

## Uputstvo za upotrebu

VOX ugradna ploča EBC 315 DBR1



Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

<https://tehnoteka.rs/p/vox-ugradna-ploca-ebc-315-dbr1-akcija-cena/>



GBR

SRB

SVN

HRV

MKD

POR

BGR

GRC

SPA

# EBC315DBR1

USER MANUAL CERAMIC HOB

UPUTSTVO ZA UPOTREBU KERAMIČKA PLOČA

NAVODILA ZA UPORABO KERAMIČNA KUHALNA PLOŠČA

UPUTE ZA UPORABU KERAMIČKA PLOČA

УПАТСТВО ЗА КОРИСТЕЊЕ **КЕРАМИЧКА ПЛОЧА**

MANUAL DO UTILIZADOR PLACA VITROCERÂMICA

РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА **КЕРАМИЧЕН ПЛОТ**

ΟΔΗΓΙΕ ΧΡΗΣΕ **ΚΕΡΑΜΙΚΗ ΕΣΤΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ**

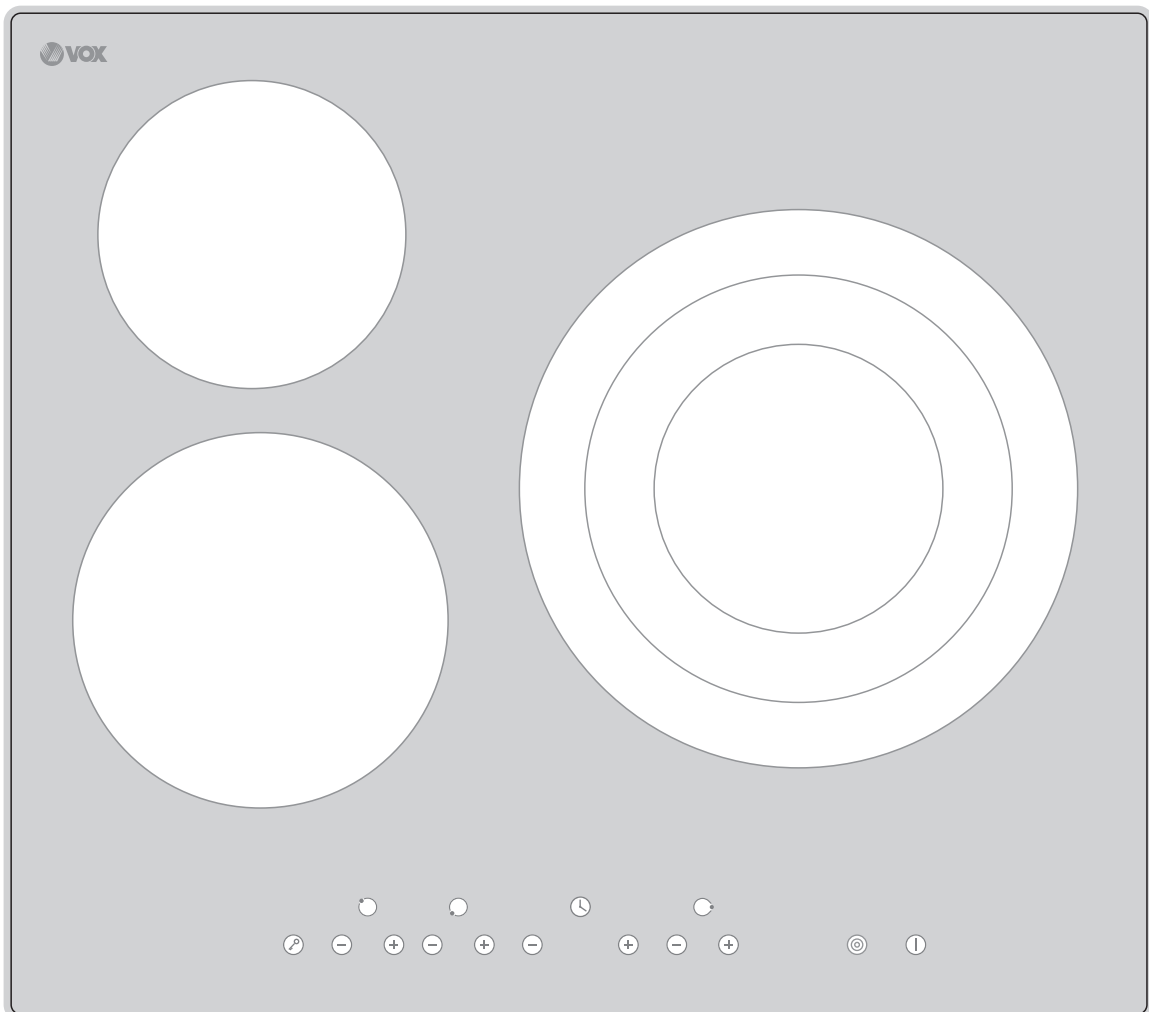
MANUAL DE INSTRUCCIONES PLACA VITROCERÁMICA



## Ceramic Hob

Instruction Manual / Installation Manual

MODEL: **EBC315DBR1**



# Content

<b>1. Foreword</b>	<b>4</b>
1.1 Safety Warnings	4
1.2 Installation	4
1.2.1 Electrical Shock Hazard	4
1.2.2 Cut Hazard	4
1.2.3 Important safety instructions	4
1.3 Operation and maintenance	5
1.3.1 Electrical Shock Hazard	5
1.3.2 Health Hazard	6
1.3.3 Hot Surface Hazard	6
1.3.4 Cut Hazard	6
1.3.5 Important safety instructions	6
<b>2. Product Introduction</b>	<b>8</b>
2.1 Top View	8
2.2 Control Panel	8
2.3 Product Information	8
2.4 Working Principle	9
2.5 Before using your New Ceramic Hob	9
2.6 Technical Specification	9
<b>3. Operation of Product</b>	<b>9</b>
3.1 Touch Controls	9
3.2 Choosing the right Cookware	10
3.3 How to use	10
3.3.1 Start cooking	10
3.3.2 Finish cooking	11
3.3.3 Using the Treble zone function	11
3.3.4 Locking the Controls	12
3.3.5 Timer control	12
3.3.6 Over-Temperature Protection	15
3.3.7 Residual Heat Warning	15
3.3.8 Default working times	15
<b>4. Cooking Guidelines</b>	<b>15</b>
4.1 Cooking Tips	16
4.1.1 Simmering, cooking rice	16
4.1.2 Searing steak	16
4.1.3 For stir-frying	16
<b>5. Heat Settings</b>	<b>16</b>
<b>6. Care and Cleaning</b>	<b>17</b>
<b>7. Hints and Tips</b>	<b>18</b>
<b>8. Installation</b>	<b>18</b>
8.1 Selection of installation equipment	18
8.2 Before locating the fixing brackets	20
8.3 Cautions	21
8.4 Connecting the hob to the mains power supply	21

# 1. Foreword

## 1.1 Safety Warnings

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

## 1.2 Installation

### 1.2.1 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.

### 1.2.2 Cut Hazard

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

### 1.2.3 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 shall 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.

### **1.3 Operation and maintenance**

#### **1.3.1 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.

### **1.3.2 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.

### **1.3.3 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.

### **1.3.4 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.

### **1.3.5 Important safety instructions**

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers 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.

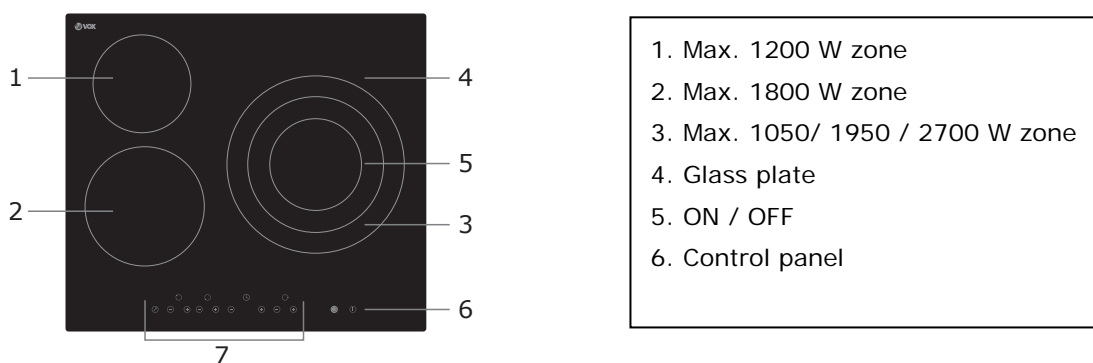
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children 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 should be satisfied 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.

## Congratulations

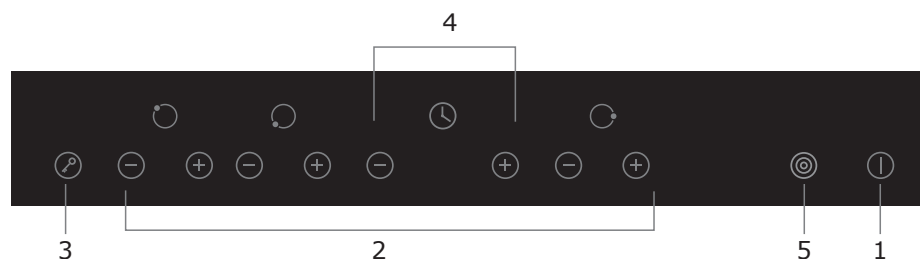
on the purchase of your new Ceramic Hob. We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section. Read all the safety instructions carefully before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

## 2. Product Introduction

### 2.1 Top View



### 2.2 Control Panel



- 1. ON/OFF control
- 2. Power regulating controls
- 3. Key lock control
- 4. Timer regulating controls
- 5. Treble zone control

### 2.3 Product Information

The microcomputer ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

## 2.4 Working Principle

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

## 2.5 Before using your New Ceramic Hob

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

## 2.6 Technical Specification

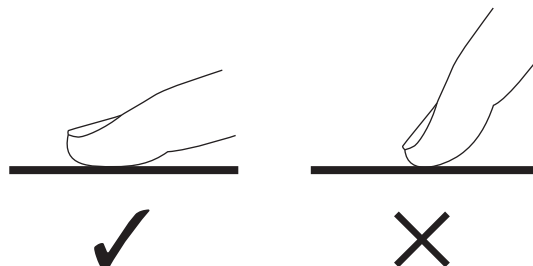
Cooking Hob	EBC315DBR1
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	5200-6200W
Product Size D×W×H(mm)	590X520X55
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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

## 3. Operation of Product

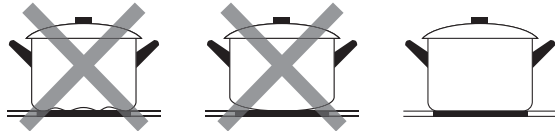
### 3.1 Touch Controls

- 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.

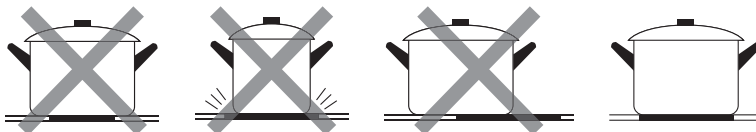


## 3.2 Choosing the right Cookware

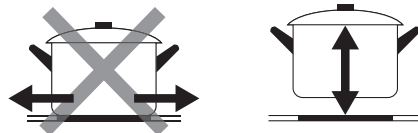
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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




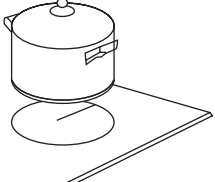
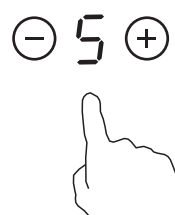
Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.



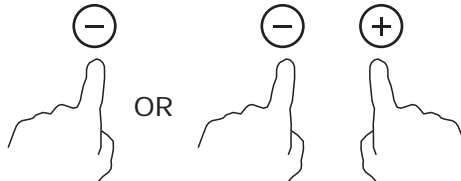
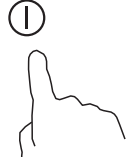
## 3.3 How to use

### 3.3.1 Start cooking

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

<p>Touch the ON/OFF control. all the indicators show “-”</p>	
<p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.</li> </ul>	
<p>Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• If you don't choose a heat setting within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.</li> <li>• You can modify the heat setting at any time during cooking.</li> <li>• By holding down either of these buttons, the value will adjust up or down.</li> </ul>	

### 3.3.2 Finish cooking

<p>Turn the cooking zone off by scrolling down to "0" or touching "-" and "+" control together.</p>	
<p>Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control</p>	



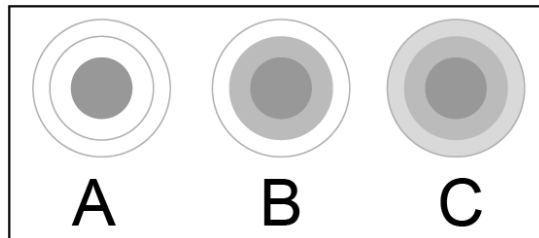
#### Beware of hot surfaces

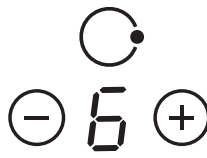


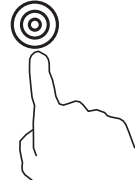
"H" will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.


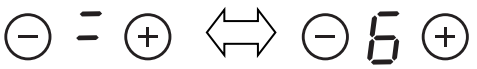










### 3.3.3 Using the Treble zone function

- The function only work in 3# cooking zone
- The treble cooking zone has two cooking areas that you can use a central section and an outer section. You can use the central section **(A)** independently or both sections **(B)** or **(C)** at once.



<h4>Activate the Treble zone</h4>	
<p>Adjust the heating setting between power levels 1 and 9 (e.g. 6)</p>	
<p>Central section of the treble cooking zone will switch on.</p>	
<p>Touching the treble zone control  once time, the section <b>(B)</b> works.</p>	



The cooking zone indicator show "  " and "6" alternately.	
Touching the treble zone control  second time, the section (C) works.	
The cooking zone indicator show "  " and "6" alternately.	
<b>Deactivate the Treble zone</b>	
If the 3# cooking zone works in section(B), touching the  two times, it will return to section (A) and the treble zone is deactivated.	
If the 3# cooking zone works in section(C), touching the  one time, it will return to section (A) and the treble zone is deactivated.	
After the treble zone is deactivated, the cooking zone indicator show.	

Note:



- 1、 The double loop is available only in 3# cooking zone.
- 2、 You can select the function from level 1 to level 9.
- 3、 You can active the Dual or Treble zone only when the 3# cooking zone is selected

### 3.3.4 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.

<b>To lock the controls</b>	
Touch the lock  control	The timer indicator will show " Lo "
<b>To unlock the controls</b>	
Make sure the ceramic hob is turned on	
Touch and hold the lock control  for a while.	



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

### 3.3.5 Timer control

You can use the timer in two different ways:

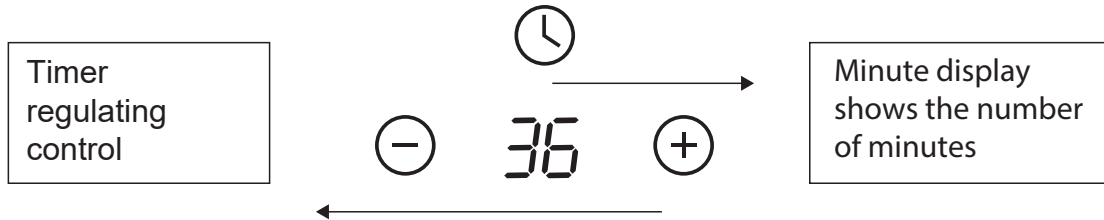
- a) You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the

set time is up.

b) You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.

