

TESLA

INDUCTION HOB

HI6200TB

User Manual

ENG

BiH/
CG

BG

GR

HU

MK

RO

SLO

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.

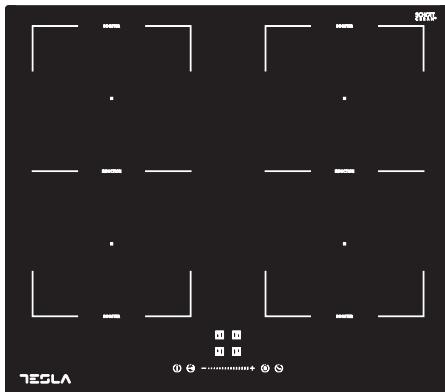
SAFETY WARNINGS

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

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. children being supervised not to play with the appliance.
- **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.
- **WARNING:** a steam cleaner is not be used.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- That the appliance is not intended to be operated by means of external timer or separated remote-control system.
- Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- **CAUTION:** 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 a fire.
- 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.
- 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 shall not be made by children without supervision.
- **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.
- **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.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short-term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- Power cord can't accessible after installation.

PRODUCT OVERVIEW

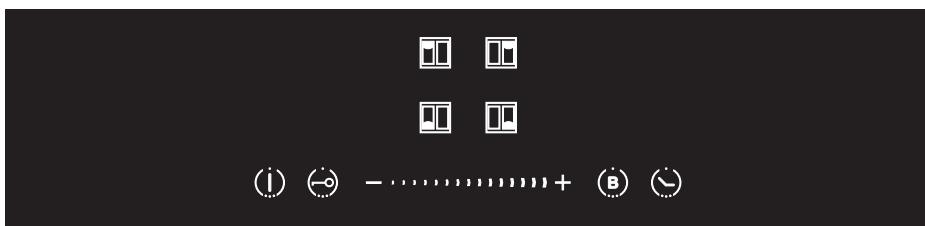
Top View



Heating Zone Power

Heating Zone	(220-240V ~ 50/60 Hz)
Front left zone	2000/2800W (Booster)
Rear left zone	1500/2000W (Booster)
Rear Right zone	1500/2000W (Booster)
Front Right zone	2000/2800W (Booster)
Total Rating Power	7200W (230 V ~)

User interface

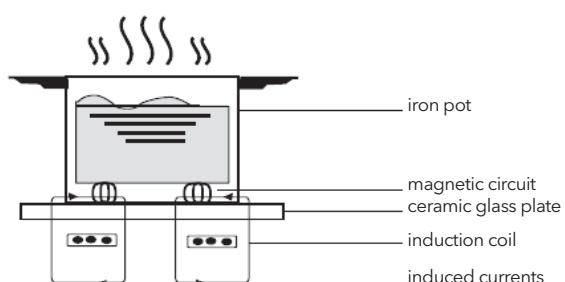


Reference	Description
A	Zone select key
B	Child lock key
C	ON/OFF key

Reference	Description
D	Power/Timer slider regulating key
E	Boost control key
F	Timer key

A Word on Induction Cooking

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

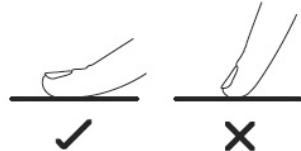


Before using your New Induction Hob

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

Using the Touch Controls

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



Choosing the right Cookware



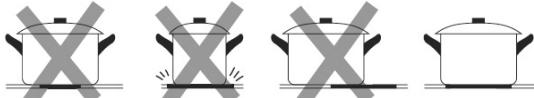
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



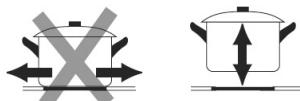
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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



SPECIAL FUNCTIONS

Over-Temperature Protection

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

Detection of Small Articles

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

Auto Shutdown Protection

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

Power level	1~3	4~6	7~8	9
Default working timer (min)	360	180	120	90

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

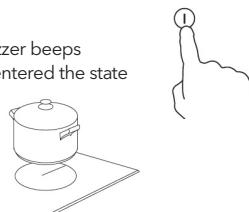


People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

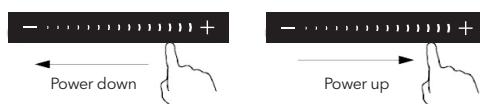
USING YOUR INDUCTION HOB

To start cooking

1. Touch the ON/OFF key (C) for 3 seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show " - ", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.
2. 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.



3. According to the heating zone where the pan is placed, select a relevant zone select key by pressing key (A). The symbol 0. Selected will stay fully lit.
4. Adjust heat setting by touching the slider regulating key (D) control.



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

If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

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

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it

When you have finished cooking

1. Touching the slider regulating key (D) to decrease the power to "0" level.
2. Beware of hot surfaces
"H" will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

Using the Boost function

Activated the boost function

1. Select the heating zone by touching the zone select key (A).
2. Touching the boost control key (E) , the zone indicator show "P" and the power reach Max.

Cancel the Boost function

1. Touching the relevant zone select key (A) that you wish to cancel.
2. Touching the slider regulating key (D) to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to level 9.
 - The function can work in any cooking zone.
 - The cooking zone returns to level 9 after 5 minutes.

Using Child Lock Function

- 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 OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the keylock control for 3 seconds. The timer indicator will show "Lo"

To unlock the controls

1. Make sure the Induction hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control for a while
3. You can now start using your Induction hob.

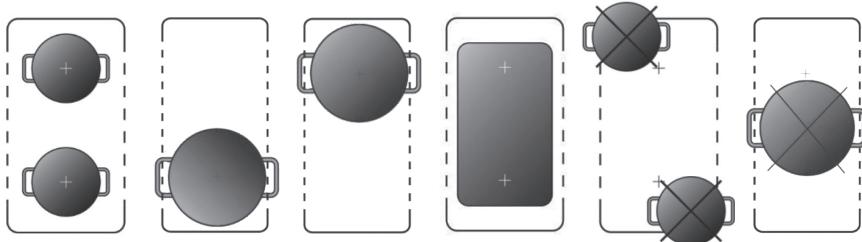


When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except OFF, you can always turn the hob off with the OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

FLEXIBLE AREA

- This area can be used as a single zone, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible area keeping the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not covered by cookware is automatically switched off.
- **Important:** Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. The ideal recipe is an oval or rectangular saucepan, or a saucepan.

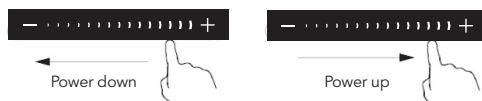
Examples of good pot placement and bad pot placement.



1. To activate the flexible area as a single big zone, press the zone selected key and at the same time for the left group or press the zone selected key and at the same time for the right group.
2. The flexible zone indicator & next to the power level indicator will be light up.



3. According to the heating zone where the pan is placed, adjust heat setting by Touching the front left zone slider regulating key (D) control.



4. If the pot is moved from the front to the rear part (or viceversa), the flexible area detects automatically the new position, keeping the same power.

Using the Timer

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 cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer for up to 99 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure at least one cooking is turned on.

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

2. Touch the Timer key (F) II. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.
3. Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer

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

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

Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the timer indicator will turn off.

4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.
5. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator will turn off when the setting time finished.

Setting the timer to turn one or more cooking zones off

If the timer is set on one zone:

1. Select the relevant cooking zone which is working by touching the zone select key (A).
2. Press the timer key (F), the timing indicator flashes, and you can set the timer at this point.
3. Using the "+" and "-" buttons, you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes.

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

Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes. Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the timer Indicator will turn off.

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

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



5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically. Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.
6. When using "the timer as an alarm" and "the timer to switch off the zones" together, the display will show the remaining time of switch off timer.

FAILURE DISPLAY AND INSPECTION

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Napaka Sporočilo	Možni vzrok	Rešitev
H	No pot or pot not suitable;	Replace the pot;
E	Water or pot on the glass over the control	Clean the user interface
F1E	The connection between the display board and the left mainboard is fail (the cooking zone which indicator showing "E")	1. Connection cable not correctly plugged or defective; 2. Replace the Mainboard.
F3E	Coil temperature sensor failure. (the cooking zone which indicator showing "E")	Replace the coil sensor
F4E	Mainboard temperature sensor failure. (the cooking zone which indicator showing "E")	Replace the mainboard
E1E	Temperature sensor of the ceramic glass plate is high	Please restart after the induction hob cools down.
E2 E	Temperature sensor of the IGBT is high	Please restart after the induction hob cools down.
E3 E	Abnormal supply voltage (too high)	Please inspect whether power supply is normal; Power on after the power supply is normal.
E4 E	Abnormal supply voltage (too low)	Please inspect whether power supply is normal; Power on after the power supply is normal.
E5 E	Temperature sensor failure (the cooking zone which indicator showing "E")	Connection cable not correctly plugged or assemble defective;

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

INSTALLATION

Selection of installation equipment

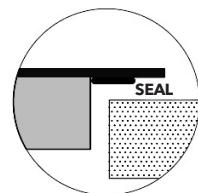
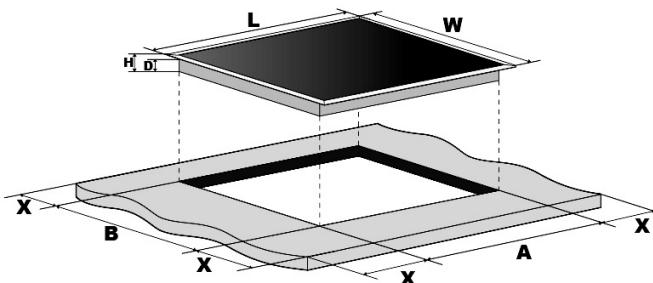
Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30 mm. Please select

heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate.

As shown below:

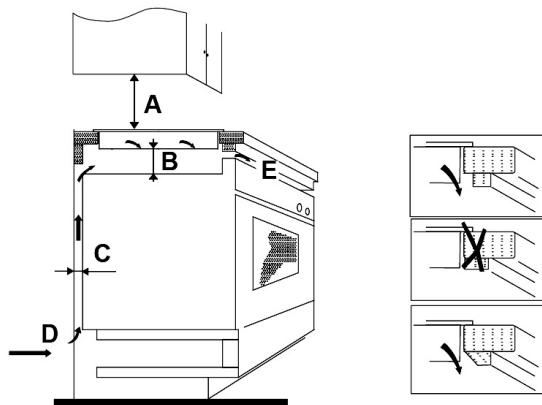


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	55	565	495	50 min

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



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



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

Before you install the hob, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- The work surface is made of a heat-resistant material
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements)
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

When you have installed the hob, make sure that

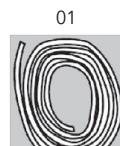
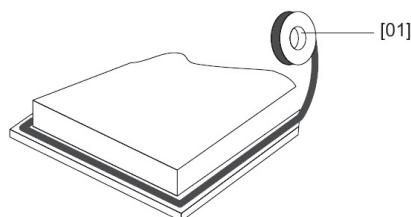
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- The isolating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

Before locating the fixing brackets

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

Installation

Fig. 1



[04] x1

Stretch out the supplied seal along the underside edge of the hob, ensuring the ends overlap.

Fig. 2

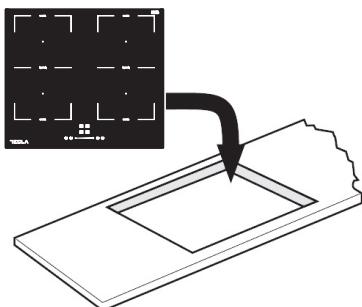


Fig. 3



Do not use adhesive to fix the hob into the worktop. Once the seal is fitted position the hob into the cutout in the worktop. Apply gentle downwards pressure onto the hob to push it into the worktop ensuring a good seal around the outer edge (fig.3)

Cautions

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

Connecting the hob to the mains power supply



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

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

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate

3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

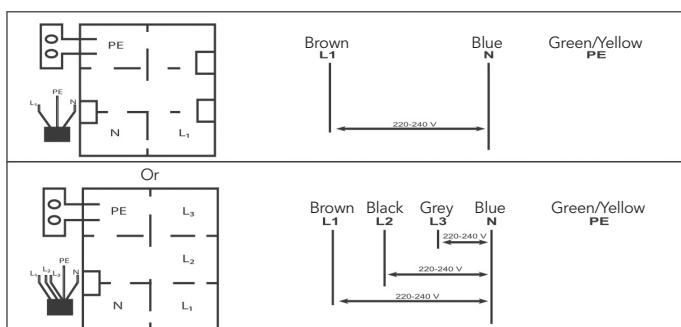
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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



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

Any alterations must only be made by a qualified electrician.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



This appliance requires a 32 Amp Miniature Circuit Breaker.

**DISPOSAL:**

Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2011/65/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Čestitamo na kupovini vaše nove indukcijske ploče za kuhanje.

Preporučujemo vam da odvojite neko vrijeme čitajući ovo uputstvo za upotrebu / instalacijski priručnik kako biste u potpunosti razumjeli kako ga pravilno instalirati i koristiti.

Za instalaciju, pročitajte odjeljak o instalaciji.

Pažljivo pročitajte sva sigurnosna uputstva prije upotrebe i sačuvajte ovo uputstvo/priručnik za instalaciju za buduću upotrebu.

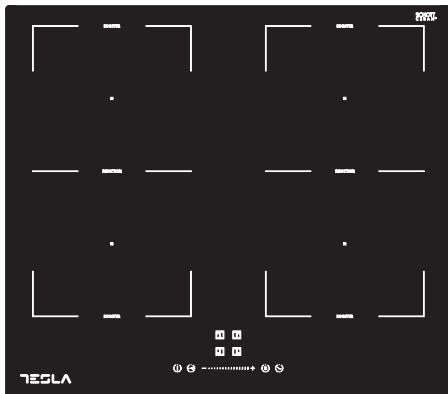
SIGURNOSNA UPOZORENJA

Vaša sigurnost nam je važna. Molimo pročitajte ove informacije prije korištenja ploče za kuhanje.

- Aparat ne smiju koristiti osobe (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako su pod nadzorom ili ako si im date upute. Djeca pod nadzorom ne trebaju da se igraju s uređajem.
- Ako je površina napukla, isključite uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara, za površine ploče za kuhanje od staklokeramike ili sličnog materijala koji štite dijelove pod naponom.
- **UPOZORENJE:** parni čistač se ne koristi.
- Metalne predmete kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci ne treba stavljanici na površinu ploče za kuhanje jer se mogu zagrijati.
- Nakon upotrebe isključite element ploče za kuhanje njegovom komandom i ne oslanjajte se na detektor posude.
- Uredaj nije predviđen za upravljanje pomoću eksternog tajmera ili odvojenog sistema daljinskog upravljanja.
- **OPASNOST OD POŽARA:** Ne odlazite predmete na površine za kuhanje.
- **OPREZ:** Proces kuhanja mora biti pod nadzorom. Kratkotrajni proces kuhanja mora se kontinuirano nadzirati.
- **UPOZORENJE:** Kuhanje bez nadzora na ringli sa masnoćom ili uljem može biti opasno i može dovesti do požara.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili slično kvalifikovana osoba kako bi se izbjegla opasnost.
- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ako su im date upute o korištenju uređaja na siguran način i razumiju opasnosti uključene ploče. Djeca se ne smiju igратi s uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.
- **UPOZORENJE:** Aparat i njegovi dostupni dijelovi postaju vrući tokom upotrebe.
- Treba paziti da ne dodirnete grijajuće elemente.
- Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje osim bez stalnog nadzora.
- **UPOZORENJE:** Kuhanje bez nadzora na ringli sa masnoćom ili uljem može biti opasno i može dovesti do požara.
- **NIKADA** ne pokušavajte ugasiti vatru vodom, već isključite aparat, a zatim pokrijte plamen npr. sa poklopcom ili vatrogasnim pokrivačem.
- **OPREZ:** Proces kuhanja mora biti pod nadzorom. Kratkotrajni proces kuhanja mora se kontinuirano nadzirati.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne ostavljajte predmete na površinama za kuvanje.
- **UPOZORENJE:** Koristite samo štitnike za kuhanje koje je dizajnirao proizvođač aparat za kuhanje ili koje je proizvođač uređaja naveo u uputama za upotrebu kao prikladne ili štitnike za kuhanje ugradene u uređaj. Upotreba neodgovarajućih štitnika može uzrokovati nesreće.
- Kabl za napajanje nije dostupan nakon instalacije.

PREGLED PROIZVODA

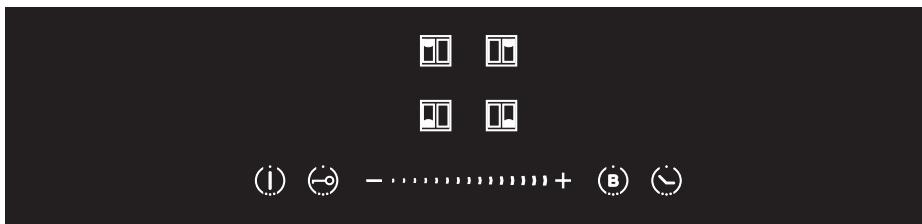
Korisnički interfejs



Snaga grijne zone

Grijna zona	(220-240V ~ 50/60 Hz)
Prednja lijeva zona	2000/2800W (Booster)
Zadnja lijeva zona	1500/2000W (Booster)
Zadnja desna zona	1500/2000W (Booster)
Prednja desna zona	2000/2800W (Booster)
Total snaga	7200W (230 V ~)

Korisnički interfejs

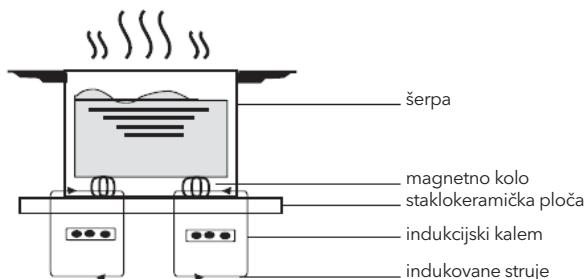


Uputa	Opis
A	Tipka izbora zone
B	Tipka Child Lock
C	ON/OFF tipka

Uputa	Opis
D	Slider tipka regulacije snage/tajmera
E	Tipka za Boost funkciju
F	Tipka tajmera

Riječ o induktijskom kuhanju

Indukcijsko kuhanje je sigurna, napredna, efikasna i ekonomična tehnologija kuhanja. Djeluje tako što elektromagnetske vibracije stvaraju toplotu direktno u posudi, a ne indirektno zagrijavanjem staklene površine. Staklo postaje vruće samo zato što ga tava na kraju zagrije.

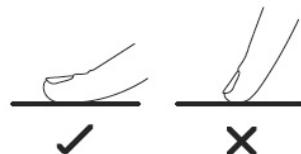


Prije korištenja vaše nove indukcijske ploče

- Pročitajte ovaj vodič, posebno obratite pažnju na odjeljak „Sigurnosna upozorenja“.
- Uklonite svu zaštitnu foliju koja još uvijek može biti na vašoj indukcijskoj ploči.

Korištenje kontrola na dodir

- Kontrole reaguju na dodir, tako da ne morate vršiti nikakav pritisak.
- Koristite jagodicu prsta, a ne njen vrh.
- Čut ćete zvuk svaki put kada se dodir registruje.
- Uvjerite se da su kontrole uvijek čiste, suhe i da ih ne prekriva nijedan predmet (npr. pribor ili krpja). Čak i tanak sloj vode može otežati rad kontrolama.



Odabir pravog posuđa



- Koristite samo posude sa podlogom pogodnom za indukcijsko kuhanje. Potražite simbol indukcije na pakovanju ili na dnu posude.
- Možete provjeriti da li je vaše posude prikladno testiranjem magneta. Pomjerite magnet prema dnu posude. Ako ga privlači, tava je pogodna za indukciju.
- Ako nemate magnet:
 1. Sipajte malo vode u posudu koju želite provjeriti.
 2. Ako ne treperi na displeju, a voda se zagrijava, posuda je prikladna.
- Posuđe napravljeno od sljedećih materijala nije prikladno: čisti nehrđajući čelik, aluminijum ili bakar bez magnetne osnove, staklo, drvo, porcelan, keramika i zemljano posuđe.

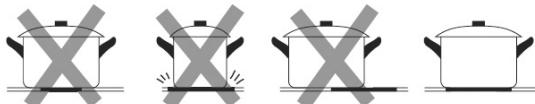


Nemojte koristiti posude za kuhanje sa naoštrenim ivicama ili zakriviljenim dnom.

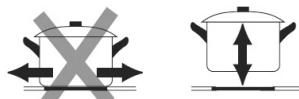


Uvjerite se da je dno vaše posude glatko, da stoji ravno uz staklo i da je iste veličine kao i zona za kuhanje.

Koristite tave čiji je prečnik jednak dijagramu odabrane zone. Korištenjem lonca koristit će se nešto šira energija uz maksimalnu efikasnost. Ako koristite manji lonac, efikasnost bi mogla biti manja od očekivane. Lonac manji od 140 mm mogao bi biti neotkriven pored ploče za kuhanje. Uvijek centrirajte posudu na zonu za kuhanje.



Uvijek podižite posude sa indukciione ploče za kuhanje - nemojte kliziti jer mogu izgrevati staklo.



POSEBNE FUNKCIJE

Zaštita od previsoke temperature

Opremljen temperaturnim senzorom može pratiti temperaturu unutar induksijske ploče. Kada se nadzire prekomerna temperatura, induksijska ploča će automatski prestati s radom.

Detekcija malih predmeta

Kada se na ringli ostavi neodgovarajuća veličina ili nemagnetna tava (npr. aluminijum), ili neki drugi mali predmet (npr. nož, viljuška, ključ), ploča za kuhanje automatski prelazi u stanje pripravnosti za 1 minut. Ventilator će nastaviti kuhati na induksijskoj ploči još 1 minut.

Zaštita automatskim isključivanjem

Automatsko isključivanje je sigurnosna zaštitna funkcija za vašu induksijsku ploču. Automatski se gasi ako ikada zaboravite da završite kuhanje. Zadana radna vremena za različite nivoje snage prikazana su u donjoj tabeli:

Nivo snage	1~3	4~6	7~8	9
Zadano vrijeme tajmera (min)	360	180	120	90

Kada se lonac ukloni, induksijska ploča za kuhanje može odmah prestati grijati, a ploča se automatski isključi nakon 2 minute.

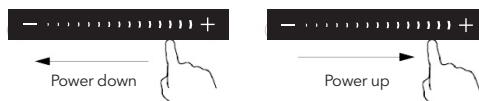


Osobe sa pejsmejkerom treba da se konsultuju sa svojim ljekarom prije upotrebe ove jedinice.

KORIŠTENJE VAŠE INDUKCIJSKE PLOČE

Započinjanje kuhanja

- Dodirnite ON/OFF kontrolu (C) na 3 sekunde. Nakon uključivanja, zujalica se oglaši jednom, svi displeji pokazuju “-”, što pokazuje da je induksijska ploča ušla u stanje pripravnosti.
- Postavite odgovarajuću šerpu na zonu za kuhanje koju želite da koristite.
 - Pazite na dno posude i da je površina za kuhanje suha i čista.
- Prema zoni zagrijavanja u kojoj je tava postavljena, izaberite odgovarajuću zonu izaberite tipku pritiskom (A). Odabrani simbol će ostati u potpunosti isti.
- Podesite postavku topline dodirom na kliznu tipku za regulaciju (D).



- Ako ne odaberete postavku grijanja u roku od 1 minute, induksijska ploča će se automatski isključiti. Morat ćete početi ponovo u koraku 1.
- Možete promijeniti temperaturu u bilo kojem trenutku tokom kuhanja.

Ako displej svijetli sa $\geq \leq$ naizmjenično sa postavkom topote

Ovo znači da:

- niste stavili posudu na odgovarajuću zonu za kuhanje ili,
- tava koju koristite nije prikladna za induksijsko kuhanje ili,
- posuda je premala ili nije pravilno centrirana na zoni za kuhanje.

Zagrijavanje se ne vrši osim ako na zoni za kuhanje nema odgovarajuće posude. Zaslon će se automatski isključiti nakon 1 minute ako na njega ne postavite odgovarajuću posudu.

Kada završite kuhanje

1. Dodirom na odgovarajuću tipku za odabir zone (A) koju želite isključiti.
2. Pritisnite tipku “-“ smanjite ćete snagu na nivo “0”, ili istovremeno pritisnite “+” i “-“, nivo snage će se odmah smanjiti na 0.
3. Čuvajte se vrućih površina
“H” će pokazati koja je zona za kuhanje vruća na dodir. Nestat će kada se površina ohladi na sigurnu temperaturu. Može se koristiti i kao funkcija za uštedu energije ako želite zagrijati dodatne posude, koristite ploču za kuhanje koja je još vruća.

Korištenje Boost funkcije

Aktiviranje Boost funkcije

1. Odaberite zonu grijanja dodirom na tipku za odabir zone (A).
2. Dodirivanje tipke boost control (E) (B), indikator zone prikazuje “P.” i snaga doseže maksimum.

Prekidanje Boost funkcije

1. Dodirom na odgovarajuću zonu odaberite tipku (A) koju želite da poništite.
2. Dodirom na slider tipku za regulaciju (D) da poništite funkciju pojačanja, zona kuhanja će se vratiti na nivo 9.
 - Funkcija može raditi u bilo kojoj zoni za kuhanje.
 - Zona za kuhanje se vraća na nivo 9 nakon 5 minuta.

Korištenje Child Lock funkcije

- Možete zaključati kontrole kako biste sprječili nenamjernu upotrebu (na primjer, djeca slučajno uključe zone za kuhanje).
- Kada su kontrole zaključane, sve kontrole osim kontrole OFF su onemogućene.

Zaključavanje kontrola

Dodirnite kontrolu zaključavanja tastature na 3 sekunde. Indikator tajmera će pokazati "Lo".

Otključavanje kontrola

1. Provjerite je li induksijska ploča za kuhanje uključena.
2. Dodirnite i držite kontrolu zaključavanja tastature neko vrijeme
3. Sada možete početi koristiti svoju induksijsku ploču.



Kada je ploča za kuhanje u zaključanom načinu rada, sve kontrole su onemogućene osim OFF.

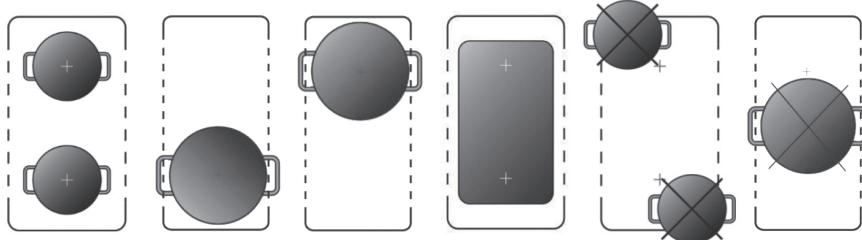
Uvijek možete isključiti ploču za kuhanje pomoći OFF kontrole u hitnim slučajevima, ali ćete prvo otključati ploču u sljedećoj operaciji.

FLEKSIBILNO PODRUČJE

- Ovo područje se može koristiti kao jedna zona, u skladu sa potrebnama kuhanja u bilo koje vrijeme.
- Fleksibilna oblast je napravljena od dva nezavisna induktora koji se mogu zasebno kontrolisati. Kada se radi kao jedna zona, posude se premešta iz jedne zone u drugu unutar fleksibilnog područja, zadržavajući isti nivo snage zone u kojoj je posude prvobitno postavljeno, kao i dio koji nije pokriven pomoći posuda se automatski isključuje.

Važno: Pobrinite se da posude postavite u centar jedne zone za kuhanje. Idealan recept je ovalni ili pravougaoni lonac ili lonac.

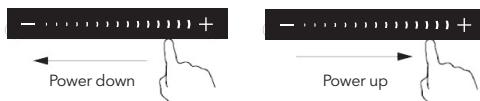
Primjeri dobrog i lošeg postavljanja potova.



- Da aktivirate fleksibilno područje kao jednu veliku zonu, pritisnite odabране tipke **□** i **■** istovremeno za lijevu grupu ili pritisnite tipke **□** i **■** u isto vrijeme za desnu grupu.
- Indikatori fleksibilne zone **N** i **U** pored indikatora nivoa snage, bit će osvijetljeni.



- Prema zoni zagrijavanja u kojoj je tava postavljena, podešite temperature. Dodirivanje regulacione slider tipke (E) prednje lijeve zone.



- Ako se lonac pomjeri s prednjeg na stražnji dio (ili obrnuto), fleksibilno područje automatski detektuje novu poziciju, zadržavajući istu snagu.

Upotreba tajmera

Tajmer možete koristiti na dva različita načina:

- Možete ga koristiti kao minutni podsjetnik. U tom slučaju, tajmer neće isključiti nijednu zonu za kuhanje kada istekne postavljeno vrijeme.
- Možete ga postaviti da isključi jednu zonu za kuhanje nakon isteka podešenog vremena.
- Tajmer možete podešiti do 99 minuta.

Using the Timer as a Minute Minder

Ako ne birate nijednu zonu za kuhanje

- Provjerite je li uključeno barem jedno kuhanje.

Napomena: možete koristiti podsjetnik minuta čak i ako ne birate nijednu zonu za kuhanje.

- Dodirnite tipku tajmera (F)ll. Indikator podsjetnika će početi da treperi i "10" će se prikazati na displeju tajmera.

- Podesite vrijeme dodirom na "-" ili "+" kontrolu tajmera

Savjet: Dodirnite "-" ili "+" kontrolu na tajmeru jednom da smanjite ili povećate za 1 minutu.

Dodirnite i držite "-" ili "+" kontrolu tajmera za smanjenje ili povećanje za 10 minuta.

Dodirom na "-" i "+" zajedno, tajmer se poništava, a indikator tajmera će se isključiti.

- Kada je vrijeme postavljeno, odmah će početi odbrojavanje. Ecran će pokazati preostalo vrijeme.

- Zujalica će se oglasiti 30 sekundi, a indikator tajmera će se isključiti kada se završi podešavanje vremena.

Podešavanje tajmera za isključivanje jedne ili više zona za kuhanje

Ako je tajmer postavljen na jednu zonu:

- Odaberite odgovarajuću zonu za kuhanje koja radi dodirom na taster za izbor zone (A).
- Pritisnite tipku tajmera (F), indikator vremena treperi i možete podesiti tajmer u ovom trenutku.

- Koristeći "+" i "-" tipke, možete realizirati podešavanje vremena od 1 do 99 minuta.

Savjet: Dodirom na "+" ili "+" kontrolu na tajmeru jednom će se smanjiti ili povećati za 1 minutu. Dodirnite i držite kontrolu „+“ ili „+“ na tajmeru će se smanjiti ili povećati za 10 minuta.

Dodirom na "-" i "+" zajedno, tajmer se poništava, a tajmer Indikator će se ugасiti.

- Kada je vrijeme postavljeno, odmah će početi odbrojavanje.

Na displeju će biti prikazano preostalo vrijeme i indikator tajmera će treptati 5 sekundi.

NAPOMENA: Crvena tačka pored indikatora nivoa snage će zasvijetliti označavajući da je ta zona odabrana.



- Kada tajmer za kuhanje istekne, odgovarajuća zona za kuhanje će se automatski isključiti. Druge zone za kuhanje će nastaviti da rade ako su prethodno bile uključene.
- Kada koristite "tajmer kao alarm" i "tajmer za isključivanje zona" zajedno, na displeju će biti prikazano preostalo vrijeme tajmera za isključivanje.

PRIKAZ I PREGLED KVAROVA

Ako dođe do abnormalnosti, induksijska ploča će automatski ući u zaštitno stanje i prikazati odgovarajuće zaštitne kodove:

Poruka greške	Mogući uzrok	Šta uraditi
U	Nema posude ili posuda nije prikladna	Zamijenite posudu;
E	Voda ili posuda na staklu iznad kontrole	Očistite korisnički interfejs
F1E	Veza između displeja i lijeve matične ploče je pokvarena (zona za kuhanje čiji indikator pokazuje "E")	1. Priklučni kabl nije pravilno priključen ili je neispravan; 2. Zamijenite matičnu ploču.
F3E	Kvar senzora temperature zavojnice. (zona za kuhanje koju indikator pokazuje "E")	Zamijenite sensor zavojnice
F4E	Kvar senzora temperature matične ploče. (zona za kuhanje koju indikator pokazuje "E")	Zamijenite matičnu ploču
E1E	Senzor temperature staklokeramičke ploče je visok	Ponovo pokrenite nakon što se induksijska ploča za kuhanje ohladi.
E2 E	Senzor temperature IGBT-a je visok	Ponovo pokrenite nakon što se induksijska ploča za kuhanje ohladi.
E3 E	Nenormalan napon napajanja (previsok)	Molimo provjerite da li je napajanje normalno; Uključite napajanje nakon što je napajanje normalno.
E4 E	Nenormalan napon napajanja (prenizak)	Molimo provjerite da li je napajanje normalno; Uključite napajanje nakon što je napajanje normalno.
E5 E	Kvar senzora temperature (zona za kuhanje koju indikator pokazuje "E")	Priklučni kabl nije pravilno priključen ili je sklopjen neispravno;

Gore navedeno su prosudjivanje i inspekcija uobičajenih kvarova.

Nemojte sami rastavljati jedinicu kako biste izbjegli bilo kakve opasnosti i oštećenja induksijske ploče za kuhanje i obratite se dobavljaču.

