

TESLA

# CERAMIC HOB

HV3201MB

## User Manual

ENG

HU

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.

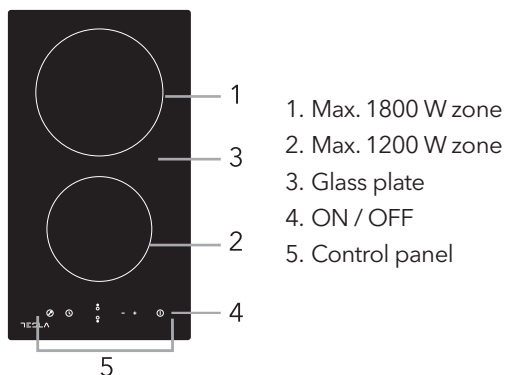
### Important safety instructions

- 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

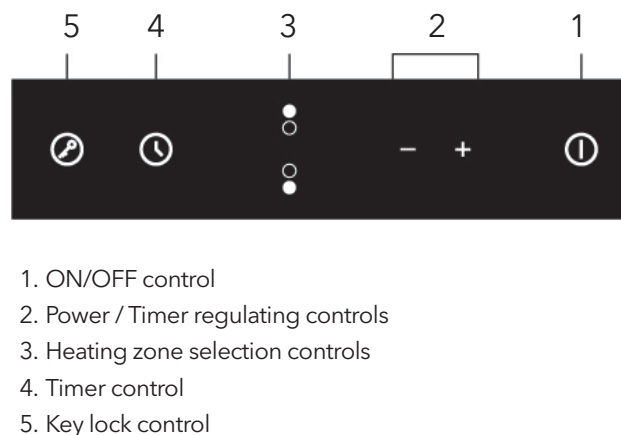
- competent person to instruct them in its use. The instructor must be sure that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified 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



Control Panel



### Product Information

The microcomputer ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families. The ceramic cooker hob centres on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling you to fully enjoy the pleasure of life.

### Working Principle

This ceramic cooker hob directly employs resistance wire heating, and adjust the output power by the power regulation with the touch controls.

### Before using your New Ceramic Hob

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

## Technical Specification

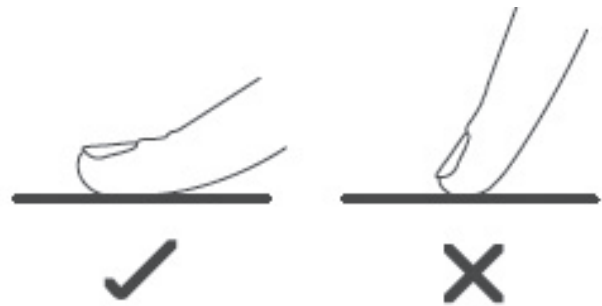
Cooking Hob	HV3201MB
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	2700-3300W
Product Size D×W×H(mm)	288X520X55
Building-in Dimensions A×B (mm)	268X490

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.

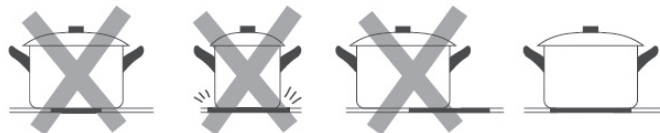


### Choosing the right Cookware

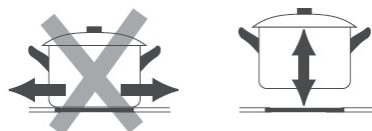
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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

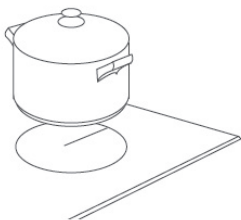
### Start cooking

After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the ceramic hob has entered standby mode.

Touch the ON/OFF control. all the indicators show "-"



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



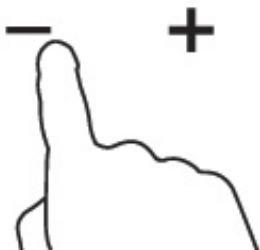
- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

Touching the heating zone selection control



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

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the ceramic 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.
- By holding down either of these buttons, the value will adjust up or down.

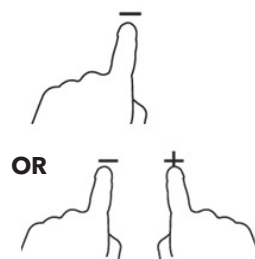


### Finish cooking

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.



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

Make sure the ceramic hob is turned on  
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 ceramic hob off with the ON/OFF (⏻) control in an emergency, but you will need to 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 maximum time of the timer is 99 minutes

### Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

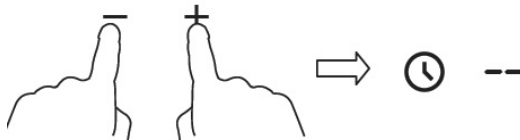
Make sure the cooktop is turned on.

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

Touch the timer control, the timer indicator will flash; Adjust the timer setting by touch the "-" or "+" controls. The minute minder indicator will start flashing and will show in the timer display



Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "--" 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.



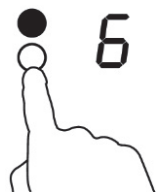
**Hint:**

- 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.
- If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

### Setting the timer to turn one or more cooking zones off

#### Set one zone

Touch the zone you want to set



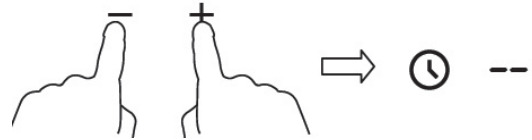
Touch the timer control, the timer indicator show "10"



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



Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "--" 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



When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically. The display will show "H" which means hot



**Note:**

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



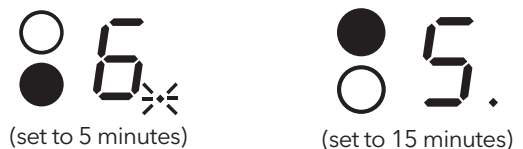
b. If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

c. The method for setting two zones is the same as mentioned above.

### Setting the timer to turn more than one cooking zone off

a. If more than one heating zones use this function, the timer indicator will show the lowest time. (e.g. zone 1# setting time of 5 minutes, zone 2# setting time of 15 minutes, the timer indicator shows "5".)

**NOTE:** The red dot next to power level indicator will flash.



b. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.



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



**Note:**

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



- If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

**Over-Temperature Protection**

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the ceramic hob. When an excessive temperature is monitored, the ceramic hob will stop operation automatically.

**Residual Heat Warning**

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter "H" appears to warn you to keep away from it.

**Default working times**

Another safety feature of the hob is automatic shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

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

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

**Simmering, cooking rice**

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

**Searing steak**

To cook juicy flavoured steaks:

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 a ceramic 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 Ceramic hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• delicate warming for small amounts of food</li> <li>• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly</li> <li>• gentle simmering</li> <li>• slow warming</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• reheating</li> <li>• rapid simmering</li> <li>• cooking rice</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pancakes</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sautéing</li> <li>• cooking pasta</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stir-frying</li> <li>• searing</li> <li>• bringing soup to the boil</li> <li>• boiling water</li> </ul>

# CARE AND CLEANING

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spill overs on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)</li> <li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li> <li>4. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.</li> </ul>
Boil overs, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>
Spill overs on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>6. Soak up the spill</li> <li>7. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>8. Wipe the area completely dry with a paper towel.</li> <li>9. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>



# TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the ceramic 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 ceramic 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.

## Failure Display, Hints and Tips

1. The 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.
2. Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
No Auto-Recovery		
E0	Zero error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board.
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure--short circuit.	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure	
C1	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E3	Temperature sensor of the NTC failure --open circuit.	Replace the display board.
E4	Temperature sensor of the NTC failure --short circuit	
EL	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
EH	Supply voltage is above the rated voltage.	
EU	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