- The timer of maximum is 99 minutes

### Timer overview



### a) Using the Timer as a Minute Minder

#### If you are not selecting any cooking zone

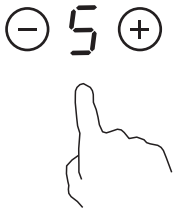
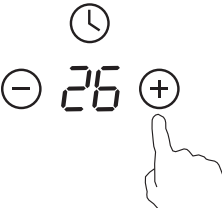
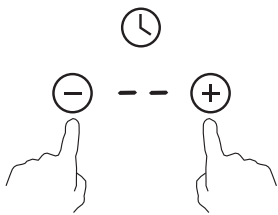

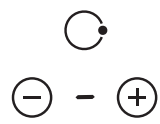
<p>Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.</p>	
<p>Touch the timer control, the timer indicator will flash ; Set the time by touching the <math>\ominus</math> or <math>\oplus</math> control of the timer</p>	
<p>Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "--" will show in the minute display.</p>	
<p>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</p>	
<p>Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.</p>	

Hint:

- Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.
- Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.
- If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

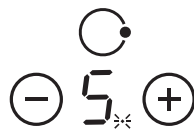
### b) Setting the timer to turn one or more cooking zones off

Set one zone

<p>Touch the <math>\ominus</math> or <math>\oplus</math> of the corresponding cooking zone you want to set the timer for.</p>	
<p>Set the time by touching the <math>\ominus</math> or <math>\oplus</math> control of the timer</p>	
<p>Touching the <math>\ominus</math> and <math>\oplus</math> together, the timer is cancelled, and it shows "--" in the minute display.</p>	
<p>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</p>	
<p>When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically; The display will show "H" which means hot;</p>	

Note:

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

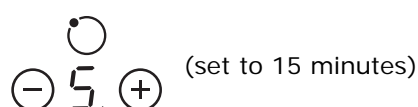
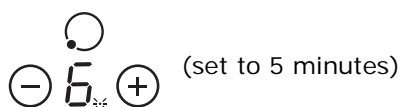


- b) If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

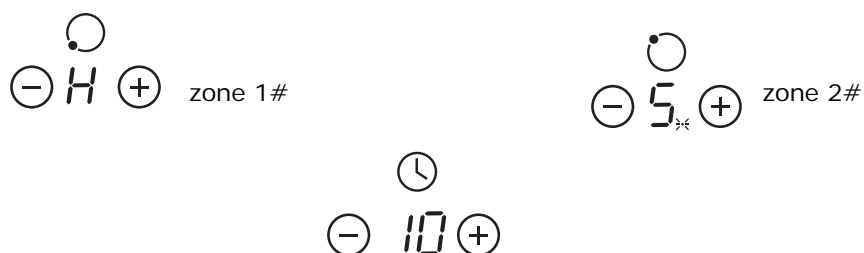
### Setting the timer to turn more than one cooking zones off

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

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



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



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



Note:

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



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

### 3.3.6 Over-Temperature Protection

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

### 3.3.7 Residual Heat Warning

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

### 3.3.8 Default working times

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

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

## 4. 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.

## 4.1 Cooking Tips

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

### 4.1.1 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.

### 4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavorsome 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.

### 4.1.3 For stir-frying

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

## 5. Heat Settings

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

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• delicate warming for small amounts of food</li><li>• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly</li><li>• gentle simmering</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <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>

## 6. Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers 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>
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers 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>
Spillovers 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>

## 7. Hints and Tips

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

## 8. Installation

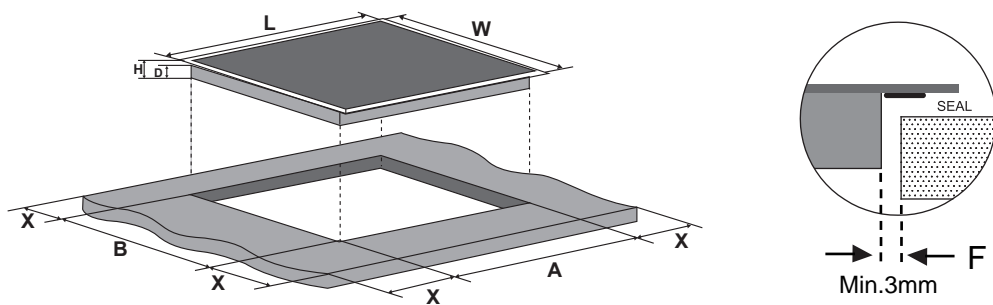
### 8.1 Selection of installation equipment

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.

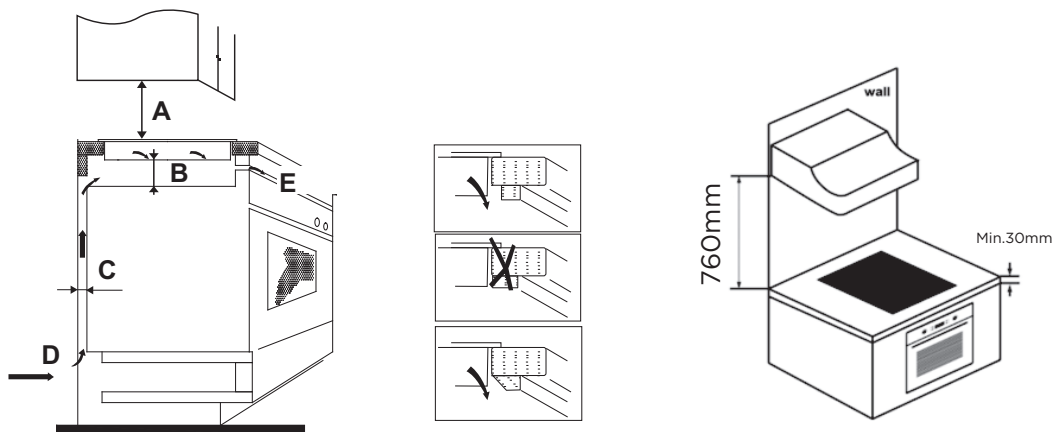


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 mini	3 mini

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



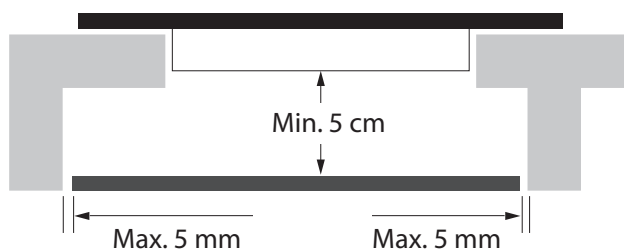
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



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

## WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

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





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

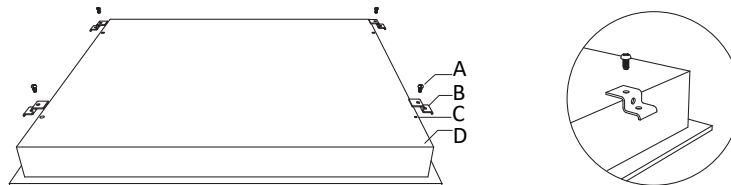


- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

## 8.2 Before locating the fixing brackets

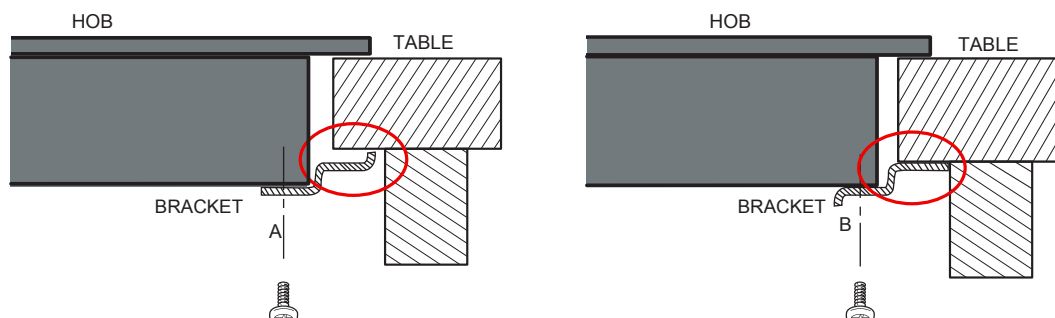
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

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



A	B	C	D
screw	bracket	Screw hole	base

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





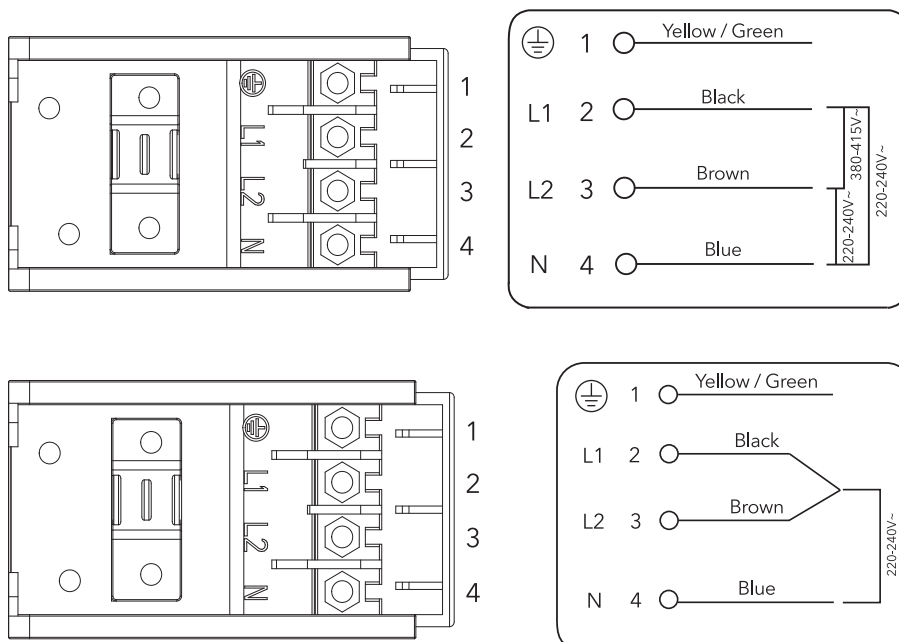
Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

### 8.3 Cautions

1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work 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.

### 8.4 Connecting the hob to the mains power supply

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



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



---

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

---



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

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

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

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

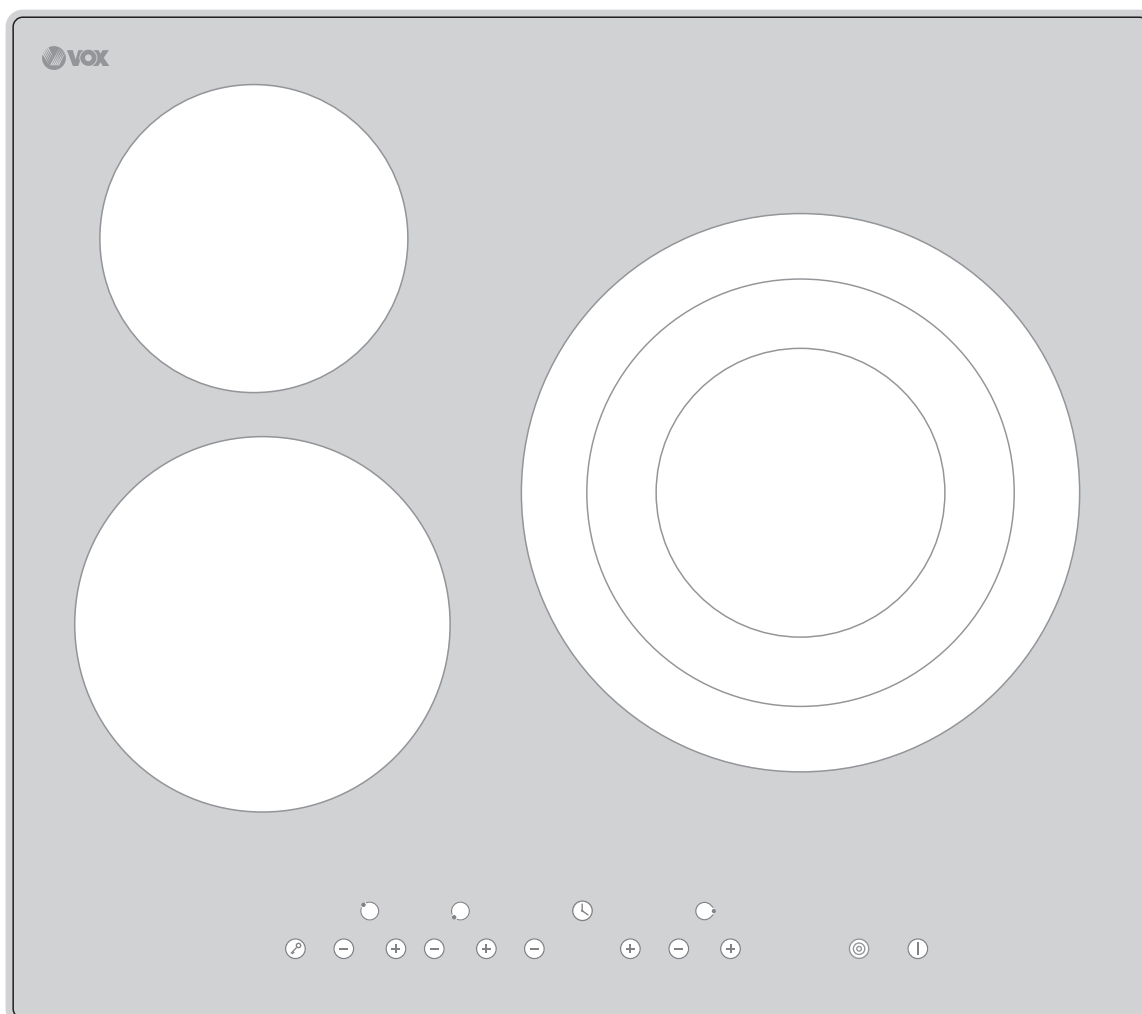
For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



## Keramička ploča

Uputstvo za upotrebu / Uputstvo za instalaciju

MODEL: **EBC315DBR1**



# Sadržaj

<b>1. Uvod</b> .....	<b>4</b>
1.1 Bezbedonosna upozorenja .....	4
1.2 Instalacija .....	4
1.2.1 Opasnost od električnog udara .....	4
1.2.2 Opasnost od posekotine .....	4
1.2.3 Važna bezbednosna uputstva .....	4
1.3 Rad i održavanje .....	5
1.3.1 Opasnost od električnog udara .....	5
1.3.2 Opasnost po zdravlje .....	6
1.3.3 Opasnost od vrućih površina .....	6
1.3.4 Opasnost od posekotina.....	6
1.3.5 Važna bezbednosna uputstva .....	6
<b>2. Uvod u proizvod</b> .....	<b>8</b>
2.1 Pogled odozgo .....	8
2.2 Kontrolna ploča .....	8
2.3 Informacije o proizvodu .....	8
2.4 Princip rada .....	9
2.5 Pre upotrebe vaše nove keramičke ploče za kuvanje .....	9
2.6 Tehničke specifikacije.....	9
<b>3. Rad proizvoda</b> .....	<b>9</b>
3.1 Kontrole na dodir .....	9
3.2 Izbor pravog posuđa .....	10
3.3 Kako da koristite uređaj .....	10
3.3.1 Početak kuvanja .....	10
3.3.2 Kraj kuvanja .....	11
3.3.3 Korišćenje funkcije Triple zone .....	11
3.3.4 Zaključavanje kontrola .....	12
3.3.5 Kontrola tajmera .....	12
3.3.6 Zaštita od previsoke temperature .....	15
3.3.7 Upozorenje o preostaloj toploti .....	15
3.3.8 Podrazumevano radno vreme .....	15
<b>4. Smernice za kuvanje</b> .....	<b>15</b>
4.1 Saveti za kuvanje .....	16
4.1.1 Krčkanje, kuvanje pirinča .....	16
4.1.2 Prženje bifteka .....	16
4.1.3 Za prženje uz mešanje .....	16
<b>5. Podešavanja grejanja</b> .....	<b>16</b>
<b>6. Nega i čišćenje</b> .....	<b>17</b>
<b>7. Saveti</b> .....	<b>18</b>
<b>8. Instalacija</b> .....	<b>18</b>
8.1 Izbor opreme za instalaciju .....	18
8.2 Pre postavljanja nosača za pričvršćivanje .....	20
8.3 Oprez .....	21
8.4 Povezivanje ploče za kuvanje na električnu mrežu .....	21

# 1. Uvod

## 1.1 Bezbednosna upozorenja

Vaša bezbednost nam je važna. Molimo pročitajte ove informacije pre upotrebe vaše ploče za kuvanje.

## 1.2 Instalacija

### 1.2.1 Opasnost od električnog udara

- Isključite uređaj iz električne mreže pre nego što izvršite bilo kakve radove ili održavanje na njemu.
- Povezivanje na dobar sistem uzemljenja je neophodno i obavezno.
- Promene na kućnom sistemu ožičenja sme da vrši samo kvalifikovani električar.
- Nepoštovanje ovog saveta može dovesti do strujnog udara ili smrti.

### 1.2.2 Opasnost od posekotine

- Pazite - ivice panela su oštre.
- Ako ne budete oprezni, može doći do povreda ili posekotina.

### 1.2.3 Važna bezbednosna uputstva

- Pažljivo pročitajte ova uputstva pre instaliranja ili korišćenja ovog uređaja.
- Zapaljivi materijali ili proizvodi se ne smeju stavljati na ovaj uređaj ni u kom trenutku.
- Molimo da ove informacije učinite dostupnim licu odgovornom za instaliranje uređaja jer bi to moglo smanjiti vaše troškove instalacije.
- Da biste izbegli opasnost, ovaj uređaj mora biti instaliran u skladu sa ovim uputstvima za instalaciju.
- Ovaj uređaj treba pravilno da instalira i uzemlji samo odgovarajuće kvalifikovana osoba.
- Ovaj uređaj treba da bude povezan na strujno kolo koje uključuje izolacioni prekidač koji obezbeđuje potpuno isključenje iz napajanja.

