

TESLA

# INDUCTION HOB

HI6300MB

User Manual



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



## Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section. Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

# SAFETY WARNINGS

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

## INSTALLATION

### Electrical Shock Hazard

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

### Cut Hazard

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

### Important safety instructions

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

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

## OPERATION AND MAINTENANCE

### Electrical Shock Hazard

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

### Health Hazard

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

### Hot Surface Hazard

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

### Cut Hazard

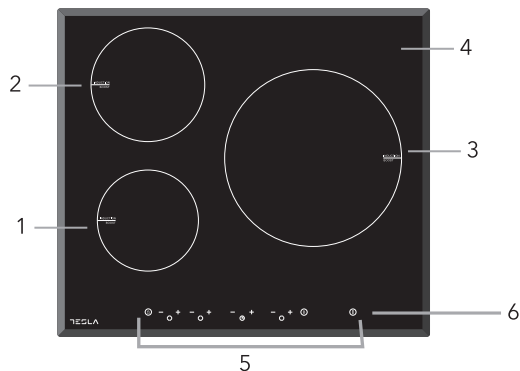
- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

## Important safety instructions

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

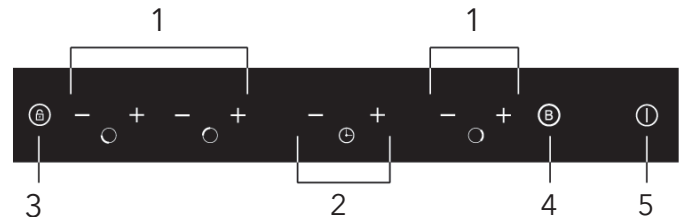
## PRODUCT INTRODUCTION

### Top View



1. Max. 1200/1500 W zone
2. Max. 2300/2600 W zone
3. Max. 2300/3000 W zone
4. Glass plate
5. Control panel
6. ON/OFF control

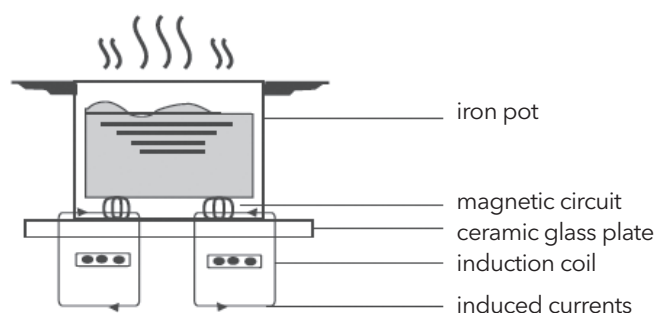
### Control Panel



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

## Working Theory

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



## Before using your New Induction Hob

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

## Technical Specification

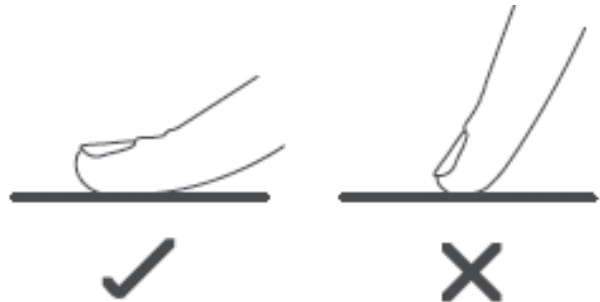
Cooking Hob	HI6300MB
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	6500W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X60
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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

# OPERATION OF PRODUCT


## Touch Controls

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



## Choosing the right Cookware



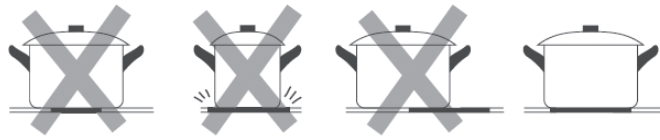
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



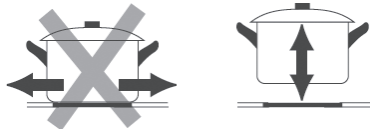
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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



## How to use

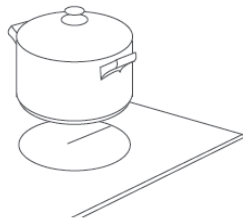
### Start cooking

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



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

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



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

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



### If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

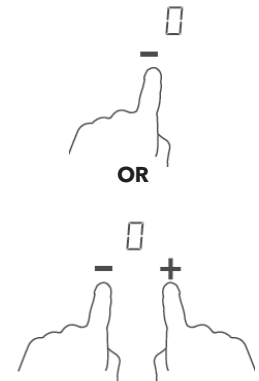
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.

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

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

### Finish cooking

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

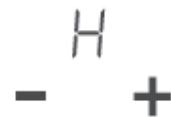


Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



Beware of hot surfaces

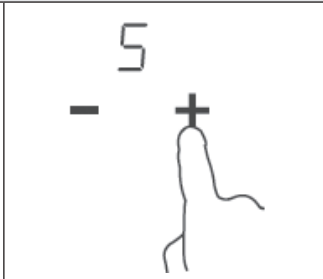
H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



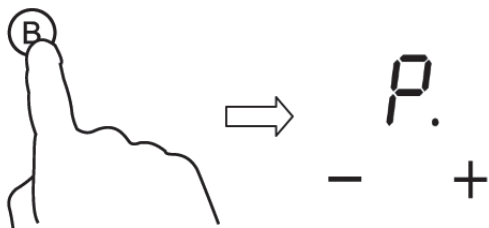
## Using the Boost function

### Activate the boost function

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

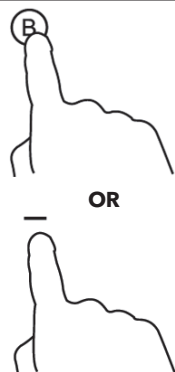


Touching the boost control, the zone indicator shows "P." and the power reach Max.

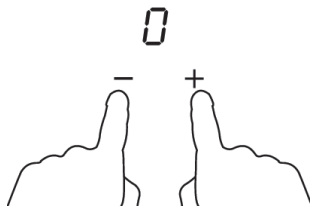


### Cancel the Boost function

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



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



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

## Locking the Controls

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

### To lock the controls



Touch the lock control 

The timer indicator will show "Lo"

### To unlock the controls

Touch and hold the lock control  for a while.



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

## Timer control

You can use the timer in two different ways:

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

### Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

Make sure the cooktop is turned on.

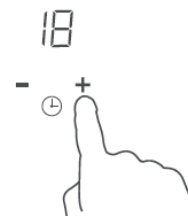
**Note:** you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.



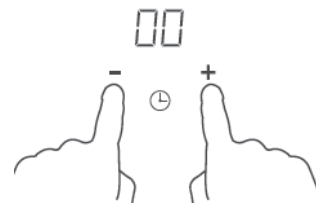
Touch "+" the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.

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

**Hint:** Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.



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



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



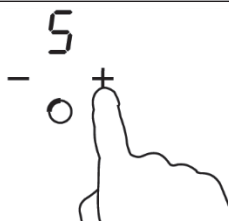
Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.



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

**Set one zone**

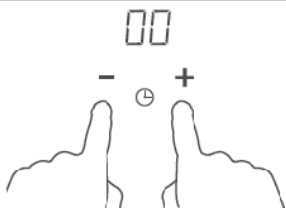
Touch the "-" or "+" of the corresponding cooking zone you want to set the timer for.



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

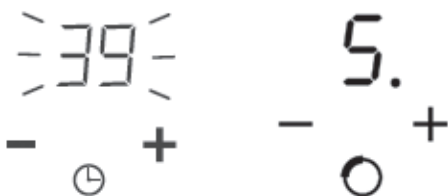


Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.



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

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



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



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

**Default working times**

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

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

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



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



# COOKING GUIDELINES



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

## Cooking Tips

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

## Simmering, cooking rice

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

## Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

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

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

## For stir-frying

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

## Detection of Small Articles

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

# HEAT SETTINGS

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

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

# CARE AND CLEANING

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spill overs on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)</li> <li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li> <li>4. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care.</li> <li>• Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable.</li> <li>• Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.</li> </ul>
Boil overs, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove stains left by melts and sugary food or spill overs as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.</li> <li>• Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.</li> </ul>
Spill overs on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Soak up the spill</li> <li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>4. Wipe the area completely dry with a paper towel.</li> <li>5. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.</li> </ul>

# HINTS AND TIPS

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware.  Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.  See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quiete down or disappear completely when you decrease the heat setting.

Problem	Possible causes	What to do
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.  The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.  Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

## FAILURE DISPLAY AND INSPECTION

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

### Troubleshooting

#### Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
<b>Auto-Recovery</b>		
E1	Supply voltage is above the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E2	Supply voltage is below the rated voltage.	
E3	High temperature of ceramic plate sensor . (1#)	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E4	High temperature of ceramic plate sensor . (2#)	
E5	High temperature of IGBT . (1#)	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
E6	High temperature of IGBT. (2#)	
<b>No Auto-Recovery</b>		
F3/F6	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit. (F3 for 1#, F6 for2#)	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
F4/F7	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit. (F4 for 1#, F7 for2#)	
F5/F8	Ceramic plate temperature sensor failure--invalid. (F5 for 1#, F8 for2#)	
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/ open circuit for 1#)	Replace the power board.
FC /FD	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/ open circuit for 2#)	

## Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly, if not, replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display "u".	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

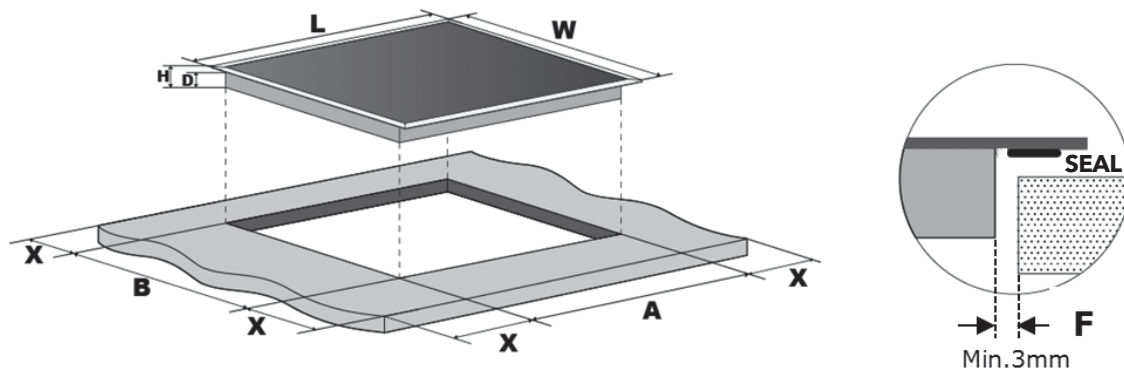
# INSTALLATION

## Selection of installation equipment

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

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

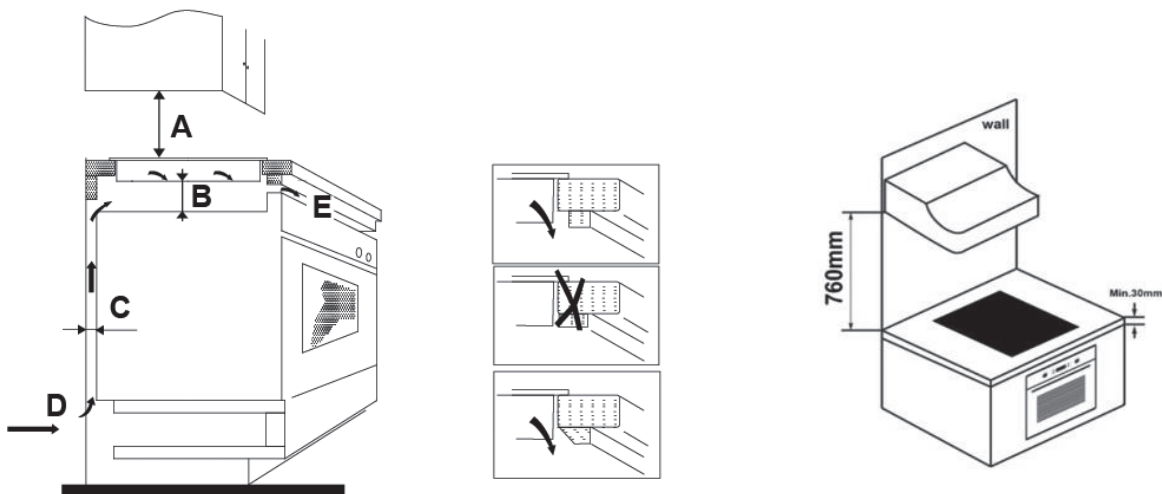
**NOTE** The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



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

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

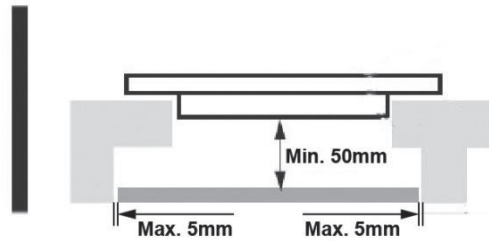
**NOTE** The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



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

**WARNING!****Ensuring Adequate Ventilation**

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



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



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

### Before installing the hob, make sure that

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

### After installing the hob, make sure that

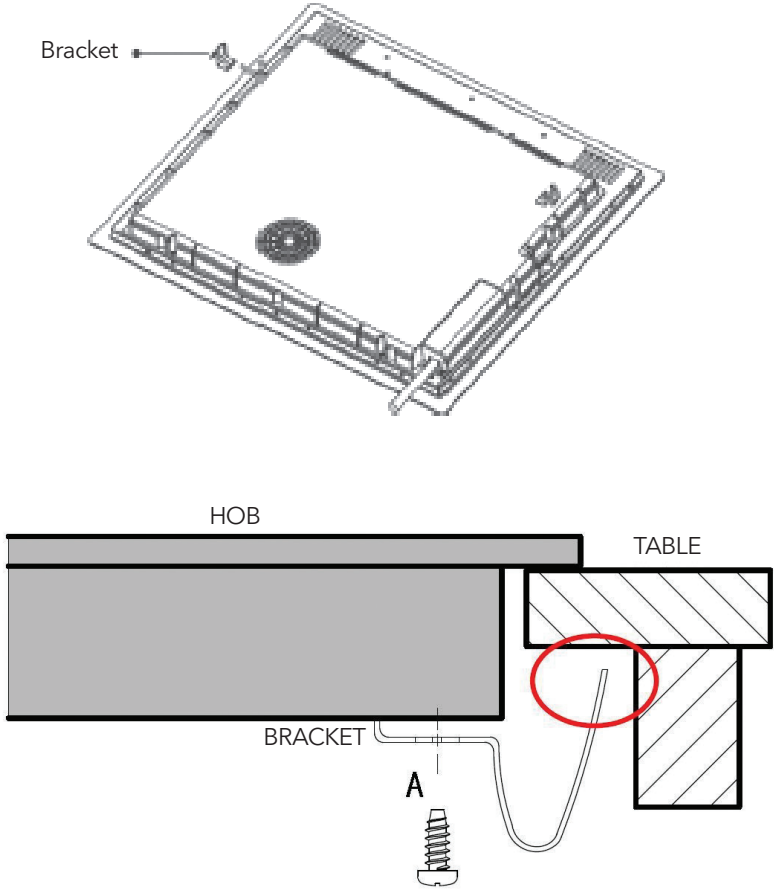
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The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

### Before locating the fixing brackets

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

### Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 2 brackets on the bottom of hob (see picture) after installation. Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



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

### Cautions

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

### Connecting the hob to the mains power supply



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

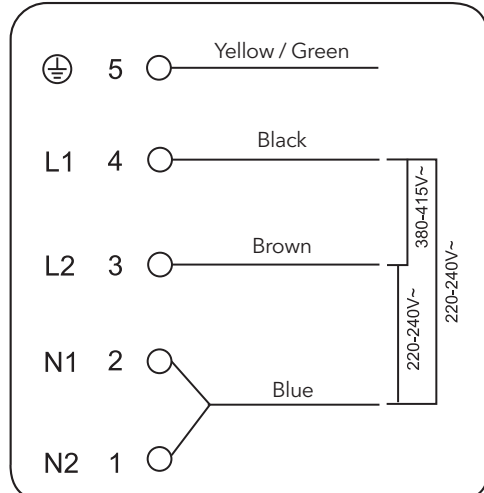
- 1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
- 2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
- 3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

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

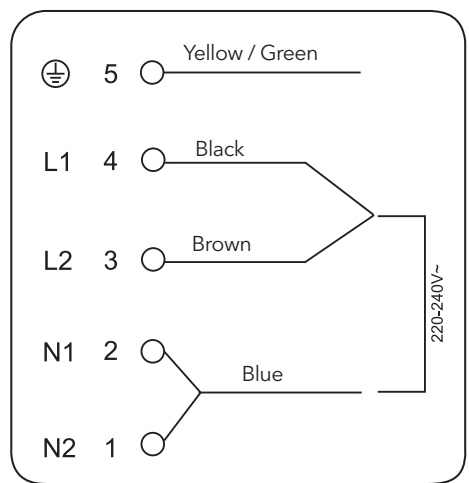
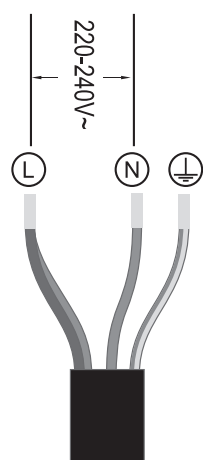
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.



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






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



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

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

**Čestitamo Vam na kupovini Vaše nove indukcione ploče.** Predlažemo Vam da malo vremena posvetite čitanju Uputstva za upotrebu/Uputstva za instalaciju, kako biste potpuno razumijeli kako da ispravno instalirate i koristite uređaj. Za instalaciju, molimo Vas da pročitate dio vezan za instalaciju uređaja. Pročitajte sva bezbjedonosna uputstva pažljivo prije upotrebe i čuvajte Uputstvo za upotrebu za slučaj da Vam zatreba u budućnosti.

## BEZBJEDONOSNA UPOZORENJA

Vaša bezbjednost nam je važna. Molimo, pričitajte ove informacije prije upotrebe ploče za kuhanje.

### INSTALACIJA

#### Opasnost od strujnog udara

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

#### Opasnost od posjekotina

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

#### Važna bezbjedonosna uputstva

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

da je površina ploče izrađena od keramičkog stakla ili sličnog materijala, koji štiti žive dijelove.

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

## RUKOVANJE I ODRŽAVANJE

#### Opasnost od strujnog udara

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

#### Opasnost po zdravlje

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

#### Opasnost od vrela površine

- Tokom upotrebe, dostupni dijelovi uređaja će postati dovoljno vrući da mogu prouzrokovati opekotine.
- Ne dozvolite da vaše tijelo, odjeća ili bilo koji drugi predmet, osim onog koji je pogodan za kuhanje, dođe u kontakt sa indukcioniim staklom dok se površina ne ohladi.
- Djeca treba da budu udaljena od uređaja.
- Ručke posuda za kuhanje mogu biti vrela na dodir. Provjerite da ručke posuda za kuhanje ne prelaze na druge zone za kuhanje, sem one na kojoj se nalaze. Držite ručke podalje od domaćaja djece.
- Nepoštovanje ovog savjeta može dovesti do opekotina i oparotina.

#### Opasnost od posjekotina

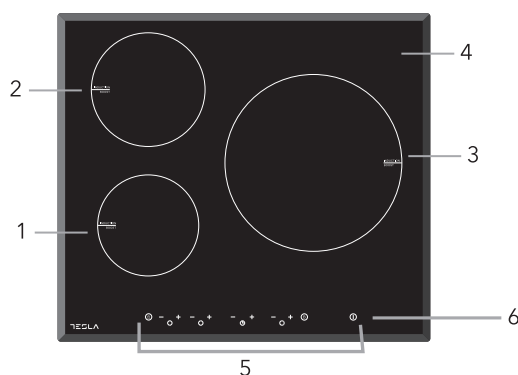
- Oštrica na strugaču za ploču za kuhanje je otkrivena kada se ukloni sigurnosna maska. Koristite ga veoma pažljivo i uvijek ga čuvajte van domaćaja djece.
- Neopreznost može dovesti do povreda ili posjekotina.

## Važna bezbjedonosna uputstva

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

## UPOZNAVANJE SA PROIZVODOM

### Pogled odozgo

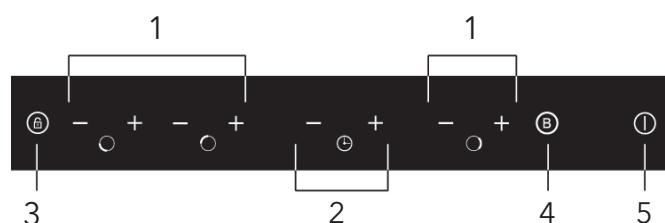


1. Zona Max. 1200/1500 W
2. Zona Max 2300/2600 W
3. Zona Max 2300/3000 W
4. Staklena ploča
5. Kontrolna tabla
6. Taster za uključivanje/isključivanje

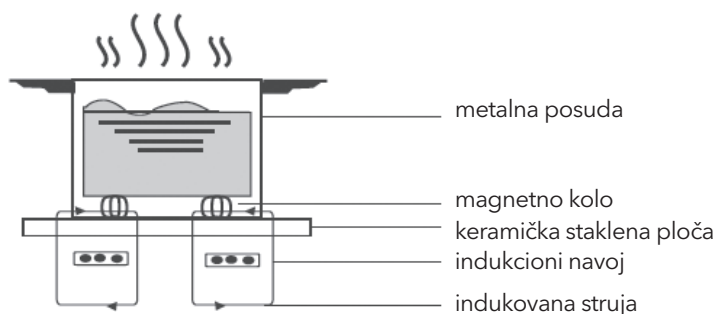
### Radna teorija

Indukciono kuhanje je sigurna, napredna, efikasna i ekonomična tehnologija kuvanja. Način rada je takav da elektromagnetne vibracije generišu toplotu direktno na donji dio posude za termičku obradu hrane, umjesto indirektno preko zagrijavanja staklene površine. Staklo postaje toplo samo ukoliko ga zagrije donji dio posude za termičku obradu hrane.

### Kontrolna tabla



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



## Prije upotrebe Vaše nove indukcijske ploče

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

## Tehnička specifikacija

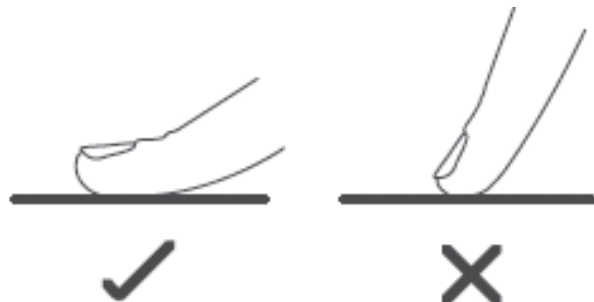
Ploča za kuhanje	HI6300MB
Zone za kuhanje	3 zone
Jačina napona električne energije	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Instalirana električna energija	6500W
Veličina proizvoda L×W×H(mm)	590X520X60
Ugradne dimenzije A×B (mm)	560X490

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

# FUNKCIJE PROIZVODA


## Tasteri na dodir

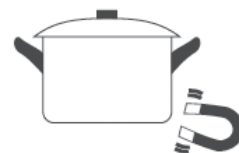
- Kontrole odgovaraju na dodir, dakle ne morate primjenjivati pritisak.
- Koristite jagodice svoga prsta, ne vrh.
- Čućete zvučni signal svaki put kada dodir bude registrovan.
- Postarajte se da kontrolna dugmad budu uvijek čista, suha i da na njima nema predmeta (kao što su pribor ili tkanina), koji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



## Biranje pravog posuđa za termičku obradu hrane



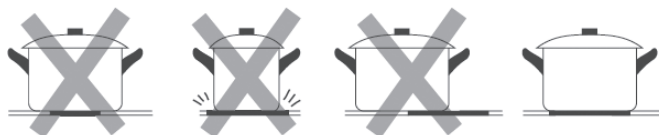
- Koristite samo posuđe za termičku obradu hrane, koje je prikladno za indukcijsku pripremu hrane. Potražite indukcijski simbol na pakovanju ili na dnu posude za termičku obradu hrane.
- Možete takođe provjeriti da li je vaša posuda za termičku obradu pogodna izvođenjem magnetnog testa. Primaknite magnet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



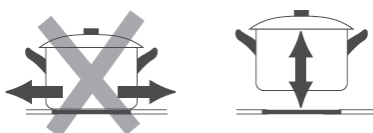
Ne koristite posuđe sa grubim ivicama ili zakrivljenom osnovom.



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



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



## Upotreba

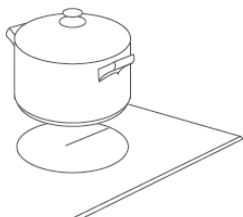
### Početak pripreme hrane

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



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

- Pobrinite se da dno posude i površina zone za kuhanje budu čisti i suhi.



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

- Ukoliko ne izaberete podešavanje temperature u roku od 1 minuta, indukciona ploča će se automatski isključiti. Moraćete ponovo da krenete od 1. koraka.

- Temperaturu možete podešavati bilo kad tokom procesa termičke obrade hrane.



### Ukoliko na ekranu treperi naizmjenično sa podešavanjem temperature

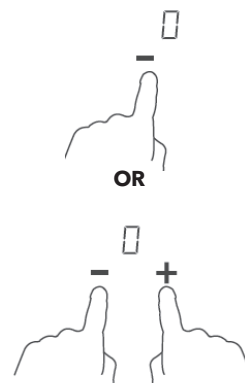
To znači da:

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

Zagrijavanje neće početi sve dok se odgovarajuća posuda ne bude na zoni za kuhanje. Ekran će se automatski isključiti nakon 2 minuta ukoliko je neodgovarajuća posuda postavljena na ploču.

### Završetak pripreme hrane

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

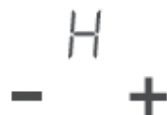


Isključite celu ploču za kuhanje dodirom tastera uključivanje/isključivanje.



Čuvajte se vruće površine

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



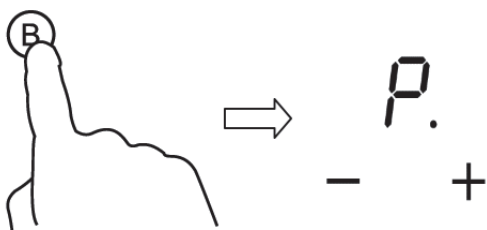
## Korišćenje funkcije za pojačavanje

### Aktivirajte funkciju za pojačavanje

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

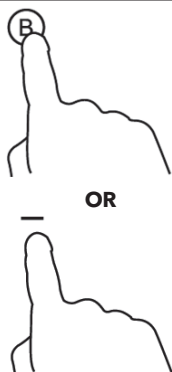


Dodirivanje tastera za pojačavanje, indikator zone će pokazati "P" i snaga će dostići maksimum.

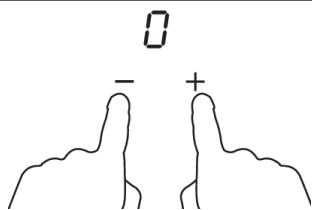


### Prekinite funkciju pojačavanja

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



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




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

### Zaključavanje tastera

- Možete zaključati tastere kako biste spriječili neželjenu upotrebu (na primjer slučajno uključivanje zona za kuhanje od strane djece).
- Kada su tasteri zaključani, svi tasteri sem tastera za uključivanje/isključivanje su onemogućeni.

### Za zaključavanje tastera



Dodirnite taster  za zaključavanje.

Indikator vremena će pokazati "Lo"

### Za otključavanje tastera

Dodirnite i držite taster  neko vrijeme.



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

### Kontrola vremena

Tajmer možete koristiti na dva različita načina:

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

### Upotreba tajmera za "upozorenje o isteku vremena"

Ukoliko niste izabrali nijednu zonu za kuhanje

Pobrinite se da ploča za kuhanje bude uključena.

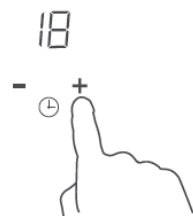
**Napomena:** možete koristiti "upozorenje o isteku vremena" čak i ako niste izabrali nijednu zonu za kuhanje.

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

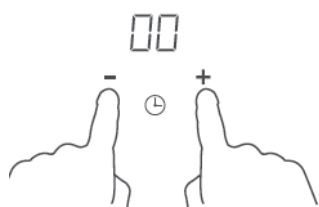


Podesite vrijeme dodirivanjem tastera "-" ili "+" na tajmeru

**Savjet:** Dodirnite taster "-" ili "+" na tajmeru jedanput, kako biste vrijeme smanjili ili povećali za 1 minut. Dodirnite i držite taster "-" ili "+" na tajmeru za smanjivanje ili povećavanje za 10 minuta.



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



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



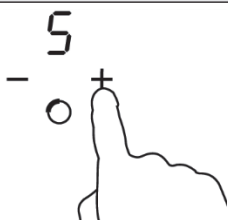
Oglasice se zvučni signal na 30 sekundi i indikator vremena će pokazati "--" kada podešeno vrijeme istekne.



## Podrešavanje tajmera za isključivanje zone za kuhanje

### Izaberite zonu

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

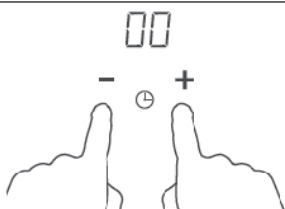


Podesite vrijeme dodirivanjem tastera na tajmeru

**Savjet:** Dodirnite taster "-" ili "+" na tajmeru jedanput, kako biste vrijeme smanjili ili povećali za 1 minut. Dodirnite i držite taster "-" ili "+" na tajmeru vrijeme će se smanjiti ili povećati za 10 minuta.

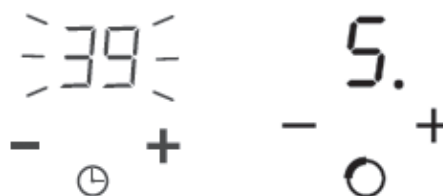


Dodirivanjem "-" i "+" zajedno, tajmer će biti prekinut, i "00" će se prikazati na ekranu za minute.



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

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



Kada vrijeme pripreme hrane istekne, odgovarajuća zona za kuhanje će biti automatski isključena.



Druge zone za kuhanje će nastaviti da rade ukoliko su prije toga uključene.

## Podrazumjevano vrijeme rada

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

Podrazumjevano vrijeme rada za različite nivoe napajanja je prikazano u tabeli ispod:

Nivo napajanja	Podrazumjevano vrijeme rada (sat)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

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



Osobe sa ugraćenim pejsmejkom bi trebalo da se posavjetuju sa svojim ljekarom prije upotrebe ovog uređaja.



# UPUTSTVA ZA KUHANJE



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

## Saveti za kuhanje

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

## Krčkanje, kuhanje pirinča

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

## Dinstani odrezak

Za pripremu sočnih ukusnih odrezaka:

1. Ostavite meso na sobnoj temperaturi 20 minuta prije pripreme.
2. Zagrijte tiganj sa debelim dnom.
3. Premažite obje strane odreska uljem. Stavite malu količinu ulja u zagrijan tiganj i zatim spustite meso u tiganj.

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

## Za prženje

1. Izaberite vok sa ravnom podlogom ili veliki tiganj za prženje koji je pogodan za indukcionu ploču.
2. Neka svi sastojci i pribor budu spremni. Prženje bi trebalo da bude brzo. Ukoliko pripremate veću količinu, hranu pripremajte u nekoliko manjih porcija.
3. Zagrijte kratko tiganj i dodajte dvije supene kašike ulja.
4. Prvo pripremite bilo koju vrstu mesa, odložite ga a strane i držite zagrijanim.
5. Propržite povrće. Kada je povrće vruće ali još uvijek hrskavo, snizite temperaturu zone za kuhanje, vratite meso u tiganj i dodajte svoj sos.
6. Propržite sastojke, kako biste osigurali da je sve potpuno zagrijano.
7. Poslužite odmah.

