инсталаторът трябва да гарантира, че е направена правилната електрическа връзка и че тя съответства на регламентите за безопасност.
- Кабелът не трябва да се прегъва или притиска.
- Кабелът трябва да се проверява редовно и да се сменя само от оторизирани техници.



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



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

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

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

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

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

Gratulálunk az új indukciós főzőlapjához.

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

A beszereléshez olvassa el az erre vonatkozó szakaszt.

BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS

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

BESZERELÉS

Áramütés veszély!

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

Éles peremek

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

Fontos biztonsági előírások

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

KEZELÉS ÉS KARBANTARTÁS

Áramütésveszély

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

Egészségügyi kockázat

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

Égési sérülések, forró felületek

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

Vágás veszély

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

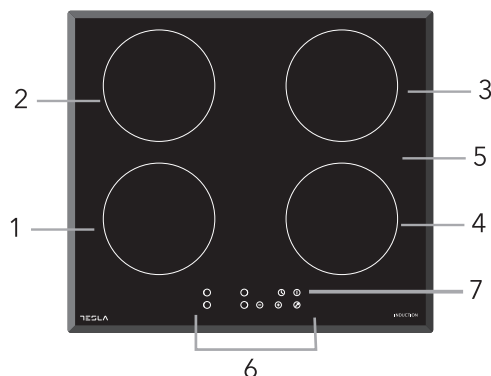
Fontos biztonsági előírások

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

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

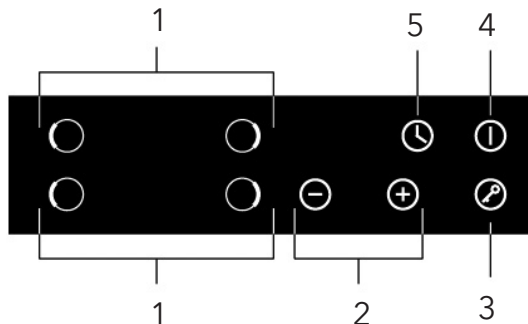
TERMÉKISMERTETŐ

Felső nézet



1. Max. 1500 W zóna
2. Max. 2100 W zóna
3. Max. 1500 W zóna
4. Max. 2100 W zóna
5. Üveglap
6. Vezérlőpanel
7. Be/kikapcsoló

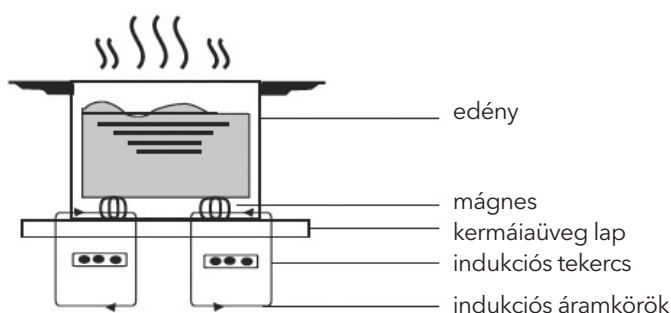
Vezérlőpanel



1. Zónaválasztó gomb
2. Hő- és időszabályzó gombok
3. Gyermekezár
4. Be/kikapcsoló
5. Időzítő

Működési elv

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



Mielőtt használni kezdi a készüléket

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

Specifikációk

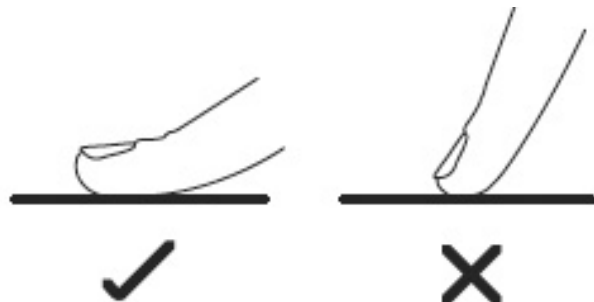
Főzőlap típusa	HI6401MB
Főzőzónák	4 Zóna
Tápellátás	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Teljesítmény	7000W
Termék méretei (szél. x mély. x mag. mm)	590X520X60
Beépítési méretek (A x B mm)	560X490

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

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

Érintőgombok

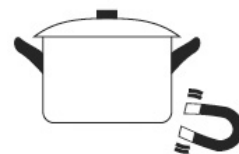
- A gombok a leggyengédebb érintésre is reagálnak, nem szükséges erő kifejtése.
- Használja az ujjbegyét az ujjhegye helyett.
- Minden érintésnél csipogással jelez a készülék.
- Ügyeljen rá, hogy a gombok mindig tiszták és szárazak legyenek, valamint ne fedje el azokat semmi. Akár egy csepp víz is megzavarhatja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



A megfelelő edény kiválasztása



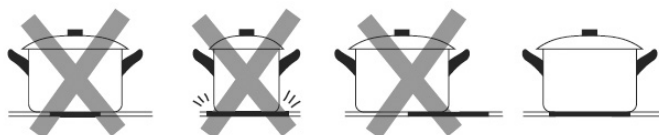
- Kizárólag indukciós főzéshez alkalmas edényeket használjon. Keresse meg az "INDUKCIÓS" szimbólumot a csomagoláson vagy az edény alján.
- Egy mágnessel is könnyen ellenőrizheti az edényt. Ha vonzza a mágnes, akkor alkalmas a használatra.
- Ha nincs Önnél mágnes:
 1. Öntsön egy kevés vizet abba az edénybe,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



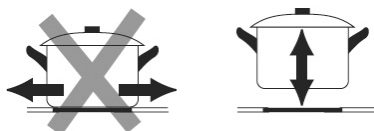
Ne használjon olyan edényt, amelynek az alja egyenetlen, vagy ívelt.



Bizonyosodjon meg arról, hogy az edény alja megfelelően stabil legyen és az átmérője megegyezzen az éppen használt főzőzónával. Mindig a zóna közepére helyezze az edényt.