- Nepravilno instaliranje uređaja može poništiti bilo koju garanciju ili potraživanje odgovornosti.
- Ovaj uređaj mogu koristiti deca uzrasta od 8 godina i više i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobile instrukcije u vezi sa korišćenjem uređaja na bezbedan način i razumeju uključene opasnosti.
- Deca ne smeju da se igraju sa uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju da vrše deca bez nadzora.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, njegov serviser ili slično kvalifikovano lice kako bi se izbegla opasnost.
- Upozorenje: Ako je površina napukla, isključite uređaj da biste izbegli mogućnost strujnog udara, za površine ploče za kuvanje od staklokeramike ili sličnog materijala koji štite delove pod naponom
- Metalne predmete, kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci, ne treba stavljati na površinu ploče za kuvanje jer se mogu zagreјati
- Parni čistač ne sme da se koristi.
- Nemojte da koristite parni čistač za čišćenje ploče za kuvanje.
- Aparat nije predviđen za upravljanje pomoću eksternog tajmera ili odvojenog sistema daljinskog upravljanja.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: ne ostavljajte predmete na površinama za kuvanje.
- Proces kuvanja mora biti nadgledan. Kratkotrajni proces kuvanja mora biti pod stalnim nadzorom.
- UPOZORENJE: Kuvanje bez nadzora na ringli sa mašću ili uljem može biti opasno i može dovesti do požara. NIKADA ne pokušavajte da ugasite vatru vodom, već isključite aparat, a zatim pokrijte plamen, npr. poklopcem ili protivpožarnim ćebetom.

## 1.3 Rad i održavanje

### 1.3.1 Opasnost od električnog udara

- Ne kuvajte na slomljenoj ili napukloj ploči za kuvanje. Ako se površina ploče za kuvanje slomi ili napukne, odmah isključite uređaj sa mrežnog napajanja (zidni prekidač) i kontaktirajte kvalifikovanog tehničara.

- Isključite ploču za kuvanje na zidu pre čišćenja ili održavanja.
- Nepoštovanje ovog saveta može dovesti do strujnog udara ili smrti.

### **1.3.2 Opasnost po zdravlje**

- Ovaj uređaj je u skladu sa standardima elektromagnetne bezbednosti.
- Međutim, osobe sa srčanim pejsmejkerima ili drugim električnim implantatima (kao što su insulinske pumpe) moraju da se konsultuju sa svojim lekarom ili proizvođačem implantata pre upotrebe ovog uređaja kako bi bili sigurni da na njihove implante neće uticati elektromagnetno polje.
- Nepoštovanje ovog saveta može dovesti do smrti.

### **1.3.3 Opasnost od vruće površine**

- Tokom upotrebe, dostupni delovi ovog uređaja će postati dovoljno vrući da izazovu opekotine.
- Nemojte da dozvolite da vaše telo, odeća ili bilo koji drugi predmet osim odgovarajućeg posuđa dođe u kontakt sa indukcionim staklom dok se površina ne ohladi.
- Držite decu dalje od uređaja.
- Ručke lonca mogu biti vruće na dodir. Proverite da ručke tiganja nisu iznad drugih zona za kuvanje koje su uključene. Držite ručke van domašaja dece.
- Nepoštovanje ovog saveta može dovesti do opekotina.

### **1.3.4 Opasnost od posekotina**

- Oštra ivica strugača ploče za kuvanje je izložena kada se sigurnosni poklopac uvuče. Koristite izuzetno pažljivo i uvek čuvajte bezbedno i van domašaja dece.
- Ako ne budete oprezni, može doći do povreda ili posekotina.

### **1.3.5 Važna bezbednosna uputstva**

- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada je u upotrebi. Prokuvavanje izaziva dimljenje i masna preliivanja koja se mogu zapaliti.
- Nikada nemojte koristiti svoj uređaj kao radnu površinu ili površinu za odlaganje.
- Nikada ne ostavljajte nikakve predmete ili pribor na uređaju.
- Ne postavljajte niti ostavljajte nikakve predmete koji se mogu

magnetizirati (npr. kreditne kartice, memorijske kartice) ili elektronske uređaje (npr. računare, MP3 plejere) u blizini uređaja, jer na njih može uticati njegovo elektromagnetno polje.

- Nikada ne koristite svoj uređaj za zagrevanje prostorije.
- Nakon upotrebe, uvek isključite zone za kuvanje i ploču za kuvanje kako je opisano u ovom uputstvu (tj. korišćenjem kontrola na dodir). Nemojte se oslanjati na funkciju detekcije tiganja da biste isključili zone za kuvanje kada uklonite posude.
- Ne dozvolite deci da se igraju sa uređajem, da sede, stoje ili da se penju na njega.
- Ne ostavljajte predmete interesantne za decu u ormarićima iznad uređaja. Deca koja se penju na ploču za kuvanje mogu biti ozbiljno povređena.
- Ne ostavljajte decu samu ili bez nadzora u oblasti u kojoj se uređaj koristi.
- Deca ili osobe sa invaliditetom koje ograničavaju njihovu mogućnost korišćenja uređaja treba da imaju odgovornu i kompetentnu osobu koja će ih uputiti kako se koristi uređaj. Instruktor treba da bude zadovoljan ako mogu da koriste uređaj bez opasnosti po sebe ili svoju okolinu.
- Nemojte popravljati ili menjati bilo koji deo uređaja osim ako nije izričito preporučeno u priručniku. Sva ostala servisiranja treba da obavlja kvalifikovani tehničar.
- Nemojte stavljati ili ispuštati teške predmete na ploču za kuvanje.
- Nemojte stajati na vašoj ploči za kuvanje.
- Nemojte koristiti šerpe sa nazubljenim ivicama ili ih povlačiti po površini indukcionog stakla jer to može izgubiti staklo.
- Nemojte koristiti sredstva za ribanje ili bilo koja druga jaka abrazivna sredstva za čišćenje da biste očistili ploču za kuvanje, jer mogu izgubiti indukciono staklo.
- Ovaj aparat je namenjen za upotrebu u domaćinstvu i sličnim primenama kao što su: - kuhinjski prostori za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima; - seoske kuće; - od strane klijenata u hotelima, motelima i drugim okruženjima stambenog tipa; - okruženja tipa noćenje sa doručkom.
- **UPOZORENJE:** Aparat i njegovi dostupni delovi postaju vrući tokom upotrebe.
- Pazite da ne dodirnete grejne elemente.
- Decu mlađu od 8 godina treba držati udaljene osim ako nisu stalno pod nadzorom.

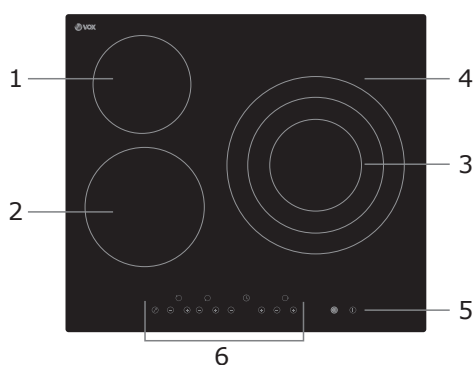
**Čestitamo vam** na kupovini vaše nove keramičke ploče za kuvanje.

Preporučujemo vam da odvojite malo vremena da pročitate ovo uputstvo/priručnik za instalaciju kako biste u potpunosti razumeli kako da ga pravilno instalirate i njime rukujete. Za instalaciju, pročitate odeljak o instalaciji.

Pažljivo pročitate sva bezbednosna uputstva pre upotrebe i sačuvajte ovo uputstvo/priručnik za instalaciju za buduću upotrebu.

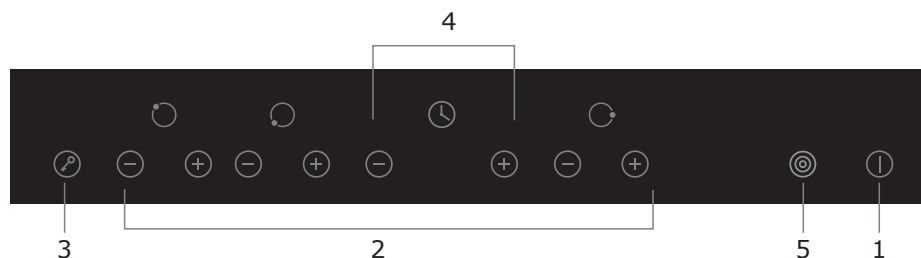
## 2. Uvod u proizvod

### 2.1 Pogled odozgo



1. Max. 1200 W zona
2. Max. 1800 W zona
3. Max. 1050/ 1950 / 2700 W zona
4. Staklena ploča
5. ON / OFF
6. Kontrolna ploča

### 2.2 Kontrolna ploča



1. ON/OFF kontrola
2. Kontrole za regulaciju snage
3. Kontrola zaključavanja ključa
4. Kontrole za regulisanje tajmera
5. Kontrola pojačane zone

### 2.3 Informacije o proizvodu

Mikroračunarska keramička ploča za kuvanje može zadovoljiti različite vrste kulinarskih zahteva zbog otpornog grejanja žice, mikro-komputerizovane kontrole i izbora višestrukih snaga, što je zaista optimalan izbor za moderne porodice.

Keramička ploča za kuvanje se fokusira na kupce i usvaja personalizovani dizajn. Ploča za kuvanje ima bezbedne i pouzdane performanse, čineći vaš život udobnim i omogućavajući da u potpunosti uživate u zadovoljstvu života.

## 2.4 Princip rada

Ova keramička ploča za kuvanje direktno koristi grejanje otpornom žicom i podešava izlaznu snagu regulacijom snage pomoću kontrola na dodir.

## 2.5 Pre upotrebe vaše nove keramičke ploče za kuvanje

- Pročitajte ovo uputstvo, posebno obratite pažnju na odeljak „Sigurnosna upozorenja“.
- Uklonite svu zaštitnu foliju koja još uvek može biti na vašoj keramičkoj ploči.

## 2.6 Tehničke specifikacije

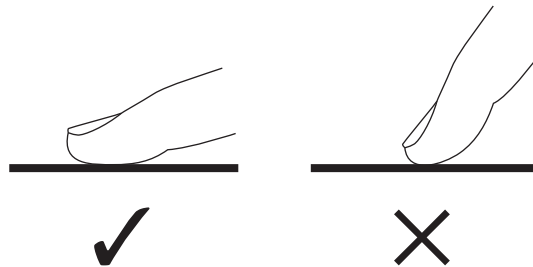
Ploča za kuvanje	EBC315DBR1
Zone za kuvanje	3 zone
Napon	220-240V~ 50Hz ili 60Hz
Instalirana električna snaga	5200-6200W
Veličina proizvoda D×Š×V(mm)	590X520X55
Ugradne dimenzije A×B (mm)	560X490

Težina i dimenzije su približnih vrednosti. Budući da stalno nastojimo da poboljšamo naše proizvode, možemo promeniti specifikacije i dizajn bez prethodne najave.

## 3. Rad proizvoda

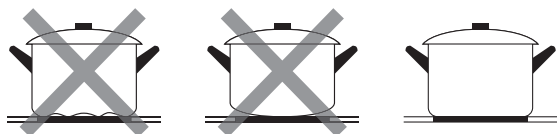
### 3.1 Kontrole na dodir

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

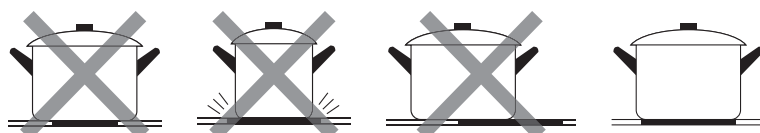


## 3.2 Izbor pravog posuđa

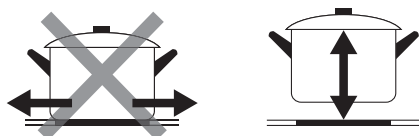
Ne koristite posuđe za kuvanje sa nazubljenim ivicama ili zakrivljenim dnom.



Uverite se da je dno vašeg tiganja glatko, da stoji ravno uz staklo i da je iste veličine kao zona za kuvanje. Uvek centrirajte posudu na zoni za kuvanje.



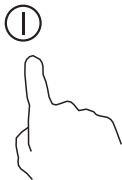
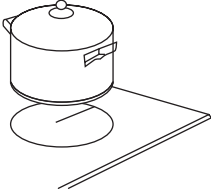
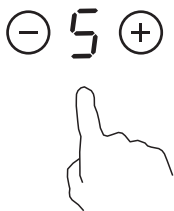
Uvek podižite posude sa keramičke ploče za kuvanje – nemojte kliziti njima, jer mogu izgrebati staklo.



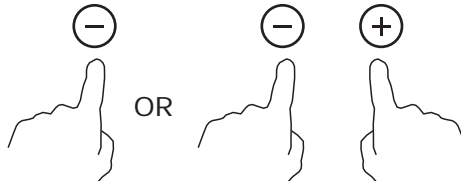
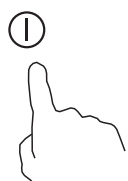
## 3.3 Kako da koristite uređaj

### 3.3.1 Početak kuvanja

Nakon uključivanja, zujalica se oglasi jednom, svi indikatori svetle na 1 sekundu, a zatim se gase, pokazujući da je keramička ploča za kuvanje ušla u stanje pripravnosti.

Dodirnite ON/OFF kontrolu. svi indikatori pokazuju „-“	
Postavite odgovarajuću tepsiju na zonu za kuvanje koju želite da koristite. • Uverite se da su dno posude i površina zone za kuvanje čiste i suve.	
Izaberite postavku grejanja dodirnom na kontrolu „-“ ili „+“. • Ako ne izaberete temperaturu u roku od 1 minuta, keramička ploča će se automatski isključiti. Moraćete ponovo da počnete sa korakom 1. • Možete da promenite temperaturu u bilo kom trenutku tokom kuvanja. • Držanjem bilo kojeg od ovih tastera, vrednost će se podesiti nagore ili nadole.	

### 3.3.2 Kraj kuvanja

<p>Isključite zonu za kuvanje tako što ćete pomerati nadole do „0“ ili dodirivati kontrole „-“ i „+“ zajedno.</p>	
<p>Isključite celu ploču za kuvanje dodirrom na ON/OFF kontrolu</p>	



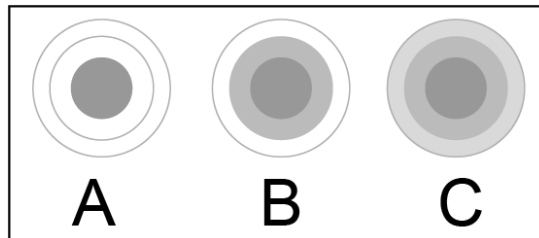
#### Čuvajte se vrućih površina



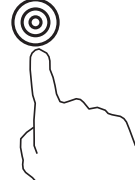
„H“ će pokazati koja zona za kuvanje je vruća na dodir. Nestaće kada se površina ohladi na bezbednu temperaturu. Takođe se može koristiti kao funkcija za uštedu energije ako želite da zagrejete još malo sadržaj u posudi, koristite ploču za kuvanje koja je još vruća.































### 3.3.3 Korišćenje funkcije Triple zone

- Funkcija radi samo u 3# zoni za kuvanje
  - Visokostepena zona za kuvanje ima dve oblasti za kuvanje koje možete koristiti centralni deo i spoljašnji deo. Možete koristiti centralni deo (A) nezavisno ili oba dela (B) ili (C) odjednom.



<h4>Aktiviranje Triple zone</h4>	
<p>Podesite podešavanje grejanja između nivoa snage 1 i 9 (npr. 6)</p>	
<p>Centralni deo zone za kuvanje će se uključiti.</p>	
<p>Kada jednom dodirnete trostruku  zonsku kontrolu, deo (B) radi.</p>	



Indikator zone za kuvanje naizmenično prikazuje “  ” i “  ”.	      
Dodirom na kontrolu zone visokih tonova  po drugi put, deo (C) radi.	 
Indikator zone za kuvanje pokazuje „  ” i “  ” naizmenično.	      
<b>Deaktiviranje Triple zone</b>	
Ako zona za kuvanje 3# radi u delu (B), dodirom dva puta,  vратиće se u deo (A) i trostruka zona se deaktivira.	 
Ako zona za kuvanje 3# radi u delu (C), dodirivanjem jednom,  vратиće se u sekciju (A) i trostruka zona se deaktivira.	
Nakon što je trostruka zona deaktivirana, prikazuje se indikator zone za kuvanje.	  

Beleška:



- 1、Dvostruka petlja je dostupna samo u zoni za kuvanje 3#.
- 2、Možete izabrati funkciju od nivoa 1 do nivoa 9.
- 3、Dvostruku ili trostruku zonu možete aktivirati samo kada je izabrana zona za kuvanje 3#

### 3.3.4 Zaključavanje kontrola

- Možete zaključati komande da biste sprečili nenamernu upotrebu (na primer, deca slučajno uključe zone za kuvanje).
- Kada su kontrole zaključane, sve kontrole osim ON/OFF kontrole su onemogućene.

<b>Za zaključavanje kontrola</b>	
Dodirnite kontrolu  za zaključavanje	Indikator tajmera će pokazati „Lo“
<b>Za otključavanje kontrola</b>	
Uverite se da je keramička ploča za kuvanje uključena	
Dodirnite i zadržite kontrolu za zaključavanje  neko vreme.	