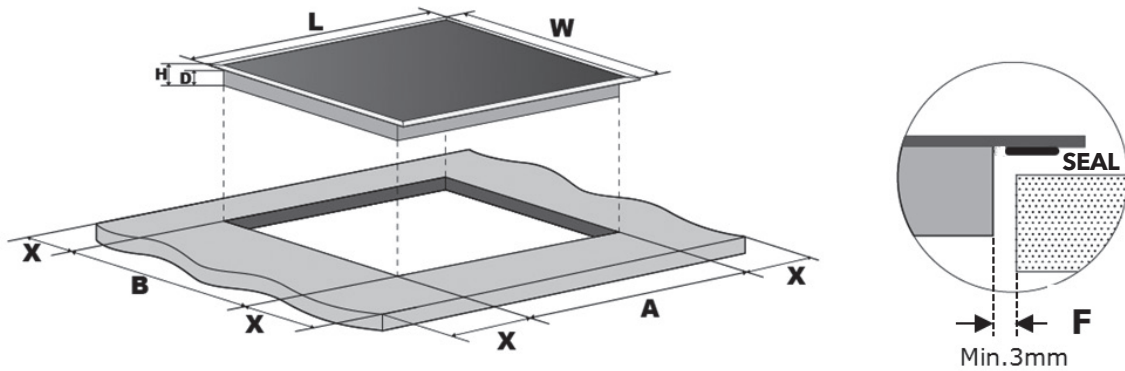
# INSTALLATION

## Selection of installation equipment

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

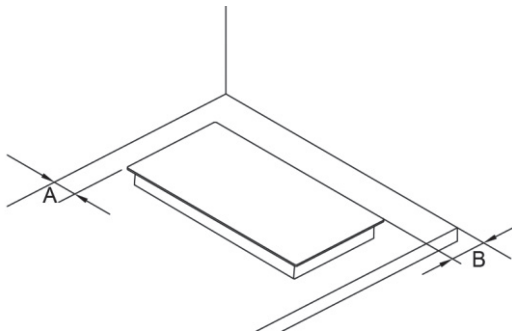
For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space should be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work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

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



A	B	C	D	E	F	G
268+4 mm	500+4 mm	50mm mini	50mm mini	50mm mini	50mm mini	3mm mini

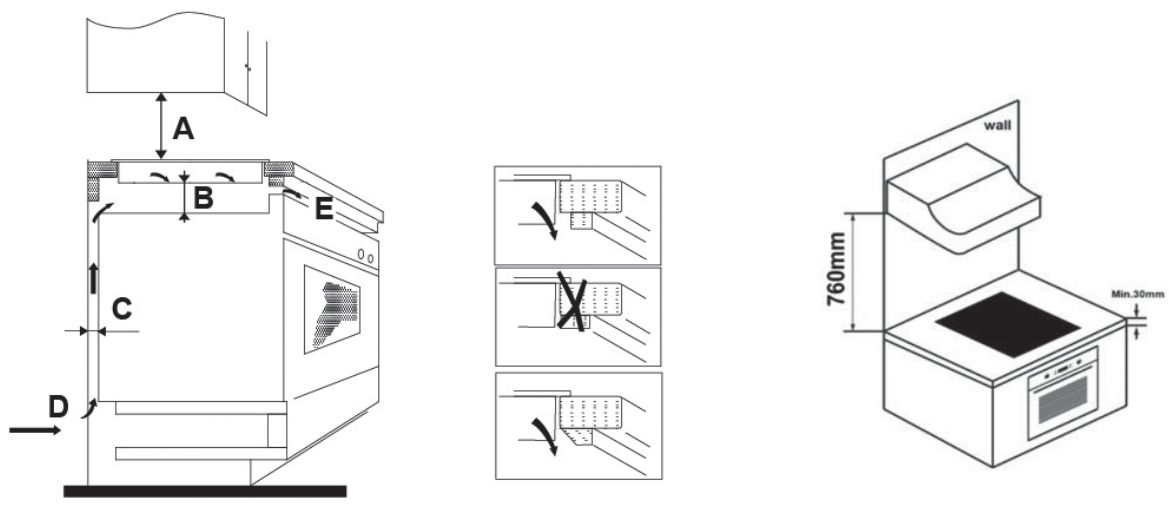
2. The ceramic cooker hob can be used on the table top of cabinet. The ceramic hob should be placed horizontally. As shown below:



A	B
50mm mini	50mm mini

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

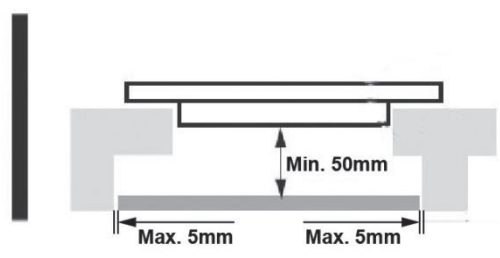
**NOTE** The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



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

**⚠ WARNING! Ensuring Adequate Ventilation**

Make sure the ceramic 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.



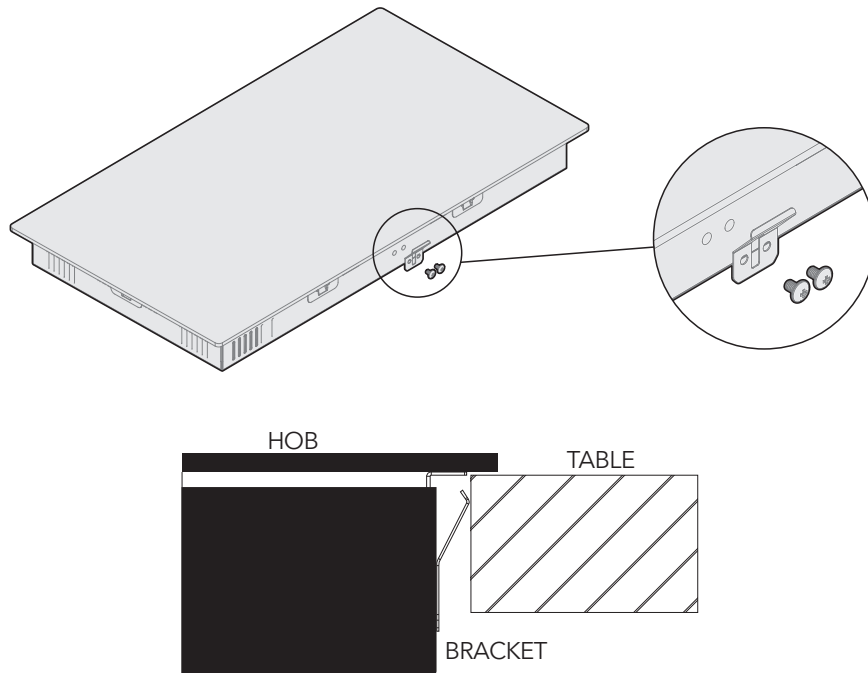
- Be aware that the glue that joins the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the deforming.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand a temperature of 90°C.

## 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.

Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.

Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.



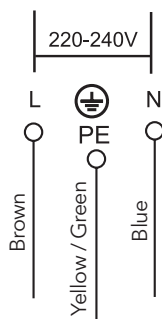
Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

## Cautions

1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The ceramic cooker hob should not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The ceramic cooker hob should be installed as such so that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface should be suitable to 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.
7. This ceramic can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

## Connecting the hob to the mains power supply

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



1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an Omni polar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.



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

 <b>DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.</b>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
--	---

**Gratulálunk az új kerámia 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 edényben sütés tűzveszélyes! SOHA ne próbálja meg vízzel eloltani a lángokat, használjon egy fedelet, vagy tűztakarót!

## KEZELÉS ÉS KARBANTARTÁS

### Áramütés veszély

- 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 inzulinpompával) rendelkező személyek azonban a készülék használata előtt konzultáljanak orvosukkal vagy az implantátumgyártóval, hogy megbizonyosodjanak arról, nem érinti-e őket az elektromágneses mező hatása.
- A fentiek be nem tartása akár halált is okozhat.

### Égési sérülések, forró felületek

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

### Vágás veszély

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

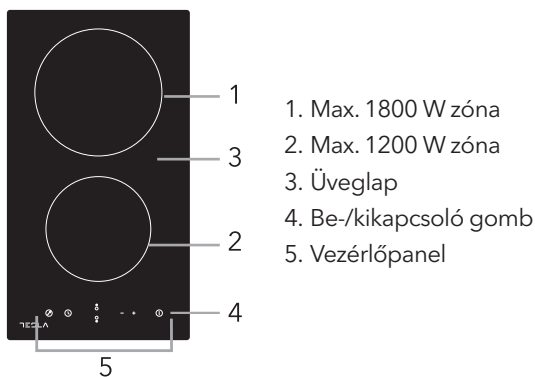
## Fontos biztonsági előírások

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

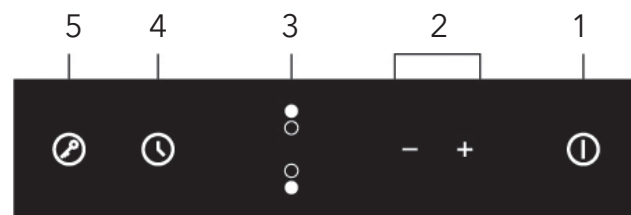
- Ne kísérelje meg otthoni módszerekkel megszerelni az esetlegesen meghibásodott készüléket. Minden esetben kérje szakember segítségét.
- Ne ejtsen és ne tároljon nehéz tárgyakat a főzőlapon.
- Ne álljon rá a készülékre.
- Ne használjon sérült edényeket a készüléken.
- Ne használjon súrolószereket a 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



### Vezérlőpanel



1. ON/OFF vezérlés
2. Teljesítmény / időzítő szabályozó
3. Főzőzóna kezelőszervei
4. Időzítő vezérlés
5. Lezárás vezérlés

## Termékinformációk

A speciális, mikroprocesszor által vezérelt fűtőszálakkal történő főzés rendkívül biztonságos és kényelmes minden család számára.