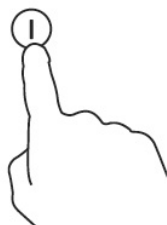
Ne húzza végig az edényeket az üvegfelületen, mert a felülete megsérülhet.



A főzőlap használata

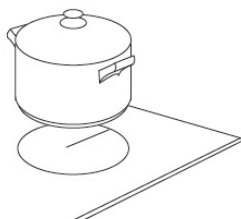
A főzés elkezdése

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



Helyezze az edényt a kiválasztott főzőzónára.

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

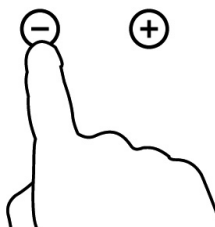


Érintse meg a hőszabályzót, majd egy led villogással jelezni kezd.



Válassza ki a kívánt fokozatot.

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



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

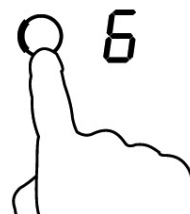
Ez a következőket jelentheti:

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

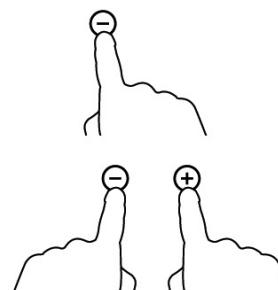
Mindaddig nem keletkezik meleg, amíg a megfelelő edényt a megfelelő helyre nem teszi. A kijelző 1 perc inaktivitás után kikapcsol.

A főzés befejeztével

Válassza ki, hogy melyik zónát kívánja lekapcsolni



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



Az egész főzőlapot a Be/kikapcsológommbal kikapcsolhatja.





Vigyázzon a forró felületekkel!

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



A vezérlőpanel lezárása

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

A lezáráshoz

Érintse meg a lezáró gombot.

Az időzítőn ezt fogja látni: "Lo"

A feloldáshoz

Érintse meg és tartsa nyomva a lezáró gombot.



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

Időzítő

Két módon is használhatja az időzítőt:

- Egyszerű időzítőként. Ebben az esetben csak hangjelzés kíséri az idő lejártát.
- Beállíthatja a főzőzónák automatikus kikapcsolását.

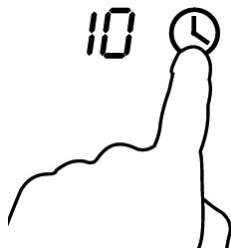
Egyszerű időzítőként

Ne válasszon ki főzőzónát.

Kapcsolja be a készüléket.

Megjegyzés: a főzőzóna kiválasztása nélkül is tud időzítőt indítani.

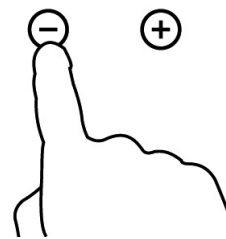
Érintse meg a "+" gombot. A kijelző a "10" fog villogni.



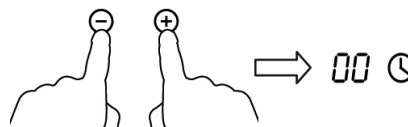
Állítsa be a megfelelő időtartamot a "-" és "+" gombokkal.

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

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



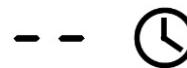
Nyomja meg egyszerre a "-" és "+" gombokat az időzítő kikapcsolásához. Ezt a műveletet a "00" jelzi majd.



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



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



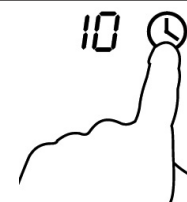
Főzőzóna automatikus kikapcsolása

Egy zóna beállítása

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



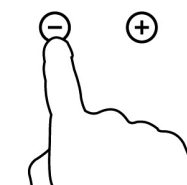
Érintse meg az időzítőt, majd a kijelzőn a "10" kezd villogni.



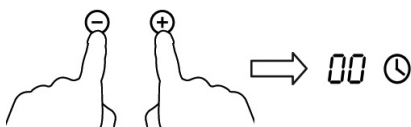
Állítsa be a kívánt időtartamot.

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

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



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

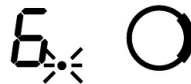


Amint beállította az időt, azonnal el kezd visszaszámolni. A kijelzőn végig követheti a hátramaradó időt.

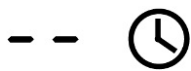
36



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



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



A többi zóna továbbra is bekapcsolva marad.

Főzési időtartam

Az Ön biztonsága érdekében a készüléket automatikus kikapcsolással láttuk el arra az esetre, ha elfelejtene kikapcsolni a főzés végeztével. Ez az idő fokozatonként eltérő, melyet az alábbi táblázatban összesítettünk:

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

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



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

FŐZÉSI TANÁCSOK



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

Főzési tippek

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

Rizspárolás

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

Steak sütése

Az ízletes és szaftos steak sütésének a titka:

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

keményebb, annál jobb átsült a hús.