## Prepoznavanje malih predmeta

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

# PODEŠAVANJE TEMPERATURE

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

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



# BRIGA I ČIŠĆENJE

Šta?	Kako?	Važno!
Svakodnevno prljanje stakla (otisci prstiju, tragovi, fleke ostale od hrane ili nešećerni izliveni sadržaj na staklu)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prekinite napajanje ploče za kuhanje električnom energijom.</li> <li>2. Upotrijebite čistač za ploču za kuhanje dok je staklo još uvijek toplo (ali ne vruće!)</li> <li>3. Isperite i osušite čistom tkaninom ili papirnim ubrusom.</li> <li>4. Ponovo priključite ploču za kuhanje na napajanje električnom energijom.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kada je prekinuto napajanje ploče električnom energijom, neće biti oznake koja prikazuje "vrelu površinu", ali zona za kuhanje može još uvijek biti vruća! Budite veoma pažljivi.</li> <li>• Grube žice, neke vrste najlonskih žica i grubih/abrazivnih sredstava za čišćenje mogu ogrebat i staklo. Uvijek pročitajte etiketu, da biste videli da li je vaše sredstvo za čišćenje ili žica odgovarajuća.</li> <li>• Nikad ne ostavljajte talog sredstava za čišćenje na ploči za kuhanje: mogu se pojaviti fleke na staklu.</li> </ul>
Kipljenje, topljenje i mrlje od vrelog šećera na staklu	<p>Ove mrlje odmah uklonite spatulom nožem ili žiletom koji su pogodni za staklo indukcionih ploča za kuhanje, ali se čuvajte vruće površine zone za kuhanje:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Isključite ploču za kuhanje sa napajanja električnom energijom iz zida.</li> <li>2. Držite strugač ili pribor pod uglom od 30° i izgrebite mrlju ili izliveni sadržaj sa hladnog dijela ploče za kuhanje.</li> <li>3. Očistite mrlje ili izliveni sadržaj krpom ili papirnim ubrusom.</li> <li>4. Pratite korake 2-4 za "Svakodnevno prljanje stakla" navedeno gore.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uklonite mrlje nastale topljenjem i od slatke hrane ili kao posljedica kipljenja što je prije moguće. Ukoliko su se mrlje ohladile na staklu, postoji mogućnost da će biti teško ukloniti ih ili čak da će trajno oštetiti staklenu površinu.</li> <li>• Opasnost od posjekotina: kada je sigurnosna maska uklonjena, oštrica na strugaču je rizično oštra. Koristite ga veoma pažljivo i uvijek ga odložite na sigurno mjesto van domašaja djece.</li> </ul>
Izliveni sadržaj na tasteru na dodir	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prekinite napajanje ploče za kuhanje električnom energijom.</li> <li>2. Pokupite izlivenu tečnost</li> <li>3. Obrišite dio sa tasterima na dodir čistim vlažnim sunđerom ili tkaninom.</li> <li>4. Potpuno osušite površinu s papirnim ubrusom.</li> <li>5. Ponovo uključite napajanje ploče za kuhanje električnom energijom.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ploča za kuhanje može dati zvučni signal i isključiti se, a tasteri na dodir možda neće funkcionisati dok je na njima tečnost. Postarajte se da površina sa tasterima na dodir bude suha prije nego što uređaj ponovo uključite.</li> </ul>

## SAVETI

Problem	Mogući uzrok	Šta uraditi
Indukciona ploča ne može da se uključi.	Nema struje.	Pobrinite se da indukciona ploča bude povezana na napajanje električnom energijom i da je uključena. Provjerite da nije došlo do prekida napajanja električnom energijom u vašem kraju. Ukoliko ste sve proverili, a i dalje postoji problem, pozovite kvalifikovanog tehničara.
Tasteri na dodir ne odgovaraju.	Tasteri su zaključani.	Otključajte tastere. Pogledajte odeljak "Upotreba vaše ploče za kuhanje" za uputstva.
Tasteri teško rade.	Moguće je da postoji tanak sloj vode na tasterima ili ste možda koristi vrh svoga prsta kako biste dodirnuti tastere.	Postarajte se da površina sa tasterima bude suha i koristite jagodicu svoga prsta kada dodirujete tastere.

Problem	Mogući uzrok	Šta uraditi
Staklo je ogrebano.	Posude sa grubim ivicama.  Korišćena je neodgovarajuća, abrazivna žica ili proizvodi za čišćenje.	Koristite posude sa ravnim i glatkim dnom. Pogledajte "Biranje odgovarajućeg posuda za spremanje hrane". Pogledajte "Briga i čišćenje".
Posude za pripremu hrane pravi pucketave ili krckave zvukove	Mogući uzrok je sastav materijala vašeg posuda (slojevi različitih metala različito vibriraju).	To je normalno za posude i nije znak greške.
Indukciona ploča proizvodi tih brujući zvuk kad se koristi na visokim temperaturama.	To je posljedica tehnologije indukcionog kuvanja.	Ovo je normalno, ali zvuk bi trebalo da se utiša ili potpuno nestane kada smanjite temperaturu.
Čuje se zvuk ventilatora iz indukcione ploče.	Ventilator je ugrađen u vašu indukcionu ploču kako bi spriječio pregrevanje elektronike u uređaju. Moguće je da će nastaviti s radom čak i kad isključite indukcionu ploču.	Ovo je normalno, i ne treba ništa preduzimati. Nemojte prekidati napajanje indukcione ploče električnom energijom iz zida dok ventilator radi.
Posude se ne zagrijava i indukciona ploča ne pokazuje da ga je prepoznala.	Indukciona ploča ga ne može prepoznati, pošto posuda za termičku obradu hrane nije pogodna za indukciono kuvanje.  Indukciona ploča ne može da prepozna posudu zato što je suviše mala za zonu za kuvanje ili nije pravilno centrirana na nju.	Koristite posude koje je pogodno za indukciono kuvanje. Pogledajte odeljak "Biranje odgovarajućeg posuda za spremanje hrane". Centrirajte posudu, i potrudite se da se njeno dno poklapa za veličinom zone za kuvanje.
Indukciona ploča ili zona za kuvanje se sama od sebe neočekivano isključila čuje se zvuk i kod za grešku se pojavio (obično naizmjenično s jednom ili dvije cifre na ekranu tajmera za kuvanje).	Tehnička greška.	Molimo vas, zapišite slova i brojeve greške, prekinite napajanje indukcione ploče električnom energijom iz zida, i kontaktirajte kvalifikovanog tehničara.

## PRIKAZ GREŠKE I PROVJERA

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

### Rješavanje problema

#### Kod greške koji se pojavljuje tokom korišćenja uređaja i rješenje

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

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

### Specifične greške i rješenje

Greška	Problem	Rješenje A	Rješenje B
LED svjetlo se ne pojavljuje kada se uređaj priključi na napajanje električnom energijom.	Nema napajanja strujom.	Provjerite da li je utikač čvrsto utaknut i da utičnica radi.	
	Greška prilikom povezivanja dodatne utičnice i ekrana.	Provjerite konekciju.	
	Greška prilikom povezivanja, dodatna utičnica je oštećena.	Zamijenite dodatnu utičnicu.	
	Displej je oštećen.	Zamijenite displej.	
Neki tasteri ne mogu da rade, ili LED displej ne radi normalno.	Displej je oštećen.	Zamijenite displej.	
Indikator načina kuvanja se pojavljuje, ali zagrijavanje ne počinje.	Visoka temperatura ploče.	Sobna temperatura je možda veoma visoka. Normalan protok vazduha je možda blokiran.	
	Ventilator ne radi pravilno.	Provjerite da li ventilator radi pravilno, ukoliko ne, zamijenite ventilator.	
	Utičnica je oštećena.	Zamijenite utičnicu.	
Zagrijavanje se iznenada zaustavlja. tokom rada i na ekranu treperi znak "u"	Pogrešna vrsta posude.	Koristite odgovarajuću posudu (pogledajte uputstvo za upotrebu.)	Strujno kolo za prepoznavanje posude je oštećeno, zamijenite utičnicu.
	Obim posude je suviše mali.		
Zone za zagrijavanje sa iste strane (na primjer prva i druga zona) ne pokazuju "u".	Štednjak se pregrijao	Uređaj se pregrijao. Sačekajte da se temperatura vrati u normalu. Dodirnite dugme "uključivanje/isključivanje" da biste ponovo pokrenuli uređaj.	
	Utičnica i displej imaju grešku u povezivanju;	Provjerite konekciju.	
	Dio displeja zadužen za prenos informacija je oštećen.	Zamijenite displej.	
Motor ventilatora proizvodi čudne zvukove.	Glavna utičnica je oštećena.	Zamijenite utičnicu.	
	Motor ventilatora je oštećen.	Zamijenite ventilator.	

Gornji primjer su prosuda i provjera čestih grešaka.

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

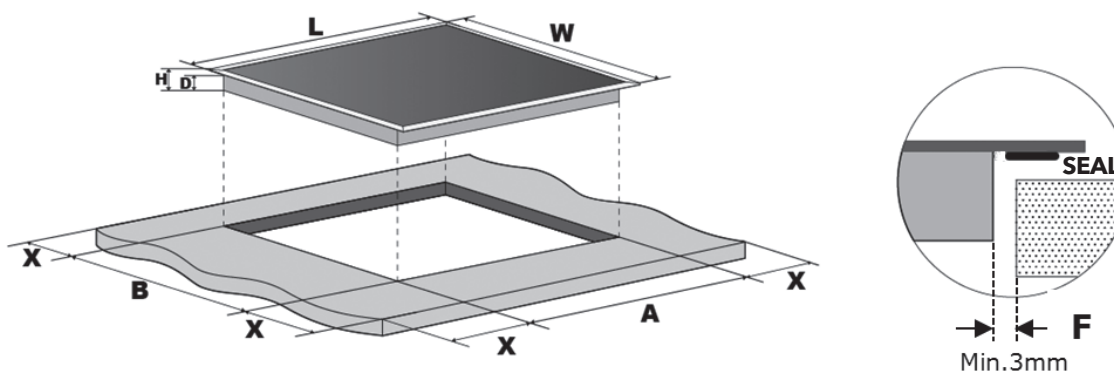
# INSTALACIJA

## Odabir instalacione opreme

Izrežite radnu površinu prema mjerama naznačenim na crtežu.

Za potrebe instalacije i korišćenja, minimum 5 cm prostora mora da ostane oko rupe. Postarajte se da debljina radne površine bude bar 30mm. Molimo vas, izaberite izolacioni materijal otporan na toplotu (drvo i slični vlaknasti i upijajući materijali ne bi trebalo da se upotrebljavaju kao radna površina osim ako nisu impregnirani) kako bi se izbjegao strujni udar ili veće deformacije izazvane otpuštanjem toplote sa vruće ploče. Kako je prikazano dole:

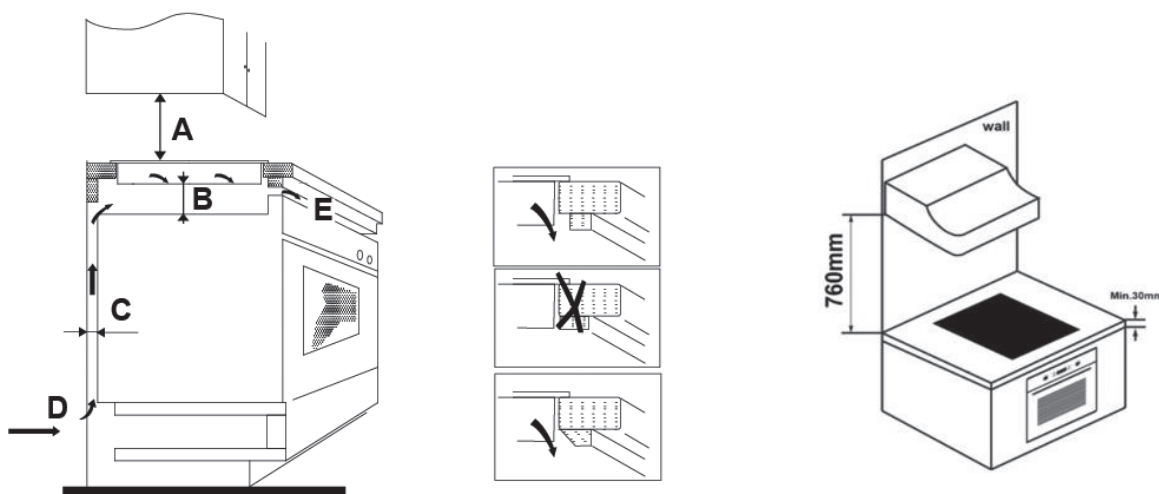
**NAPOMENA** Sigurna udaljenost između stranica ploče i unutrašnjeg dijela radne površine treba da bude najmanje 3mm.



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

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

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

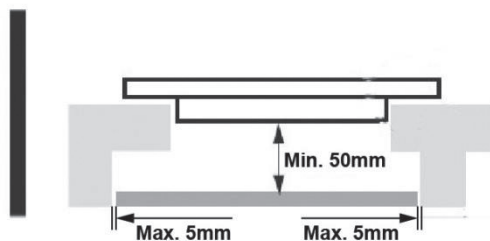


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Ulaz vazduha	Ispust za vazduh 5mm



## UPOZORENJE! Osiguravanje adekvatnog protoka vazduha

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



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



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

### Prije nego što instalirate uređaj, pobrinite se da

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

### Nakon instalacije ploče, pobrinite se da

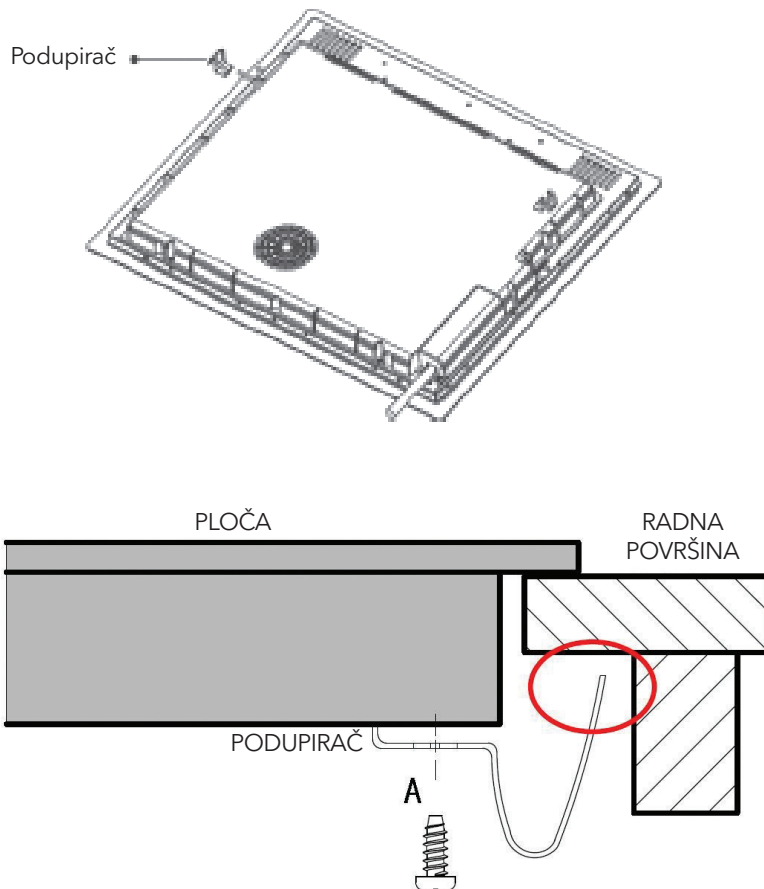
- Kabl za napajanje električnom energijom ne dodiruju vrata ormarića ili fioke.
- Postoji adekvatni protok svežeg vazduha izvan uređaja ka osnovi ploče.
- Je instalirana termalna zaštita ispod osnove ploče ukoliko se ispod nje nalaze fioke ili ormarići.
- Je izolacioni prekidač lako dostupan korisniku.

### Prije postavljanja i fiksiranja podupirača

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

## Podešavanje položaja podupirača

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



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

## Upozorenja

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

## Povezivanje ploče na glavni izvor napajanja električnom energijom.



Ploču na napajanje električnom energijom treba da poveže samo dogovarajuća kvalifikovana osoba. Prije povezivanja ploče na napajanje električnom energijom, provjerite da:

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

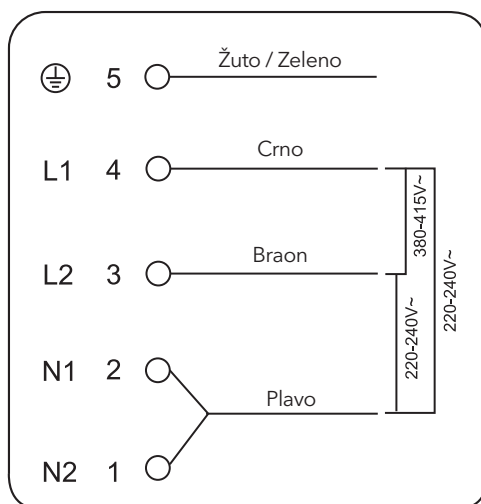
Ne koristite adaptere, reduktore ili produžne kablove za povezivanje ploče na napajanje električnom energijom, budući da mogu prouzrokovati pregrijavanje i požar.

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

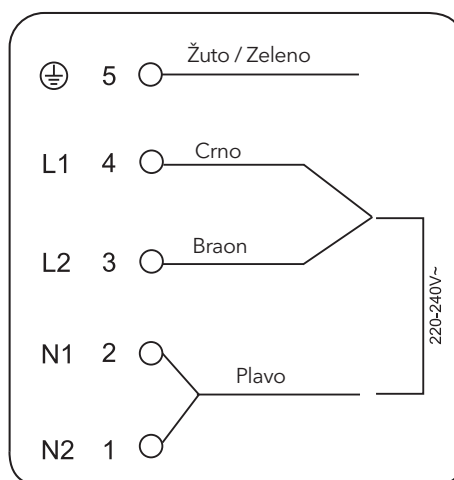
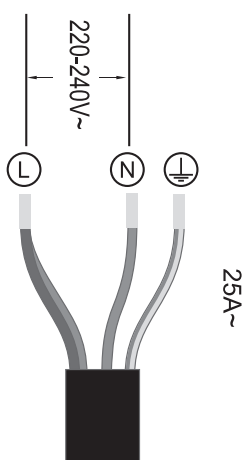


Provjerite sa električarem da li je domaći sistem za napajanje pogodan bez izmena.

Bilo kakvu promjenu treba da izvrši kvalifikovani električar.



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



- Ukoliko je kabl oštećen ili ga treba zamijeniti, tu radnju treba da obavi ovlašćeni serviser ili druga kvalifikovana osoba upotrebljavajući odgovarajuće alate, kao bi se izbjegle nezgode.
- Ukoliko je uređaj direktno povezan na glavni izvor napajanja, jednopolarni osigurač mora biti instaliran sa minimalnim razmakom od 3 mm između kontakata.
- Osoba zadužena za instalaciju se mora postarati da je izvršeno pravilno povezivanje na izvor napajanja i da je sve u skladu sa bezbjednosnim propisima.
- Kabl ne smije biti savijen ili sabijen.
- Kabl treba redovno provjeravati i samo ovlašćeni tehničar ga može zamijeniti.



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



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

Ovaj uređaj je označen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/Eu za Odlaganje Električne i Elektronske opreme (WEEE). Pravilnim odlaganjem ovog uređaja, pomoći ćete zaštititi životne sredine i ljudskog zdravlja od mogućih posljedica, koje inače može izazvati nepravilno odlaganje.

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

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

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



## Gratulálunk az új indukciós főzőlapjához.

A termék használata előtt alaposan olvassa át a használati útmutatót és őrizze meg azt a későbbiek során is. A beszereléshez olvassa el az erre vonatkozó szakaszt.

# BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS

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

## BESZERELÉS

### Áramütés veszély!

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

### Éles peremek

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

### Fontos biztonsági előírások

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

# KEZELÉS ÉS KARBANTARTÁS

### Áramütésveszély

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

### Egészségügyi kockázat

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

### Égési sérülések, forró felületek

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

### Vágás veszély

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

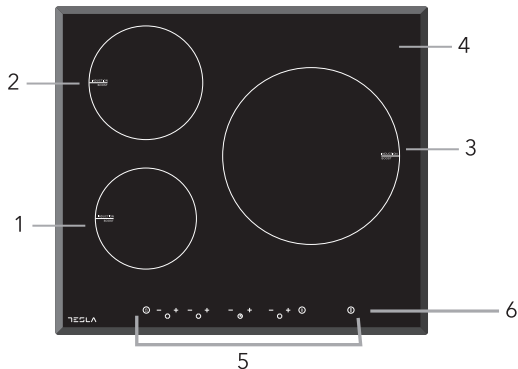
## Fontos biztonsági előírások

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

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

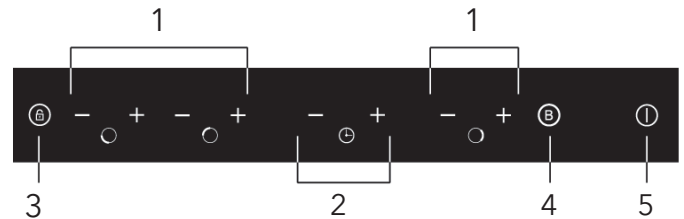
## TERMÉKISMERTETŐ

### Felső nézet



1. Max. 1200/1500 W zone
2. Max. 2300/2600 W zone
3. Max. 2300/3000 W zone
4. Glass plate
5. Control panel
6. ON/OFF control

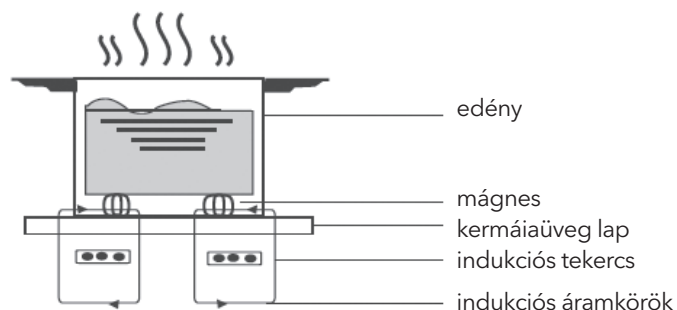
### Vezérlőpanel



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

### Működési elv

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



## Mielőtt használni kezdi a készüléket

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

## Specifikációk

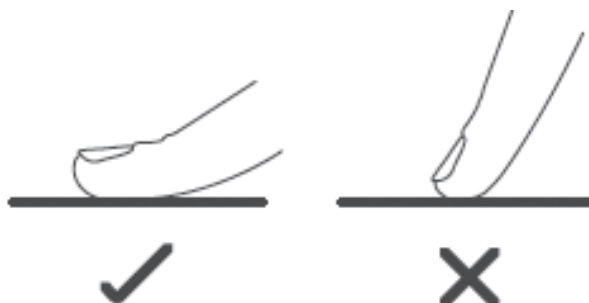
Főzőlap típusa	HI6300MB
Főzőzónák	3 Zóna
Tápellátás	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Teljesítmény	6500W
Termék méretei (szél. x mély. x mag. mm)	590X520X60
Beépítési méretek (A x B mm)	560X490

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

# A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA


## Érintőgombok

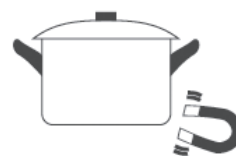
- A gombok a leggyengédebb érintésre is reagálnak, nem szükséges erő kifejtése.
- Használja az ujjbegyét az ujjhegye helyett.
- Minden érintésnél csipogással jelez a készülék.
- Ügyeljen rá, hogy a gombok mindig tiszták és szárazak legyenek, valamint ne fedje el azokat semmi. Akár egy csepp víz is megzavarhatja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



## A megfelelő edény kiválasztása



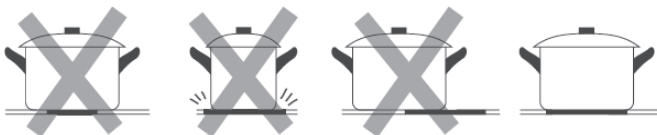
- Kizárólag indukciós főzéshez alkalmas edényeket használjon. Keresse meg az "INDUKCIÓS" szimbólumot a csomagoláson vagy az edény alján.
- Egy mágnessel is könnyen ellenőrizheti az edényt. Ha vonzza a mágnes, akkor alkalmas a használatra.
- Ha nincs Önnél mágnes:
  1. Öntsön egy kevés vizet abba az edénybe,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



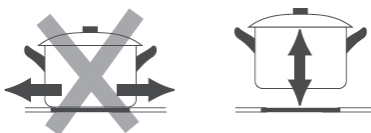
Ne használjon olyan edényt, amelynek az alja egyenetlen, vagy ívelt.



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



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



## A főzőlap használata

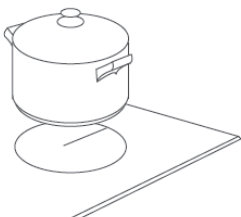
### A főzés elkezdése

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



Helyezze az edényt a kiválasztott főzőzónára.

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



Válassza ki a hőfokot a "-"- vagy "+" gomb megérintésével.

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



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

Ez a következőket jelentheti:

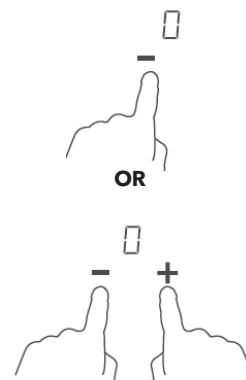
- Nem helyezte megfelelően az edényt a főzőzónára,
- az edény nem almas az indukciós főzőlapra,
- az edény túl kicsi, vagy nincs középen.

Mindaddig nem keletkezik meleg, amíg a megfelelő edényt a megfelelő helyre nem teszi.

A kijelző 1 perc inaktivitás után kikapcsol.

### A főzés befejeztével

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

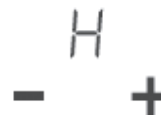


Az egész főzőlapot a Be/ kikapcsológombbal kikapcsolhatja.



Vigyázzon a forró felületekkel!

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



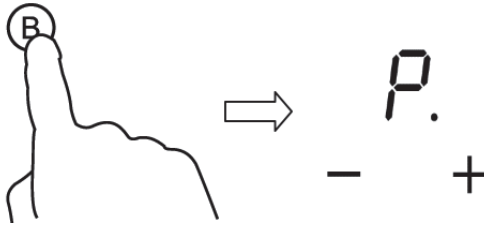
## A Boost funkció használata

### A boost funkció aktiválása

Válassza ki a főzőzónát a "-" vagy "+" gomb megérintésével.

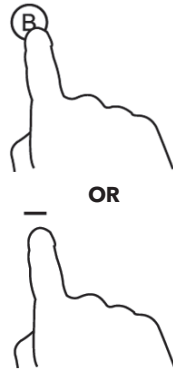


A boost vezérlő megérintésével a zónakijelzőn megjelenik a "P." és a teljesítmény eléri a maximumot.

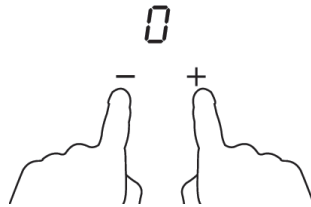


### A Boost funkció törlése

A "Boost" vezérlő vagy a "-" gomb megérintésével a Boost funkciót megszüntetheti, ekkor a főzőzóna visszaáll az eredeti beállításra.



A "-" és a "+" vezérlés együttes megérintése. A főzőzóna kikapcsol és a boost funkció automatikusan megszűnik.



- A funkció bármely főzőzónával működik.
- A főzőzóna 5 perc után visszatér az eredeti beállításra.
- Ahogy az 1. zóna boost funkciója aktiválódik, a 2. zóna automatikusan a 2. szintre korlátozódik és fordítva.

### A vezérlőpanel lezárása

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

### A lezáráshoz

Érintse meg a lezáró gombot.

Az időzítőn ezt fogja látni: "Lo"

### A feloldáshoz

Érintse meg és tartsa nyomva a lezáró gombot.



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

### Időzítő

Két módon is használhatja az időzítőt:

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

### Egyszerű időzítőként

Ne válasszon ki főzőzónát.

Kapcsolja be a készüléket.

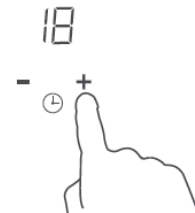
**Megjegyzés:** a főzőzóna kiválasztása nélkül is tud időzítőt indítani.



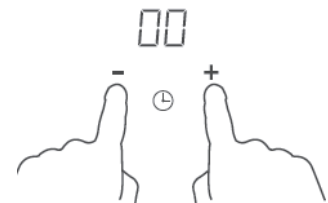
Érintse meg a "+" gombot. A kijelzőn a "10" fog villogni.

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

**Megjegyzés:** egyszeri érintéssel a "-" és "+" 1 percet módosítanak. Tartsa nyomva a "-" vagy a "+" gombot a 10 perces időközönkénti beállításához.



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



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



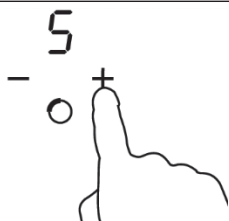
Az időzítés végén 30 másodpercig hangjelzést fog hallani, miközben a kijelzőn a "- -" villog.



### Főzőzóna automatikus kikapcsolása

#### Egy zóna beállítása

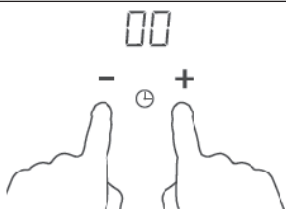
Érintse meg annak a főzőzónának a "-" vagy "+" gombját, amelynek az időzítőjét be szeretné állítani.



Állítsa be az időt az időzítő "-" vagy "+" gombjának megérintésével. Tipp: Ha egyszer megérinti az időzítő "-" vagy "+" gombját, akkor az idő 1 perccel csökken vagy nő. Tartsa nyomva a "-" vagy a "+" gombot a 10 perces időközönkénti beállításhoz.

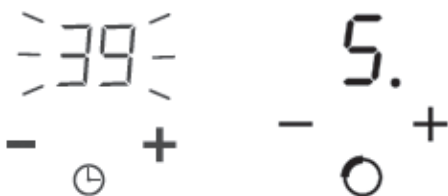


Nyomja meg egyszerre a "-" és "+" gombokat az időzítő kikapcsolásához. Ezt a műveletet a "00" jelzi majd.



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

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



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



A többi zóna továbbra is bekapcsolva marad.

### Főzési időtartam

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

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

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



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

# FŐZÉSI TANÁCSOK



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

## Főzési tippek

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

## Rizspárolás

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

## Steak sütése

Az ízletes és szaftos steak sütésének a titka:

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

## Rázva piritás

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

## 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.

# HŐMÉRSÉKLET BEÁLLÍTÁSOK

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

Fokozat	Milyen ételhez ajánlott
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kis mennyiségű étel felmelegítéséhez</li> <li>• csó oládé, vagy vaj olvasztásához, vagy ételekhez, melyek nagyon hamar odaégnak</li> <li>• lassú főzéshez</li> <li>• lassú melegítéshez</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• új amelegítés</li> <li>• gyors főzés</li> <li>• rizsfőzés</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• palacsint</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• piritás</li> <li>• tésztafőzés</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sült ételek észítéséhez</li> <li>• gyors sütéshez</li> <li>• levesek felfor alásához</li> <li>• vízfor alásához</li> </ul>

# TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

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

## TIPPEK ÉS TANÁCSOK

Probléma	Lehetséges okok	Mit tegyen
A főzőlapot nem lehet bekapcsolni.	Nincs áram.	Ellenőrizze, hogy az indukciós főzőlap csatlakoztatva van-e az elektromos hálózathoz, és hogy a kismegszakító fel van-e kapcsolva. Ellenőrizze, hogy nincs-e áramkimaradás otthonában vagy környékén. Ha mindent megvizsgált, és a probléma továbbra is fennáll, hívjon képzett szakembert.
A vezérlőpanel nem működik.	A vezérlőpanel le van zárva.	Oldja fel a lezárást. Lásd a "Vezérlőpanel lezárása" fejezetet.
Az érintőgombok nehezen reagálnak.	Elképzelhető, hogy nedves a felület, vagy pedig az ujjhegyével próbálja megnyomni a gombot.	Törölje át a felületet egy száraz ronggyal, valamint használja az ujjbegyét.
Karcos az üvegfelület.	Sérült edény.  Nem a megfelelő tisztítószerek alkalmazása.	Lásd "A megfelelő edény kiválasztása" részt.  Lásd "Tisztítás és karbantartás" rész.
Bizonyos edények pattogó hangot adnak ki.	Ez az edény kialakításából fakadnak. A különböző rétegeknek más-más hőtágulási jellemzői vannak.	Ez normális és nem jelez hibát.
A főzőlap magas fokozaton morgó hangot hallat.	Ez az indukciós technológia miatt van.	Teljesen normális jelenség, ami azonnal alábbhagy, amint lejjebb veszi a teljesítményt.



Probléma	Lehetséges okok	Mit tegyen
Ventilátorbúgás hallatszódik a főzőlapból.	Egy beépített ventilátor gondoskodik az áramkörök megfelelő hűtéséért. Bizonyos esetekben a készülék kikapcsolása után is működik a ventilátor.	Normális és szükséges jelenség. Lehetőség szerint ne áramtalanítsa a készüléket, amíg a ventilátor működik.
Az edény nem melegszik fel és a kijelző sem jelzi azt.	Nem a megfelelő edényt használja, vagy nem középen van.	Használjon megfelelő edényt, lásd a "Megfelelő edény kiválasztása" részt Helyezze középre az edényt.
A főzőlap váratlanul kikapcsolt egy hangjelzés kíséretében és egy hibakód villog a kijelzőn.	Technikai hiba	Kérjük, hogy jegyezze fel a számkódot, majd a készülék áramtalanítása után keressen fel egy szakembert a hiba elhárításához.