Kada je ploča za kuvanje u zaključanom režimu, sve kontrole su onemogućene osim ON/OFF , uvek možete isključiti keramičku ploču pomoću ON/OFF kontrole  u hitnim slučajevima, ali ćete je prvo otključati u sledećoj operaciji.

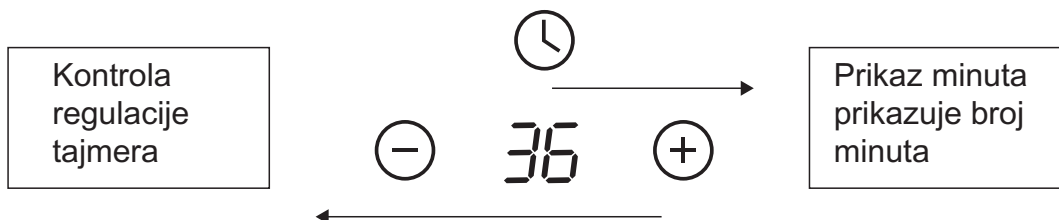
### 3.3.5 Kontrola tajmera

Tajmer možete koristiti na dva različita načina:

- a) Možete ga koristiti kao minutni podsjetnik. U ovom slučaju, tajmer neće isključiti nijednu zonu za kuvanje kada istekne podešeno vreme.

- b) Možete ga podesiti da isključi jednu ili više zona za kuvanje nakon isteka podešenog vremena.
- Tajmer se maksimalno može podesiti na 99 minuta

### Pregled tajmera



## a) Korišćenje tajmera kao Minutnog podsetnika

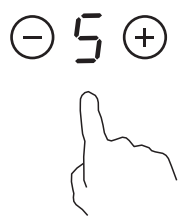
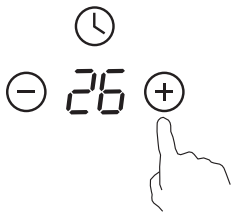
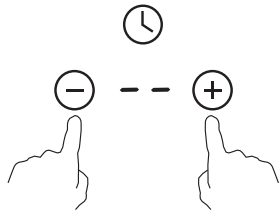

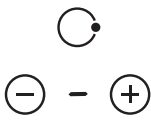
### Ako ne birate nijednu zonu za kuvanje

<p>Proverite da li je ploča za kuvanje uključena. Napomena: možete da koristite minutni podsetnik čak i ako ne birate nijednu zonu za kuvanje.</p>	
<p>Dodirnite kontrolu tajmera, indikator tajmera će treptati; Podesite vreme dodirnom  ili  ili kontrolom tajmera.</p>	
<p>Dodirnom na „-“ i „+“ zajedno, tajmer se poništava, a „-“ će se prikazati na prikazu minuta.</p>	
<p>Kada je vreme podešeno, ono će odmah početi da odbrojava. Na displeju će biti prikazano preostalo vreme, a indikator tajmera će treptati 5 sekundi</p>	
<p>Zujalica će se oglasiti 30 sekundi, a indikator tajmera pokazuje „- -“ kada se vreme podešavanja završi.</p>	

Savet:

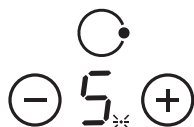
- Jednom dodirnite „-“ ili „+“ kontrolu tajmera da biste smanjili ili povećali za 1 minut.
- Dodirnite i držite „-“ ili „+“ kontrolu tajmera da biste smanjili ili povećali za 10 minuta.
- Ako vreme podešavanja prelazi 99 minuta, tajmer će se automatski vratiti na 0 minuta.

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

Postavite jednu zonu	
Dodirnite $\ominus$ ili $\oplus$ odgovarajuću zonu za kuvanje za koju želite da podesite tajmer.	
Podesite vreme dodirrom na $\ominus$ ili $\oplus$ za kontrolu tajmera.	
Dodirrom $\ominus$ i $\oplus$ zajedno, tajmer se poništava i prikazuje "--" na prikazu minuta.	
Kada je vreme podešeno, ono će odmah početi da odbrojava. Na displeju će se prikazati preostalo vreme i indikator tajmera će treptati 5 sekundi	
Kada tajmer za kuvanje istekne, odgovarajuća zona za kuvanje će se automatski isključiti; Na displeju će biti prikazano „H” što znači vruće;	

Napomena:

- a) Crvena tačka pored indikatora nivoa snage će zasvetleti označavajući da je zona izabrana.

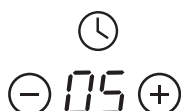
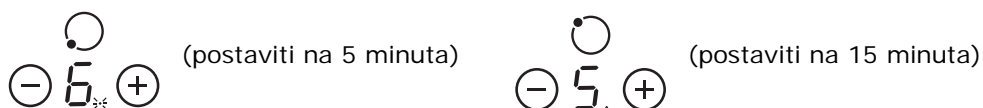


- b) Ako želite da promenite vreme nakon što je tajmer podešen, morate početi od koraka 1.

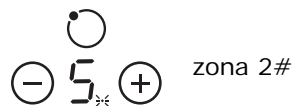
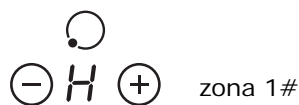
### Podešavanje tajmera za isključivanje više od jedne zone za kuvanje

- a). Ako više od jedne zone grejanja koristi ovu funkciju, indikator tajmera će pokazati najkraće vreme. (npr. vreme podešavanja zone 1# od 5 minuta, vreme podešavanja zone 2# od 15 minuta, indikator tajmera pokazuje „5”.)

NAPOMENA: Crvena tačka pored indikatora nivoa snage će treptati.



- b). Kada tajmer odbrojavanja istekne, odgovarajuća zona će se isključiti. Tada će se prikazati novi min. tajmer i tačka odgovarajuće zone će treptati.



- c). Kada tajmer za kuvanje istekne, odgovarajuća zona za kuvanje će se automatski isključiti.



Napomena:

- 1) Crvena tačka pored indikatora nivoa snage će zasvetleti označavajući da je zona izabrana.



- 2) Ako želite da promenite vreme nakon što je tajmer podešen, morate početi od koraka 1.

### 3.3.6 Zaštita od previsoke temperature

Opremljen temperaturnim senzorom može pratiti temperaturu unutar keramičke ploče. Kada se nadgleda prekomerna temperatura, keramička ploča će automatski prestati sa radom.

### 3.3.7 Upozorenje o preostaloj toploti

Kada ploča za kuvanje radi neko vreme, biće malo preostale toplote. Slovo " H " se pojavljuje da vas upozorava da ga se držite podalje.

### 3.3.8 Podrazumevano radno vreme

Još jedna bezbednosna karakteristika ploče za kuvanje je automatsko isključivanje. Ovo se dešava kad god zaboravite da isključite zonu za kuvanje. Podrazumevana vremena isključivanja su prikazana u tabeli ispod:

Nivo snage	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Podrazumevani radni tajmer (sat)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## 4. Smernice za kuvanje



Vodite računa kada pržite jer se ulje i mast veoma brzo zagrevaju, posebno ako koristite PowerBoost. Na ekstremno visokim temperaturama ulje i mast će se spontano zapaliti i to predstavlja ozbiljnu opasnost od požara.

## 4.1 Saveti za kuvanje

- Kada hrana proključa, smanjite temperaturu.
- Korišćenje poklopca će smanjiti vreme kuvanja i uštedeti energiju zadržavanjem toplote.
- Smanjite količinu tečnosti ili masti da biste skratili vreme kuvanja.
- Počnite da kuvate na visokom nivou i smanjite postavku kada se hrana zagreje.

### 4.1.1 Krčkanje, kuvanje pirinča

- Krčkanje se dešava ispod tačke ključanja, na oko 85°C, kada se mehurići samo povremeno podižu na površinu tečnosti za kuvanje. To je ključ za ukusne suppe i nežna variva jer ukusi se razvijaju bez prekuvanja hrane. Takođe treba da kuvate sosove na bazi jaja i brašna ispod tačke ključanja.
- Neki zadaci, uključujući kuvanje pirinča metodom apsorpcije, mogu zahtevati podešavanje veće od najnižeg podešavanja kako bi se osiguralo da se hrana pravilno kuva u preporučenom vremenu.

### 4.1.2 Prženje bifteka

Da ispržite sočan, ukusan biftek:

1. Ostavite meso na sobnoj temperaturi oko 20 minuta pre kuvanja.
2. Zagrejte teži tiganj.
3. Premažite obe strane bifteka uljem. Sipajte malu količinu ulja u vreli tiganj, a zatim spustite meso na vreli tiganj.
4. Okrenite biftek samo jednom tokom prženja. Tačno vreme prženja zavisiće od debljine bifteka i koliko pečeni želite. Vreme može varirati od oko 2 do 8 minuta po strani. Pritisnite biftek da biste procenili koliko je pečen – što je čvršći, to će biti „bolje pečen“.
5. Ostavite biftek na toplom tanjiru nekoliko minuta da se opusti i omekša pre serviranja.

### 4.1.3 Za prženje uz mešanje

1. Izaberite keramički ravni vok ili veliki tiganj.
2. Pripremite sve sastojke i pribor. Prženje bi trebalo da bude brzo. Ako spremate velike količine, pržite hranu u nekoliko manjih delova.
3. Tiganj kratko zagrejte i dodajte dve kašike ulja.
4. Prvo ispržite bilo koje meso, ostavite na stranu i držite na toplom.
5. Propržite povrće. Kada je vruće, ali i dalje hrskavo, okrenite zonu za kuvanje na nižu postavku, vratite meso u tiganj i dodajte svoj sos.
6. Lagano promešajte sastojke da biste bili sigurni da su zagrejani.
7. Poslužite odmah.

## 5. Podešavanja grejanja

Podešavanja u nastavku su samo smernice. Tačna postavka će zavistiti od nekoliko faktora, uključujući vaše posuđe i količinu koju kuvate. Eksperimentišite sa keramičkom pločom za kuvanje da biste pronašli podešavanja koja vam najviše odgovaraju.

Podešavanje	Pogodno za:
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• blago zagrevanje malih količina hrane</li><li>• topljenje čokolade, putera i hrane koja brzo gori</li><li>• lagano krčkanje</li><li>• sporo zagrevanje</li></ul>

3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dogrevanje</li> <li>• brzo ključanje</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 testenine</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prženje uz mešanje</li> <li>• pečenje</li> <li>• supa koja treba da proključa</li> <li>• ključala voda</li> </ul>

## 6. Nega i čišćenje

Šta?	Kako?	Važno!
Svakodnevno zaprljanje na staklu (otisci prstiju, tragovi, mrlje ostavljeni hranom ili prelivanjem bez sadržaja šećera na staklo)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Isključite napajanje ploče za kuvanje.</li> <li>2. Nanesite sredstvo za čišćenje ploča za kuvanje dok je staklo još toplo (ali ne vruće!)</li> <li>3. Isperite i obrišite čistom krpom ili papirnim ubrusom.</li> <li>4. Ponovo uključite ploču za kuvanje.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kada je napajanje ploče za kuvanje isključeno, neće biti indikacije „vruće površine“, ali zona za kuvanje može i dalje biti vruća! Budite izuzetno oprezni.</li> <li>• Jaka sredstva, neki sušeri i gruba/abrazivna sredstva za čišćenje mogu izgrebati staklo. Uvek pročitajte etiketu da biste proverili da li su vaš čistač ili sredstvo odgovarajući.</li> <li>• Nikada ne ostavljajte ostatke od čišćenja na ploči za kuvanje: na staklu mogu ostati fleke.</li> </ul>
Izvri, topi se i vrući šećer se prospe po staklu	<p>Odmah ih uklonite kriškom ribe, nožem ili strugačem koji je pogodan za staklokeramičke ploče za kuvanje, ali pazite na vruće površine zone za kuvanje:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Isključite napajanje ploče za kuvanje na zidu.</li> <li>2. Držite sečivo ili pribor pod uglom od 30° i ostružite prljavštinu ili prolivenu površinu na hladnom delu ploče za kuvanje.</li> <li>3. Očistite prljavštinu ili prosutu tečnost krpom za suđe ili papirnim ubrusom.</li> <li>4. Sledite korake od 2 do 4 za „Svakodnevno zaprljanje stakla“ iznad.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uklonite fleke od otopljene i zašećerene hrane ili fleke od prosute hrane što je pre moguće. Ako ostavite da se ohlade na staklu, može biti teško ukloniti ih ili mogu čak trajno oštetiti staklenu površinu.</li> <li>• Opasnost od posekotina: kada je zaštitni poklopac uvučen, sečivo u strugaču je oštro kao žilet. Koristite izuzetno pažljivo i uvek čuvajte na bezbednom mestu i van domašaja dece.</li> </ul>
Izlivanje na dodirnim kontrolama	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Isključite napajanje ploče za kuvanje.</li> <li>2. Potopite proliveno mesto</li> <li>3. Obrišite oblast kontrole dodira čistim vlažnim sušerom ili krpom.</li> <li>4. Obrišite područje potpuno suvim papirnim ubrusom.</li> <li>5. Ponovo uključite ploču za kuvanje.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ploča za kuvanje može da se oglasi i da se sama isključi, a kontrole na dodir možda neće funkcionisati dok je na njima tečnost. Pre nego što ponovo uključite ploču za kuvanje, obavezno obrišite površinu kontrole na dodir.</li> </ul>

## 7. Saveti

Problem	Mogući uzrok	Šta raditi
Ploča za kuvanje se ne može uključiti.	Nema struje.	Uverite se da je keramička ploča za kuvanje priključena na napajanje i da je uključena. Proverite da li je došlo do nestanka struje u vašem domu ili oblasti. Ako ste sve proverili i problem i dalje postoji, pozovite kvalifikovanog tehničara.
Kontrole na dodir ne reaguju.	Kontrole su zaključane.	Otključajte kontrole. Pogledajte odeljak „Korišćenje vaše keramičke ploče za kuvanje“ za uputstva.
Kontrolama na dodir je teško upravljati.	Možda postoji blagi sloj vode preko kontrola ili možda koristite vrh prsta kada dodirujete kontrole.	Uverite se da je oblast dodirne kontrole suva i koristite jagodicu prsta kada dodirujete kontrole.
Staklo se grebe.	Posuđe grubih ivica.  Koriste se neodgovarajuće abrazivno sredstvo ili proizvodi za čišćenje.	Koristite posuđe sa ravnim i glatkim dnom. Pogledajte „Izbor pravog posuđa za kuvanje“.  Pogledajte „Nega i čišćenje“.
Neki tiganji proizvode pucketanje ili škljocanje.	Ovo može biti uzrokovano sastavom vašeg posuđa (slojevi različitih metala različito vibriraju).	Ovo je normalno za posuđe i ne ukazuje na grešku.

## 8. Instalacija

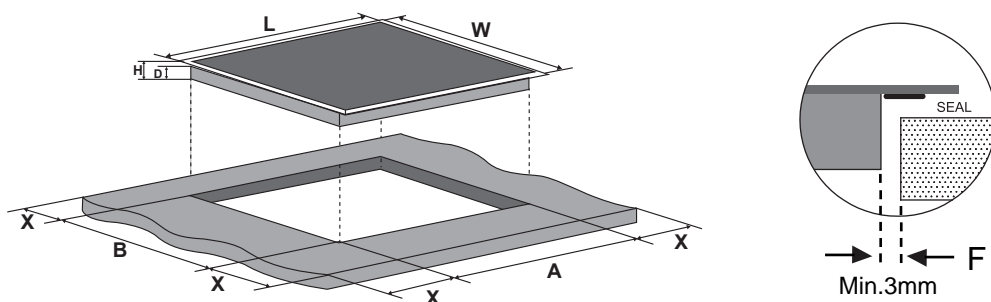
### 8.1 Izbor opreme za instalaciju

Izrežite radnu površinu prema veličinama prikazanim na crtežu.

Za potrebe ugradnje i upotrebe, najmanje 5 cm prostora treba da bude sačuvano oko rupe. Uverite se da je debljina radne površine najmanje 30 mm. Molimo izaberite materijal radne površine otporan na toplotu i izolaciju (drvo i slični vlaknasti ili higroskopni materijali se ne koriste kao materijal za radnu površinu osim ako nisu impregnirani) da biste izbegli strujni udar i veće deformacije uzrokovane toplotnim zračenjem iz grejne ploče. Kako je prikazano ispod:



Napomena: Bezbednosno rastojanje između ivica ploče za kuvanje i unutrašnjih površina radne ploče treba da bude najmanje 3 mm.