5. Pihentesse az elkészült steaket egy előmelegített tányéron mielőtt felszolgálja azt.

Rázva pirítás

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

HŐMÉRSÉKLET BEÁLLÍTÁSOK

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

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

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

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

TIPPEK ÉS TANÁCSOK

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

HIBAKÓDOK ÉS JELENTÉSÜK

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

Hibakeresés

Hibakód és lehetséges megoldás

Hibakód	Probléma	Megoldás
Automatikus helyreállítás		
E1	Bemenő feszültség magasabb, mint a megengedett.	Ellenőrizze a hálózatot. Ha mindent rendben talált, indítsa újra a készüléket.
E2	Bemenő feszültség alacsonyabb, mint a megengedett.	
E3	Kerámialap érzékelő magas érték. (1#)	Várja meg amíg lehűl a készülék, majd indítsa újra.
E4	Kerámialap érzékelő magas érték. (2#)	
E5	IGBT magas hőmérséklet. (1#)	Várja meg amíg az IGBT modul lehűl, majd indítsa újra a készüléket. Ellenőrizze a hűtőventilátort. Amennyiben rendellenesen működik, cserélje le azt.
E6	IGBT magas hőmérséklet. (2#)	
Beavatkozást igénylő helyreállítás		
F3/F6	Kerámialap hőmérséklet érzékelő meghibásodása, rövidzárlat (F3 az 1#, F6 a 2# zónához)	Ellenőrizze a csatlakozást, vagy cserélje ki a kerámialap hőmérséklet érzékelőjét.
F4/F7	Kerámialap hőmérséklet érzékelő meghibásodása, rövidzárlat. (F4 az 1#, F7 a 2# zónához)	
F5/F8	Kerámialap érzékelő meghibásodása (F5 az 1#, F8 a 2# zónához)	
F9/FA	IGBT hőmérsékletérzékelő meghibásodása (rövidzárlat 1#)	Cserélje ki az alaplapot.
FC /FD	IGBT hőmérsékletérzékelő meghibásodása (rövidzárlat 2#)	

Különleges meghibásodások és megoldásuk

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

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

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

BESZERELÉS

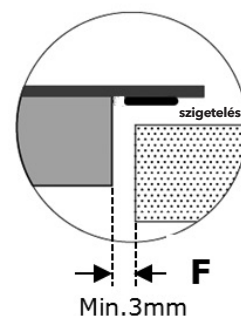
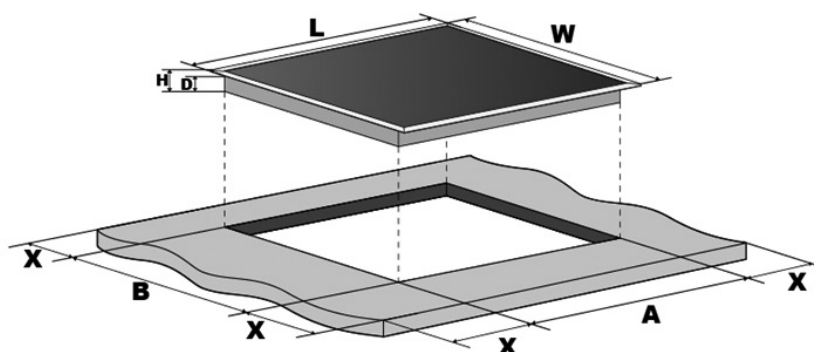
A lenti méretábrázolat alapján vágja ki a munkalapot.

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



MEGJEGYZÉS

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



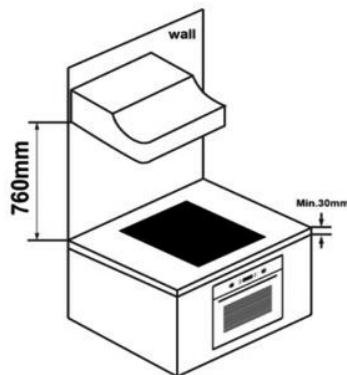
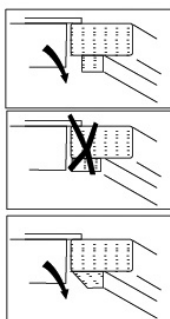
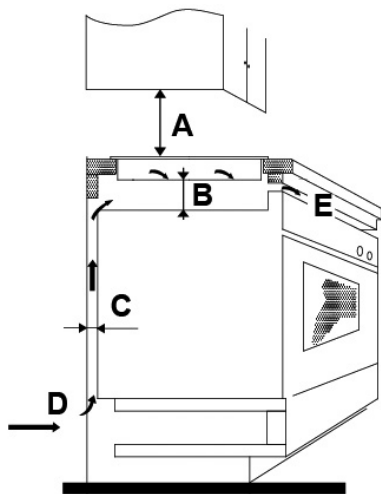
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	60	56	560+4+1	490+4+1	50 min.	3 min.

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



MEGJEGYZÉS

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



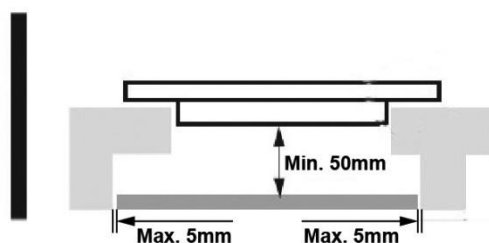
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Levegő be	Levegő ki 5mm



FIGYELEM!

A megfelelő szellőzés biztosítása

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



A szellőzésre szolgáló nyílásokat szigorúan tilos eltakarni, elfedni!



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

Mielőtt beszerelné a főzőlapot, ellenőrizze az alábbiakat:

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

- Használjon hőálló és kellően könnyen tisztítható burkolatot a főzőlap közelében.

Miután beszerelte a készüléket, ellenőrizze az következőket:

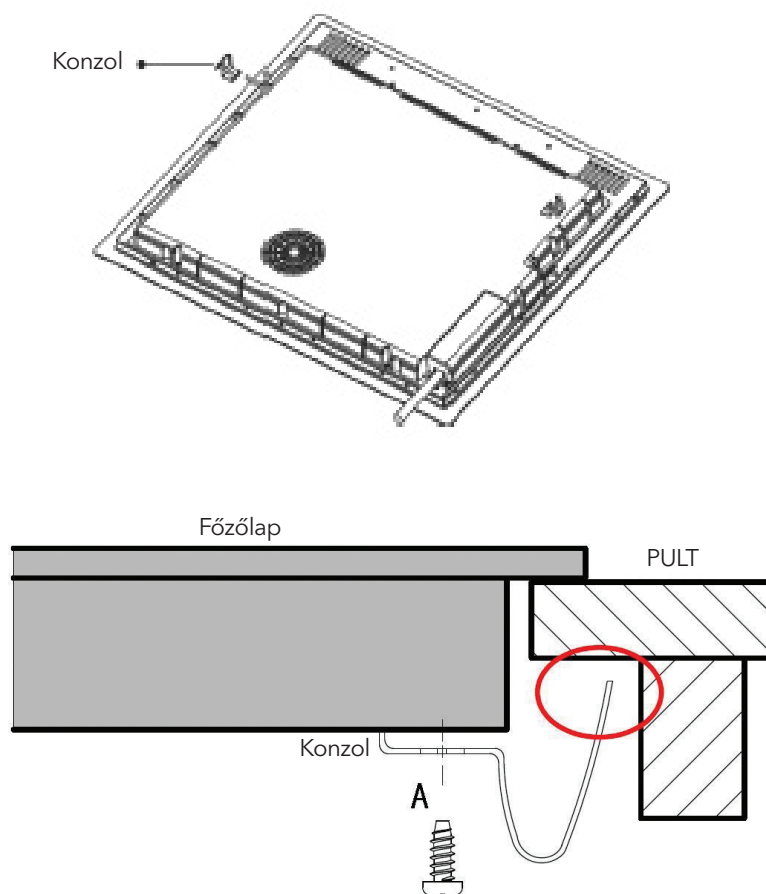
- A tápkábelhez nem férhet hozzá könnyedén bárki (főleg gyermekek).
- A megfelelő szellőzés biztosítva van.
- Ha hézag maradt a munkapult és a főzőlap között
- A kismegszakító könnyen hozzáférhető a felhasználó által.

A konzolok beszerelése

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

A konzolok beállítása

A beépítés után rögzítse a főzőlapot a munkafelületre úgy, hogy a főzőlap alján lévő 2 konzolt (lásd a képet) felcsavarozza. Állítsa be a konzol helyzetét az asztallap vastagságához megfelelően.



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

Figyelmeztetések

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

A készülék csatlakoztatása az elektromos hálózathoz



A készüléket kizárólag szakember csatlakoztathatja az elektromos hálózathoz!

Bekötés előtt a következőket ellenőrizze:

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

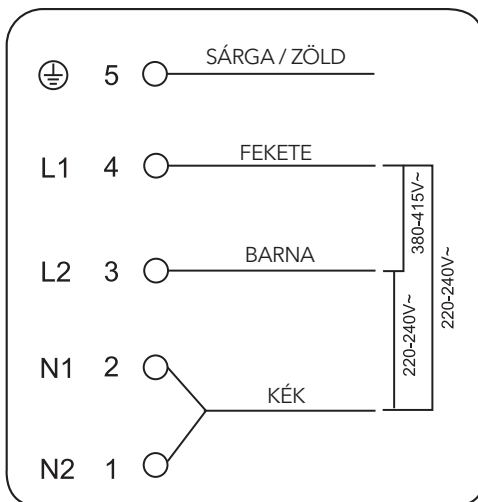
Ne használjon toldásokat a vezeték kiépítésekor, mivel azok tűzveszélyesek lehetnek.

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



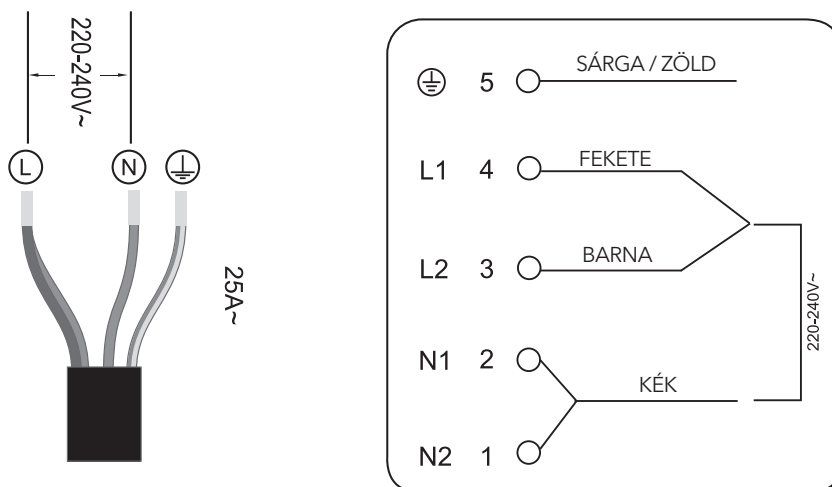
Ellenőriztesse a helyi elektromos hálózatot, hogy alkalmas-e a készülék működtetésére.

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





Ha a választott készülék fűtőegységeinek száma nem kevesebb, mint 4, akkor a készüléket egyfázisú elektromos csatlakozással közvetlenül az elektromos hálózathoz lehet csatlakoztatni, az alábbiak szerint.



- Ha a tápkábel megsérült és cserélni kell, akkor azt kizárólag erre a feladatra specializálódott szakember végezheti el.
- Amennyiben a főzőlapot közvetlenül csatlakoztatja az elektromos hálózathoz, úgy legalább 3 mm nyitási távolságú omnipoláris kismegszakítót alkalmazzon.
- A beszerelést végző személynek kötelessége meggyőződnie a megfelelő csatlakoztatásról.
- A tápkábelt ne törje meg és ne hajlítsa be.
- A tápkábelt rendszeresen ellenőriztesse.



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



**TILOS háztartási
hulladékként kezelni.
Kizárólag gyűjtőhelyen
szabad leadni.**

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

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

Čestitamo Vam na kupovini Vaše nove indukcijske ploče.

Predlažemo Vam da malo vremena posvetite čitanju Uputstva za upotrebu/Uputstva za instalaciju, kako biste potpuno razumeli kako da ispravno instalirate i koristite uređaj.