## HIBAKÓDOK ÉS JELENTÉSÜK

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

### Hibakeresés

#### Hibakód és lehetséges megoldás

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

## Különleges meghibásodások és megoldásuk

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

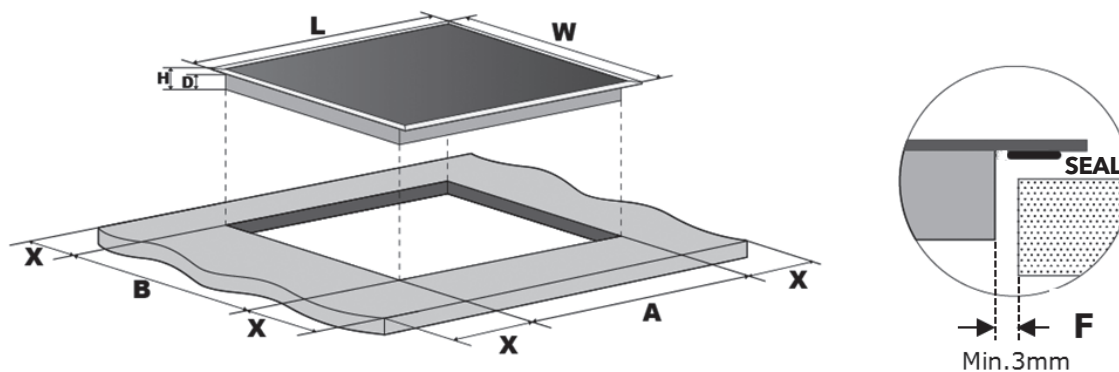
A hibák kijavítása minden esetben egyedi megoldást igényelhetnek. A fentiek csupán javaslatok a lehetséges megoldásokra. Minden esetben kérje szakember segítségét.

# BESZERELÉS

A lenti mérettáblázat alapján vágja ki a munkalapot.

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

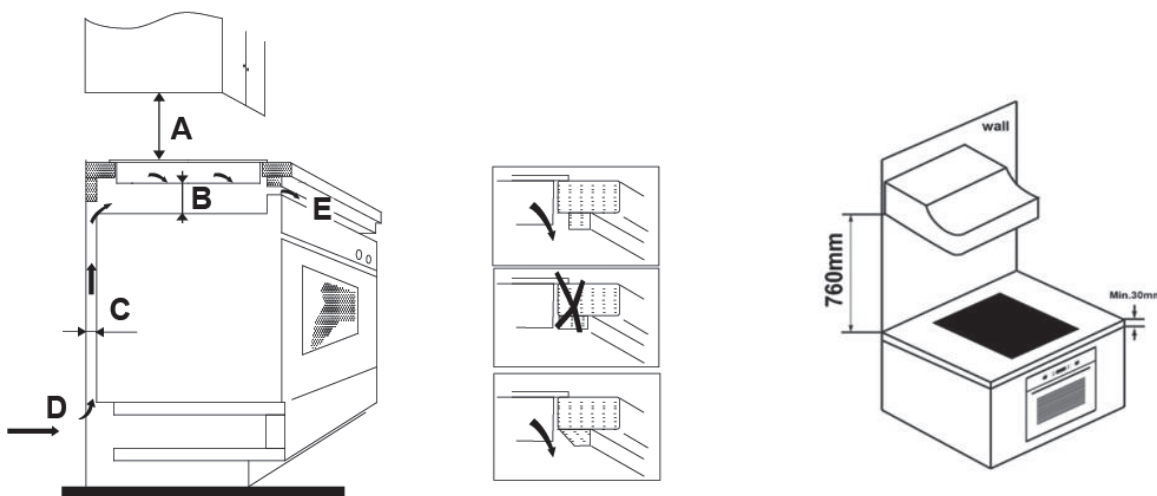
**MEGJEGYZÉS** A biztonságos távolság a főzőlap és a munkalap belső élei között minimum 3 mm!



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

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

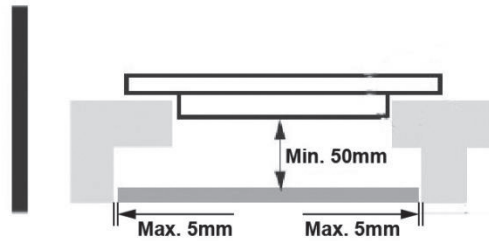
**MEGJEGYZÉS** A biztonságos távolság a főzőlap és a felette lévő szekrény között minimum 760 mm!



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

**FIGYELEM!****A megfelelő szellőzés biztosítása**

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



A szellőzésre szolgáló nyílásokat szigorúan tilos eltakarni, elfedni!



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

Mielőtt beszerelné a főzőlapot, ellenőrizze az alábbiakat:

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

Miután beszerelte a készüléket, ellenőrizze az következőket:

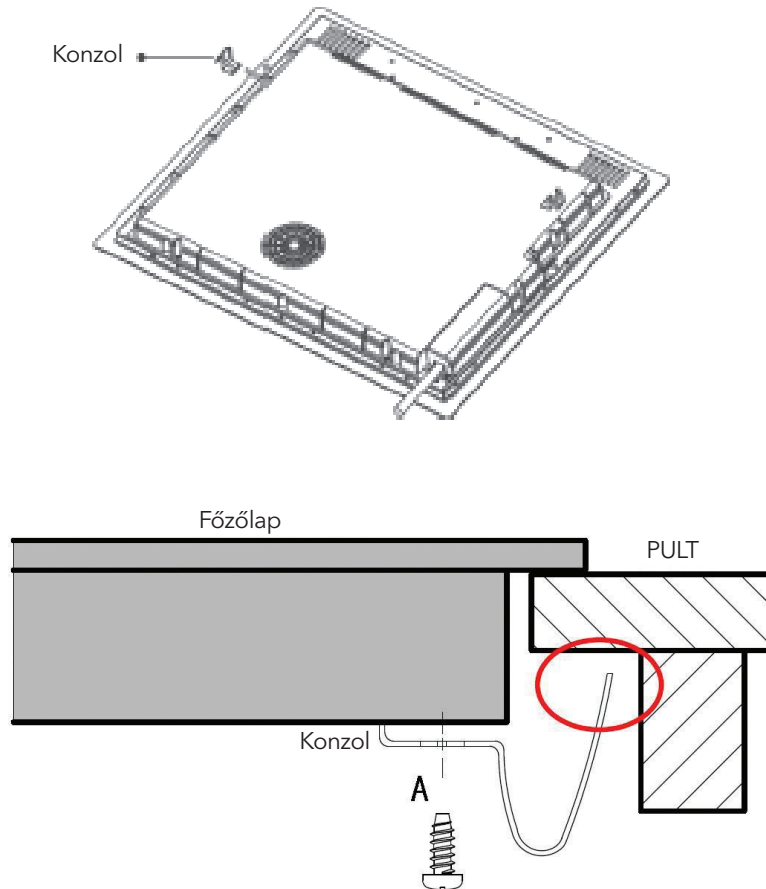
- A tápkábelhez nem férhet hozzá könnyedén bárki (főleg gyermekek).
- A megfelelő szellőzés biztosítva van.
- Ha hézag maradt a munkapult és a főzőlap között
- A kismegszakító könnyen hozzáférhető a felhasználó által.

## A konzolok beszerelése

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

## A konzolok beállítása

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



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

## Figyelmeztetések

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

## A készülék csatlakoztatása az elektromos hálózathoz



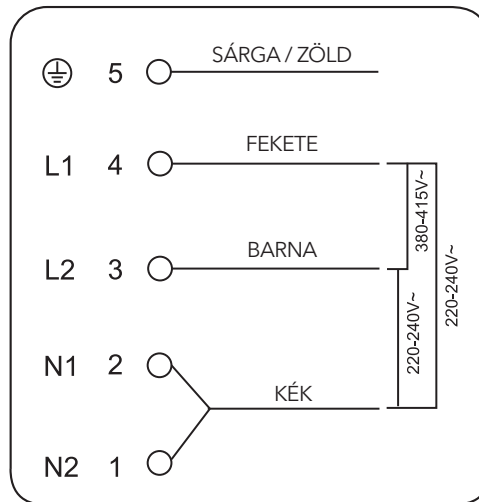
A készüléket kizárólag szakember csatlakoztathatja az elektromos hálózathoz! Bekötés előtt a következőket ellenőrizze:

1. A helyi elektromos hálózat alkalmas-e a készülék működtetésére.
2. A hálózati feszültség megegyezik-e a specifi ációban szereplő adatokkal.
3. A helyi vezetékek képesek-e a megadott teljesítményt biztosítani a készüléknek. Ne használjon toldásokat a vezeték kiépítésekor, mivel azok tűzveszélyesek lehetnek.

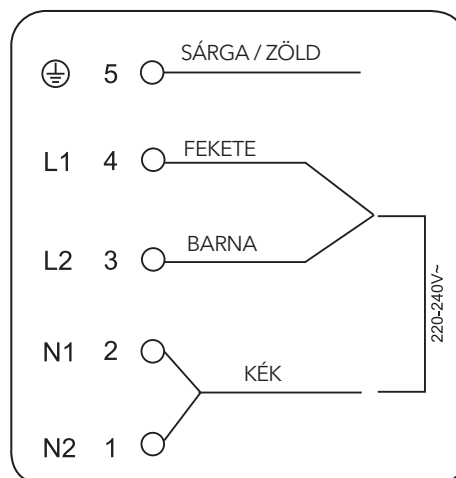
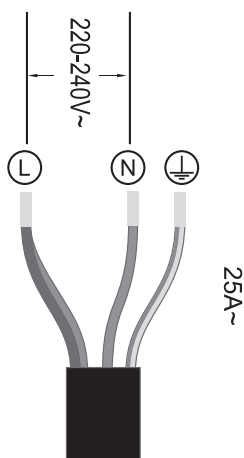
A tápkábel nem érhet hozzá a forró alkatrészekhez és úgy kell azt elhelyezni, hogy 75 °C-nál soha ne érje magasabb hőmérséklet.



Ellenőriztesse a helyi elektromos hálózatot, hogy alkalmas-e a készülék működtetésére. Ha módosításokra van szükség, akkor azokat kizárólag szakemberrel végeztesse el.



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



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



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



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

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

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

## Ви честитаме за купувањето на Вашите нови индукциони плочи.

Ви предлагаме да посветите малку време во читањето на Упатството за употреба/Упатство за инсталација, како би можеле потполно да го разберете и како исправно да го инсталирате и користите уредот.

За инсталација, Ве молиме да го прочитате делот поврзан за инсталација на уредот. Внимателно прочитајте ги сите безбедносни упатства пред употреба и чувајте го Упатството за употреба, за во случај да Ви затреба во иднина.

# БЕЗБЕДНОСНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА

Вашата безбедност за нас е важна. Ве молиме прочитајте ги овие информации пред употреба на плочите за готвење.

## ИНСТАЛАЦИЈА

### Опасност од струен удар

- Прекинете го напојувањето на уредот со електрична енергија пред било какви поправки или одржување на истиот.
- Поврзувањето на добро заземјување е неопходно и задолжително.
- Промените во домашниот систем за напојување мора да ги изврши квалификуван електричар.
- Непочитувањето на овие совети може да доведе до струен удар или смрт.

### Опасност од исекотини

- Внимавајте на краевите-плочите се остри.
- Невниманието може да доведе до повреда или исекотина.

### Важни безбедносни упатства

- Внимателно прочитајте го ова упатство пред инсталација или употреба на уредот.
- Никаков запаллив материјал или производ не смее да стои на овој уред во било кој момент.
- Ве молиме, погрижете се овие информации да бидат достапни на личноста одговорна за инсталација на уредот, бидејќи тоа може да ги намали трошоците за инсталација.
- Како би се избегнал ризик, овој уред мора да биде инсталиран во согласност со информациите за инсталација.
- Овој уред би требало прописно да го инсталира и заземји само квалификувана личност.
- Овој уред би требало да биде поврзан на струјно коло кое има изолациски прекинувач, кој треба да овозможи потполно прекинување на напонот на електрична енергија.
- Неисправната инсталација на уредот може да доведе до поништување на било каква гаранција и одговорност.
- Овој уред може да го користат деца на возраст од 8 години или повеќе и личности со смалени физички, сетилни или ментални способности, или со помалку искуство, доколку се под надзор, или им се дадени упатства во врска со безбедносната употреба на уредот, и свесност за можниот ризик.
- Деца не би требало да си играат со уредот. Уредот не смеат да го чистат деца, освен ако не се под надзор.
- Доколку кабелот за напојување е оштетен, мора да го замени неговиот произведувач, неговиот агент за сервисирање или слични квалификувани личности, како би се избегнале можни ризици.

- Внимание: Доколку е напукната површината, исклучете го апаратот како би избегнале можност од струен удар, во случај да површината на плочата да е изработена од керамичко стакло или сличен материјал кој штити живи делови.
- Металните предмети, како што се ножеви, виљушки, лажици и капаци не би требало да стојат на површината на плочата, со оглед на тоа што тоа може да доведе до нивно загревање.
- Не би требало да се користи чистач на пареа.
- Не користете чистач на пареа за чистење на плочите за готвење.
- Уредот не е наменет за управување со помош на надворешен тајмер или одвоен систем на далечинско управување.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасност од пожар: не одложувајте предмети на површината за готвење.
- Процесот на термичка обработка на храната е потребно да се надгледува. Краткотрајниот процес на термичка обработка на храната треба да биде постојано надгледуван.
- **ВНИМАНИЕ:** Припремањето на храна со помош на масти или масло без надзор може да биде опасно и може да предизвика појава на отворен пламен. НИКОГАШ не пробувајте да го изгасите пламенот со вода, туку исклучете го апаратот, а потоа покријте го пламенот со капак или против-пожарно ќебе, на пример.

## РАКУВАЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

### Опасност од струен удар

- Не гответе на скршена или разбиена плоча за готвење. Доколку постои можност од кршење или напукнување на површината на плочата за готвење, веднаш прекинете го напојувањето на уредот со електрична енергија (на сидниот прекинувач) и контактирајте квалификуван техничар.
- Исклучете ја плочата за готвење од напојување од сидот пред чистење или поправка.
- Непочитувањето на овие совети може да доведе до струен удар или смрт.

### Опасност по здравјето

- Овој уред ги задоволува електромагнетните безбедносни стандарди.
- Сепак, личности со пејсмејкери за срце или други електрични импланти (како што се инсулинските пумпи) мораат да се консултираат со својот лекар или произведувачот на имплантот, пред употреба на уредот, како би биле сигурни дека електромагнетното поле нема да влијае на неговите импланти.
- Непочитувањето на овие совети може да доведе до смрт.

### Опасност од жешки површини

- При употреба, достапните делови на уредот ќе постанат доволно жешки, да можат да предизвикаат изгореници.
- Не дозволувајте Вашето тело, облека или други предмети, освен оние кои се погодни за готвење, да дојдат до контакт со индукционото стакло, се додека површината не се олади.
- Децата треба да бидат одалечени од уредот.
- Рачките на сатовите за готвење можат да бидат жешки на допир. Проверете дали рачките на садот за готвење не поминуваат во други зони за готвење, освен на онаа на која се наоѓаат. Држете ги рачките подалеку од децата.
- Непочитувањето на овие совети може да доведе до изгореници.



## Опасност од исекотини

- Врвот од сечилото за стругање на плочата за готвење се открива кога безбедносната маска е отстранета. Користете го многу внимателно и секогаш чувајте го вон дофат од децата.
- Невнимателноста може да доведе до повреди или исекотини.

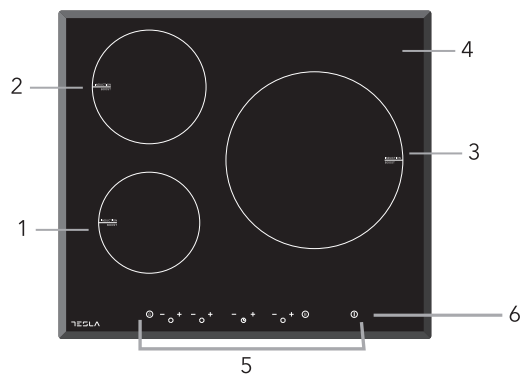
## Важни безбедносни упатства

- Никогаш не го оставајте уредот без надзор кога го користите. Вриењето може да предизвика дим и мастна изливна содржина која може да се запали.
- Никогаш не го употребувајте својот уред како работна површина или површина за одложување.
- Никогаш не оставајте било каков предмет или прибор на уредот.
- Не оставајте или одложувајте никакви магнетизирани предмети (на пр. кредитни картички или мемориски картички) или електронски уреди (на пр. компјутери, MP3-плеери) во близина на уредот, бидејќи магнетното поле може да влијае на нив.
- Никогаш не го користите уредот за загревање или греене на простории.
- По употреба, секогаш исклучете ја зоната за готвење и плочата за готвење како што е опишано во ова упатство (тн. користење на контрола на допир). Не се потпирајте на функцијата за препознавање на садови поради исклучувањето на зоната за готвење кога ќе го тргнете садот за термичка обработка на храната.
- Не дозволувајте децата да си играат со уредот или да седат на него, да стојат или да се качуваат на него.
- Предметите кои се занимливи за децата не ги чувајте во ормарите над уредот. Децата кои се качуваат на плочите за готвење може да се повредат.

- Не ги оставајте децата сами или без надзор во просторот каде што се користи уредот.
- Децата или личности со инвалидитет кои ја ограничува нивната способност да го користат уредот треба да имаат одговорна и компетентна личност која ќе ги упати во тоа како се користи уредот. Инструкторот треба да биде убеден дека тие можат да го користат уредот без опасност по нив или нивната околина.
- Немојте да го поправате или менувате било кој дел од уредот, освен ако тоа не е посебно препорачано во упатството. Секоја друга поправка треба да ја изврши квалификуван техничар.
- Немојте да ставате или сплштате тешки предмети на својата плоча за готвење.
- Немојте да стоите на својата плоча за готвење.
- Немојте да користите садови со груби краевии или да ги влечете по површината на индукционото стакло, бидејќи може да се изгребе стаклото.
- Не користете жица или било кое абразивно средство за чистење како би ја исчистиле својата плоча за готвење, бидејќи може да се изгребе индукционото стакло.
- Уредот е наменет за употреба во домаќинство и за слична намена, како што се: кујни за вработени во продавници, канцеларии и други работни опкружувања: селски домаќинства, гости во хотели, мотели и други објекти, за сместување - објекти кои нудат пренокување со доручек.
- **ВНИМАНИЕ:** уредот и неговите пристапни делови стануваат топли во текот на употреба.
- Треба да се погрижите да избегнувате допир со заграни елементи.
- Уредот треба да биде надвор од дофат на деца помлади од 8 години, освен ако не се под постојан надзор.

## ЗАПОЗНАВАЊЕ СО ПРОИЗВОДОТ

### Поглед од горе

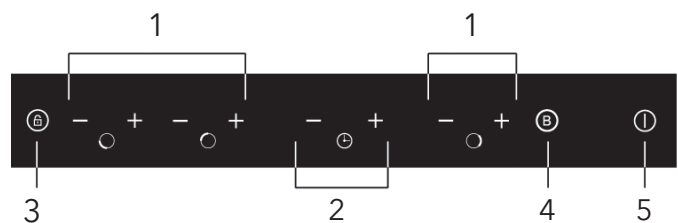


- |                         |                                     |
|-------------------------|-------------------------------------|
| 1. Зона Max 1200/1500 W | 4. Стаклена плоча                   |
| 2. Зона Max 2300/2600 W | 5. Контролна табла                  |
| 3. Зона Max 2300/3000 W | 6. Тастер за вклучување/исклучување |

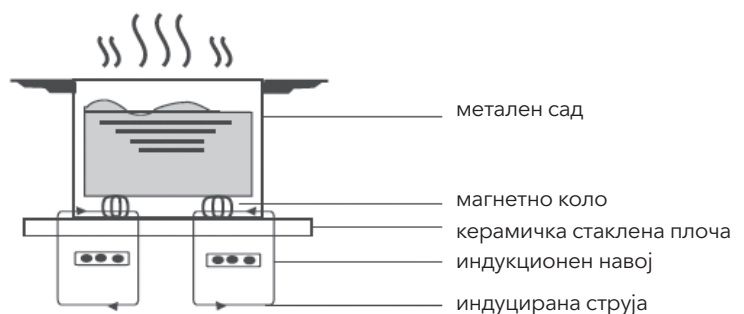
### Теорија на работа

Индукционото готвење е сигурна, ефикасна и економична технологија на готвење. Начинот на работа е таков да електромагнетните вибрации генерираат топлина директно на долниот дел од садот за термичка обработка на храната, наместо индиректно преку загревање на стаклената површина. Стаклото постанува топло само доколку го греете долниот дел од садот за термичка обработка на храна.

### Контролна табла



1. Тастер за регулирање на температура
2. Тастер за време (тајмер)
3. Тастер за заклучување
4. Тастер за појачување
5. Тастер за вклучување/исклучување



## Пред употреба на Вашите нови индукциони плочи

- Прочитајте го овој водич, посебно посветете внимание на делот “Безбедносни упатства”.
- Отстранете ги сите заштитни прекривки кои сеуште може да се најдат на Вашата индукциона плоча.

## Техничка спецификација

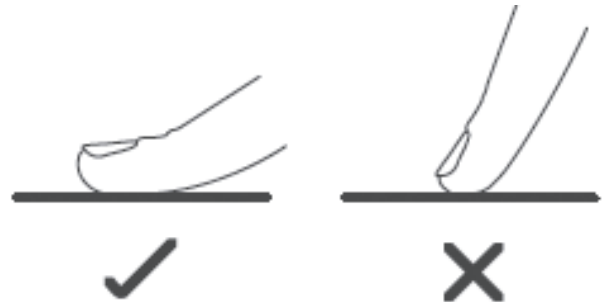
Плоча за готвење	HI6300MB
Зона за готвење	3 zone
Јачина на напон на електрична енергија	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Инсталирана електрична енергија	6500W
Големина на производот Д×Ш×В(mm)	590X520X60
Вградливи димензии А×В (mm)	560X490

Тежината и димензиите се приближни. Бидејќи тежнееме константно да ги подобруваме нашите производи, можни се промени на спецификацијата и дизајнот без претходно известување.

## ФУНКЦИИ НА ПРОИЗВОДОТ


### Тастери на допир

- Контролите реагираат на допир, затоа не мора да применувате притисок.
- Користете го испакнатиот дел од прстот, а не врвот.
- Ќе слушнете звучен сигнал секој пат кога допирот ќе биде регистриран.
- Погрижете се да контролните тастери секогаш да бидат чисти, суви и на нив да нема предмети (како што се прибор или ткаенина), кои ги покриваат. Дури и тенок слој на вода може да направи потешкотии во работата на контролните тастери.



### Избор на вистински сад за термичка преработка на храна



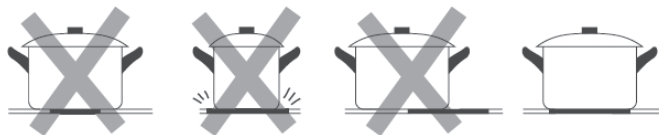
- Користете само садови за термичка обработка на храна, кои се прикладни за индукциона припрема на храна. Побарајте симбол за индукција на пакувањето или на дното на садот за термичка преработка на храна.
- Исто така можете да проверите дали Вашиот сад е погоден за термичка преработка, изведете магнетен тест. Добијете магнет до долниот дел од садот. Доколку магнетот е привлечен, садот е погоден за индукција.
- Доколку немате магнет:
  1. Ставете малку вода во садот кој сакате да го проверите.
  2. Доколку симболот  не трепери на екранот, а водата се загрева, садот одговара.
- Садови за термичка преработка на храна кои се направени од следните материјали не се погодни: чист нерѓосувачки челик, алуминиум или бакар, бакар без магнетна основа, стакло, дрво, порцелан, керамика и земјени садови.



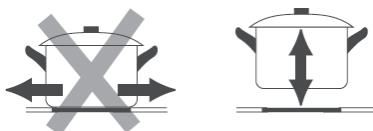
Не користете садови со груби краеве или закривена основа.



Погрижете се да основата биде мазна, рамно поставена на стаклото и да е со иста големина како и зоната за готвење. Користете садови чиј пречник е со иста големина како и одбраната зона за готвење. Доколку употребувате сад кој е поширок, ќе биде употребено повеќе енергија за максимална ефикасност. Доколку користите помал сад, ефикасноста може да биде помала од очекуваното. Доколку садот е со помал пречник од 140 mm, може да се случи, плочата да не го препознае. Садот секогаш поставете го во центарот на зоната за готвење



Садот секогаш подигнете го од индукционата плоча - не го влечете по неа, бидејќи може да го изгребе стаклото.



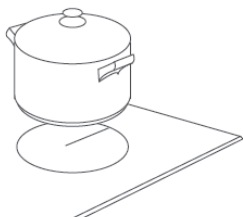
## Употреба

### Почеток на припремата на храна

Допрете го тастерот за вклучување/исклучување на три секунди. Откако ќе се чуе еден звучен сигнал, сите екрани ќе покажат "-" или "--", што значи дека индукционата плоча е во фаза на чекање.



Поставете сад кој одговара на зоната за готвење која сакате да ја користите. Погрижете се да дното на садот и површината на зоната да бидат чисти и суви.



Одберете подесување на температурата со притискање на тастерот "-" или "+".

- Доколку не одберете подесување на температура во тек од 1 минута, индукционата плоча автоматски ќе се исклучи. Ќе морате одново да започнете со 1 чекор.
- Температурата може да се подесува било кога во текот на процесот на термичка преработка на храната.



### Доколку на екранот трепери наизменично со подесувањето на температурата

Тоа значи дека:

- Не сте поставиле сад кој одговара на зоната за готвење или,
- Користите сад кој не е погоден за индукциона припрема на храна или,
- Садот е премал или не е правилно центриран на зоната за готвење.

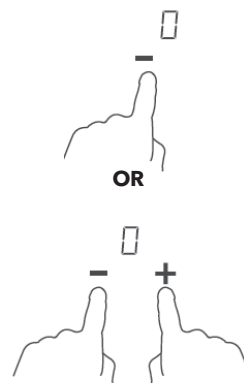
Загревањето нема да започне додека не се постави сад кој одговара на зоната за готвење.

Екранот автоматски ќе се исклучи по 2 минути доколку на плочата е поставен сад кој не одговара на истата.



### Завршување на припремата на храна

Исклучете ја зоната за готвење на тој начин што ќе го подесите одбројувањето наназад до "0" или со допир на тастерот "-" и "+" заедно. Погрижете се екранот да покажува "0".

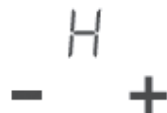


Исклучете ја целата плоча за готвење со допир на тастерот исклучување/вклучување.



Чувајте се од жешки површини.

Н ќе се покаже како зона за готвење која е загреана, за да не ја допирате. Ќе исчезне кога површината ќе се олади до безбедна температура. Ова може да се користи и како функција за заштеда на енергија, доколку сакате да загреете друг сад, за да користите површината која и понатаму е загреана.



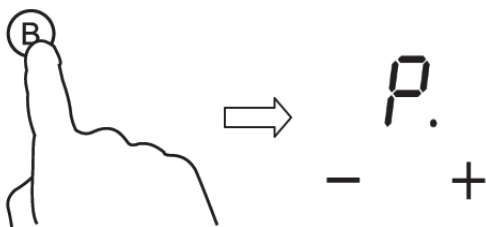
## Користење на функции за појачување

### Активирајте ја функцијата за појачување

Изберете зона за загревање со прискање на тастерот "-" или "+".

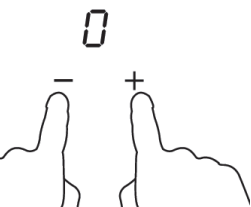


Допирајќи го тастерот за појачување, индикаторот на зоната ќе покаже "P" и силата ќе достигне максимум.



### Прекинете ја функцијата за појачување

Допрете го тастерот "Појачување" или тастерот "-" како би ја прекинале функцијата за појачување, а зоната ќе се врати оригиналната температура.



Допрете го тастерот "-" и "+" заедно. Зоната за готвење ќе се исклучи и функцијата ќе биде автоматски прекината.

- Оваа функција може да се примени на сите зони за готвење.
- Зоната за готвење се враќа на оригинална температура по 5 минути.
- Како функцијата за појачување на првата зона е активирана, така втората зона автоматски се ограничува под 2 нивоа и обратно.

### Заклучување на тастери

- Можете да ги заклучите тастерите како би сте спречиле несакана употреба (на пр. случајно вклучување на зоните за готвење од страна на деца).
- Кога тастерите се заклучени, сите тастери освен тастерот за вклучување/исклучување се оневозможени.

### За заклучување на тастери



Допрете го тастерот  за заклучување.

Индикаторот за време ќе покаже "Lo".

### За отклучување на тастери

Допрете го и задржете го  тастерот некое време.



Кога плочата е во заклучен режим, сите тастери се оневозможени, освен вклучување/исклучување , секогаш можете да ја исклучите индукционата плоча со допир на тастерот за вклучување/исклучување , во случај на нужда, но треба прво да ја отклучите при следното користење.

### Контрола на време

Тамерот може да се користи на два начина:

- Може да се користи за "предупредување за истек на време". Во тој случај, тајмерот нема да исклучи ниту една зона за готвење кога ќе истече времето.
- Тајмерот може да се подеси да исклучи една или повеќе зони за готвење кога ќе истече времето.
- Тајмерот може да биде подесен на најмногу 99 минути.

### Употреба на тајмерот за "предупредување за истек на време"

Доколку не сте одбрале ниту една зона за готвење.

Погрижете се плочата за готвење да биде вклучена.

**Напомена:** можете да ја користите "предупредување за истек на време" дури и ако немате избрано ниту една зона за готвење.



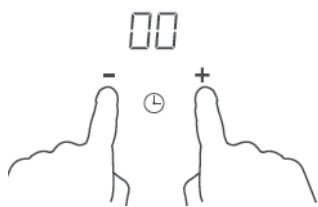
Допрете "+" тастерот на тајмерот. Индикаторот "предупредување" ќе почне да трепка и "10" ќе допрете "+" тастер на тајмерот. Индикаторот "предупредување" ќе почне да трепа и "10" ќе се прикаже на екранот на тајмерот.

Подесете време со допир на тастерот "-" или "+" на тајмерот.

**Совет:** Допрете го тастерот "-" или "+" на тајмерот еднаш, како би го намалиле или зголемиле времето за 1 минута. Допрете го и држете го тастерот "+" или "-" за зголемување или намалување за 10 минути.



Доколку во исто време допрете "-" и "+", тајмерот ќе се прекине и "00" ќе се покаже на екранот кој ги покажува минутите.



Кога времето е подесено, одбројувањето веднаш ќе започне. Екранот ќе го прикаже преостанатото време и индикаторот ќе затрепка на 5 секунди.



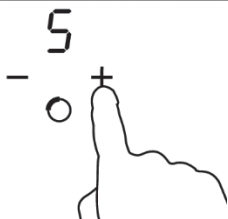
Ќе се огласи звучен сигнал на 30 секундни и индикаторот за време ќе покаже "--" кога подесеното време ќе истече.



**Подесување на тајмерот за исклучување на зоната за готвење.**

**Изберете зона**

Допрете "-" или "+" на одбраната зона на која сакате да го вклучите тајмерот.

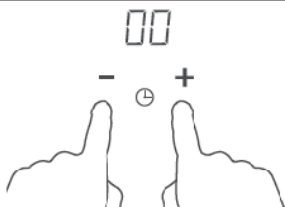


Подесете го времето со допир на тастерот на тајмерот.

Совет: Допрете го тастерот "-" или "+" на тајмерот еднап, како би го смалиле времето или зголемиле за 1 минута. Допрете го и држете го тастерот "-" или "+" на тајмерот за времето и времето ќе се намали или зголеми за 10 минути.

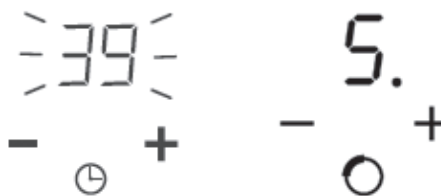


Допирајќи ги "-" и "+" заедно, тајмерот ќе биде прекинат, и "00" ќе се прикаже на екранот за минути.



Кога времето е подесено, одбројувањето ќе започне веднаш. Екранот ќе го прикаже преостанатото време и индикаторот за време ќе трепка на 5 секунди.

**НАПОМЕНА:** Црвената точка покрај индикаторот за ниво на напојување ќе биде осветлена покажувајќи ја избраната зона.



Кога времето за припрема на храна ќе истече, одбраната зона за припрема на храна, автоматски ќе се исклучи.



Другите зони за готвење ќе продолжат да работат, доколку претходно биле вклучени.

**Претпоставено време на работа**

Автоматско исклучување е функција за безбедносна заштита на Вашата индукциона плоча. Уредот автоматски ќе се исклучи доколку се случи да заборавите некоја од плочите вклучена.

Претпоставеното време на работа, за различни нивоа на напојување е зададено до табелата.

Ниво на напојување	Претпоставено време на работа (час)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

Кога садот за припрема на храна е отстранет, индукционата плоча веднаш ќе може да престане со загревање и плочата автоматски ќе се исклучи по 2 минути.



Личности со вграден пејсмејкер би требало да се посоветуваат со војот лекар пред употреба на овој уред.

# УПАТСТВА ЗА ГОТВЕЊЕ



Бидете внимателни кога пржите, бидејќи мастите и маслото можат да се загреат многу брзо, особено доколку се користи и опцијата "Power Boost". При екстремно високи температури, маслото и мастите можат спонтано да се запалат што претставува сериозна опасност од пожари.

## Совети за готвење

- Кога храната ќе почне да врие, смалете ја подесената температура.
- Користењето на капак го намалува времето на готвење и заштедува енергија, така што ја задржува топлината.
- Намалете ја количината на течности или масло како би го намалиле времето кое е потребно за припрема на храната.
- Започнете со термичка обработка на храната на висока температура, а потоа температурата намалете ја кога храната ќе се загрее.