INSTALACIJA

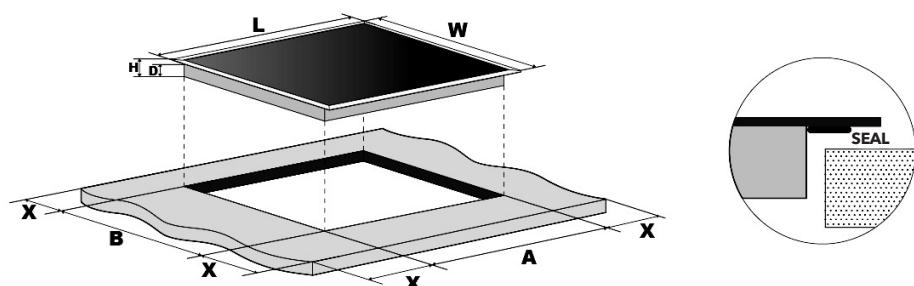
Izbor opreme za instalaciju

Izrežite radnu površinu prema veličinama prikazanim na crtežu.

Za potrebe ugradnje i upotrebe potrebno je očuvati najmanje 5 cm prostora oko rupe.

Pazite da je debљina radne površine najmanje 30 mm. Molimo odaberite materijal radne površine otporan na toplinu kako bi se izbjegle veće deformacije uzrokovane toplinskim zračenjem iz ploče za kuhanje.

Kao što je prikazano u nastavku:

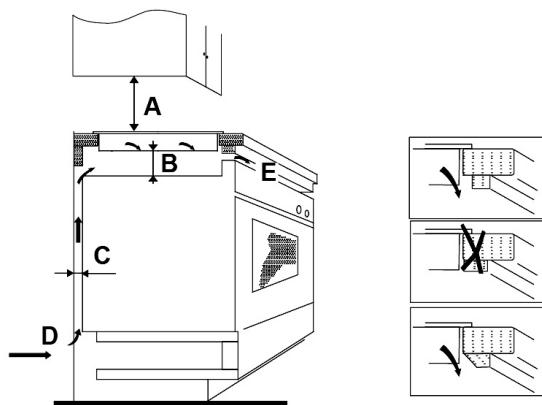


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	55	565	495	50 min

U svakom slučaju, uvjerite se da je induktivska ploča za kuhanje dobro prozračena i da ulaz i izlaz zraka nisu blokirani. Uvjerite se da je induktivska ploča za kuhanje u ispravnom stanju. Kao što je prikazano ispod



Napomena: Sigurnosna udaljenost između ploče za kuhanje i ormarića iznad ploče za kuhanje treba biti najmanje 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min	20 mini	Zrak ulazi	Zrak izlazi 5mm

Prije nego instalirate ploču, pobrinite se

- Da je radna površina kvadratna i ravna, i nijedan strukturalni element ne ometa prostorne zahtjeve
- Da je radna površina od materijala otpornog na toplotu
- Ako je ploča za kuhanje postavljena iznad pećnice, da pećnica ima ugrađen ventilator za hlađenje
- Da instalacija bude u skladu sa svim zahtjevima za dopuštenje i primjenjivim standardima i propisima
- Da je odgovarajući izolacioni prekidač koji omogućava potpuno isključenje iz mrežnog napajanja ugrađen u trajno ožičenje, montiran i pozicioniran u skladu sa lokalnim pravilima i propisima o ožičenju.
- Prekidač za izolaciju mora biti odobrenog tipa i osigurati razmak između kontakata zračnog raspora od 3 mm u svim polovima (ili u svim aktivnim [faznim] vodičima) ako lokalna pravila ožičenja dozvoljavaju ovu varijaciju zahtjeva
- Da izolacioni prekidač bude lako dostupan kupcu sa ugrađenom pločom za kuhanje
- Da konsultujete lokalne gradevinske vlasti i podzakonske akte ako ste u nedoumici u vezi sa instalacijom
- Da koristite završne slojeve otporne na topotlu i lake za čišćenje (kao što su keramičke pločice) za zidne površine koje okružuju ploču za kuhanje.

Kada ste instalirali ploču, pobrinite se

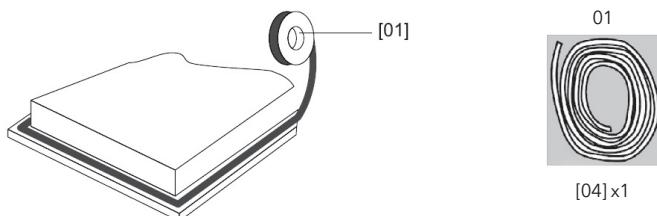
- Da kabl za napajanje nije dostupan kroz vrata ormara ili ladice
- Da postoji adekvatan protok svježeg zraka izvan ormarića do osnove ploče za kuhanje
- Ako je ploča za kuhanje postavljena iznad ladice ili ormarića, da se termo zaštitna barijera postavlja ispod dna ploče za kuhanje
- Da izolacijski prekidač bude lako dostupan kupcu

Prije lociranja nosača za pričvršćivanje

Jedinicu treba postaviti na stabilnu, glatknu površinu (koristite pakovanje). Nemojte primjenjivati silu na kontrole koje vire iz ploče za kuhanje.

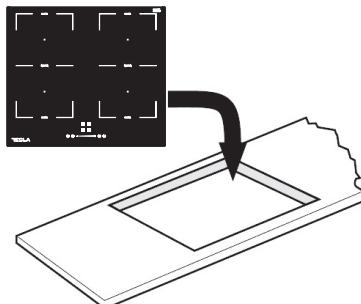
Instalacija

Sl. 1



Ispružite isporučenu traku duž donje ivice ploče za kuhanje, osiguravajući da se krajevi preklapaju.

Sl. 2



Sl. 3



Nemojte koristiti ljepilo za pričvršćivanje ploče za kuhanje na radnu ploču. Kada je traka postavljena, postavite ploču za kuhanje u izrez na radnoj ploči. Lagano pritisnite ploču za kuhanje kako biste je gurnuli u radnu ploču, osiguravajući dobro pričvršćivanje oko vanjske ivice (fig.3.)

Upozorenja

- Indukcijsku ploču za kuhanje mora postaviti kvalifikovano osoblje ili Tehničari. Imamo profesionalce na usluzi. Nikada nemojte sami izvoditi operaciju.
- Ploča se ne postavlja direktno iznad mašine za pranje suđa, frižidera, zamrzivača, veš mašine ili sušilice, jer vлага može ošteti elektroniku ploče za kuhanje
- Indukcijska ploča za kuhanje mora biti instalirana tako da se može osigurati bolje zračenje toplote kako bi se povećala njena pouzdanost.
- Zid i zona indukovanih grijanja iznad površine stola moraju izdržati toplotu.
- Da bi se izbjegla bilo kakva oštećenja, sendvič sloj i ljeđilo moraju biti otporni na toplotu.

Povezivanje ploče na glavni izvor napajanja

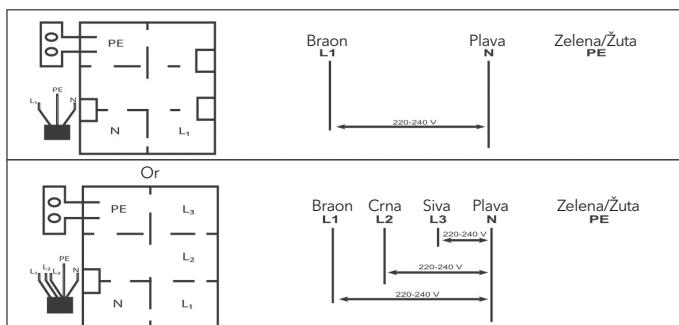
⚠️ Ovu ploču za kuhanje na električnu mrežu smije priključiti samo odgovarajuće kvalifikovana osoba. Prije priključivanja ploče za kuhanje na električnu mrežu, provjerite sljedeće:

- kućni sistem ozičenja je prikladan za snagu koju troši ploča za kuhanje.
- napon odgovara vrijednosti datoj na natpisnoj pločici
- dijelovi kabla za napajanje mogu izdržati opterećenje navedeno na natpisnoj pločici.

Za spajanje ploče za kuhanje na električnu mrežu nemojte koristiti adaptore, reduktore ili uređaje za grananje, jer mogu uzrokovati pregrijavanje i požar.

Kabl za napajanje ne smije dodirivati vruće dijelove i mora biti postavljen tako da njegova temperatura ni u jednom trenutku ne prelazi 75°C.

⚠️ Provjerite kod električara da li je kućni sistem ozičenja prikladan bez izmjena.
Sve izmijene smije izvršiti samo kvalifikovani električar.



- Ako je kabl oštećen ili ga treba zamijeniti, operaciju mora obaviti agent nakon prodaje s posebnim alatima kako bi se izbjegle nezgode.
- Ako se uređaj priključuje direktno na električnu mrežu, mora se instalirati omnipolarni prekidač sa minimalnim otvorum od 3 mm između
- kontakta.
- Instalater mora osigurati da je napravljen ispravan električni priključak i da je u skladu sa sigurnosnim propisima.
- Kabl ne smije biti savijen ili stisnut.
- Kabl moraju redovno provjeravati i zamijeniti samo ovlašteni tehničari

⚠️ Ovaj uređaj zahtijeva 32 Amp minijaturni prekidač



ODLAGANJE: Nemojte ovaj proizvod odložite kao nesortirani komunalni otpad. Odvojeno prikupljanje takvog otpada za poseban tretman je neophodno.

Ovaj uređaj je označen u skladu sa Evropskom direktivom 2011/65/EU za otpadnu električnu i elektronsku opremu (WEEE). Osiguravajući da se ovaj uređaj pravilno odlaze, pomoći ćete u sprječavanju svake moguće štete po okoliš i ljudsko zdravlje, koja bi inače mogla biti uzrokovana ako se odloži na pogrešan način.

Simbol na proizvodu ukazuje na to da se ne smije tretirati kao uobičajeni kućni otpad. Treba ga odnijeti na sabirno mjesto za reciklažu električne i elektronske robe.

Ovaj uređaj zahtjeva specijalizirano odlaganje otpada. Za dodatne informacije u vezi sa tretmanom, obnavljanjem i recikliranjem ovog proizvoda, обратите se svom lokalnom savjetu, službi za odlaganje kućnog otpada ili prodavnici u kojoj ste ga kupili.

Za detaljnije informacije o tretmanu, oporavku i recikliraju ovog proizvoda, обратите se lokalnoj gradskoj kancelariji, službi za odlaganje kućnog otpada ili prodavnici u kojoj ste kupili proizvod.

Поздравления за покупката на Вашия нов индукционен котлон.

Препоръчваме Ви да отделите известно време, за да прочетете тази Инструкция за експлоатация/Ръководство за монтаж, за да разберете напълно как да го монтирате и да работите правилно с него. За монтажа, прочетете раздел Монтиране.

Прочетете внимателно всички инструкции за безопасност преди употреба и запазете тази инструкция за експлоатация/ръководство за монтаж за бъдещи справки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

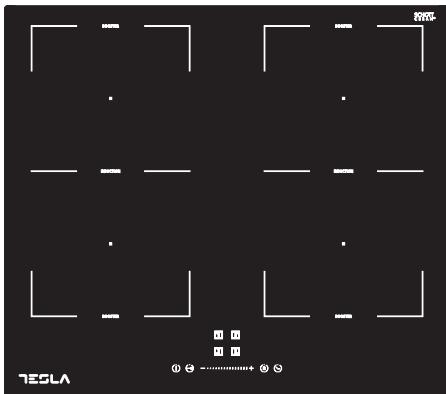
- Уредът не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и познания, освен ако те не са под надзор или не са им били дадени инструкции преди това по отношение на използването на уреда. Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се уверите, че те не си играят с уреда.
- Предупреждение: Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете вероятността от токов удар, за повърхности на котлони от стъклокерамика или подобен материал, които защитават частите под напрежение
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не трябва да се използва парочистачка.
- Върху повърхността на котлона не трябва да се поставят метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци, тъй като могат да се нагорещят.
- След употреба, изключете елемента на плита от бутоните и не разчитайте на детектора за наличие на съд за готовне.
- Този уред не е предвиден за работа с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готовне.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готовне трябва да се наблюдава. Краткотраен процес на готовне трябва да се наблюдава непрекъснато.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готовното с мазнина или олио върху котлон без надзор може да бъде опасно и може да доведе до пожар.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, негов сервизен агент или от лица с подобна

квалификация, за да се избегне опасност.

- Този уред може да се използва от деца на възраст от 8 и повече години и лица с намалени физически, сетивни или психически способности или с недостатъчно опит и познания, ако те са под наблюдение или са инструктирани относно използването на уреда по безопасен начин и осъзнават опасностите, свързани с неговата експлоатация. Почистването и поддръжката не следва да се извършват от деца без надзор.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и достъпните му части се нагорещяват по време на употреба.
- Трябва да се внимава да не докосвате нагревателните елементи.
- Деца под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянен надзор.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готовното с мазнина или олио върху котлон без надзор може да бъде опасно и може да доведе до пожар.
- **НИКОГА** не се опитвайте да гасите огън с вода, а изключете уреда и след това покрайте пламъка, например с капак или противопожарно одеяло.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готовне трябва да се наблюдава. Краткотраен процес на готовне трябва да се наблюдава непрекъснато.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: не съхранявайте предмети върху повърхностите за готовне.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Използвайте само прѣдпазители за плотове, проектирани от производителя на уреда за готовне или посочени от производителя на уреда в инструкциите за употреба като подходящи, или прѣдпазителите за плита, включени в доставката. Използването на неподходящи прѣдпазители може да доведе до инциденти.
- Захранващият кабел не трябва да бъде достъпен след монтирането.

ПРЕГЛЕД НА ПРОДУКТИТЕ

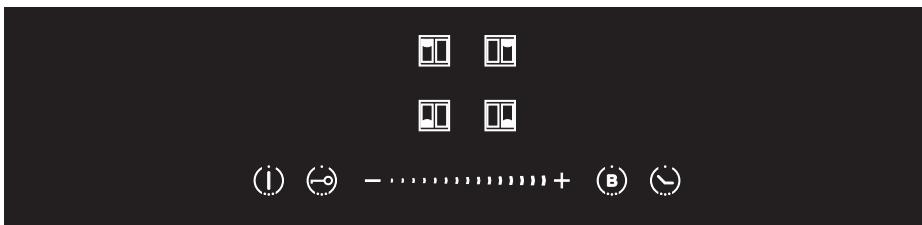
Изглед отгоре



Мощност на нагреваемата зона

Нагреваема зона	(220-240V ~ 50/60 Hz)
Предна лява зона	2000/2800W (Booster)
Задна лява зона	1500/2000W (Booster)
Задна дясна зона	1500/2000W (Booster)
Предна дясна зона	2000/2800W (Booster)
Обща номинална мощност	7200W (230 V ~)

Потребителски интерфейс



Референция Описание

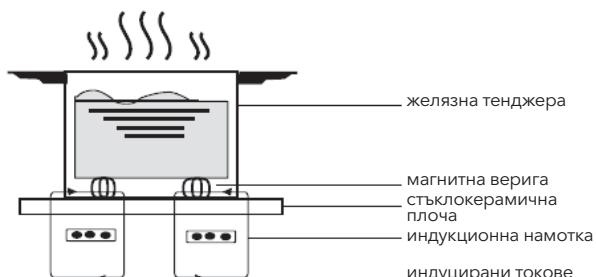
A		Бутона за избор на зона
B		Бутона Child lock (заключване за защита срещу достъп на деца)
C		Бутона ВКЛ./ИЗКЛ.

Референция Описание

D		Бутона за регулиране на плъзгача за мощността/таймера
E		Бутона за управление на усилването
F		Бутона за таймер

Няколко думи за индукционното готвене

Индукционното готвене е безопасна, усъвършенствана, ефективна и икономична технология за готвене. То работи чрез електромагнитни вибрации, генериращи топлина директно в съда за готвене, а не идиректно чрез нагряване на стъклена повърхност. Съклото става топло само защото съдът за готвене в крайна сметка го загрява.

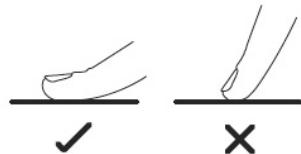


Преди да използвате Вашия нов индукционен котлон

- Прочетете това ръководство, като обърнете специално внимание на раздела „Предупреждения за безопасност“.
- Отстранете цялото защитно фолио, което все още може да е останало върху индукционния плот.

Използване на сензорните контроли

- Контролите за управление реагират на докосване, така че не е необходимо да прилагате никакъв натиск.
- Използвайте възглавничката на пръста си, а не върха му.
- Ще чувате звуков сигнал всеки път, когато се регистрира докосване.
- Уверете се, че контролите за управление винаги са чисти, сухи и че няма предмет (например прибор или кърпа), които ги покриват. Дори тънък слой вода може да затрудни управлението.



Избор на подходящ съд за готовене



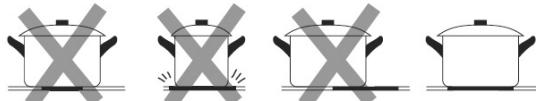
- Използвайте само съдове за готовене с основа, подходяща за индукционно готовене. Потърсете индукционния символ върху опаковката или на дъното на съда.
- Можете да проверите дали Вашите съдове за готовене са подходящи, като направите проба с магнит. Преместете магнит към основата на съда. Ако бъде привлечен, тиганът е подходящ за индукционно готовене.
- Ако нямаете магнит:
 - Сложете малко вода в съда, който искате да проверите.
 - Ако на дисплея символът не мига и водата се загрява, съдът е подходящ.
- Неподходящи са съдове за готовене, изработени от следните материали: чиста неръждаема стомана, алуминий или мед без магнитна основа, стъкло, дърво, порцелан, керамика и фаянс.



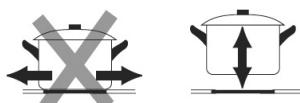
Не използвайте съдове за готовене с назъбени ръбове или извита основа.



Уверете се, че основите на Вашите съдове са гладки, застават пътно върху стъклото и са със същия размер като зоната за готовене. Използвайте съдове, чийто диаметър е толкова голям, колкото графиката на избраната зона. При използване на тендърера ще се използва малко повече енергия при максимална ефективност. Ако използвате по-малък съд, ефективността може да бъде по-малка от очакваната. Тендърера с основа по-малка от 140 mm може да не бъде открита от плота. Винаги центрирайте съда върху зоната за готовене.



Винаги повдигайте съдовете директно нагоре от индукционния котлон - не ги плъзгайте, в противен случай те могат да надраскат стъклото.



СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ

Зашита от превишаване на температурата

Вграденият температурен сензор може да следи температурата вътре в индукционния плот. Когато бъде открита прекомерно висока температура, индукционният плот ще спре да работи автоматично.

Откриване на дребни предмети

Когато на плота бъде поставен неподходящ по размер или немагнитен съд за готвене (например алуминиев) или друг малък предмет (например нож, вилица, ключ) е оставен, плотът автоматично преминава в режим на готовност за 1 минута. Вентилаторът на индукционния плот ще продължи да работи още 1 минута.

Зашита чрез автоматично изключване

Автоматичното изключване е защитна функция за индукционния плот. Изключва се автоматично, ако някога забравите да изключите функцията готовне. Временето за работа по подразбиране за различните нива на мощност са показани в таблицата по-долу: .

Ниво на мощност	1~3	4~6	7~8	9
Работен таймер по подразбиране	360	180	120	90

Когато съдът за готвене бъде отстранен, индукционният плот незабавно спира нагряването и плотът се изключва автоматично след 2 минути.

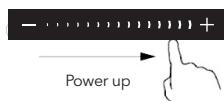


Хората с пейсмейкър трябва да се консултират с лекаря си, преди да използват това устройство.

УПОТРЕБА НА ВАШИЯ ИНДУКЦИОНЕН ПЛОТ С КОТЛОНИ

За да започнете да гответе

- Докоснете бутона (С) ВКЛ./ИЗКЛ. за 3 секунди. След включване, зумерът издава еднократен звуков сигнал, всички дисплеи показват " - ", което показва, че индукционният плот е влязъл в режим на готовност.
- Поставете подходящ съд върху зоната за готвене, която желаете да използвате. Уверете се, че дъното на съда и повърхността на зоната за готвене са чисти и сухи.
- В зависимост от нагреваемата зона, върху която е поставен съдът, изберете съответния бутон за избор на зона, като натиснете бутона (А). Избраният символ 0. ще остане изцяло осветен.
- Регулирайте настройката на температурата, като докоснете бутона на пъзгача за регулиране (D).



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

Ако на дисплея последователно мига символът $\geq \leq$ и настройката за температурата

Това означава, че:

- не сте поставили съд върху правилната зона за готовене или,
- съдът, който използвате, не е подходящ за индукционно готовене или,
- съдът е твърде малък или не е центриран правилно върху зоната за готовене.

Уредът не се загрява, освен ако върху зоната за готовене е е поставен подходящ съд. Дисплеят автоматично ще се изключи след 1 минута, ако върху котлона не бъде поставен подходящ съд.

Когато приключите с готовенето

1. Натиснете бутона на пълзгача за регулиране (D), за да намалите мощността до ниво "0".

2. Пазете се от горещи повърхности

Символът „Н“ показва коя зона за готовене е гореща при допир. Той ще изчезне, когато повърхността се охлади до безопасна температура. Това може да се използва и като функция за пестене на енергия, ако желаете да загреете други съдове, използвайте котлона, който е още горещ.

Използване на функцията Boost (усилване)

Активиране на функцията за усилване

3. Изберете нагреваемата зона, като докоснете бутона (A) за избор на зона.
4. С докосване на бутона за управление на усилването (E) () индикаторът на зоната показва "Р" и мощността достига максималната си стойност

Отмяна на функцията Boost (усилване)

1. Докоснете съответния бутон (A) за избор на зона, която желаете да отмените.
2. Докосването на бутона на пълзгача за регулиране (E), за да отмените функцията Boost (усилване), тогава зоната за готовене ще се върне на ниво 9.
 - Функцията може да бъде активирана във всяка зона за готовене.
 - Зоната за готовене се върща на ниво 9 след 5 минути.

Използване на функцията Child lock

(заключване за защита срещу достъп на деца)

- Можете да заключите контролите, за да предотвратите нежелана употреба (например деца случайно да включат зоните за готовене).
- Когато контролите са заключени, всички контроли с изключение на контрола OFF (изключване) са неактивни.

За да заключите контролите

Докоснете бутона за заключване за 3 секунди. Индикаторът на таймера ще покаже "Lo"

За да отключите контролите

1. Уверете се, че индукционният котлон е включен.
2. Докоснете и задръжте бутона за заключване на клавиатурата за известно време
3. Вече можете да започнете да използвате вашия индукционен плот.

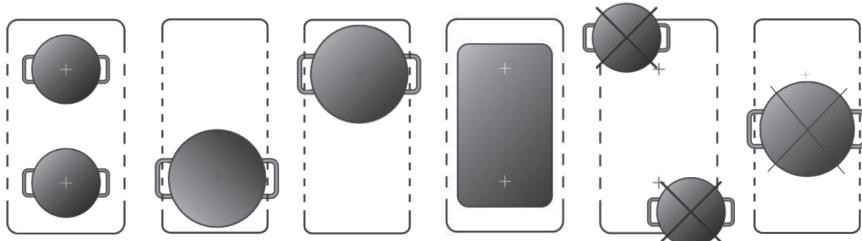


Когато плотът е в режим Заключено, всички контроли са деактивирани, освен OFF (изключено), винаги можете да изключите котлона с контрола OFF в случай на спешност, но първо трябва да отключите плота в следващата операция

ГЪВКАВА ЗОНА

- Тази зона винаги може да се използва като единична зона, според нуждите за готовене.
- Гъвкавата зона се състои от два независими индуктора, които могат да се управляват отделно. Когато я използвате като единична зона, можете да преместите съда за готовене от една зона в друга в рамките на гъвкавата зона, като се запазва същото ниво на мощност на зоната, където съдът е поставен първоначално, а частта, която не е покрита с съдове за готовене, се изключва автоматично.
- **Важно:** Уверете се, че сте поставили съдовете за готовене в центъра на единична зона за готовене. Идеалният съд е овална или правоъгълна тенджера или касерола.

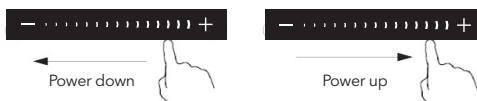
Примери за правилно и неправилно поставяне на съда за готвене.



- За да активирате гъвкавата зона като единична голяма зона, натиснете едновременно бутона за избрана зона и за лявата група или натиснете едновременно бутона за избрана зона и за дясната група.
- Индикаторът за гъвка зона до индикатора за ниво на мощност ще светне.



- В зависимост от нагреваемата зона, върху която е поставен съдът, регулирайте настройката на топлината, като докоснете бутона на пъзгача за регулиране на предната лява зона (D).



- Ако съдът бъде преместен от предната към задната част (или обратно), гъвкавата зона отваря автоматично новата позиция, като запазва същата мощност.

Използване на таймера

Можете да използвате таймера по два различни начина:

- Можете да го използвате като таймер за обратно броене. В този случай таймерът няма да изключи никоя зона за готвене, когато зададеното време изтече.
- Можете да го настроите да изключи една зона за готвене след изтичане на зададеното време.
- Можете да настроите таймера до 99 минути.

Използване на таймера като таймер за обратно броене

Ако не сте избрали никоя зона за готвене

- Уверете се, че поне една зона за готвене е включена.

Забележка: можете да използвате таймера, дори ако не избирате зона за готвене.

- Докоснете бутона на таймера (F) II. Индикаторът на таймера за обратно броене ще започне да мига и да показва "10" на дисплея на таймера.

- Задайте времето, като докоснете бутоните "-" или "+" на таймера

Съвет: Докоснете веднъж бутоните "-" или "+" на таймера, за да намалите или увеличите стойността с 1 минути.

Докоснете и задръжте контрола "-" или "+" на таймера, за да намалите или увеличите стойността с 10 минути.

Едновременното докосване на "-" и "+" отменя таймера и индикаторът на таймера ще изгасне.

- Когато времето бъде е зададено, той ще започне да отброява незабавно. Дисплеят ще показва оставащото време.
- Когато зададеното време приключи, зумерът ще прозвучи за 30 секунди и индикаторът на таймера ще се изключи.

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

Ако таймерът е настроен на една зона:

1. Изберете съответната работеща зона за готвене, като докоснете бутона за избор на зона (A)
2. Натиснете бутона на таймера (F), индикаторът на таймера ще започне да мига и да показва "10" и в този момент можете да настроите таймера.
3. С помощта на бутоните "+" или "-" можете да настроите времето от 1 до 99 минути

Съвет: Докоснете веднъж бутоните "-" или "+" на таймера, за да намалите или увеличите стойността с 1 минута.

Докоснете и задръжте контрола "-" или "+" на таймера, за да намалите или увеличите стойността с 10 минути. Едновременното докосване на "-" и "+" отменя таймера и индикаторът на таймера ще изгасне.

4. Когато времето бъде е зададено, той ще започне да отброява незабавно. Дисплеят ще показва оставащото време и индикаторът на таймера ще мига за 5 секунди.

ЗАБЕЛЕЖКА: Червената точка до индикатора за нивото на мощността ще светне, което показва, че зоната е избрана.



5. Когато таймерът отчете изтичането на времето за готвене, съответният зоната за готвене ще се изключи автоматично. Другите зони за готвене ще продължат да работят, ако са били включени преди това.
6. Когато използвате едновременно "таймер като аларма" и "таймер за изключване на зоните", дисплеят ще показва оставащото време за аларма като първи приоритет.

ПОКАЗВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТ И ПРОВЕРКА

Ако се появии аномалия, индукционният плот ще влезе автоматично в защитно състояние и ще покаже съответните защитни кодове:

Съобщение за грешка	Възможна причина	Какво да направите
U	Няма съд за готвене или съдът не е подходящ за плата:	Сменете съда за готвене;
E	Водата или съдът за готвене върху стъклото не подлежат на управление	Почистете потребителския интерфейс
F1E	Връзката между таблото на дисплея и лявата дънна платка е неуспешна (зоната за готвене, за която индикаторът показва „E“)	1. Свързваният кабел не е включен правилно или е дефектен: 2. Сменете дънната платка
F3E	Неизправност на сензора за температура на намотката (зоната за готвене, чийто индикатор показва "E")	Сменете сензора на намотката
F4E	Неизправност на температурния сензор на дънната платка. (зоната за готвене, чийто индикатор показва "E")	Сменете дънната платка
E1E	Температурният сензор отчита висока температура на стъклокерамичната плоча	Рестартирайте, след като индукционният плот се охлади.
E2 E	Температурният сензор отчита висока температура на IGBT (Биполярен транзистор с изолиран гейт (IGBT))	Рестартирайте, след като индукционният плот се охлади.

Съобщение за грешка	Възможна причина	Какво да направите
E3 E	Нетипично захранващо напрежение (твърде високо)	Проверете дали захранването е нормално: Включете уреда, след като захранването стане нормално.
E4 E	Нетипично захранващо напрежение (твърде ниско)	Проверете дали захранването е нормално: Включете уреда, след като захранването стане нормално.
E5 E	Повреда на температурния сензор (зоната за готвене, чийто индикатор показва "E")	Свързващият кабел не е включен правилно или е дефектен

По-горе са дадени причините и проверката на често срещани неизправности.
Не разглобявайте уреда сами, за да избегнете опасности и повреди на индукционния плот и **се свържете с доставчика.**

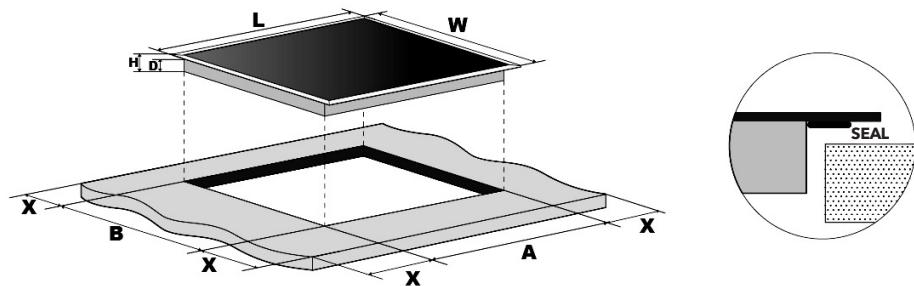
МОНТИРАНЕ

Избор на монтажното оборудване

Изрежете работната повърхност съгласно размерите, показани на чертежа.

За целите на монтажа и употребата, около отвора трябва да се запази минимум 5 см пространство.

Уверете се, че дебелината на работната повърхност е най-малко 30 mm. Изберете топлоустойчив материал на работната повърхност, за да избегнете по-голяма деформация, причинена от топлинното изльзване от котлона. Както е показано по-долу:

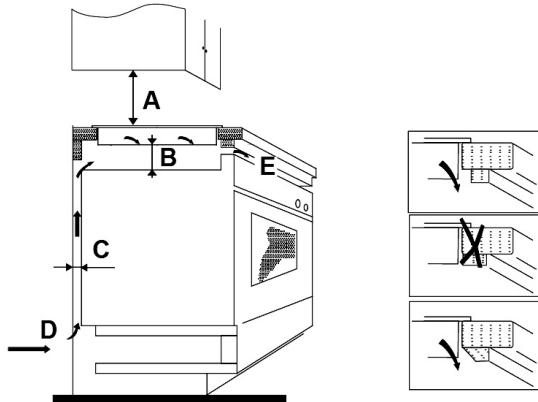


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	55	565	495	50 мин.

При всички обстоятелства се уверете, че индукционният котлон е добре вентилиран и входът и изходът на въздуха не са блокирани. Уверете се, че индукционният котлон е в добро работно състояние. Както е показано по-долу



Забележка: Безопасното разстояние между котлона и шкафа над котлона трябва да бъде най-малко 760 mm.



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

Преди да монтирате плота, уверете се, че

- Работната повърхност е квадратна и равна и никакви конструктивни елементи не пречат на изискванията за пространството
- Работната повърхност е изработена от топлоустойчив материал
- Ако плотът е монтиран над фурна, фурната има вграден вентилатор за охлаждане
- Монтажът ще отговаря на всички изисквания за разрешения и приложимите стандарти и разпоредби
- В постоянното окабеляване е включен подходящ изолиращ прекъсвач, осигуряващ пълно изключване от мрежовото захранване, монтиран и позициониран така, че да отговаря на местните правила и разпоредби за окабеляване.
- Изолиращият прекъсвач трябва да бъде от одобрен тип и да осигурява разделяне на контактите с въздушна мярдина от 3 mm във всички полюси (или във всички активни проводници [фази], ако местните правила за окабеляване позволяват това изменение на изискванията)
- Изолиращият прекъсвач трябва да бъде лесно достъпен за клиента при монтиран плот
- Консултирайте се с местните строителни власти и съответното законодателство, ако имате съмнения относно монтажа
- Използвате топлоустойчиви и лесни за почистване покрития (като керамични плочки) за повърхностите на стените около плота.