A kerámia főzőlap a fejlesztés során kapott visszajelzések alapján személyre szabott kialakításokat alkalmaz. A főzőlap biztonságos és megbízható teljesítményt nyújt, kényelmessé téve a mindennapokat.

## Működési elv

A kerámia főzőlap speciális fűtőszálakkal működik, a hőt közvetlenül átadva az edényeknek.

## Mielőtt használni kezdi a készüléket

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

## Specifikációk

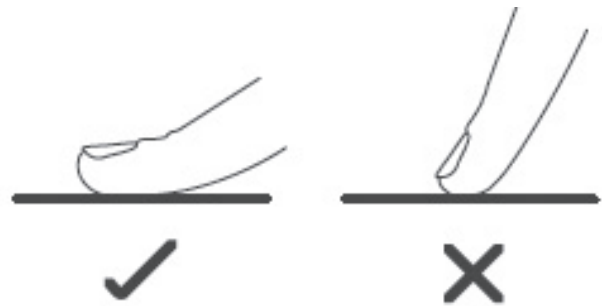
Főzőlap típusa	HV3201MB
Zónák száma	2 zóna
Bemeneti feszültség	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Teljesítmény	2700-3300W
Termék méretei (szél. x mély. x mag. mm)	288X520X55
Beépítési méretek AxB (mm)	268X490

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.

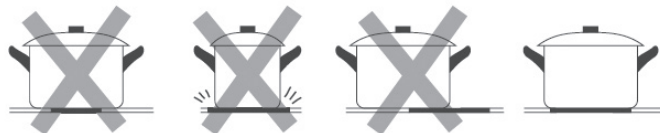


### A megfelelő edény kiválasztása

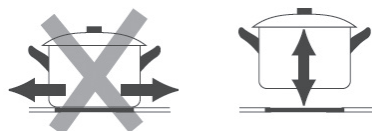
Ne használjon olyan edényt, amelynek az alja egyenetlen, vagy ívelt.



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.



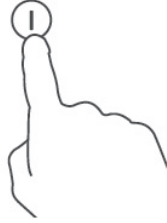


## A főzőlap használata

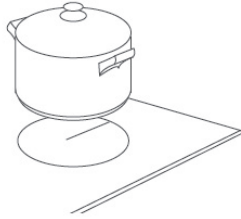
### A főzés elkezdése

A bekapcsolást egy rövid hangjelzés kíséri, majd a visszajelzőn 1 mp után az összes fény kialszik.

Érintse meg a használni kívánt zónát."



Helyezze rá a főzőlapra a megfelelő edényt.



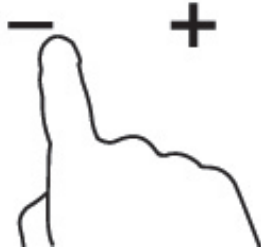
- Győződjön meg arról, hogy az edény alja, valamint a főzőlap is száraz.

Érintse meg a főzőzóna választó gombot.



Válassza ki a kívánt hőfokot a "-" és a "+" gombokkal.

- Ha 1 percen belül nem választ ki semmit, akkor a készülék magától kikapcsol. Ebben az esetben az első lépéstől kell kezdenie a folyamatot.
- Főzés közben a fokozatok szabadon állíthatóak.
- Ha bármelyik gombot lenyomva tartja, a hőfok felfelé vagy lefelé módosul.

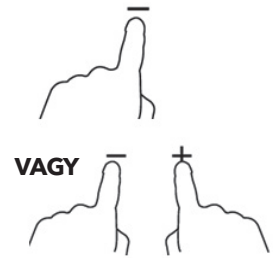


### A főzés befejeztével

Kapcsolja ki a főzőlapot az ON/OFF megérintésével.



Kapcsolja ki a főzőzónát a "-" érték eléréséig, vagy a "-" és a "+" gomb egyszerre történő lenyomásával.



Érintse meg a használni kívánt zónát.



### Vigyázzon a forró felületekkel!

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



### A vezérlőpanel lezárása

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

#### A lezáráshoz

Érintse meg a lezárás gombot.

A lezárás melletti jelzőfény világítani kezd.

#### A feloldáshoz

Győződjön meg arról, hogy a készülék be van-e kapcsolva. Tartsa lenyomva a lezárás gombot.



When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF (⏻), you can always turn the ceramic hob off with the ON/OFF (⏻) control in an emergency, but you will need to 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 maximum time of the timer is 99 minutes

## Az időzítő használata emlékeztetőként

If you are not selecting any cooking zone

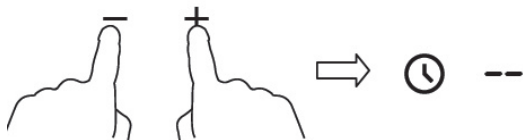
Győződjön meg róla, hogy a főzőlap be van kapcsolva.

**Megjegyz.:** a funkciót akkor is használhatja, ha nincs kiválasztva főzőzóna.

Érintse meg az időzítő vezérlőt, az időzítő kijelzője villogni fog; Állítsa be az időzítő beállítását a "-" vagy "+" vezérlők megérintésével. A percmutató villogni kezd, és megjelenik az időzítő kijelzőjén.



A "-" és a "+" együttes megérintésével az időzítő megszűnik, és a perckijelzőn megjelenik a "--".



Amikor az idő be van állítva, azonnal elkezdődik a visszazámlálás. A kijelzőn megjelenik a hátralévő idő, és az időzítő jelzője 5 másodpercig villogni fog.



A hangjelzés 30 másodpercig hallható, és az időzítő kijelzője "--" jelzést mutat, amikor az idő lejárt.



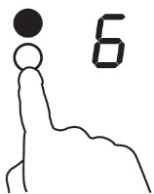
### Tipp:

- Érintse meg egyszer az időzítő "-" vagy "+" gombját az 1 perccel való csökkentéshez vagy növeléshez.
- Érintse meg és tartsa lenyomva az időzítő "-" vagy "+" gombját a 10 perces csökkentéshez vagy növeléshez.
- Ha a beállított idő meghaladja a 99 percet, az időzítő automatikusan visszaáll 0 percre.

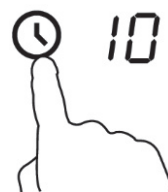
## Az időzítő beállítása egy vagy több főzőzóna kikapcsolásához

### Egy zóna beállítása

Érintse meg a beállítani kívánt zónát



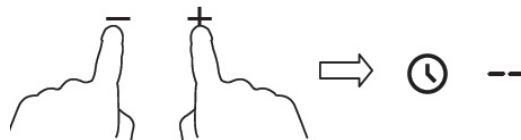
Érintse meg az időzítő vezérlőt, az időzítő kijelzője "10" jelzést mutat.



Állítsa be az időt az időzítő "-" vagy "+" gombjának megérintésével.



A "-" és a "+" együttes megérintésével az időzítő megszűnik, és a perckijelzőn "--" jelenik meg.



Amikor az idő be van állítva, azonnal elkezdődik a visszazámlálás. A kijelzőn megjelenik a hátralévő idő, és az időzítő jelzője 5 másodpercig villogni fog.



Ha a főzési időzítő lejár, a megfelelő főzőzóna automatikusan kikapcsol. A kijelzőn "H" jelenik meg, ami azt jelenti, hogy forró.



### Megjegyzés:

a. A teljesítményszintjelző melletti piros pont világít, jelezve, hogy a zóna ki van választva.



b. Ha az időzítő beállítása után szeretné megváltoztatni az időt, akkor az 1. lépéstől kell kezdenie.

c. A két zóna beállításának módszere megegyezik a fent említettekkel.

## Az időzítő beállítása egynél több főzőzóna kikapcsolásához

a. Ha több főzőzóna használja ezt a funkciót, az időzítő kijelzője a legalacsonyabb időt mutatja. (pl. az 1# zóna beállítási ideje 5 perc, a 2# zóna beállítási ideje 15 perc, az időzítő kijelzője "5"-t mutat).

**MEGJEGYZÉS:** TA teljesítményszintjelző melletti piros pont villogni fog.



(5 percre állítva)



(15 percre állítva)



b. A visszazámláló időzítő lejárta után a megfelelő zóna kikapcsol. Ezután megjelenik az új min. időzítő és a megfelelő zóna pontja villogni fog.



c. Ha a főzési időzítő lejár, a megfelelő főzőzóna automatikusan kikapcsol.



#### Megjegyzés:

- A teljesítményszintjelző melletti piros pont világít, jelezve, hogy a zóna ki van választva.