## Пржење, готвење на ориз

- Пржењето е процес кој се одвива под точката на вриење, на околу 85°C, кога меурчињата повремено се подигнуваат на површината на течноста за готвење. Тоа е клучно за правење и на вкусни супи сочни динстани јадења, бидејќи вкусот настанува и без преготвување на храната. Сосовите со јајца и брашно исто така би требало да се припремаат под точката на вриење.
- Некои процеси, вклучувајќи го и готвењето на оризот со помош на методот на апсорпција, може да побараат поголема температура од најниската како би се осигурало дека храната ќе биде подготвена правилно во рамката на препорачаното време.

## Динстање парчиња (месо)

За припрема на сочни и вкусни парчиња (месо):

1. Оставете го месото на собна температура, 20 минути пред припремата на истото.
2. Загрејте сад со дебело дно.
3. Премачкајте ги двете страни на парчето месо со масло. Ставете мала количина на масло во загреаниот сад, а потоа спуштете го местото во садот.
4. Парчето превртете го само еднаш во текот на

припремата. Точното време на припрема зависи од дебелината на парчето и желбата колку би сакале да биде пржено. Времето може да варира од 2-8 минути по страна. Притиснете го парчето за да утврдите колку е пржено - колку е поцврсто на допир, тоа е подобро припремено.

5. Оставете го парчето место неколку минути во топлиот сад, како би омекнало и би постанало помeko за сервирање.

## За пржење

1. Изберете вок-тава со рамна подлога или поголем сад за пржење кој е погоден за индукциона плоча.
2. Сите состојки и прибор нека Ви бидат припремени. Пржењето би требало да биде брзо. Доколку припремате поголема количина, храната припремете ја во неколку помали порции.
3. Кратко загрејте го садот и додадете две супени лажички масло.
4. Прво припремете било кој вид на месо, одложете го на страна и држете го загреано.
5. Пропржување на зеленчук. Кога зеленчукот е жежок, но сеуште крцкав, намалете ја температурата во зоната за готвење, вратете го местото во садот и додадете го Вашиот сос.
6. Пропржете ги сосотојките, како би сте се осигурале дека се е потполно загреано.
7. Послужете веднаш.

## Препознавање на мали предмети

Кога садот за припрема на храната е со големина која не одговара или немагнетизиран (пр. алуминиум) или кога некој вид на мал предмет (пр. нож, виљушка) е оставен на плочата, плочата автоматски ќе се префрли во фаза на чекање од 1 минута. Вентилаторот ќе продолжи да ја лади плочата уште 1 минута.

# ПОДЕСУВАЊЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА

Подоле наведените поставки се само насоки. Точните поставки ќе зависат од неколку фактори, вклучувајќи ги и сатовите за припрема на храна и количината која ја припремате. Експериментирајте со индукционата плоча, како би можеле да ја најдете поставката која одговара.

Подесување на топлина	Погодно за:
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• благо загревање на помали количини на храна</li> <li>• топење на чоколадо, путер и храна која брзо може да загори</li> <li>• благо потпржување</li> <li>• споро загревање</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• повторно загревање</li> <li>• брзо пржење</li> <li>• готвење ориз</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• палачинки</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• динстање</li> <li>• готвење на паста</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• пржење</li> <li>• гриловање (скара)</li> <li>• загревање на супа</li> <li>• загревање на вода</li> </ul>

# ГРИЖА И ЧИСТЕЊЕ

Што?	Како?	Важно!
Секојдневното прљање на стаклото (отисоци на прсти, траги, fleки останати од храна или нешеќерна изливна содржина на стаклото).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Прекинете го напојувањето на плочата за готвење со електрична енергија.</li> <li>2. Употребете средство за чистење на плочата за готвење додека стаклото е сеуште топло (но не и жешко!).</li> <li>3. Исперете го и исушете го со чиста ткаенина или фина хартија.</li> <li>4. Повторно приклучете го напојувањето на плочата со електрична енергија.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Кога е прекинато напојувањето на плочите со електрична енергија, нема да има ознаки каде е прикажано "жешка површина", но зоната за готвење може сеуште да биде жешка! Бидете претпазливи!</li> <li>• Грубата жица, некои видови на најлонски жици и груби/абразивни средства за чистење може да го изгребат стаклото. Секогаш прочитајте ја етикетата, да би можеле да видите дали вашето средство за чистење или жица одговараат.</li> <li>• Никогаш не оставајте талог од средствата за чистење на плочата за готвење: може да се појават fleки на стаклото.</li> </ul>
Вриење, топење и fleки од врел шеќер на стаклото.	<p>Овие fleки веднаш отстранете ги со шпатула или жилет наменет за стакло на индукциона плоча, но пазете се од загрената површина на зоните за готвење:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Исклучете ја плочата за готвење од напојувањето со електрична енергија позади сидот.</li> <li>2. Држете го стругачот или приборот под агол од 30° и изгребете ја fleката или изливна содржина на ладниот дел од плочите за готвење.</li> <li>3. Исчистете ги fleките или изливната содржина со крпа или фина хартија.</li> <li>4. Следете ги чекорите од 2-4 за "секојдневно прљање на стаклото" наведено погоре.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Отстранете ги fleките кои настанале со топење, слатка храна или вриење од стаклото што е можно побрзо. Доколку fleките се оладат на стаклото, постои можност тешко да се отстранат потоа, или пак трајно да ја оштетат стаклената површина.</li> <li>• Опасност од исекотини: кога заштитната маска е отстранета, острилото на стругачот е ризично остар. Користете го внимателно и секогаш одложете го на сигурно место надвор од дофат на деца.</li> </ul>
Изливна содржина на тастерот за допир.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Прекинете го напојувањето на плочите за готвење со електрична енергија.</li> <li>2. Соберете ја изливната содржина.</li> <li>3. Избришете го делот на тастерите за допир со чист и влажен сунѓер или ткаенина.</li> <li>4. Потполно исушете ја површината со фина хартија. Повторно вклучете го напојувањето на плочите со електрична енергија.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Плочата за готвење може да даде звучен сигнал и да се исклучи, а тастерите на допир, може да не функционираат, додека на нив има течност. Погрижете се површината на тастерите да биде сува пред повторно да го вклучите уредот.</li> </ul>

## СОВЕТИ

Проблем	Можна причина	Што да се направи
Плочата за готвење не може да се вклучи.	Нема струја.	Погрижете се плочата да биде поврзана на напојување со електрична енергија и да биде вклучена. Проверете дали дошло до прекин на напојувањето во Вашиот крај. Ако сте провериле сè, а проблемот останува, повикајте квалификуван техничар.
Тастерите на допир не реагираат.	Тастерите се заклучени.	Отклучете ги тастерите. Погледнете го одделот "Употреба на Вашата керамичка плоча" за упатства.
Тастерите тешко работат.	Можно е да постои тенок слој вода на тастерите или ги користите врвовите на прстите при допир на тастерите.	Погрижете се површината на тастерите да биде сува и користете ги јаготките на прстите при допир на тастерите.



Проблем	Можна причина	Што да се направи
Стаклото е изгребано.	Садови со груби рабови.  Користена е несоодветна, абразивна жица или средства за чистење.	Користете садови со рамно и мазно дно. Погледнете во “Избор на вистински садови за подготовка на храна”. Погледнете во “Грижа и чистење”.
Садовите потпукнуваат или создаваат крцкави звуци.	Можна причина е материјалот од кој се направени садовите (слоевите од различен метал различно вибрираат).	Тоа е нормално за садовите и не е знак за грешка.
Индукционата плоча произведува тивок звук кој се користи при високи температури.	Тоа се последица од технологијата на индуцирано готвење.	Ова е нормално, но звукот би требало да се намали или потпочно исчезне кога ќе ја намалите температурата.
Се слуша звук од вентилаторот на индукционата плоча.	Вентилаторот е вграден во Вашата индукциона плоча како би спречил прегревање на електрониката во уредот. Можно е да продолжи со работи дури и кога ќе се исклучи индукционата плоча.	Ова е нормално, и не треба да се превзема ништо. Не го прекинувајте напојувањето на идукционата плоча со електрична енергија позади ѕидот додека вентилаторот работи.
Садот не се загрева и индукционата плоча не покажува дека го препознава.	Индукционата плоча не може да го препознае затоа што садот за термичка преработка на храна не е погоден за индукционо готвење.  Индукционата плоча не може да го препознае садот затоа што е премногу мала за зоната за готвење или не е правилно центрирана на истата.	Користете садови кои се погодни за индукционо готвење. Погледнете го делот “Избор на сад кој одговара за припрема на храна”.  Центрирајте го садот и потрудете се да неговото дно се поклопува со големината на зоната за готвење.
Индукционата плоча или зона за готвење сама од себе неочекувано се исклучува и се слуша звук и код за грешка се појавува (обично наизменично со една или две цифри на екранот на тајмерот за готвење).	Техничка грешка.	Ве молиме, запишете ги зборовите и броевите на пројавените грешки, прекинете го напојувањето на индукционата плоча со електрична енергија од ѕидот, и контактирајте квалификуван техничар.

## ПРИКАЗ НА ГРЕШКИ И ПРОВЕРКА

Индукционата плоча е опремена со функција за автоматско препознавање на грешки. Со помош на овој тест, техничарот е во можност да провери повеќе функции и неколку компоненти без да ги отстранува или расклопува индукционите плочи од работната површина.

Решавање на проблеми

### Код на грешка кој се појавува при користење на уредот и решение

Код на грешка	Проблем	Решение
<b>Автоматска поправка</b>		
E1	Напонот е повисок од потребниот напон.	Проверете дали единицата за напојување работи нормално. Приклучете го уредот за напојување на единица која работи нормално.
E2	Напонот е понизок од потребниот напон.	
E3	Висока температура на сензорот на индукционата плоча. (1#)	Почекајте температурата на сензорот на индукционата плоча да се врати во нормала. Допрете го тастерот “вклучување/исклучување” како повторно би го вклучиле уредот.
E4	Висока температура на сензорот на индукционата плоча. (2#)	



E5	Висока температура на IGBT-делот (биполарен транзистор со изолирана порта). (1#)	Почекајте температурата на IGBT-делот да се врати во нормала. Допрете го тастерот "вклучување/исклучување" како повторно би го вклучиле уредот. Проверете дали вентилаторот работи правилно, доколку не, заменете го вентилаторот.
E6	Висока температура на IGBT-делот. (2#)	
<b>Нема автоматска поправка</b>		
F3/F6	Грешка на сензорот на индукционата плоча - краток спој. (F3 за 1#, F6 за 2#)	Проверете ја конекцијата и заменете го сензорот на индукционата плоча.
F4/F7	Грешка на сензорот на индукционата плоча - отворено струјно коло. (F4 за 1#, F7 за 2#)	
F5/F8	Грешка на сензорот на индукционата плоча - неисправен (F5 за 1#, F8 за 2#)	
F9/FA	Грешка на сензорот за температура на IGBT-делот. (краток спој/отворено струјно коло за 1#)	Заменете го приклучокот.
FC /FD	Грешка на сензорот за температура на IGBT-делот. (краток спој/отворено струјно коло за 2#)	

## Специфични грешки и решенија

Грешка	Проблем	Решение а	Решение б
LED светцптп ме се појавува кога уредот ќе се приклучи на напојување на електрична енергија.	Нема напојување со струја.	Проверете дали приклучокот е цврсто приклучен и дали штекерот работи.	
	Грешка при поврзување на дополнителни приклучоци и дисплеи.	Проверете ја конекцијата.	
	Грешка при поврзување, дополнителниот приклучок е оштетен.	Заменете го дополнителниот приклучок.	
	Дисплејот е оштетен.	Заменете го дисплејот.	
Некои тастери не можат да работат, или LED-дисплејот не работи нормално.	Дисплејот е оштетен.	Заменете го дисплејот.	
Индикаторот за начина на готвење се појавува, но загревањето не започнува.	Висока температура на плочата.	Собната температура можеби е превисока. Нормалниот проток на воздух можеби е блокиран.	
	Вентилаторот не работи правилно.	Проверете дали вентилаторот работи правилно, доколку не, заменете го вентилаторот.	
	Приклучокот е оштетен.	Заменете го приклучокот.	
Загревањето изненадно се прекинува. Во текот на работа на дисплејот се појавува симболот "u".	Погрешен вид на сад.	Користете сад кој одговара (погледнете го упатството за употреба).	Струјното коло за препознавање на садови за готвење е оштетено, заменете го приклучокот.
	Обемот на садот е премал.		
	Делот за ладење е прегреан.	Уредот е прегреан. Почекајте температурата да се врати во нормала. Допрете го тастерот "вклучување/исклучување" како би повторно вклучиле уредот.	
Зоните за загревање од иста страна (на пример - прва и втора зона) не покажуваат симбол "u".	Приклучокот и дисплејот имаат грешка при поврзувањето.	Проверете ја конекцијата.	
	Дел од дисплејот за пренос на информации е оштетен.	Заменете го дисплејот.	
	Главниот приклучок е оштетен.	Заменете го приклучокот.	
Моторот на вентилаторот произведува чудни звуци.	Моторот на вентилаторот е оштетен.	Заменете го вентилаторот.	

Горните примери се најчести примери на грешки и проверки. Ве молиме, не расклопувајте го уредот сами, како не би сте се изложиле на опасност и не би ја оштетиле индукционата плоча.

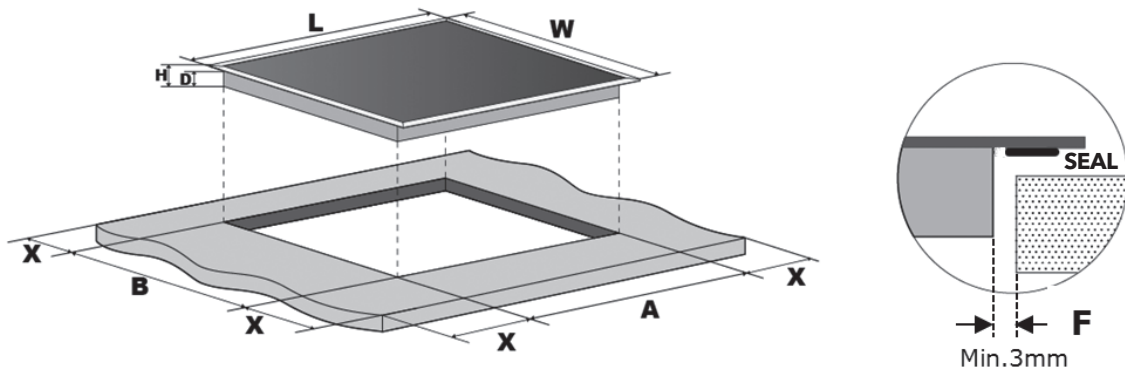
# ИНСТАЛАЦИЈА

## Избор на инсталациска опрема

Изрежете ја работната површина според мерките назначени на цртежите.

За потребите на инсталацијата и користењето, мора да остане минимум 5 cm простор околу дупките. Погрижете се дебелината на работната површина да биде барем 30mm. Ве молиме, изберете изолациски материјал отпорен на топлина (дрво и слични влакнести и впички материјали не би требало да се користат како работна површина освен ако не се интегрирани) со што би се избегнал струен удар или поголеми деформации предизвикани од топлината на плочата. Како што е прикажано подолу:

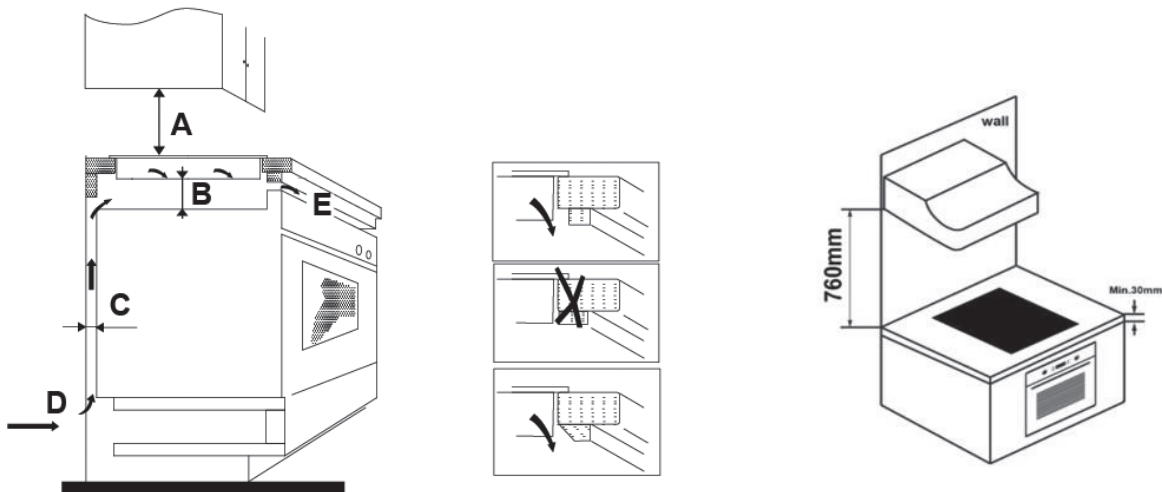
**НАПОМЕНА** Сигурната оддалеченост помеѓу страните на плочата и ормарите над неа треба да биде барем 3mm.



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

Во секој случај, погрижете се керамичката плоча да има добар проток на воздух, и просторот за влез и излез на воздухот да не биде блокиран. Проверете дали плочата е во добра состојба. Како што е прикажано подолу:

**НАПОМЕНА** Сигурната оддалеченост помеѓу плочата и ормарите над неа треба да биде најмалку 760mm.



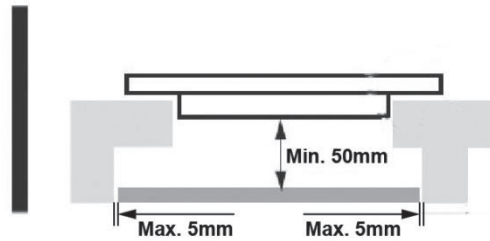
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Влез на воздух	Излез за воздух минимум 5mm



## ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

## Осигурување на адекватен проток на воздух

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



Постојат вентилациски отвори околу и во плочата. **МОРА ДА СЕ ПОГРИЖИТЕ** и овие отвори да не бидат блокирани од работната површина, кога ќе ја поставите плочата.



- Имајте на ум дека лепакот за спојување пластични или дрвени материјали на мебел треба да издржи температура не пониска од 150°C, за да се избегне одлепување на плочата.
- Задниот ѕид и околните површини мора да бидат во состојба да издржат температура од 90°C

Пред да го инсталирате уредот, погрижете се да:

- Работната површина биде во квадратен облик и рамна, и составните делови не го завземаат потребниот простор.
- Работната површина е направена од изолациски материјал, отпорен на топлина.
- Доколку плочата е поставена над релна, релната мора да има вграден вентилатор.
- Инсталацијата да биде соодветна со сите потребни и важечки стандарди и прописи.
- Изолациониот приклучок да обезбедува потполн прекин на напојување на електрична енергија од изворот на напојување кој е вграден во електричната мрежа. Изолациониот приклучок мора да биде од одобрени видови и да обезбедува воздушен простор за контактното одвојување од најмалку 3 мм на сите пола (или сите активни-фазни проводници, доколку локалните прописи за поврзување на електричната мрежа не дозволуваат ваква варијација во барањето).
- Изолациониот приклучок да биде достапен за корисникот откако плочата ќе се инсталира.
- Да се консултирате со локалните органи за градба и подзаконските акти, доколку имате двоумење при инсталацијата.
- Да користите подлога која е отпорна на топлина и лесна за чистење (како што се керамички плочки) за ѕидните површини кои ги опкружува плочата.

По инсталација на плочата, погрижете се да:

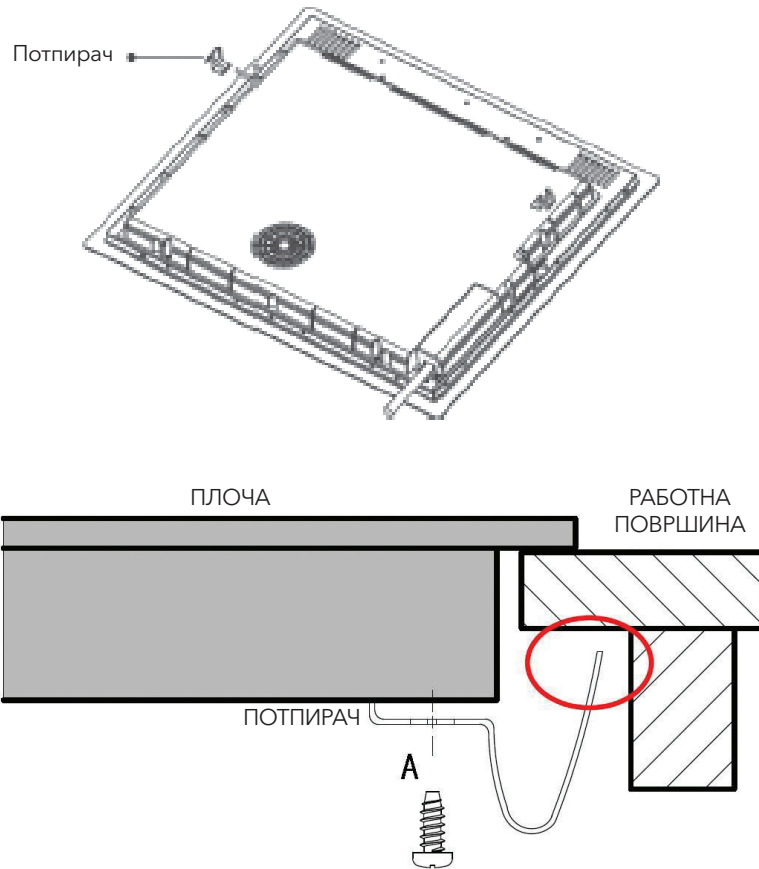
- Кабелот за напојување со електрична енергија да не допира врата на ормар или фиока.
- Постои адекватен проток на свеж воздух надовор од уредот како основа на плочата.
- Е инсталирана термална заштита под основната плоча, доколку под неа се наоѓаат фиоки или ормарчиња.
- Изолациониот приклучок е лесно достапен.

Пред поставување и фиксирање на потпирачи

Уредот мора да биде поставен на стабилна, мазна површина (користете го пакувањето). Не применувајте сила на испакнатите тастери на плочата.

## Подесување на положбата на потпирачите

Фиксирајте ја плочата на работна површина со штрафење на 4 потпирачи на дното на плочата (погледни слика) по инсталацијата. Подесете го потпирачот да биде прилагодлив за различна дебелина на плоча.



Потпирачите во ниту еден случај не смеат да ги допираат работните делови на површината по инсталацијата (погледни слика).

## Предупредувања

1. Индукционата плоча мора да ја инсталира квалификувано лице или техничар. Имаме професионалци кои Ви стојат на услуга. Ве молиме, никогаш не изведувајте зафати на своја рака.
2. Индукционата плоча за готвење не би требало да биде поставена во близина на уред за ладење, машина за перење и сушење садови.
3. Индукционата плоча треба да се инсталира така што ќе обезбеди подобро испуштање на топлината, со што би се зголемила нејзината сигурност.
4. Сидот и наведените делови над работната површина мора да бидат отпорни на топлина.
5. За да избегнете какво било оштетување, слојот на кој е поставен уредот и лепакот мора да се отпорни на топлина.
6. Не би требало да користите чистач на пареа.

# Поврзување на плочата на главен избор на напојување со електрична енергија



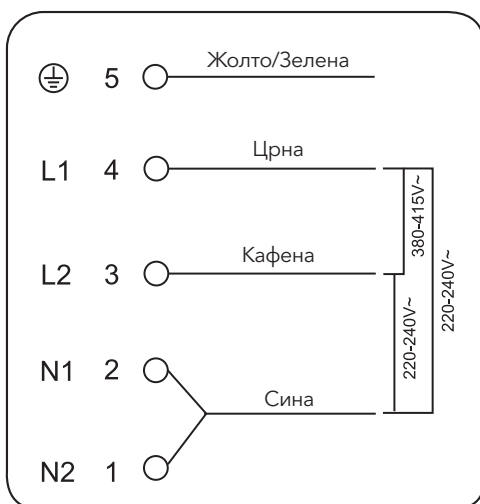
Плочата на напојување со електрична енергија треба да ја поврзе само квалификувана личност. Пред поврзување на плочата со напојување на електрична енергија, проверете дали:

1. Домашната електрична мрежа е погодна за енергијата која е потребна на плочата.
2. Напонот одговара на вредностите наведени во спецификацијата.
3. Одделните делови од каблите за напојување со електрична енергија можат да го издржат товарот наведен во спецификацијата.

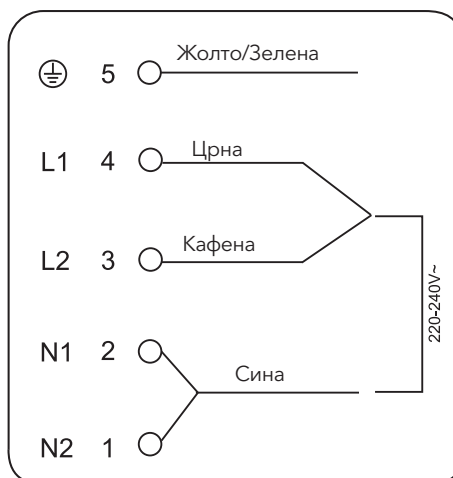
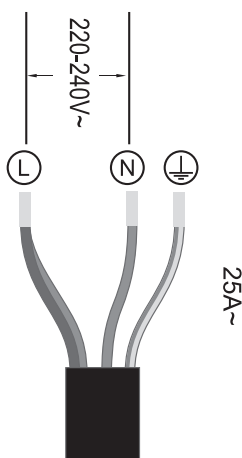
Не користете адаптери, редуктори или продолжни кабли за поврзување на плочата за напојување со електрична енергија, бидејќи тоа може да предизвика прегревање и пожар. Кабелот за напојување не смее да допира ниту еден загреан дел и мора да биде позициониран така да неговата температура не преминува 75°C во било кој момент.



Проверете со електричар дали домашниот систем за напојување е погоден без измени. Доколку треба да се направи било какава промена, таа да ја изврши квалификуван електричар.




Доколку вкупниот број на грејни единици на уредот кој сте го избрале не е помал од 4, уредот може да биде директно поврзан на главниот извор на напојување со електрична енергија со помош на монофазна електрична врска, како што е покажано подолу.



- Доколку кабелот е оштетен или треба да се замени, таа работа треба да ја направи овластен сервисер или друга квалификувана личност, употребувајќи соодветен алат, како би се избегнале незгоди.
- Доколку уредот е директно поврзан со главниот избор на напојување, еднополарниот осигурувач мора да биде инсталиран со минимален простор од 3 мм помеѓу контактите.
- Личноста задолжена за инсталација мора да се погрижи да е извршено правилно поврзување на изворот на напојување и дека се е во согласност со безбедносните прописи.
- Кабелот не смее да биде собран или превиткан.
- Кабелот треба редовно да се проверува и само овластен техничар може да го промени.



Долниот дел и кабелот за напојување на плочите нема да биде достапен по инсталацијата на уредот.

 <p><b>ОДЛОЖУВАЊЕ</b> Не го одложувајте овој производ како комунален отпад. Собирајте го овој вид на отпад посебно, бидејќи е потребен посебен начин на преработка.</p>	<p>Овој уред е означен во согласност со Европската директива 201/19/Eu за Одложување електрична и електронска опрема (WEEE). Со правилното одложување на овој уред, ќе помогнете во заштита на животната средина и здравјето на луѓето од многу последици, кои инаку ги предизвикува неправилното одложување на отпадот.</p> <p>Симболот на производот укажува дека уредот не може да се третира како обичен отпад од домаќинството. Треба да се остави на соодветно место, на кое се собираат електрични и електронски уреди.</p> <p>Овој уред подразбира специјално одложување. За подетални информации околу обработката на деловите, поправките и рециклирањето на производот, Ве молиме да контактирате со локалниот одбор, својата служба за одложување комунален отпад или продавницата во која сте го купиле уредот.</p> <p>За подетални информации околу обработката на деловите, поправките и рециклирањето на производот, Ве молиме да ја контактирате својата градска канцеларија, службата за одложување комунален отпад или продавницата во која сте го купиле производот.</p>
--	--

### Felicitări pentru achiziția noii dvs. plite cu inducție.

Vă recomandăm să alocați timp pentru a citi acest manual de instrucțiuni / instalare pentru a înțelege complet cum se instalează corect și cum funcționează.

Pentru instalare, citiți secțiunea de instalare.

Citiți cu atenție toate instrucțiunile de siguranță înainte de utilizare și păstrați acest manual de instrucțiuni / instalare pentru referințe viitoare.

## AVERTIZĂRI PENTRU SIGURANȚĂ

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

## INSTALARE

### Pericol de electrocutare

- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică înainte de a efectua lucrări sau întreținere.
- Conectarea la un sistem de cablare cu împământare este esențială și obligatorie.
- Modificările sistemului de cablaj intern trebuie făcute doar de un electrician calificat.
- Nerespectarea acestui sfat poate duce la șoc electric sau deces.

### Pericol de rănire

- Aveți grijă - marginile panoului sunt ascuțite.
- Nerespectarea precauției poate duce la vătămări sau tăieri.

### Instrucțiuni de siguranță importante

- Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a instala sau utiliza acest aparat.
- Nu trebuie să se pună niciun material sau produse combustibile niciodată.
- Vă rugăm să puneți aceste informații la dispoziția persoanei responsabile cu instalarea aparatului, deoarece ar putea reduce costurile de instalare.
- Pentru a evita un pericol, acest aparat trebuie instalat conform acestor instrucțiuni de instalare.
- Acest aparat trebuie să fie instalat și împământat în mod corespunzător numai de o persoană calificată corespunzător.
- Acest aparat trebuie conectat la un circuit care încorporează un întrerupător de izolare care asigură deconectarea completă de la sursa de alimentare.
- Neinstalarea corectă a aparatului ar putea invalida orice cerere de garanție sau de răspundere.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârste cuprinse între 8 ani și peste și persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe dacă li s-a oferit supraveghere sau instrucțiuni cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur și înțelegerea pericolele implicate.
- Copiii nu se vor juca cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie făcute de copii fără supraveghere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, agentul de service sau de persoane calificate în mod similar pentru a evita un pericol.
- Avertisment: Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul

pentru a evita posibilitatea de electrocutare, pentru suprafețele plită din ceramică sau materiale similare care protejează piesele.

- Obiectele metalice, cum ar fi cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie așezate pe suprafața plitei, deoarece acestea se pot încălzi
- Nu se folosește un aparat de curățat cu aburi.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu aburi pentru a curăța plita.
- Aparatul nu este conceput să funcționeze cu ajutorul unui cronometru extern sau a unui sistem separat de telecomandă.
- **ATENȚIE:** Pericol de incendiu: nu depozitați articole pe suprafețele de gătit.
- Procesul de gătit trebuie supravegheat. Un proces de gătit pe termen scurt trebuie supravegheat continuu.
- **ATENȚIE:** Gătirea nesupravegheată pe o plită cu grăsime sau ulei poate fi periculoasă și poate duce la foc NICIODATĂ nu încercați să stingeți focul cu apă, ci opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra de ex. cu un capac sau o pătură pentru foc.

## OPERARE ȘI ÎNTREȚINERE

### Pericol de electrocutare

- Nu gătiți pe o plită spartă sau crăpată. Dacă suprafața plitei se fisurează sau se crapă, opriți aparatul imediat de la rețeaua electrică (întrerupător de perete) și contactați un tehnician calificat.
- Opriți plita înainte de curățare sau întreținere.
- Nerespectarea acestui sfat poate duce la șoc electric sau deces.

### Pericol pentru sănătate

- Acest aparat respectă standardele electromagnetice de siguranță.
- Cu toate acestea, persoanele cu stimulatoare cardiace sau alte implanturi electrice (cum ar fi pompele de insulină) trebuie să se consulte cu medicul sau producătorul implantului înainte de a utiliza acest aparat pentru a se asigura că implanturile lor nu vor fi afectate de câmpul electromagnetic.
- Nerespectarea acestui sfat poate duce la deces.

### Pericol de suprafețe fierbinți

- În timpul utilizării, părțile accesibile ale acestui aparat vor deveni suficient de calde pentru a provoca arsuri.
- Nu lăsați corpul, îmbrăcămintea sau orice altceva decât vase adecvate să ia contact cu geamul de inducție până când suprafața este rece.
- Țineți copiii departe.
- Mânerele oalelor pot fi fierbinți la atingere. Verificați mânerul oalelor să nu depășească alte zone de gătit active. Nu țineți mânerul la îndemâna copiilor.
- Nerespectarea acestor sfaturi poate duce la arsuri și rîni.

### Pericol de rănire

- Lama ascuțită de ras a racletei este expusă atunci când capacul de siguranță este retras. Utilizați cu atenție sporită și păstrați întotdeauna în siguranță și la îndemâna copiilor.
- Nerespectarea precauției poate duce la vătămări sau tăieri.