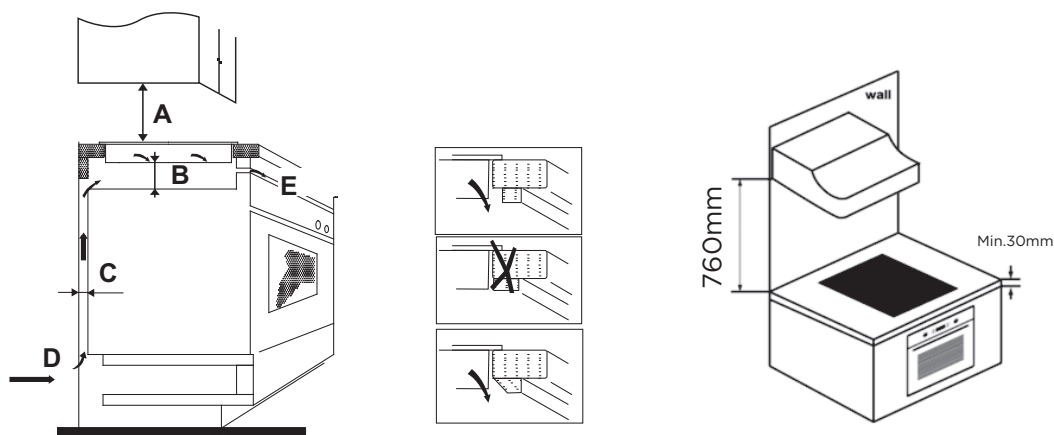


D(mm)	Š(mm)	V(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 mini	3 mini

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



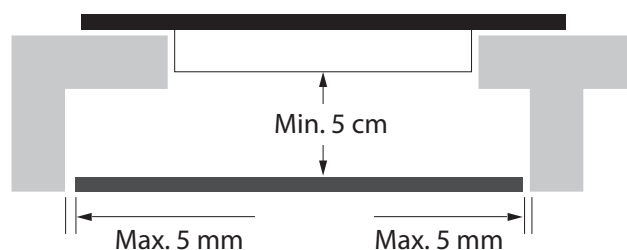
Napomena: Bezbedno rastojanje između ringle i ormara iznad ringle treba da bude najmanje 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Dovod vazduha	Izlaz vazduha 5mm

## UPOZORENJE: Osigurajte adekvatnu ventilaciju

Uverite se da je keramička ploča za kuvanje dobro provetrena i da ulaz i izlaz vazduha nisu blokirani. Da biste izbegli slučajni dodir sa pregrejanim dnom ploče za kuvanje, ili neočekivani strujni udar tokom rada, potrebno je postaviti drveni umetak, pričvršćen zavrtnjima, na minimalnoj udaljenosti od 50 mm od dna ploče za kuvanje. Pratite dole navedene zahteve.





Postoje otvori za ventilaciju oko spoljne strane ploče za kuvanje. MORATE da obezbedite da ove rupe ne blokira radna ploča kada stavite ploču za kuvanje na mesto.

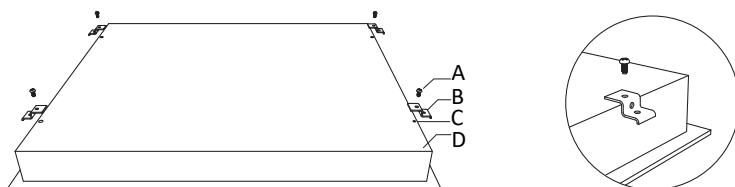


- Imajte na umu da lepak koji spaja plastični ili drveni materijal sa nameštajem mora da izdrži temperaturu ne ispod 150°C, kako bi se izbeglo odlepljivanje obloge.
- Zato zadnji zid, susedne i okolne površine moraju biti u stanju da izdrže temperaturu od 90°C.

## 8.2 Pre postavljanja nosača za pričvršćivanje

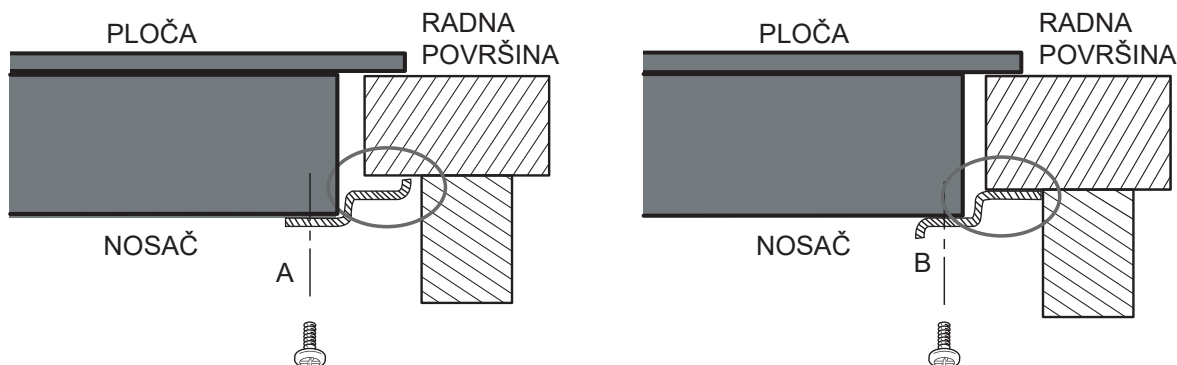
Uređaj treba postaviti na stabilnu, glatku površinu (koristite pakovanje). Nemojte primenjivati silu na komande koje vire iz ploče za kuvanje.

Postavite ploču za kuvanje na radnu površinu tako što ćete zašrafiti četiri držača na dnu ploče za kuvanje (pogledajte sliku) nakon postavljanja.



A	B	C	D
zavrtnanj	nosač	otvor zavrtnja	osnova

Podesite položaj nosača tako da odgovara različitim debljinama radne površine.





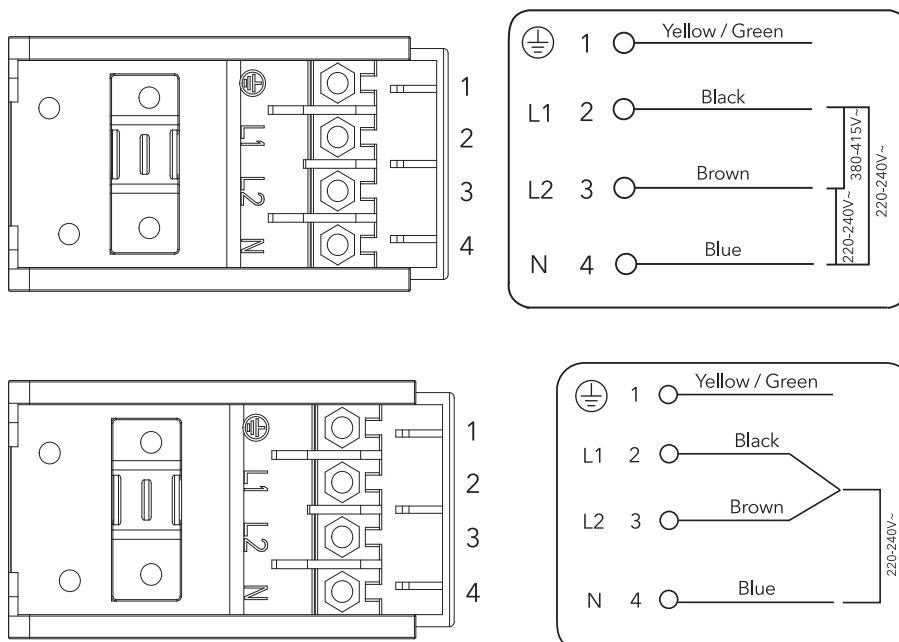
Ni u kom slučaju, nosači ne mogu da dodiruju unutrašnje površine radne ploče nakon ugradnje (pogledajte sliku).

### 8.3 Oprez

1. Keramičku ploču za kuvanje mora postaviti kvalifikovano osoblje ili tehničari. Imamo profesionalce na usluzi. Molimo vas da nikada ne izvodite operaciju sami.
2. Keramička ploča za kuvanje se ne sme montirati na opremu za hlađenje, mašine za pranje sudova i rotacione mašine za sušenje.
3. Keramička ploča za kuvanje treba da bude postavljena tako da se može obezbediti bolje zračenje toplote kako bi se poboljšala njena pouzdanost.
4. Zid i zona indukovanog grejanja iznad radne površine treba da izdrže toplotu.
5. Da bi se izbegla bilo kakva oštećenja, sloj površine i lepka moraju biti otporni na toplotu.
6. Parni čistač ne sme da se koristi.

### 8.4 Povezivanje ploče za kuvanje na električnu mrežu

Napajanje treba da bude priključeno u skladu sa relevantnim standardom ili jednopolnim prekidačem. Način povezivanja je prikazan ispod.



1. Ako je kabl oštećen ili ga treba zameniti, to treba da uradi servisni tehničar koristeći odgovarajuće alate, kako bi se izbegle nezgode.
2. Ako se uređaj povezuje direktno na električnu mrežu, omnipolarni prekidač mora da se instalira sa minimalnim razmakom od 3 mm između kontakata.
3. Instalater mora da se uveri da je napravljen ispravan električni priključak i da je u skladu sa sigurnosnim propisima.
4. Kabl ne sme biti savijen ili sabijen.
5. Kabl mora da se redovno proverava i da ga menja samo propisno kvalifikovana osoba.



Donja površina i kabl za napajanje ploče za kuvanje nisu dostupni nakon postavljanja.



**ODLAGANJE:** Nemojte odlagati ovaj proizvod kao nesortirani komunalni otpad. Neophodno je odvojeno sakupljanje takvog otpada i zahteva poseban tretman.

Ovaj uređaj je označen u skladu sa evropskom direktivom 2012/19/EU za otpadnu električnu i elektronsku opremu (WEEE). Osiguravanjem da se ovaj uređaj pravilno odlaže, pomoći ćete u sprečavanju svake moguće štete po životnu sredinu i ljudsko zdravlje, koja bi inače mogla da nastane ako se odloži na pogrešan način.

Simbol na proizvodu ukazuje na to da se ne može tretirati kao uobičajeni kućni otpad. Treba ga odneti na sabirno mesto za reciklažu električne i elektronske opreme.

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

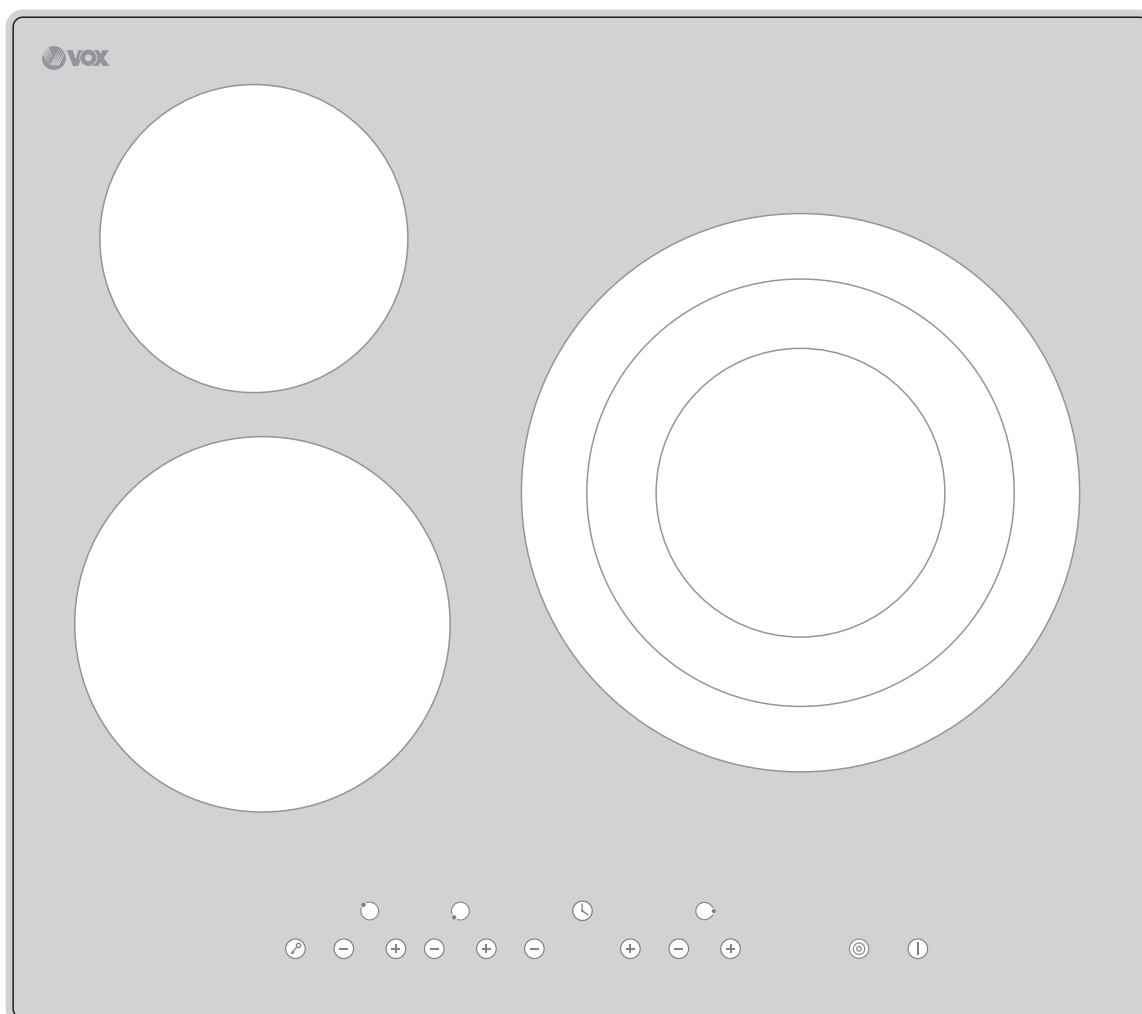
Za detaljnije informacije o tretmanu, oporavku i recikliranju ovog proizvoda, obratite se lokalnoj gradskoj kancelariji, službi za odlaganje kućnog otpada ili prodavnici u kojoj ste kupili proizvod.



## Keramična kuhalna plošča

Navodila za uporabo / Navodila za namestitev

MODEL: **EBC315DBR1**



# Vsebina

<b>1. Uvod</b>	<b>4</b>
1.1	Opozorila za varno uporabo ..... 4
1.2	Namestitev ..... 4
1.2.1	Nevarnost električnega udara ..... 4
1.2.2	Nevarnost poškodb z uresninami ..... 4
1.2.3	Pomembna varnostna opozorila ..... 4
1.3	Upravljanje in vzdrževanje ..... 6
1.3.1	Nevarnost električnega udara ..... 6
1.3.2	Nevarnost za zdravje ..... 6
1.3.3	Nevarnost vročih površin ..... 6
1.3.4	Nevarnost poškodb z uresninami ..... 6
1.3.5	Pomembna varnostna opozorila ..... 7
<b>2. Predstavitev naprave</b>	<b>9</b>
2.1	Pogled od zgoraj ..... 9
2.2	Upravljalna plošča ..... 9
2.3	Podatki o izdelku ..... 10
2.4	Princip delovanja ..... 10
2.5	Pred uporabo nove steklokeramične kuhalne plošče ..... 10
2.6	Tehnični podatki ..... 10
<b>3. Upravljanje naprave</b>	<b>11</b>
3.1	Krmilniki na dotik ..... 11
3.2	Izbira pravilne posode ..... 11
3.3	Način uporabe ..... 12
3.3.1	Začetek kuhanja ..... 13
3.3.2	Zaključek kuhanja ..... 12
3.3.3	Zaklepanje krmilnikov ..... 13
3.3.4	Uporaba funkcije Trojna cona ..... 13
3.3.5	Časovnik ..... 13
3.3.6	Zaščita pred previsoko temperaturo ..... 15
3.3.7	Opozorilo na ostalo toploto ..... 15
3.3.8	Privzeti časi delovanja ..... 15
<b>4. Navodila za kuhanje</b>	<b>16</b>
4.1	Nasveti za kuhanje ..... 16
4.1.1	Počasno vrenje, kuhanje riža ..... 16
4.1.2	Priprava zrezkov ..... 16
4.1.3	Hitro praženje (sotiranje) ..... 16
<b>5. Nastavitve toplote</b>	<b>17</b>
<b>6. Nega in čiščenje</b>	<b>17</b>
<b>7. Namigi in nasveti</b>	<b>18</b>
<b>8. Namestitev</b>	<b>19</b>
8.1	Izbira opreme za namestitev ..... 19
8.2	Pred namestitvijo pritrdilnih nosilcev ..... 21
8.3	Opozorila ..... 22
8.4	Priključitev kuhalne plošče na električno omrežje ..... 22

# 1. Uvod

## 1.1 Opozorila za varno uporabo

Vaša varnost je pomembna za nas. Pred začetkom uporabe kuhalne plošče preberite ta varnostna navodila.

## 1.2 Namestitev

### 1.2.1 Nevarnost električnega udara

- Pred izvedbo katerega koli postopka nameščanja ali vzdrževanja odklopite napravo iz vira električnega napajanja.
- Priključitev na ustrezni ozemljitveni žični sistem je bistvenega pomena in je obvezna.
- Spremembe obstoječega ozemljitvenega sistema sme opraviti samo ustrezno kvalificirani elektrotehnik.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči električni udar ali smrt.

### 1.2.2 Nevarnost poškodb z urezninami

- Bodite previdni - robovi plošče so ostri.
- Pri neprevidni uporabi se lahko porežete ali kako drugače telesno poškodujete.