Когато монтирате плота, уверете се, че

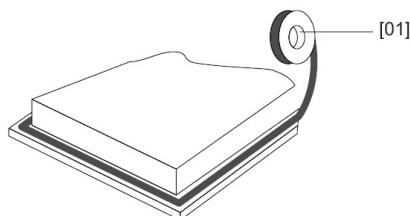
- Захранващият кабел не е достъпен през вратите на шкафа или чекмеджетата
- Има достатъчен приток на свеж въздух от външната страна на шкафа към основата на плота
- Ако плотът е монтиран над чекмедже или шкаф, под основата на плота се монтира термозащитна преграда, за да се избегне докосването на дъното на плота.
- Изолиращият прекъсвач е лесно достъпен за клиента

Преди поставянето на фиксиращите скоби

Уредът трябва да бъде поставен върху стабилна, гладка повърхност (използвайте опаковката). Не прилагайте сила върху контролите, показващи се над нивото на плота.

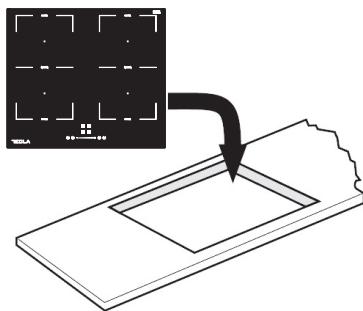
Монтиране

Фиг. 1



Разтегнете предоставеното уплътнение по долния ръб на плота, като се уверите, че краищата се застъпват.

Фиг. 2



Фиг. 3



Не използвайте лепило, за да фиксирате плота в работния плот.

След като уплътнението е поставено, поставете плота в прореза на работния плот. Внимателно натиснете надолу върху плота, за да го натиснете в работния плот, осигурявайки добро уплътнение около външния ръб (Фиг. 3)

Внимание

- Индукционният плот трябва да се монтира от квалифициран персонал или техници. Имаме професионалисти, които са на Ваше разположение. Никога не извършвайте операцията сами.
- Плотът не трябва да се монтира директно над съдомиялна машина, хладилник, фризер, пералня или сушилня за дрехи, тъй като влажността може да повреди електрониката на плота.
- Индукционният плот трябва да се монтира така, че да може да се осигури по-добро топлинно излъчване, за да се повиши неговата надеждност.
- Стената и повърхността над зоната за индуцирано нагряване трябва да издържат на топлина.
- За да се избегнат повреди, многослойният междинен слой и лепилото трябва да са устойчиви на топлина.

Свързване на плота към електрическата мрежа



Този плот трябва да бъде свързан към електрическата мрежа само от съответно квалифицирано лице. Преди да свържете плота към електрическата мрежа, проверете дали:

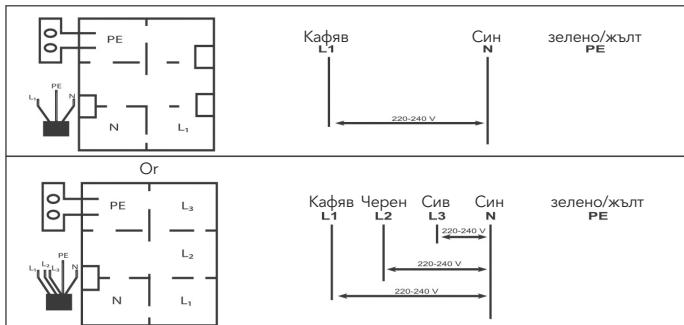
- битовата кабелна система е подходяща за мощността, консумирана от плота.
- напрежението съответства на стойността, посочена в табелката с данни
- напречното сечение на захранващия кабел може да издържи на натоварването, посочено на табелката с данни.

За да свържете плота към електрическата мрежа, не използвайте адаптери, редуктори или разклонители, тъй като те могат да причинят прегряване и пожар.

Захранващият кабел не трябва да докосва горещи части и трябва да бъде разположен така, че температурата да не надвишава 75°C в нито една точка.



Проверете с електротехник дали битовото окабеляване е подходящо без да се налага извършване на промени. Всякакви промени трябва да се извършват само от квалифициран електротехник.



- Ако кабелът е повреден или трябва да бъде заменен, операцията трябва да се извърши от представител за следпродажбено обслужване със специални инструменти, за да се избегнат инциденти.
- Ако уредът се свързва директно към електрическата мрежа, трябва да се монтира омниполарен прекъсвач на веригата с минимално разстояние от 3 mm между контактите.
- Монтажникът трябва да се увери, че е извършено правилно електрическо свързване и то е в съответствие с правилата за безопасност.
- Кабелът не трябва да бъде огънат или притиснат.
- Кабелът трябва да се проверява редовно и да се сменя само от оторизирани техници.



Този уред изисква миниатюрен автоматичен прекъсвач с мощност 32 ампера.



ОТСТРАНЯВАНЕ ОТ УПОТРЕБА:
Какво не трябва да се прави
като несортирани битови
отпадъци. Необходимо е
разделно събиране на такива
отпадъци с цел последващо
специално третиране.

Този уред е маркиран в съответствие с Европейската директива 2011/65/EC за отпадъци от електрическо и електронно оборудване (WEEE). Уверявайки се, че този уред е правилно отстранен от употреба, ще помогнете за предотвратяване на потенциални негативни последствия за околната среда и човешкото здраве, които в противен случай биха могли да бъдат причинени от неподходящо боравене с този уред.

Символът върху уреда показва, че този уред не може да бъде третиран като обикновен битов отпадък. Вместо това трябва да бъде отнесен до подходящия пункт за събиране за рециклиране на електрическо и електронно оборудване.

Този уред изисква специализирано отстраняване от употреба. За допълнителна информация относно рециклирането на този продукт, моля, свържете се с местната гражданска служба, местната организация за отстраняване от употреба на битови отпадъци или магазина, от който сте закупили продукта.

За повече подробности относно третирането, възстановяването и рециклирането на този продукт, свържете се с местната гражданска служба, местната организация за отстраняване от употреба на битови отпадъци или магазина, от който сте закупили продукта.

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας επαγγελματικής εστίας σας.

Σας συνιστούμε να αφιερώσετε λίγο χρόνο για να διαβάσετε αυτό το Εγχειρίδιο οδηγιών/εγκατάστασης του προϊόντος, προκειμένου να κατανοήσετε πλήρως τον τρόπο σωστής εγκατάστασης και λειτουργίας του.

Για την εγκατάσταση, διαβάστε την ενότητα εγκατάστασης.

Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες ασφαλείας πριν από τη χρήση και φυλάξτε αυτό το Εγχειρίδιο οδηγιών/εγκατάστασης για μελλοντική αναφορά.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Η ασφαλεία σας είναι σημαντική για εμάς. Διαβάστε αυτές τις πληροφορίες πριν χρησιμοποιήσετε τις εστίες σας.

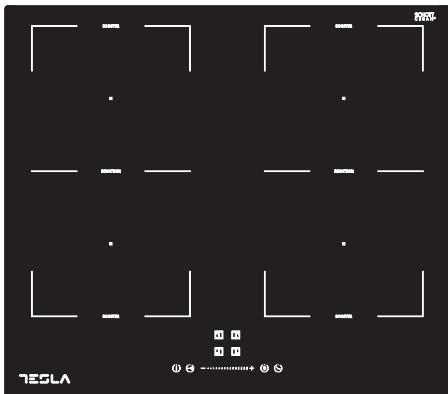
- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με περιορισμένη εμπειρία και γνώσεις, εκτός εάν βρίσκονται υπό επιτήρηση ή υπό καθοδήγηση. Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται ώστε να εξασφαλιστεί ότι δεν παιζουν με τη συσκευή.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Εάν η επιφάνεια έχει ρωγμές, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας, για επιφάνειες εστίων από γυαλί-κεραμικό ή παρόμιο υλικό που προστατεύει τα υπό τάση μέρη.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Απαγορεύεται η χρήση αποκαθαριστή.
- Μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια της εστίας, καθώς μπορεί να ζεσταθούν.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την αντίσταση της εστίας από το χειριστήριο του και μην βασίζεστε στον ανιχνευτή σκευών.
- Η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μην αποθηκεύετε αντικείμενα επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται. Μια βραχυπρόθεσμη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται συνεχώς.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το μαγείρεμα χωρίς επιτήρηση σε εστία με λίπος ή λάδι μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το συνεργεύον σέρβις ή αντίστοιχα καταρτισμένα άτομα, προκειμένου να αποφευχθούν κίνδυνοι.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από

παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω, καθώς και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν βρίσκονται υπό επιτήρηση ή εάν έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της υπερθερμαίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Θα πρέπει να προσέχετε ώστε να μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία.
- Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το μαγείρεμα χωρίς επιτήρηση σε εστία με λίπος ή λάδι μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά.
- ΜΗΝ προσπαθήστε ΠΟΤΕ να σβήσετε τη φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και, στη συνέχεια, καλύψτε τη φλόγα π.χ. με ένα καπάκι ή μια κουβέρτα πυροπροστασίας.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται. Μια βραχυπρόθεσμη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται συνεχώς.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε αντικείμενα επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά εστίων που έχουν σχέδιαστε από τον κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή που υποδεικνύονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλα ή προστατευτικά εστίων που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.
- Δεν είναι δυνατή η πρόσβαση στο καλώδιο τροφοδοσίας μετά την εγκατάσταση.

ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

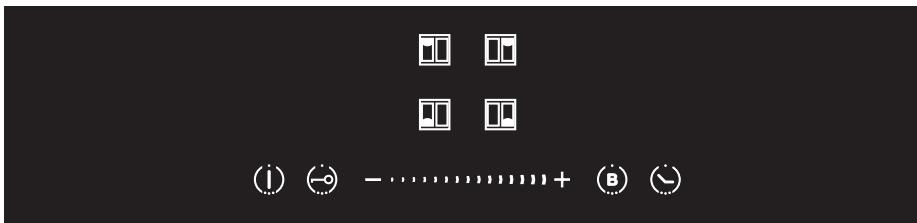
Επάνω όψη



Ισχύς μαγειρικής εστίας

Θερμαινόμενη ζώνη	(220-240V ~ 50/60 Hz)
Μπροστινή αριστερή εστία	2000/2800W (Ενίσχυση)
Πίσω αριστερή εστία	1500/2000W (Ενίσχυση)
Πίσω δεξιά εστία	1500/2000W (Ενίσχυση)
Μπροστινή δεξιά εστία	2000/2800W (Ενίσχυση)
Συνολική ονομαστική ισχύς	7200W (230 V ~)

Διεπαφή χρήστη

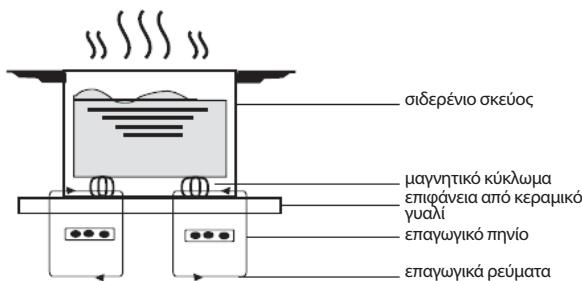


Αναφορά	Περιγραφή
A	Πλήκτρο επιλογής ζώνης
B	Πλήκτρο παιδικής ασφάλειας
C	Πλήκτρο ON/OFF (ενεργοποίησης/απενεργοποίησης)

Αναφορά	Περιγραφή
D	Πλήκτρο ρύθμισης επιλογής ισχύος/χρονοδιακόπτη
E	Πλήκτρο ελέγχου ενίσχυσης
F	Πλήκτρο χρονοδιακόπτη

Λίγα λόγια για το μαγείρεμα με επαγωγικές εστίες

Το μαγείρεμα με επαγωγικές εστίες είναι μια ασφαλής, προηγμένη, αποδοτική και οικονομική τεχνολογία μαγειρέματος. Λειτουργεί με ηλεκτρομαγνητικούς κραδασμούς που παράγουν θερμότητα απευθείας στο σκεύος, και όχι έμμεσα μέσω της θέρμανσης της γυάλινης επιφάνειας. Το γυάλι θερμαίνεται μόνο επειδή, στο τέλος, θερμαίνεται το σκεύος.



Πριν χρησιμοποιήσετε την νέα επαγωγική εστία σας

- Διαβάστε αυτόν τον οδηγό, λαμβάνοντας υπόψη την ενότητα «Προειδοποιήσεις ασφαλείας».
- Αφαιρέστε τυχόν προστατευτική μεμβράνη που μπορεί να υπάρχει ακόμα επάνω στην επαγωγική εστία σας.

Χρήση των χειριστηρίων αφής

- Τα χειριστήρια ανταποκρίνονται στην αφή, έτσι δεν χρειάζεται να ασκείτε πίεση.
- Χρησιμοποιήστε την καμπύλη και όχι το άκρο των δαχτύλων σας.
- Θα ακούτε ένα ηχητικό σήμα κάθε φορά που καταχωρείται ένα άγγιγμα.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χειριστήρια είναι πάντα καθαρά, στεγνά και ότι δεν καλύπτονται από κάποιο αντικείμενο (π.χ. εργαλείο κουζίνας ή πανί). Ακόμα και ένα λεπτό στρώμα νερού μπορεί να δυσκολέψει τη λειτουργία των χειριστηρίων.



Επιλογή των κατάλληλων μαγειρικών σκευών



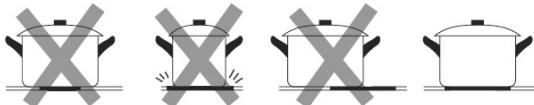
- Μόνο μαγειρικά σκεύη με βάση κατάλληλη για επαγωγικό μαγείρεμα. Αναζητήστε το σύμβολο επαγωγής στη συσκευασία ή στο κάτω μέρος του σκεύους.
- Μπορείτε να ελέγχετε εάν το μαγειρικό σκεύος σας είναι κατάλληλο, πραγματοποιώντας μια δοκιμή με μαγνήτη. Μετακινήστε έναν μαγνήτη προς τη βάση του σκεύους. Εάν έλκονται, το σκεύος είναι κατάλληλο για χρήση με επαγωγικές εστίες.
- Εάν δεν έχετε μαγνήτη:
 1. Βάλτε λίγο νερό στο σκεύος που θέλετε να ελέγχετε.
 2. Αν  δεν αναβοσβήνει στην οθόνη και το νερό θερμαίνεται, το σκεύος είναι κατάλληλο.
- Τα μαγειρικά σκεύη που κατασκευάζονται από τα αικόλουθα υλικά δεν είναι κατάλληλα: από καθαρό ανοξειδωτό χάλυβα, αλουμίνιο ή χαλκό χωρίς μαγνητική βάση, γυαλί, ξύλο, πορσελάνη, κεραμικό, και πηλό.



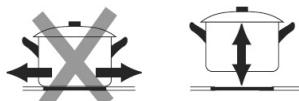
Μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με οδοντωτά άκρα ή κυρτή βάση.



Βεβαιωθείτε ότι η βάση του σκεύους σας είναι λεία, ότι εφαρμόζει επίπεδα στο γυαλί και ότι έχει το ίδιο μέγεθος με την μαγειρική εστία. Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη με διάμετρο ίση με το γραφικό της επιλεγμένης εστίας. Όταν χρησιμοποιείτε κατσαρόλα, θα πρέπει να είναι λίγο πιο πλατιά για μέγιστη απόδοση. Εάν χρησιμοποιήσετε μικρότερο σκεύος, η απόδοση μπορεί να είναι μικρότερη από την αναμενόμενη. Σκεύος διαμέτρου μικρότερης από 140 mm μπορεί να μην ανιχνευθεί από την εστία. Τοποθετείτε πάντα το σκεύος στο κέντρο της μαγειρικής εστίας.



Να ανασηκώνετε πάντα τα σκεύη από την επαγωγική εστία - μην τα σέρνετε, διαφορετικά μπορεί να χαράξουν το γυαλί.



ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Προστασία υπερθέρμανσης

Ένας παρεχόμενος αισθητήρας θερμοκρασίας μπορεί να παρακολουθεί τη θερμοκρασία στο εσωτερικό της επαγωγικής εστίας. Όταν παρακολουθείται η υπερθέρμανση, η επαγωγική εστία θα σταματήσει να λειτουργεί αυτόματα.

Εντοπισμός μικρών ειδών

Όταν σκεύος με ακατάλληλο μέγεθος ή μη μαγνητικό σκεύος (π.χ. Από αλουμίνιο) ή κάποιο άλλο μικροαντικείμενο (π.χ. μαχαίρι, προύνι, κλειδιά) βρίσκεται επίσημα στην εστία, η εστία μεταβαίνει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής σε 1 λεπτό. Ο ανεμιστήρας θα συνέχισε να μειώνει την ισχύ της επαγωγικής εστίας για 1 λεπτό επιπλέον.

Προστασία με αυτόματη απενεργοποίηση

Η αυτόματη απενεργοποίηση είναι μια λειτουργία προστασίας ασφαλείας για την επαγωγική εστία σας. Απενεργοποιείται αυτόματα, αν τύχει να ξεχάσετε να απενεργοποιήσετε την εστία σας. Οι προεπιλεγμένοι χρόνοι λειτουργίας για τα διάφορα επίπεδα ισχύος εμφανίζονται στον παρακάτω πίνακα:

Επίπεδο ισχύος	1~3	4~6	7~8	9
Προεπιλεγμένος χρονοδιακόπτης λειτουργίας (λεπτά)	360	180	120	90

Όταν το σκεύος αφαιρεθεί, η επαγωγική εστία μπορεί να σταματήσει αμέσως να θερμαίνεται και να απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 2 λεπτά.



Τα άτομα με καρδιακό βηματοδότη θα πρέπει να συμβουλευτούν τον ιατρό τους πριν χρησιμοποιήσουν αυτή τη μονάδα.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΕΠΑΓΩΓΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣ ΣΑΣ

Για να αρχίσετε το μαγείρεμα

1. Αγγίξτε το πλήκτρο ON/OFF (C) για 3 δευτερόλεπτο.

Μετά την ενεργοποίηση, ηχεί μία φορά το ηχητικό σήμα, όλες οι οθόνες εμφανίζουν την ένδειξη «», η οποία υποδεικνύει ότι η επαγωγική εστία έχει εισέλθει σε κατάσταση αναμονής.



2. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο σκεύος στη μαγειρική εστία που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.

• Βεβαιωθείτε ότι ο πυθμένας του σκεύους και η επιφάνεια της μαγειρικής εστίας είναι καθαρά και στεγνά.

3. Ανάλογα με τη μαγειρική εστία στην οποία τοποθετείται το σκεύος, επιλέξτε το αντίστοιχο πλήκτρο επιλογής εστίας πατώντας το πλήκτρο (A). Το επιλεγμένο σύμβολο 0. Θα παραμείνει πλήρως αναμμένο.

4. Προσαρμόστε τη ρύθμιση θερμότητας, αγγίζοντας το χειριστήριο επιλογής του πλήκτρου ρύθμισης (D).



- Εάν δεν επιλέξετε μια ρύθμιση θερμότητας εντός 1 λεπτού, η επαγωγική εστία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. Θα χρειαστεί να ξεκινήσετε ξανά στο βήμα 1.
- Μπορείτε να τροποποιήσετε τη ρύθμιση θέρμανσης οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Αν στην οθόνη αναβοσβήνει $\geq \leq$ Εναλλάξ με τη ρύθμιση θερμότητας

Αυτό σημαίνει ότι:

- δεν έχετε τοποθετήσει σκεύος στη σωστή μαγειρική εστία ή
- το σκεύος που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο για μαγείρεμα σε επαγωγική εστία ή
- το σκεύος είναι πολύ μικρό ή δεν είναι σωστά κεντραρισμένο στη μαγειρική εστία.

Δεν πραγματοποιείται θέρμανση, εκτός εάν υπάρχει κατάλληλο σκεύος επάνω στη μαγειρική εστία. Η οθόνη θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 1 λεπτό, εάν δεν έχει τοποθετηθεί κατάλληλο σκεύος.

Όταν ολοκληρώσετε το μαγείρεμα

1. Αγγίζετε το πλήκτρο ρύθμισης επιλογής (D) για να μειώσετε την ισχύ στο επίπεδο «0».

2. Προσέχετε τις καυτές επιφάνειες

Η ένδειξη «» υποδεικνύει ποια μαγειρική εστία είναι καυτή στην αφή. Θα εξαφανιστεί όταν η επιφάνεια κρυώσει σε ασφαλή θερμοκρασία. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας εάν θέλετε να ζεστάνετε περαιτέρω σκεύη, χρησιμοποιήστε τη μαγειρική εστία που είναι ακόμα ζεστή.

Χρήση της λειτουργίας Ενίσχυσης

Ενεργοποιεί τη λειτουργία ενίσχυσης

1. Επιλέξτε τη μαγειρική εστία αγγίζοντας το πλήκτρο επιλογής εστίας (A).

2. Αν αγγίζετε το πλήκτρου ελέγχου ενίσχυσης (E) (), η ένδειξη εστίας δείχνει «P» και τη μέγιστη επιτρεπόμενη ισχύ.

Ακύρωση της λειτουργίας Ενίσχυσης

1. Αγγίζοντας το σχετικό πλήκτρο επιλογής εστίας (A) που θέλετε να ακυρώσετε.

2. Αγγίζοντας το πλήκτρο ρύθμισης (D) για να ακυρώσετε τη λειτουργία ενίσχυσης, η μαγειρική εστία θα επανέλθει στο επίπεδο 9.

• Η λειτουργία μπορεί να λειτουργήσει σε οποιαδήποτε μαγειρική εστία.

• Η μαγειρική εστία επανέρχεται στο επίπεδο 9 μετά από 5 λεπτά.

Χρήση της λειτουργίας παιδικής ασφάλειας

• Μπορείτε να κλειδώσετε τα χειριστήρια για να αποτρέψετε την ακούσια χρήση (για παράδειγμα, την τυχαία ενεργοποίηση των μαγειρικών εστιών από παιδιά).

• Όταν τα χειριστήρια είναι κλειδώματα, όλα τα χειριστήρια εκτός από το χειριστήριο απενεργοποίησης, είναι ανενεργά.

Για να κλειδώσετε τα χειριστήρια

Αγγίζετε το πλήκτρο κλειδώματος για 3 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα εμφανίσει «Lo»

Για να ξεκλειδώσετε τα χειριστήρια

1. Βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία είναι ενεργοποιημένη.

2. Πατήστε παρατεταμένα το χειριστήριο κλειδώματος πλήκτρων για λίγο

3. Τώρα μπορείτε να αρχίσετε να χρησιμοποιείτε την επαγωγική εστία σας.

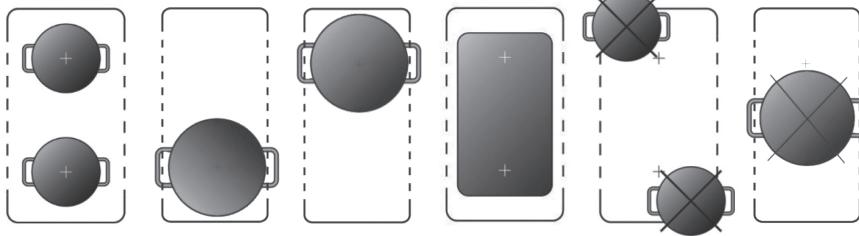


Όταν η εστία βρίσκεται στη λειτουργία κλειδώματος, όλα τα χειριστήρια απενεργοποιούνται εκτός από το OFF, μπορείτε πάντα να απενεργοποιήσετε την εστία με το χειριστήριο OFF σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης, αλλά θα πρέπει πρώτα να ξεκλειδώσετε την εστία κατά την επόμενη λειτουργία

ΕΥΕΛΙΚΤΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

- Αυτή η περιοχή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως μία μεμονωμένη εστία, ανάλογα με τις ανάγκες μαγειρέματος, ανά πάσα στιγμή.
- Η ευελικτή περιοχή αποτελείται από δύο ανεξάρτητους επαγωγείς που μπορούν να ελεγχθούν ξεχωριστά. Κατά τη λειτουργία ως μία μεμονωμένη εστία, ένα μαγειρικό σκεύος μετακινείται από τη μία εστία στην άλλη εντός της ευελικτής περιοχής διατηρώντας το ίδιο επίπεδο ισχύος με την εστία όπου έχει τοποθετηθεί αρχικά το μαγειρικό σκεύος και το μέρος που δέν καλύπτεται από μαγειρικά σκεύη απενεργοποιείται αυτόματα.
- **Σημαντικό:** Φροντίστε να τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη στη κέντρο της μεμονωμένης μαγειρικής εστίας. Η ιδιαίτερη περίπτωση είναι μία οβάλ ή ορθογώνια κατσαρόλα ή μία κατσαρόλα

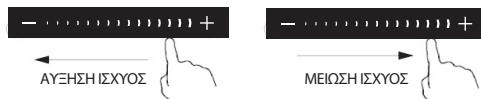
Παραδείγματα ορθής τοποθέτησης σκεύους και κακής τοποθέτησης σκεύους.



- Για να ενεργοποιήσετε την ευέλικτη περιοχή ως μία μεγάλη εστία, πατήστε το πλήκτρο επιλογής εστίας και ταυτόχρονα για την αριστερή ομάδα ή πατήστε το πλήκτρο επιλογής εστίας και ταυτόχρονα για τη δεξιά ομάδα.
- Η ένδειξη ευέλικτης ζώνης δίπλα στην ένδειξη επιπέδου ισχύος θα ανάψει.



- Ανάλογα με τη μαγειρική εστία στην οποία έχει τοποθετηθεί το σκεύος, προσαρμόστε τη ρύθμιση θερμότητας αγγίζοντας το πλήκτρο ρυθμίσης της μπροστινής αριστερής εστίας (D).



- Εάν το σκέύος μετακινηθεί από το μπροστινό στο πίσω μέρος (ή αντίστροφα), η ευέλικτη περιοχή ανιχνεύει αυτόματα τη νέα θέση, διατηρώντας την ίδια ισχύ.

Χρήση του χρονοδιακόπτη

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη με δύο διαφορετικούς τρόπους:

- Μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε ως χρονόμετρο. Σε αυτήν την περίπτωση, ο χρονοδιακόπτης δεν θα απενεργοποιήσει καμία εστία όταν παρέλθει ο χρόνος ρύθμισης.
- Μπορείτε να τον ρυθμίσετε ώστε να απενεργοποιεί μία μαγειρική εστία μετά το πέρας του χρόνου ρύθμισης.
- Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη για έως και 99 λεπτά.

Χρήση του χρονοδιακόπτη ως χρονόμετρο

Εάν δεν επιλέξετε καμία μαγειρική εστία

- Βεβαιωθείτε ότι τουλάχιστον μία μαγειρική εστία είναι ενεργοποιημένη.
- Σημείωση:** Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονόμετρο ακόμα και αν δεν επιλέξετε καμία μαγειρική εστία.
- Αγγίξτε το πλήκτρο χρονοδιακόπτη (F)II. Η ένδειξη χρονομέτρου θα αρχίσει να αναβοσβήνει και στην οθόνη του χρονοδιακόπτη θα εμφανιστεί η ένδειξη «10».
- Ρυθμίστε την ώρα αγγίζοντας το χειριστήριο «-» ή «+» του χρονοδιακόπτη
- Συμβούλι:** Αγγίξτε το χειριστήριο «-» ή «+» του χρονοδιακόπτη μία φορά για να μειώσετε ή να αυξήσετε κατά 1 λεπτό.
Πατήστε παρατεταμένα το χειριστήριο «-» ή «+» του χρονοδιακόπτη για να μειώσετε ή να αυξήσετε κατά 10 λεπτά.
Εάν αγγίξετε μαζί τα «-» και «+», ο χρονοδιακόπτης ακυρώνεται και η ένδειξη χρονοδιακόπτη απενεργοποιείται.
- Όταν ρυθμίστε ο χρόνος, αρχίζει αμέσως η αντίστροφη μέτρηση. Στην οθόνη θα εμφανιστεί ο υπολειπόμενος χρόνος.
- Ο βομβητής θα ηχήσει για 30 δευτερόλεπτα και η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα σβήσει όταν παρέλθει ο χρόνος ρύθμισης.

Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη για απενεργοποίηση μίας ή περισσότερων μαγειρικών εστιών

Εάν ο χρονοδιακόπτης έχει ρυθμίστει σε μία μαγειρική εστία:

- Επιλέξτε την αντίστοιχη μαγειρική εστία που λειτουργεί, αγγίζοντας το πλήκτρο επιλογής εστίας (A).

2. Πιατήστε το πλήκτρο χρονοδιακόπτη (F), η ένδειξη χρονισμού αναβοσθήνει και μπορέίτε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη σε αυτό το σημείο.
3. Με τα πλήκτρα «+» και «-» μπορείτε να πραγματοποιήσετε τη ρύθμιση του χρονισμού από 1 ως 99 λεπτά.
- Συμβούλη:** Αγγίξτε το χειριστήριο «» ή «+» του χρονοδιακόπτη μία φορά για να μειώσετε ή να αυξήσετε κατά 1 λεπτό. Πιατήστε παραπεταμένα το χειριστήριο «» ή «+» του χρονοδιακόπτη για να μειώσετε ή να αυξήσετε κατά 10 λεπτά. Εάν αγγίξετε μαζί τα «» και «+», ο χρονοδιακόπτης ακυρώνεται και η ένδειξη χρονοδιακόπτη απενεργοποιείται.
4. Όταν ρυθμίστε ο χρόνος, αρχίζει αμέσως η αντίστοιχη επισέρχεται αυτόματα στην οθόνη θα εμφανιστεί ο υπολειπόμενος χρόνος και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα αναβοσθήνει για 5 δευτερόλεπτα.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Η κόκκινη κουκκίδα δίπλα στην ένδειξη επιπέδου ισχύος θα ανάψει, υποδεικνύοντας ότι η εστία έχει επιλεγεί.

6

5. Όταν λήξει ο χρονοδιακόπτης μαγειρέματος, η αντίστοιχη μαγειρική εστία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. Η άλλη μαγειρική εστία θα συνέχισε να λειτουργεί, εάν έχει ενεργοποιηθεί προηγουμένως.
6. Όταν χρησιμοποιείτε ταυτόχρονα τον «χρονοδιακόπτη ως ειδοποίηση» και τον «χρονοδιακόπτη για να σβήσετε τις εστίες», στην οθόνη θα εμφανιστεί ο υπολειπόμενος χρόνος του χρονοδιακόπτη απενεργοποίησης.

ΠΡΟΒΟΛΗ ΒΛΑΒΗΣ ΚΑΙ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ

Εάν σημειωθεί μια μη φυσιολογική κατάσταση, η επαγωγική εστία εισέρχεται αυτόματα στην κατάσταση προστασίας και εμφανίζει τους αντίστοιχους κωδικούς προστασίας:

Σφάλμα Μήνυμα	Πιθανή ατία	Τι πρέπει να κάνετε
Λ	Δεν υπάρχει σκεύος ή το σκεύος είναι ακατάλληλο-	Τοποθετήστε το σκεύος-
Ε	Νερό ή σκεύος επάνω στο γυαλί πάνω από το χειριστήριο	Καθαρίστε τη διεπαφή χρήστη
F1E	Η σύνδεση μεταξύ της πλακέτας οθόνης και της αριστερής κεντρικής πλακέτας παρουσιάζει αστοχία (η μαγειρική εστία της οποίας η ένδειξη εμφανίζει «Ε»)	1. Το καλώδιο σύνδεσης δεν έχει συνδεθεί σωστά ή είναι ελαττωματικό. 2. Αντικαταστήστε την... κύρια πλακέτα.
F3E	Βλάβη αισθητήρα θερμοκρασίας πηνίου. (η μαγειρική εστία της οποίας η ένδειξη εμφανίζει «Ε»)	Αντικαταστήστε τον αισθητήρα του πηνίου
F4E	Αστοχία αισθητήρα θερμοκρασίας κύριας πλακέτας. (η μαγειρική εστία της οποίας η ένδειξη εμφανίζει «Ε»)	Αντικαταστήστε την κεντρική πλακέτα
E1E	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας της κεραμικής γυάλινης πλάκας είναι υψηλός	Επανεκκινήστε αφού κρυώσει η επαγωγική εστία.
E2 E	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας του IGBT είναι υψηλός	Επανεκκινήστε αφού πρώτα η επαγωγική εστία κρυώσει.
E3 E	Μη φυσιολογική τάση τροφοδοσίας (πολύ υψηλή)	Ελέγχετε αν η τροφοδοσία ρεύματος είναι κανονική· Ενεργοποιήστε αφού η παροχή ρεύματος είναι κανονική.
E4 E	Μη φυσιολογική τάση τροφοδοσίας (πολύ χαμηλή)	Ελέγχετε αν η τροφοδοσία ρεύματος είναι κανονική· Ενεργοποιήστε αφού η παροχή ρεύματος είναι κανονική.
E5 E	Αστοχία αισθητήρα θερμοκρασίας (η μαγειρική εστία της οποίας η ένδειξη εμφανίζει «Ε»)	Σύνδεση καλωδίου λανθασμένη ή ελαττωματική συναρμολόγηση.

Τα παραπάνω αποτελούν συμπέρασμα και επιθεώρηση συνηθισμένων βλαβών.