## Instrucțiuni de siguranță importante

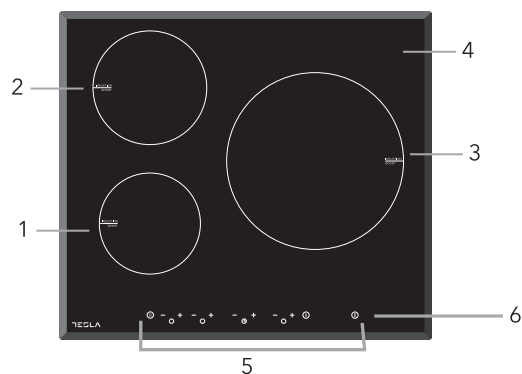
- Fierberea cauzează fuma și scurgeri de grăsimi care se pot aprinde.
- Nu folosiți niciodată aparatul ca suprafață de lucru sau de depozitare.
- Nu lăsați niciodată obiecte sau ustensile pe aparat.
- Nu așezați și nu lăsați obiecte magnetice (de ex. Carduri de credit, carduri de memorie) sau dispozitive electronice (de exemplu, computere, playere MP3) în apropierea aparatului, deoarece acestea pot fi afectate de câmpul său electromagnetic.
- Nu folosiți niciodată aparatul pentru încălzirea camerei.
- După utilizare, opriți întotdeauna zonele de gătit și blatul de gătit așa cum este descris în acest manual (adică folosind comenzile tactile). Nu vă bazați pe funcția de detectare a tigăii pentru a opri zonele de gătit atunci când scoateți tigăile.
- Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul sau să stea sau să urce pe el.
- Nu depozitați articole de interes pentru copii în dulapurile de deasupra aparatului. Copiii care urcă pe plita pot fi răniți grav.
- Nu lăsați copii singuri sau nesupravegheați în zona în care

este folosit aparatul.

- Nu reparați și nu înlocuiți nicio parte a aparatului decât dacă este recomandat în mod specific în manual. Toate celelalte servicii de reparații trebuie efectuate de un tehnician calificat.
- Nu așezați și nu lăsați obiecte grele pe blatul de gătit.
- Nu stați pe placa de gătit.
- Nu folosiți tigăi cu margini zimțate sau trageți tigăi pe suprafața sticlei de inducție, deoarece acest lucru poate zgâria geamul.
- Nu folosiți scorburi sau alte substanțe de curățare abrazive dure pentru a curăța blatul de gătit, deoarece acestea pot zgâria geamul de inducție.
- Acest aparat este destinat să fie utilizat în aplicații casnice și similare, cum ar fi: -bucătărie din magazine, birouri și alte medii de lucru; -case, ferme;-de către clienții din hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial; medii de tip pensiune
- **ATENȚIE:** Aparatul și piesele sale accesibile devin fierbinți în timpul utilizării.
- Trebuie să aveți grijă pentru a evita atingerea elementelor de încălzire.
- Copiii cu vârsta sub 8 ani trebuie ținuti afară, dacă nu sunt supravegheați în mod continuu.

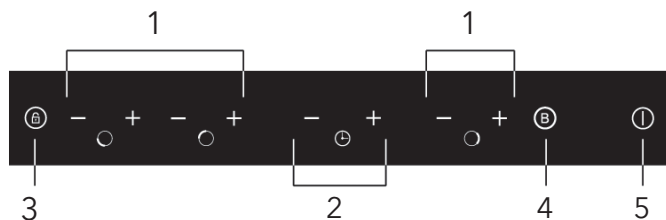
## INTRODUCERE PRODUS

### Vizualizare superioară



1. Zonă Max.. 1200/1500 W
2. Zonă Max. 2300/2600 W
3. Zonă Max. 2300/3000 W
4. Placă sticlă
5. Panou de control
6. Control ON/OFF

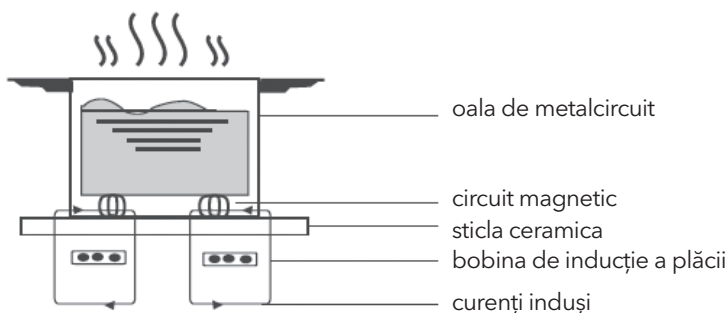
### Panou de Control



1. Tasta de reglare a puterii
2. Tasta de reglare a cronometrului
3. Control blocare cheie
4. Control Boost
5. Control ON/OFF

### Teoria de lucru

Gătirea prin inducție este o tehnologie sigură, avansată, eficientă și economică. Funcționează prin vibrații electromagnetice care generează căldură direct în tige, indirect prin încălzirea suprafeței de sticlă. Sticla devine fierbinte doar pentru că în cele din urmă tigea îl încălzește.





## Înainte de a folosi noua plită cu inducție

- Citiți acest ghid, luând o notă specială la secțiunea „Avertizări de siguranță”.
- Îndepărtați orice folie de protecție care poate fi încă pe plita dvs. de inducție.

## Specificații tehnice

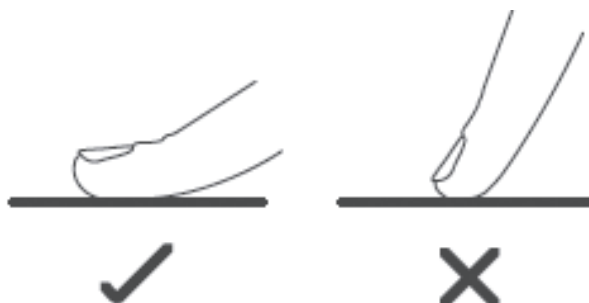
Plită	HI6300MB
Zone de gătit	3 Zones
Tensiune de alimentare	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Putere electrică	6500W
Dimensiunile produsului L×W×H (mm)	590X520X60
Dimensiuni de construcție A × B (mm)	560X490

Greutatea și dimensiunile sunt aproximative. Deoarece ne străduim continuu să ne îmbunătățim produsele, putem modifica specificațiile și designurile fără notificare prealabilă.

# OPERAREA PRODUSULUI

## Control Touch

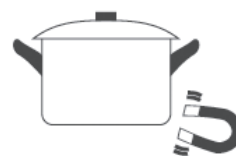
- Controalele răspund la atingere, astfel încât nu trebuie să aplicați nicio presiune.
- Folosiți degetul, nu vârful acestuia.
- Veți auzi un sunet de fiecare dată când se înregistrează o atingere.
- Asigurați-vă că butoanele sunt întotdeauna curate, uscate și că nu există niciun obiect (de exemplu, o ustensilă sau o cârpă) care să le acopere. Chiar și o peliculă subțire de apă poate îngreuna controlul.



## Alegerea articolelor de gătit potrivite



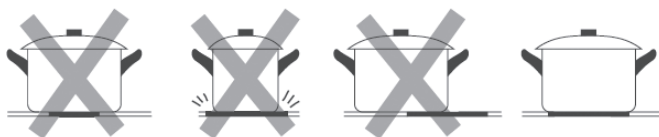
- Utilizați numai vase de gătit cu o bază adecvată pentru gătitul cu inducție. Căutați simbolul de inducție pe ambalaj sau pe partea de jos a tigăii.
- Puteți verifica dacă ustensilele dvs. sunt potrivite prin efectuarea unui test cu magnet. Mutați un magnet spre baza
- Dacă nu aveți un magnet:
  1. Puneți puțină apă în tigaia pe care vreți să o verificați.
  2. Dacă nu clipește și apa se încălzește, tigaia este potrivită
- Vesela din următoarele materiale nu este potrivită: oțel inoxidabil pur, aluminiu sau cupru fără bază magnetică, sticlă, lemn, porțelan, ceramică și faianță.



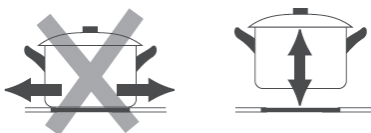
Nu folosiți vase cu margini zimțate sau cu o bază curbă.



Asigurați-vă că baza tăvii este netedă, se așează plat pe sticlă și are aceeași dimensiune ca și zona de gătit. Centrați întotdeauna tigaia pe zona de gătit.



Ridicați întotdeauna cratițele de pe plita ceramică - nu le trageți pentru că pot zgâria geamul.



## Cum utilizați

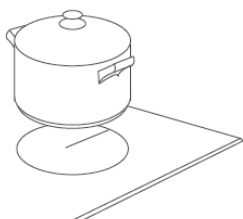
### Start Gătit

Atingeți controlul ON / OFF timp de trei secunde. După pornire, soneria sună o dată, toate afișajele arată „-” sau „+”, ceea ce indică faptul că plita de inducție a intrat în starea de veghe.



Plasați o tigaie adecvată pe zona de gătit pe care doriți să o utilizați.

- Asigurați-vă că partea inferioară a tăvii și suprafața zonei de gătit sunt curate și uscate.



Selectați o setare de căldură atingând controlul „-” sau „+”.

- Dacă nu alegeți o setare de căldură în termen de 1 minut, plita de inducție se va opri automat. Va trebui să începeți din nou la pasul 1.

- Puteți modifica intensitatea căldurii în orice moment în timpul gătitului.



### Dacă afișajul clipește alternativ cu reglarea căldurii

Aceasta înseamnă:

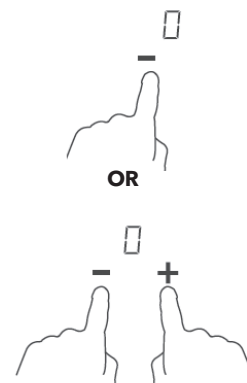
- nu ați așezat o tigaie pe zona de gătit corectă sau,
- tigaia pe care o utilizați nu este potrivită pentru gătit cu inducție sau,
- tigaia este prea mică sau nu este centrată corespunzător pe zona de gătit.

Nu există nicio încălzire decât dacă există o tigaie adecvată pe zona de gătit.

Ecranul se va opri automat după 1 minut dacă nu este plasată o pană adecvată.

### Finish cooking

Opriți zona de gătit derulând în jos spre „0” sau atingând împreună „-” și „+”. Asigurați-vă că pe afișaj apare „0”.

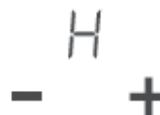


Opriți întreaga plită atingând comanda ON / OFF.



Atenție la suprafețele fierbinți

H va arăta ce zonă de gătit este fierbinte la atingere. Acesta va dispărea atunci când suprafața s-a răcit până la o temperatură sigură. Poate fi, de asemenea, utilizat ca funcție de economisire a energiei dacă doriți să încălziți mai multe tigăi, utilizați placa încinsă care este încă fierbinte.



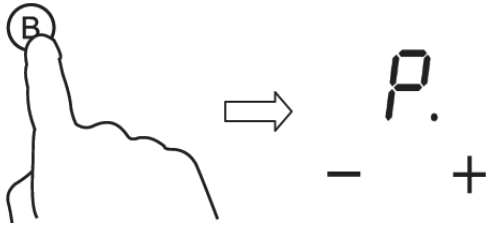
## Utilizarea Funcției Boost

### Activarea funcției Boost

Selectați zona de încălzire prin atingerea controlului „-” sau „+”.

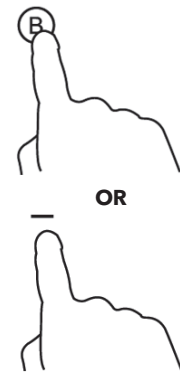


Atingeți controlul boost, indicatorul zonei arată „P.” iar puterea ajunge la Max.

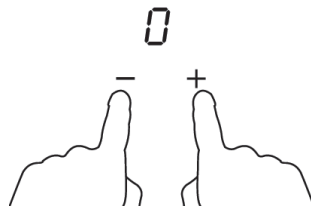


### Anularea funcției Boost

Atingeți controlul „Boost” sau a butonului „-” pentru a anula funcția Boost, atunci zona de gătit va reveni la setarea inițială.



Atingeți controlul „-” și „+” împreună. Zona de gătit se oprește și funcția boost se anulează automat



- Funcția poate funcționa în orice zonă de gătit.
- Zona de gătit revine la setarea inițială după 5 minute.
- Deoarece funcția de boost din zona 1 este activată, a doua zonă este limitată sub nivelul 2 automat. vice versa

### Blocare Controale


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

### Pentru a bloca controalele



Atingeți controlul de blocare 

Indicatorul de cronometru va afișa „Lo”

### Pentru a debloca controalele

Atingeți și mențineți apăsat un  timp controlul de blocare.



Când plita este în modul de blocare, toate comenzile sunt dezactivate, cu excepția ON / OFF , puteți opri întotdeauna plita cu inducție cu ON / OFF  controlați în caz de urgență, dar veți debloca plita mai întâi în operațiunea următoare.

## Control Cronometru

Puteți utiliza cronometrul în două moduri diferite:

- Puteți să-l utilizați ca indicator de atenție. În acest caz, cronometrul nu va dezactiva nicio zonă de gătit atunci când timpul setat este încheiat.
- Puteți să-l setați pentru a opri una sau mai multe zone de gătit după ce perioada de timp setată. Cronometrul maxim este de 99 min.

### Utilizarea Cronometrului ca Indicator de Atenție

Dacă nu selectați nicio zonă de gătit

Asigurați-vă că plita este pornită.

**Notă:** puteți utiliza minutul de funcționare, chiar dacă nu selectați nicio zonă de gătit.



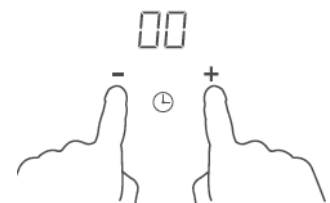
Atingeți „+” comenzile cronometrului. Indicatorul de atenție va începe să clipească și „10” va apărea pe afișajul cronometrului.

Setați ora atingând controlul „-” sau „+” al cronometrului

**Sugestie:** atingeți controlul „-” sau „+” al cronometrului o dată pentru a scădea sau a crește cu 1 minut. Atingeți și mențineți apăsat controlul „-” sau „+” al cronometrului pentru a scădea sau crește cu 10 minute.



Atingând „-” și „+” împreună, cronometrul este anulat, iar „00” va apărea pe afișajul minutului.



Când timpul este setat, acesta va începe să cronometreze imediat. Afișajul va afișa timpul rămas, iar indicatorul cronometru va clipi timp de 5 secunde.



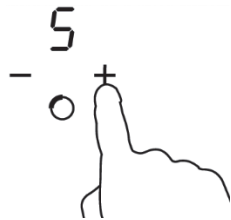
Buzzer va suna timp de 30 de secunde, iar indicatorul cronometrului arată „-” când timpul de setare s-a încheiat.



## Setarea cronometrului pentru a opri una sau mai multe zone de gătit

### Setare a unei zone

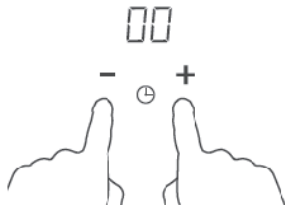
Atingeți „-” sau „+” din zona de gătit corespunzătoare pentru care doriți să setați cronometrul.



Setați ora atingând sau controlați cronometrul  
Sugestie: atingeți controlul „-” sau „+” al cronometrului odată ce va scădea sau va crește cu 1 minut. Atingeți și mențineți apăsat controlul „-” sau „+” al cronometrului va scădea sau va crește cu 10 minute.

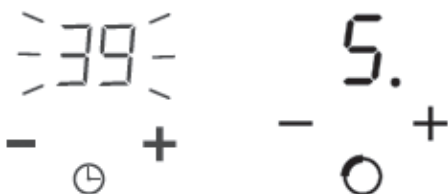


Atingând „-” și „+” împreună, cronometrul este anulat, iar „00” va apărea pe afișajul minutului.



Când timpul este setat, acesta va începe să cronometreze imediat. Afișajul va afișa timpul rămas, iar indicatorul cronometrului va clipi timp de 5 secunde.

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



Când cronometrul de gătit expiră, zona de gătit corespunzătoare va fi oprită automat.



Alte zone de gătit vor continua să funcționeze dacă au fost activate anterior.

## Timpe de lucru implicit

Oprirea automată este o funcție de protecție a siguranței pentru plita cu inducție. Se închide automat dacă vreodată uitați să opriți gătitul. Timpurile de lucru implicite pentru diferite niveluri de putere sunt prezentate în tabelul de mai jos:

Nivel Putere	Timpe de lucru implicit (ore)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

Atunci când vasul este îndepărtat, plita cu inducție poate opri imediat încălzirea, iar plita se oprește automat după 2 minute.



Persoanele cu stimulator cardiac trebuie să se consulte cu medicul înainte de a utiliza acest aparat.

# GHID PENTRU GĂTIT



Aveți grijă când prăjiți, deoarece uleiul și grăsimea se încălzesc foarte repede, în special dacă utilizați PowerBoost. La temperaturi extrem de ridicate, uleiul și grăsimea se vor aprinde spontan și acest lucru prezintă un risc grav de incendiu.

## Sfaturi pentru Gătire

- Când mâncarea ajunge la punctul de fierbere, reduceți temperatura.
- Folosind un capac reduceți timpul de gătit și economisiți energie păstrând căldura.
- Reduceți la minimum cantitatea de lichid sau grăsime pentru a reduce timpul de gătire.
- Începeți să gătiți pe o setare înaltă și reduceți setarea atunci când alimentele s-au încălzit.

## Fierbere înăbușită, gătire orez

- Fierberea înăbușită apare sub punctul de fierbere, la aproximativ 85 ° C, când bulele se ridică ocazional la suprafața lichidului de gătit. Este cheia supelor delicioase și a tocanelor fragede, deoarece aromele se dezvoltă fără a supraveghea mâncarea. De asemenea, ar trebui să gătești sosuri pe bază de ou și cu făină sub punctul de fierbere.
- Unele sarcini, inclusiv gătitul orezului prin metoda de absorbție, pot necesita o setare mai mare decât cea mai scăzută, pentru a se asigura că mâncarea este gătită corect în timpul recomandat.

## Friptură

Pentru a găti fripturi aromate suculente:

1. Lăsați carnea la temperatura camerei aproximativ 20 de minute înainte de a o găti.
2. Încălziți o tigaie cu bază grea.
3. Ungeți ambele părți ale fripturii cu ulei. Aruncați o cantitate mică de ulei în tigaia fierbinte și apoi puneți carnea pe tigaia fierbinte.
4. Rotiți friptura o singură dată în timpul gătitului. Timpul exact de gătit va depinde de grosimea fripturii și de cât de

gătită o doriți. Timpul poate varia de la aproximativ 2 - 8 minute pe fiecare parte. Apăsați friptura pentru a măsura cât de gătită este - cu atât se va simți mai ferm, cu atât va fi mai bine făcut.

5. Lăsați friptura să se odihnească pe o farfurie caldă timp de câteva minute pentru a-i permite să se relaxeze și să devină fragedă înainte de servire.

## Pentru prăjire

1. Alegeți un wok plat pe bază de inducție sau o tigaie mare.
2. Pregătiți toate ingredientele și echipamentele. Friptura se amestecă rapid. Dacă gătiți cantități mari, gătiți mâncarea în mai multe loturi mai mici.
3. Preîncălziți tigaia scurt și adăugați două linguri de ulei.
4. Gătiți mai întâi orice carne, puneți-o deoparte și păstrați la cald.
5. Amestecați prăjiți legumele. Când sunt fierbinți, dar încă crocante, puneți zona de gătit la o setare mai mică, puneți din nou carnea în tigaie și adăugați sosul.
6. Amestecați ușor ingredientele pentru a vă asigura că sunt încălzite.
7. Serviți imediat.

## Detectarea articolelor mici

În cazul în care o dimensiune nepotrivită sau o tigaie nemagnetică (de exemplu, aluminiu) sau un alt element mic (de exemplu cuțit, furculiță, tasta) a fost lăsată pe plită, plita trece automat în modul standby în 1 minut. Ventilatorul va menține gătitul pe plită pentru inducție încă 1 minut.

# SETĂRI DE CĂLDURĂ

Setările de mai jos sunt doar orientative. Setarea exactă va depinde de mai mulți factori, inclusiv de vase și de cantitatea pe care o gătiți. Experimentați plita cu inducție pentru a găsi setările care vi se potrivesc cel mai bine.

Setare căldură	Potrivire
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• încălzire ușoară pentru cantități mici de alimente</li> <li>• topirea ciocolatei, a untului și a alimentelor care ard rapid</li> <li>• fierbere lentă</li> <li>• încălzire lentă</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• reîncălzire</li> <li>• fierbere rapidă</li> <li>• gătitul orezului</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• clătite</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sotare</li> <li>• preparare paste</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prăjire</li> <li>• searing</li> <li>• aducerea ciorbei la fierbere</li> <li>• fierbere</li> </ul>

## CURĂȚARE ȘI ÎNGRIJIRE

Ce?	Cum?	Important!
Murdărie zilnică pe sticlă (amprente, semne, pete lăsate de alimente sau deversări fără zahăr pe sticlă)	<ol style="list-style-type: none"> <li>Oprii alimentarea plitei.</li> <li>Aplicați un produs de curățat în timp ce sticla este încă caldă (dar nu fierbinte!)</li> <li>Clătiți și ștergeți uscat cu o cârpă curată sau un prosop de hârtie.</li> <li>Porniți alimentarea plitei.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Când alimentarea cuptorului este oprită, nu va exista nicio indicație de „suprafață fierbinte”, dar zona de gătit poate fi încă fierbinte! Aveți grijă.</li> <li>Bureții cu suprafața dură, agenți de curățare duri / abrazivi pot zgâria sticla. Citiți întotdeauna eticheta pentru a verifica dacă agentul de curățare sau buretele dvs. este potrivit.</li> <li>Nu lăsați niciodată reziduurile de curățare pe blatul de gătit: sticla se poate păta.</li> </ul>
Fierbeți, topiți și vărsați zahăr fierbinte pe sticlă	<p>Îndepărtați-le imediat cu o felie de pește, un cuțit de paletă sau racleta cu lama de ras, potrivită pentru blaturile de sticlă cu inducție, dar aveți grijă la suprafețele zonei de gătit la cald:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Oprii alimentarea plitei.</li> <li>Țineți lama sau ustensila într-un unghi de 30 ° și răzuiți murdăria într-o zonă mai rece a plitei.</li> <li>Curățați murdăria sau ștergeți cu o cârpă de vase sau un prosop de hârtie.</li> <li>Urmați pașii 2 până la 4 pentru mai sus „Murdărie zilnică pe sticlă”.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Îndepărtați petele lăsate de mancarea topită și alimentele zaharoase cât mai curând posibil. Dacă se răcesc pe sticlă, acestea pot fi dificil de îndepărtat sau chiar deteriora permanent suprafața sticlei.</li> <li>Pericol de rănire: atunci când capacul de siguranță este retras, lama dintr-un raclet este ascuțită. Utilizați cu atenție sporită și păstrați întotdeauna în siguranță și la nu îndemâna copiilor.</li> </ul>
Scurgere asupra controalelor tactile	<ol style="list-style-type: none"> <li>Oprii alimentarea plitei.</li> <li>Ștergeți excesul</li> <li>Ștergeți zona de control tactilă cu un burete sau o cârpă umedă curată.</li> <li>Ștergeți zona pentru a fi complet uscată cu un prosop de hârtie.</li> <li>Porniți alimentarea plitei</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plita poate emite un beep și se poate opri, iar comenzile tactile pot să nu funcționeze în timp ce există lichid pe ele. Asigurați-vă că ștergeți zona de control tactilă înainte de a porni plita din nou.</li> </ul>

## SUGESTII ȘI SFATURI

Problemă	Cauză Posibilă	Ce puteți face
Plita nu poate fi pornită.	Fără curent electric.	Asigurați-vă că plita cu inducție este conectată la sursa de alimentare și că este pornită. Verificați dacă există întrerupere în casa sau zona dvs. Dacă ați verificat totul și problema persistă, apălați un tehnician calificat.
Controlul tactil nu răspunde comenzilor	Controalele sunt blocate.	Deblocați comenzile. Consultați secțiunea „Folosind placa de gătit cu inducție” pentru instrucțiuni.
Controalele tactile sunt dificil de operat	Poate exista o ușoară peliculă de apă peste comenzi sau este posibil să folosiți doar vârful degetului când atingeți comenzile.	Asigurați-vă că zona de control tactilă este uscată și folosiți suprafața degetului când atingeți comenzile.
Sticla este zgâriată	Vase de gătit nepotrivite.  Folosirea bureților sau a substanțelor de curățare nepotrivite.	Folosiți vase cu baze plate și netede. Consultați „Alegerea articolelor de gătit potrivite”.  Consultați „Curățare și Îngrijire”.
Unele tigăi fac zgomote sau fac clic.	Acest lucru poate fi cauzat de construcția ustensilelor dvs. (straturile din diferite metale vibrează diferit).	Acest lucru este normal pentru vase și nu indică o defecțiune.

Problemă	Cauză Posibilă	Ce puteți face
Plita cu inducție produce un zgomot redus când se folosește pe o temperatură ridicată.	Acest lucru este cauzat de tehnologia de gătit prin inducție.	Acest lucru este normal, dar zgomotul ar trebui să se potolească sau să dispară complet atunci când scadeați puterea de încălzire.
Zgomot de ventilator provenit de la plita cu inducție.	Un ventilator de răcire încorporat în plita dvs. cu inducție a pornit pentru a preveni supraîncălzirea electronică. Poate continua să funcționeze chiar și după ce ați oprit plita cu inducție.	Acest lucru este normal și nu are nevoie de nicio acțiune. Nu opriți alimentarea la plita cu inducție în timp ce ventilatorul funcționează.
Panourile nu se încălzesc și apare pe ecran.	Plita cu inducție nu poate detecta tigaia, deoarece nu este potrivită pentru gătit cu inducție.  Plita cu inducție nu poate detecta tigaia, deoarece este prea mică pentru zona de gătit sau nu este centrată corespunzător pe ea.	Folosiți vase potrivite pentru gătit cu inducție. Consultați secțiunea „Alegerea articolelor de gătit potrivite”.  Centrați tigaia și asigurați-vă că baza acesteia se potrivește cu dimensiunea zonei de gătit.
Plita cu inducție sau o zonă de gătit s-au oprit pe neașteptate, se aude un ton și se afișează un cod de eroare (de obicei alternând cu una sau două cifre pe afișajul cronometrului de gătit).	Defect tehnic	Vă rugăm să rețineți literele și numerele de eroare, opriți alimentarea la plita cu inducție și contactați service-ul autorizat.

## AFIȘARE ȘI INSPECȚIE ERORI

Plita cu inducție este echipată cu o funcție de autodiagnosticare. Cu acest test, tehnicianul poate verifica funcția mai multor componente fără a demonta plita de pe suprafața de lucru.

### Diagnosticare

#### Codul de eroare apare în timpul utilizării & Soluție;

Cod de eroare	Problemă	Soluții
<b>Auto-recuperare</b>		
E1	Tensiunea de alimentare este peste tensiunea nominală.	Vă rugăm să verificați dacă alimentarea este normală. Porniți după alimentare este normală.
E2	Tensiunea de alimentare este sub tensiunea nominală.	
E3	Temperatura ridicată a senzorului de plăci ceramice. (1 #)	Așteptați ca temperatura plăcii ceramice să revină la normal. Atingeți butonul „ON / OFF” pentru a reporni plita.
E4	Temperatura ridicată a senzorului de plăci ceramice. (2#)	
E5	Temperatura ridicată a IGBT. (1#)	Așteptați ca temperatura IGBT să revină la normal. Atingeți butonul „ON / OFF” pentru a reporni plita. Verificați dacă ventilatorul funcționează fără probleme; dacă nu, înlocuiți ventilatorul.
E6	Temperatura ridicată a IGBT. (2#)	
<b>Fără recuperare automată</b>		
F3/F6	Dispozitiv de defectare a senzorului de temperatură pe placă ceramică. (F3 pentru 1 #, F6 pentru 2 #)	Verificația conexiunea sau înlocuiți senzorul de temperatură al plăcii ceramice.
F4/F7	Defectul senzorului de temperatură al plăcii ceramice - circuit deschis. (F4 pentru 1 #, F7 pentru 2 #)	
F5/F8	Eroarea senzorului de temperatură al plăcii ceramice - este nevalid. (F5 pentru 1 #, F8 pentru 2 #)	
F9/FA	Senzorul de temperatură al erorii IGBT. (scurtcircuit / circuit deschis pentru 1#)	Înlocuiți placa de alimentare.
FC /FD	Senzorul de temperatură al erorii IGBT. (scurtcircuit / circuit deschis pentru 2#)	

## Erori specifice și soluții

Cod de eroare	Cod de eroare	Soluție A	Soluție B
LED-ul nu se aprinde atunci când unitatea este conectată.	Nu este furnizată energie electrică.	Verificați dacă ștecherul este bine fixat în priză și că priza funcționează.	
	Placa de alimentare accesorială și placa de afișare sunt defecte.	Verificați conexiunea.	
	Placa electrică accesorială este deteriorată.	Înlocuiți placa de alimentare accesorială.	
	Placa de afișare este deteriorată.	Înlocuiți placa de afișare.	
Unele butoane nu pot funcționa sau afișajul LED nu este normal.	Placa de afișare este deteriorată.	Înlocuiți placa de afișare.	
Indicatorul modului de gătit se aprinde, dar încălzirea nu pornește.	Temperatura ridicată a plitei.	Temperatura ambientală poate fi prea ridicată. Intrarea de aer sau aerisirea pot fi blocate.	
	Ceva e în neregulă cu ventilatorul.	Verificați dacă ventilatorul funcționează lin, dacă nu, înlocuiți ventilatorul.	
	Placa de alimentare este deteriorată.	Înlocuiți placa de alimentare.	
Încălzirea se oprește brusc în timpul funcționării, iar afișajul clipește „u”.	Pan Type este greșit.	Folosiți oala potrivită (consultați manualul de instrucțiuni.)	Circuitul de detectare a plăcii este deteriorat, înlocuiți placa electrică.
	Pot diameter is too small.		
	Diametrul vasului este prea mic.	Unitatea este supraîncălzită. Așteptați ca temperatura să revină la normal. Apăsăți butonul „ON / OFF” pentru a reporni unitatea.	
Zonele de încălzire din aceeași parte (cum ar fi prima și a doua zonă) vor afișa „u”.	Placa de alimentare și panoul afișajului au fost defecte;	Verificați conexiunea.	
	Panoul afișat al piesei de comunicare este deteriorat.	Înlocuiți placa de afișare.	
	Placa principală este deteriorată.	Înlocuiți placa de alimentare.	
Motorul ventilatorului sună anormal.	Motorul ventilatorului este deteriorat.	Înlocuiți ventilatorul.	

Cele de mai sus sunt analizate și inspectate în funcție de erorile comune.

Vă rugăm să nu dezamblați unitatea pentru a evita pericolele și deteriorarea plitei cu inducție.



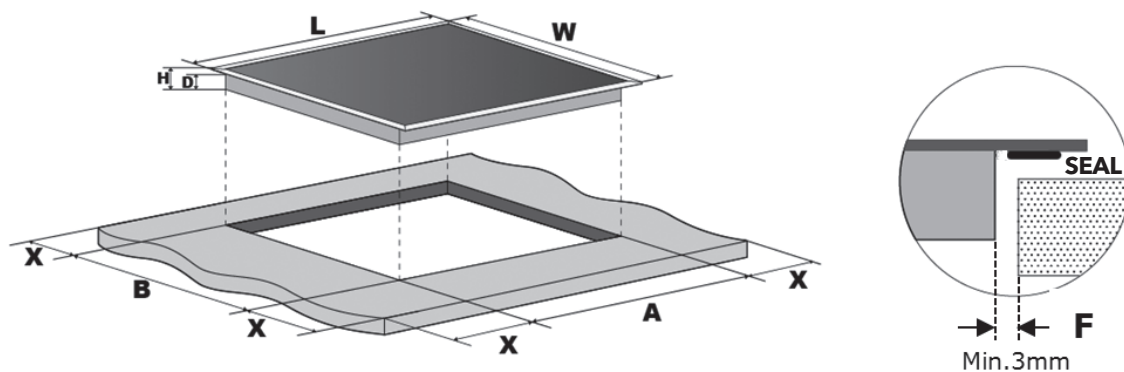
# INSTALARE

## Selectarea echipamentelor de instalare

Tăiați suprafața de lucru în funcție de dimensiunile prezentate în desen.