- Ha az időzítő beállítása után szeretné megváltoztatni az időt, akkor az 1. lépéstől kell kezdenie.

### Túlmelegedés elleni védelem

A kerámialapos főzőlap belsejében lévő hőmérsékletet egy hőmérsékletérzékelővel felszerelve lehet nyomon követni. Ha túlzott hőmérsékletet észlel, a kerámialapos főzőlap automatikusan leállítja a működést.

## FŐZÉSI TANÁCSOK



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

### Főzési tippek

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

### Rizs párolás

- A lassú párolás kb. 85°C-on történik. Ekkor a főzőfolyadékban a buborékok nagyon lassan érik el a felszínre. 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 ériük 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. Forrósítson 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.

### Maradék hő

Ha hosszabb ideig használta a készüléket, akkor a felület még sokáig meleg marad. Erre egy "H" betű figyelmezteti Önt.

### Beépített időzítő

Egy másik biztonsági elem a főzőlapban az automatikus kikapcsolás. Ez abban az esetben lép közbe, ha elfelejtené lekapcsolni valamelyik zónát.

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

A sütés ideje függ a kívánt állagtól. 2-8 perc oldalanként. Nyomkodja meg a steaket sütés közben. Minél keményebb, annál jobban átsült a hús.

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

### Rázva piritás

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 szószoikat.
6. Rázza össze alaposan a hozzávalókat, hogy egyenletesen átpiruljanak.
7. Azonnali tálalás javasolt.

# HŐMÉRSÉKLET BEÁLLÍTÁSOK

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

Fokozat	Mihez ajánlott
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kis mennyiségű étel felmelegítéséhe</li> <li>• csó oládé, vagy vaj olvasztásához, vagy ételekhez, melyek nagyon hamar odaégnek</li> <li>• lassú főzéshe</li> <li>• lassú melegítéshe</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• új amelegítés</li> <li>• gyors főzé</li> <li>• rizsfőzé</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• palacsintáho</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pirítá</li> <li>• tésztafőzé</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sült ételek észítéséhez</li> <li>• gyors sütéshe</li> <li>• evések felfor alásához</li> <li>• víz for alásához</li> </ul>

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Mit?	Hogyan?	Fontos!
Mindennapos foltok (ujjlenyomatok, az étel főzése során ottmaradt foltok)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Áramtalanítsa a készüléket.</li> <li>2. Alkalmazzon a készülékhez kapható tisztítószeret.</li> <li>3. Törölje át előbb nedves, majd egy száraz ronggyal.</li> <li>4. Ezután visszakapcsolhatja a főzőlapot (ha folytatja a főzést).</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ha kikapcsolja a főzőlapot, akkor nem fogja jelezni, ha valamelyik főzőzóna forró. Legyen körültekintő!</li> <li>• Na használjon súrolószeret, melyek felkarcolhatják az üvegfelületet.</li> <li>• Alaposan takarítsa le a tisztítószer maradványokat, mert az üveg elszíneződhet.</li> </ul>
Kifutott ételek, cukros maradványok	<p>Ezeket azonnal távolítsa el a főzőlapról egy éles késsel, vagy pengés tisztítóval.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Áramtalanítsa a készüléket.</li> <li>2. Tartsa a pengét kb. 30° szögben és így kaparja le az odaégett foltokat.</li> <li>3. A maradványokat törölje le egy nedves, majd egy száraz ronggyal.</li> <li>4. Tegyen így minden odaégett ételmaradvánnyal.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ha hagyja kihűlni az odaégett ételmaradványokat, akkor az üvegfelület károsodhat.</li> <li>• Vágás veszély: különös figyelemmel járjon el pengés tisztításkor.</li> </ul>
A vezérlőpanel tisztítása	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Kapcsolja ki a készüléket.</li> <li>6. Itassa fel a kiömlött folyadékot egy ronggyal.</li> <li>7. Törölje szárazra a felületet.</li> <li>8. Visszakapcsolhatja a készüléket.</li> <li>9. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ha a főzőlap vezérlőpaneljé e ráfolyik valami, akkor előfordulhat, hogy a készülék kikapcsol. Törölje szárazra a vezérlőpanel felületét.</li> </ul>

# HIBAEELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges okok	Mit tegyen
A főzőlapot nem lehet bekapcsolni.	Nincs áram.	Ellenőrizze, hogy kerámia 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.

## Hibakód kijelzés, tippek és javaslatok

1. A főzőlap önellenőrző funkcióval van ellátva. Ezzel a teszttel a technikus több alkatrész működését is ellenőrizheti anélkül, hogy szétszerelné vagy eltávolítaná a főzőlapot a munkafelületről.
2. Hiba kód jelenik meg a használat során, és megoldási lehetőségek:

Hibakód	Probléma	Megoldás
Nincs automatikus visszaállítás		
E0	Nulla hiba	Csatlakoztassa újra a kijelző panelt és a táppanelt. Cserélje ki a táppanelt.
E1	Kerámia lap hőmérséklet-érzékelő hiba - nyitott áramkör	Ellenőrizze a kapcsolatot, vagy cserélje ki a kerámia lap hőmérséklet-érzékelőt.
E2	Kerámia lap hőmérséklet-érzékelő hiba - rövidzárlat	
E7	Kerámia lap hőmérséklet-érzékelő hiba	
C1	Kerámia lap hőmérséklete túl magas	Várjon, amíg a kerámia lap hőmérséklete visszaáll a normál értékre. Nyomja meg az "ON/OFF" gombot az egység újraindításához.
E3	NTC hőmérséklet-érzékelő hiba - nyitott áramkör	Cserélje ki a kijelző panelt.
E4	NTC hőmérséklet-érzékelő hiba - rövidzárlat	
EL	A tápfeszültség a névleges érték alatt van	Ellenőrizze, hogy a tápellátás normális-e.
EH	A tápfeszültség a névleges érték fölött van	
EU	Kommunikációs hiba	Csatlakoztassa újra a kijelző panelt és a táppanelt. Cserélje ki a táppanelt vagy a kijelző panelt.

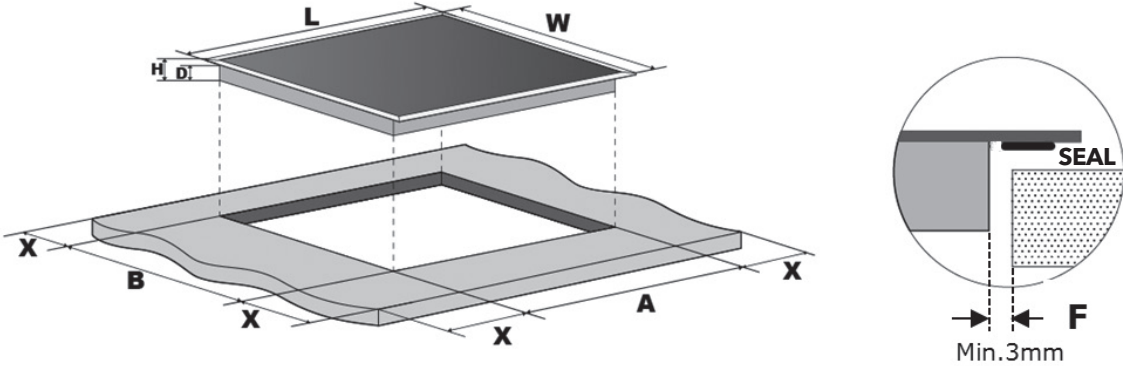
# BESZERELÉS

## Selection of installation equipment

1. A lenti méretábrázolat alapján vágja ki a munkalapot.

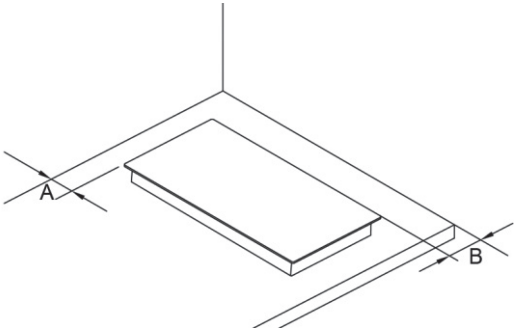
Ideális esetben a kivágott lyuk körül még legalább 5 cm munkapultnak kell maradnia. Győződjön meg arról, hogy a munkapult vastagsága legalább 30 mm. Csakis hőálló anyagokat válasszon (fa és egyéb növény anyagokból készült munkapultok csak a megfelelő bevonattal ellátva használhatók), hogy elkerülje a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

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



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
268+4 mm	500+4 mm	50mm mini	50mm mini	50mm mini	50mm mini	3mm mini