### 1.2.3 Pomembna varnostna opozorila

- Pred namestitvijo ali uporabo naprave natančno preberite ta navodila.
- Na napravo nikoli ne polagajte nobenih gorljivih materialov ali predmetov.
- Navodila morajo biti na voljo osebi, odgovorni za namestitev naprave, ker bodo lahko tako stroški namestitve nižji.
- Za preprečevanje nevarnosti mora biti naprava nameščena v skladu s temi navodili za namestitev.
- Napravo sme pravilno namestiti in ozemljiti samo ustrezno usposobljen elektrotehnik.

- Naprava mora biti priključena na tokokrog, ki vključuje izolacijsko izklopno stikalo, ki omogoča popoln izklop iz električnega omrežja.
- Nepravilna namestitvev naprave lahko izniči veljavnost garancije ali morebitnih odškodninskih zahtevkov.
- Napravo smejo uporabljati otroci od 8 leta starosti dalje in ljudje z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če jo uporabljajo pod nadzorstvom ali so poučeni o varni uporabi naprave in o možnih posledičnih nevarnostih s strani osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Otroci se ne smejo igrati z napravo. Otroci ne smejo opravljati postopkov čiščenja ali vzdrževanja naprave brez nadzorstva odraslih.
- Če je električni kabel poškodovan, ga mora iz varnostnih razlogov nemudoma zamenjati proizvajalec, njegov pooblaščen servisier ali ustrezno usposobljeno tehnično osebje.
- Pozor: Če je površina kahalne plošče na kahalnikih s steklo keramičnimi ali podobnimi ploščami, ki ščitijo dele pod napetostjo, počena, izključite napajanje, da preprečite nevarnost električnega udara.
- Kovinskih predmetov, na primer nožev, vilic, žlic in pokrovk, ne polagajte na kahalno ploščo, ker se močno segrejejo.
- Čistilne naprave na paro se ne sme uporabljati.
- Ne uporabljajte čistilne naprave na paro za čiščenje kahalne plošče.
- Naprave ni dovoljeno upravljati prek zunanjšega časovnika ali ločenega daljinskega krmilnega sistema.
- POZOR: Nevarnost požara: ne polagajte različnih predmetov na kahalno površino.
- Potek kuhanja morate nadzorovati. Kratkotrajno kuhanje morate nenehno opazovati.
- POZOR: Nenadzorovano kuhanje z uporabo maščobe ali olja je lahko nevarno in lahko povzroči požar. NIKOLI ne poskušajte pogasiti ognja z vodo; izklopite napravo in pokrijte plamen na primer s pokrovko ali vlažno krpo.

## **1.3 Upravljanje in vzdrževanje**

### **1.3.1 Nevarnost električnega udara**

- Ne kuhajte na počeni ali razpokani kahalni plošči. Če je površina kahalne plošče počena ali razpokana, takoj izključite napajanje (s stenskim stikalom) in pokličite usposobljenega elektrotehnika.
- Pred čiščenjem in vzdrževanjem izklopite napravo iz omrežne vtičnice.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči električni udar ali smrt.

### **1.3.2 Nevarnost za zdravje**

- Ta naprava ustreza varnostnim standardom za elektromagnetne naprave.
- Vendar se morajo osebe s srčnimi spodbujevalniki ali drugimi električnimi zdravstvenimi pripomočki (npr. inzulinskimi črpalkami) pred uporabo te naprave posvetovati z zdravnikom ter tako zagotoviti, da delovanja teh pripomočkov ne bo oviralo elektromagnetno valovanje, ki ga ustvarja naprava.
- Neupoštevanje navodila lahko povzroči smrt.

### **1.3.3 Nevarnost vročih površin**

- Med uporabo se dostopni deli naprave močno segrejejo in lahko povzročijo opekline.
- S telesom, obleko ali s katerim koli drugim predmetom razen primerne posode se ne dotikajte indukcijske kahalne površine, dokler se ne ohladi.
- Otroci naj ostanejo na varni razdalji od kahalne plošče.
- Ročaji posod so lahko zelo vroči na dotik. Pazite, da ročaji posod ne segajo preko kahalnih polj. Ročaje namestite izven dosega otrok.
- Neupoštevanje navodila lahko povzroči oparine in opekline.

### **1.3.4 Nevarnost poškodb z urezninami**

- Kot britev ostro rezilo strgalnika za kahalno ploščo je izpostavljeno, ko odstranite varovalni pokrov. Uporabljajte

ga izjemno previdno in ga vedno hranite na varnem mestu izven dosega otrok.

- Pri neprevidni uporabi se lahko porežete ali kako drugače telesno poškodujete.

#### **1.3.5 Pomembna varnostna opozorila**

- Med kuhanjem naprave nikoli ne puščajte brez nadzora. Pri kipenju nastaja dim, pršiča in kipeča mast pa se lahko vžge.
- Naprave nikoli ne uporabljajte kot delovno ali odlagalno površino.
- Nikoli ne puščajte na napravi raznih predmetov in kuhinjskih pripomočkov.
- Nikoli ne polagajte na ali v bližino naprave namagnetnih predmetov (npr. kreditnih kartic, pomnilniških kartic) ali elektronskih naprav (npr. računalnikov, MP3 predvajalnikov), ker lahko nanje vpliva elektromagnetno polje naprave.
- Nikoli ne uporabljajte naprave za ogrevanje prostora.
- Po uporabi vedno izključite kahalna polja in kahalno ploščo v skladu z opisi v teh navodilih (npr. z uporabo krmilnikov na dotik). Za izklop kahalnih polj, ko odstranite posodo, se ne zanašajte na funkcijo zaznavanja posode.
- Otrokom ne dovolite, da bi se igrali z napravo, sedeli ali stali na njej ali plezali nanjo.
- Ne shranjujte predmetov, ki so zanimivi za otroke, v omarice nad kahalno ploščo. Otroci se pri plezanju na kahalno ploščo lahko zelo hudo poškodujejo.
- Ne puščajte otrok samih ali brez nadzora v prostoru, kjer je kahalna plošča trenutno v uporabi.
- Otroke ali invalidne ali kako drugače prizadete osebe z omejenimi sposobnostmi za uporabo naprave mora o uporabi naprave poučiti zanje odgovorna oseba. Ta oseba se mora prepričati, da lahko uporabljajo napravo brez nevarnosti zase in za okolico.
- Ne popravljajte ali zamenjajte nobenega dela naprave, razen če to ni posebej zahtevano ali priporočeno v navodilih. Servisiranje naprave sme opravljati izključno ustrezno usposobljeni serviser.

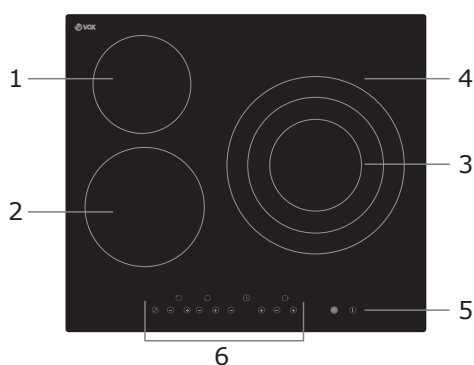
- Na kuhalno ploščo ne postavljajte predmetov in pazite, da predmeti ne padejo nanjo.
- Ne stojte na kuhalni plošči.
- Ne uporabljajte posod z nazobčanimi robovi in ne vlecite posod po površini indukcijske plošče, ker lahko opraskate stekleno površino.
- Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali abrazivnih čistil, ker lahko opraskajo površino indukcijske plošče.
- Ta naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu in v podobnih okoljih, kot so: -priročne kuhinje v trgovinah, pisarnah ali drugih delovnih okoljih, turističnih kmetijah, s strani gostov v hotelih, motelih in drugih nastanitvenih okoljih, v namestitvah s prenočiščem in zajtrkom.
- POZOR: Naprava in vsi njeni dostopni deli se med uporabo močno segrejejo.
- Ne dotikajte se vročih grelnih elementov.
- Otroci, ki so mlajši od 8 let, morajo biti na varni oddaljenosti od naprave, razen če so pod stalnim nadzorstvom.

**Čestitamo** vam za nakup steklokeramične kuhalne plošče.

Priporočamo, da si vzamete čas in preberete ta navodila za uporabo; tako se boste lahko natančno poučili o pravilni namestitvi in uporabi naprave. Navodila za namestitev poiščite v poglavju za namestitev. Pred uporabo natančno preberite vsa varnostna navodila in shranite ta navodila za uporabo tudi v prihodnje.

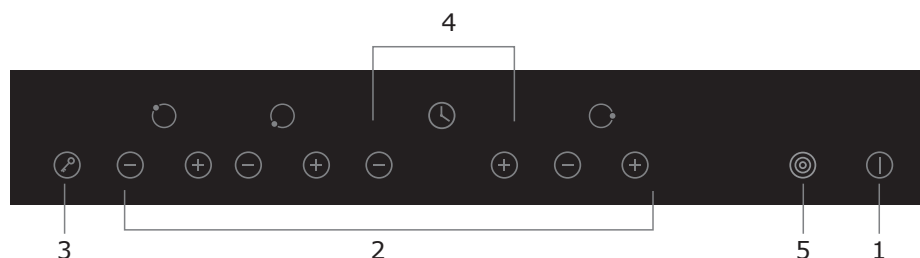
## 2. Predstavitev naprave

### 2.1 Pogled od zgoraj



1. Kuhalno polje z maks. 1200 W
2. Kuhalno polje z maks. 1800 W
3. Kuhalno polje z maks. 1050/ 1950 / 2700 W
4. Steklена plošča
5. ON / OFF (Vklop/Izklop)
6. Upravljalna plošča

### 2.2 Upravljalna plošča



1. VKLOP/IZKLOP
2. Krmilniki za nastavitev moči
3. Krmilnik za zaklepanje
4. Krmilniki za upravljanje časovnih nastavitev
5. Trojno consko upravljanje

### 2.3 Podatki o izdelku

Mikroračunalniška steklokeramična kuhalna plošča je primerna za različne vrste uporabe v kuhinji zaradi svojega uporabnega žičnega segrevanja, mikroračunalniškega upravljanja in možnosti izbire več ravni moči kuhanja, zato je optimalna izbira za sodobne družine.

Steklokeramična kuhalna plošča je usmerjena v zadovoljevanje potreb uporabnika tudi s svojo uporabniku prilagojeno zasnovo. Kuhalna plošča je varna in zanesljiva ter ponuja udobje in užitek v vsakdanjem življenju.

## 2.4 Princip delovanja

Ta steklokeramična plošča neposredno izkorišča uporovno žično segrevanje in prilagaja izhodno moč na osnovi uravnavanja moči s krmilniki na dotik.

## 2.5 Pred uporabo nove steklokeramične kuhalne plošče

- Preberite ta navodila, še posebej poglavje "Pomembna varnostna navodila".
- Odstranite zaščitno folijo, ki je lahko še vedno ponekod na steklokeramični plošči.

## 2.6 Tehnični podatki

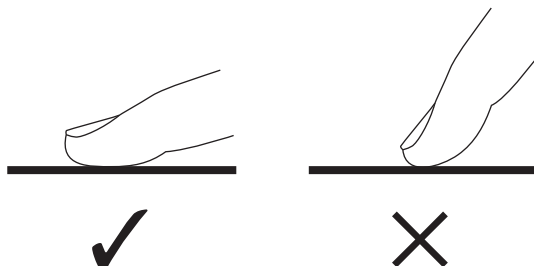
Kuhalna plošča	EBC315DBR1
Kuhalna polja	3 polja
Napajalna napetost	220-240V~ 50Hz ali 60Hz
Instalirana električna moč	5200-6200W
Velikost izdelka G×Š×V(mm)	590X520X55
Mere vgradne odprtine A×B (mm)	560X490

Teža in mere so približne. Ker si nenehno prizadevamo za izboljšanje naših izdelkov, si pridržujemo pravico do spremembe tehničnih podatkov in oblike brez vnaprejšnjega obvestila.

## 3. Upravljanje naprave

### 3.1 Krmilniki na dotik

- Krmilniki se odzivajo na dotik, zato ni potrebno pritiskati nanje.
- Uporabite blazinico prsta, ne njegove konice.
- Vsakokrat, ko naprava zazna dotik, odda zvočni signal.
- Krmilniki morajo biti vedno čisti, suhi in ne smejo biti pokriti z nobenim predmetom (npr. kuhinjskim pripomočkom ali krpo). Celo zelo tanek sloj vode lahko oteži upravljanje z dotikom.

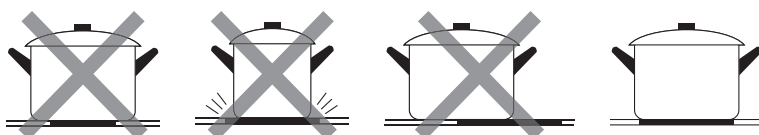


## 3.2 Izbira pravilne posode

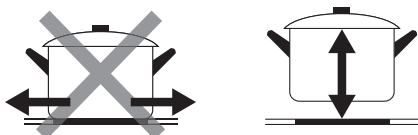
Ne uporabljajte posode z nazobčanimi robovi ali ukrivljenim dnom.



Preverite, ali je dno posode gladko, ali se plosko dotika plošče in ali je enake velikosti kot kuhalno polje. Vedno postavite posodo na sredino kuhalnega polja.



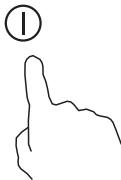
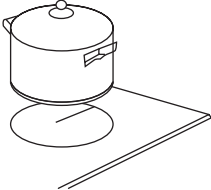
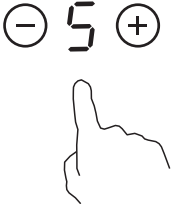
Posodo vedno privzdignite s kuhalne plošče – ne drsajte po njej, ker lahko posoda opraska stekleno površino.



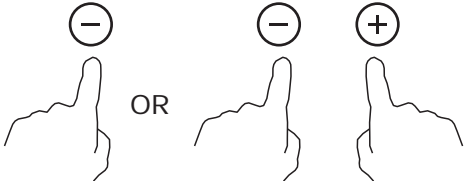

## 3.3 Način uporabe

### 3.3.1 Začetek kuhanja

Ob vklopu napajanja se zvočni signal oglasi enkrat, vsi svetlobni indikatorji se prižgejo za 1 sekundo, nato ugasnejo, kar pomeni, da je steklokeramična plošča vstopila v stanje pripravljenosti.

<p>Dotaknite se krmilnika za VKLOP/IZKLOP; vsi svetlobni indikatorji kažejo "-"</p>	
<p>Postavite ustrezno posodo na kuhalno polje, ki ga želite uporabiti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dno posode in površina kuhalnega polja morata biti suha in čista.</li> </ul>	
<p>Izberite nastavev toplote z dotikanjem krmilnika "-" ali "+".</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Če ne izberete nastavitve toplote v roku 1 minute, se steklokeramična plošča samodejno izključi. Postopek boste morali ponovno začeti s korakom 1.</li> <li>• Nastavev toplote lahko spremenite kadarkoli med kuhanjem.</li> <li>• S pritiskanjem na enega od obeh gumbov se vrednost prilagaja navzgor ali navzdol.</li> </ul>	

### 3.3.2 Zaključek kuhanja

Izključite kahalno polje s pomikom na vrednost "0" ali z dotikom skupaj krmilnikov "-" in "+".	
Kompletno kahalno ploščo izključite z dotikom krmilnika VKLOP/IZKLOP.	



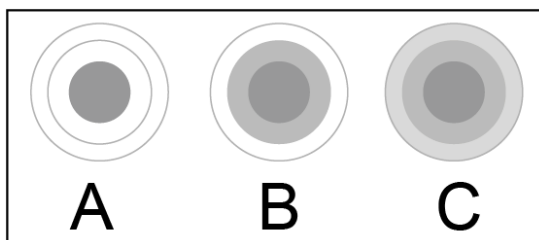
#### Pazite, ker so površine vroče

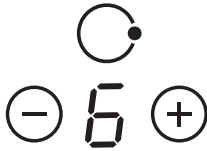



Znak "H" označuje kahalno polje, ki je vroče na dotik. Znak izgine, ko se kahalno polje ohladi na varno temperaturo. Uporablja se tudi kot funkcija varčevanja z energijo: če želite segreti druge posode, uporabite kahalno polje, ki je še vroče.








### 3.3.3 Uporaba funkcije Trojna cone

- Funkcija deluje samo na kuhališču 3#
- Visokostopinjsko kuhališče ima dve kuhališči, lahko uporabljate osrednji in zunanji del. Osrednji del (A) lahko uporabite samostojno ali oba dela (B) ali (C) hkrati.



Aktiviranje trojne cone	
Prilagodite nastavev ogrevanja med stopnjama moči 1 in 9 (npr. 6)	
Vklopi se osrednji del kuhališča.	
Ko se enkrat dotaknete triconskega nadzora  , del (B) deluje.	