În scopul instalării și utilizării, trebuie să se păstreze un spațiu de minimum 50 mm în jurul găurii. Asigurați-vă că grosimea suprafeței de lucru este de cel puțin 30 mm. Vă rugăm să selectați materialul de suprafață de lucru rezistent la căldură și izolat (lemnul și materialul fibros sau igrosopic similar nu trebuie utilizat ca material de suprafață de lucru decât dacă este impregnat) pentru a evita șocurile electrice și deformarea mai mare cauzată de radiația de căldură de pe placa fierbinte. Așa cum se arată mai jos:

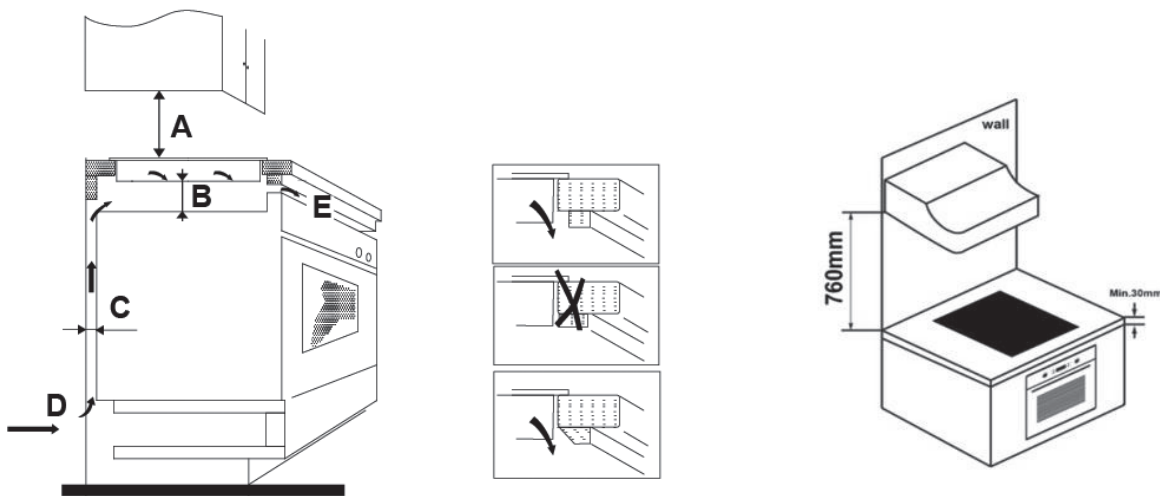
**NOTĂ** Distanța de siguranță între laturile plitei și suprafețele interioare ale blatului de lucru trebuie să fie de cel puțin 3mm.



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

În orice circumstanțe, asigurați-vă că plita ceramică este bine ventilată și că intrarea și ieșirea aerului nu sunt blocate. Asigurați-vă că plita din ceramică este în stare bună de lucru. Așa cum se arată mai jos

**NOTĂ** Distanța de siguranță dintre placă fierbinte și dulap deasupra plăcii de încălzire trebuie să fie de cel puțin 760 mm.



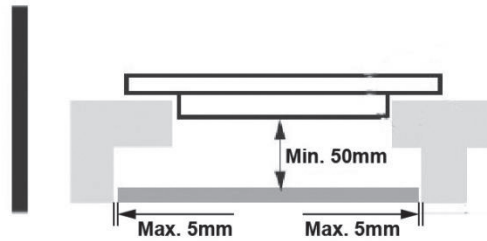
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5mm



## ATENȚIE!

### Asigurarea unei ventilații adecvate

Asigurați-vă că plita cu inducție este bine ventilată și că intrarea și ieșirea aerului nu sunt blocate. Pentru a evita atingerea accidentală cu partea de jos a supraîncălzirii plitei sau în cazul unui șoc electric neașteptat în timpul lucrului, este necesar să puneți o inserție din lemn, fixată cu șuruburi, la o distanță minimă de 50 mm de la partea inferioară a plitei. Urmați cerințele de mai jos.



Există găuri de aerisire în jurul plitei. **TREBUIE** să vă asigurați că aceste găuri nu sunt blocate de blatul de lucru atunci când puneți plita în poziție.



- Fiți conștienți de faptul că lipiciul care unește materialul din plastic sau lemnul mobilierului trebuie să reziste la temperaturi sub 150°C, pentru a evita deblocarea panoului.
- Peretele posterior, suprafețele adiacente și înconjurătoare trebuie, prin urmare, să poată rezista la o temperatură de 90 ° C.

Înainte de a instala plita, asigurați-vă că:

- Suprafața de lucru este pătrată și nivelată și niciun membru structural nu interferează cu cerințele de spațiu.
- Suprafața de lucru este realizată dintr-un material rezistent la căldură și izolat.
- Dacă plita este instalată deasupra unui cuptor, cuptorul are un ventilator de răcire încorporat.
- Instalația va respecta toate cerințele de vămuire și standardele și reglementările aplicabile.
- Un cablu de izolare adecvat care asigură deconectarea completă de la sursa de alimentare este încorporat în cablarea permanentă, 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 contactului la distanță de aer de 3 mm în toți poli (sau în toți conductoarele [de fază] active, dacă regulile de cablare locale permit această modificare a cerințelor).
- Comutatorul de izolare va fi ușor accesibil pentru client cu plita instalată.
- Consultați autoritățile locale și regulamentele locale dacă există îndoieli cu privire la instalare.
- Folosiți finisaje termorezistente și ușor de curățat (cum ar fi plăci ceramice) pentru suprafețele pereților din jurul plitei.

După instalarea plitei, asigurați-vă că

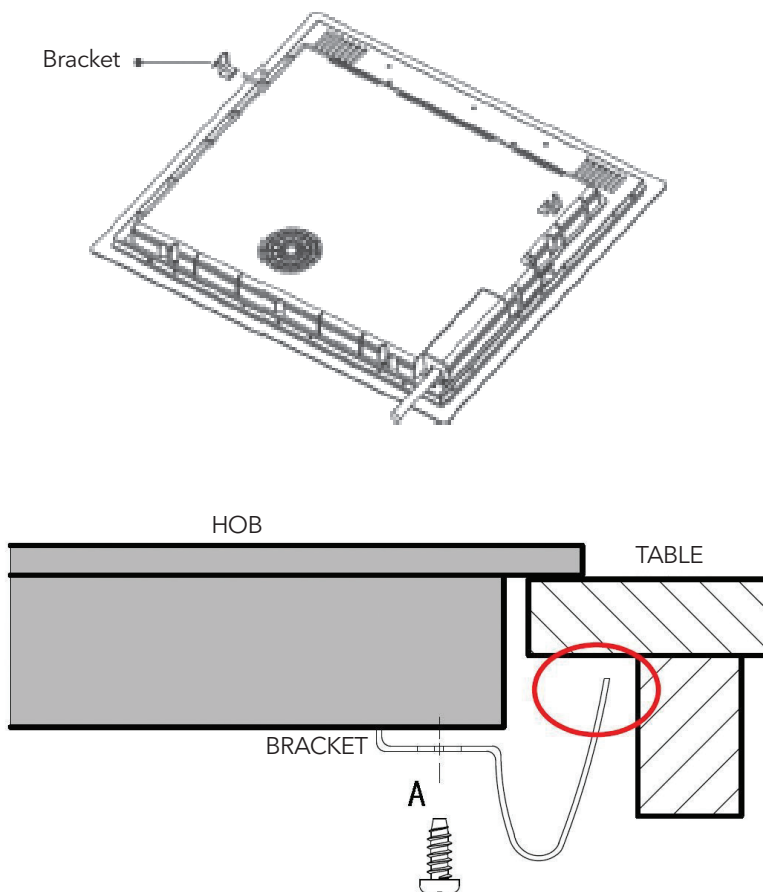
- Cablul de alimentare nu este accesibil prin uși sau sertare din dulap.
- Există un debit adecvat de aer proaspăt din exteriorul dulapului până la baza plitei.
- Dacă plita este instalată deasupra unui sertar sau a unui spațiu dulap, o barieră de protecție termică este instalată sub baza plitei.
- Comutatorul de izolare este ușor accesibil de către client.

Înainte de a localiza suporturile de fixare

Unitatea trebuie plasată pe o suprafață stabilă și netedă (folosiți ambalajul). Nu aplicați forța asupra comenzilor care ies din plită.

## Reglarea poziției bracket-ului

Fixați plita pe suprafața de lucru prin șurubul a 2 suporturi pe partea inferioară a plitei (vezi imaginea) după instalare. Reglați poziția suportului pentru a se potrivi cu diferite grosimi ale mesei.



În niciun caz, bracketii nu se pot atinge cu suprafețele interioare ale blatului de lucru după instalare (vezi imaginea).

## Precauții

1. Placa de alimentare cu inducție trebuie instalată de personal calificat sau tehnicieni. Avem profesioniști la dispoziția dumneavoastră. Vă rugăm să nu efectuați operațiunea singuri..
2. Plita nu va fi instalată direct deasupra unei mașini de spălat vase, frigider, congelator, mașină de spălat sau uscător de haine, deoarece umiditatea poate deteriora electronica plitei
3. Placa cu inducție trebuie instalată astfel încât să poată fi asigurată o mai bună radiație de căldură pentru a-i spori fiabilitatea.
4. Peretele și zona de încălzire indusă deasupra suprafeței mesei trebuie să reziste la căldură.
5. Pentru a evita orice deteriorare, stratul sandwich și adezivul trebuie să fie rezistente la căldură.
6. Nu se utilizează un aparat de curățat cu aburi.

## Conectarea plitei la sursa de alimentare

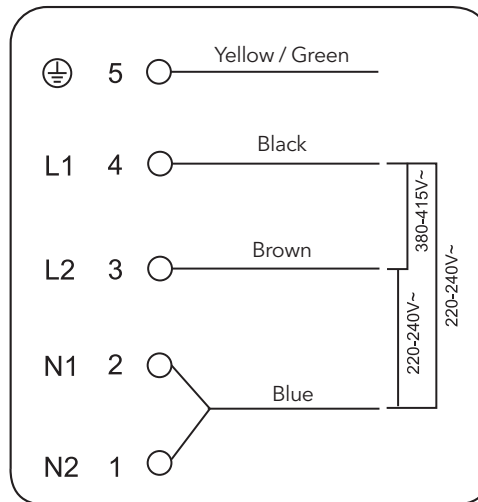


Această plită trebuie conectată la sursa de alimentare numai de către o persoană calificată corespunzător. Înainte de a conecta plita la sursa de alimentare, verificați dacă:

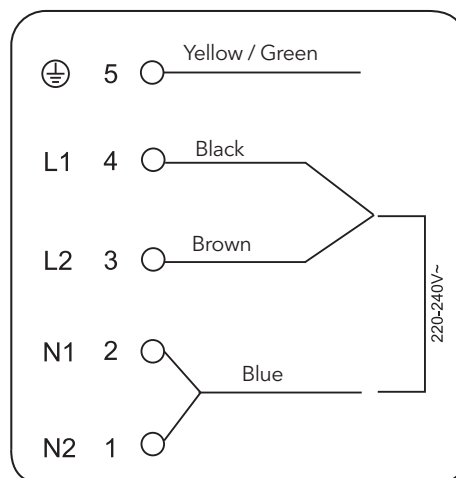
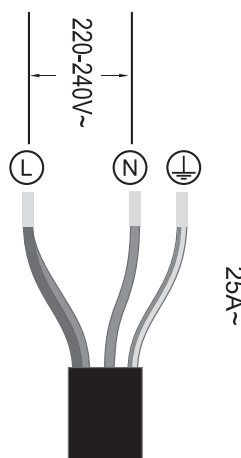
1. Sistemul de cablare intern este potrivit pentru puterea generată de plită.
2. Tensiunea corespunde valorii date în placa de identificare
3. Secțiunile de cabluri de alimentare pot suporta sarcina specificată pe plăcuța nominală.
4. Pentru a conecta plita la sursa de alimentare, nu folosiți adaptoare, reductoare sau dispozitive de ramificare, deoarece acestea pot provoca supraîncălzire și incendiu.
5. Cablul de alimentare nu trebuie să atingă nicio piesă fierbinte și trebuie poziționat astfel încât temperatura acestuia să nu depășească 75 ° C în niciun moment.



Verificați cu un electrician dacă sistemul de cablare casnic este adecvat fără modificări. Orice modificări trebuie efectuate numai de un electrician calificat.



Dacă numărul total de unități de încălzire al aparatului pe care îl alegeți nu este mai mic de 4, aparatul poate fi conectat direct la rețeaua electrică printr-o conexiune electrică monofazată, așa cum se arată mai jos.



- În cazul în care cablul este deteriorat sau trebuie înlocuit, operația trebuie efectuată de către agentul de vânzare cu instrumente dedicate pentru a evita accidentele.
- Dacă aparatul este conectat direct la rețea, un întreruptor polar Omni trebuie instalat cu o deschidere minimă de 3 mm între contacte.
- Instalatorul trebuie să se asigure că a fost făcută conexiunea electrică corectă și că respectă normele de siguranță.
- Cablul nu trebuie îndoit sau comprimat.
- Cablul trebuie verificat regulat și înlocuit doar de tehnicieni autorizați.



Suprafața inferioară și cablul de alimentare al plitei nu sunt accesibile după instalare.



**ELIMINARE: Nu aruncați acest produs ca deșeurile municipale nesortate. Colectarea acestor deșeurii separat pentru tratarea specială este necesară.**

Acest aparat este etichetat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19 / UE pentru deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). Asigurându-vă că acest aparat este eliminat corect, vă va ajuta să preveniți posibilele daune aduse mediului și sănătății umane, care ar putea fi cauzate altfel dacă ar fi aruncate în direcția greșită. Simbolul de pe produs indică faptul că acesta nu poate fi tratat ca deșeurii menajere normale. Ar trebui dus la un punct de colectare pentru reciclarea mărfurilor electrice și electronice.

Acest aparat necesită eliminarea deșeurilor de specialitate. Pentru informații suplimentare despre 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 al orașului, serviciul de eliminare a deșeurilor casnice sau magazinul de unde ați achiziționat produsul.

### Čestitke ob nakupu nove indukcijske plošče.

Priporočamo, da nekaj časa namenite branju teh navodil za uporabo/namestitev, da boste popolnoma razumeli, kako jo pravilno namestiti in uporabljati.

Za namestitev si oglejte razdelek o namestitvi.

Pred uporabo natančno preberite vsa navodila glede varnosti in ta navodila za uporabo/namestitev shranite za prihodnjo uporabo.

## OPOZORILA GLEDE VARNOSTI

Vaša varnost je za nas pomembna. Pred uporabo kuhalne plošče preberite te informacije.

### NAMESTITEV

#### Nevarnost električnega udara

- Pred kakršnimi koli deli na aparatu ali njegovim vzdrževanjem ga odklopite z omrežnega električnega napajanja.
- Nujno in obvezno ga morate priklopiti na kakovostno ozemljitveno napeljavo.
- Domačo napeljavo lahko spreminja le usposobljeni električar.
- Če tega nasveta ne upoštevate, lahko pride do električnega udara ali smrti.

#### Nevarnost ureznin

- Bodite previdni - robovi plošče so ostri.
- Če ne boste previdni, lahko pride do poškodb ali ureznin.

#### Pomembna navodila glede varnosti

- Pred namestitvijo ali uporabo tega aparata natančno preberite ta navodila.
- Na ta aparat ne smete nikoli postavljati vnetljivega materiala ali izdelkov.
- Te informacije predložite osebi, ki je odgovorna za nameščanje aparata, saj s tem lahko zmanjšate stroške namestitve.
- Da preprečite nevarnost, mora biti ta aparat nameščen v skladu s temi navodili za namestitev.
- Ta aparat lahko pravilno namesti in ozemlji le primerno usposobljena oseba.
- Ta aparat je treba priklopiti na tokokrog, v katerem je ločilno stikalo, s katerim je mogoče tokokrog popolnoma odklopiti z napajanja.
- Če aparat ni pravilno nameščen, je jamstvo lahko izničeno ali pa lahko pride do odškodninskih zahtevkov.
- 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. Brez nadzora otroci aparata ne smejo čistiti in ga vzdrževati.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zaradi preprečevanja nevarnosti zamenjati proizvajalec, proizvajalčev pooblaščen servis ali podobno usposobljena oseba.
- **Opozorilo:** Če je površina plošče iz keramičnega stekla ali podobnega materiala, ki ščiti dele pod napetostjo, počena, aparat izklopite, da preprečite možnost električnega udara.

- Kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, ne smete postavljati na površino plošče, ker se lahko segrejejo.
- Parnega čistilnika ne smete uporabljati.
- Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Aparat ni namenjen upravljanju z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- **OPOZORILO:** Nevarnost požara: na kuhalne površine ne odlagajte predmetov.
- Kuhanje je treba nadzorovati. Kratkotrajno kuhanje je treba nadzorovati neprekinjeno.
- **OPOZORILO:** Kuhanje z maščobo ali oljem na plošči, pri katerem niste prisotni, je nevarno in lahko pride do požara. Ognja NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak aparat izklopite in plamen nato pokrijte, npr. s pokrovom ali požarno odejo.

## DELOVANJE IN VZDRŽEVANJE

#### Nevarnost električnega udara

- Na zlomljeni ali počeni kuhalni plošči ne kuhajte. Če se površina kuhalne plošče zlomi ali počni, takoj izklopite napajalno stikalo aparata (stensko stikalo) in se obrnite na usposobljenega tehnika.
- Pred čiščenjem ali vzdrževanjem kuhalno ploščo izklopite s stenskim stikalom.
- Če tega nasveta ne upoštevate, lahko pride do električnega udara ali smrti.

#### Nevarnost za zdravje

- Ta aparat je skladen s standardi elektromagnetne varnosti.
- Vendar se morajo osebe s srčnimi spodbujevalniki ali drugimi električnimi vsadki (kot so inzulinske črpalke) pred uporabo tega aparata posvetovati s svojim zdravnikom ali proizvajalcem vsadka, da se prepričajo o tem, da elektromagnetno polje ne bo vplivalo na njihove vsadke.
- Če tega nasveta ne upoštevate, lahko pride do smrti.

#### Nevarnost vročih površin

- Med uporabo se dostopni deli tega aparata dovolj segrejejo, da lahko povzročijo opekline.
- Dokler površina ni ohlajena, preprečite stik svojega telesa, oblačil ali katerega koli drugega predmeta, razen primernih posod za kuhanje, z indukcijskim steklom.
- Pazite, da otroci ne bodo v bližini aparata.
- Ročajji posod so lahko vroči na dotik. Prepričajte se, da ročajji posod ne segajo nad druga kuhalna območja, ki so vključena. Ročajji naj nikoli ne bodo v bližini otrok.
- Če tega nasveta ne upoštevate, lahko pride do opeklin in oparin.

#### Nevarnost ureznin

- Ko je varnostna zaščita strgala za kuhinjsko ploščo odstranjena, je njegovo ostro rezilo nezaščiten. Uporabljajte ga izredno previdno ter ga vedno shranjujte na varnem mestu zunaj dosega otrok.
- Če ne boste previdni, lahko pride do poškodb ali ureznin.

## Pomembna navodila glede varnosti

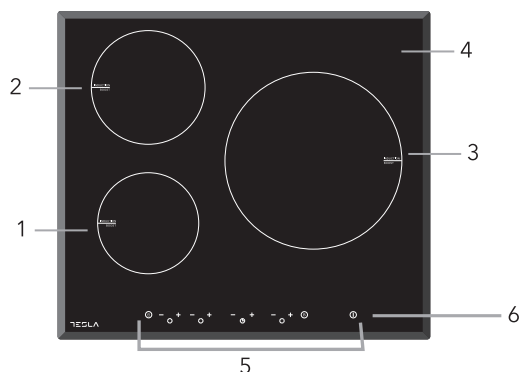
- Aparata med uporabo nikoli ne pustite nenadzorovanega. Če hrana prekipi, se pojavita dim in mastna razlita tekočina, ki se lahko vname.
- Aparata nikoli ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za shranjevanje.
- Na aparatu nikoli ne puščajte nobenih predmetov ali pribora.
- V bližini aparata nikoli ne puščajte nobenih predmetov, ki se lahko namagnetijo (npr. kreditnih ali spominskih kartic) ali elektronskih predmetov (npr. računalnikov, predvajalnikov MP3), saj nanje lahko vpliva njegovo elektromagnetno polje.
- Aparata nikoli ne uporabljajte za segrevanje ali ogrevanje prostora.
- Po uporabi vedno izklopite kuhalna območja in kuhalno ploščo, kot je opisano v teh navodilih (tj. z dotikom kontrolnikov na dotik). Ko odstranite posode, se za izklop kuhalnih območij ne zanašajte na funkcijo zaznavanja posod.
- Otrokom ne dovolite, da bi se z aparatom igrali, na njem sedeli ali stali ali plezali nanj.
- V omarah nad aparatom ne shranjujte stvari, ki so otrokom zanimive. Če bi otroci plezali na kuhalno ploščo, bi se lahko resno poškodovali.
- Na območju uporabe aparata otrok ne puščajte samih ali brez nadzora.
- Otroke ali osebe z invalidnostjo, zaradi katere je njihova sposobnost uporabe aparata omejena, mora o njegovi

uporabi poučiti odgovorna in pristojna oseba. Oseba, ki jih uči, mora biti prepričana, da lahko aparat uporabljajo brez nevarnosti zase ali za svoje okolje.

- Nobenega dela aparata ne popravljajte in ne menjajte, razen če je to v navodilih priporočeno posebej. Vsa druga servisna dela mora opraviti usposobljeni tehnik.
- Na kuhalno ploščo ne postavljajte ali spuščajte težkih predmetov.
- Na kuhalni plošči ne stojte.
- Ne uporabljajte posod z razbrazdanimi robovi in ne vlecite posod po površini indukcijskega stekla, saj lahko opraskajo steklo.
- Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte žičnih gobic ali katerih koli drugih abrazivnih čistilnih sredstev, saj lahko opraskajo indukcijsko steklo.
- Ta aparat je predviden za uporabo v gospodinjstvu in temu podobnih okoljih, kot so - kuhinje za osebe v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih, - kmetije, - hoteli, moteli in nastanitve drugih vrst, kjer je ta aparat na voljo gostom, ter nastanitve z nočitvijo in zajtrkom.
- **OPOZORILO:** Aparat in deli aparata, ki so dostopni, se med delovanjem segrejejo.
- Treba je poskrbeti za preprečevanje dotikanja grelnih elementov.
- Otroci, mlajši od 8 let, ne smejo v bližino, razen če so pod nenehnim nadzorom.

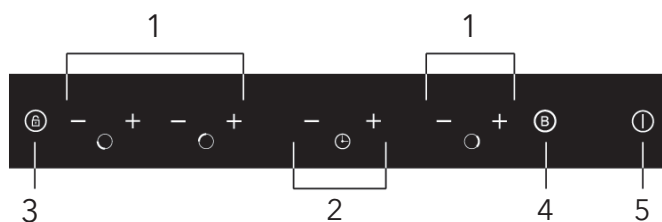
## PREDSTAVITEV IZDELKA

### Pogled od zgoraj



1. Območje najv. moči 1200/1500 W
2. Območje najv. moči 2300/2600 W
3. Območje najv. moči 2300/3000 W
4. Steklena ploščica
5. Nadzorna ploščica
6. Kontrolnik za VKLOP/IZKLOP

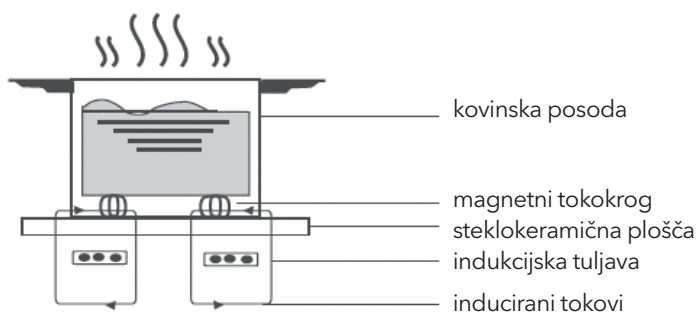
### Nadzorna ploščica



1. Tipka za regulacijo moči
2. Tipka za regulacijo časovnika
3. Glavni kontrolnik za zaklep
4. Kontrolnik za ojačenje
5. Kontrolnik za VKLOP/IZKLOP

## Teorija delovanja

Kuhanje z indukcijo je varna, napredna, učinkovita in ekonomična tehnologija kuhanja. Deluje tako, da elektromagnetna valovanja ustvarjajo toploto neposredno v posodi, ne pa posredno prek segrevanja steklene površine. Steklo se segreje samo zato, ker se sčasoma segreje posoda.



## Pred uporabo nove indukcijske plošče

- Preberite ta navodila in zlasti upoštevajte razdelek „**Opozorila glede varnosti**“.
- Odstranite zaščitno prevleko, ki je morda še vedno na indukcijski plošči.

## Tehnične specifikacije

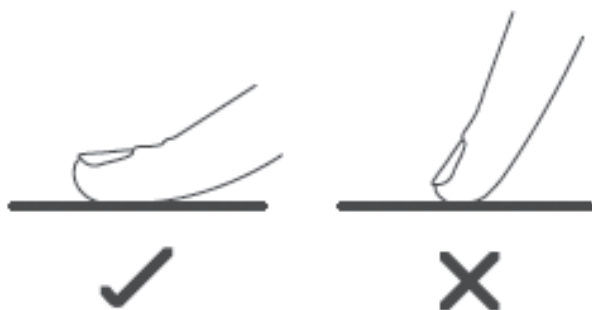
Kuhalna plošča	HI6300MB
Kuhalna območja	3 območji
Napajalna napetost	220-240 V~ 50 Hz ali 60 Hz
Nameščena električna energija	6500 W
Velikost izdelka D × Š × V (mm)	590 × 520 × 60
Mere vgradnje A×B (mm)	560 × 490

Teža in mere so približne. Ker si vedno prizadevamo za izboljšave svojih izdelkov, lahko specifikacije in zasnove spremenimo brez predhodnega obvestila.

# UPORABA IZDELKA


## Kontrolniki na dotik

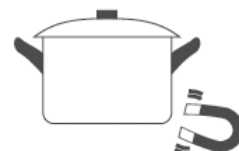
- Kontrolniki se odzivajo na dotik, zato vam ni treba pritiskati.
- Uporabljajte blazinico prsta, ne konico.
- Ob vsakem zaznanem dotiku boste zaslišali pisk.
- Skrbite, da bodo kontrolniki vedno čisti in suhi ter da jih ne bo pokrival noben predmet (npr. pribor ali krpa). Tudi če bo plast vode na kontrolnikih zelo tanka, jih bo morda težko upravljati.



## Izbira ustreznih posod za kuhanje



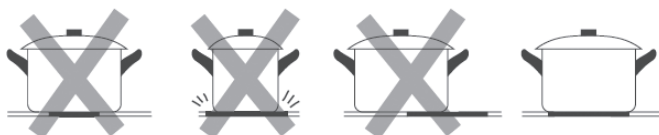
- Uporabljajte le posode, katerih dno je primerno za indukcijsko kuhanje. Poiščite simbol za indukcijo na embalaži ali na dnu posode.
- Primernost posode lahko preverite tudi tako, da jo preizkusite z magnetom. Magnet premaknite proti dnu posode. Če ga privlači, je posoda primerna za indukcijo.
- Če magneta nimate:
  1. Nalijte nekaj vode v posodo, ki jo želite preizkusiti.
  2. Če znak  na zaslonu ne utripa in se voda segreva, je posoda primerna.
- Kuhinjske posode iz naslednjega materiala niso primerne: posode iz čistega nerjavnega jekla, aluminija ali bakra brez magnetnega dna, stekla, lesa, porcelana in keramike ter lončenina.



Ne uporabljajte posod z razbrazdanimi robovi ali ukrivljenim dnom.

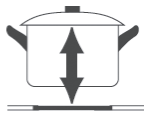
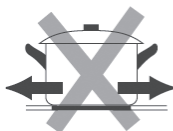


Prepričajte se, da je dno posode gladko, da je na steklu postavljena plosko in da je enake velikosti kot kuhavno območje. Posodo vedno postavite na sredino kuhavnega območja.





Posode vedno dvigajte s keramične plošče - ne potiskajte in ne vlecite jih, saj lahko opraskajo steklo.



## Način uporabe

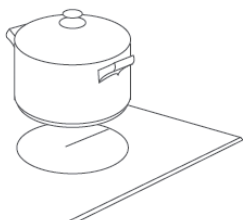
### Začetek kuhanja

Dotaknite se kontrolnika za VKLOP/IZKLOP in ga držite 3 sekunde. Po vklopu napajanja se brenčalo enkrat oglasi, na vseh zaslonih pa je prikazan simbol „-“ ali „- -“, ki kaže, da je indukcijska plošča preklopila v način prešla v stanje pripravljenosti.



Na kahalno območje, ki ga želite uporabljati, postavite primerno posodo.

- Prepričajte se, da sta dno posode in površina kahalnega območja čista in suha.



Z dotikom kontrolnika „-“ ali „+“ izberite nastavev toplote.

- Če nastavitve toplote ne izberete v eni minuti, se bo indukcijska plošča samodejno izklopila. Znova boste morali začeti pri 1. koraku.
- Nastavev toplote lahko spremenite kadar koli med kuhanjem.



### Če na zaslonu utripa $\cong \cup \cong$ , ki se izmenjuje s prikazom nastavitve toplote,

to pomeni, da:

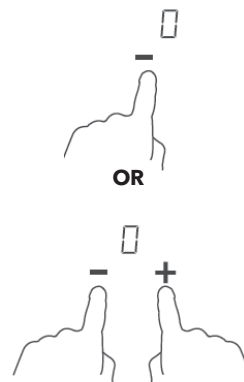
- posode niste postavili na pravilno kahalno območje,
- posoda, ki jo uporabljate, ni primerna za kuhanje z indukcijo,
- posoda je premajhna ali pa ni povsem na sredini kahalnega območja

Dokler na kahalnem območju ni primerne posode, ni segrevanja.

Če na kahalno območje ni postavljena primerna posoda, se bo zaslon po eni minuti samodejno izklopil.

### Konec kuhanja

Izklopite kahalno območje, tako da nastavljate nazaj do „0“ ali pa se hkrati dotaknete simbolov „-“ in „+“. Prepričajte se, da je na zaslonu prikazan simbol „0“.

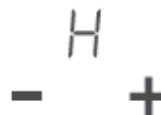


Z dotikom kontrolnika za VKLOP/IZKLOP izklopite celotno kahalno ploščo.



Pazite na vroče površine!

Črka H kaže, katero kahalno območje je vroče na dotik. Izginila bo, ko se bo površina ohladila na varno temperaturo. To lahko uporabite tudi kot funkcijo varčevanja z energijo; če želite segreti dodatne posode, uporabite grelno ploščo, ki je še topla.



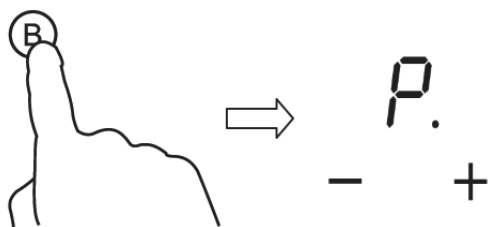
## Uporaba funkcije ojačenja

### Aktiviranje funkcije ojačenja

Z dotikom kontrolnika „-“ ali „+“ izberite območje segrevanja.

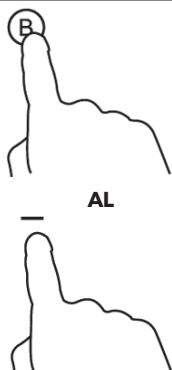


Pri dotiku kontrolnika za ojačenje indikator območja prikaže „P“, moč pa doseže največjo.

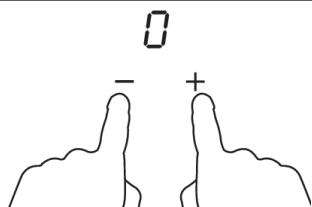


### Prekličite funkcijo ojačenja

Da prekličete funkcijo ojačenja, se dotaknite kontrolnika za ojačenje ali gumba „-“; nastavev kuhalnega območja bo nato povrnjena na



Hkrati se dotaknite kontrolnikov „-“ in „+“. Kuhalno območje se izklopi, funkcija ojačenja pa se samodejno preklicana.



- Funkcija lahko deluje v katerem koli območju.
- Nastavev kuhalnega območja je po 5 minutah povrnjena na prvotno.
- Ko so kontrolniki zaklenjeni, so onemogočeni vsi raze kontrolnika za VKLOP/IZKLOP.

### Zaklep kontrolnikov

- Da preprečite nepredvideno uporabo (npr. to, da bi otroci nenamerno vklopili kuhalna območja), lahko kontrolnike zaklenete.
- Ko so kontrolniki zaklenjeni, so onemogočeni vsi raze kontrolnika za VKLOP/IZKLOP.

### Da zaklenete kontrolnike:

Dotaknite se kontrolnika za zaklep.

Na indikatorju časovnika bo prikazan simbol „Lo“.

### Da odklenete kontrolnike:

Dotaknite se kontrolnika za zak in ga nekaj časa držite.



Ko je plošča v zaklenjenem načinu, so vsi kontrolniki onemogočeni, razen kontrolnika za VKLOP/IZKLOP . Indukcijsko ploščo lahko v nujnem primeru vedno izklopite s kontrolnikom za VKLOP/IZKLOP, vendar morate ploščo pri naslednji operaciji najprej odkleniti.

### Kontrolnik časovnika

Časovnik lahko uporabljate na dva različna načina:

- Uporabite ga lahko kot opozorilo o preteku časa. V tem primeru časovnik ob preteku časa ne bo izklopil nobenega kuhalnega območja.
- Nastavite ga lahko tako, da bo po preteku časa izklopljeno eno ali več kuhalnih območij. Najdaljši čas časovnika je 99 minut.

### Uporaba časovnika kot opozorila o preteku časa

Če niste izbrali nobenega kuhalnega območja.

Prepričajte se, da je kuhalna plošča vklopljena.