Za instalaciju, molimo Vas da pročitate deo vezan za instalaciju uređaja. Pročitajte sva bezbedonosna uputstva pažljivo pre upotrebe i čuvajte Uputstvo za upotrebu za slučaj da Vam zatreba u budućnosti.

BEZBEDONOSNA UPOZORENJA

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

INSTALACIJA

Opasnost od strujnog udara

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

Opasnost od posekotina

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

Važna bezbedonosna uputstva

- Pažljivo 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.

UKOVLJEŽIVANJE 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

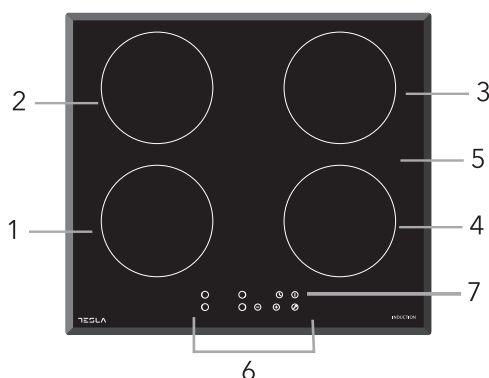
- Nikad ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada ga koristite. Kipljenje može da prouzrokuje dim i mastan izliveni sadržaj koji se može zapaliti.
- Nikad ne upotrebljavajte svoj uređaj kao radnu površinu ili površinu za odlaganje.
- Nikad ne ostavljajte bilo kakav predmet ili pribor na uređaju.
- Nemojte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

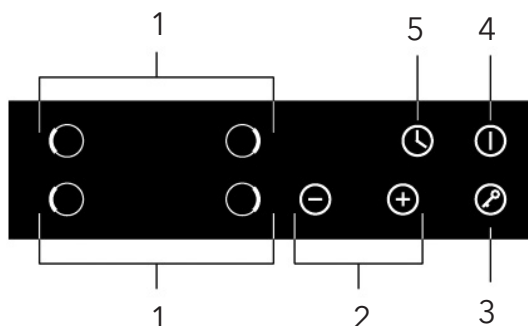
UPOZNAVANJE SA PROIZVODOM

Pogled odozgo



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

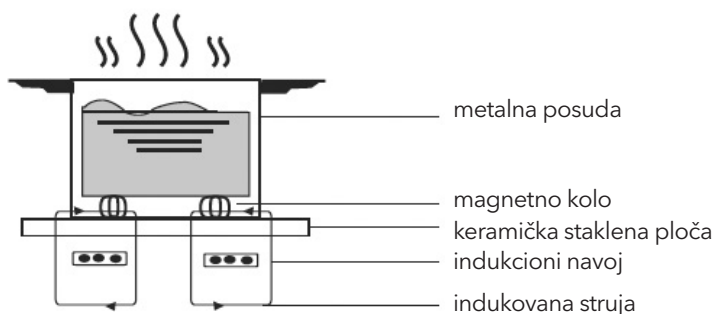
Kontrolna tabla



1. Taster za izbor za zagrevanje zone
2. Taster za regulisanje jačine/vremena
3. Glavni taster za zaključavanje
4. Taster za uključivanje/isključivanje
5. Taster za vreme

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 indukcijske ploče

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

Tehnička specifikacija

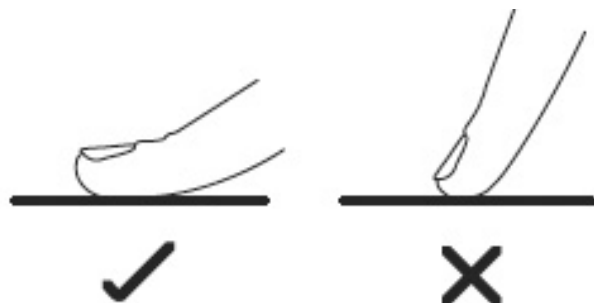
Ploča za kuvanje	HI6401MB
Zone za kuvanje	4 zone
Jačina napona električne energije	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Instalirana električna energija	7000W
Veličina proizvoda L×W×H(mm)	590X520X60
Ugradne dimenzije A×B (mm)	560X490

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

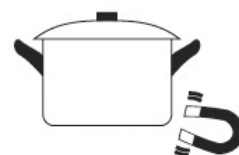
- Kontrole odgovaraju na dodir, dakle ne morate primenjivati pritisak.
- Koristite jagodicu svoga prsta, ne vrh.
- Čućete zvučni signal svaki put kada dodir bude registrovan.
- Postarajte se da kontrolna dugmad budu uvek čista, suva i da na njima nema predmeta (kao što su pribor ili tkanina), koji ih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



Biranje pravog posuđa za termičku obradu hrane



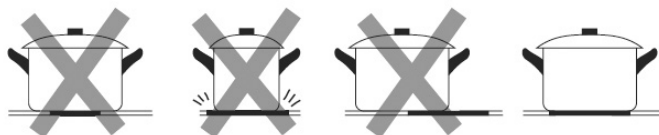
- Koristite samo posuđe za termičku obradu hrane, koje je prikladno za indukcionu pripremu hrane. Potražite indukcijski simbol na pakovanju ili na dnu posude za termičku obradu hrane.
- Možete takođe proveriti da li je vaša posuda za termičku obradu pogodna izvođenjem magnetnog testa. Primaknite magnet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



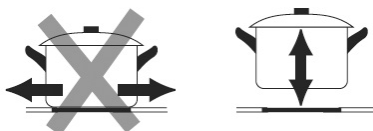
Ne koristite posuđe sa grubim ivicama ili zakrivljenom osnovom.



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.



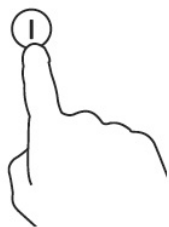
Posude uvek podignite sa indukcione ploče- ne vucite ih po njoj, budući da mogu ogrebat staklo.