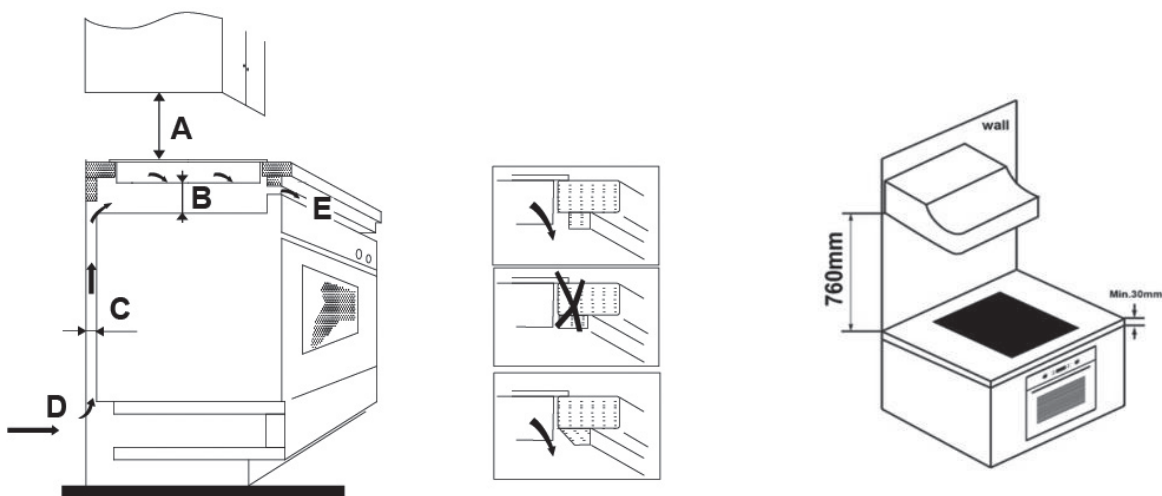
2. A kerámia főzőlap a szekrény asztalján használható. A főzőlapot vízszintesen kell elhelyezni. Az alábbi ábrán látható módon:



A	B
50mm mini	50mm mini

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

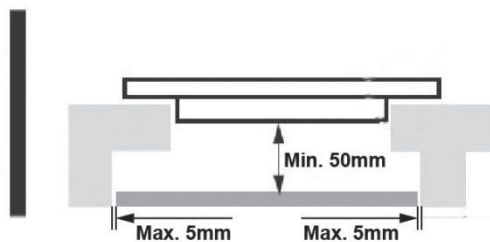
**MEGJEGYZÉS** A biztonságos távolság a főzőlap és a felette lévő szekrény között minimum 760 mm!



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	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 nyílakat szigorúan tilos eltakarni, elfedni!



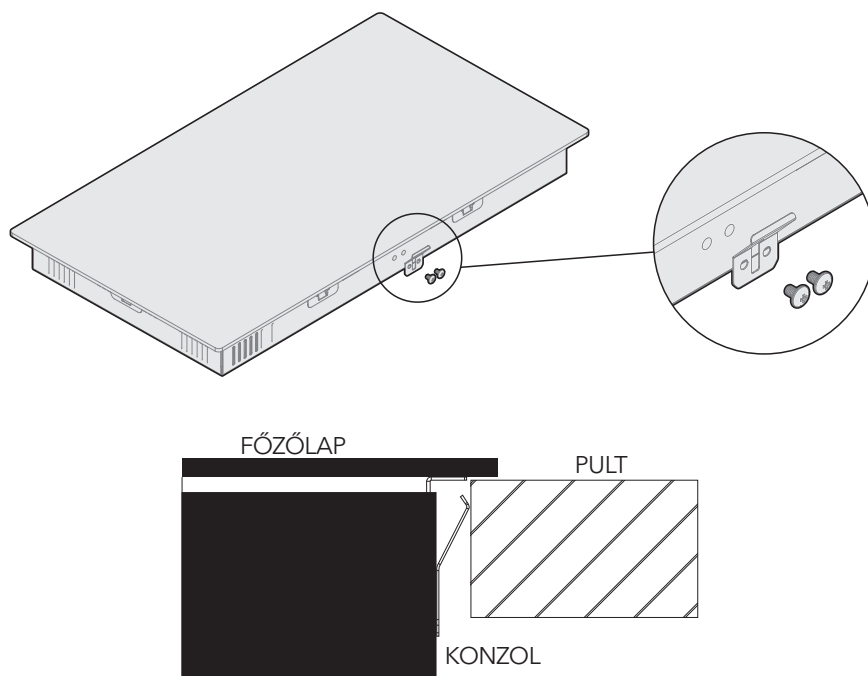
- Bizonyosodjon meg arról, hogy hőálló ragasztót használ a rögzítéshez, melynek legalább 150 °C-ok ki kell bírnia.
- A főzőlap mögötti falnak, valamint a környező tárgyaknak legalább 90 °C-os terhelést kell tudniuk elviselni

## A konzolok beszerelése

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, majd csavarral rögzítse azokat.

Állítsa be a konzolokat a munkalap vastagságának megfelelően.



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

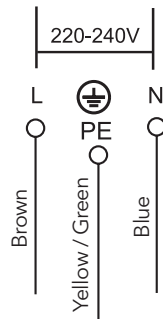
## Figyelmeztetések

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 hőállóknak kell lennie.
6. Ne használjon gőztisztítót.
7. Ez a kerámia főzőlapcsak olyan tápegységhez csatlakoztatható, amelynek rendszerimpedanciája nem haladja meg a 0,427 ohmot. Szükség esetén kérdezze meg a szolgáltatók a rendszer impedanciájára vonatkozó információkért.



## A készülék csatlakoztatása az elektromos hálózathoz

A használni kívánt áramkört védeni kell egy megfelelő kismegszakítóval.



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

Preporučujemo Vam da posvetite neko vreme čitanju ovog Uputstva za upotrebu / Uputstva za instalaciju kako biste u potpunosti razumeli kako da ga pravilno instalirate i rukujete njime. Za instalaciju, molimo Vas da pročitate deo vezan za instalaciju uređaja. Pročitajte sva bezbedonosna uputstva pažljivo pre upotrebe i čuvajte Uputstvo za instalaciju za slučaj da Vam zatreba u budućnosti.

# BEZBEDONOSNA UPOZORENJA

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

## INSTALACIJA

### Opasnost od strujnog udara

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

### Opasnost od posekotina

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

### Važna bezbedonosna uputstva

- Pažljivo pročitajte ova uputstva pre instalacije ili upotrebe ovog uređaja.
- Nikakav zapaljiv materijal ili proizvod ne sme stajati na ovom uređaju u bilo kom trenutku.
- Molimo vas, postarajte se da ove informacije budu dostupne osobi odgovornoj za instalaciju uređaja, budući da to može smanjiti troškove instalacije.
- Kako bi se izbegli rizici, ovaj uređaj mora biti instaliran u skladu s ovim informacijama za instalaciju.
- Ovaj uređaj bi trebalo da propisno instalira i uzemlji samo odgovarajuće kvalifikovana osoba.
- Ovaj uređaj bi trebalo da bude povezan na strujno kolo koje ima izolacijski prekidač, koji omogućuje potpuno prekidanje napajanja električnom energijom.
- Neispravna instalacija uređaja može dovesti do poništavanja bilo kakve garancije i odgovornosti.
- Ovaj uređaj mogu koristiti deca starosti 8 ili više godina i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima, ili manjkom iskustva i znanja ukoliko su pod nadzorom, ili su im data uputstva u vezi sa bezbednom upotrebom uređaja, i svesni su mogućeg rizika.
- Deca ne bi trebalo da se igraju uređajem. Uređaj ne smeju čistiti i održavati 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.