**Opomba:** opozorilo o preteku časa lahko uporabite, tudi če niste izbrali nobenega kuhalnega območja.



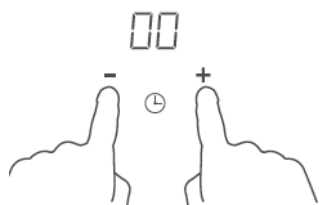
Dotaknite se kontrolnika „+“ časovnika. Indikator opozorila o preteku časa bo začel utripati in na zaslonu časovnika bo prikazana številka „10“.

Nastavite čas, tako da se dotaknete kontrolnika časovnika „-“ ali „+“.

**Namig:** Za skrajšanje ali podaljšanje časa za eno minuto se kontrolnika časovnika „-“ ali „+“ dotaknite enkrat. Za skrajšanje ali podaljšanje časa za 10 minut se dotaknite kontrolnika časovnika „-“ ali „+“ in ga držite.



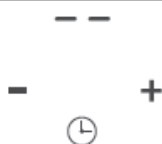
Če se kontrolnikov „-“ in „+“ dotaknete hkrati, bo časovnik preklican, na zaslonu za minute pa bo prikazan simbol „00“.



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



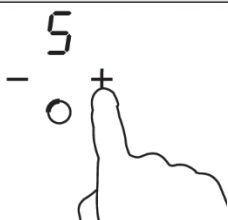
Ko se bo nastavljeni čas iztekel, bo brenčalo piskalo 30 sekund in na indikatorju časovnika bo prikazan simbol „-“.



### Nastavljanje časovnika za izklop enega ali več kuhalnih območij

#### Set one zone

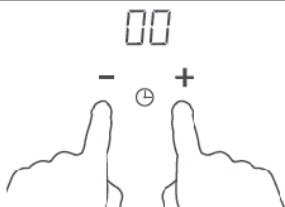
Dotaknite se kontrolnika „-“ ali „+“ za ustrezno kuhalno območje, za katerega želite nastaviti časovnik.



Nastavite čas, tako da se dotaknete kontrolnika časovnika „-“ ali „+“. Namig: Če se kontrolnika časovnika „-“ ali „+“ dotaknete enkrat, se bo čas skrajšal ali podaljšal za eno minuto. Če se dotaknete kontrolnika časovnika „-“ ali „+“ in ga držite, se bo čas skrajšal ali podaljšal za 10 minut.

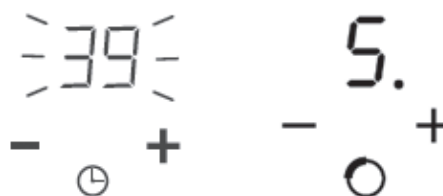


Če se kontrolnikov časovnika „-“ in „+“ dotaknete hkrati, bo časovnik preklican in na zaslonu za minute bo prikazan simbol „00“.



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

**OPOMBA:** Rdeča pika ob indikatorju nivoja moči bo osvetljena, kar kaže, da je to območje izbrano.



Ko čas, nastavljen na časovniku kuhanja, poteče, bo ustrezno območje kuhanja samodejno izklopljeno.



Če so bila druga kuhalna območja prej vklopljena, bodo delovala še naprej..

### Privzeti časi delovanja

Samodejni izklop je varnostna funkcija za zaščito indukcijske plošče. Izklopila se bo samodejno, tudi če jo pri kuhanju pozabite izklopiti. Privzeti časi delovanja pri različnih nivojih moči so prikazani v spodnji preglednici:

Nivo moči	Privzeti časi delovanja (v urah)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

Ko je posoda odstranjena, lahko indukcijska plošča takoj zaustavi segrevanje in se po 2 minutah samodejno izklopi.



Ljudje, ki imajo srčni spodbujevalnik, se morajo pred uporabo te enote posvetovati s svojim zdravnikom.

# SMERNICE ZA KUHANJE



Pri cvrtju bodite previdni, saj se olje in maščoba zelo hitro segrejeta, še zlasti, če uporabljate funkcijo PowerBoost. Pri izjemno visokih temperaturah se bosta olje in maščoba spontano vnela in to predstavlja resno tveganje za požar.

## Namigi za kuhanje

- Ko hrana začne vreti, zmanjšajte nastavitev temperature.
- Če boste uporabili pokrovko, se bo čas kuhanja skrajšal, z zadrževanjem toplote pa boste prihranili tudi energijo.
- Če želite skrajšati čas kuhanja, čim bolj zmanjšajte količino tekočine ali maščobe.
- Začnite kuhati pri visoki nastavitvi in nastavitev znižajte, ko se hrana dovolj segreje.
- Lahno vrenje, kuhanje riža
- Do lahnega vrenja pride pri temperaturi pod vreliščem, približno pri 85 °C, ko se mehurčki le občasno dvignejo na površino tekočine, ki se kuha. Je ključna sestavina okusnih juh in nežnih obar, saj se okusi razvijejo, ne da bi se hrana prekuhala. Tudi omake na osnovi jajc ali tiste, ki so zgoščene z moko, kuhajte pri temperaturi pod vreliščem.
- Da bo hrana v priporočenem času primerno kuhana, je pri nekaterih opravilih, vključno s kuhanjem riža z metodo vpijanja, morda potrebna nastavitev, ki je višja od najnižje.

## Priprava popečenih zrezkov

Za pečenje sočnih zrezkov, polnih okusa:

1. Meso naj pred kuhanjem približno 20 minut stoji na sobni temperaturi.
2. Segrejte posodo za cvrtje z debelim dnom.
3. Obe strani zrezka pomažite z oljem. V vročo posodo nakaplajte malo olja in nato položite meso vanjo.
4. Zrezek med pečenjem obrnite le enkrat. Točen čas pečenja bo odvisen od debeline zrezka in od tega, kako zapečenega želite. To lahko traja od 2 do 8 minut za eno stran. Zrezek pritisnite, da preverite, kako pečenje – če je občutek čvrstejši, bo bolj zapečen.

5. Preden zrezek postrežete, naj nekaj minut počiva na toplem krožniku, da bo počival in se omehčal.

## Praženje

1. Izberite vok ali veliko posodo za praženje s ploskim dnom, ki je združljiva z indukcijo.
2. Pripravite vse sestavine in pribor. Praženje mora biti hitro. Če pražite večje količine hrane, jo pražite v več manjših porcijah.
3. Na kratko predhodno segrejte posodo in dodajte dve žlici olja.
4. Če uporabljate meso, ga popražite najprej, nato pa ga postavite na stran in poskrbite, da bo ostalo toplo.
5. Popražite zelenjavo. Ko je vroča, a še vedno hrustljava, nastavite kahalno območje na nižjo nastavitev, vrnite meso v posodo in dodajte omako.
6. Nežno zmešajte sestavine, da bodo povsem segrete.
7. Takoj postrezite.

## Zaznavanje majhnih predmetov

Če ste na plošči pustili posodo neprimerne velikosti ali nemagnetno posodo (npr. iz aluminija) ali kakšen drug majhen predmet (npr. nož, vilice, ključke), bo plošča čez eno minuto samodejno preklopila v način pripravljenosti. Ventilator bo naslednjo minuto še naprej ohlajal ploščo.

# NASTAVITVE SEGREVANJA

Spodnje nastavitve so samo smernice. Točna nastavitve bo odvisna od več dejavnikov, vključno s tem, kakšno posodo uporabljate in kakšno količino kuhate. Eksperimentirajte z indukcijsko ploščo, da boste odkrili nastavitve, ki vam najbolj ustrezajo.

Nastavitev segrevanja	Primernost
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blago segrevanje majhnih količin hrane.</li> <li>• Topljenje čokolade, masla in hrane, ki se hitro zažge.</li> <li>• Nežno lahno vrenje.</li> <li>• Počasno segrevanje.</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ponovno segrevanje</li> <li>• Hitro lahno vrenje.</li> <li>• Kuhanje riža.</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Palačinke</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dušenje.</li> <li>• Kuhanje testenin.</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praženje.</li> <li>• Priprava popečenih jedi.</li> <li>• Segrevanje juhe do vretja.</li> <li>• Vretje vode.</li> </ul>

# NEGA IN ČIŠČENJE

Kaj?	Kako?	Pomembno!
Vsakodnevna umazanija na steklu (prstni odtisi, odtisi, madeži, ki so ostali od hrane, ali razlitja nesladkane tekočine po steklu).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Izklopite napajanje kuhalne plošče.</li> <li>2. Dokler je steklo še toplo (in ne več vroče!), uporabite čistilnik za kuhavno ploščo.</li> <li>3. Splaknite in do suhega obrišite s čisto krpo ali papirnato brisačo.</li> <li>4. Znova vklopite napajanje kuhalne plošče.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ko je napajanje kuhalne plošče izklopljeno, oznaka za „<b>vročo površino</b>“ morda ne bo prikazana, kuhavno območje pa bo morda še vedno vroče. Bodite izredno pazljivi.</li> <li>• Grobe žične gobice, nekatere najlonske gobice in hrapava/abrazivna čistilna sredstva lahko opraskajo steklo. Vedno preverite deklaracijo, da se prepričate o primernosti čistilnega sredstva ali gobice.</li> <li>• Na kuhalni plošči nikoli ne puščajte ostankov čistil; na steklu lahko ostanejo madeži.</li> </ul>
Tekočina, ki je prevrela, staljena tekočina in vroča, sladka razlita tekočina na steklu.	<p>To tekočino takoj odstranite z nožem za ribe, paletnim nožem ali strgalom z rezilom, primernim za kuhalne plošče iz indukcijskega stekla, vendar pazite na vroče površine kuhalnih območij:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. na stenskem stikalu izklopite napajanje kuhalne plošče.</li> <li>2. Rezilo ali pribor držite pod kotom 30° in postrgajte umazanijo ali razlito tekočino na hladni del kuhalne plošče.</li> <li>3. Umazanijo ali razlito tekočino očistite s krpo za pomivanje posode ali papirnato brisačo.</li> <li>4. Izvedite korake od 2. do 4. iz zgornjega razdelka „Vsakodnevna umazanija na steklu“.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Madeže, ki so ostali za raztopljeno tekočino in sladko hrano ali razlito tekočino, čim prej odstranite. Če se bodo ohladili na steklu, jih bo morda težko odstraniti ali pa bodo trajno poškodovali stekleno površino.</li> <li>• Nevarnost ureznin: ko je varnostna zaščita strgala odstranjena, je njegovo rezilo ostro kot britvica. Uporabljajte ga izredno previdno ter ga vedno shranjujte na varnem mestu zunaj dosega otrok.</li> </ul>
Razlita tekočina na kontrolnikih na dotik	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Izklopite napajanje kuhalne plošče.</li> <li>2. Popivnajte razlito tekočino.</li> <li>3. Obrišite območje kontrolnika na dotik s čisto vlažno gobico ali krpo.</li> <li>4. Območje do suhega obrišite s papirnato brisačo.</li> <li>5. Znova vklopite napajanje kuhalne plošče.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kuhalna plošča lahko zapiska in se izklopi, kontrolniki na dotik pa morda ne bodo delovali, dokler je na njih tekočina. Poskrbite, da boste območje kontrolnikov na dotik pred ponovnim vklopom kuhalne plošče do suhega obrisali.</li> </ul>

# NASVETI IN NAMIGI

Težava	Možni vzroki	Kaj lahko storite?
Indukcijske plošče ni mogoče vklopiti.	Ni napajanja.	Prepričajte se, da je indukcijska plošča priklopljena na napajanje in vklopljena. Preverite, ali je v vašem domu ali na vašem območju zmanjkalo elektrike. Če ste vse to preverili in težave niste odpravili, pokličite usposobljenega tehnika.
Kontrolniki na dotik se ne odzivajo.	Kontrolniki so zaklenjeni.	Odklenite kontrolnike. Za navodila glejte razdelek „Uporaba indukcijske kuhalne plošče“.
Kontrolnike na dotik je težko upravljati.	Morda je na njih tanka plast vode ali pa pri dotikanju uporabljate konico prsta.	Poskrbite, da bo območje kontrolnikov na dotik suho in za dotik kontrolnikov uporabljajte blazinico prsta.
Steklo je opraskano.	Robovi posode za kuhanje so hrapavi.  Uporabljena je neprimerna, abrazivna gobica ali čistilna sredstva.	Uporabljajte posodo s ploskim in gladkim dnom. Glejte razdelek „Izbira ustreznih posod za kuhanje“.  Glejte razdelek „Nega in čiščenje“.
Nekatere posode oddajajo zvok prasketanja ali tleskanja.	To lahko povzroča sestava posode za kuhanje (plasti različnih kovin, ki različno vibrirajo).	To je pri posodi za kuhanje običajno in ne kaže na napako.

Težava	Možni vzroki	Kaj lahko storite?
Indukcijska plošča pri nastavitvi najvišje toplote oddaja nizek brneč zvok.	To povzroča tehnologija kuhanja z indukcijo.	To je normalno, vendar bi moral zvok postati tišji ali popolnoma izginiti, ko boste nastavev segrevanja znižali.
Iz indukcijske plošče prihaja zvok ventilatorja.	Za preprečevanje pregrevanja elektronike se je vklopil ventilator, vgrajen v indukcijsko ploščo. Deluje lahko še tudi potem, ko ste indukcijsko ploščo izklopili.	To je normalno in ukrepanje ni potrebno. Dokler ventilator deluje, ne izklopite napajanja indukcijske plošče s stenskim stikalom.
Posode se ne segrejejo in na zaslonu se pojavi.	Indukcijska plošča ne more zaznati posode, ker ni primerna za kuhanje z indukcijo.  Indukcijska plošča ne more zaznati posode, ker je premajhna za kahalno območje ali pa ni povsem na njegovi sredini.	Uporabljajte posodo, ki je primerna za kuhanje z indukcijo. Glejte razdelek „Izbira ustreznih posod za kuhanje“.  Posodo postavite na sredino kahalnega območja in se prepričajte, da njeno dno ustreza velikosti kahalnega območja.
Indukcijska plošča ali kahalno območje se je nepričakovano izklopilo, oglasil se je ton in prikazana je koda napake (ki se običajno izmenjuje z eno ali dvema števkama na zaslonu časovnika kuhanja).	Tehnična napaka.	Črke in številke kode napake si zapišite, izklopite napajanje indukcijske plošče s stenskim stikalom in se obrnite na usposobljenega tehnika.

## PRIKAZ NAPAKE IN PREVERJANJE

Indukcijska plošča je opremljena s funkcijo samodiagnosticiranja. S tem preizkusom tehnik lahko preveri delovanje več sestavnih delov, ne da bi mu bilo treba indukcijsko ploščo razstaviti ali pa jo odmontirati z delovne površine.

### Odpravljanje težav

#### Koda napake, ki se pojavi med uporabo aparata, in rešitev

Koda napake	Težava	Rešitev
<b>Samodejna obnovitev</b>		
E1	Napajalna napetost je višja od nazivne napetosti.	Preverite, ali je napajanje normalno.
E2	Napajalna napetost je nižja od nazivne napetosti.	Ko je napajanje normalno, enoto znova vklopite.
E3	Visoka temperatura senzorja keramične plošče. (št. 1)	Počakajte, da temperatura keramične plošče spet pade na normalno.
E4	Visoka temperatura senzorja keramične plošče. (št. 2)	Za ponovni zagon enote se dotaknite gumba za VKLOP/IZKLOP.
E5	Visoka temperatura tranzistorja IGBT (bipolarnega tranzistorja z izoliranimi vrati). (št. 1)	Počakajte, da temperatura tranzistorja IGBT spet pade na normalno.
E6	Visoka temperatura tranzistorja IGBT. (št. 2)	Za ponovni zagon enote se dotaknite gumba za VKLOP/IZKLOP. Preverite, ali ventilator brezhibno deluje; če ne, ga zamenjajte.
<b>No Auto-Recovery</b>		
F3/F6	Napaka senzorja temperature keramične plošče - kratek stik. (F3 za št. 1, F6 za št. 2.)	Preverite priključek ali zamenjajte senzor temperature keramične plošče.
F4/F7	Napaka senzorja temperature keramične plošče - odprt tokokrog. (F4 za št. 1, F7 za št. 2.)	
F5/F8	Napaka senzorja temperature keramične plošče - neveljaven. (F5 za št. 1, F8 za št. 2.)	
F9/FA	Napaka senzorja temperature tranzistorja IGBT. (kratek stik/odprt tokokrog za št. 1)	Zamenjajte vtičnico.
FC /FD	Napaka senzorja temperature tranzistorja IGBT. (kratek stik/odprt tokokrog za št. 2)	

## Specifične napake in rešitev

Koda napake	Težava	Rešitev A	Rešitev B
Zaslon LED se ne vklopi, ko je enota priključena.	Ni napajanja.	Preverite, ali je vtič trdno priključen v vtičnico in ali vtičnica deluje.	
	Napaka pri povezovanju dodatne vtičnice in zaslona.	Preverite povezavo.	
	Dodatna vtičnica je poškodovana.	Zamenjajte dodatno vtičnico.	
	Zaslon je poškodovan.	Zamenjajte zaslon.	
Nekateri gumbi ne delujejo ali pa zaslon LED ne deluje normalno.	Zaslon je poškodovan.	Zamenjajte zaslon.	
Indikator načina kuhanja se vklopi, segrevanje pa se ne začne.	Visoka temperatura plošče.	Temperatura okolja je morda previsoka. Dovod zraka ali prezračevalna odprtina za zrak je morda ovirana.	
	Nekaj je narobe z ventilatorjem.	Preverite, ali ventilator deluje brezhibno; če ne, ga zamenjajte.	
	Vtičnica je poškodovana.	Zamenjajte vtičnico.	
Segrevanje se med delovanjem nenadoma ustavi in na zaslonu utripa črka „u“.	Vrsta posode je napačna.	Uporabite ustrezno posodo (glejte navodila za uporabo).	Tokokrog za zaznavanje posode je poškodovan; zamenjajte vtičnico.
	Premjer posode je premajhen.		
	Štedilnik se je pregrel.	Enota je pregreta. Počakajte, da temperatura spet pade na normalno. Pritisnite gumb za VKLOP/IZKLOP, da ponovno zaženete enoto.	
Na območjih segrevanja na isti strani (kot sta prvo in drugo območje je prikazana črka „u“.	Napaka pri povezovanju vtičnice in zaslona.	Preverite povezavo.	
	Vtičnica dela za prenos informacij je poškodovana.	Zamenjajte zaslon.	
	Glavna vtičnica je poškodovana.	Zamenjajte vtičnico.	
Zvok motorja ventilatorja ni normalen.	Motor ventilatorja je poškodovan.	Zamenjajte ventilator.	

Pri zgoraj naštetih primerih gre za presojo in preverjanje pogostih napak. Da preprečite morebitne nevarnosti in poškodbe indukcijske plošče, enote ne razstavljajte.



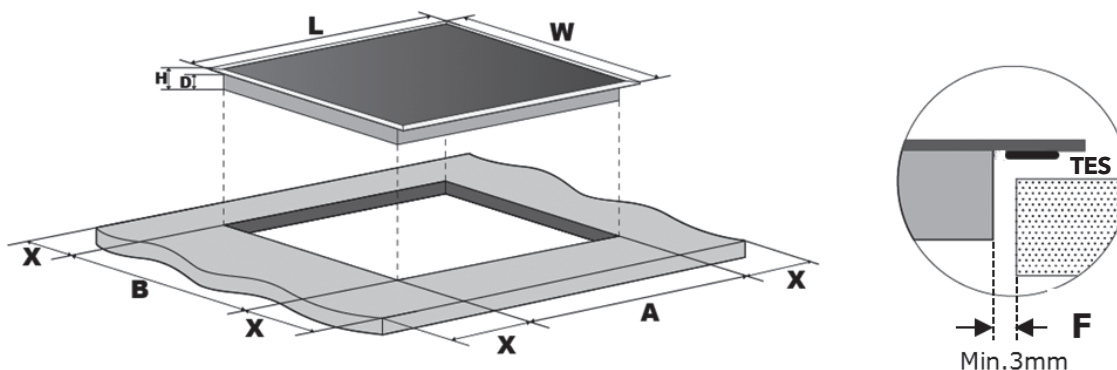
# NAMESTITEV

## Izbira opreme za namestitev

Iz delovne površine izrežite odprtino glede na mere, prikazane na sliki.

Pri namestitvi in uporabi je treba okrog odprtine pustiti 5 cm prostora. Prepričajte se, da je delovna površina debela vsaj 30 mm. Da preprečite električni udar in večje deformacije, ki jih povzroča sevanje toplote iz grelne plošče, za delovno površino izberite material, ki je odporen na toploto in izoliran (lesa in podobnih vlaknastih ali higroskopskih materialov ne smete uporabiti za delovno površino, razen če so impregnirani). Kot je prikazano spodaj:

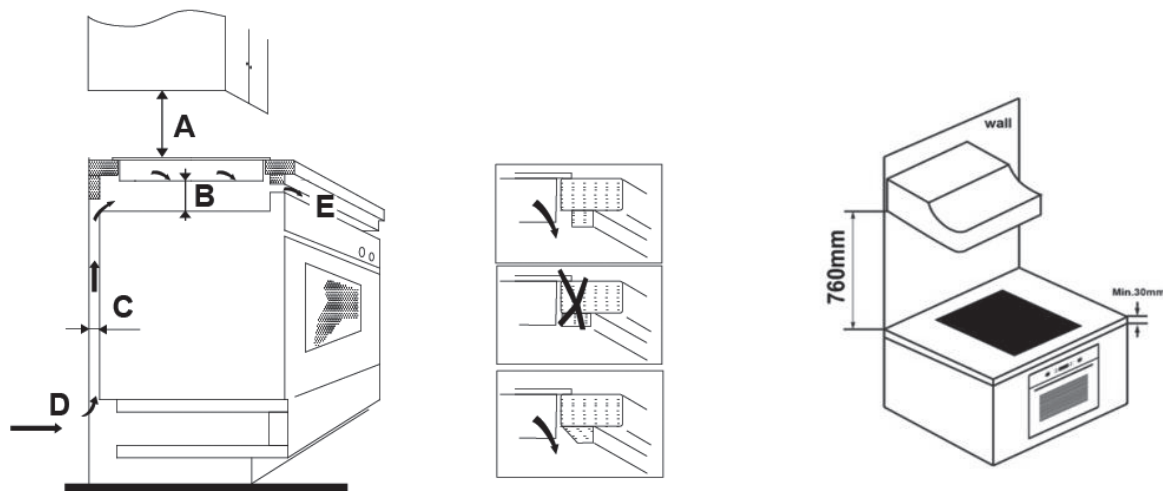
**OPOMBA** Varnostna razdalja med stranmi plošče in notranjimi površinami pulta mora biti vsaj 3 mm.



D (mm)	Š (mm)	V (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4+1	najm. 50	3 min.

V vsakem primeru se prepričajte, da je indukcijska plošča štedilnika dobro prezračevana ter da dovod in odvod zraka nista blokirana. Prepričajte se, da je indukcijska plošča štedilnika v dobrem delovnem stanju. Kot je prikazano spodaj.

**OPOMBA** Varnostna razdalja med grelno ploščo in omarico nad grelno ploščo mora biti vsaj 760 mm.



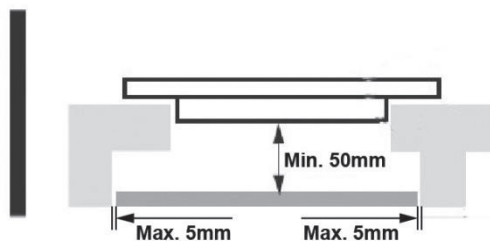
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Dovod zraka	Izhod zraka 5 mm





## OPOZORILO! Zagotavljanje zadostnega prezračevanja

Prepričajte se, da je indukcijska plošča štedilnika dobro prezračevana ter da dovod in odvod zraka nista blokirana. Da preprečite nenameren dotik s pregretim spodnjim delom plošče ali nepričakovan električni udar med delom, morate na razdalji najmanj 50 mm od spodnjega dela plošče vstaviti leseni vstavek, privit z vijaki. Upoštevajte spodnje zahteve.



Okrog plošče so na zunanjem delu odprtine za prezračevanje. Ko nameščate ploščo, MORATE POSKRIBETI, da pult ne ovira teh odprtin.



- Ne pozabite, da mora lepilo, s katerim prilepite plastični ali leseni material na pohištvo, prenesti temperaturo, ki ni nižja od 150 °C, da se plošče ne bodo odlepile.
- Stena na zadnji strani ter sosednje in okoliške površine morajo zato prenesti temperaturo 90 °C.

### Pred nameščanjem plošče poskrbite, da:

- bo delovna površina pravokotna in ravna ter da sestavni deli ne bodo zavzemali potrebnega prostora;
- bo delovna površina izdelana iz materiala, ki je odporen na toploto in izoliran;
- ima pečica vgrajen hladilni ventilator, če je plošča nameščena nad njo;
- bo namestitev skladna z vsemi zahtevami za prazen prostor ter veljavnimi standardi in predpisi;
- bo v fiksno napeljavo vgrajeno primerno ločilno stikalo, ki bo omogočalo popoln odklop z omrežnega napajanja, ter da bo montirano in postavljeno tako, da bo skladno z lokalnimi pravili in predpisi za napeljavo.
- Ločilno stikalo mora biti takšne vrste, ki je odobrena, in pri vseh polih (ali pri vseh aktivnih (faznih) prevodnikih, če lokalna pravila za napeljavo omogočajo to različico zahtev) omogočati ločitev kontaktov s 3-milimetrsko zračno režo;
- bo kupec zlahka dostopal do ločilnega stikala, ko bo plošča nameščena;
- se boste posvetovali z lokalnimi organi za gradbeništvo in preverili podzakonske akte, če imate glede namestitve kakršne koli dvome;
- boste za stenske površine uporabljali zaključne sloje, ki so odporni na toploto in jih je mogoče zlahka čistiti (kot so keramične ploščice).

### Po nameščanju plošče poskrbite, da:

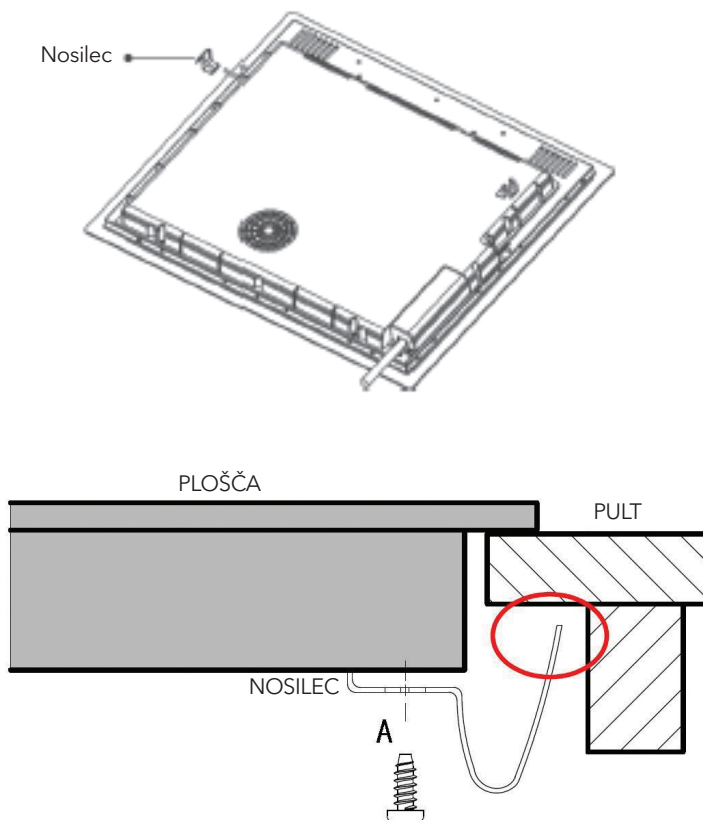
- napajalni kabel ne bo dostopen skozi vrata omaric ali predale;
- bo z zunanosti omaric k osnovi plošče pritekalo dovolj svežega zraka;
- bo pod osnovo plošče nameščena pregrada za toplotno zaščito, če bo plošča nameščena nad predalom ali prostorom omarice;
- bo kupec zlahka dosegel ločilno stikalo.

### Pred namestitvijo in fiksiranjem nosilcev

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

## Prilaganje položaja nosilca

Pritrdite ploščo na delovno površino, tako da 2 nosilca po namestitvi privijete na spodnji del plošče (glejte sliko). Prilagodite položaj nosilcev, tako da bodo ustrezali različnim debelčinam pultov.



Nosilci se po namestitvi pod nobenim pogojem ne smejo dotikati notranjih površin pulta (glejte sliko).

### Pozor!

1. Indukcijsko grelna plošča mora namestiti usposobljeno osebo ali tehniki. Pri nas so vam na voljo strokovnjaki. Tega dela nikoli ne izvajajte sami.
2. Plošča ne sme biti nameščena neposredno nad pomivalnim strojem, hladilnikom, zamrzovalnikom in pralnim ali sušilnim strojem, saj lahko vlažnost poškoduje elektroniko v njej.
3. Indukcijsko grelna plošča je treba namestiti tako, da je mogoče zagotoviti boljše sevanje toplote in s tem večjo zanesljivost plošče.
4. Stena in območje segrevanja z indukcijo nad površino pulta morata prenesti toploto.
5. Da preprečite morebitne poškodbe, morata biti vmesna plast, na katero je postavljen aparat, in lepilo odporna na toploto.
6. Parnega čistilnika ne smete uporabljati.

## Priklop plošče na omrežno napajanje



To ploščo lahko na omrežno napajanje priklopi le primerno usposobljena oseba. Pred priklopom plošče na omrežno napajanje se prepričajte, da:

1. je domača napeljava primerna za energijo, ki jo potrebuje plošča,
2. napetost ustreza vrednosti, podani na tablici z nazivnimi podatki,
3. deli napajalnega kabla lahko zdržijo obremenitev, navedeno na tablici z nazivnimi podatki.

Pri priklopu plošče na omrežno napajanje ne uporabljajte adapterjev, reduktorjev ali podaljškov kablov, saj lahko povzročijo pregrevanje in požar.

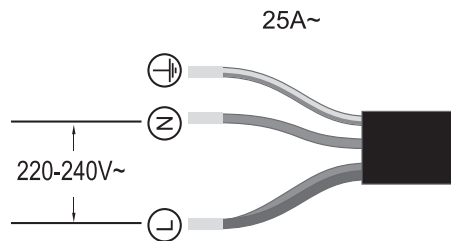
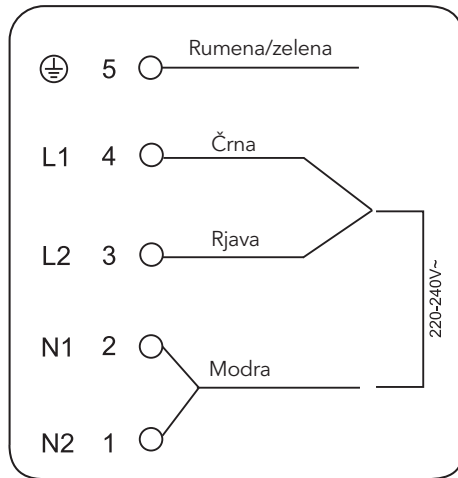
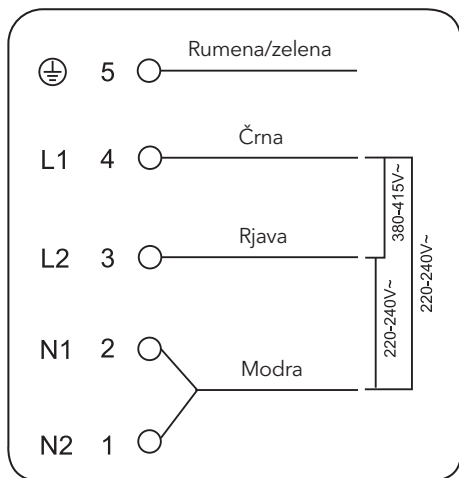
Napajalni kabel se ne sme dotikati nobenih vročih delov in mora biti napeljan tako, da njegova temperatura nikoli ne bo preseгла 75 °C.



Z električarjem se posvetujte o tem, ali je domača napeljava primerna brez sprememb. Kakršne koli spremembe lahko izvede samo usposobljeni električar.



Če skupno število grelnih enot pri aparatu, ki ste ga izbrali, ni manjše od 4, je mogoče aparat prek enofaznega električnega priključka priklopiti neposredno na omrežje, kot je prikazano spodaj.



- Če je kabel poškodovan ali ga je treba zamenjati, mora za preprečitev morebitnih nezgod delo izvesti poprodajni zastopnik z orodji, ki so temu namenjena.
- Če je aparat priklopljen neposredno na omrežje, je treba namestiti večpolni odklopnik tokokroga z najmanj 3-milimetrsko odprtino med kontakti.
- Instalater mora zagotoviti, da je bil izveden pravi priklop na elektriko in da je skladen s predpisi o varnosti.
- Kabel ne sme biti zvit ali stisnjen.
- Kabel je treba redno pregledovati, zamenjajo pa ga lahko samo pooblaščen tehniki.



Spodnja površina in napajalni kabel plošče po namestitvi nista dostopna.