Indikator kuhališča izmenično prikazuje "—" in "6".	
Če se drugič dotaknete triconskega nadzora  , del (C) deluje.	
Indikator kuhališča izmenično prikazuje "—" in "6".	
<b>Izklop trojne cone</b>	
Če kuhališče 3# deluje v delu (B), dvakrat dotaknite, vrne se na del (A) in trojno območje je deaktivirano.	
Če kuhališče 3# deluje v delu (C), enkrat dotaknite  , vrne se na del (A) in trojno območje je deaktivirano.	
Ko je trojno območje deaktivirano, se prikaže indikator kahalne cone.	

Opomba:

1. Dvojna zanka je na voljo samo v kuhališču 3#.
2. Izberete lahko funkcijo od stopnje 1 do stopnje 9.
3. Dvojno ali trojno območje lahko aktivirate le, če je izbrano kuhališče 3#

### 3.3.4 Zaklepanje krmilnikov

- Krmilnike lahko zaklenete, da preprečite neželeno uporabo (na primer, da preprečite, da bi otroci po naključju vključili kahalna polja).
- Če so krmilniki zaklenjeni, so onemogočeni vsi krmilniki razen gumba VKLOP/IZKLOP.

<b>Zaklepanje krmilnikov</b>	
Dotaknite se krmilnika  za zaklep	Indikator časovnika prikaže " Lo "
<b>Odklepanje krmilnikov</b>	
Preverite, ali je steklokeramična kahalna plošča vključena. Dotaknite se in nekaj trenutkov zadržite krmilnik  za zaklepanje.	

Če je kahalna plošča v zaklenjenem stanju, so vsi krmilniki onemogočeni razen krmilnika ① VKLOP/IZKLOP. Kuhalno ploščo lahko v nevarnosti vedno izključite s krmilnikom ① VKLOP/IZKLOP, vendar morate nato najprej odkleniti kahalno ploščo za naslednjo ponovno uporabo.

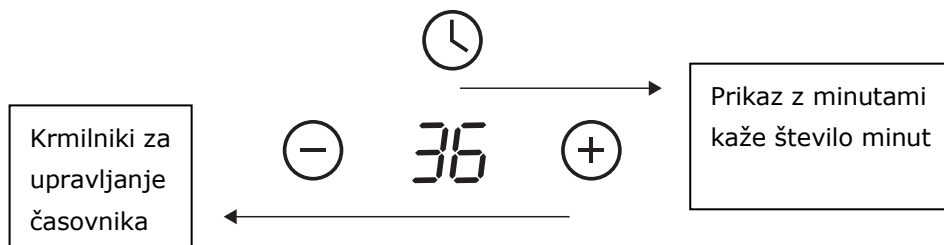
### 3.3.5 Časovnik

Časovnik lahko uporabljate na dva različna načina:

- a) Uporabljate ga lahko kot opomnik za minute. V tem primeru časovnik ne izključi nobenega kahalnega polja, ko poteče nastavljeni čas.

- b ) Nastavite ga lahko na izklop enega ali več kuhalnih polj po poteku nastavljenega časa.
- Najvišja nastavitev časovnika je 99 minut.

### Prikaz časovnika



## a) Uporaba časovnika kot opomnika za minute

### Če ne izberete nobenega kuhalnega polja



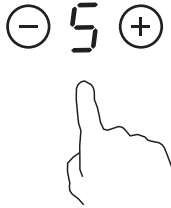


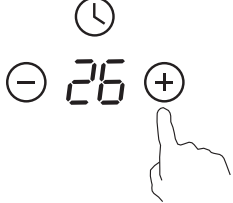


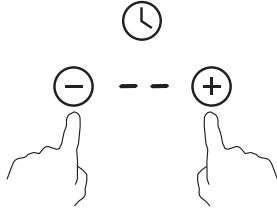

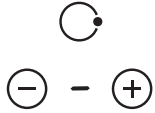
Preverite, ali je kuhalna plošča vključena. Opomba: časovnik lahko uporabljate kot opomnik za minute, če ne izberete nobenega kuhalnega polja.	
Dotaknite se kontrolnika časovnika, indikator časovnika bo utripal; Nastavite čas tako, da se dotaknete gumba  ali  kontrolnika časovnika	
Z istočasnimi dotikom "-" in "+" časovnik prekličete, na prikazu minut pa je prikazano "--".	
Ko nastavite čas, se takoj začne odštevanje časa. Prikazovalnik kaže preostali čas, indikator časovnika utripa 5 sekund.	
Ko poteče nastavljeni čas, zvočni signal piska 30 sekund in indikator časovnika kaže "--".	

Namig:

- Z enkratnim dotikom krmilnika časovnika "-" ali "+" skrajšate ali podaljšate čas za 1 minuto.
- Če se dotaknete in zadržite dotaknjena krmilnika "-" ali "+", skrajšate ali podaljšate čas za 10 minut.
- Če nastavitev časa presega 99 minut, se časovnik samodejno vrne na 0 minut.

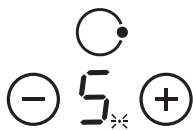
## b) Nastavitev časovnika za izklop enega ali več kuhalnih polj

Nastavitev enega kuhalnega polja.

<p>Dotaknite se  ali  ustreznega kahalnega polja, za katerega želite nastaviti časovnik.</p>	
<p>Nastavite čas z dotikom  ali  krmilnika časovnika</p>	
<p>Z istočasnim dotikom "  " in "  " časovnik prekličete, na prikazu minut pa je prikazano "--".</p>	
<p>Ko nastavite čas, se takoj začne odštevanje časa. Prikazovalnik kaže preostali čas, indikator časovnika utripa 5 sekund.</p>	
<p>Ko nastavljeni čas kuhanja poteče, se ustrezno kahalno polje samodejno izključi; zaslon kaže "H", kar pomeni, da je kahalno polje vroče.</p>	

Opomba:

a) Prižge se rdeča pika poleg indikatorja ravni moči in označuje, da je izbrano to kahalno polje.



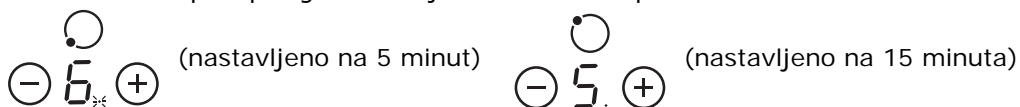
b) Če želite spremeniti čas po nastavitvi časovnika, morate začeti postopek od koraka 1.

### Nastavitev časovnika za izklop več kot enega kahalnega polja

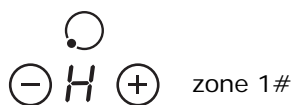
a). Če uporabljate to funkcijo za več kot eno kahalno polje, bo indikator časovnika kazal najnižjo nastavitev časa.

(npr. nastavitev časa za kahalno polje 1# je 5 minut, nastavitev časa za kahalno polje 2# je 15 minut, indikator časovnika kaže "5".)

OPOMBA: Rdeča pika poleg indikatorja ravni moči utripa.



- b). Ko nastavljeni čas poteče, se ustrezno kuhavno polje izključi. Prikaže se nov čas in pika za ustrezno kuhavno polje utripa.



- c). Ko nastavljeni čas kuhanja poteče, se ustrezno kuhavno polje samodejno izključi.



Opomba:

- 1) Prižge se rdeča pika poleg indikatorja ravni moči in označuje, da je izbrano to kuhavno polje.



- 2) Če želite spremeniti čas po nastavitvi časovnika, morate začeti postopek od koraka 1.

### 3.3.6 Zaščita pred previsoko temperaturo

Vgrajeno tipalo za temperaturo lahko nadzoruje temperaturo znotraj kuhavne plošče. Če zazna previsoko temperaturo, steklokeramična plošča preneha delovati samodejno.

### 3.3.7 Opozorilo na ostalo toploto

Ostala toplota se pojavi, če kuhavna plošča deluje nekaj časa. Prikaže se znak "H", ki pomeni, da je kuhavna plošča vroča in da morate biti pazljivi.

### 3.3.8 Privzeti časi delovanja

Druga varnostna funkcija kuhavne plošče je samodejni izklop. Kuhavna plošča se samodejno izključi, če pozabite izključiti kuhavno polje. Privzeti časi samodejnega izklopa so navedeni v spodnji razpredelnici:

Raven moči	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Privzeti čas delovanja (ura)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## 4. Navodila za kuhanje



Bodite previdni pri cvrenju, ker se olje in maščoba zelo hitro segrejeta, še posebej pri uporabi funkcije PowerBoost. Olje in mast se pri zelo visoki temperaturi vžgeta spontano in povzročita veliko tveganje za požar.

## 4.1 Nasveti za kuhanje

- Ko vsebina posode zavre, znižajte nastavitve temperature.
- Če uporabljate pokrovko, skrajšate čas kuhanja in prihranite energijo, ker pokrovka zadržuje toploto.
- Čim bolj zmanjšajte količino tekočine ali maščobe, da skrajšate čas kuhanja.
- Začnite kuhati na visoki nastavitvi in zmanjšajte nastavitve, ko se vsebine čez in čez segreje.

### 4.1.1 Počasno vrenje, kuhanje riža

- Počasno vrenje je na točki pod vreliščem, pri približno 85 °C, ko se mehurčki samo občasno dvigajo na površino tekočine. Tako pripravite slastne juhe in mehke obare, ker se okusi razvijajo brez predolgega kuhanja. Pod točko vrelišča kuhajte tudi jedi na osnovi jajc in omake z dodatkom moke za zgostitev.
- Nekateri načini kuhanja, na primer riža z metodo vsrkavanja vode, lahko zahtevajo višjo nastavitve od najnižje, da zagotovite, da je jed pravilno skuhana v priporočenem času.

### 4.1.2 Priprava zrezkov

Za pripravo sočnih zrezkov polnega okusa:

1. Meso naj pred kuhanjem počiva na sobni temperaturi 20 minut.
2. Segrejte ponev z debelim dnom.
3. Obe strani zrezka namažite z oljem. Pokapajte vročo posodo z majhno količino olja in nato položite zrezek v segreto ponev.
4. Med pripravo obrnite zrezek samo enkrat. Natančen čas kuhanja je odvisen od debeline zrezka in od tega, kako močno ga želite pripraviti. Časi so lahko od 2 – 8 minut za vsako stran. Pritisnite na zrezek, da presodite, kako kuhan je – čim trši je, tem bolj "dobro pečen" je.
5. Pustite zrezek počivati na toplem krožniku nekaj minut, da se zmehča, preden ga postrežete.

### 4.1.3 Hitro praženje (sotiranje)

1. Izberite za steklokeramično ploščo primerno posodo z ravnim dnom (wok) ali veliko ponev za praženje.
2. Pripravite vse sestavine in opremo vnaprej. Hitro praženje poteka zelo hitro. Če pripravljate velike količine, pripravite jed v več manjših obrokih.
3. Nekoliko ogrejte ponev in dolijte dve jedilni žlici olja.
4. Najprej skuhanje meso, postavite ga na stran in ga ohranjajte toplega.
5. Nato prepražite zelenjavo. Ko je zelenjava vroča, vendar še vedno krhka, nastavite kuhlno polje na nižjo nastavitve, vrnite meso v ponev in dolijte ustrezno omako.
6. Previdno mešajte sestavine, tako da so čez in čez segrete.
7. Ponudite takoj.

## 5. Nastavitve toplote

Spodnje nastavitve so samo informativnega značaja. Natančna nastavitve je odvisna od več dejavnikov, vključno z vrsto vaše posode in količino živila, ki ga kuhate. Priporočamo, da eksperimentirate s steklokeramično kuhlno ploščo in odkrijete nastavitve, ki so za vas najprimernejše.

Nastavitve toplote	Primernost
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• občutljivo rahlo segrevanje majhnih količin hrane</li><li>• topljenje čokolade, masla in priprava živil, ki se hitre zažgejo</li><li>• rahlo počasno vrenje</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• počasno segrevanje</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ponovno segrevanje</li> <li>• hitro 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>• sotiranje</li> <li>• kuhanje testenin</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• hitro praženje</li> <li>• praženje</li> <li>• zavretje juhe</li> <li>• vrela voda</li> </ul>

## 6. Nega in čiščenje

Kaj?	Kako?	Pomembno!
Vsakdanje mazanje stekla (prstni odtisi, madeži, ostanki hrane, razlitje, ki ne vsebuje sladkorja, po steklu)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Izključite napajanje kuhalne plošče.</li> <li>2. Uporabite čistilno sredstvo za kuhalno ploščo, ko je steklo še vedno toplo (vendar ne vroče!).</li> <li>3. Sperite in obrišite do suhega s čisto krpo ali papirnato brisačo.</li> <li>4. Ponovno vključite napajanje kuhalne plošče.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ko je napajanje kuhalne plošče izključeno, znak za "vročo površino" ni prikazan, vendar je kuhalno polje še vedno lahko vroče! Bodite izjemno previdni.</li> <li>• Zelo trdi strgalniki, nekateri najlonski strgalniki in ostra/abrazivna čistila lahko opraskajo stekleno površino. Vedno preverite na nalepki, ali je čistilno sredstvo ali strgalnik primeren za vašo steklokeramično kuhalno ploščo.</li> <li>• Nikoli ne puščajte ostankov čistila na kuhalni plošči: na steklu se lahko pojavijo madeži.</li> </ul>
Ostanki pri vrenju, raztopljen hrana, razlit sladkor na plošči	<p>Odstranite takoj z rezilom za filiranje rib, paletnim nožem ali z zelo tankim strgalnikom, primernim za čiščenje steklokeramičnih plošč, vendar bodite pozorni na vroče površine kuhalnih polj:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Izklopite kuhalno ploščo iz omrežne vtičnice.</li> <li>2. Držite rezilo ali drugo orodje pod kotom 30° in strgajte ostanke umazanije proti hladnemu predelu kuhalne plošče.</li> <li>3. Očistite postrgano umazanijo s krpo ali papirnato brisačo.</li> <li>4. Upoštevajte korake od 2 do 4 v poglavju 'Vsakdanje mazanje stekla' zgoraj.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Čim prej odstranite madeže, ki so ostali od raztopljene hrane in živil iz sladkorja ter hrane, ki se je razlila ali prekipela. Če jih pustite na steklu, jih bo morda pozneje težko odstraniti ali pa se lahko trajno prilepijo na steklo.</li> <li>• Nevarnost, da se porežete: ko je varnostni pokrov odstranjen, je rezilo strgalnika zelo nevarno. Uporabljajte ga izjemno previdno in ga vedno shranite na varno mesto izven dosega otrok.</li> </ul>

Madeži razlitih živil na krmilnikih na dotik	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Izključite napajanje kuhalne plošče.</li> <li>2. Pobrišite razlito tekočino ali hrano.</li> <li>3. Obrišite območje krmilnikov na dotik s čisto vlažno gobo ali krpo.</li> <li>4. Območje temeljito posušite s papirnato brisačo.</li> <li>5. Ponovno vključite napajanje kuhalne plošče.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Če je na kuhalni plošči razlita tekočina, kuhalna plošča lahko zapiska in se izključi in krmilniki na dotik morda ne bodo delovali. Obrišite območje krmilnikov na dotik do suhega, preden ponovno vključite kuhalno ploščo.</li> </ul>
--	--	--

## 7. Namigi in nasveti

Težava	Možni vzroki	Ukrepanje
Kuhalne plošče ne morete vključiti.	Ni električnega napajanja.	Preverite, ali je steklokeramična kuhalna plošča priključena na omrežje in ali je vključena. Preverite, ali je pri vas ali v okolici prišlo do izpada električne energije. Če ste preverili vse in težava še vedno vztraja, pokličite ustrezno usposobljenega serviserja.
Krmilniki na dotik se ne odzivajo.	Krmilniki so zaklenjeni.	Odklenite krmilnike. Navodila poiščite v poglavju 'Uporaba steklokeramične kuhalne plošče'.
Krmilnike na dotik je težko upravljati.	Na krmilnikih je morda tanek sloj vode ali za dotikanje uporabljate konico prsta.	Preverite, ali je območje krmilnikov na dotik suho in za dotikanje krmilnikov uporabljajte blazinico prsta.
Steklo je opraskano.	Posoda z grobimi ostrimi robovi.  Uporabljate neustrezen, abrazivni strgalnik ali čistilno sredstvo.	Uporabljajte posodo s ploskimi in gladkimi robovi. Glejte 'Izbira pravilne posode'.  Glejte 'Nega in čiščenje'.
Nekatere posode proizvajajo prasketajoče ali klikajoče zvoke.	To je lahko posledica zgradbe posode (plasti različnih materialov, ki različno vibrirajo).	To je običajen pojav za posodo in ne pomeni napake.

## 8. Namestitev

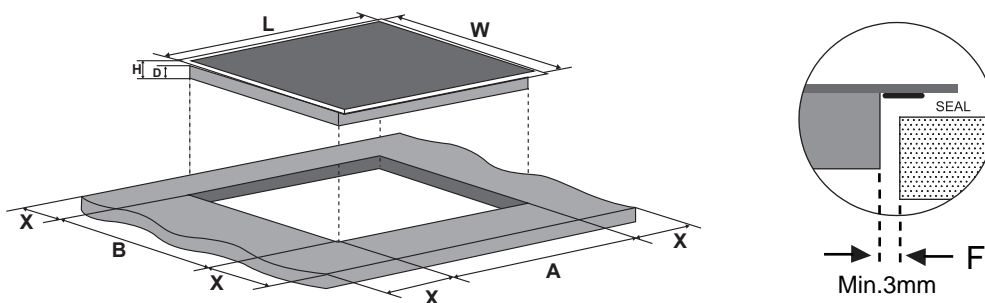
### 8.1 Izbira opreme za namestitev

Izrežite delovno površino v skladu z merami, prikazanimi na risbi.