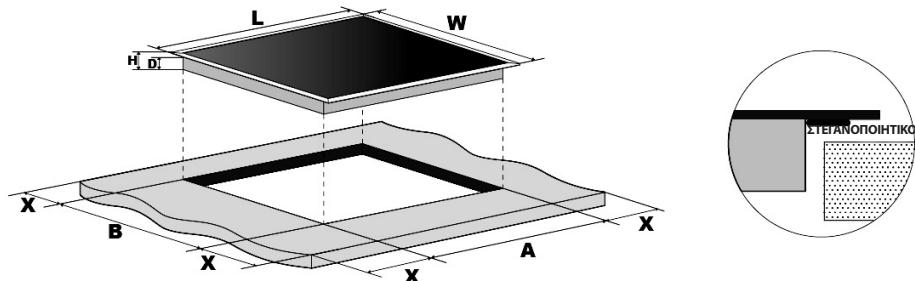
Μην αποσυναρμολογείτε τη μονάδα μόνοι σας για να αποφύγετε τυχόν κινδύνους και βλάβες στην επαγωγική εστία και επικοινωνήστε με τον προμηθευτή.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Επιλογή εξοπλισμού εγκατάστασης

Κόψτε την επιφάνεια εργασίας σύμφωνα με τα μεγέθη που φαίνονται στο σχέδιο.

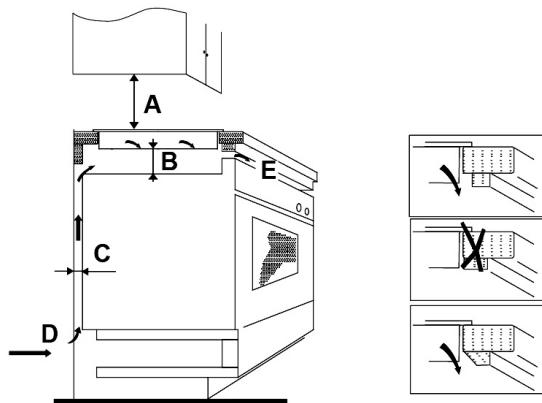
Για τους σκοπούς της εγκατάστασης και της χρήσης, πρέπει να διατηρείται χώρος τουλάχιστον 5 εκ. γύρω από το άνοιγμα. Βεβαιωθείτε ότι το πάχος της επιφάνειας εργασίας είναι τουλάχιστον 30 mm. Επιλέξτε υλικό επιφάνειας εργασίας ανθεκτικό στη θερμότητα, για να αποφύγετε τη μεγαλύτερη παραμόρφωση που προκαλείται από τη θερμική ακτινοβολία από τη θερμαινόμενη πλάκα. Όπως φαίνεται παρακάτω:



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	55	565	495	50 min

Σε κάθε περίπτωση, βεβαιωθείτε ότι η επαγγεική μαγειρική εστία αερίζεται καλά και ότι η είσοδος και η έξοδος αέρα δεν είναι φραγμένες. Βεβαιωθείτε ότι η επαγγεική μαγειρική εστία βρίσκεται σε καλή κατάσταση λειτουργίας. Όπως φαίνεται παρακάτω

⚠ Σημείωση: Η απόσταση ασφαλείας μεταξύ της εστίας και του ντουλαπιού πάνω από την εστία πρέπει να είναι τουλάχιστον 760 mm



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min	20 min	Είσοδος αέρα	Έξοδος αέρα 5mm

Πριν εγκαταστήσετε την εστία, βεβαιωθείτε ότι

- η επιφάνεια εργασίας είναι τετράγωνη και επίπεδη και κανένα δομικό στοιχείο δεν επηρεάζει τις απαιτήσεις χώρου
 - η επιφάνεια εργασίας είναι κατασκευασμένη από υλικό ανθεκτικό στη θερμότητα
 - εάν η εστία τοποθετήθει πάνω από φούρνο, ο φούρνος πρέπει να διαθέτει ενσωματωμένο ανεμιστήρα ψύξης
 - η εγκατάσταση θα συμμορφώνεται με όλες τις απαιτήσεις διακένων και με τα ισχύοντα πρότυπα και κανονισμούς
 - ένας κατάλληλος διακόπτης απομόνωσης που παρέχει πλήρη αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος πρέπει να είναι ενσωματωμένος στη μόνιμη καλωδίωση, να στερεώνεται και να τοποθετείται κατά τρόπο που να συμμορφώνεται με τους τοπικούς κανόνες και κανονισμούς καλωδίωσης.
- Ο διακόπτης απομόνωσης πρέπει να είναι εγκεκριμένου τύπου και να παρέχει διαχωρισμό επαφής με διάκενο στον αέρα 3 mm σε όλους τους πόλους (ή σε όλους τους ενεργούς αγωγούς [φάσεις], εάν οι τοπικοί κανόνες καλωδίωσης επιτρέπουν αυτήν την απόκλιση από τις απαιτήσεις)
- ο διακόπτης απομόνωσης θα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμος από τον πελάτη όταν εγκατασταθούν οι εστίες
 - εάν έχετε αμφιβολίες σχετικά με την εγκατάσταση, συμβουλευτείτε τις τοπικές αρχές κτιρίων και την τοπική νομοθεσία
 - χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα και εύκολα στο καθάρισμα φινιρίσματα (όπως κεραμικά πλακίδια) για τις επιφάνειες του τοίχου που περιβάλλουν την εστία.

Όταν εγκαταστήσετε την εστία, βεβαιωθείτε ότι

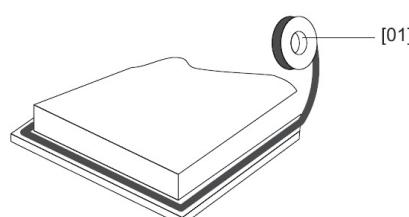
- το καλώδιο παροχής ρεύματος δεν είναι προσβάσιμο μέσω των θυρών των ντουλαπιών ή των συρταριών
- υπάρχει επαρκής ροή φρέσκου αέρα από το εξωτερικό των ντουλαπιών προς τη βάση της εστίας
- εάν η εστία τοποθετήθει πάνω από ένα συρτάρι ή ντουλάπι, κάτω από τη βάση της εστίας υπάρχει ένας θερμικός προστατευτικός φραγμός, για να μην αγγίζεται το κάτω μέρος της εστίας.
- ο πελάτης έχει εύκολη πρόσβαση στον διακόπτη απομόνωσης

Πριν τοποθετήσετε τους βραχίονες στερέωσης

Η μονάδα θα πρέπει να τοποθετηθεί σε σταθερή, ομαλή επιφάνεια (χρησιμοποιήστε τη συσκευασία). Μην ασκείτε δύναμη στα χειριστήρια που προεξέχουν από την εστία.

Εγκατάσταση

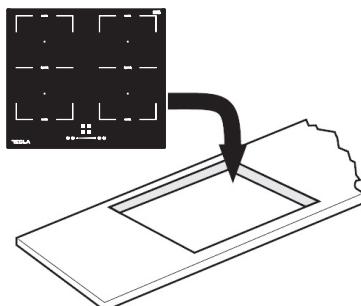
Εικ. 1



[04] x1

Τεντώστε το παρεχόμενο στεγανοποιητικό κατά μήκος του κάτω άκρου της εστίας, ξεσφαλίζοντας ότι τα άκρα αλληλεπικαλύπτονται.

Εικ. 2



Εικ. 3



Μην χρησιμοποιείτε κόλλα για να στερεώσετε την εστία στον πάγκο.

Μόλις τοποθετηθεί το στεγανοποιητικό, τοποθετήστε την εστία στην εγκοπή του πάγκου. Πιέστε απαλά την εστία προς τα κάτω για να την σπρώξετε μέσα στον πάγκο και να εξασφαλίσετε καλή στεγανότητα γύρω από το εξωτερικό άκρο (εικ. 3).

Προφυλάξεις

- Η επαγωγική κεραμική εστία πρέπει να εγκατασταθεί από εξειδικευμένο προσωπικό ή τεχνικούς. Έχουμε επαγγελματίες στην διάθεσή σας. Μην εκτελείτε ποτέ την εργασία μόνοι σας.
- Η εστία δεν πρέπει να εγκατασταθεί απευθείας πάνω από πλυντήριο πιάτων, ψυγείο, καταψύκτη, πλυντήριο ρούχων ή στεγνωτήριο ρούχων, καθώς η υγρασία μπορεί να προκαλέσει ζημιά στα ηλεκτρονικά μέρη της εστίας.
- Η επαγωγική εστία πρέπει να εγκατασταθεί έτσι, ώστε να εξασφαλίζεται καλύτερη θερμική ακτινοβολία, η οποία ενισχύει την αισιοπιστία της.
- Ο τοίχος και η περιοχή επαγωγής θερμότητας πάνω από την επιφάνεια του πάγκου πρέπει να αντέχουν στη θερμότητα.
- Για να αποφύγετε οποιαδήποτε ζημιά, το πολυστρωματικό φύλλο και η κόλλα πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.

Σύνδεση της εστίας στην κεντρική παροχή ρεύματος

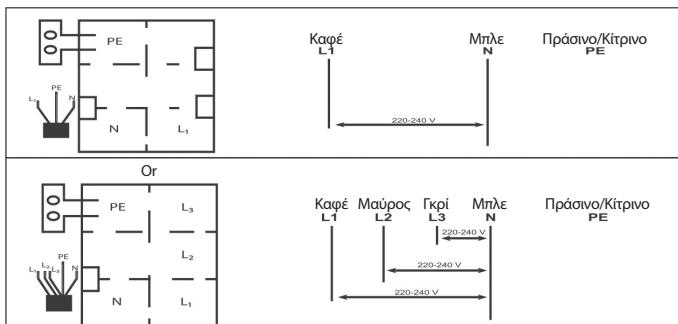


Αυτή η εστία πρέπει να συνδέεται στην κεντρική παροχή ρεύματος μόνο από κατάλληλα εξειδικευμένο άτομο. Πριν συνδέεστε την εστία στην κεντρική παροχή ρεύματος, ελέγχετε τα εξής:

- το οικιακό σύστημα καλωδίωσης είναι κατάλληλο για την ισχύ που αντλείται από την εστία.
 - η τάση αντιστοιχεί στην τιμή που αναγράφεται στην πινακίδα ονομαστικών στοιχείων
 - οι διατομές των καλωδίων παροχής ρεύματος μπορούν να αντέξουν το φορτίο που αναγράφεται στην πινακίδα ονομαστικών στοιχείων. Για να συνδέετε την εστία στην κεντρική παροχή ρεύματος, μην χρησιμοποιείτε προσαρμογές, μειωτήρες ή διατάξεις διακλάδωσης, καθώς μπορεί να προκαλέσουν υπερθέρμανση και πυρκαγιά.
- Το καλώδιο παροχής ρεύματος δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με καυτά εξαρτήματα και πρέπει να τοποθετείται έτσι ώστε η θερμοκρασία του να μην υπερβαίνει τους 75°C σε κανένα σημείο.



Ο ηλεκτρολόγος πρέπει να ελέγχει εάν το οικιακό σύστημα καλωδίωσης είναι κατάλληλο χωρίς τροποποιήσεις. Τυχόν τροποποιήσεις πρέπει να γίνουν μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.



- Εάν το καλώδιο υποστεί ζημιά ή πρόκειται να αντικατασταθεί, η εργασία πρέπει να εκτελεστεί από τον αντιπρόσωπο εξυπηρέτησης πελατών με ειδικά εργαλεία για την αποφυγή ατυχημάτων.
- Εάν η συσκευή είναι απευθείας συνδεδεμένη με το δίκτυο παροχής, πρέπει να τοποθετηθεί ένας πολυπολικός ασφαλειοδιάκόπτης με ελάχιστο άνοιγμα 3 πτώματα.
- Ο τεχνικός εγκατάστασης πρέπει να διασφαλίσει ότι έχει πραγματοποιηθεί η σωστή ηλεκτρική σύνδεση και ότι συμμορφώνεται με τους κανονισμούς ασφαλείας.
- Το καλώδιο δεν πρέπει να είναι λυγισμένο ή συμπιεσμένο.
- Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται τακτικά και να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.



Αυτή η συσκευή απαιτεί έναν διακόπτη κυκλώματος Miniature 32 Amp.



ΑΠΟΡΡΙΨΗ: Μην απορρίπτετε αυτό το προϊόν ως μη ταξινομημένο αστικό απόβλητο. Είναι απαραίτητη η εξχωριστή συλλογή των αποβλήτων αυτών για ειδική επεξεργασία.

Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2011/65/ΕΕ για Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ). Διασφαλίζοντας ότι η συσκευή αυτή απορρίπτεται σωστά, θα βοηθήσετε στην αποφυγή τυχόν ζημιάς στο περιβάλλον και στην ανθρώπινη υγεία, η οποία διαφορετικά θα μπορούσε να προκληθεί εάν η απόρριψη γινόταν με λάθος τρόπο.

Το σύμβολο επάνω στο προϊόν υποδεικνύει ότι δεν μπορεί να θεωρηθεί ως κανονικό οικιακό απόρριψμα. Θα πρέπει να το πάρετε σε ένα σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών προϊόντων.

Αυτή η συσκευή απαιτεί εξειδικευμένη απόρριψη αποβλήτων. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με το τοπικό σας συμβούλιο, την υπηρεσία διάθεσης οικιακών απορριμάτων, ή το κατάστημα από το οποίο το αγοράσατε.

Για πιο λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με την υπηρεσία του δήμου σας, την υπηρεσία διάθεσης των οικιακών αποβλήτων σας ή με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.

Gratulálunk az új indukciós főzőlap megvásárlásához.

zánjon egy kis időt a jelen használati / telepítési útmutató olvasására, hogy teljes mértékben megértsse a helyes telepítés és üzemeltetés módját.

A telepítéshez kérjük, olvassa el az erre vonatkozó részt.

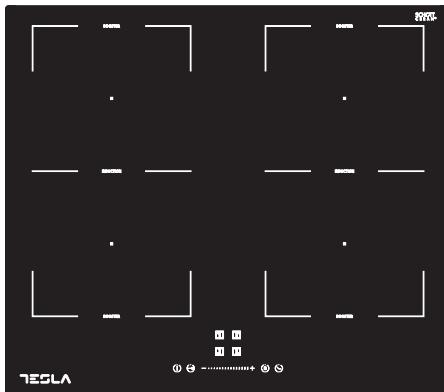
Használat előtt figyelmesen olvassa el az összes biztonsági utasítást, és a jövőbeni használatra őrizze meg ezt a használati / telepítési útmutatót.

BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

- Az ön biztonsága fontos számunkra. Kérjük, olvassa el ezeket az információkat, mielőtt használná a főzőlapot.
- A készüléket nem használhatják csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel, illetve tapasztalat és ismeretek hiányával rendelkező személyek (beleértve a gyermeket is), kivéve, ha felügyelete vannak vagy oktatást kaptak. Gyermeket ne játszanak a készülékkel.
- Figyelmeztetés: ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket, hogy elkerülje az áramütést. Az üvegkerámia vagy hasonló anyagú főzőlapok esetében ezek védik a felhasználót a feszültség alatt álló részektől.
- Figyelmeztetés: gőztisztítót nem szabad használni; a készüléket nem szabad külső időzítővel vagy különálló távvezérő rendszerrel működtetni.
- Fémtárgyat, például késéket, villákat, kanalakat és fedeleket nem szabad a főzőlapra helyezni, mivel azok felforrósodhatnak.
- Használat után kapcsolja ki a főzőlapot, és ne támaszkodjon a serpenyőrézékelőre.
- **TŰZVESZÉLY:** ne tároljon tárgyat a főzőfelületeken.
- **FIGYELEM:** a főzési folyamatot végig felügyelni kell. A rövid ideig tartó főzési folyamatot is.
- **FIGYELMEZTETÉS:** a zsírral vagy olajjal való felügyelet nélküli főzés a főzőlapon veszélyes lehet, és tüzet okozhat.
- Ha a tápkábel megsérül, a további veszélyek elkerülése érdekében azt csak a gyártó, annak szakszervize, vagy egy megfelelő végzettséggel rendelkező szakember cserélheti ki.
- A készüléket 8 éven aluli gyermekek, valamint fizikai, érzékszervi vagy értelmi képességeikben korlátozott, illetve a készüléket és annak használatát nem ismerő személyek csak olyan felügyelete mellett használhatják, aki a berendezés biztonságos módon történő használatára és az ezzel járó veszélyekre vonatkozó szabályokat megismerte.
- Figyelmeztetés: a készülék és a hozzáférhető alkatrészek használat közben felforrósodnak.
- Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket.
- 8 Évnél fiatalabb gyermekek csak felügyelet mellett használhatják a készüléket.
- Figyelmeztetés: a zsírral vagy olajjal való felügyelet nélküli sütés a főzőlapon veszélyes lehet, és tüzet okozhat.
- Soha ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet, hanem kapcsolja ki a készüléket, majd fedje le a lángot, pl. Egy fedővel egy tűzoltó takaróval.
- **FIGYELEM:** a főzési folyamatot végig felügyelni kell. Még a rövid ideig tartó főzési folyamatot is.
- **TŰZVESZÉLY:** ne tároljon tárgyat a főzőfelületeken.
- **FIGYELMEZTETÉS:** csak a gyártó által tervezett, vagy a készülék gyártója által a használati utasításban megfelelőnek feltüntetett, illetve a készülékre beépített főzőlapvédeőket használjon. A nem megfelelő védők használata baleseteket okozhat. A tápkábel nem hozzáférhető a telepítés után.

TERMÉK ÁTTEKINTÉS

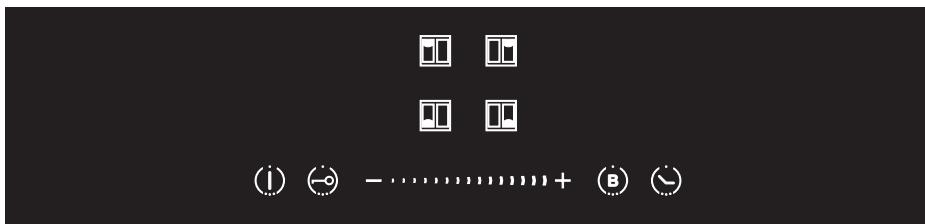
Felső nézet



Zónák és teljesítmények

Zóna	(220-240V ~ 50/60 Hz)
Bal első	2000/2800W (Booster)
Bal hátsó	1500/2000W (Booster)
Jobb hátsó	1500/2000W (Booster)
Jobb első	2000/2800W (Booster)
Összteljesítmény	7200W (230 V ~)

Kezelőfelület



Piktogram

Funkció

A		Zone select key
B		Child lock key
C		ON/OFF key

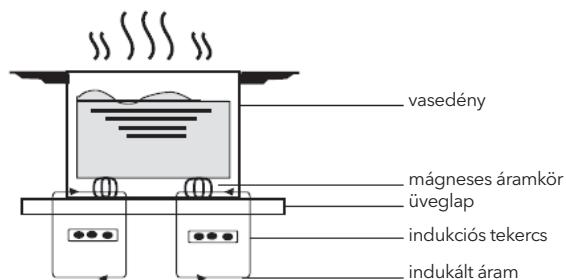
Piktogram

Funkció

D		Power/Timer slider regulating key
E		Boost control key
F		Timer key

Egy pár szó az indukciós főzésről

Az indukciós főzés biztonságos, modern, hatékony és gazdaságos főzési technológia. Úgy működik, hogy az elektromágneses rezgések közvetlenül a serpenyőben termelnek hőt, nem pedig közvetve, az üvegfelület melegítésén keresztül. Az üveg csak azért válik forróvá, mert a serpenyő végül felmelegíti azt.



Az új indukciós főzőlap használata előtt

- Olvassa el ezt az útmutatót, különös tekintettel a "Biztonsági figyelmeztetések" szakaszra.
- Távolítsa el az esetlegesen még az indukciós főzőlapon lévő védőfóliát

Az érintésvezérlés használata

- A kezelőszervek az érintésre reagálnak, így nem kell nyomást kifejtenie.
- Használja az ujjbegyét, ne pedig az ujjhegyét.
- minden egyes érintés regisztrálásakor hangjelzés hallható.
- Ügyeljen arra, hogy a kezelőszervek mindenkorban tiszták és szárazak legyenek, és ne legyen rajtuk semmilyen tárgy (pl. edény vagy kendő). Még egy vékony vízréteg is megnehezítheti a kezelőszervek működését.



A megfelelő edények kiválasztása



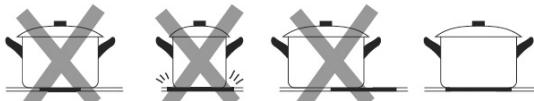
- Csak indukciós főzésre alkalmas alappal rendelkező edényeket használjon. Keresse az indukciós szimbólumot a csomagoláson vagy a serpenyő alján.
- A mágneses teszt elvégzésével ellenőrizheti, hogy a főzőedényei megfelelőek-e. Tegyen egy mágnetet az edény aljára. Ha vonzza, akkor a serpenyő alkalmas indukciós főzésre.
- Ha nincs mágnese:
 1. Tegyen egy kis vizet abba a serpenyőbe, amelyet ellenőrizni szeretne.
 2. Ha a  szimbólum nem villog a kijelzőn és a víz melegszik, az edény alkalmas.
- A következő anyagokból készült edények nem alkalmasak: tisztta rozsdamentes acél, alumínium vagy réz, mágneses alap nélkül, üveg, fa, porcelán, kerámia és agyagedények.



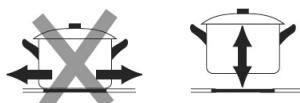
Ne használjon recés szélű vagy ívelt aljú edényeket.



Győződjön meg róla, hogy a serpenyő alja sima, laposan illeszkedik az üveghöz, és ugyanolyan méretű, mint a főzőzóna. Olyan serpenyőket használjon, amelyek átmérője akkora, mint ahogy azt a kiválasztott zóna grafikája jelzi. Ha egy kissé szélesebb edényt fog használni, akkor maximális lesz a hatékonyság, ha kisebbet, a hatékonyság a vártnál kisebb lehet. Az edényt mindig a főzőzóna közepére tegye.



Az edényeket mindig felemelve helyezze át a főzőlapon - ne csúsztassa el, mert megkarcolhatja az üveget.



SPECIÁLIS FUNKCIÓK

Túlmelegedés elleni védelem

Egy hőmérséklet-érzékelő folyamatosan ellenőri az indukciós főzőlap belsejében lévő hőmérsékletet. Ha túl magas hőmérsékletet észlel, az indukciós főzőlap automatikusan leállítja a működést.

Apró tárgyak észlelése

Ha egy nem megfelelő méretű vagy nem mágneses serpenyőt (pl. alumínium), vagy más apró tárgyat (pl. kés, villa, kulcs) hagyott a főzőlapon, a főzőlap 1 perc múlva automatikusan készteneti állapotba kapcsol. A ventilátor további 1 percig tovább hűti az indukciós lapot.

Automatikus kikapcsolási védelem

Az automatikus kikapcsolás az indukciós főzőlap biztonsági védelmi funkciója. Automatikusan kikapcsol, ha elfelejténi kikapcsolni a főzés után. A különböző teljesítményszintekhez tartozó alapértelmezett üzemi idők az alábbi táblázatban láthatók:

Teljesítményszint	1~3	4~6	7~8	9
Alapértelmezett idő (perc)	360	180	120	90

Ha az edényt leveszik, az indukciós főzőlap azonnal leállítja a melegítést, és a főzőlap 2 perc múlva automatikusan kikapcsol.



Szívritmus-szabályozával rendelkező személyeknek konzultálniuk kell orvosukkal, mielőtt ezt a készüléket használnák.

INDUKCIÓS FŐZŐLAP HASZNÁLATA

A főzés megkezdéséhez

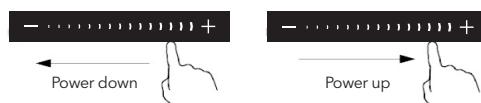
- Érintse meg az ON/OFF gombot (C) 3 másodpercre.

A bekapcsolás után a hangjelzés egyszer csipog, az összes kijelzőn " - " jelenik meg, ami azt jelzi, hogy az indukciós főzőlap készteneti üzemmódba lépett.

- Helyezzen egy megfelelő serpenyőt a használni kívánt főzőzárra
Győződjön meg róla, hogy a serpenyő alja és a főzőzóna felülete tiszta és száraz.



- Az edény elhelyezésének zónája szerint válassza ki a megfelelő zónaválasztó gombot a □ gomb (A) megnyomásával. A kiválasztott kijelzőn a 0. szimbólum világítani fog.
- Állítsa be a hőfokot a szabályozó gomb (D) segítségével.



- Ha 1 percen belül nem választja ki a hőfokot, az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol. Újra kell kezdenie az 1. lépést.
- A főzés során bármikor módosíthatja a hőfokot.

Ha a kijelzőn a $\geq \text{U} \leq$ villog a teljesítményt szinttel felváltva

Ez azt jelenti, hogy:

- nem a megfelelő főzőzónára helyezte a serpenyőt, vagy,
- a használt serpenyő nem alkalmas az indukciós főzésre, vagy,
- a serpenyő túl kicsi, vagy nem megfelelően van a főzőzóna közepén.

Nem történik melegítés, ha nincs megfelelő serpenyő a főzőzónán. A kijelző ilyen esetben 1 perc után automatikusan kikapcsol.

Ha befejezte a főzést

1. Touching the slider regulating key(D) to decrease the power to "0" level.

2. Óvakodjon a forró felületektől

A "H" jelzi, hogy melyik főzőzóna felülete forró. Eltűnik, ha a felület biztonságos hőmérsékletre hűlt.

Energiahatékonysági funkcióként is használható. Amennyiben további edényeket szeretne melegíteni, használja a még forró főzőlapot.

A Boost funkció használata

A boost funkció aktiválása

1. Válassza ki a zónát a zónaválasztó gomb (A) megérintésével.

2. A boost gomb (E) megnyomásával (B), a zóna kijelzőjén megjelenik a "P" és a teljesítmény a maximumra ugrik.

A Boost kikapcsolása

1. Érintse meg a kikapcsolni kívánt zónaválasztó gombot (A).

2. Csúszkaszabályozó gomb(D) megérintésével a Boost funkciót kikapcsolhatja, ekkor a főzőzóna visszaáll a 9. szintre.

- A funkció bármely főzőzónában elérhető.

- A főzőzóna 5 perc után visszaáll a 9. szintre.

Gyermekek záró funkció használata

• A kezelőszerveket lezáráthatja, hogy megakadályozza a nem szándékos használatot (például, hogy a gyerekek véletlenül bekapsolják a főzőzónákat).

• Ha a kezelőszervek zárolva vannak, a kikapcsoló gomb kivételével minden kezelőszerv ki van kapcsolva.

A kezelőszervek zárolása

Érintse meg 3 másodpercig a gyerekzár gombot. Az időzítő kijelzőjén megjelenik a "Lo"

A kezelőszervek feloldása

1. Győződjön meg róla, hogy az indukciós főzőlap be van kapcsolva.

2. Érintse meg és tartsa egy ideig lenyomva a gyerekzár gombot.

3. Most már használhatja az indukciós főzőlapot.

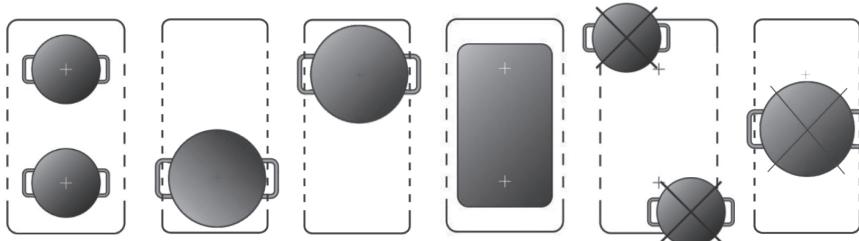


Amikor a főzőlap zárolva van, olyankor minden kezelőszerv inaktív, kivéve az OFF gombot, vészhelyzetben mindenki lehet kikapcsolni a főzőlapot az OFF gomb segítségével, de a következő műveletnél először fel kell oldani a gyerekzárat.

FLEXIBILIS TERÜLET

- Ez a terület bármikor használható egyetlen zónaként, a főzési igényeknek megfelelően.
- A rugalmas terület két független induktorból áll, amelyek külön-külön szabályozhatók. Ha egyetlen zónaként működik, a főzőedényt a megjelölt területen belül az egyik zónából a másikba helyezheti át, megtartva annak a zónának a teljesítményszintjét, ahol át a főzőedényt eredetileg helyezte, és a főzőedény által nem fedett rész automatikusan kikapcsol.
- **Fontos:** Ügyeljen arra, hogy a főzőedényeket középre helyezze a flexibilis zónán belül. Az ideális edény egy ovális vagy téglalap alakú serpenyő, vagy egy lábas.

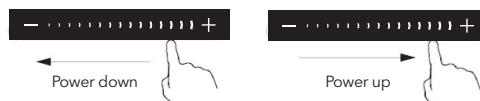
Példák a jó és a rossz pot elhelyezéséről.



1. To activate the flexible area as a single big zone, press the zone selected key ve at the same time for the left group or press the zone selected key and at the same time for the right group.
2. A zónajelző & a teljesítményszintjelző mellett világítani fog.



3. Annak a zónának megfelelően, ahová a serpenyőt helyezte, állítsa be a hőfokot a bal első zóna csúszka szabályozó gomb (D) vezérlőjének megérintésével.



4. Ha az edényt az elülső részből a hátsó részbe (vagy fordítva) helyezzük át, a terület automatikusan érzékeli az új pozíciót, megtartva ugyanazt a teljesítményt.

Az időzítő használata

Az időzítő kétféleképpen használható:

- Használhatja emlékeztetőként. Ebben az esetben az időzítő nem kapcsolja ki egyik főzőzónát sem, amikor a beállított idő lettelik.
- Beállíthatja, hogy a beállított idő lettelé után egy főzőzónát kikapcsoljon.
- Az időzítőt legfeljebb 99 percre állíthatja be.

Az időzítő emlékeztetőként való használata

Ha nem választja ki egyik főzőzónát sem

1. Győződjön meg róla, hogy legalább egy főzőzóna be van kapcsolva.

Megjegyzés: akkor is használhatja az emlékeztetőt, ha nem választja ki egyik főzőzónát sem.

2. Érintse meg az időzítőgombot (F) . Az kijelző villogni kezd, és a "10" less látható rajta
3. Állítsa be az időzítőt "-" vagy "+" gombokkal.

Tipp: Nyomja meg a "-" vagy "+" gombot az 1 percenkénti ugráshoz.

Érintse meg és tartsa lenyomva az időzítő "-" vagy "+" gombját a 10 percenkénti skálázáshoz.

A "-" és a "+" gombok együttes megérintésével az időzítő lenullázódik, és a kijelző kikapcsol.

4. Amikor az idő be van állítva, azonnal elkezdődik a visszaszámítás. A kijelzőn megjelenik a hátralévő idő.
5. A hangjelzés 30 másodpercig fog szólni, és az időzítő kijelzője kikapcsol, amikor a beállított idő lejár.

Az időzítő beállítása egy vagy több főzőzóna kikapcsolásához

Ha az időzítő egy zónára van beállítva:

1. Válassza ki az éppen működő főzőzónát a zónaválasztó gomb (A) megérintésével.
 2. Nyomja meg az időzítő gombot (F) a kijelző villogni kezd, és ekkor beállíthatja az időzítőt
 3. A "+" és "-" gombok segítségével az időzítés beállítása 1-től 1-ig lehetséges. 99 percig.
- Tipp:** Nyomja meg a "-" vagy "+" gombot az 1 percenkénti ugráshoz.
 Érintse meg és tartsa lenyomva az időzítő "-" vagy "+" gombját a 10 percenkénti skálázáshoz.
 A "-" és a "+" gombok együttes megérintésével az időzítő lenullázódik, és a kijelző kikapcsol.
4. Amikor az idő be van állítva, azonnal elkezdődik a visszaszámlálás. A kijelzőn megjelenik a hátralévő idő, és az időzítő jelzése 5 másodpercig villogni fog.

MEGJEGYZÉS: A teljesítményszintjelző melletti piros pont világít, jelezve, hogy a zóna időzítése aktív.



5. Amikor a főzési időzítés lejár, a megfelelő főzőzóna automatikusan kikapcsol. A többi főzőzóna továbbra is működik, ha korábban be voltak már kapcsolva.
6. Ha együtt használja az "időzítőt emlékeztetőként" és az "időzítőt a zónák kikapcsolására", a kijelzőn az emlékeztető hátralévő ideje jelenik meg alapértelmezésként. Nyomja meg a főzőzónát a kikapcsolási időzítés hátralévő idejének megjelenítéséhez.