**ODSTRANJEVANJE:**  
**Ne odstranjajte kot nerazvrščene komunalne odpadke. Tovrstne odpadke je treba zbirati ločeno, ker so obdelani posebej.**

Ta aparat je označen v skladu z evropsko Direktivo 2002/96/ES o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). S tem, ko boste zagotovili pravilno odstranjevanje tega aparata, boste pomagali preprečiti morebitno škodo za okolje in zdravje ljudi, do katere bi sicer lahko prišlo zaradi nepravilnega odstranjevanja tega aparata. Simbol na izdelku kaže, da tega izdelka ni dovoljeno obravnavati kot normalen gospodinjstvi odpadke. Treba ga je odpeljati na zbirno točko za recikliranje električne in elektronske opreme.

Ta aparat je treba med odpadke odložiti na poseben način. Za podrobnejše informacije o ravnanju s tem izdelkom ter njegovi obnovi in recikliranju se obrnite na lokalni občinski svet, službo za odstranjevanje gospodinjstvih odpadkov ali trgovino, v kateri ste izdelek kupili.

Za podrobnejše informacije o ravnanju s tem izdelkom ter njegovi obnovi in recikliranju se obrnite na lokalni občinski urad, službo za odstranjevanje gospodinjstvih odpadkov ali trgovino, v kateri ste izdelek kupili.

## Čestitamo Vam na kupovini Vaše nove indukcione ploče.

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

# BEZBEDONOSNA UPOZORENJA

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

## INSTALACIJA

### Opasnost od strujnog udara

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

### Opasnost od posekotina

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

### Važna bezbedonosna uputstva

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

materijala, koji štiti žive delove.

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

## UKOVANJE I ODRŽAVANJE

### Opasnost od strujnog udara

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

### Opasnost po zdravlje

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

### Opasnost od vrela površine

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

### Opasnost od posekotina

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

## Važna bezbedonosna uputstva

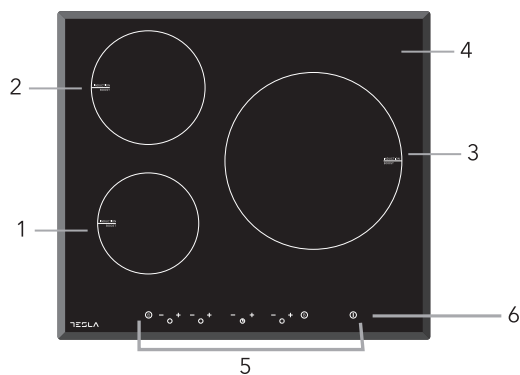
- Nikad ne ostavljate uređaj bez nadzora kada ga koristite. Kipljenje može da prouzrokuje dim i mastan izliveni sadržaj koji se može zapaliti.
- Nikad ne upotrebljavajte svoj uređaj kao radnu površinu ili površinu za odlaganje.
- Nikad ne ostavljajte bilo kakav predmet ili pribor na uređaju.
- Nemojte stavljati ili odlagati nikakve magnetizovane predmete (na primer kreditne kartice ili memorijske kartice) ili elektronske uređaje (na primer kompjutere, MP3 plejere) u blizini uređaja, budući da magnetno polje uređaja može uticati na njih.
- Nikad ne koristite svoj uređaj za zagrevanje ili grejanje prostorije.
- Nakon upotrebe, uvek isključite zonu za kuvanje i ploču za kuvanje kako je opisano u ovom priručniku (tj. korišćenjem kontrola na dodir). Ne oslanjajte se na funkciju prepoznavanja posude radi isključivanja zona za kuvanje kada uklonite posudu za termičku obradu hrane.
- Ne dozvolite deci da se igraju uređajem ili da sede na njemu, stoje ili se penju na njega.
- Predmete koji su zanimljivi za decu ne čuvajte u ormarićima iznad uređaja. Deca koja se penju na ploču za kuvanje mogu se ozbiljno povrediti.
- Ne ostavljajte decu samu ili bez nadzora u prostoru gde se koristi uređaj.
- Deca ili osobe sa invaliditetom koji ograničava njihovu

spособnost da koriste uređaj treba da imaju odgovornu i kompetentnu osobu koja će ih uputiti u to kako se koristi uređaj. Instruktor treba da bude uveren da oni mogu da koriste uređaj bez opasnosti po njih ili njihovu okolinu.

- Nemojte popravljati ili menjati bilo koji deo uređaja, osim ako to nije posebno preporučeno u uputstvu. Svaku drugu popravku treba da obavi kvalifikovani tehničar.
- Nemojte stavljati ili ispuštati teške predmete na svoju ploču za kuvanje.
- Ne stajite na svoju ploču za kuvanje.
- Nemojte koristiti posude sa grubim ivicama ili ih vući po površini indukcionog stakla budući da mogu izgrebati staklo.
- Ne koristite žice ili bilo koje jako abrazivno sredstvo za čišćenje kako biste očistili svoju ploču za kuvanje, budući da mogu izgrebati indukciono staklo.
- Uređaj je namenjen upotrebi u domaćinstvu i za slične namene, kao što su: - kuhinje za zaposlene u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima; - seoska domaćinstva; - za goste hotela, motela i drugih objekata za smeštaj; - objekte koji pružaju uslugu prenoćišta sa doručkom.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi pristupačni delovi postaju vrući tokom upotrebe.
- Treba da se postarate da izbegnete dodirivanje zagrejanih elemenata.
- Uređaj treba da bude van domašaja dece mlađe od 8 godina starosti, osim ako nisu pod stalnim nadzorom.

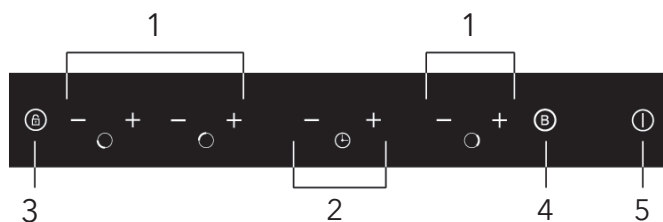
## UPOZNAVANJE SA PROIZVODOM

### Pogled odozgo



1. Zona Max. 1200/1500 W
2. Zona Max 2300/2600 W
3. Zona Max 2300/3000 W
4. Staklena ploča
5. Kontrolna tabla
6. Taster za uključivanje/isključivanje

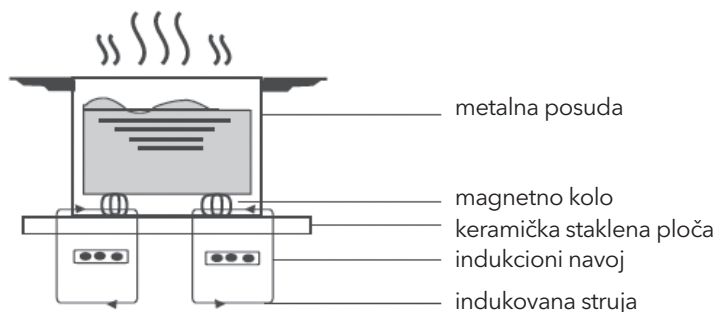
### Kontrolna tabla



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

### Radna teorija

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



## Pre upotrebe Vaše nove indukcione ploče

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

## Tehnička specifikacija

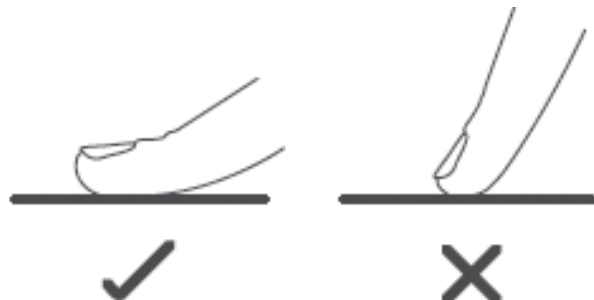
Ploča za kuvanje	HI6300MB
Zone za kuvanje	3 zone
Jačina napona električne energije	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Instalirana električna energija	6500W
Veličina proizvoda L×W×H(mm)	590X520X60
Ugradne dimenzije A×B (mm)	560X490

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

## FUNKCIJE PROIZVODA


### Tasteri na dodir

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



### Biranje pravog posuđa za termičku obradu hrane



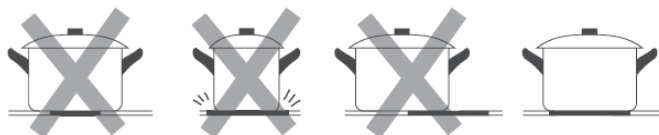
- Koristite samo posuđe za termičku obradu hrane, koje je prikladno za indukcionalnu pripremu hrane. Potražite indukcijski simbol na pakovanju ili na dnu posude za termičku obradu hrane.
- Možete takođe proveriti da li je vaša posuda za termičku obradu pogodna izvođenjem magnetnog testa. Primaknite magnet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



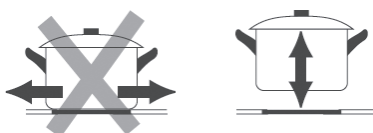
Ne koristite posuđe sa grubim ivicama ili zakrivljenom osnovom.



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



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



## Upotreba

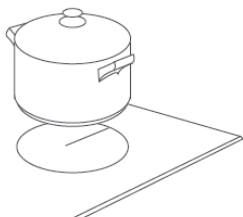
### Početak prireme hrane

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



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

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



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

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



### Ukoliko na ekranu treperi naizmenično sa podešavanjem temperature

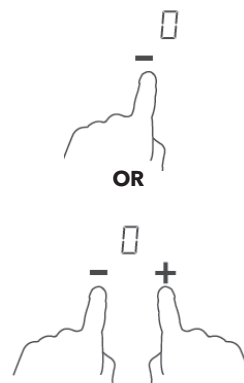
To znači da:

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

Zagrevanje neće početi sve dok se odgovarajuća posuda ne bude na zoni za kuvanje. Ekran će se automatski isključiti nakon 2 minuta ukoliko je neodgovarajuća posuda postavljena na ploču.

### Završetak pripreme hrane

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

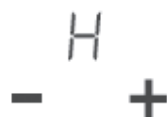


Isključite celu ploču za kuvanje dodirom tastera uključivanje/isključivanje.



Čuvajte se vruće površine

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





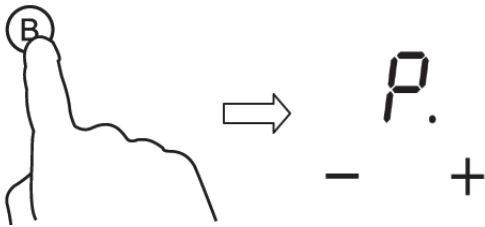
## Korišćenje funkcije za pojačavanje

### Aktivirajte funkciju za pojačavanje

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

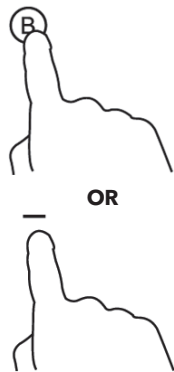


Dodirivanje tastera za pojačavanje, indikator zone će pokazati "P" i snaga će dostići maksimum.

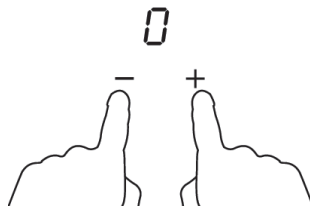


### Prekinite funkciju pojačavanja

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



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




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

### Zaključavanje tastera


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

### Za zaključavanje tastera



Dodirnite taster  za zaključavanje.

Indikator vremena će pokazati "Lo"

### Za otključavanje tastera

Dodirnite i držite taster  neko vreme.



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

### Kontrola vremena

Tajmer možete koristiti na dva različita načina:

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

### Upotreba tajmera za "upozorenje o isteku vremena"

Ukoliko niste izabrali nijednu zonu za kuvanje

Pobrinite se da ploča za kuvanje bude uključena.

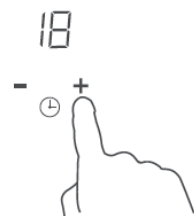
**Napomena:** možete koristiti "upozorenje o isteku vremena" čak i ako niste izabrali nijednu zonu za kuvanje.

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



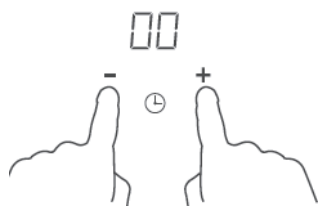
Podesite vreme dodirivanjem tastera "-" ili "+" na tajmeru

**Savet:** Dodirnite taster "-" ili "+" na tajmeru jedanput, kako biste vreme smanjili ili povećali za 1 minut. Dodirnite i držite taster "-" ili "+" na tajmeru za smanjivanje ili povećavanje za 10 minuta.





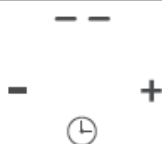
Ukoliko u isto vreme dodirnete "-" i "+", tajmer će se prekinuti i "00" će se pokazati na ekranu koji pokazuje minute.



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



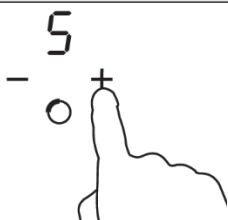
Oglasiće se zvučni signal na 30 sekundi i indikator vremena će pokazati "--" kada podešeno vreme istekne.



### Podešavanje tajmera za isključivanje zone za kuvanje

#### Izaberite zonu

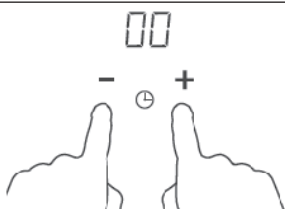
Dodirnite "-" ili "+" odgovarajuće zone za kuvanje na kojoj želite da podesite tajmer.



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

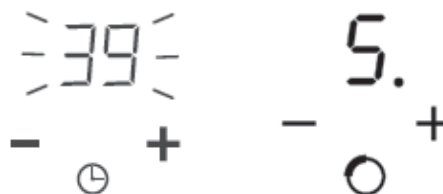


Dodirivanjem "-" i "+" zajedno, tajmer će biti prekinut, i "00" će se prikazati na ekranu za minute.



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

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



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



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

### Podrazumevano vreme rada

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

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

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

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



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

# UPUTSTVA ZA KUVANJE



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

## Saveti za kuvanje

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

## Krčkanje, kuvanje pirinča

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

## Dinstani odrezak

Za pripremu sočnih ukusnih odrezaka:

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

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

## Za prženje

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

## Prepoznavanje malih predmeta

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

# PODEŠAVANJE TEMPERATURE

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

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

# BRIGA I ČIŠĆENJE

Šta?	Kako?	Važno!
Svakodnevno prljanje stakla (otisci prstiju, tragovi, fleke ostale od hrane ili nešećerni izliveni sadržaj na staklu)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prekinite napajanje ploče za kuvanje električnom energijom.</li> <li>2. Upotrebite čistač za ploču za kuvanje dok je staklo još uvek toplo (ali ne vruće!)</li> <li>3. Isperite i osušite čistom tkaninom ili papirnim ubrusom.</li> <li>4. Ponovo priključite ploču za kuvanje na napajanje električnom energijom.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kada je prekinuto napajanje ploče električnom energijom, neće biti oznake koja prikazuje "vrelu površinu", ali zona za kuvanje može još uvek biti vruća! Budite veoma pažljivi.</li> <li>• Grube žice, neke vrste najlonskih žica i grubih/abrazivnih sredstava za čišćenje mogu ogrebat i staklo. Uvek pročitajte etiketu, da biste videli da li je vaše sredstvo za čišćenje ili žica odgovarajuća.</li> <li>• Nikad ne ostavljajte talog sredstava za čišćenje na ploči za kuvanje: mogu se pojaviti fleke na staklu.</li> </ul>
Kipljenje, topljenje i mrlje od vrelag šećera na staklu	<p>Ove mrlje odmah uklonite spatulom nožem ili žiletom koji su pogodni za staklo indukcionih ploča za kuvanje, ali se čuvajte vruće površine zone za kuvanje:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Isključite ploču za kuvanje sa napajanja električnom energijom iz zida.</li> <li>2. Držite strugač ili pribor pod uglom od 30° i izgrebite mrlju ili izliveni sadržaj sa hladnog dela ploče za kuvanje.</li> <li>3. Očistite mrlje ili izliveni sadržaj krpom ili papirnim ubrusom.</li> <li>4. Pratite korake 2-4 za "Svakodnevno prljanje stakla" navedeno gore.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uklonite mrlje nastale topljenjem i od slatke hrane ili kao posledica kipljenja što je pre moguće. Ukoliko su se mrlje ohladile na staklu, postoji mogućnost da će biti teško ukloniti ih ili čak da će trajno oštetiti staklenu površinu.</li> <li>• Opasnost od posekotina: kada je sigurnosna maska uklonjena, oštrica na strugaču je rizično oštra. Koristite ga veoma pažljivo i uvek ga odlažite na sigurno mesto van domašaja dece.</li> </ul>
Izliveni sadržaj na tasteru na dodir	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prekinite napajanje ploče za kuvanje električnom energijom.</li> <li>2. Pokupite izlivenu tečnost</li> <li>3. Obrišite deo sa tasterima na dodir čistim vlažnim sunđerom ili tkaninom.</li> <li>4. Potpuno osušite površinu s papirnim ubrusom.</li> <li>5. Ponovo uključite napajanje ploče za kuvanje električnom energijom.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ploča za kuvanje može dati zvučni signal i isključiti se, a tasteri na dodir možda neće funkcionisati dok je na njima tečnost. Postarajte se da površina s tasterima na dodir bude suva pre nego što uređaj ponovo uključite.</li> </ul>

## SAVETI

Problem	Mogući uzrok	Šta uraditi
Indukciona ploča ne može da se uključi.	Nema struje.	Pobrinite se da indukciona ploča bude povezana na napajanje električnom energijom i da je uključena. Proverite da nije došlo do prekida napajanja električnom energijom u vašem kraju. Ukoliko ste sve proverili, a i dalje postoji problem, pozovite kvalifikovanog tehničara.
Tasteri na dodir ne odgovaraju.	Tasteri su zaključani.	Otključajte tastere. Pogledajte odeljak "Upotreba vaše ploče za kuvanje" za uputstva.
Tasteri teško rade.	Moguće je da postoji tanak sloj vode na tasterima ili ste možda koristi vrh svoga prsta kako biste dodirnuti tastere.	Postarajte se da površina sa tasterima bude suva i koristite jagodicu svoga prsta kada dodirujete tastere.

Problem	Mogući uzrok	Šta uraditi
Staklo je ogrebano.	Posude sa grubim ivicama.  Korišćena je neodgovarajuća, abrazivna žica ili proizvodi za čišćenje.	Koristite posude sa ravnim i glatkim dnom. Pogledajte "Biranje odgovarajućeg posuda za spremanje hrane". Pogledajte "Briga i čišćenje".
Posude za pripremu hrane pravi pucketave ili krckave zvukove	Mogući uzrok je sastav materijala vašeg posuda (slojevi različitih metala različito vibriraju).	To je normalno za posude i nije znak greške.
Indukciona ploča proizvodi tih brujući zvuk kad se koristi na visokim temperaturama.	To je posledica tehnologije indukcionog kuvanja.	Ovo je normalno, ali zvuk bi trebalo da se utiša ili potpuno nestane kada smanjite temperaturu.
Čuje se zvuk ventilatora iz indukciono ploče.	Ventilator je ugrađen u vašu indukcionu ploču kako bi sprečio pregrevanje elektronike u uređaju. Moguće je da će nastaviti s radom čak i kad isključite indukcionu ploču.	Ovo je normalno, i ne treba ništa preduzimati. Nemojte prekidati napajanje indukciono ploče električnom energijom iz zida dok ventilator radi.
Posude se ne zagreva i indukciona ploča ne pokazuje da ga je prepoznala.	Indukciona ploča ga ne može prepoznati, pošto posuda za termičku obradu hrane nije pogodna za indukciono kuvanje.  Indukciona ploča ne može da prepozna posudu zato što je suviše mala za zonu za kuvanje ili nije pravilno centrirana na nju.	Koristite posude koje je pogodno za indukciono kuvanje. Pogledajte odeljak "Biranje odgovarajućeg posuda za spremanje hrane". Centrirajte posudu, i potrudite se da se njeno dno poklapa za veličinom zone za kuvanje.
Indukciona ploča ili zona za kuvanje se sama od sebe neočekivano isključila čuje se zvuk i kod za grešku se pojavio (obično naizmenično s jednom ili dve cifre na ekranu tajmera za kuvanje).	Tehnička greška.	Molimo vas, zapišite slova i brojeve greške, prekinite napajanje indukciono ploče električnom energijom iz zida, i kontaktirajte kvalifikovanog tehničara.

## PRIKAZ GREŠKE I PROVERA

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

### Rešavanje problema

#### Kod greške koji se pojavljuje tokom korišćenja uređaja i rešenje

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

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

### Specifične greške i rešenje

Greška	Problem	Rešenje A	Rešenje B
LED svetlo se ne pojavljuje kada se uređaj priključi na napajanje električnom energijom.	Nema napajanja strujom.	Proverite da li je utikač čvrsto utaknut i da utičnica radi.	
	Greška prilikom ovezivanja dodatne utičnice i ekrana.	Proverite konekciju.	
	Greška prilikom povezivanja, dodatna utičnica je oštećena.	Zamenite dodatnu utičnicu.	
	Displej je oštećen je oštećen.	Zamenite displej.	
Neki tasteri ne mogu da rade, ili LED displej ne radi normalno.	Displej je oštećen.	Zamenite displej.	
Indikator načina kuvanja se pojavljuje, ali zagrevanje ne počinje.	Visoka temperatura ploče.	Sobna temperatura je možda veoma visoka. Normalan protok vazduha je možda blokiran.	
	Ventilator ne radi pravilno.	Proverite da li ventilator radi pravilno, ukoliko ne, zamenite ventilator.	
	Utičnica je oštećena.	Zamenite utičnicu.	
Zagrevanje se iznenada zaustavlja. tokom rada i na ekranu treperi znak "u"	Pogrešna vrsta posude.	Koristite odgovarajuću posudu (pogledajte uputstvo za upotrebu.)	Strujno kolo za prepoznavanje posude je oštećeno, zamenite utičnicu.
	Obim posude je suviše mali.		
Zone za zagrevanje sa iste strane (na primer prva i druga zona) ne pokazuju "u".	Štednjak se pregrejao	Uređaj se pregrejao. Sačekajte da se temperatura vrati u normalu. Dodirnite dugme "uključivanje/isključivanje" da biste ponovo pokrenuli uređaj.	
	Utičnica i displej imaju grešku u povezivanju;	Proverite konekciju.	
	Deo displeja zadužen za prenos informacija je oštećen.	Zamenite displej.	
Motor ventilatora proizvodi čudne zvukove.	Glavna utičnica je oštećena.	Zamenite utičnicu.	
	Motor ventilatora je oštećen.	Zamenite ventilator.	

Gornji primeri su prosuda i provera čestih grešaka.

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

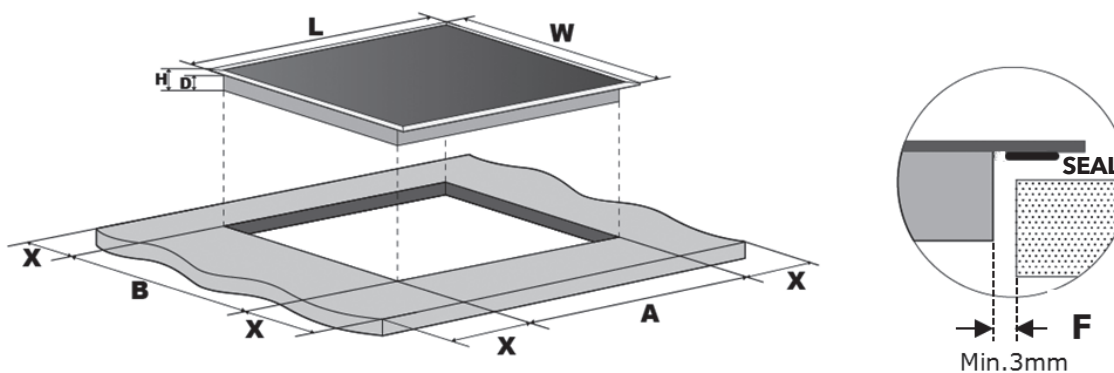
# INSTALACIJA

## Odabir instalacione opreme

Izrežite radnu površinu prema merama naznačenim na crtežu.

Za potrebe instalacije i korišćenja, minimum 5 cm prostora mora da ostane oko rupe. Postarajte se da debljina radne površine bude bar 30mm. Molimo vas, izaberite izolacioni materijal otporan na toplotu (drvo i slični vlaknasti i upijajući materijali ne bi trebalo da se upotrebljavaju kao radna površina osim ako nisu impregnirani) kako bi se izbegao strujni udar ili veće deformacije izazvane otpuštanjem toplote sa vruće ploče. Kako je prikazano dole:

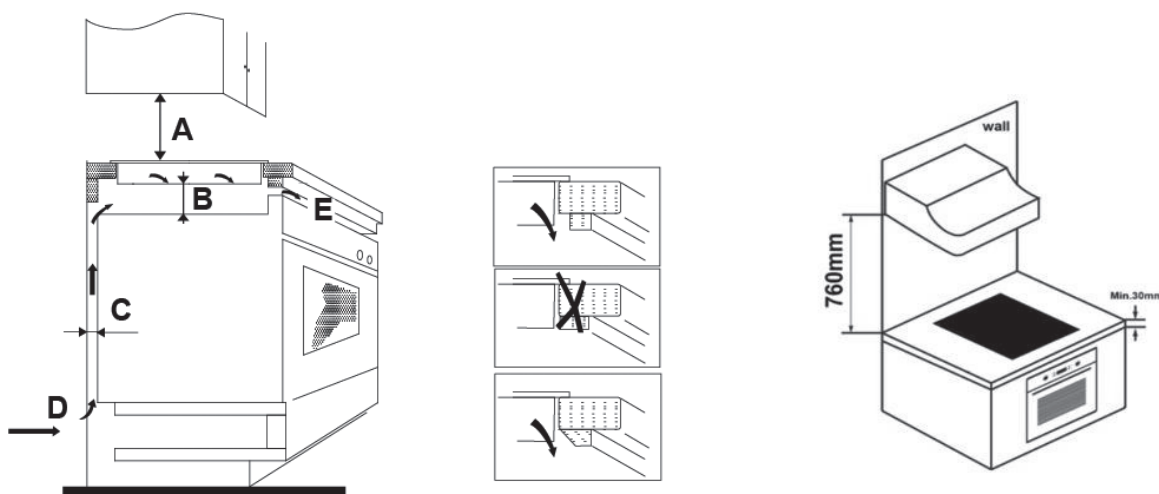
**NAPOMENA** Sigurna udaljenost između stranica ploče i unutrašnjeg dela radne površine treba da bude najmanje 3mm.



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

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

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



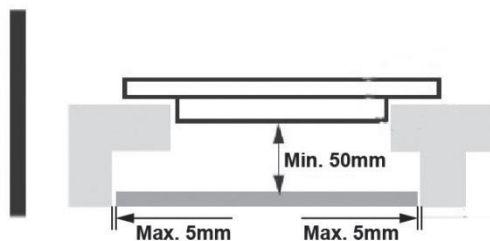
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Ulaz vazduha	Ispust za vazduh 5mm



## UPOZORENJE!

### Osiguravanje adekvatnog protoka vazduha

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



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



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

### Pre nego što instalirate uređaj, pobrinite se da

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

### Nakon instalacije ploče, pobrinite se da

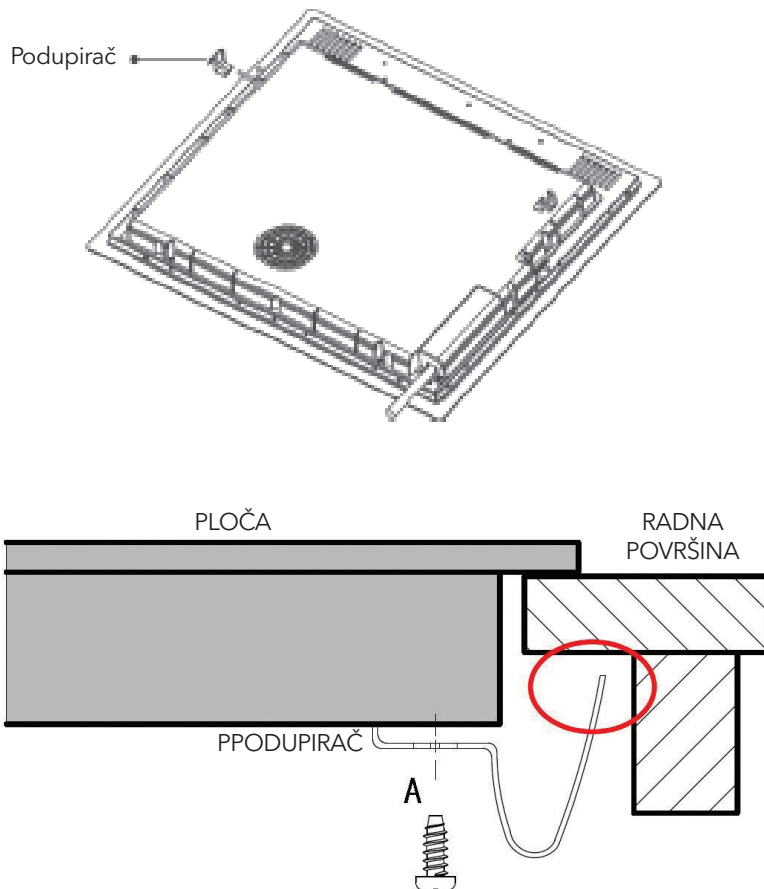
- Kabl za panajanje električnom energijom ne dodiruju vrata ormarića ili fioke.
- Postoji adekvatni protok svežeg vazduha izvan uređaja ka osnovi ploče.
- Je instalirana termalna zaštita ispod osnove ploče ukoliko se ispod nje nalaze fioke ili ormarići.
- Je izolacioni prekidač lako dostupan korisniku.

### Pre postavljanja i fiksiranja podupirača

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

## Podešavanje položaja podupirača

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



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

## Upozorenja

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



## Povezivanje ploče na glavni izvor napajanja električnom energijom.



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

Pre povezivanja ploče na napajanje električnom energijom, proverite da:

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

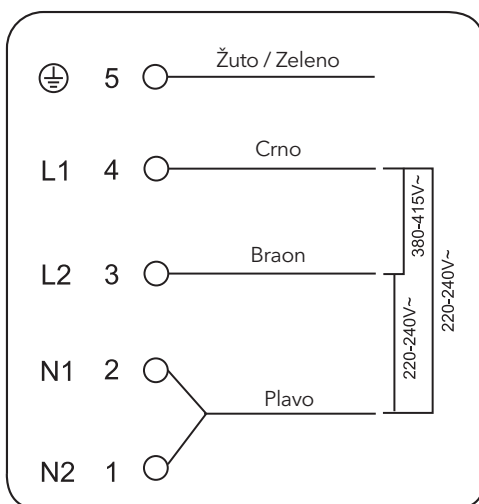
Ne koristite adaptere, reduktore ili produžne kablove za povezivanje ploče na napajanje električnom energijom, budući da mogu prouzrokovati pregrevanje i požar.

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

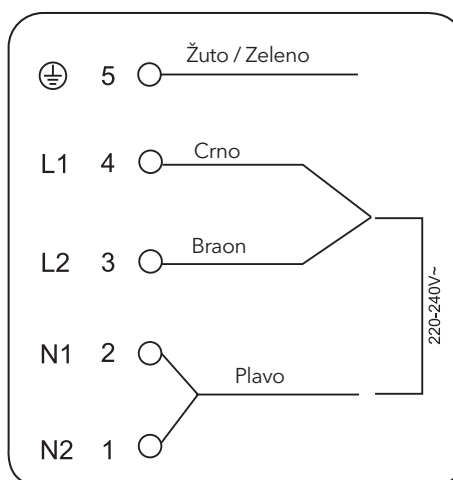
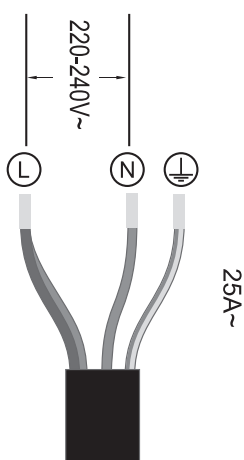


Proverite sa električarem da li je domaći sistem za napajanje pogodan bez izmena.

Bilo kakvu promenu treba da izvrši kvalifikovani električar.



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



- Ukoliko je kabl oštećen ili ga treba zameniti, tu radnju treba da obavi ovlašćeni serviser ili druga kvalifikovana osoba upotrebljavajući odgovarajuće alate, kao bi se izbegle nezgode.
- Ukoliko je uređaj direktno povezan na glavni izvor napajanja, jednopolarni osigurač mora biti instaliran sa minimalnim razmakom od 3 mm između kontakata.
- Osoba zadužena za instalaciju se mora postarati da je izvršeno pravilno povezivanje na izvor napajanja i da je sve u skladu sa bezbednosnim propisima.
- Kabl ne sme biti savijen ili sabijen.
- Kabl treba redovno proveravati i samo ovlašćeni tehničar ga može zameniti.



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



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

Ovaj uređaj je označen u skladu sa Evropskom direktivom 201/19/Eu za Odlaganje Električne i Elektronske opreme (WEEE). Pravilnim odlaganjem ovog uređaja, pomoći ćete zaštititi životne sredine i ljudskog zdravlja od mogućih posledica, koje inače može izazvati nepravilno odlaganje.

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

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

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

TESLA

[tesla.info](http://tesla.info)