Upotreba

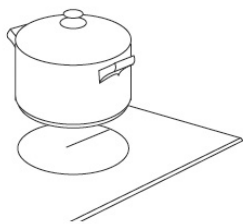
Početak prireme hrane

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.

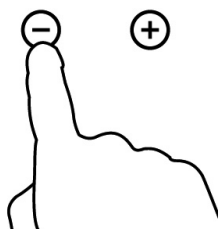


Dodirnite taster za izbor zone za zagrevanje indikator pored tastera će zatreperiti



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:

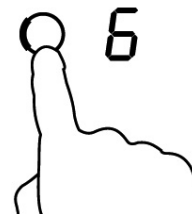
- niste postavili posudu na odgovarajuću zonu za kuvanje ili,
- da koristite posudu koja nije pogodna za indukciju pripremu hrane ili,
- da je posuda premala ili nije pravilno centrirana na zonu za kuvanje.

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

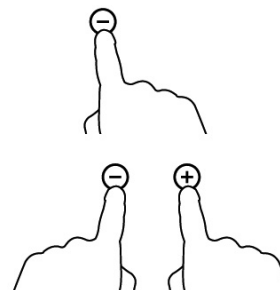
Ekran će se automatski isključiti nakon 1 minuta ukoliko je neodgovarajuća posuda postavljena na ploču.

Završetak pripreme hrane

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



Isključite zonu za kuvanje tako što ćete podesiti unazad 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 dodirnuli. Nestaće kada se površina ohladi do bezbedne temperature. Ovo se može koristiti i kao funkcija za uštedu energije, ukoliko želite da zagrejte neku drugu posudu, koristite površinu koja je i dalje vruća.



Zaključavanje tastera

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

Za zaključavanje tastera

Dodirnite taster za zaključavanje

Indikator vremena će pokazati "Lo"

Za otključavanje tastera

Dodirnite i držite neko vreme taster za zaključavanje.



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

Kontrola vremena

Tajmer možete koristiti na dva različita načina:

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

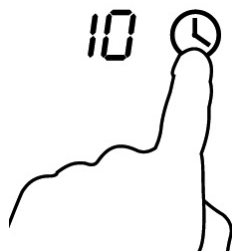
Upotreba tajmera za "upozorenje o isteku vremena"

Ukoliko niste izabrali nijednu zonu za kuvanje

Pobrinite se da ploča za kuvanje bude uključena.

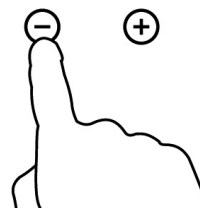
Napomena: možete koristiti "upozorenje o isteku vremena" čak i ako niste izabrali nijednu zonu za kuvanje.

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

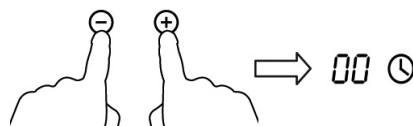


Podesite vreme dodirivanjem tastera "-" ili "+" na tajmeru

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.



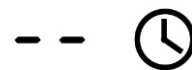
Ukoliko u isto vreme dodirnete "-" i "+", tajmer će se prekinuti i "00" će se pokazati na ekranu koji pokazuje minute.



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



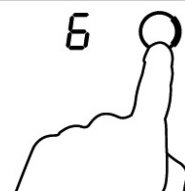
Oglasiće se zvučni signal na 30 sekundi i indikator vremena će pokazati "--" kada podešeno vreme istekne.



Podešavanje tajmera za isključivanje zone za kuvanje

Izaberite zonu

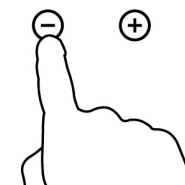
Dodirnite taster za odbair zagrevanja zone na kojoj želite da podesite vreme. (npr. zona 3#)



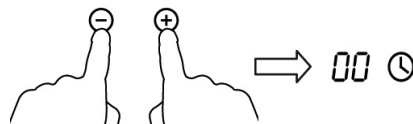
Dodirnite taster tajmer, "upozorenje o isteku vremena" će početi da treperi i "10" će se prikazati na ekranu za tajmer.



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 zatreperti na 5 sekundi.

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

36 E  

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

-- 

Druge zone za kuvanje će nastaviti da rade ukoliko su bile isključene.

Podrazumevano vreme rada

Automatsko isključivanje je funkcija bezbedonosne zaštite za vašu indukcionu ploču. Ona će se automatski isključiti. Ukoliko zaboravite da je isključite. Podrazumevano vreme rada za različite nivoe napajanja je prikazano u tabeli ispod:

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

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



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

UPUTSTVA ZA KUVANJE



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

Saveti za kuvanje

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

Krčkanje, kuvanje pirinča

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

Dinstani odrezak

Za pripremu sočnih ukusnih odrezaka:

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 tvrdi 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 pripremajte 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 zavisiti od nekoliko faktora, uključujući i posude za pripremu hrane i količine koju spremate. Eksperimentišite s indukcionom pločom, da biste našli postavke koje vam najbolje odgovaraju.