## RUKOVANJE 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 indukcijom 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 domašaja 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 domašaja 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.
- Ne stavljajte i ne ostavljajte predmete koji su namagnetisani (kao što su kreditne kartice, memorijske kartice) ili elektronske uređaje (na primer kompjutere, MP3 plejeri) u blizini uređaja, budući da mogu uticati na njegovo magnetno polje.
- Nikad ne koristite svoj uređaj za zagrevanje ili grejanje prostorije.
- Nakon upotrebe, uvek isključite zonu za kuvanje i ploču za kuvanje kako je opisano u ovom priručniku (tj. korišćenjem kontrola na dodir). Ne oslanjajte se na funkciju prepoznavanja posude radi isključivanja zona za kuvanje kada uklonite posudu za termičku obradu hrane.
- Ne dozvolite deci da se igraju uređajem ili da sede na njemu, stoje ili se penju na njega.
- Predmete koji su zanimljivi za decu ne čuvajte u ormarićima iznad uređaja. Deca koja se penju na ploču za kuvanje mogu se ozbiljno povrediti.
- Ne ostavljajte decu samu ili bez nadzora u prostoru gde se koristi uređaj.
- Deca ili osobe sa invaliditetom koji ograničava njihovu sposobnost da koriste uređaj treba da imaju odgovornu i

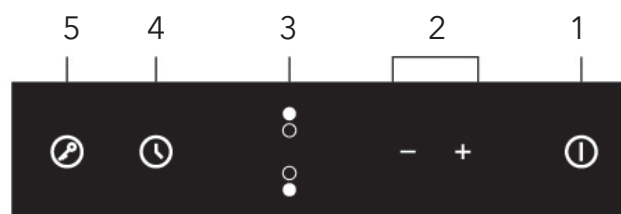
- kompetentnu osobu koja će ih uputiti u to kako se koristi uređaj. Instruktor treba da bude uveren da oni mogu da koriste uređaj bez opasnosti po njih ili njihovu okolinu.
- Nemojte popravljati ili menjati bilo koji deo uređaja, osim ako to nije posebno preporučeno u uputstvu. Svaku drugu popravku treba da obavi kvalifikovani tehničar.
- Nemojte stavljati ili ispuštati teške predmete na svoju ploču za kuvanje.
- Ne stajite na svoju ploču za kuvanje.
- Nemojte koristiti posude sa grubim ivicama ili ih vući po površini indukcionog stakla budući da mogu izgubiti staklo.
- Ne koristite žice ili bilo koje jako abrazivno sredstvo za čišćenje kako biste očistili svoju ploču za kuvanje, budući da mogu izgubiti 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.
- Trebate da se postarate da izbegnete dodirivanje zagrejanih elemenata.
- Uređaj treba da bude van domašaja dece mlađe od 8 godina starosti, osim ako nisu pod stalnim nadzorom.

## UPOZNAVANJE SA PROIZVODOM

### Pogled odozgo



### Kontrolna tabla



1. Taster za uključivanje/isključivanje
2. Taster za regulisanje vremena/jačine
3. Tasteri za izbor za zagrevanje zone
4. Kontrola vremena (tajmer)
5. Taster za zaključivanje

### Informacije o proizvodu

Mikropompjuterska keramička ploča za kuvanje može da ispuni različite kuhinjske zahteve zbog zagrevanja pomoću električnog otpora, mikrokompjuterizovane kontrole i mogućnosti izbora različitog napona, i zaista je najbolji izbor za moderne porodice. Keramička ploča za kuvanje je fokusirana na potrošače i usvaja personalizovani dizajn. Ploča poseduje sigurne i pouzdane performanse, što čini vaš život komfornijim i omogućava Vam da u potpunosti uživate u zadovoljstvu života.

### Princip rada

Keramička ploča za kuvanje direktno koristi električni otpor za zagrevanje, a prilagođavanje energije se stvara regulacijom temperature dodirom na tastere.

### Pre upotrebe nove keramičke ploče

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

## Tehnička specifikacija

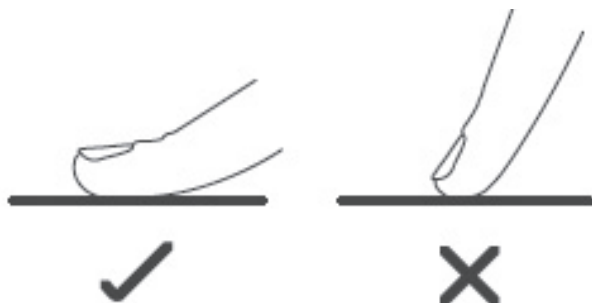
Ploča za kuvanje	HV3201MB
Zone za kuvanje	2 zone
Jačina napona električne energije	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Instalirana električna energija	2700-3300W
Veličina proizvoda D×W×H(mm)	288X520X55
Ugradne dimenzije A×B (mm)	268X490

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.

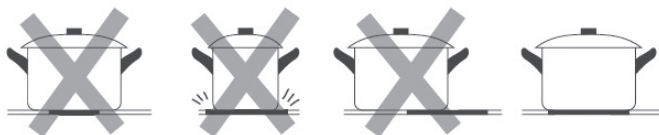


### Biranje pravog posuđa za termičku obradu hrane

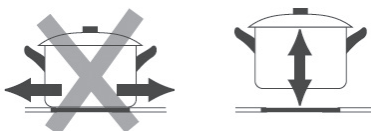
Ne koristite posuđe sa grubim ivicama ili zakrivljenom osnovom.



Postarajte se da osnova posude bude glatka, pravilno prijanja na staklo i da je iste veličine kao i zona za kuvanje. Posudu uvek postavite na centar zone za kuvanje.



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



## Kako upotrebljavati

### Početak prireme hrane

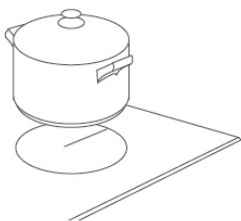
Nakon što se uređaj priključi na napajanje električnom energijom, oglašice se zvučni signal jedanput, svi indikatori će zasvetleti na jednu sekundu, a zatim se ugasiti, pokazujući na taj način da je keramička ploča ušla u stanje čekanja.

Dodirnite taster uključivanje/isključivanje i svi indikatori će pokazati "--".



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, da biste izabrali zonu za zagrevanje.



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

- Ukoliko ne izaberete podešavanja temperature u roku od 1 minuta, keramička ploča će se automatski isključiti.

Moraćete da ponovo krenete od 1. koraka.

- Temperaturu možete podešavati bilo kad tokom procesa termičke obrade hrane.
- Dodirivanjem i držanjem bilo kojeg od ovih tastera, vrednost će se povećati ili smanjiti.

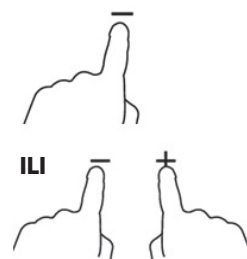


### Završetak pripreme hrane

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.



Isključite celu ploču za kuvanje dodirivanjem tastera uključivanje/isključivanje.



Čuvajte se vruće površine



"H" će pokazati koja zona za kuvanje je vruća na dodir. 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 tastere zaključani, svi tastere sem tastera za uključivanje/isključivanje su onemogućeni.

#### Za zaključavanje tastera

Dodirnite taster za zaključavanje

Indikator vremena će pokazati "Lo"

#### Za otključavanje tastera

Pobrinite se da keramička ploča za kuvanje bude uključena. Dodirnite i držite neko vreme taster za zaključavanje.



Kada je ploča u zaključanom režimu, svi tastere su onemogućeni osim uključivanje/isključivanje (ⓘ), uvek možete isključiti keramičku ploču dodirivanjem tastera uključivanje/isključivanje (ⓘ) u slučaju nužde, ali treba da prvo otključate ploču pri sledećem korišćenju.

### Kontrola vremena (tajmer)

Tajmer možete koristiti na dva različita načina:

a. Možete ga koristiti za "upozorenje o isteku vremena". U ovom slučaju, tajmer neće isključiti nijednu zonu za kuvanje kada vreme istekne.

b. Možete ga podesiti da isključuje jednu ili više zona za kuvanje nakon što vreme istekne.

- Maksimalno vreme je 99 minuta

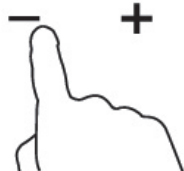
## Upotreba tajmera za "upozorenje o isteku vremena"

Ukoliko niste izabrali nijednu zonu za kuvanje

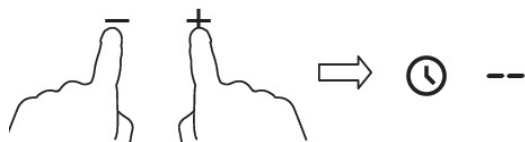
Pobrnite se da ploča za kuvanje bude uključena.

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

Dodirnite taster tajmera, indikator tajmera će zasvetleti; prilagodite postavke tajmera dodirivanjem tastera "-" ili "+". Indikator "upozorenja o isteku vremena" će započeti da trptperi i prikazaće se na ekranu tajmera.



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



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



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



### 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 podešeno vreme premašuje 99 minuta, tajmer će se automatski prebaciti na 0 minuta.

### Podešavanje tajmera za isključivanje jedne ili više zona za kuvanje

#### Izaberite zonu

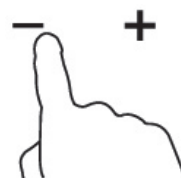
Dodirnite zonu za koju želite da postavite ovu funkciju



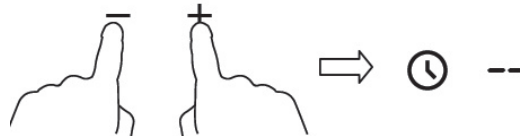
Dodirnite taster tajmera, indikator će pokazati "10"



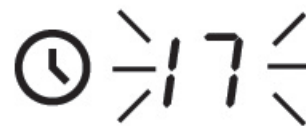
Postavite vreme dodirivanjem tastera "-" ili "+" na tajmeru



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



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



Kada vreme pripreme hrane istekne, odgovarajuća zona za kuvanje će biti automatski isključena. Ekran će pokazati "H" što znači vrelo.