HIBAKIJELZÉS ÉS ELLENŐRZÉS

Ha rendellenesség lép fel, az indukciós főzőlap automatikusan védett állapotba kerül, és megjeleníti a megfelelő védőkódokat:

Hiba Üzenet	Lehetséges ok	Mi a teendő
U	Nincs edény vagy nem megfelelő edény;	Cserélje ki az edényt;
E	Víz vagy edény a vezérlőn	A felhasználói felület megtisztítása
F1E	A kijelző és a bal oldali alaplap közötti kapcsolat meghibásodott (az "E" jelzést mutató főzőzóna).	1. Csatlakozókábel nincs megfelelően csatlakoztatva vagy hibás; 2. Cserélje ki az alaplapot.
F3E	A tekercs hőmérséklet-érzékelőjének meghibásodása. (a főzőzóna, amelynek kijelzője "E"-t mutat).	Cserélje ki a tekercsérzékelőt
F4E	Az alaplapú hőmérséklet-érzékelő hibája. (a főzőzóna, amelynek kijelzője "E"-t mutat).	Cserélje ki az alaplapot
E1E	Az üveglap hőmérséklet-érzékelője magas értéket mutat	Kérjük, indítsa újra, miután az indukciós főzőlap lehúlt.
E2 E	Az IGBT hőmérséklet-érzékelője magas értéket jelez	Kérjük, indítsa újra, miután az indukciós főzőlap lehúlt.
E3 E	Rendellenes tápfeszültség (túl magas)	Kérjük, ellenőrizze, hogy az áramellátás normális-e; A tápegység bekapcsolása után a tápellátás normális.
E4 E	Rendellenes tápfeszültség (túl alacsony)	Kérjük, ellenőrizze, hogy az áramellátás normális-e; A tápegység bekapcsolása után a tápellátás normális.
E5 E	Hőmérsékletérzékelő hiba (a főzőzóna, amelynek kijelzője "E"-t mutat).	A csatlakozókábel nincs megfelelően csatlakoztatva vagy az összeszerelés hibás.

A fentiek általános hibák.

Kérjük, ne szerelje szét a készüléket saját maga, hogy elkerülje az indukciós főzőlap károsodását, **és forduljon szakszervizhez.**

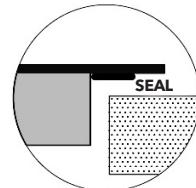
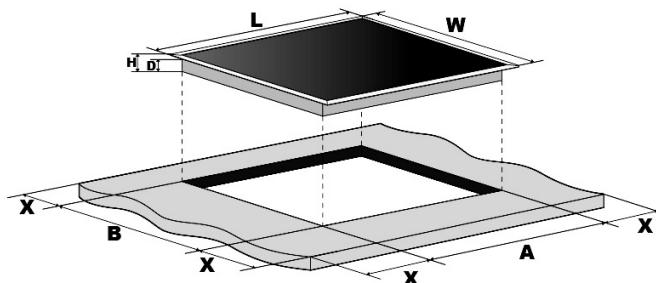
TELEPÍTÉS

A beszerelési eszközök kiválasztása

Vágja ki a munkafelületet a rajzon látható méretek szerint.

A beszerelés helyén legalább 5 cm helyet kell hagyni a lyuk körül.

Ügyeljen arra, hogy a munkalap vastagsága legalább 30 mm legyen. Kérjük, válasszon hőálló munkalap anyagot, hogy elkerülje a főzőlap hősugárzása által okozott nagyobb deformációt. Ahogyan az alábbiakban látható:

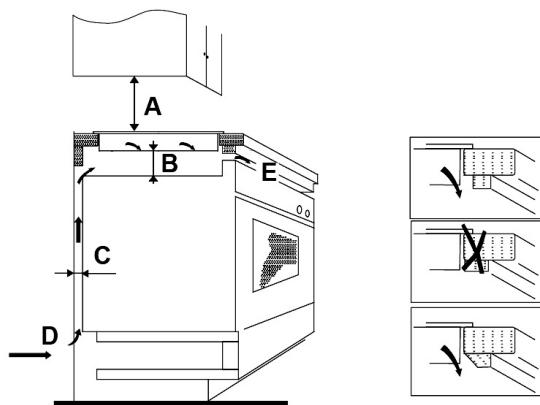


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	55	565	495	50 min

Minden körülmények között győződjön meg arról, hogy a főzőlap jó szellőzik, és a levegő be- és kimeneti nyílása nincs elzárva. Győződjön meg arról, hogy a főzőlap megfelelő állapotban van. Az alábbiak szerint



Megjegyzés: A főzőlap és a főzőlap feletti szekrény közötti biztonsági távolságnak legalább 760 mm-t hagyjon.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min	20 min	Levegőbevezetés	Levegőkivezetés 5mm

A főzőlap beszerelése előtt győződjön meg arról, hogy

- A munkafelület szögletes és vízszintes, és a szerkezeti elemek nem zavarják a helyigényt
- A munkapult hőálló anyagból készült
- Ha a főzőlapot sütő fölé szerelik, a sütőnek beépített hűtőventilátorral kell rendelkeznie
- A telepítés megfelel követelményeknek, valamint az alkalmazandó szabványoknak és előírásoknak
- A hálózati áramellátásról való teljes leválasztást biztosító, megfelelő leválasztó kapcsoló be van építve hálózatba, és a helyi szabályoknak és előírásoknak megfelelően van felszerelve és elhelyezve.
- A kismegszakítót minden esetben a helyi szabályoknak megfelelően kell beszerelni.
- A leválasztó kapcsoló a felhasználó számára könnyen hozzáférhető legyen.
- Ha a beszereléssel kapcsolatban kérdései vannak, konzultáljon a helyi építésügyi hatóságokkal és szolgálatokkal.
- A főzőlapot körülvevő falfelületeken hőálló és könnyen tisztítható burkolatokat (például kerámiacsempét) használjon.

A főzőlap beszerelése után győződjön meg arról, hogy

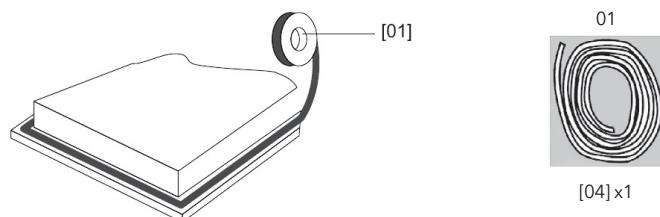
- a tápkábel nem hozzáférhető a szekrényajtókon vagy fiókokon keresztül
- a szekrényen kívülről megfelelő friss levegő áramlik a főzőlap aljához
- ha a főzőlapot fiók vagy szekrény fölé szerelik be, a főzőlap alja alatt hőszigetelő anyagot helyeznek el.
- a leválasztó kapcsoló a felhasználó számára könnyen hozzáférhető legyen

A rögzítőkonzolok elhelyezése előtt

A készüléket stabil, sima felületre kell helyezni (használja a csomagolást). Ne gyakoroljon erőhatást a főzőlapból kiálló kezelőszervekre.

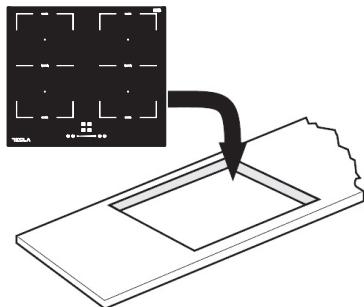
Telepítés

Ábra 1



Tegye fel a mellékelt tömítést a főzőlap alsó széle mentén, ügyelve arra, hogy a végek átfedjék egymást.

Ábra 2



Ábra 3



Ne használjon ragasztót a munkalapba való rögzítéshez. A tömítés felszerelése után helyezze a főzőlapot a munkalap kivágásába. Nyomja finoman lefelé a főzőlapot, hogy az a munkalapba nyomódjon, biztosítva a jó tömítést a külső perem körül (3. ábra).

Figyelmeztetések

1. A főzőlapot csak szakképzett személyzetnek vagy szakembereknek szabad felszerelniük. Kérjük, soha ne végezze el a műveletet saját maga.
2. A főzőlapot nem lehet közvetlenül mosogatógép, hűtőszekrény, fagyasztó fölé telepíteni, mosogató vagy ruhaszárító mellé, mivel a páratartalom károsíthatja a főzőlap elektronikáját.
3. A főzőlapot úgy kell felszerelni, hogy a jobb hősugárzás biztosítható legyen.
4. A készülék körül lévő burkolatoknak hőállónak kell lenniük.
5. A sérülések elkerülése érdekében a szigetelőanyagnak hőállónak kell lennie.

A főzőlap csatlakoztatása a hálózathoz



Ezt a főzőlapot csak megfelelően képzett személy csatlakoztathatja a hálózati áramellátáshoz. Mielőtt a főzőlapot csatlakoztatja, ellenőrizze, hogy:

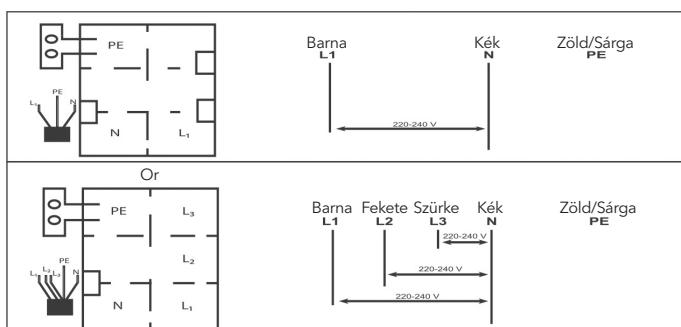
1. A helyi elektromos hálózat alkalmas-e a főzőlap által felvett teljesítményre.
2. A feszültség megfelel a névtáblán megadott értéknek
3. A vezetékek elbírják-e a teljesítménytáblán megadott terhelést

A főzőlap csatlakoztatásához ne használjon adaptereket, vagy elosztókat, mivel ezek túlmelegedést és tüzet okozhatnak.

A tápkábel nem érintkezhet forró alkatrészekkel, és úgy kell elhelyezni, hogy hőmérséklete egyetlen ponton se haladjá meg a 75 °C-ot.



Ellenőriztesse egy villanyszerelővel, hogy a házi vezetékkrendszer módosítások nélkül is alkalmas-e. Bármilyen változtatást csak szakképzett villanyszerelő végezhet.



- Ha a tápkábel megsérül, a további veszélyek elkerülése érdekében azt csak a gyártó, annak szakszervize, vagy egy megfelelő végzettséggel rendelkező szakember cserélheti ki
- Ha a készüléket közvetlenül a hálózatra csatlakoztatják, akkor egy omnipoláris megszakítót kell felszerelni, amelynek az érintkezők között legalább 3 mm-es nyílásnak kell lennie.
- A szerelőnek meg kell győzödnie arról, hogy az elektromos csatlakoztatás helyesen történt és megfelel a biztonsági előírásoknak.
- A kábelt nem szabad meghajlítani vagy összenyomni.
- A kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, és csak erre felhatalmazott szakemberek cserélhetik ki.



A készüléket 32 A biztosékkal ellátott áramkörhöz kell csatlakoztatni



FIGYELEM: Ne ártalmatlanítsa ezt a terméket válogatatlan kommunális hulladékként. Az ilyen hulladékot külön kell gyűjteni külön kezelés szükséges.

A fenti szimbólum azt jelzi, hogy a helyi törvényeknek és előírásoknak megfelelően a készüléket a háztartási hulladéktól elkülönítve kell a hulladékba helyezni. Ha a termék eléri élettartama végét, vigye a helyi hatóságok által kijelölt gyűjtőpontra.

A készülék elkülönített módon történő gyűjtése és újrahasznosítása segít megóvni a természeti erőforrásokat, és biztosítja, hogy az újrahasznosítás az emberi egészség és a környezet védelmével összhangban történjen.

A termék újrahasznosítása érdekében további információért forduljon az illetékesekhez, a helyi hulladékgyűjtő szolgáltatóhoz vagy ahhoz az üzlethez, ahol a terméket megvásárolta.

Честитки за купувањето на вашата нова индукциска плача.

Ви препорачуваме да издвоите време да го прочитате ова упатство/прирачник за инсталација за целосно да разберете како правилно да го инсталирате и ракувате.

За инсталација, прочитайте го делот за инсталација.

Внимателно прочитате ги сите безбедносни упатства пред употреба и чувајте го ова упатство/прирачник за инсталација за идна референца.

БЕЗБЕДНОСНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА

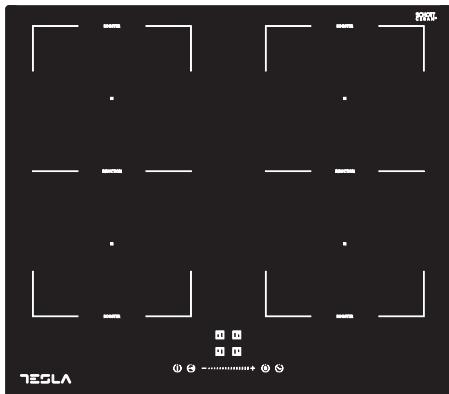
Вашата безбедност е важна за нас. Ве молиме прочитате ги овие информации пред да ја користите вашата плача за готвење.

- Апаратот не треба да го користат лица (вклучувајќи деца) со намалени физички, сетилни или ментални способности или со недостаток на искуство и знаење освен под надзор или ако им бидат дадени инструкции. Децата да не си играат со апаратот..
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да избегнете можност од електричен удар, за површини за готвење на
- Стаклокерамички или сличен материјал кој штити живи делови.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** не се користи чистач на пареа.
- Металните предмети како ножеви, вилушки, лажици и капаци не треба да се ставаат на површината за готвење бидејќи може да се загреат.
- По употреба, исклучете го апаратот за готвење преку неговата контрола и не потпирајте се на детекторот за тави.
- дека апаратот не е наменет за ракување со помош на надворешен тајмер или одделен систем за далечинско управување.
- **ОПАСНОСТ ОД ПОЖАР:** Не чувајте предмети на површините за готвење.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесот на готвење треба да се надгледува. Краткорочниот процес на готвење мора постојано да се надгледува.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Готвењето без надзор на рингла со маснотии или масло може да биде опасно и може да доведе до пожар.
- Ако доводниот кабел е оштетен, тој мора да биде заменет од производителот, неговиот сервисер или слично квалификувани лица за да се избегне опасност.

- Овој апарат може да го користат деца на возраст од 8 години и повеќе и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или недостаток на искуство и знаење доколку се под надзор или ако им бидат дадени инструкции за користење на апаратот на безбеден начин и ги разбираат вклучените опасности. Децата не смееат да си играат со апаратот. Чистењето и одржувањето на корисникот не смееат да го вршат деца без надзор.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Апаратот и неговите достапни делови се вжештуваат при употреба.
- Треба да се внимава да се избегне допирање на грежните елементи.
- Децата помали од 8 години да се држат подалеку, освен ако не се под постојан надзор.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Готвењето без надзор на рингла со маснотии или масло може да биде опасно и може да доведе до пожар.
- **НИКОГАШ** не обидувајте се да изгаснете пожар со вода, туку исклучете го апаратот и потоа покријте го пламенот на пр. со капак или противпожарно кебе.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесот на готвење треба да се надгледува. Краткорочниот процес на готвење мора постојано да се надгледува.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од пожар: не чувајте предмети на површините за готвење.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Користете само штитници за рингли дизајнирани од производителот на апарат за готвење или назначени од производителот на апаратот во упатството за употреба како соодветни или штитници за рингли вградени во апаратот. Употребата на несоодветни штитници може да предизвика несреќи.
- Кабелот за напојување е непристапен по инсталацијата.

ПРЕГЛЕД НА ПРОИЗВОДОТ

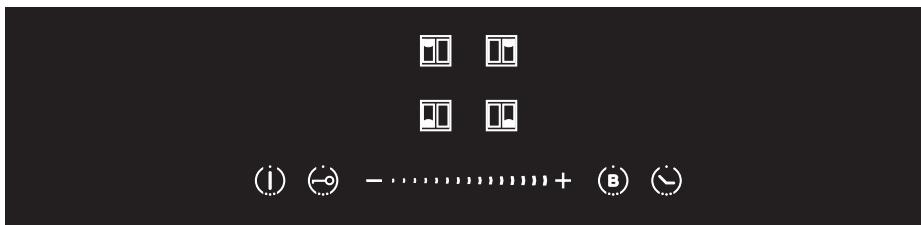
Поглед одозгора



Моќност на грејната зона

Грејна зона	(220-240V ~ 50/60 Hz)
Предна лева зона	2000/2800W (Booster)
Задна лева зона	1500/2000W (Booster)
Задна десна зона	1500/2000W (Booster)
Предна десна зона	2000/2800W (Booster)
Вкупна рејтинг моќ	7200W (230 V ~)

User interface

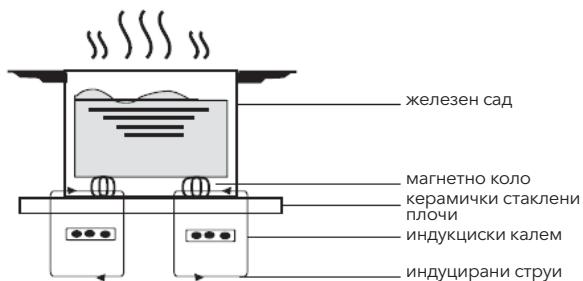


Референца	Опис
A	Копче за избор на зона
B	Копче за заклучување за деца
C	ON/OFF копче

Референца	Опис
D	Копче за регулирање на лизгачот за напојување/таймер
E	Контролен копче за засилување
F	Копче за таймер

За индукциското готвење

Индукциското готвење е безбедна, напредна, ефикасна и економична технологија за готвење. Работи со електромагнетни вибрации кои генерираат топлина директно во тавата, наместо индиректно преку загревање на стаклената површина. Стаклото станува жешко само затоа што тавата на крајот го загрева.



Пред да ја користите индукциската плоча за готвење

- Прочитајте го ова упатство, земајќи забелешки на делот „Безбедносни предупредувања“.
- Отстранете ја заштитната фолија што можеби сè уште е на вашата индукциска плоча за готвење.

Употреба на контролите на допир

- Контролите реагираат на допир, така што нема потреба да притискате.
- Користете ја топката од прстот, а не нејзиниот врв.
- Ќе слушнете звучен сигнал секој пат кога ќе се регистрира допир.
- Проверете дали контролите се секогаш чисти, суви и да нема предмет (на пр. прибор или крпа) што ги покрива. Дури и тенок слој вода може да го отежне ракувањето со контролите.



Избор на соодветен сад за готвење



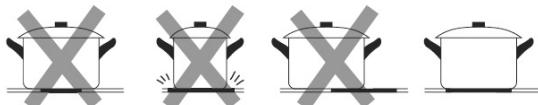
- Користете само садови за готвење со основа погодна за индукциско готвење. Побарајте го индукцискиот симбол на пакувањето или на дното на тавата.
- Можете да проверите дали вашиот сад за готвење е соодветен со тестирање на магнет. Поместете магнет кон основата на тавата. Ако е привлечен, тавата е погодна за индукција.
- Ако немате магнет:
 - Ставете малку вода во тавата што сакате да ја проверите.
 - Ако не трепка на екранот и водата се загрева, тавата е соодветна.
- Садовите за готвење направени од следниве материјали не се соодветни: чист нерѓосувачки челик, алуминиум или бакар без магнетна основа, стакло, дрво, порцелан, керамика и глинени садови.



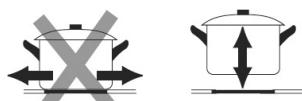
Не користете садови за готвење со назабени работни или закривена основа.



Погрижете се основата на вашата тава да е мазна, да стои рамно на стаклото и да е со иста големина како и зоната за готвење. Користете тави чиј дијаметар е голем колку графиката на избраната зона. Со користење на тенцере, малку поширока енергија ќе се користи со нејзината максимална ефикасност. Ако користите помало тенцере, ефикасноста може да биде помала од очекуваната. Садот помал од 140 mm може да не го открие ринглата. Секогаш центрирајте ја тавата на зоната за готвење.



Секогаш кревајте ги тавите од индукциската плоча за готвење - не лизгајте, или тие може да го изгребат стаклото.



СПЕЦИЈАЛНИ ФУНКЦИИ

Заштита од прекумерна температура

Опремен сензор за температура може да ја следи температурата во индукциската плоча. Кога се следи прекумерна температура, индукциската плоча автоматски ќе престане да работи.

Откривање на мали артикли

Кога несоодветна големина или немагнетна тава (на пр. алуминиум) или некој друг мал предмет (на пр. нож, вилушка, клуч) е оставен на плочата за готвење, ринглата автоматски оди во мирување за 1 минута. Вентилаторот ќе продолжи да готви на индукциската плоча уште 1 минута.

Автоматското исклучување

Автоматското исклучување е безбедносна заштитна функција за вашата индукциска плоча за готвење. Се исклучува автоматски ако некогаш заборавите да го исклучите готвењето. Стандардните работни времиња за различни нивоа на моќност се прикажани во табелата подолу:

Ниво на моќност	1~3	4~6	7~8	9
Стандарден работен тајмер (мин.)	360	180	120	90

Кога ќе се извади тенџерето, индукциската плоча може веднаш да престане да се загрева и ринглата автоматски се исклучува по 2 минути

 Луѓето со срцев пејсмејкер треба да се консултираат со својот лекар пред да го користат овој уред.

КОРИСТЕЊЕ НА ИНДУКЦИСКАТА ПЛОЧА ЗА ГОТВЕЊЕ

Да започнете со готвење

- Допрете го копчето ON/OFF (C) 3 секунди. По вклучувањето, звучниот сигнал еднаш ќе се огласи, сите екрани се прикажуваат " - ", што покажува дека индукциската плоча е влезена во режим на подготвеност
- Ставете соодветна тава на зоната за готвење што сакате да ја користите.
 - Проверете дали дното на тавата и површината на зоната за готвење се чисти и суви
- Според грејната зона каде што е поставен садот, изберете соодветно копче за избор на зона со притискање на копчето (A). Избраницот симбол O. ќе остане целосно.
- Прилагодете ја поставката за топлина со допирање на контролното копче за регулирање на лизгачот (D).



- Ако не изберете поставка за топлина во рок од 1 минута, индукциската плоча автоматски ќе се исклучи. Ќе треба да започнете повторно со чекор 1.
- Можете да ја менувате поставката за топлина во секое време за време на готвењето.

Ако дисплејот трепка наизменично со подесување на топлина

Тоа значи дека:

- не сте ставиле тава на правилната зона за готвење или,
- тавата што ја користите не е соодветна за индукциско готвење или,
- садот е премногу мал или не е правилно центриран на зоната за готвење.

Не се загрева, освен ако нема соодветна тава во зоната за готвење. Екранот автоматски ќе се исклучи по 1 минута ако на него не се стави соодветна тава

Кога ќе завршите со готвење

1. Допирање на копчето за регулирање на лизгачот (D) за да се намали моќноста на нивото „0“.
2. Внимавајте на површините на капачето „H“ ќе покаже која зона за готвење е жешка за допир. Ќе исчезне кога површината ќе се олади до безбедна температура. Може да се користи и како функција за заштеда на енергија ако сакате да загреете понатамошни тави, користете ја ринглата што е сè уште капа.

Користење на функцијата Boost

Активирајте ја функцијата за засилување

1. Изберете ја грејната зона со допирање на копчето за избор на зона (A).
2. Со допирање на копчето за контрола на засилување (E) , индикаторот за зона покажува „P“. и мокта достигнува максимум.

Откажете ја функцијата Boost

1. Со допирање на релевантната зона изберете го копчето (A) што сакате да го откажете.
2. Со допирање на копчето за регулирање на лизгачот (D) за да се откаже функцијата Boost, тогаш зоната за готвење ќе се врати на ниво 9.
 - Функцијата може да работи во која било зона за готвење.
 - Зоната за готвење се враќа на ниво 9 по 5 минути.

Користење на функцијата за заклучување за деца

- Можете да ги заклучите контролите за да спречите ненамерна употреба (на пример, децата случајно ги вклучуваат зоните за готвење).
- Кога контролите се заклучени, сите контроли освен контролната OFF се оневозможени.

За заклучување на контролите

Допрете ја контролата за заклучување 3 секунди. Индикаторот на тајмерот ќе покаже „Lo“

За да ги отклучите контролите

1. Проверете дали е вклучена индуциската плоча за готвење.
2. Допрете и задржете ја контролата за заклучување некое време
3. Сега можете да почнете да ја користите вашата индуциска плоча за готвење.

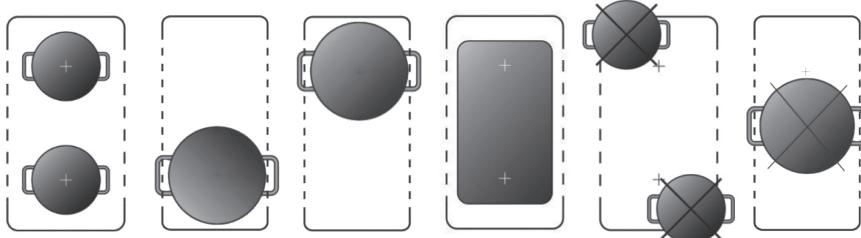


Кога плочата за готвење е во режим за заклучување, сите контроли се исклучени освен контролата OFF, секогаш можете да ја исклучите плочата за готвење со контролата OFF во итен случај, но прво ќе ја отклучите плочата за готвење во следната операција.

ФЛЕКСИБИЛНА ОБЛАСТ

- Оваа област може да се користи како единечна зона, според потребите за готвење во секое време.
- Флексибилната област е направена од два независни индуктори кои можат да се контролираат одделно. Кога работите во единечна зона, садовите за готвење се преместуваат од едната во другата зона во рамките на флексибилната област, одржувајќи го истото ниво на моќност на зоната каде што првично бил поставен садот, а делот што не е покриен со садовите за готвење автоматски се исклучува.
- **Важно:** Погрижете се да ги поставите садовите за готвење во центарот на едната зона за готвење. Идеален рецепт е овален или правоаголен сад, или тенцере.

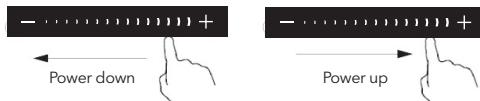
Примери за добро поставување на тенцере и лошо поставување на тенцере.



1. За да ја активирате флексибилната област како една голема зона, притиснете го избраното копче за зона во исто време за левата група или притиснете го копчето за избраната зона во исто време за дясната група.
2. Индикаторот за флексибилната зона & веднаш до индикаторот за нивото на моќност ќе светне.



3. Според зоната за греене каде што е поставена тавата, прилагодете ја поставката за топлина со допирање на контролното копче за регулирање на лизгачот на предната лева зона (D).



4. Ако тенцерето се премести од предниот кон задниот дел (или обратно), флексибилната област автоматски ја отваря новата позиција, задржувајќи ја истата моќност.

Употреба на тајмерот

Можете да го користите тајмерот на два различни начини:

- Можете да го користите како потсетник за минути. Во овој случај, тајмерот нема да ја исклучи ниту една зона за готвење кога ќе истече поставеното време.
- Можете да го поставите да исклучува една зона за готвење откако ќе истече поставеното време.
- Можете да го поставите тајмерот до 99 минути.

Користење на тајмерот како минутно потсетување

Ако не избирате ниту една зона за готвење

1. Проверете дали е вклучено барем едно готвење.

Забелешка: можете да го користите подсетникот за минути дури и ако не избирате зона за готвење.

2. Допрете го копчето за тајмер (F) . Индикаторот за потсетување ќе почне да трепка и „10“ ќе се прикаже на екранот на тајмерот. Set the time by touching the “-” or “+” control of the timer

3. Поставете го времето со допирање на „-“ или „+“ контролата на тајмерот.

Совет: допрете ја контролата „-“ или „+“ на тајмерот еднаш за да ја намалите или зголемите за 1 минута.

Допрете и задржете ја контролата „-“ или „+“ на тајмерот за да се намали или зголеми за 10 минути.

Со допирање на „-“ и „+“ заедно, тајмерот се откажува и индикаторот за тајмер ќе се исклучи.

4. Кога ќе се постави времето, веднаш ќе почне да одбројува. Екранот ќе го прикаже преостанатото време.
5. Звучникот ќе титка 30 секунди и индикаторот на тајмерот ќе се исклучи кога ќе заврши времето за поставување.

Поставување на тајмерот да исклучува една или повеќе зони за готвење

Ако тајмерот е поставен на една зона:

1. Изберете ја соодветната зона за готвење што работи со допирање на копчето за избор на зона (A).
 2. Притиснете го копчето за тајмер (F), индикаторот за тајмер трепка и можете да го поставите тајмерот во оваа точка.
 3. Со помош на копчињата „+“ и „-“, можете да го реализирате поставувањето на тајмингот од 1 до 99 минути.
- Совет:** еднаш допрете ја контролата „-“ или „+“ на тајмерот и ќе се намали или зголеми за 1 минута. Допрете и задржете на „-“ или „+“ контролата на тајмерот ќе се намали или зголеми за 10 минути. Со допирање на „-“ и „+“ заедно, тајмерот се откажува, а тајмерот индикаторот ќе се исклучи.
4. Кога ќе се постави времето, веднаш ќе почне да одбројува. Екранот ќе го прикаже преостанатото време и индикаторот за тајмерот трепка 5 секунди.

ЗАБЕЛЕШКА: Црвената точка до индикаторот за нивото на мокност ќе светне што покажува дека зоната е избрана.



5. Кога ќе истече тајмерот за готвење, соодветната зона за готвење автоматски ќе се исклучи. Друга зона за готвење ќе продолжи да работи ако претходно е вклучена.
6. кога заедно се користат „тајмерот како аларм“ и „тајмерот за исклучување на зоните“, экранот ќе го прикаже преостанатото време на аларм како прв приоритет. Притиснете ја зоната за готвење за да се прикаже преостанатото време на тајмерот за исклучување.

ПРИКАЗ И ПРОВЕРКА НА НЕУСПЕХ

Ако се појави абнормалност, индукциската плоча автоматски ќе влезе во заштитната состојба и ќе ги прикаже соодветните заштитни шифри:

Error порака	Можен проблем	Што да се направи
U	Нема тенцере или тенцерето не е соодветно:	Заменете го тенцерето;
E	Вода или тенцере на стаклото над контролите	Исчистете го корисничкиот интерфејс
F1E	Врската помеѓу таблата за прикажување и главната плоча е неуспешна	1. Кабелот за поврзување не е правилно приклучен или е неисправен: 2. Заменете ја главната плоча.
F3E	Дефект на сензорот за температура на серпентина. (зоната за готвење на која индикаторот покажува „E“)	Заменете го сензорот за серпентина
F4E	Дефект на сензорот за температура на главната плоча (зоната за готвење на која индикаторот покажува „E“)	Заменете ја главната плоча
E1E	Температурниот сензор на керамичката стакlena плоча е висок	Рестартирајте откако ќе се олади индукциската плоча.

Error порака	Можен проблем	Што да се направи
E2 E	Температурниот сензор на IGBT е висок	Рестартирајте откако ќе се олади индукциската плоча.
E3 E	Абнормален напон на напојување (премногу висок)	Ве молиме проверете дали напојувањето е нормално:
E4 E	Абнормален напон на напојување (премногу низок)	Вклучете се откако напојувањето е нормално.
E5 E	Дефект на сензорот за температура (зоната за готвење која покажува „E“)	Connection cable not correctly plugged or assemble defective:

Горенаведеното е проценка и проверка на вообичаени неуспеси.

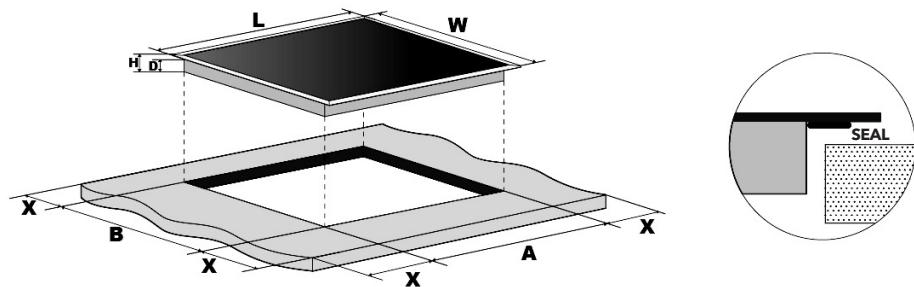
Ве молиме не го расклопувајте уредот сами за да избегнете какви било опасности и оштетувања на индукциската плоча и **ве молиме контактирајте го добавувачот.**

ИНСТАЛИРАЊЕ

Избор на опрема за инсталација

Исечете ја работната површина според големини прикажани на цртежот.

За потребите на вградување и употреба, околу дупката треба да се зачува простор од минимум 5 см. Проверете дали дебелината на работната површина е најмалку 30 mm. Изберете материјал за работна површина отпорен на топлина за да избегнете поголема деформација предизвикана од топлинското зрачење од плочата за готвење. Како што е прикажано подолу.

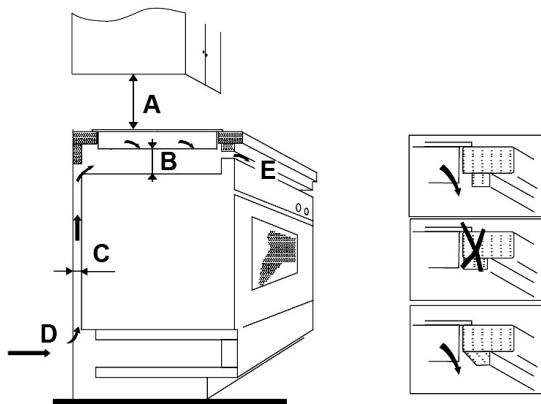


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	55	565	495	50 min

Под било кои околности, проверете дали индукциската плоча за готвење е добро проветрена и дали влезот и излезот на воздухот не се блокирани. Уверете се дека индукциската плоча за готвење е во добра работна состојба. Како што е прикажано подолу



Забелешка: Безбедносното растојание помеѓу плочата за готвење и шкафот над плочата за готвење треба да биде најмалку 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min	20 min	Влез на воздух	Излез на воздух 5 mm

Пред да ја монтирате плочата за готвење, погрижете се да

- Работната површина е квадратна и рамна и ниту еден структурен член не ги попречува барањата за простор
- Работната површина е изработена од материјал отпорен на топлина
- Ако плочата е поставена над рерна, рерната има вграден вентилатор за ладење
- Инсталацијата ќе биде во согласност со сите барања за дозвола и важечките стандарди и прописи
- Соодветен изолациски прекинувач што обезбедува целосно исклучување од електричната мрежа е вграден во трајното охичување, монтиран и позициониран за да се усогласи со локалните правила и прописи за охичување.
- Изолациониот прекинувач мора да биде од одобрен тип и да обезбеди одвојување на контактот со воздушниот јаз од 3 mm во сите столбови (или кај сите активни [фазни] проводници доколку правилата за поврзување ја дозволуваат оваа варијанта на барањата)
- Изолациониот прекинувач ќе биде лесно достапен за купувачот со инсталirана плоча за готвење
- Консултирајте се со локалните градежни власти и подзаконските акти доколку се сомневате во врска со инсталацијата
- Користете завршни облоги отпорни на топлина и лесни за чистење (како керамички плочки) за сидните површини околу плочата за готвење.