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

BRIGA I ČIŠĆENJE

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

SAVETI

Problem	Mogući uzrok	Šta uraditi
Indukciona ploča ne može da se uključi.	Nema struje.	Pobrinite se da indukciona ploča bude povezana na napajanje električnom energijom i da je uključena. Proverite da nije došlo do prekida napajanja električnom energijom u vašem kraju. Ukoliko ste sve proverili, a i dalje postoji problem, pozovite kvalifikovanog tehničara.
Tasteri na dodir ne odgovaraju.	Tasteri su zaključani.	Otključajte tastere. Pogledajte odeljak "Upotreba vaše ploče za kuvanje" za uputstva.
Tasteri teško rade.	Moguće je da postoji tanak sloj vode na tasterima ili ste možda koristi vrh svoga prsta kako biste dodirnuli tastere.	Postarajte se da površina sa tasterima bude suva i koristite jagodicu svoga prsta kada dodirujete tastere.
Staklo je ogrebano.	Posude sa grubim ivicama. Korišćena je neodgovarajuća, abrazivna žica ili proizvodi za čišćenje.	Koristite posude sa ravnim i glatkim dnom. Pogledajte "Biranje odgovarajućeg posuda za spremanje hrane". Pogledajte "Briga i čišćenje".
Posude za pripremu hrane pravi pucketave ili krckave zvukove	Mogući uzrok je sastav materijala vašeg posuda (slojevi različitih metala različito vibriraju).	To je normalno za posude i nije znak greške.
Indukciona ploča proizvodi tih brujući zvuk kad se koristi na visokim temperaturama.	To je posledica tehnologije indukcionog kuvanja.	Ovo je normalno, ali zvuk bi trebalo da se utiša ili potpuno nestane kada smanjite temperaturu.
Čuje se zvuk ventilatora iz indukcionne 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 indukcionne 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 displeju tajmera za kuvanje).	Tehnička greška.	Molimo vas, zapišite slova i brojeve greške, prekinite napajanje indukcionne ploče električnom energijom iz zida, i kontaktirajte kvalifikovanog tehničara.

PRIKAZ GREŠKE I PROVERA

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

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 povezivanja dodatne utičnice i displeja.	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. (normalu)	Displej je oštećen.	Zamenite displej.	

Greška	Problem	Rešenje A	Rešenje B
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 displeju treperi znak "u"	Pogrešna vrsta posude.	Koristite odgovarajuću posudu (pogledajte uputstvo za upotrebu.)	Strujno kolo za prepoznavanje posude je oštećeno, zamenite utičnicu.
	Obim posude je suviše mali.		
	Štednjak se 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.

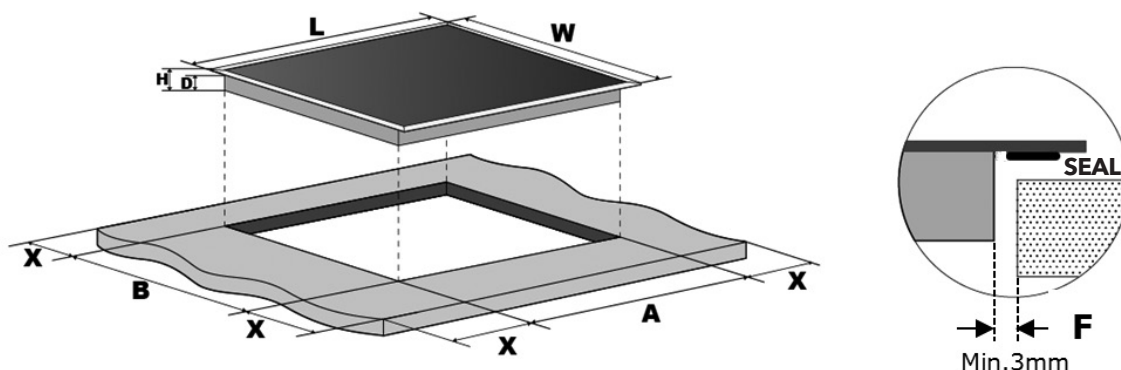
INSTALACIJA

Odabir instalacione opreme

Izrežite radnu površinu prema merama naznačenim na crtežu.

Za potrebe instalacije i korišćenja, minimum 5cm 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.



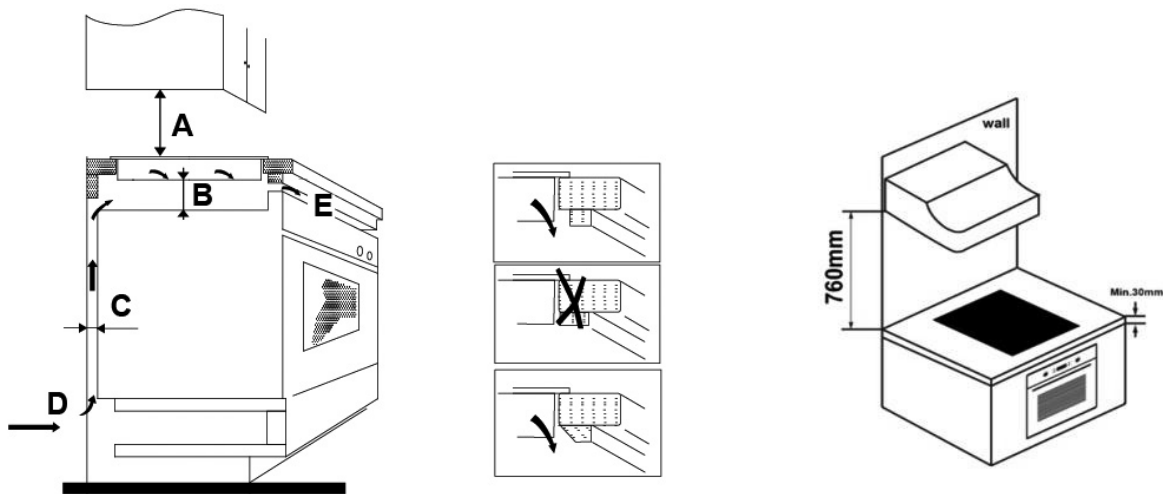
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	60	56	560+4+1	490+4+1	50 min.	3 min.

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.