### Napomena:

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



b. Ukoliko želite da promenite vreme nakon što je tajmer postavljen, morate početi od 1. koraka.

c. Postupak postavljanja za obe zone je isti kao što je gore pomenuto.

### Podešavanje tajmera za isključivanje jedne ili više zona za kuvanje

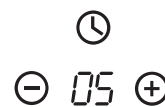
a. Ukoliko jedna ili više zona za kuvanje koristi ovu funkciju, indikator vremena će pokazati ono vreme koje je najmanje. (npr. postavka za zonu 1# je 5 minuta, postavka vremena za zonu 2# je 15 minuta, indikator vremena će pokazati "5".)

**NAPOMENA:** Crvena tačka pored indikatora nivoa jačine će zatreperiti.



(podešena na 5 minuta)

(podešena na 15 minuta)



b. Kada odbrojavanje istekne, odgovarajuća zona će se isključiti. Zatim će se pokazati novi tajmer i tačka za odgovarajuću zonu će zatreperiti.



zona 1#

zona 2#



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



#### Napomena:

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



- Ukoliko želite da promenite vreme nakon što je tajmer postavljen, morate početi od 1. koraka.

### Zaštita od pregrevanja

Senzor za kontrolu temperature koji je ugrađen u uređaj prati temperaturu unutar keramičke ploče za kuvanje. Kada senzor primeti da je visina temperature veoma visoka, keramička ploča će automatski prestati sa radom.

### Upozorenje o preostaloj toploti

Ukoliko je ploča radila duže vremena, pojaviće se ostaci toplote. Slovo "H" će se pojaviti, kako bi vas upozorilo da se držite podalje od te zone.

### Podrazumevano vreme rada

Još jedna sigurnosna funkcija ploče je automatsko isključivanje. Ona se aktivira svaki put kada zaboravite da isključite zonu za kuvanje. Podrazumevano vreme isključivanja 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

## 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 dođe do tačke ključanja, 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 pripremu ukusnih supa i sočnih dinstanih jela, jer ukusi nastaju bez prekuvanja 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 pripremanje 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 na nekoliko minuta, kako bi se opustio i postao mekši pre serviranja.

### Za prženje

1. Izaberite vok sa ravnom podlogom, pogodan za pripremu hrane na keramičkoj ploči ili veliki tiganj.
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.

# PODEŠAVANJE TEMPERATURE

Dolenavedene postavke su samo smernice. Tačne postavke će zavistiti od nekoliko faktora, uključujući i posude za pripremu hrane i količine koju spremate. Eksperimentišite sa keramičkom pločom, da biste pronašli postavke koje vam najbolje odgovaraju.

Podešavanje toplote	Pogodno za
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• blago zagrevanje male količine hrane</li> <li>• topljenje čokolade, putera i za hranu koja brzo zagori</li> <li>• blago krčkanje</li> <li>• sporo zagrevanje</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ponovno grejanje</li> <li>• brzo krčkanje</li> <li>• kuvanje pirinča</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• palačinke</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dinstanje</li> <li>• kuvanje paste</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prženje</li> <li>• grilovanje</li> <li>• zagrevanje supe</li> <li>• zagrevanje vode</li> </ul>

# BRIGA I ČIŠĆENJE

Šta?	Kako?	Važno!
Svakodnevno prljanje stakla (otisci prstiju, tragovi, fleke ostale od hrane ili nešećerni izliveni sadržaj na staklu)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prekinite napajanje ploče za kuvanje električnom energijom.</li> <li>2. Koristite sredstvo za čišćenja ploče za kuvanje dok je staklo još toplo (ali ne vrelo!)</li> <li>3. Isperite i osušite čistom tkaninom ili papirnim ubrusom.</li> <li>4. Ponovo priključite ploču za kuvanje električnom energijom.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kada je prekinuto napajanje ploče električnom energijom, neće biti oznake koja prikazuje "vrela površina", ali zona za kuvanje može još uvek biti vruća! Budite veoma pažljivi.</li> <li>• 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.</li> <li>• Nikad ne ostavljajte talog sredstava za čišćenje na ploči za kuvanje: mogu se pojaviti fleke na staklu.</li> </ul>
Mrlje od kipljenja, topljenja i vrelе mrlje od šećera na staklu	<p>Uklonite ih odmah spatulom, nožem ili strugačem pogodnim za staklokeramičke ploče za kuvanje, ali se čuvajte vruće površine zone za kuvanje:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prekinite napajanje ploče za kuvanje iz zida.</li> <li>2. Držite strugač ili pribor pod uglom od 30° i izgrebite mrlju ili izliveni sadržaj sa hladnog dela ploče za kuvanje.</li> <li>3. Očistite mrlje ili izliveni sadržaj krpom ili papirnim ubrusom.</li> <li>4. Pratite korake od 2 do 4 za "Svakodnevno prljanje stakla" navedeno gore.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Opasnost od posekotina: kada je sigurnosna maska uklonjena, oštrica na strugaču je oštra kao žilet. Koristite ga veoma pažljivo i uvek ga odložite na sigurno mesto van domašaja dece.</li> </ul>
Mrlje nastale od kipljenja na tasterima na dodir	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prekinite napajanje ploče za kuvanje električnom energijom.</li> <li>2. Pokupite izlivenu tečnost</li> <li>3. Očistite deo sa tasterima čistim vlažnim sunderom ili tkaninom.</li> <li>4. Potpuno osušite površinu papirnim ubrusom.</li> <li>5. Ponovo uključite napajanje uređaja električnom energijom.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>



# OTKLANJANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Šta uraditi
Ploča za kuvanje ne može uključiti.	Nema struje.	Pobrinite se da keramička 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 reaguju	Tasteri su zaključani.	Otključajte tastere. Pogledajte odeljak "Upotreba vaše keramičke 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 prave 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.

## Prikaz greške, saveti i preporuke

1. Ploča za kuvanje je opremljena funkcijom samodijagnostike. Uz ovu proveru, tehničar može da proveriti funkciju nekoliko komponenti bez demontiranja ili skidanja ploče sa radne površine.
2. Greška se javlja tokom korišćenja od strane korisnika i rešenje.

Kod greške	Problem	Rešenje
Nema automatskog oporavka		
E0	Greška nula.	Ponovno uspostavite vezu između displeja i napajanja. Zamenite napajanje.
E1	Kvar senzora temperature keramičke ploče – otvoren krug.	Proverite vezu ili zamenite senzor temperature keramičke ploče.
E2	Kvar senzora temperature keramičke ploče – kratki spoj.	
E7	Kvar senzora temperature keramičke ploče.	
C1	Visoka temperatura senzora keramičke ploče.	Sačekajte da se temperatura keramičke ploče vrati u normalu. Dodirnite dugme „UKLJUČI/ISKLJUČI“ da ponovo pokrenete uređaj.
E3	Kvar senzora temperature NTC – otvoren krug	Zamenite displej.
E4	Kvar senzora temperature NTC – kratki spoj.	
EL	Napon napajanja je ispod nazivnog napona.	Proverite da li je napajanje normalno.
EH	Napon napajanje je iznad nazivnog napona.	Uključite uređaj nakon što napajanje postane normalno.
EU	Greška u komunikaciji.	Ponovno uspostavite vezu između displeja i napajanja. Zamenite napajanje ili displej.

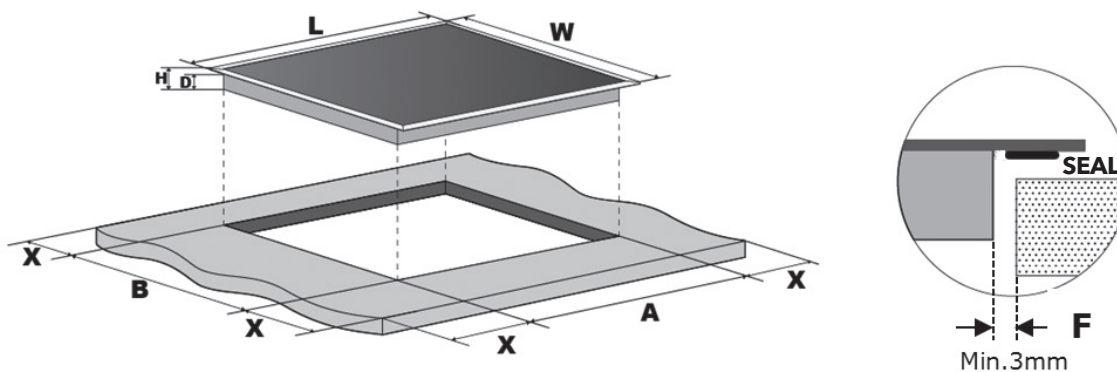
# INSTALACIJA

## Odabir instalacione opreme

1. Izrežite radnu površinu prema merama naznačenim na crtežu.

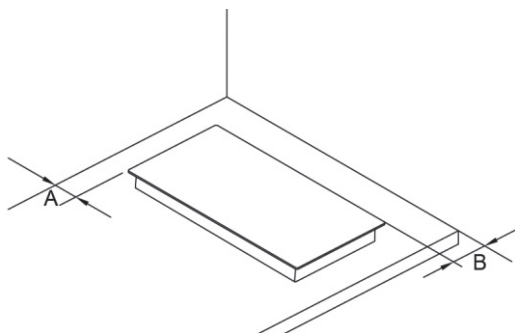
Za potrebe instalacije i korišćenja, minimum 50mm prostora mora da ostane oko rupe. Postarajte se da debljina radne površine bude bar 30mm. Molimo vas, izaberite izolacioni materijal otporan na toplotu (drvo i slični vlaknasti i upijajući materijali ne bi trebalo da se upotrebljavaju kao radna površina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