Кога ќе ја поставите плочата за готвење, погрижете се да

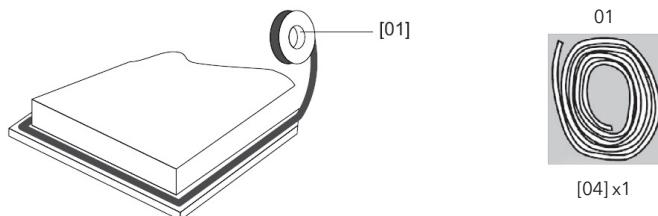
- Кабелот за напојување не е достапен преку вратите на шкафот или фиоките
- Има соодветен проток на свеж воздух од надвор од кабинетот до основата на плочата за готвење
- Ако плочата е поставена над просторот за фиока или шкаф, термичка заштитна бариера се поставува под основата на плочата за да се избегне допирање на дното на плочата.
- Изолациониот прекинувач е лесно достапен до купувачот.

Пред да ги поставите држачите за прицврстување

Уредот треба да се постави на стабилна, мазна површина (користете го пакувањето). Не употребувајте сила врз контролите што излегуваат од плочата за готвење.

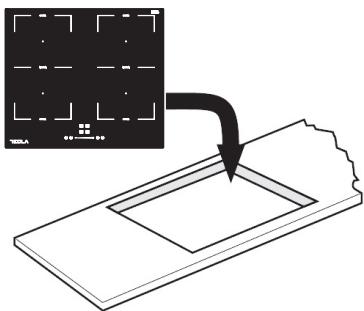
Инсталирање

Сл. 1



Истегнете ја испорачаната заптивка по долниот раб на плочата за готвење, осигурувајќи се дека краевите се преклопуваат.

Сл. 2



Сл. 3



Не користете лепило за да ја прицврстите плочата за готвење во работната плоча.

Откако ќе се постави заптивката, поставете ја плочата за готвење во засекот на работната плоча. Употребете нежен притисок надолу врз плочата за готвење за да ја турнете во работната плоча обезбедувајќи добро запечатување околу надворешниот раб (сл.3)

Внимание

1. Индукциската плоча за готвење мора да ја монтира квалификуван персонал или техничари. Имаме професионалци на ваша услуга. Ве молиме никогаш не ја спроведувавјте операцијата сами.
2. Плочата да не се монтира директно над машина за миење садови, фрижидер, замрзнувач, машина за перење или машина за сушење алишта, бидејќи влажноста може да ја оштети електрониката на плочата за готвење.
3. Индукциската плоча за готвење треба да се инсталира така што може да се обезбеди подобро топлинско зрачење за да се зголеми нејзината доверливост.
4. Сидот и индуцираната грејна зона над површината на масата треба да издржат топлина.
5. За да се избегне каква било штета, сендвич слојот и лепилото мора да бидат отпорни на топлина.

Поврзување на плочата за готвење со напојување



Оваа плоча за готвење треба да се приклучи на електричната мрежа само од соодветно квалификувано лице. Пред да ја поврзете плочата за готвење со напојување, проверете дали:

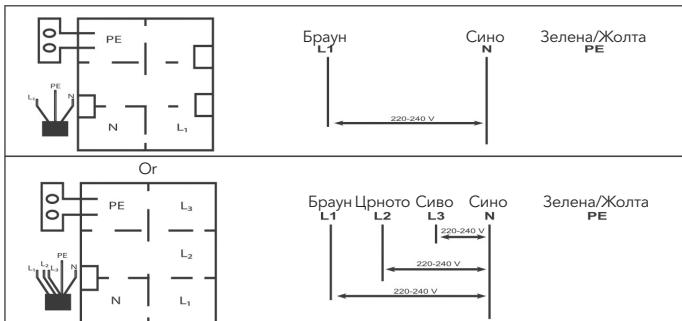
1. домашниот систем за жици е погоден за мокнота што ја влече плочата за готвење.
2. напонот одговара на вредноста дадена во плочката со спецификации
3. деловите на кабелот за напојување можат да го издржат оптоварувањето наведено на плочката со спецификации.

За да ја поврзете плочата за готвење со електричната мрежа, не користете адаптери, редуктори или уреди за разграднување, бидејќи тие можат да предизвикаат прогревање и пожар.

Кабелот за напојување не смее да допира жешки делови и мора да биде поставен така што неговата температура нема да надмине 75°C во ниту еден момент.



Проверете каде електричар дали домашниот систем за жици е соодветен без измени.
Сите измени треба да ги врши само квалификуван електричар.



- Ако кабелот е оштетен или треба да се замени, операцијата мора да ја изврши застапник по продажба со посебни алатки за да се избегнат какви било несреќи.
- Ако апаратот се приклучува директно на електричната мрежа, мора да се инсталира омниполарен прекинувач со минимален отвор од 3 mm помеѓу контактите.
- Инсталаторот мора да се погрижи дека е направено правилно електрично поврзување и дека е усогласено со безбедносните прописи.
- Кабелот не смее да биде свиткан или компресиран.
- Кабелот мора редовно да се проверува и да се заменува само од овластени техничари.



Овој уред бара минијатурен прекинувач од 32 амperi.



ОТСТРАНУВАЊЕ:

Не фрлјајте го овој производ како несортиран комунален отпад.
Потребно е собирање на таквиот отпад посебно за посебен третман.

Овој уред е означен во согласност со европската директива 2002/96/E3 за отпадна електрична и електронска опрема (WEEE). Со тоа што ќе се уверите дека овој апарат е правилно исфрлен, ќе помогнете да се спречи евентуално отштутување на животната средина и на човековото здравје, што инаку би можело да биде предизвикано доколку се исфрли на погрешен начин.

Симболот на производот покажува дека тој не може да се третира како обичен отпад од домаќинството. Треба да се однесе до собирно место за рециклирање на електрична и електронска стока.

Овој уред бара специјално отстранување на отпадот. За дополнителни информации во врска со третманот, обновувањето, и рециклирањето на овој производ, ве молиме контактирајте го вашиот локален совет, службата за отстранување отпад од домаќинството или продавницата каде што сте го купиле.

За подетални информации за третманот, обновувањето и рециклирањето на овој производ, ве молиме контактирајте ја локалната градска канцеларија, службата за отстранување на отпадот од домаќинството или продавницата каде што сте го купиле производот.

Felicitări pentru achiziționarea noii plite cu inducție.

Vă recomandăm să citiți acest manual de instrucțiuni/instalare pentru a înțelege pe deplin cum să instalați și să îl utilizați corect.

Pentru instalare, vă rugăm să citiți secțiunea de instalare.

Citii cu atenție toate instrucțiunile de siguranță înainte de utilizare și păstrați acest manual de instrucțiuni/instalare pentru consultări ulterioare.

MĂSURI DE SIGURANȚĂ

Siguranța dumneavoastră este importantă pentru noi. Vă rugăm să citiți aceste informații înainte de a utiliza plita.

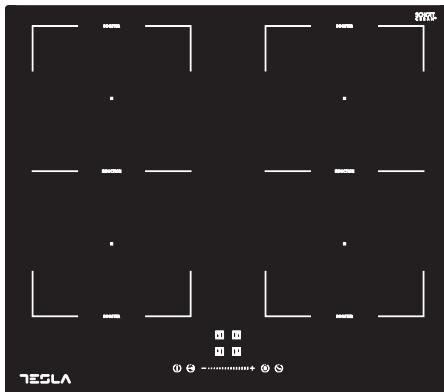
- Aparatul nu trebuie utilizat de persoane (inclusiv copii) cu capacitate fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și fără cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea au fost supravegheate sau instruite. Copiii trebuie supravegheați să nu se joace cu aparatul.
- **ATENȚIE:** Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea de electrocutare, pentru suprafețele plitei din vitroceramică sau material similar care protejează piesele sub tensiune.
- **ATENȚIE:** nu folosiți o mașină de curățat cu abur deoarece aparatul nu este destinat să fie operat prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de telecomandă.
- Pericol de incendiu: Nu depozitați articole pe suprafețele de gătit.
- **ATENȚIE:** Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătit pe termen scurt trebuie supravegheat continuu.
- **AVERTISMENT:** Gătitul nesupravegheat pe plită cu grăsimi sau ulei poate fi periculos și poate provoca incendiu.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul său de service sau persoane calificate pentru a evita un pericol.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârstă de la 8 ani și peste și de persoane cu capacitate fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu

lipsă de experiență și cunoștințe, dacă au primit supraveghere sau instrucțiuni privind utilizarea aparatului într-un mod sigur și înțeleg pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de copii fără supraveghere.

- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele sale accesibile se încălzesc în timpul utilizării.
- Evitați atingerea elementelor care se încălzesc.
- Copiii cu vârstă mai mică de 8 ani vor fi ținuți departe, cu excepția cazului în care sunt supravegheați permanent.
- **AVERTISMENT:** Gătitul nesupravegheat pe plită cu grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca incendiu.
- NU încercați NICIODATĂ să stingeați un incendiu cu apă, ci opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra, de exemplu, cu un capac pentru o pătură de foc.
- **ATENȚIE:** Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătit pe termen scurt trebuie supravegheat continuu.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: nu depozitați articole pe suprafețele de gătit.
- **AVERTISMENT:** Folosiți numai apărătoare pentru plită proiectate de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau adecvate pentru plită încorporate în aparat. Utilizarea unor dispozitive de protecție necorespunzătoare poate provoca accidente. Cablul de alimentare nu poate fi accesibil după instalare.

PREZENTARE PRODUS

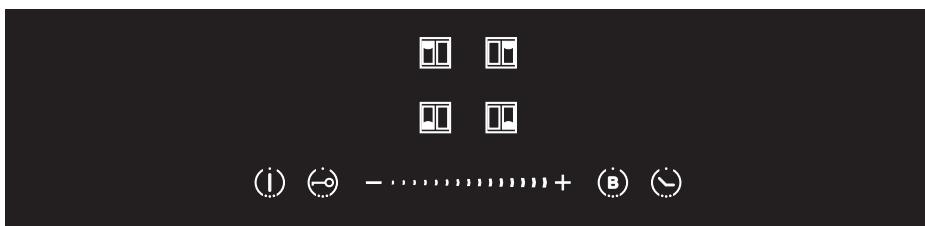
Vedere de sus



Putere zonă încălzire

Zona de încălzire	(220-240V ~ 50/60 Hz)
Zona stânga față	2000/2800W (Booster)
Zona stânga spate	1500/2000W (Booster)
Zona dreapta spate	1500/2000W (Booster)
Zona dreapta față	2000/2800W (Booster)
Total putere	7200W (230 V ~)

Interfață utilizator

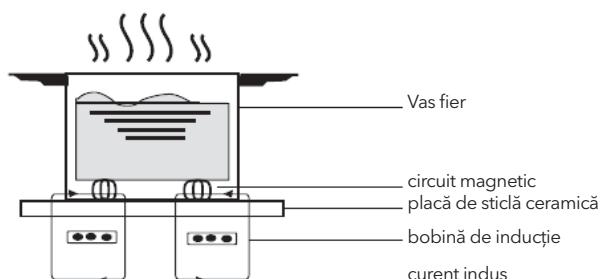


Referință	Descriere
A	Tastă selectare zonă
B	Tastă blocare pentru protecția copiilor
C	Tastă ON/OFF

Referință	Descriere
D	Tastă reglare glisor/putere
E	Tastă control Boost
F	Tastă temporizator

Prezentare gătit pe plită cu inducție

Gătitul prin inducție este o tehnologie de gătit sigură, avansată, eficientă și economică. Funcționează prin vibrații electromagnetice care generează căldură direct în vas, mai degrabă decât indirect prin încălzirea suprafeței de sticlă. Sticla devine fierbinte doar pentru că în cele din urmă vasul o încălzește.

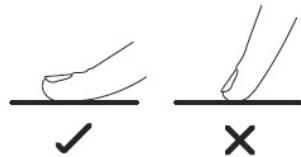


Înainte de a utiliza noua plită ceramică

- Citii acest ghid, luând în considerare secțiunea „Măsuri de siguranță”.
- Îndepărtați orice folie de protecție care ar putea fi încă pe plita dvs. ceramică.

Utilizarea comenziilor tactile

- Comenzi răspund la atingere, astfel încât nu trebuie să aplicați nicio presiune.
- Folosiți degetul, nu vârful acestuia.
- Veți auzi un semnal sonor de fiecare dată când este înregistrată o atingere.
- Asigurați-vă că comenzi sunt întotdeauna clare, degetele nu sunt ude și că nu există niciun obiect (de exemplu, o ustensilă sau o cărpă) care le acoperă. Chiar și o peliculă subțire de apă poate îngreuna funcționarea comenziilor.



Alegerea vaselor de gătit corecte



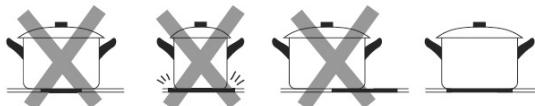
- Folosiți doar vase adecvate pentru inducție. Căutați simbolul pe ambalaj sau pe fundul vasului.
- Puteți verifica dacă vasele sunt adecvate folosind un magnet. Puneți magnetul lângă vas. Dacă este atras, vasul este adecvat pentru inducție.
- Dacă nu aveți un magnet:
 1. Puneți apă în vasul pe care dorîți să-l verificați.
 2. Dacă nu clipește pe ecran, iar apa de încălzeste, vasul este adecvat.
- Vasele din următorul material nu sunt adecvate: oțel inoxidabil, aluminiu sau cupru fără bază magnetică, sticlă, lemn, porțelan, ceramică și lut.



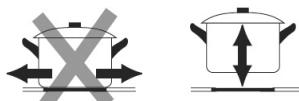
Nu folosiți vase de gătit cu margini zimțate sau bază curbată.



Asigurați-vă că baza crătiei este netedă, se așează plat pe sticlă și are aceeași dimensiune ca zona de gătit. Utilizați vase al căror diametru este la fel de mare ca graficul zonei selectate. Folosind o oală puțin mai mare se va folosi mai multă energie pentru eficiență maximă. Dacă utilizați un vas mai mic, eficiența ar putea fi mai mică. Vasele mai mici de 140 mm nu sunt mereu detectate de plită. Centrați întotdeauna vasul pe zona de gătit.



Ridicați întotdeauna vasul de pe plită - nu îl trageți în lateral deoarece puteți zgâria sticla.



FUNCTII SPECIALE

Protectie la supratemperatură

Un senzor de temperatură montat poate monitoriza temperatura din interiorul plitei cu inducție. Când este monitorizată o temperatură excesivă, plita cu inducție se va opri automat.

Detectarea articolelor mici

Când o dimensiune necorespunzătoare sau un vas nemagnetic (de exemplu, aluminiu) sau un alt obiect mic (de exemplu, cuțit, furculiță, cheie) a fost lăsat pe plită, plita trece automat în standby în 1 minut. Ventilatorul va continua să gătească pe plita cu inducție încă 1 minut.

Protectie la oprire automată

Oprirea automată este o funcție de protecție de siguranță pentru plita cu inducție. Se oprește automat dacă uitați vreodată să opriți gătitul. Timpul de lucru implicit pentru diferite niveluri de putere sunt prezentate în tabelul de mai jos.

Nivel putere	1~3	4~6	7~8	9
Temporizator funcționare implicită (min)	360	180	120	90

Când vasul este îndepărtat, plita cu inducție poate opri încălzirea imediat și plita se oprește automat după 2 minute.



Persoanele care au un stimulator cardiac trebuie să se consulte cu medicul înainte de a utiliza această unitate.

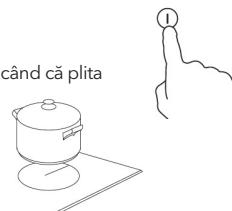
UTILIZAREA PLITEI CU INDUCȚIE

Când începeți să gătiți

- Apăsați ON/OFF timp (C) de 3 secunde.

După pornire, veți auzi un semnal sonor, toate afișajele arată „_”, indicând că plita ceramică a intrat în zona de standby.

- Așezați un vas adecvat pe zona de gătire pe care dorîți să o folosiți.
Asigurați-vă că baza vasului și suprafața zonei de gătit sunt curate și uscate.



- În funcție de zona de încălzire unde este așezat vasul, selectați o zonă relevantă, selectați tastă apăsând tastă (A). Simbolul 0 selectat va fi aprins.

- Ajustați setarea căldurii prin apăsarea tastei de glisare (D).



- Dacă nu alegeti o setare într-un minut, plita se va opri automat. Va trebui să începeți din nou la pasul 1.
- Puteți modifica setarea în orice moment pe durata procesului de gătit.

Dacă ecranul afișează alternativ cu setarea de căldură

Aceasta înseamnă că:

- nu ati așezat vasul pe zona de gătit corectă sau,
- vasul pe care il utilizați nu este potrivit pentru gătit prin inducție sau,
- vasul este prea mic sau nu este centrat corect pe zona de gătit.

Nu se produce încălzirea decât dacă există un vas adecvat pe zona de gătit. Afișajul se va stinge automat după 1 minut dacă nu este amplasat un vas adecvat.

Când ati terminat de gătit

1. Apăsați tasta (D) și veți reduce puterea la nivelul „0”.

2. Atenție la suprafețele fierbinți „H” va arăta care zonă de gătit este fierbinte la atingere. Va dispărea când suprafața s-a răcit la o temperatură sigură. Poate fi folosit și ca funcție de economisire a energiei dacă dorîți să încălziți mai multe vase, folosiți plita încă fierbinți.

Folosirea funcției Boost

Funcția boost activată

1. Selectați zona de încălzire atingând tasta de selectare a zonei (A).

2. Atingând tasta de control a creșterii (E) , indicatorul de zonă arată „P”, iar puterea ajunge la maxim.

Anularea funcției Boost

1. Atingeți tasta de selectare a zonei relevante (A) pe care dorîți să o anulați.

2. Atingeți tasta de reglare glisor (D) pentru a anula funcția Boost, apoi zona de gătit va reveni la nivelul 9.

- Funcția poate funcționa în orice zonă de gătit.
- Zona de gătit revine la nivelul 9 după 5 minute.

Utilizarea funcției de blocare pentru copii

- Puteți bloca comenziile pentru a preveni utilizarea neintenționată (de exemplu, copiii care pornesc accidental zonele de gătit).
- Când comenziile sunt blocate, toate comenziile cu excepția controlului OFF sunt dezactivate.

Pentru a bloca comenziile

Apăsați tasta de blocare 3 secunde. TempORIZATORUL va indica "Lo "

Pentru a debloca comenziile

1. Asigurați-vă că plita este pornită.

2. Atingeți și mențineți comanda de blocare câteva secunde.

3. Plita se poate folosi.

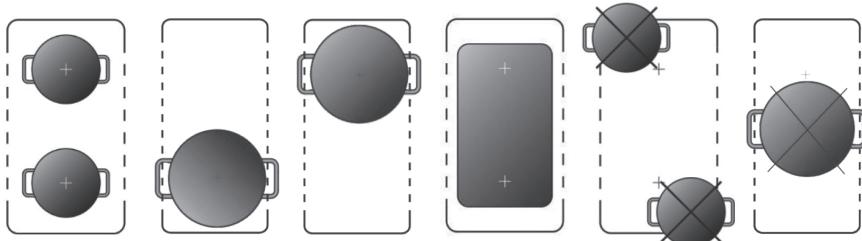


Când plita este în modul de blocare, toate comenziile sunt dezactivate, cu excepția OFF, puteți opri plita cu comanda OFF în caz de urgență, dar trebuie să deblocați plita mai întâi la următoarea operație.

ZONA FLEXIBILĂ

- Această zonă poate fi folosită ca o singură zonă, în funcție de nevoie de gătit.
- Zona flexibilă este formată din doi inductorii independenti, care pot fi controlate separat. Când funcționează ca zonă singură, vasele de gătit sunt mutate dintr-o zonă în alta în zona flexibilă, păstrând același nivel de putere al zonei în care au fost amplasate inițial vasele și partea care nu este acoperită de vase de gătit este oprită automat.
- **Important:** Asigurați-vă că plasați vasele de gătit pe o singură zonă de gătit. Rețeta ideală este un vas oval sau dreptunghular sau o crătiță.

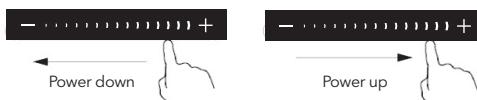
Exemple de plasare bună a vasului și plasare incorectă a vasului.



1. Pentru a activa zona flexibilă ca unică zonă mare, apăsați tasta de selectare a zonei **[]** în **[]** același timp pentru grupul din stânga sau apăsați tasta de selectare a zonei **[]** și **[]** în același timp pentru grupul din dreapta.
2. Indicatorul zonei flexibile **¶ & U** apoi indicatorul de nivel al alimentării se vor aprinde.



3. În funcție de zona de încălzire unde este așezat vasul, ajustați setarea de încălzire apăsând zona din stânga dreapta prin tasta (D).



4. Dacă vasul este mutat din față în partea din spate (sau invers), zona flexibilă detectează automat noua poziție, păstrând aceeași putere.

Utilizarea temporizatorului

Puteți folosi temporizatorul în două moduri diferite:

- Puteți seta ca alarmă. În acest caz, temporizatorul nu va opri nicio zonă de gătire când timpul expiră.
- Puteți seta oprirea unei zone de gătit după expirarea timpului setat.
- Puteți seta temporizatorul până la 99 de minute.

Utilizarea temporizatorului ca alarmă

Dacă nu selectați nicio zonă de gătit

1. Asigurați-vă că cel puțin o zonă de gătit este pornită.

Notă: puteți folosi alarma chiar dacă nu selectați nicio zonă de gătit.

2. Atingeți tasta Timer (F) II. Indicatorul de avertizare va începe să clipească și „10” va apărea pe afișajul cronometruului.

3. Setați ora atingând butonul „-“ sau „+“ al temporizatorului.

Sugestie: atingeți butonul „-“ sau „+“ al temporizatorului o dată pentru a micșora sau crește cu 1 minut.

Atingeți și mențineți apăsat butonul „-“ sau „+“ al temporizatorului pentru a scădea sau crește cu 10 minute.

Atingând „-“ și „+“ împreună, temporizatorul este anulat, iar indicatorul temporizatorului se va stinge.

4. Când ora este setată, va începe imediat numărătoarea inversă. Afișajul va afișa timpul rămas.

5. Alarma va suna timp de 30 de secunde, iar indicatorul temporizatorului se va stinge când se termină timpul de setare.

Setarea temporizatorului pentru a opri una sau mai multe zone de gătit

Dacă temporizatorul este setat pe o zonă:

- Selectați zona de gătit relevantă care funcționează atingând tasta de selectare a zonei (A).
- Apăsați tasta Timer (F) în acest moment. Indicatorul de sincronizare clipește și puteți seta.
- Folosind butoanele „+” și „-”, puteți realiza setarea timpului de la 1 la 99 de minute.
Sugestie: Atingeți butonul „-” sau „+” al temporizatorului o dată, va scădea sau crește cu 1 minut. Atingeți și mențineți apăsat controlul „-” sau „+” al cronometrului va scădea sau crește cu 10 minute. Atingând „-” și „+” împreună, temporizatorul este anulat, iar indicatorul temporizatorului se va stinge.
- Când ora este setată, va începe imediat numărătoarea inversă. Afişajul va afişa timpul rămas și indicatorul temporizatorului va clipi timp de 5 secunde.

NOTĂ: Punctul roșu de lângă indicatorul nivelului de putere se va aprinde, indicând că zona este selectată.



- Când temporizatorul de gătit expiră, zona de gătit corespunzătoare se va opri automat. Alte zone de gătit vor continua să funcționeze dacă sunt pornite anterior.
- Când utilizați „temporizatorul ca alarmă” și „temporizatorul pentru a opri zonele”, afişajul va afişa timpul rămas de alarmă ca primă prioritate. Apăsați zona de gătit pentru a afişa timpul rămas de oprire a temporizatorului.

NEFUNCȚIONARE AFIȘAJ ȘI VERIFICARE

Dacă apare o anomalie, plita ceramică va intra automat în starea de protecție și va afișa codurile de protecție corespunzătoare:

Mesaj de eroare	Cauză posibilă	Ce este de făcut
U	Fără vas sau vasul nu este adevarat	Schimbați vasul
E	Apă sau vas pe sticla pe butonul de comandă	Curătați interfața
F1E	Conexiunea dintre placă de afișare și placă de bază din stânga nu este funcțională (zona de gătit, indicatorul care arată „E”)	1. Cablul de conectare nu este conectat corect sau este defect; 2. Înlocuiți placă de bază.
F3E	Defecțiunea senzorului de temperatură a bobinei. (zona de gătit care indicator arată „E”)	Înlocuiți senzorul bobinei
F4E	Defecțiunea senzorului de temperatură de pe placă de bază. (zona de gătit care indicator arată „E”)	Înlocuiți placă de bază
E1E	Senzorul de temperatură al plăcii de sticla ceramică este ridicat	Vă rugăm să reporniți după ce plita cu inducție se răcește.
E2 E	Senzorul de temperatură al IGBT este ridicat	Vă rugăm să reporniți după ce plita cu inducție se răcește
E3 E	Tensiune de alimentare anormală (prea mare)	Vă rugăm să verificați dacă alimentarea cu energie este normală;
E4 E	Tensiune de alimentare anormală (prea scăzută)	Porniți după ce sursa de alimentare este normală.
E5 E	Defecțiunea senzorului de temperatură (zona de gătit care indicator arată „E”)	Cablul de conectare nu este conectat corect sau este defect;

Cele de mai sus reprezintă o evaluare și inspecție a defecțiunilor comune.

Vă rugăm să nu dezasamblați singur unitatea pentru a evita orice pericol și deteriorare a plitei ceramice și vă rugăm să contactați furnizorul.

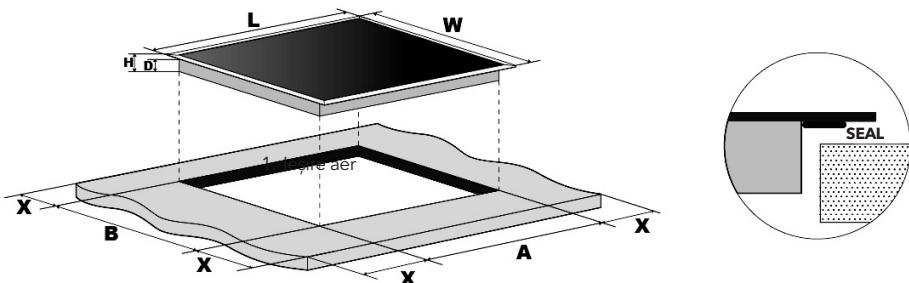
INSTALARE

Selectarea echipamentului de instalare

Tăiați suprafața de lucru conform dimensiunilor prezentate în desen.

În scopul instalării și utilizării, se va păstra un spațiu de minimum 5 cm în jurul orificiului.

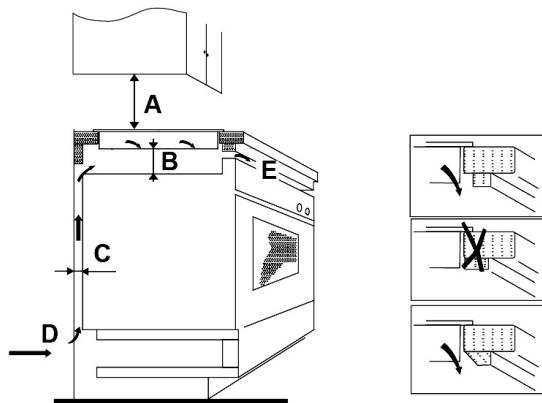
Asigurați-vă că grosimea suprafeței de lucru este de cel puțin 30 mm. Vă rugăm să selectați un material rezistent la căldură pentru suprafața de lucru pentru a evita deformarea mai mare cauzată de radiația de căldură de la plită. Așa cum se arată mai jos:



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	55	565	495	50 min

În orice circumstanță, asigurați-vă că plita de gătit ceramică este bine ventilată și că admisia și evacuarea aerului nu sunt blocate. Asigurați-vă că plita ceramică de gătit este în stare bună de funcționare. Așa cum se arată mai jos.

⚠️ Notă: Distanța de siguranță dintre plită și dulapul de deasupra plitei trebuie să fie de cel puțin 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min	20 min	Admisie aer	leșire aer 5mm

Înainte de a instala plita, asigurați-vă că

- suprafața de lucru este pătrată și plană și niciun element structural nu interferează cu cerințele de spațiu
- suprafața de lucru este realizată dintr-un material termorezistent
- dacă plita este instalată deasupra unui cupitor, cupotorul are un ventilator de răcire incorporat
- instalarea va respecta toate cerințele de spațiu liber și standardele și reglementările aplicabile
- un întrerupător de izolare adecvat care asigură deconectarea completă de la sursa de alimentare este incorporat în cablajul permanent, montat și poziționat pentru a respecta regulile și reglementările locale de cablare. Întrerupătorul de izolare trebuie să fie de tip aprobat și să asigure o separare a contactelor de 3 mm între toți polii (sau în toți conductorii activi [de fază] dacă regulile locale de cablare permit mult această variație a cerințelor)
- întrerupătorul de izolare va fi ușor accesibil clientului cu plita instalată
- consultați autoritățile locale de construcții și regulamentele în cazul în care aveți îndoieri cu privire la instalare
- utilizați finisaje rezistente la căldură și ușor de curățat (cum ar fi plăcile ceramice) pe suprafetele pereteilor din jurul plitei.

După ce ați instalat plita, asigurați-vă că

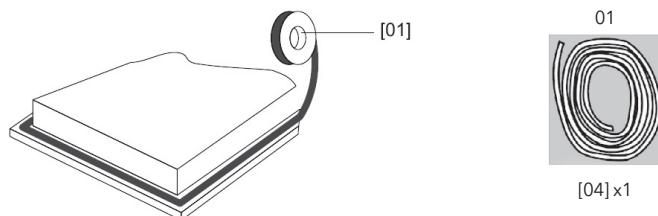
- cablul de alimentare nu este accesibil prin ușile dulapului sau sertare
- există un flux adecvat de aer proaspăt din exteriorul dulapului către baza plitei
- dacă plita este instalată deasupra unui sertar sau a unui dulap, o barieră de protecție termică este instalată sub baza plitei
- întrerupătorul de izolare este ușor accesibil de către client

Înainte de a localiza consolele de fixare

Unitatea trebuie așezată pe o suprafață stabilă, netedă (utilizați ambalajul). Nu aplicați forță asupra comenziilor care ies din plită.

Instalare

Fig. 1



Întindeți sigiliul furnizat de-a lungul marginii inferioare a plitei, asigurându-vă că capetele se suprapun.

Fig. 2

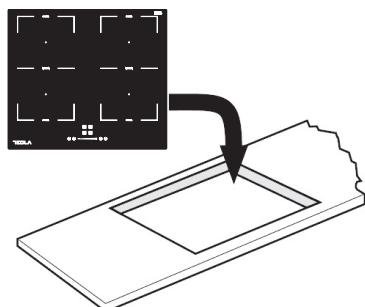


Fig. 3



Nu folosiți adeziv pentru a fixa plita pe blatul de lucru. Odată ce garnitura este montată, poziționați plita în decupajul de pe blatul de lucru. Aplicați o presiune ușoară în jos pe plită pentru a o împinge în blatul de lucru, asigurând o bună etanșare în jurul marginii exterioare (fig. 3).

Atenție

1. Plita ceramică trebuie instalată de personal calificat sau de tehnicieni. Avem profesioniști la dispoziția dumneavoastră. Vă rugăm să nu efectuați niciodată operația singur.
2. Plita nu va fi instalată direct deasupra unei mașini de spălat vase, frigider, congelator, mașină de spălat rufe sau uscător de rufe, deoarece umiditatea poate deteriora componentele electronice ale plitei.
3. Plita ceramică trebuie instalată astfel încât să se poată asigura o radiație termică mai bună pentru a spori fiabilitatea acesteia.
4. Peretele și zona de încălzire indusă de deasupra suprafetei mesei trebuie să reziste la căldură.
5. Pentru a evita orice deteriorare, stratul sandwich și adezivul trebuie să fie rezistente la căldură.