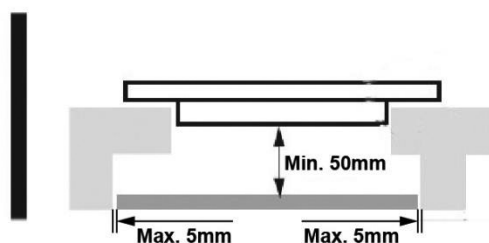
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Ulaz vazduha	Ispust za vazduh 5mm



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 standarima 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

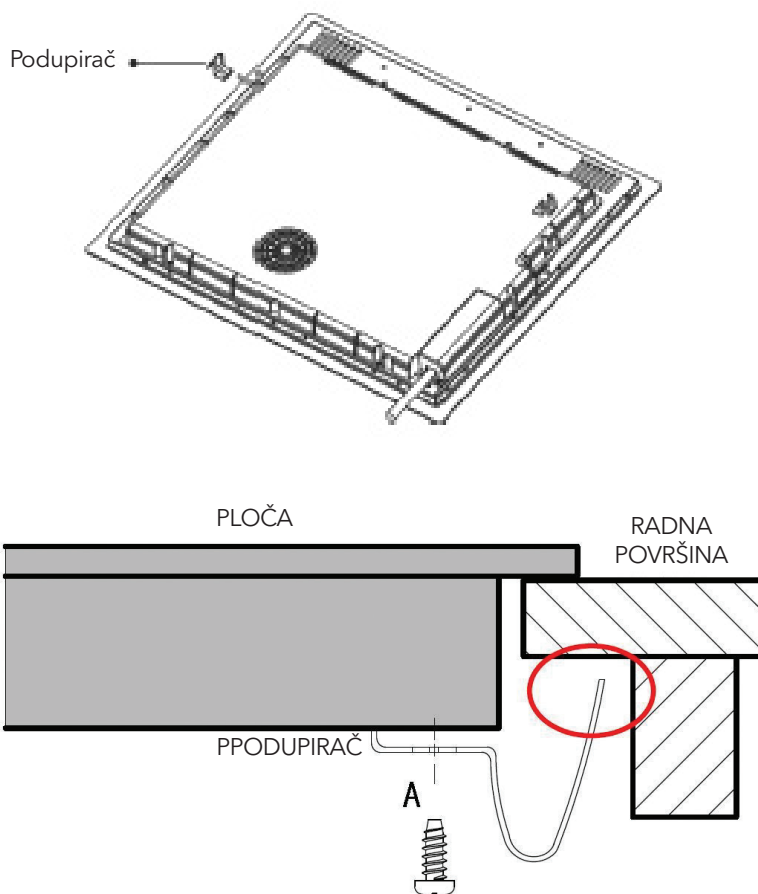
- Kabl za napajanje električnom energijom ne dodiruju vrata ormarića ili fioke.
- Postoji adekvatni protok svežeg vazduha izvan uređaja ka osnovi ploče.
- Je instalirana termalna zaštita ispod osnove ploče ukoliko se ispod nje nalaze fioke ili ormarići.
- Je izolacioni prekidač lako dostupan korisniku.

Pre postavljanja i fiksiranja podupirača

Uređaj mora biti postavljen na stabilnu, glatku površinu (koristeći pakovanje). Ne primenjujte snagu na ispupčene 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 napajanje 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.

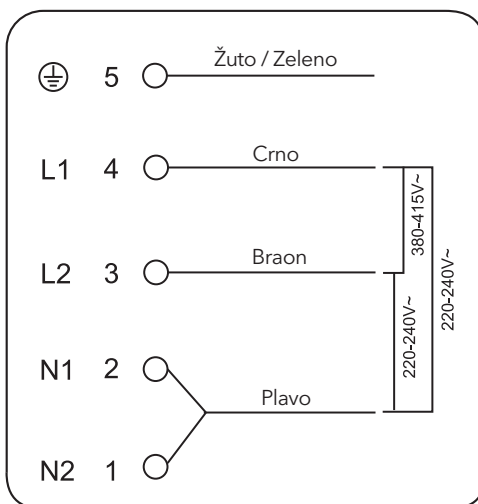
Ne koristite adaptore, reduktore ili produžne kablove za povezivanje ploče na napajanje električnom energijom, budući da mogu prouzrokovati pregrevanje i požar.

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.



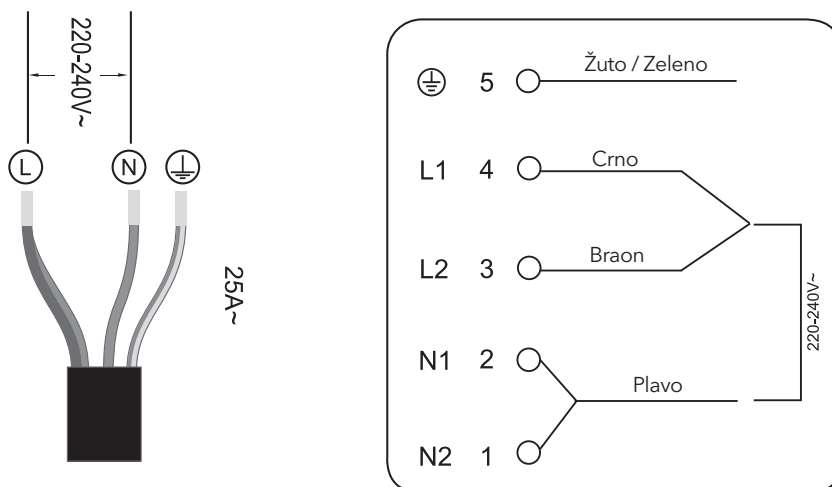
Proverite sa električarem da li je domaći sistem za napajanje pogodan bez izmena.

Bilo kakvu promenu treba da izvrši kvalifikovani električar.





Ukupan broj grejnih 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 201/19/Eu za Odlaganje Električne i Elektronske opreme (WEEE). Pravilnim odlaganjem ovog uređaja, pomoći ćete zaštititi životne sredine i ljudskog zdravlja od mogućih posledica, koje inače može izazvati nepravilno odlaganje.

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

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

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

TESLA

tesla.info