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



A	B	C	D	E	F	G
268+4 mm	500+4 mm	50mm mini	50mm mini	50mm mini	50mm mini	3mm mini

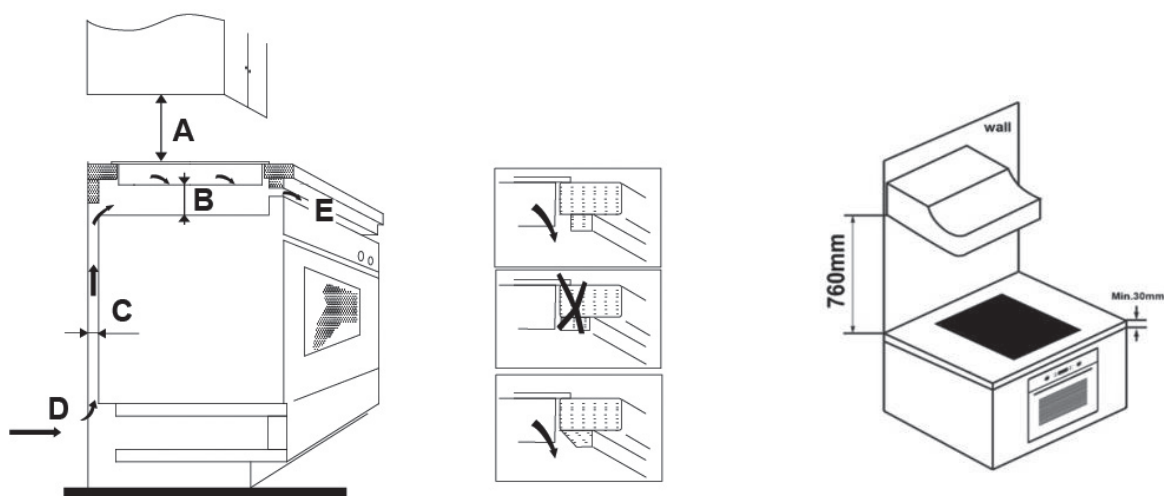
2. Keramička ploča za kuvanje se može koristiti na gornjem delu ormarića. Keramička ploča mora biti postavljena horizontalno. Kako je prikazano dole:



A	B
50mm mini	50mm mini

Pobrinite se da keramička ploča ima dobar protok vazduha, i da prostor za ulaz i izlaz vazduha ne budu blokirani. Proverite da li je keramička ploča u dobrom stanju. Kako je prikazano dole:

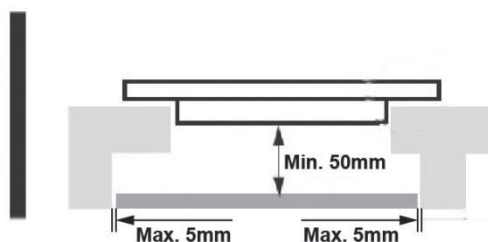
**NAPOMENA** Sigurna razdaljina između ploče i ormarića iznad nje treba da bude najmanje 760mm.



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

### **UPOZORENJE!** Osiguravanje adekvatnog protoka vazduha

Pobrinite se da keramička ploča ima dobar protok vazduha, i da prostor za ulaz i izlaz vazduha na 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.



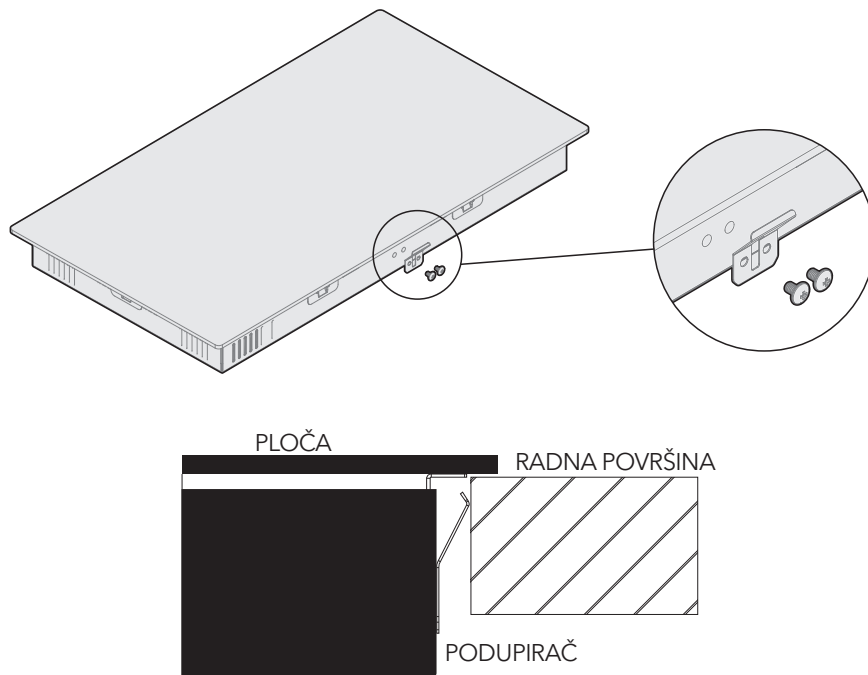
- Imajte na umu da lepak koji spaja plastične ili drvene materijale nameštaja treba da izdrži temperaturu ne nižu od 150°C, kako bi se izbeglo odlepljivanje ploče.
- Zadnji zid i okolne površine zato moraju biti u stanju da izdrže temperaturu od 90°C.

## Pre postavljanja i fiksiranja podupirača

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

Fiksirajte ploču na radnu površinu zavijanjem četiri podupirača na dno ploče (pogledajte sliku) nakon instalacije.

Podesite podupirač tako da bude prilagodljiv različitoj debljini radne površine.



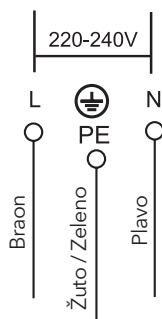
Podupirači ni u kom slučaju ne mogu dodirivati unutrašnje delove radne površine nakon instalacije (pogledajte sliku).

## Upozorenja

1. Keramičku ploču mora instalirati kvalifikovano osoblje ili tehničar. Imamo profesionalce vama na usluzi. Molimo vas, nikad ne izvodite radove na svoju ruku.
2. Keramička ploča za kuvanje ne bi trebalo da bude postavljena u blizini uređaja za hlađenje, mašina za pranje sudova i sušilica.
3. Keramička ploča treba da bude instalirana tako, da se obezbedi bolje otpuštanje toplote, kako bi se poboljšala njena pouzdanost.
4. Zid i navedeni delovi iznad radne površine 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.
7. Keramička ploča može biti povezana samo na sistem za snabdevanje električnom energijom sa sitemom eletričnog otpora ne većim od 0.427 oma. Ukoliko je potrebno, molimo vas, kontaktirajte svoju nadležnu službu u vezi sa informacijama o električnom otporu.

## Povezivanje ploče na izvor napajanja električnom energijom

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



1. Ukoliko je kabl oštećen ili mu je potrebna zamena, to bi trebalo da odradi ovlašćeni serviser ili druga kvalifikovana osoba upotrebljavajući odgovarajuće alate, kako bi se izbegle nezgode.
2. Ukoliko je uređaj direktno povezan na glavni izvor napajanja, jednopolarni osigurač mora biti instaliran sa minimalnim razmakom od 3 mm između kontakata.
3. Osoba zadužena za instalaciju se mora postarati da je izvršeno pravilno povezivanje na izvor napajanja i da je sve u skladu sa bezbednosnim propisima.
4. Kabl ne sme biti savijen ili sabijen.
5. Kabl treba redovno proveravati, i trebalo bi da ga menja samo adekvatno kvalifikovana osoba.



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](http://tesla.info)