Conecțarea plitei la cablurile de alimentare

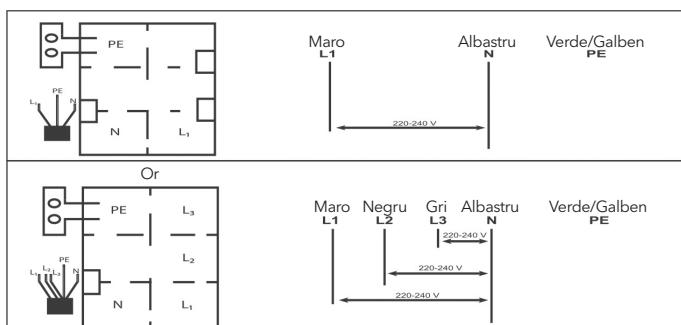


Această plită trebuie conectată la sursa de alimentare numai de către o persoană calificată corespunzător. Înainte de a conecta plita la sursa de alimentare, verificați dacă:

1. sistemul de cablaj casnic este potrivit pentru puterea absorbită de plită.
 2. tensiunea corespunde cu valoarea dată pe placuța cu date tehnice
 3. secțiunile cablului de alimentare pot rezista la sarcina specificată pe placuța cu date tehnice.
- Pentru a conecta plita la rețeaua de alimentare, nu utilizați adaptoare, reducătoare sau dispozitive de ramificare, deoarece acesta poate provoca supraîncălzire și incendiu. Cablul de alimentare nu trebuie să atingă părți fierbinți și trebuie poziționat astfel încât temperatura sa să nu depășească 75°C în niciun punct.



Verificați cu un electrician dacă sistemul de cablaj casnic este adecvat fără modificări. Orice modificare trebuie făcută numai de un electrician calificat.



- Dacă cablul este deteriorat sau urmează să fie înlocuit, operațiunea trebuie efectuată de către agentul post-vânzare cu unele dedicate pentru a evita orice accidente.
- Dacă aparatul este conectat direct la rețea, trebuie instalat un intrerupător omnipolar cu o deschidere minimă de 3 mm între contacte.
- Instalatorul trebuie să se asigure că a fost realizată conexiunea electrică corectă și că aceasta este conformă cu normele de siguranță.
- Cablul nu trebuie să fie îndoit sau comprimat.
- Cablul trebuie verificat regulat și înlocuit numai de către tehnicieni autorizați



Acest aparat necesită un intrerupător de circuit miniatural de 32 de amperi.



**Eliminare: nu aruncați acest produs cu reziduuri municipale nesortate.
Este necesară colectarea separată a acestor deșeuri pentru tratare specială.**

Acest aparat este etichetat în conformitate cu directiva europeană 2011/65/UE pentru deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). Asigurându-vă că acest aparat este aruncat corect, veți contribui la prevenirea oricărora posibile daune aduse mediului și sănătății umane, care altfel ar putea fi cauzate dacă ar fi aruncat în mod greșit.

Simbolul de pe produs indică faptul că acesta nu poate fi tratat ca deșeu menajer obișnuit. Ar trebui dus la un punct de colectare pentru reciclarea bunurilor electrice și electronice.

Acest aparat necesită eliminarea deșeurilor de specialitate. Pentru mai multe informații cu privire la tratarea, recuperarea și reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați consiliul local, serviciul de eliminare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde l-ați achiziționat.

Pentru informații mai detaliate despre tratarea, recuperarea și reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul local local, serviciul de eliminare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat produsul.

Čestitamo za nakup nove indukcijske kuhalne plošče.

Priporočamo, da si za popolno razumevanje pravilne namestitve in upravljanja vzamete nekaj časa ter preberete ta priročnik za uporabo/namestitev.

Za namestitev preberite poglavje o namestitvi.

Pred uporabo natančno preberite vsa varnostna navodila in ta priročnik za uporabo/namestitev shranite za rabo v prihodnosti..

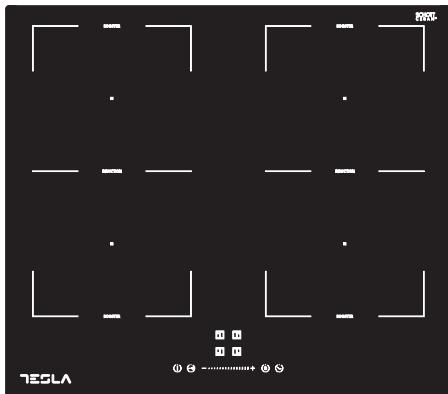
OPOZORILA GLEDE VARNOSTI

Pomembno nam je, da ste varni. Pred uporabo kuhalne plošče preberite te informacije.

- Ta aparat ni namenjen osebam (vključno z otroki) s telesnimi, senzoričnimi ali duševnimi okvarami ali pa osebam brez izkušenj in znanja, razen če so pod nadzorom ali pa so jim podana navodila za uporabo aparata. Da se otroci zagotovo ne bodo igrali z aparatom, jih je treba nadzorovati.
- **OPOZORILO:** Če je površina kuhalnih plošč iz steklokeramike ali podobnega materiala, ki ščiti dele pod napetostjo, razpokana, odklopite aparat, da preprečite možnost električnega udara.
- **OPOZORILO:** parnega čistilnika ne smete uporabljati.
- Kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovi, ne smete odlagati na površino kuhalne plošče, ker se lahko segrejejo.
- Po uporabi izklopite element kuhalne plošče s kontrolnikom in se ne zanašajte na detektor posode.
- Aparat ni namenjen upravljanju z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Nevarnost požara: Na kuhalne površine ne odlagajte predmetov.
- **POZOR:** Kuhanje je treba nadzirati. Kratkotrajno kuhanje je treba nenehno nadzirati.
- **OPOZORILO:** Nenadzorovano kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem je lahko nevarno in lahko povzroči požar.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zaradi preprečevanja nevarnosti zamenjati proizvajalec, proizvajalc v pooblaščeni serviser ali podobno usposobljena oseba.
- Ta aparat lahko uporabljajo otroci, stari 8 in več let, ter osebe s telesnimi, senzoričnimi ali duševnimi okvarami ali pa osebe brez izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali pa so jim bila podana navodila za varno uporabo aparata in če razumejo nevarnosti, povezane z njegovo uporabo. Otroci se z aparatom ne smejo igrati. Otroci brez nadzora ne smejo čistiti naprave ali je vzdrževati kot uporabniki.
- **OPOZORILO:** Aparat in deli aparata, ki so dostopni, se med delovanjem segrejejo.
- Poskrbeti morate za to, da boste preprečili dotikanje grelnih elementov.
- Otroci, mlajši od 8 let, ne smejo v bližino, razen če so pod nenehnim nadzorom.
- **OPOZORILO:** Nenadzorovano kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem je lahko nevarno in lahko povzroči požar.
- Požara NIKOLI ne poskušajte gasiti z vodo, ampak odklopite aparat in nato plamen pokrijte, npr. s pokrovom ali požarno odejo.
- **POZOR:** Kuhanje je treba nadzirati. Kratkotrajno kuhanje je treba nenehno nadzirati.
- **OPOZORILO:** Nevarnost požara: na kuhalne površine ne odlagajte predmetov.
- **OPOZORILO:** Uporabljajte le ščitnike za kuhalno ploščo, ki jih je proizvajalec kuhalnega aparata zasnoval ali jih in navodilih za uporabo navaja kot primerne ali pa so vgrajeni v aparat. Če bi uporabili neustrezne ščitnike, bi lahko prišlo do nesreč.
- Napajalni kabel po namestitvi ne sme biti dostopen.

PREGLED IZDELKA

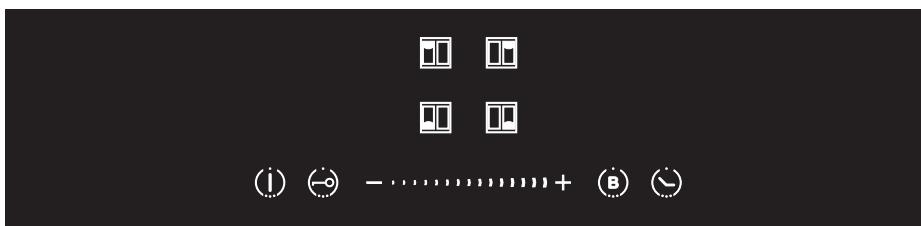
Pogled od zgoraj



Moč gelnega območja

Grelno območje	(220-240V ~ 50/60 Hz)
Sprednje levo območje	2000/2800W (povečevalnik)
Zadnje levo območje	1500/2000W (povečevalnik)
Zadnje desno območje	1500/2000W (povečevalnik)
Sprednje desno območje	2000/2800W (povečevalnik)
Skupna nazivna moč	7200W (230 V ~)

Uporabniški vmesnik

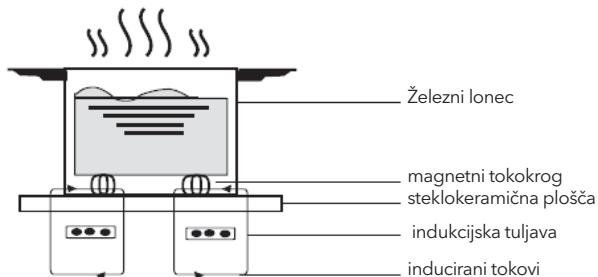


Referenca	Opis
A	Tipka za izbiro območja
B	Tipka zaklepa za zaščito otrok
C	Tipka za VKLOP/IZKLOP

Referenca	Opis
D	Drsna tipka za regulacijo moči/časovnika
E	Tipka za povečanje vrednosti kontrolnika
F	Tipka časovnika

Nekaj besed o kuhanju z indukcijo

Kuhanje z indukcijo je varna, napredna, učinkovita in ekonomična tehnologija kuhanja. Deluje z elektromagnetskim valovanjem, ki toploto ustvarja neposredno v posodi in ne prek gretja površine stekla. Steklo se segreje le zato, ker se sčasoma segreje lonec.

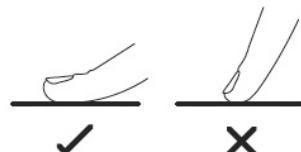


Pred uporabo nove indukcijske kuhalne plošče

- Preberite ta priročnik in posebno pozornost posvetite razdelku „Opozorila glede varnosti“.
- Odstranite zaščitno folijo, ki je morda še ostala na indukcijski kuhalni plošči.

Uporaba kontrolnikov na dotik

- Kontrolniki se odzivajo na dotik, zato vam ni treba pritisikati nanje.
- Dotikajte se jih z blazinico prsta, ne s konico.
- Vsakič ko bo dotik zaznan, boste zaslišali pisk.
- Skrbite, da bodo kontrolniki vedno čisti in suhi ter da jih ne bodo prekrivali predmeti (npr. pribor ali krpa). Tudi če bo na kontrolnikih le tanka plast vode, jih bo težko upravljati.



Izbira pravih kuhinjskih posod



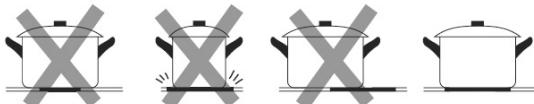
- Uporabljajte le kuhinjske posode z dnom, primernim za indukcijsko kuhanje. Pri izbiri iščite simbol indukcije na embalaži ali na dnu posode.
- Z magnetnim testom lahko preverite, ali je vaša kuhinjska posoda primerena. Magnet pomaknite proti dnu posode. Če ga privlači, je posoda primerena za indukcijo.
- Če nimate magneta:
 - V posodo, ki jo želite preizkusiti, nalijte nekaj vode.
 - Če na zaslonu ni utripanja in če se voda segreva, je posoda primerena.
- Kuhinjska posoda iz čistega nerjavnega jekla, aluminija ali bakra brez magnetnega dna, stekla, lesa, porcelana, keramike in gline ni primerena.



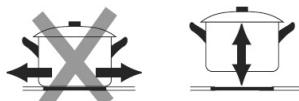
Ne uporabljajte kuhinjskih posod z nabrazdanimi robovi ali ukrivljenim dnem.



Poskrbite, da bo dno posode gladko, da bo plosko stalo na steklu in da bo enako veliko kot kuhalno območje. Uporabite posodo, katere premer je enak grafiki izbranega območja. Če bo posoda nekoliko širša, bo raba energije kar najbolj učinkovita. Če bo posoda ožja, bi bila učinkovitost lahko nižja od pričakovane. Posode, široke manj kot 140 mm, kuhalna plošča morda ne bo zaznala. Posodo vedno postavite na sredino kuhalnega območja.



Posode vedno dvigujte z indukcijske kuhalne plošče – ne vlecite jih, saj se lahko steklo opraska.



POSEBNE FUNKCIJE

Zaščita pred pregrevanjem

Temperaturo znotraj indukcijske kuhalne plošče meri temperaturni senzor. Če je prevysoka temperatura nadzorovana, se bo delovanje indukcijske kuhalne plošče samodejno izklopilo.

Zaznavanje majhnih predmetov

Če na kuhalni plošči pustite posodo neprimerne velikosti ali nemagnetno posodo (npr. iz aluminija), bo kuhalna plošča po eni minutni samodejno preklopila v mirovanje. Ventilator na indukcijski plošči bo eno minuto še naprej kuhal.

Samodejna zaustavitev

Samodejna zaustavitev je funkcija samodejne zaščite za indukcijsko kuhalno ploščo. Če bi kuhalno ploščo pozabili izklopiti, se samodejno izklopi. Prizvati časi delovanja za različne ravni moči so prikazani v spodnjem preglednici.

Raven moči	1~3	4~6	7~8	9
Časovnik privzetega delovanja (min.)	360	180	120	90

Ko posodo odstranite, lahko indukcijska kuhalna plošča takoj preneha segrevati in se po 2 minutah samodejno izklopi.

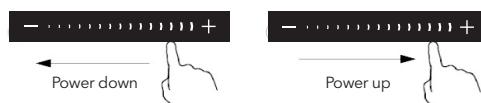
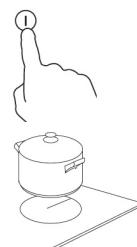


Ljudje s srčnim spodbujevalnikom se morajo pred uporabo te naprave posvetovati s svojim zdravnikom.

UPORABA INDUKCIJSKE KUHALNE PLOŠČE

Začetek kuhanja

1. Za 3 sekunde se dotaknite tipke VKLOP/IZKLOP (C). Po vklopu brenčalo enkrat zapiska in na vseh zasloniih se prikaže „-“, ki kaže, da je indukcijska kuhalna plošča preklopila na način pripravljenosti.
2. Postavite primereno posodo na kuhalno območje, ki ga želite uporabljati
 - Prepričajte se, da sta dno posode in površina kuhalnega območja čista in suha.
3. Glede na grelno območje, na katerega je postavljena posoda, s pritiskom tipke (A) izberite ustrezno tipko za izbiro območja. Izbrani simbol 0. bo ostal povsem osvetljen.
4. Z dotikom kontrolne tipke (D) za regulacijo drsnika prilagodite nastavitev toplice.



- Če v 1 minuti ne izberete nastavitev toplice, se bo indukcijska kuhalna plošča samodejno izklopila. Znova boste morali začeti pri koraku 1.
- Nastavitev toplice lahko kadar koli med kuhanjem prilagodite.

Če zaslon utripati pri nastavitevi topote začne izmenično

To pomeni, da:

- posode niste postavili na pravilno kuhalno območje,
- posoda, ki jo uporabljate, ni primerna za indukcijsko kuhanje ali pa
- je posoda premajhna ali ni na sredini kuhalnega območja.

Če na kuhalnem območju ni primerne posode, kuhanje ne poteka. Če na kuhalno območje po eni minutni ni postavljena posoda, se bo zaslon samodejno izklopil.

Ko zaključite kuhanje

1. Če želite zmanjšati moč na raven „0”, se dotaknite tipke za regulacijo drsnika (D).

2. Pazite na vročo površine!

Črka „H“ kaže, katero kuhalno območje je prevroče za dotik. Izginila bo, ko se bo površina ohladila na varno temperaturo. Ta pojav lahko izkoristite tudi za prihranek energije; če želite segreti še kakšno posodo, uporabite grelno ploščo, ki je še vroča.

Uporaba funkcije povečanja

Aktiviranje funkcije povečanja

1. Z dotikom tipke za izbiro območja (A) izberite ustrezno grelno območje.

2. Z dotikom tipke za povečanje vrednosti kontrolnika (E) () indikator območja prikazuje „P“, moč pa doseže največjo vrednost.

Preklic funkcije povečanja

1. Dotaknite se tipke ustrezne območja (A), pri katerem želite preklicati funkcijo.

2. Za preklic funkcije povečanja se dotaknite tipke za regulacijo drsnika (D); raven kuhalnega območja se bo vrnila na 9.

- Funkcija deluje pri katerem koli kuhalnem območju.

- Raven kuhalnega območja se na 9 vrne po 5 minutah.

Uporaba zaklepa za zaščito otrok

• Za preprečitev nenamerne uporabe (na primer pred tem, da bi otroci nenamerno vklopili kuhalna območja) lahko kontrolnike zaklenete.

• Ko so kontrolniki zaklenjeni, so onemogočeni vsi razen kontrolnika OFF (Izklop).

Zaklep kontrolnikov

Za 3 sekunde se dotaknite kontrolnika zaklepa. Na indikatorju časovnika bo prikazano „Lo“ (Zaklep).

Odklep kontrolnikov

1. Prepričajte se, da je indukcijska kuhalna plošča vklopljena.

2. Nekaj časa držite kontrolnik zaklepa.

3. Zdaj indukcijsko kuhalno ploščo lahko začnete uporabljati.



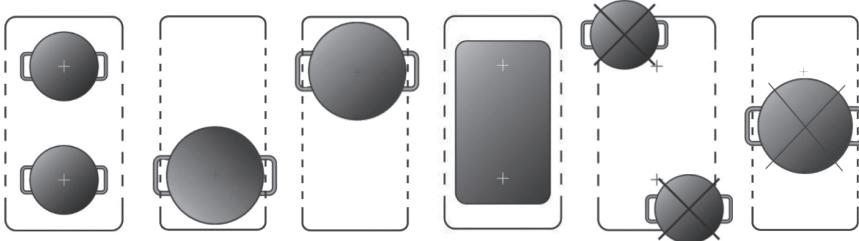
Ko je kuhalna plošča v načinu zaklepa, so onemogočeni vsi kontrolniki, razen kontrolnika OFF (Izklop).

Ploščo lahko v sili vedno izklopite s kontrolnikom OFF (Izklop), vendar jo morate pri naslednji uporabi najprej odkleniti.

PRILAGODLJIVO OBMOČJE

- To območje je mogoče glede na potrebe pri kuhanju kadar koli uporabiti kot eno območje.
- Prilagodljivo območje je sestavljenico iz dveh neodvisnih indukcijskih tuljav, ki jih je mogoče ločeno nadzirati. Ko deluje kot eno območje, je mogoče kuhinjsko posodo na prilagodljivem območju premikati z enega na drugo območje ter pri tem ohraniti enako raven moči, kot jo ima območje, na katerega je bila kuhinjska posoda prvotno postavljena, del, ki ga ne prekriva kuhinjska posoda, pa je samodejno izklopljen.

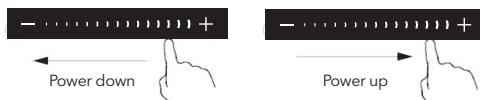
- Pomembno:** Poskrbite, da boste kuhinjsko posodo postavili v sredino enega kuhalnega območja. Idealen primer je ovalna ali pravokotna kozica ali kozica.
Primeri dobre in slabe namestitve posode.



- Da aktivirate prilagodljivo območje kot eno samo veliko območje, hkrati pritisnite tipki za izbiro območja **[L]** in **[R]** za levo skupino ali hkrati pritisnite tipki za izbiro območja **[L]** in **[R]** za desno skupino.
- Indikator prilagodljivega **L & R** območja ob indikatorji ravni moči bo zasvetil.



- Glede na grelno območje, na katerega je postavljena posoda, prilagodite nastavitev topote, tako da se. dotaknete tipke kontrolnika za regulacijo sprednjega levega območja (D).



- Če posodo premaknete s sprednjega na zadnji del (ali obratno), prilagodljivo območje samodejno zazna novi položaj in pri tem ohrani enako moč.

Uporaba časovnika

Časovnik lahko uporabite na dva različna načina:

- Uporabite ga lahko kot minutni opomnik. V tem primeru časovnik po izteku nastavljenega časa ne bo izkloplil nobenega kuhalnega območja.
- Časovnik lahko nastavite tako, da se bo eno kuhalno območje po izteku nastavljenega časa izkloplilo.
- Nastavljeni čas lahko znaša do 99 minut.

Uporaba časovnika kot minutnega opomnika

Če ne boste izbrali nobenega kuhalnega območja

- Prepričajte se, da je vklopljena vsaj ena kuhalna plošča.

Opomba: minutni opomnik lahko uporabite, tudi če ne boste izbrali nobenega kuhalnega območja.

- Dotaknite se tipke časovnika (F) II. Indikator opomnika bo začel utripati in na zaslonu časovnika bo prikazana številka „10“.

- Z dotikom kontrolnika časovnika „-“ ali „+“ nastavite čas.

Hint: da skrajšate ali podaljšate čas za eno minuto, se kontrolnika časovnika „-“ ali „+“ dotaknite enkrat.

Da skrajšate ali podaljšate čas za 10 minut, se kontrolnika časovnika „-“ ali „+“ dotaknite in ga pridržite.

Če se kontrolnikov „-“ in „+“ dotaknete hkrati, bo časovnik preklican, indikator časovnika pa se bo izkloplil.

- Ko je čas nastavljen, se bo odštevanje takoj začelo. Na zaslonu bo prikazan preostali čas.

- Ko se bo nastavljeni čas iztekel, bo brenčalo 30 sekund piskalo, indikator pa se bo izkloplil.

Nastavitev časovnika za izklop enega ali več kuhalnih območij

Če je časovnik nastavljen za eno območje:

- Z dotikom tipke za izbiro območja (A) izberite ustrezno kuhalno območje, ki deluje.
- S pritiskom tipke časovnika (F) časovni indikator začne utripati in v tem trenutku lahko nastavite časovnik.
- S tipkama „+“ in „-“ lahko čas nastavite od 1 do 99 minut.

Nasvet: da skrajšate ali podaljšate čas za eno minuto, se kontrolnika časovnika „-“ ali „+“ dotaknite enkrat.

Da skrajšate ali podaljšate čas za 10 minut, se kontrolnika časovnika „-“ ali „+“ dotaknite in ga pridržite.

Če se kontrolnikov „-“ in „+“ dotaknete hkrati, bo časovnik preklican, indikator časovnika pa se bo izklopil.

- Ko je čas nastavljen, se bo odštevanje takoj začelo. Na zaslolu bo prikazan preostali čas in indikator časovnika bo 5 sekund utripal.

OPOMBA: Rdeča pika ob indikatorju ravni moči bo zasvetila, kar pomeni, da je izbrano to območje.



- Ko se čas kuhanja na časovniku izteče, se bo ustrezno kuhalno območje samodejno izkloplilo. Če so bila druga kuhalna območja prej vklopljena, bodo še naprej delovala.
- Če časovnik hkrati uporabite kot alarm in za izklop območij, bo na zaslolu prednostno prikazan preostali čas časovnika izklopa.

PRIKAZ IN PREGLED OKVAR

Če se pojavi nenormalnost, se bo induksijska kuhalna plošča samodejno preklopila v zaščitno stanje in na njej se bodo prikazale ustrezne zaščitne kode:

Sporočilo o napaki	Možni vzrok	Rešitev
U	Ni posode ali pa posoda ni primerna.	Zamenjajte posodo.
E	Voda ali posoda na steklu prekriva kontrolnik.	Očistite uporabniški vmesnik.
F1E	Povezava med ploščo zaslona in levo glavno ploščo ne deluje (kuhalno območje, katerega indikator prikazuje „E“).	1. Priključni kabel ni pravilno priključen ali pa je okvarjen. 2. Zamenjajte glavo ploščo.
F3E	Okvara temperaturnega senzorja tuljave. (kuhalno območje, katerega indikator prikazuje „E“).	Zamenjajte senzor tuljave.
F4E	Okvara temperaturnega senzorja glavne plošče. (kuhalno območje, katerega indikator prikazuje „E“).	Zamenjajte glavno ploščo.
E1E	Vrednost temperaturnega senzorja steklokeramične plošče je visoka.	Ponovno zaženite po tem, ko se induksijska kuhalna plošča ohladi.
E2 E	Vrednost temperaturnega senzorja IGBT je visoka.	Ponovno zaženite, ko se induksijska kuhalna plošča ohladi.
E3 E	Nenormalna napajalna napetost (previsoka)	Preverite, ali je napajanje normalno. Vklopite, ko bo napajanje normalno.
E4 E	Nenormalna napajalna napetost (prenizka).	Preverite, ali je napajanje normalno. Vklopite, ko bo napajanje normalno.
E5 E	Okvara temperaturnega senzorja (kuhalno območje, katerega indikator prikazuje „E“).	Priklučni kabel ni pravilno priključen ali pa je sklop okvarjen.

Zgoraj navedeno sta presoja in pregled najpogostejših okvar.

Da preprečite morebitno nevarnost in poškodbe induksijske kuhalne plošče, enote ne razstavljajte sami, ampak **se obrnite na dobavitelja.**

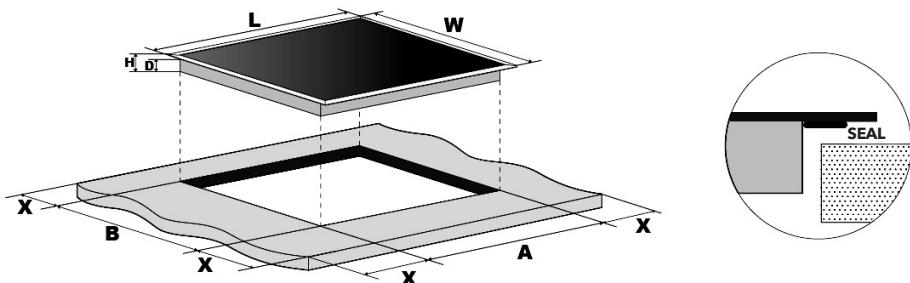
NAMESTITEV

Izbira opreme za namestitev

Zarežite v pult v skladu z velikostmi, prikazanimi na sliki.

Zaradi namestitev in uporabe je treba okrog odprtine pustiti najmanj 5 cm prostora.

Preprečite se, da je pult debel vsaj 30 mm. Da preprečite večje deformacije zaradi sevanja topote z grelne plošče, izberite pult s površino, odporno na topoto. Kot je prikazano spodaj:

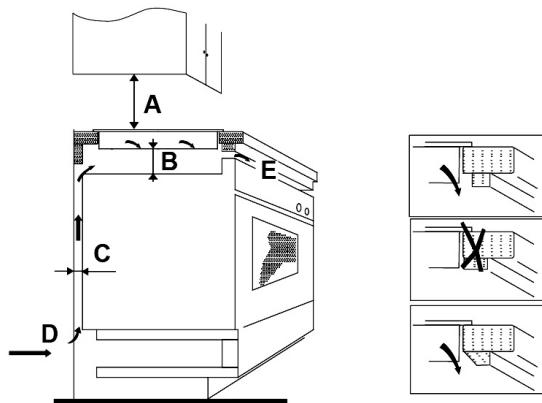


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	55	565	495	50 min

Vedno morate skrbeti, da bo indukcijska kuhalna plošča dobro prezračevana ter da vhod in izhod zraka ne bosta blokirana. Poskrbite, da bo indukcijska kuhalna plošča v dobrem delovnem stanju. Kot je prikazano spodaj.



Opomba: Varnostna razdalja med grelno ploščo in omarico mora znašati vsaj 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min	20 min	Dovod zraka	Odvod zraka 5 mm

Preden namestite kuhalno ploščo, se prepričajte, da

- je pult pravokoten in vodoraven ter da na zahtevanem praznem prostoru ni nobenih strukturnih ovir;
- je pult izdelan iz materiala, odpornega na topoto,
- ima pečica vgrajen ventilator, če je kuhalna plošča nameščena nad njo;
- bo namestitev izpolnjevala vse zahteve po praznem prostoru ter veljavne standarde in predpise;
- je v trajno električno napeljavo vgrajeno primerno ločilno stikalo, s katerim je poskrbljeno za popoln odklop od omrežnega napajanja ter ki je nameščeno in postavljen tako, da je skladno z lokalnimi pravili in predpisi za električne napeljave.
- Ločilno stikalo mora biti take vrste, ki je odobrena, na vseh polih pa mora omogočati ločitev kontaktov s 3-milimetrsko zračno režo (ali v vseh aktivnih (faznih) prevodnikih, če je ta različica zahtev v lokalnih pravilih za električno napeljavo dovoljena);
- bo kupec ločilno stikalo enostavno dosegel, ko bo kuhalna plošča nameščena;
- se boste obrnili na lokalne organe za gradnjo in zakone, če boste v dvomih glede namestitve;
- boste za stenske površine, ki bodo obdajale kuhalno ploščo, uporabljali obloge, ki bodo odporne na topoto in jih bo enostavno čistiti (kot so steklokeramične ploščice).

Ko namestite kuhalno ploščo, se prepričajte, da

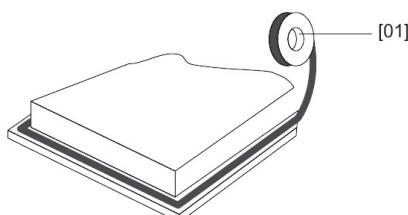
- napajalnega kabla ni mogoče doseči skozi vrata omaric ali predale;
- je iz zunanjosti omaric do podstavka kuhalne plošče zadosten pretok svežega zraka;
- je za preprečevanje dotikanja spodnjega dela kuhalne plošče pod podstavek kuhalne plošče nameščena topotna zaščitna pregrada, če je kuhalna plošča nameščena nad predalom ali prostorom za omarico;
- kupec lahko enostavno doseže ločilno stikalo.

Pred nameščanjem pritrtilnih nosilcev

Enoto je treba postaviti na stabilno, ravno površino (uporabite embalažo). Na kontrolnike, ki štrlijo iz kuhalne plošče, ne pritiskejte.

Namestitev

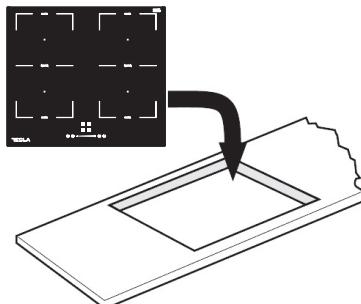
Sl. 1



[04] x1

Raztegnite priloženo tesnilo vzdolž spodnjega roba kuhalne plošče, pri čemer naj se konca prekrivata.

Sl. 2



Sl. 3



Za pritrdiritev kuhalne plošče na pult ne uporabljajte lepilnega traku. Ko namestite tesnilo, namestite kuhalno ploščo v izrez v pultu. Na kuhalno ploščo nežno pritisnite, da jo potisnete v pult in da bo ob zunanjem robu dobro zatesnjena (slika 3)

Svarila

- Indukcijsko kuhalno ploščo mora namestiti pooblaščeno osebje ali tehniki. Pri nas so na voljo strokovnjaki. Del nikoli ne izvajajte sami.
- Kuhalna plošča ne bo nameščena neposredno nad pomivalnim strojem, hladilnikom, zamrzovalnikom ali pralnim ali sušilnim strojem, saj vлага lahko poškoduje elektroniko v njej.
- Indukcijska kuhalna plošča mora biti nameščena tako, da je za večjo zanesljivost mogoče poskrbeti za boljše odvajanje toplice.
- Stena in grelno območje indukcije nad površino mize morata prenesti toplotu.
- Da preprečite kakršne koli poškodbe, morata biti plast v obliki sendviča in lepilo odporna na topoto.

Priklop kuhalne plošče na omrežno napajanje

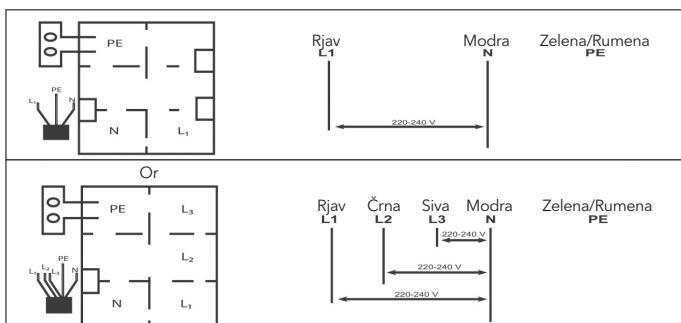
⚠️ To kuhalno ploščo lahko na omrežno napajanje priklopi le primerno usposobljena oseba. Pred priklopom kuhalne plošče na omrežno napajanje preverite, ali:

- je električna napeljava doma primerna za moč kuhalne plošče;
- nepetost ustreza vrednosti, navedeni na nazivni ploščici;
- deli napajalnega kabla lahko prenesejo obremenitev, inavedeno na nazivni ploščici.

Za priklop kuhalne plošče na omrežno napajanje ne uporabljajte adapterjev, reducirnikov ali razdelilnikov, saj lahko pride do pregrevanja ali požara.

Napajalni kabel se ne sme dotikati nobenih vročih delov in ga je treba namestiti tako, da njegova temperatura na nobeni točki ne bo presega 75 °C.

⚠️ Pri električarju preverite, ali je električna napeljava pri vas doma primerna brez sprememb. Morebitne spremembe lahko opravi samo usposobljeni električar.



- Če je kabel poškodovan ali ga je treba zamenjati, mora zaradi preprečevanja nesreč to opraviti poprodajni zastopnik z namenskimi orodji.
- Če je aparat priključen neposredno na omrežje, je treba namestiti večpolni odklopnik tokokroga z najmanj 3-milimetrsko odprtino med kontakti.
- Inštalater mora poskrbeti, da je izveden pravilni električni priključen in da je skladen s predpisi o varnosti.
- Kabel ne sme biti zvit ali stisnjen.
- Kabel je treba redno preverjati, zamenjajo pa ga lahko samo pooblaščeni tehniki.

⚠️ Pri tej napravi je potreben 32-amperksi miniaturni odklopnik tokokroga.

**ODSTRANJEVANJE:**

**Tega izdelka ne odstranjujte
kot neločene gospodinjske odpadke.
Take odpadke je treba
zbirati ločeno, da so obdelani na
poseben način.**

Ta aparat ima oznako skladnosti z evropsko Direktivo 2002/96/EU o odpadni električni in elektronski opremi (WEEE). S tem, ko poskrbite, da bo pravilno odstranjen, pomagate preprečevati morebitno škodo za okolje in zdravje ljudi, do katere bi lahko morda prišlo, če bi ga napačno odstranili.

Simbol na izdelku kaže, da se ga ne sme šteti za normalen gospodinjski odpadek. Treba ga je nesti v zbirni center ali zbirno točko za recikliranje električnih in elektronskih naprav.

Ta aparat je treba odstraniti kot poseben odpadek. Za več informacij o obdelavi, obnovi in recikliraju tega izdelka se obrnite na odgovorne na lokalni ravni, komunalno službo ali trgovino, v kateri ste aparat kupili.

Za več informacij o obdelavi, obnovi in recikliraju tega izdelka se obrnite na odgovorne na lokalni ravni, komunalno službo, ali trgovino, v kateri ste aparat kupili.

Čestitamo vam na kupovini nove indukcione ploče za kuhanje.

Preporučujemo vam da odvojite neko vreme kako biste pročitali ovo Uputstvo za upotrebu/Uputstvo za ugradnju kako biste u potpunosti razumeli kako da je pravilno ugradite i rukujete njome.

Za ugradnju, pročitajte odeljak o ugradnji.

Pažljivo pročitajte sva bezbednosna uputstva pre upotrebe i sačuvajte ovo Uputstvo za upotrebu/Uputstvo za ugradnju za buduću upotrebu.

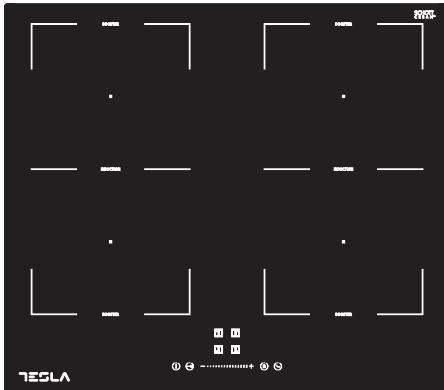
BEZBEDNOSNA UPOZORENJA

Vaša bezbednost nam je važna. Molimo pročitajte ovo uputstvo pre upotrebe vaše ploče za kuhanje.

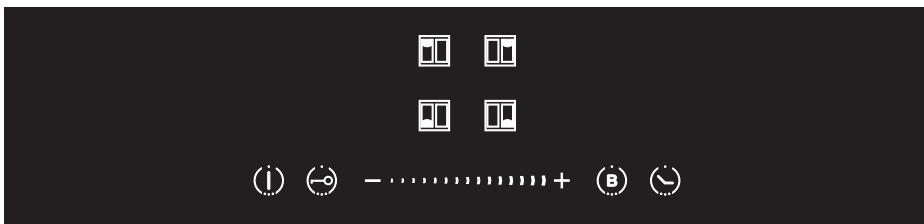
- Uredaj ne smiju da koriste osobe (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili osobe sa nedostatkom iskustva i znanja, osim kada su pod nadzorom ili imaju jasne instrukcije. Deca bez nadzora ne bi trebalo da rukuju uređajem.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina napukla, isključite uređaj kako biste izbegli mogućnost strujnog udara, što se odnosi na površine ploča za kuhanje od staklokeramike ili sličnog materijala koji štite delove pod naponom.
- **UPOZORENJE:** Nemojte koristiti parni čistač.
- Metalne predmete kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci ne treba stavljati na površinu ploče za kuhanje jer se mogu zagrejati.
- Nakon upotrebe, isključite element ploče za kuhanje pomoću njegovih kontrola i ne oslanjajte se na detektor posude.
- Uredaj nije namenjen za rukovanje pomoću eksternog tajmera ili zasebnog sistema daljinskog upravljanja.
- **OPASNOST OD POŽARA:** Ne odlažite predmete na površinu za kuhanje.
- **PAŽNJA:** Proces kuhanja mora biti pod nadzorom. Kratkotrajni proces kuhanja mora biti stalno nadziran.
- **UPOZORENJE:** Kuhanje bez nadzora sa mašču i uljem na ploči za kuhanje može biti opasno i može dovesti do požara.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, njegov serviser ili slično kvalifikovano lice, kako bi se izbegla svaka opasnost
- Ovaj uređaj mogu koristiti deca uzrasta od 8 godina i više i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ukoliko su pod nadzorom ili su im date instrukcije u vezi sa upotrebotm uređaja na bezbedan način, te samo ukoliko razumeju opasnosti koje podrazumeva upotreba ovog uređaja.
- **UPOZORENJE:** Uredaj i njegovi dostupni delovi postaju vrući tokom upotrebe.
- Vodite računa da ne dodirnete grejne elemente.
- Decu mladu od 8 godina treba držati podalje osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- **UPOZORENJE:** Kuhanje bez nadzora sa mašču i uljem na ploči za kuhanje može biti opasno i može dovesti do požara.
- **NIKADA** ne pokušavajte da ugasite požar pomoću vode, već isključite uređaj, a zatim pokrijte plamen, npr. poklopcom ili protivpožarnim čebetom.
- **PAŽNJA:** Proces kuhanja mora biti pod nadzorom. Kratkotrajni proces kuhanja mora biti stalno nadziran.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Ne odlažite predmete na površinu za kuhanje.
- **UPOZORENJE:** Koristite samo štitnike za ploču za kuhanje koje je dizajnirao proizvođač uređaja za kuhanje ili koje je proizvođač uređaja naveo kao primjer u uputstvima za upotrebu ili štitnike za ploču za kuhanje ugrađene u uređaj. Upotreba neodgovarajućih štitnika može izazvati nezgode.
- Kabl za napajanje nije dostupan nakon instalacije.

PREGLED PROIZVODA

Korisnički interfejs



Korisnički interfejs



Oznaka

Opis

A		Taster za izbor zone
B		Taster za zaključavanje za decu
C		Taster za uključivanje/isključivanje

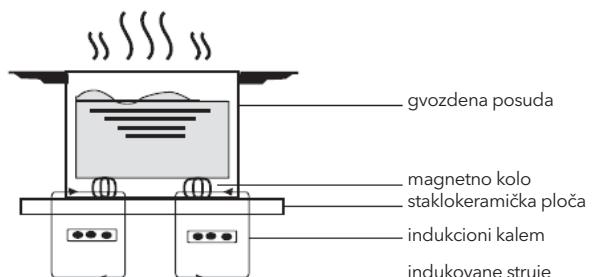
Oznaka

Opis

D		Klizni taster za regulisanje snage/tajmera
E		Taster za Boost funkciju
F		Taster tajmera

Reč dve o indukcionom kuvanju

Indukciono kuvanje je bezbedna, napredna, efikasna i ekonomična tehnologija kuvanja. Funkcionise tako što elektromagnetske vibracije stvaraju toplotu direktno u posudi, a ne indirektno, zagrevanjem staklene površine. Staklo se zagreva samo zato što ga posuda zagreva.

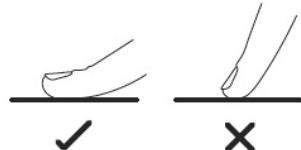


Pre upotrebe vaše nove indukcione ploče za kuvanje

- Pročitajte ovo uputstvo, a posebno obratite pažnju na odeljak „Bezbednosna upozorenja“.
- Uklonite svu zaštitnu foliju koja još uvek može biti prisutna na vašoj indukcionoj ploči za kuvanje.

Korišćenje kontrola na dodir

- Kontrole reaguju na dodir, tako da ne morate da vršite pritisak na njih.
- Koristite jagodicu prsta, a ne sam vrh.
- Čućete zvučni signal svaki put kada se registruje dodir.
- Uverite se da su kontrole uvek čiste, suve i da ih ne prekriva nijedan predmet (npr. pribor ili krpica). Čak i tanak sloj vode može otežati rad kontrolama.



Izbor odgovarajućeg posuđa



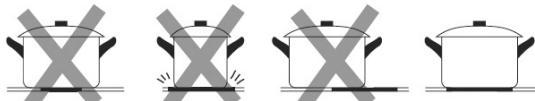
- Koristite samo posude sa podlogom koja je pogodna za indukciono kuvanje. Potražite simbol indukcije na pakovanju ili na dnu posude.
- Možete proveriti da li je vaše posude pogodno tako što ćete izvršiti magnetni test. Približite magnet dnu posude. Ako bude privučen, posuda je pogodna za indukciju.
- Ako nemate magnet:
 - Sipajte malo vode u posudu koju želite da proverite.
 - Ako ne treperi na displeju i voda se zagreva, posuda je prikladna.
- Posude napravljeno od sledećih materijala nije pogodno: čisti nerđajući čelik, aluminijum ili bakar bez magnetne osnove, staklo, drvo, porcelan, keramika i zemljano posude.



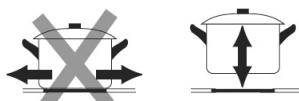
Nemojte koristiti posuđe za kuvanje sa nazubljenim ivicama ili zakrivljenim dnom.



Vodite računa da je dno vaše posude glatko, da stoji ravno uz staklo i da je iste veličine kao zona za kuvanje. Koristite posude čiji je prečnik veliki koliko i grafički prikaz izabrane zone. Korišćenjem nešto šire šerpe energija će biti iskorišćena sa maksimalnom efikasnošću. Ako koristite manju šerpu, efikasnost bi mogla biti manja od očekivane. Može se desiti da ploča za kuvanje ne detektuje posudu manju od 140 mm. Uvek centrirajte posudu na zoni za kuvanje.



Uvek podižite posude sa indukcione ploče za kuvanje - nemojte ih povlačiti, jer tako možete izgrevati staklo.



POSEBNE FUNKCIJE

Zaštita od pregrevanja

Ugrađeni senzor temperature prati temperaturu unutar indukcione ploče. Kada se ustanovi previška temperatura, indukciona ploča će automatski prestati sa radom.

Detekcija malih predmeta

Kada se na ploču za kuhanje stavi posuda neprikladne veličine ili nemagnetna (npr. aluminijum) posuda ili neki drugi mali predmet (npr. nož, viljuška, ključ), ploča za kuhanje automatski prelazi u stanje pripravnosti za 1 minut. Ventilator će nastaviti da kuva na indukcionoj ploči za kuhanje još 1 minut.

Zaštita automatskim isključivanjem

Automatsko isključivanje je bezbednosna zaštitna funkcija za vašu indukcionu ploču za kuhanje.

Ona vrši automatsko isključivanje ukoliko se desi da zaboravite da isključite ploču nakon kuhanja.

Podrazumevana radna vremena za različite nivoje snage su prikazana u tabeli ispod:

Nivo snage	1~3	4~6	7~8	9
Podrazumevani radni tajmer (min)	360	180	120	90

Kada se posuda ukloni, indukciona ploča za kuhanje može odmah prestati da greje, a ploča za kuhanje će se automatski isključiti nakon 2 minuta.



Osobe sa pejsmejkerom treba da se konsultuju sa svojim lekarom pre upotrebe ovog uređaja.

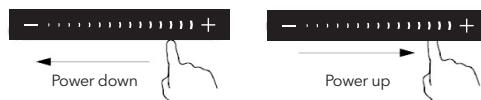
KORIŠĆENJE VAŠE INDUKCIONE PLOČE ZA KUVANJE

Da započnete kuhanje

- Dodirnite taster za uključivanje/isključivanje (C) u trajanju od 3 sekunde. Nakon uključivanja, zuljica će se oglasiti jednom, svi displeji pokazuju „”, što ukazuje da je indukciona ploča za kuhanje u stanju pripravnosti.
- Postavite odgovarajuću posudu na zonu za kuhanje koju želite da koristite.
 - Uverite se da su dno posude i površina zone za kuhanje čisti i suvi.



- U zavisnosti od zone grejanja na koju je posuda postavljena, izaberite odgovarajući taster za izbor zone pritiskom na taster (A). Izabrani simbol 0 će ostati potpuno osvetljen.



- Podesite toplotu dodirivanjem klizećeg tastera za regulaciju (D).
 - Ako ne odaberete podešavanje toplote u roku od 1 minuta, indukciona ploča za kuhanje će se automatski isključiti. Moraćete da počnete ponovo od koraka 1.
 - Možete da promenite temperaturu u bilo kom trenutku tokom kuhanja

Ako displej treperi naizmenično sa podešavanjem topote

To znači da:

- niste stavili posudu na odgovarajuću zonu za kuhanje ili,
- posuda koju koristite nije pogodna za indukciono kuhanje ili,
- posuda je premala ili nije pravilno centrirana na zoni za kuhanje.

Nema zagrevanja osim ako na zonu za kuhanje nije postavljena odgovarajuća posuda. Displej će se automatski isključiti nakon 1 minuta ako ne postavite odgovarajuću posudu.

Kada završite sa kuhanjem

1. Dodirnite taster klizača za regulisanje (D) da smanjite snagu na nivo „0“.
2. Pazite na vruće površine
„H“ će pokazati koja zona za kuhanje je vruća na dodir. Nestaće kada se površina ohladi na bezbednu temperaturu. Takođe, može se koristiti kao funkcija za uštedu energije, ako želite da zagrejete još posuda, koristite grejnu površinu koja je još uvek vruća.

Korišćenje funkcije Boost

Aktiviranje funkcije Boost

1. Izaberite grejnu zonu tako što ćete dodirnuti taster za izbor zone (A).
2. Dodirom na taster za kontrolu funkcije Boost (E) , indikator zone pokazuje „P“, a snaga dostiže maksimum.

Poništavanje funkcije Boost

3. Dodirnite odgovarajući taster za izbor zone (A) koju želite da isključite.
4. Dodirnite klizeći taster za regulaciju (D) da biste otkazali Boost funkciju, tada će se zona za kuhanje vratiti na nivo 9.
 - Ova funkcija radi u slučaju bilo koje zone za kuhanje.
 - Zona za kuhanje se vraća na nivo 9 nakon 5 minuta.

Korišćenje funkcije zaključavanja za decu

- Možete zaključati kontrole da biste sprečili nenameravanu upotrebu (na primer, da biste sprečili da deca slučajno uključe zone za kuhanje).
- Kada su kontrole zaključane, sve kontrole osim kontrole ISKLJUČIVANJE su onemogućene.

Da zaključate kontrole

Dodirnite taster za zaključavanje u trajanju od 3 sekunde. Indikator tajmera će prikazati "Lo".

Da otključate kontrole

1. Uključite indukcionu ploču za kuhanje.
2. Dodirnite i držite neko vreme pritisnut taster za kontrolu zaključavanja.
3. Sada možete početi da koristite svoju indukcionu ploču za kuhanje.

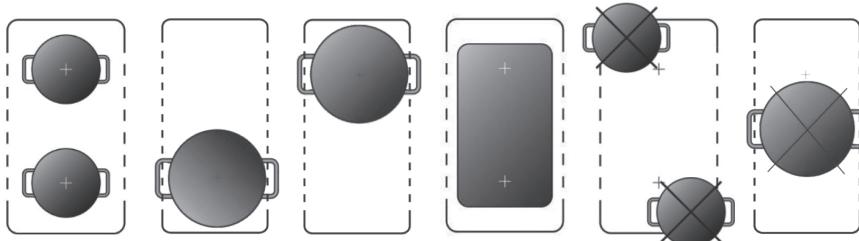


Kada je ploča za kuhanje u zaključanom režimu, sve kontrole su onemogućene osim isključivanja, uvek možete isključiti ploču za kuhanje pomoću kontrole ISKLJUČIVANJE u hitnim slučajevima, ali ćete prvo isključiti ploču za kuhanje prilikom sledeće operacije.

FLEKSIBILNA POVRŠINA

- Ova površina se može koristiti kao jedna zona, u skladu sa potrebama kuhanja u bilo kom trenutku.
- Fleksibilna površina je napravljena od dva nezavisna induktora koji se mogu zasebno kontrolisati. Kada radi kao jedna zona, posude se premešta iz jedne zone u drugu unutar fleksibilne oblasti, zadržavajući isti nivo snage zone u kojoj je posude prvobitno bilo postavljeno, a u delu koji nije pokriven posudem automatski se isključuje.
- **Važno:** Obavezno postavite posude u centar jedne zone za kuhanje. Idealan je ovalni ili pravougaoni lonac, ili posuda.

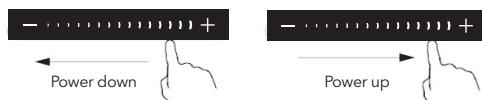
Primeri dobrog i lošeg postavljanja posude.



1. Da biste aktivirali fleksibilnu površinu kao jednu veliku zonu, pritisnite taster za izabranu zonu i istovremeno za levu grupu ili pritisnite taster za izabranu zonu i istovremeno za desnu grupu.
2. Indikator fleksibilne zone i pored indikatora nivoa snage će se upaliti.



3. U zavisnosti od zone grejanja na koju je posuda postavljena, podešite temperaturu dodirujući regulacioni taster klizača prednje leve zone (D).



4. Ako se posuda pomri sa prednjeg na zadnji deo (ili obrnuto), fleksibilna površina automatski detektuje novu poziciju, zadržavajući istu snagu.

Korišćenje tajmera

Tajmer možete koristiti na dva različita načina:

- Možete ga koristiti kao podsetnik za minute. U ovom slučaju, tajmer neće isključiti nijednu zonu za kuvanje kada istekne podešeno vreme.
- Možete ga podešiti da isključi jednu zonu za kuvanje nakon isteka podešenog vremena.
- Tajmer možete podešiti do 99 minuta.

Korišćenje tajmera kao podsetnika za minute

Ako ne birate nijednu zonu za kuvanje

1. Uverite se da je uključena najmanje jedna zona za kuvanje.

Napomena: možete da koristite podsetnik za minute čak i ako ne birate nijednu zonu za kuvanje.

2. Dodirnite taster tajmera (F) II. Indikator podsetnika će početi da treperi i „10“ će se prikazati na displeju tajmera.

3. Podesite vreme dodirom na „-“ ili „+“ kontrolu tajmera

Savet: Jednom dodimite „-“ ili „+“ kontrolu tajmera da biste smanjili ili povećali za 1 minut.

Jednom dodimite i držite „-“ ili „+“ kontrolu tajmera da biste smanjili ili povećali za 10 minuta.

Dodirom na „-“ i „+“ zajedno, tajmer se poništava, a indikator tajmera će se isključiti.

4. Kada je vreme podešeno, ono će odmah početi da odbrojava. Displej će prikazati preostalo vreme.

5. Zujalica će se oglasiti u trajanju od 30 sekundi, a indikator tajmera će se isključiti kada se vreme podešavanja završi.

Podešavanje tajmera za isključivanje jedne ili više zona za kuvanje

Ako je tajmer podešen na jednu zonu:

6. Izaberite odgovarajuću zonu za kuvanje koja radi tako što ćete dodirnuti taster za izbor zone (A).
7. Dodirnite taster tajmera (F), indikator vremena treperi i sada možete podešiti tajmer.
8. Pomoći tastera „+“ ili „-“ možete podešiti trajanje vremena od 1 do 99 minuta.

Savet:

Jednom dodirnite „-“ ili „+“ kontrolu tajmera da biste smanjili ili povećali za 1 minut.

Jednom dodirnite i držite „-“ ili „+“ kontrolu tajmera da biste smanjili ili povećali za 10 minuta.

Dodirom na „-“ i „+“ zajedno, tajmer se ponistiava, a indikator tajmera će se isključiti.

9. Kada je vreme podešeno, ono će odmah početi da odbrojava.

10. Na displeju će se prikazati preostalo vreme i indikator tajmera će treptati 5 sekundi.

NAPOMENA: Crvena tačka pored indikatora nivoa snage će zasvetleti pokazujući da je zona izabrana.



11. Kada tajmer za kuvanje istekne, odgovarajuća zona za kuvanje će se isključiti automatski. Druge zone za kuvanje će nastaviti da rade ako su prethodno uključene.
12. Kada koristite „tajmer kao alarm“ i „tajmer za isključivanje zona“ zajedno, displej će prikazati preostalo vreme tajmera za isključivanje.

PRIKAZ GREŠAKA I INSPEKCIJA

Ako dođe do nepravilnosti, indukciona ploča za kuvanje će automatski ući u zaštitno stanje i prikazati odgovarajuće zaštitne kodove:

Poruka o grešci	Mogući uzrok	Šta učiniti
U	Nema posude ili posuda nije pogodna;	Zamenite posudu;
E	Voda ili posuda na staklu iznad kontrole	Očistite korisnički interfejs
F1E	Veza između displeja i leve matične ploča je u kvaru (zona za kuvanje čiji indikator pokazuje „E“)	1. Priklučni kabl nije pravilno priključen ili je neispravan; 2. Zamenite matičnu ploču.
F3E	Kvar senzora temperature kalema. (zona za kuvanje čiji indikator prikazuje „E“)	Zamenite senzor kalema.
F4E	Kvar senzora temperature matične ploče. (zona za kuvanje čiji indikator prikazuje „E“)	Zamenite matičnu ploču
E1E	Senzor temperature staklokeramičke ploče je previšok	Ponovo uključite nakon što se indukciona ploča za kuvanje ohladi.
E2 E	Senzor temperature IGBT je visok	Ponovo uključite nakon što se indukciona ploča za kuvanje ohladi.
E3 E	Neobičajan napon napajanja (previšok)	Proverite da li je napajanje normalno; Uključite napajanje nakon što napajanje postane normalno.
E4 E	Neobičajan napon napajanja (prenizak)	Proverite da li je napajanje normalno; Uključite napajanje nakon što napajanje postane normalno.
E5 E	Kvar senzora temperature (zona za kuvanje čiji indikator prikazuje „E“)	Priklučni kabl nije pravilno priključen ili je spoj neispravan.

Gore navedeno su procene i inspekcije uobičajenih kvarova.

Nemojte sami da rastavljate uređaj kako biste izbegli bilo kakve opasnosti i oštećenja na keramičkoj ploči za kuvanje i **kontaktirajte dobavljača**

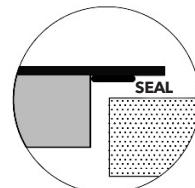
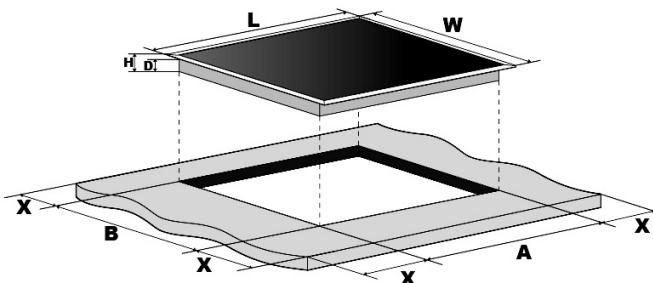
UGRADNJA

Izbor opreme za ugradnju

Izrežite radnu površinu prema veličinama prikazanim na nacrtu.

Za potrebe ugradnje i upotrebe, najmanje 5 cm prostora treba da bude ostavljenog oko otvora.

Uverite se da je debljina radne površine najmanje 30 mm. Izaberite materijal radne površine otporan na toplotu kako biste izbegli veće deformacije izazvane topotnim zračenjem sa toplih površina. Kao što je prikazano ispod:

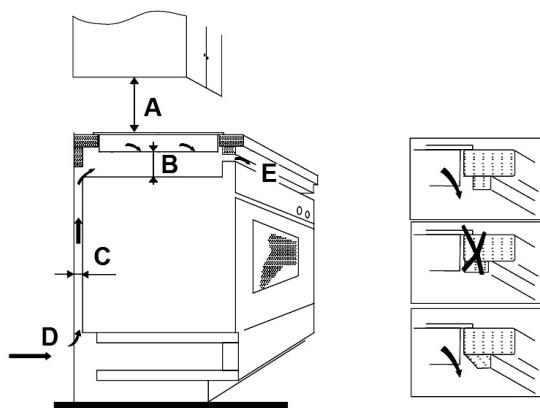


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	55	565	495	50 min

U svakom slučaju, uverite se da je indukciona ploča za kuvanje dobro provetrena i da ulaz i izlaz vazduha nisu blokirani. Uverite se da je indukciona ploča za kuvanje u dobrom radnom stanju. Kao što je prikazano ispod:



Napomena: Bezbedno rastojanje između grejne površine i kuhinjskog elementa koji se nalazi iznad treba da bude najmanje 760 mm.



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

Pre nego što ugradite ploču za kuvanje, uverite se

- Da je radna površina kvadratnog oblika i ravna, i da nikakvi elementi konstrukcije ne ometaju prostorne potrebe
- Da je radna površina izrađena od materijala otpornog na topot
- Ako je ploča za kuvanje postavljena iznad pećnice, da pećica ima ugrađen ventilator za hlađenje
- Da će ugradnja biti u skladu sa svim zahtevima iz odobrenja i važećim standardima i propisima
- Da je odgovarajući izolacioni prekidač koji obezbeđuje potpuno isključenje sa mrežnog napajanja ugrađen u trajno ožičenje, montiran i pozicioniran u skladu sa lokalnim pravilima i propisima o ožičenju
- Izolacioni prekidač mora biti odobrenog tipa i obezbediti vazdušno razdvajanje kontakta od 3 mm na svim polovima (ili u svim aktivnim [faznim]) provodnicima ako lokalna pravila ožičenja dozvoljavaju ovaku varijaciju zahteva)
- Izolacioni prekidač će biti lako dostupan korisniku sa ugrađenom pločom za kuvanje
- Konsultujte lokalne gradevinske vlasti i podzakonske akte ako ste u nedoumici u vezi sa ugradnjom
- Koristite završne slojeve otporne na topot i lake za čišćenje (kao što su keramičke pločice) za zidne površine koje okružuju ploču za kuvanje.

Kada ste ugradili ploču za kuvanje, uverite se

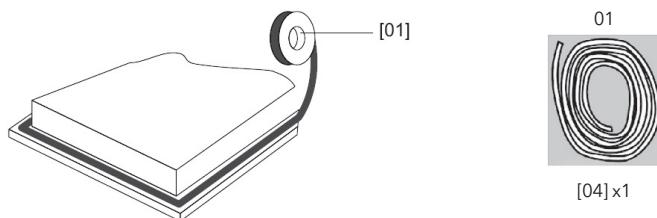
- Da kabl za napajanje nije dostupan kroz vrata kuhijskog elementa ili fioke
- Da postoji adekvatan protok svežeg vazduha od spoljašnje strane kuhijskog elementa do osnove ploče za kuvanje
- Da je, ako je ploča za kuvanje postavljena iznad fioke ili kuhijskog elementa, termo zaštitna barijera postavljena ispod osnove ploče za kuvanje.
- Da je izolacioni prekidač lako dostupan korisniku

Pre lociranja nosača za pričvršćivanje

Uredaj treba postaviti na stabilnu, ravnu površinu (koristite pakovanje). Nemojte primenjivati silu na komande koje vire iz ploče za kuvanje.

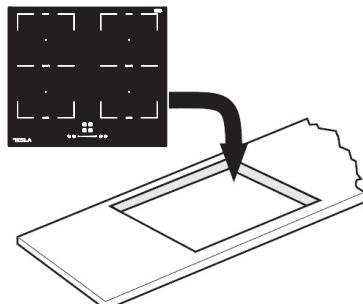
Ugradnja

Sl. 1



Obavijte isporučenu zaptivku duž donje ivice ploče za kuvanje, tako da se krajevi preklapaju.

Sl. 2



Sl. 3



Nemojte koristiti lepak za pričvršćivanje ploče za kuvanje na radnu površinu.

Kada je zaptivka postavljena, postavite ploču za kuvanje u izrez na radnoj površini. Lagano pritisnite na dole ploču za kuvanje da biste je gurnuli u radnu površinu obezbeđujući dobro zaptivanje oko spoljne ivice (sl. 3).

Oprez

- Indukcionu ploču za kuvanje mora da ugradi kvalifikovano osoblje ili tehničari. Naši stručnjaci su vam na usluzi. Nikada nemojte sami izvoditi ovu operaciju.
- Ploču za kuvanje ne treba ugrađivati direktno iznad mašine za pranje sudova, frižidera, zamrzivača, mašine za pranje veša ili mašine za sušenje veša, jer vлага može oštetiti elektroniku ploče za kuvanje.
- Indukciona ploča za kuvanje treba da bude ugrađena tako da se obezbedi bolje zračenje toplote kako bi se povećala njena pouzdanošć.
- Zid i zona indukovanih grejanja iznad površine stola treba da izdrže toplotu.
- Da bi se izbegla bilo kakva oštećenja, sendvič sloj i lepk moraju biti otporni na toplotu.

Povezivanje ploče za kuvanje na električnu mrežu



Ovu ploču za kuvanje sme da priključi na električnu mrežu samo odgovarajuće kvalifikovana osoba. Pre

nego što povežete ploču za kuvanje na električnu mrežu, proverite da li:

1. Kućni sistem označenja je pogodan za snagu koju crpi ploča za kuvanje.

2. Napon odgovara vrednosti datoj na natpisnoj pločici.

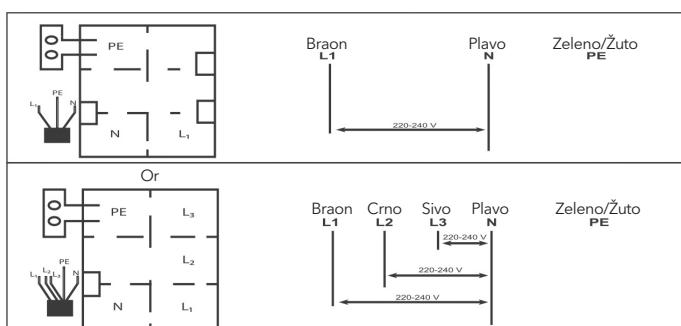
3. Delovi kablova za napajanje mogu da izdrže opterećenje navedeno na natpisnoj pločici.

Da biste ploču za kuvanje priključili na električnu mrežu, nemojte koristiti adapttere, reduktore ili uređaje za grananje, jer mogu izazvati pregrevanje i požar.

Kabl za napajanje ne sme da dodiruje tople delove i mora biti postavljen tako da njegova temperatura ni u jednom trenutku ne prelazi 75 °C.



Proverite kod električara da li kućni sistem označenja ispunjava zahteve bez izmena. Sve izmene sme da izvrši samo kvalifikovani električar.



- Ako je kabl oštećen ili je potrebno da se zameni, operaciju mora obaviti post-prodajni agent sa namenskim alatima kako bi se izbegle nezgode.
- Ako se uređaj povezuje direktno na električnu mrežu, mora se instalirati omnipolarni prekidač sa minimalnim otvorom od 3 mm između kontaktata.
- Instalater mora da se uveri da je napravljen ispravan električni priključak i da je u skladu sa bezbednosnim propisima.
- Kabl ne sme biti savijen ili pritisnut.
- Kabl moraju redovno proveravati i menjati samo ovlašćeni tehničari.



Ovaj uređaj zahteva minijaturni prekidač od 32 Amp.

**ODLAGANJE:**

Ne odlazište ovaj proizvod kao nesortirani komunalni otpad.

Neophodno je odlaganje ovakvog otpada odvojeno za poseban tretman.

Ovaj uređaj je obeležen u skladu sa evropskom direktivom 2011/65/EU za Otpad od električne i elektronske opreme (WEEE). Vodeći računa da se ovaj uređaj pravilno odlaze, pomoći ćete u sprečavanju svake moguće štete po životnu sredinu i ljudsko zdravlje, koja bi inače mogla da nastane ako bi on bio odložen na pogrešan način.

Simbol na proizvodu ukazuje na to da se on ne može tretirati kao obični kućni otpad. Potrebno je odneti ga na sabirno mesto za reciklažu električne i elektronske robe.

Ovaj uređaj zahteva specijalizovano odlaganje otpada. Za dalje informacije u vezi sa tretmanom, obnavljanjem i recikliranjem ovog proizvoda obratite se lokalnoj opštini, službi za odlaganje kućnog otpada ili prodavnici u kojoj ste ga kupili.

Za detaljnije informacije u vezi sa tretmanom, obnavljanjem i recikliranjem ovog proizvoda obratite se lokalnoj opštini, službi za odlaganje kućnog otpada ili prodavnici u kojoj ste ga kupili.

TESLA

tesla.info