Za potrebe namestitve in uporabe naprave je zahtevano najmanj 5 cm praznega prostora okoli odprtine. Debelina delovnega pulta mora biti najmanj 30 mm. Izberite delovni pult iz materiala, ki je odporen na vročino in izoliran (za delovni pult ne uporabljajte lesa ali podobnega vlaknastega ali higroskopskega materiala, razen če je material impregniran), da preprečite nevarnost električnega udara in deformiranja pulta zaradi vročine, ki jo seva kuhalna plošča. Kot je prikazano spodaj:



Opomba: Varnostna razdalja med stranicami kuhalne plošče in notranjimi površinami delovnega pulta mora biti najmanj 3 mm.

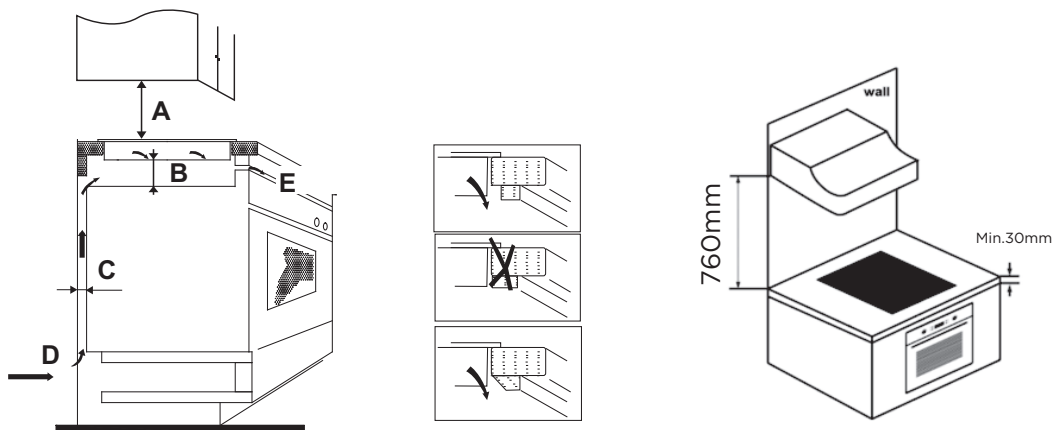


D(mm)	Š(mm)	V(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 najmanj	3 najmanj

Vedno zagotovite pravilno prezračevanje steklokeramične kuhalne plošče in preverite, ali nista vstopna in izstopna odprtina za zrak zamašeni ali zaprti. Zagotovite, da je steklokeramična kuhalna plošča v brezhibnem delovnem stanju. Kot je prikazano spodaj



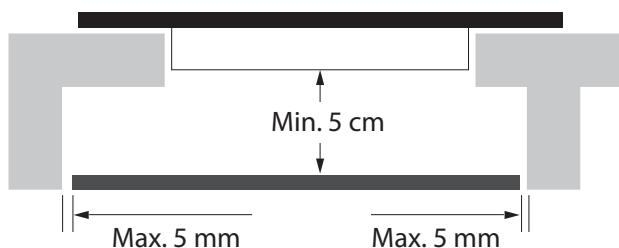
Opomba: Varnostna razdalja med kuhavno ploščo in omarico nad njo mora biti najmanj 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 najmanj	20 najmanj	Vstopna odprtina za zrak	Izstopna odprtina za zrak 5 mm

## POZOR: Zagotovitev ustreznega prezračevanje

Vedno zagotovite dobro prezračevanje steklokeramične kuhalne plošče in preverite, ali nista vstopna in izstopna odprtina za zrak zamašeni ali zaprti. Za preprečevanje naključnega dotika z vročim dnom kuhalne plošče ali nepričakovanega električnega udara med delom vložite leseni vstavek, pritrjen z vijaki, na najmanjši razdalji 50 mm od dna kuhalne plošče. Upoštevajte naslednje zahtevane mere:





Prezračevalne odprtine se nahajajo okoli kuhalne plošče na zunanji strani. Zagotoviti MORATE, da delovni pult teh odprtin ne zapira, ko postavite kuhalno ploščo na mesto uporabe.

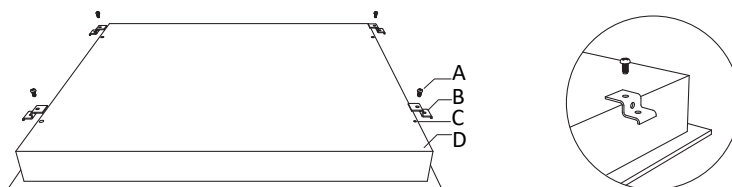


- Upoštevajte, da mora biti lepilo, s katerim je plastični ali lesen material prilepljen na pohištvo, odporno na temperaturo, ki ni nižja od 150 °C, da preprečite luščenje ali odstopanje tega materiala od pohištva.
- Zadnja stena, sosednja in okoliške površine morajo biti odporne na temperaturo 90 °C.

## 8.2 Pred namestitvijo pritrdilnih nosilcev

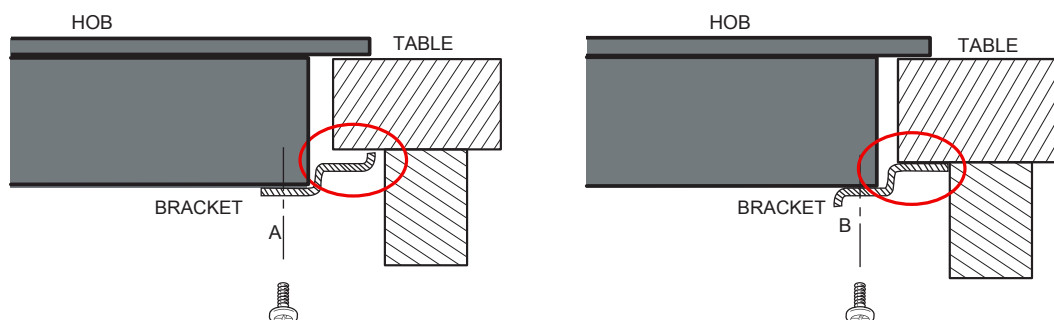
Napravo postavite na stabilno, gladko površino (uporabite embalažo). Ne pritiskajte s silo na krmilnike, ki segajo iz kuhalne plošče.

Pritrdite kuhalno ploščo na delovno površino, tako da privijete štiri nosilce na spodnjo stran kuhalne plošče (glejte sliko) po namestitvi.



A	B	C	D
vijak	nosilec	Luknja za vijak	podlaga

Prilagodite položaj nosilca glede na različne debeline delovnih pultov.





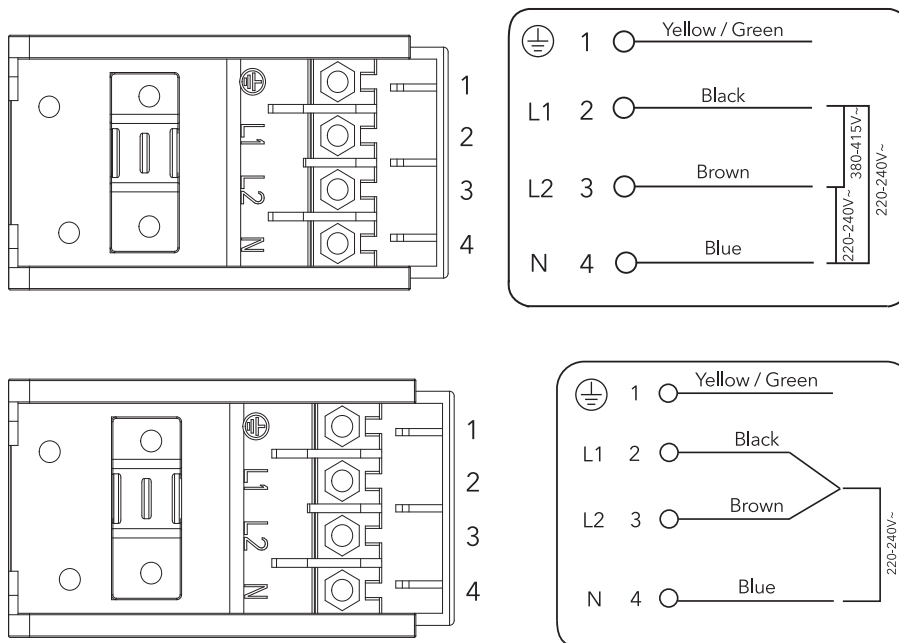
Pod nobenim pogojem se po namestitvi nosilci ne smejo dotikati notranjih površin delovnega pulta (glejte sliko).

### 8.3 Opozorila

1. Steklokeramično kuhhalno ploščo mora namestiti ustrezno usposobljen tehnik ali serviser. Naši strokovnjaki so vam vedno na voljo. Nikoli tega dela ne opravljajte sami.
2. Steklokeramične kuhhalne plošče ne namestite na hladilno opremo, na pomivalne stroje ali sušilne stroje.
3. Steklokeramično kuhhalno ploščo morate namestiti tako, da je za optimalno zanesljivost zagotovljena najboljše možno sevanje toplote.
4. Stene in območje segrevanja nad površino pulta morajo biti odporni na vročino.
5. Za preprečevanje poškodb morata biti vmesna letev in lepilo odporna na vročino.
6. Naprave ne čistite s čistilnimi napravami na paro.

### 8.4 Priklučitev kuhhalne plošče na električno omrežje

Električni priključek mora biti v skladu z veljavnimi standardi in predpisi ali opremljen z enopolnim izklopnim stikalom. Način priklučitve je prikazan spodaj.



1. Če je električni kabel poškodovan ali ga je treba zamenjati, mora to opraviti pooblaščen servisni tehnik z uporabo ustreznega orodja, da prepreči morebitne nezgode.
2. Če nameravate napravo priključiti neposredno na električno omrežje, morate namestiti večpolno izklopno stikalo z najmanjšo razmakom 3 mm med kontakti.
3. Monter mora zagotoviti pravilnost električne priklučitve in skladnost električne priklučitve z veljavnimi varnostnimi predpisi.
4. Električni kabel ne sme biti upognjen ali sploščen.
5. Električni kabel je potrebno redno preverjati; zamenjati ga sme samo ustrezno usposobljeni elektrotehnik.



---

Spodnja površina in električni kabel kuhalne plošče po namestitvi ne smeta biti dostopna.

---



**RAVNANJE Z ODSLUŽENO  
NAPRAVO** Te naprave ne  
odlagajte med nerazvrščene  
gospodinjske odpadke. Z  
odsluženo napravo ravnajte  
kot s posebnimi odpadki.

Za to napravo velja evropska direktiva EU 2012/19 glede odpadne električne in elektronske opreme (WEEE). S pravilnim odlaganjem te naprave boste pomagali pri preprečevanju negativnih vplivov na okolje in zdravje ljudi, ki so lahko posledica nepravilnega ravnanja z odsluženo napravo.

Znak na napravi pomeni, da naprave ne smete odlagati skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Napravo odnesite v ustrezni zbirni center za recikliranje električne in elektronske opreme.

Odslužena naprava zahteva posebno ravnanje. Podrobnejše informacije glede ravnanja in recikliranja te naprave poiščite pri lokalni službi za zbiranje gospodinjskih odpadkov ali v trgovini, kjer ste napravo kupili.

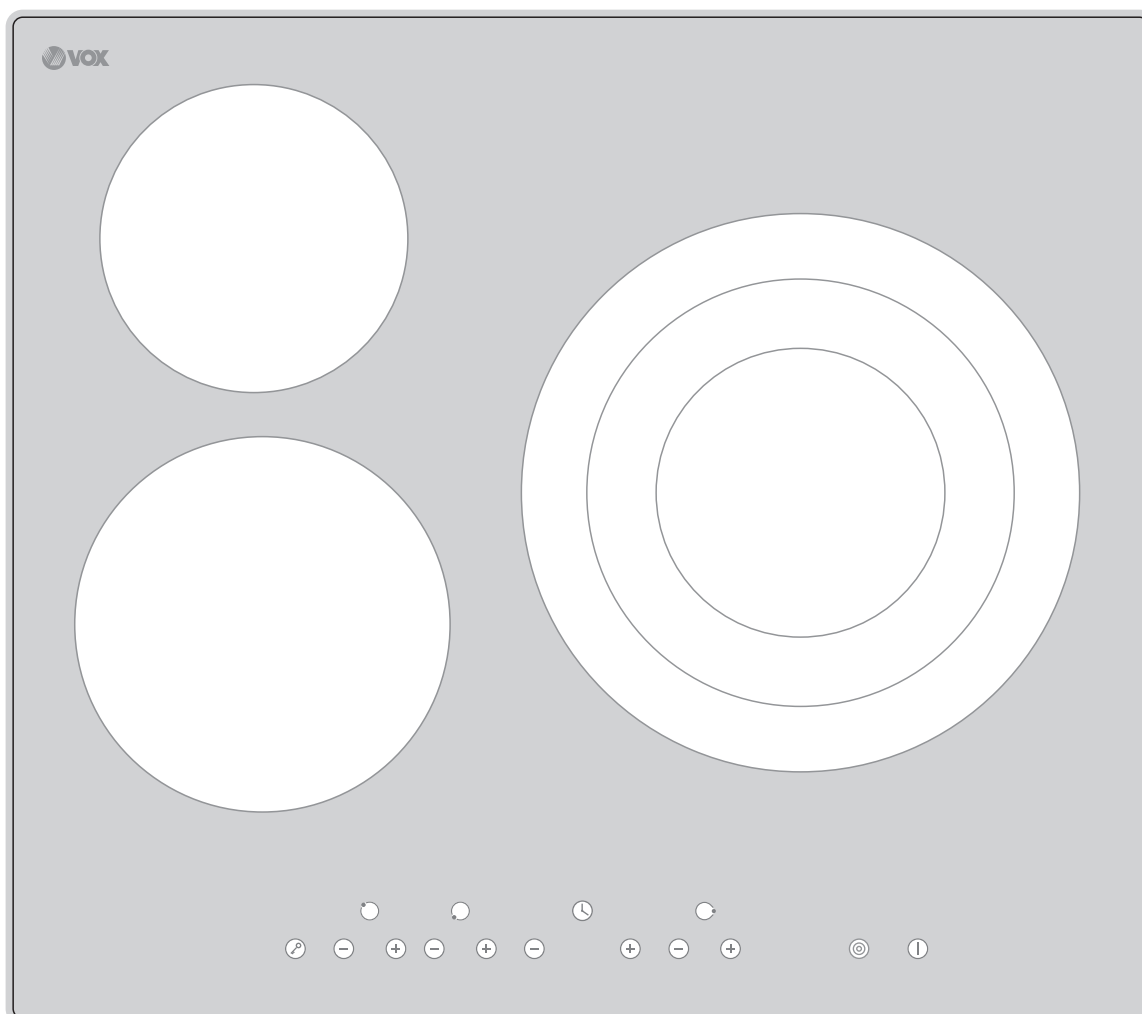
Podrobnejše informacije glede recikliranja te naprave poiščite pri lokalni službi za zbiranje odpadkov ali v trgovini, kjer ste napravo kupili.



## Keramička ploča

Korisnički priručnik / Vodič za instalaciju

MODEL: **EBC315DBR1**



# Sadržaj

<b>1. Uvod</b> .....	<b>4</b>
1.1 Sigurnosna upozorenja .....	4
1.2 Ugradnja .....	4
1.2.1 Opasnost od strujnog udara.....	4
1.2.2 Opasnost od posjekotina .....	4
1.2.3 Važne sigurnosne napomene.....	4
1.3 Uporaba i održavanje .....	5
1.3.1 Opasnost od strujnog udara.....	5
1.3.2 Opasnost po zdravlje .....	6
1.3.3 Opasnost od opekline .....	6
1.3.4 Opasnost od posjekotina .....	6
1.3.5 Važne sigurnosne napomene.....	6
<b>2. Uvod</b> .....	<b>8</b>
2.1 Gornja strana.....	8
2.2 Kontrolna ploča .....	8
2.3 Podaci o proizvodu .....	8
2.4 Radna teorija .....	9
2.5 Prije uporabe nove staklokeramičke ploče za kuhanje.....	9
2.6 Tehnički podaci .....	9
<b>3. Rukovanje proizvodom</b> .....	<b>9</b>
3.1 Dodirne kontrole.....	9
3.2 Odabir prikladnog posuđa za kuhanje .....	10
3.3 Uporaba .....	10
3.3.1 Početak kuhanja .....	10
3.3.2 Završavanje kuhanja .....	11
3.3.3 Zaključavanje kontrola.....	11
3.3.4 Upotreba funkcije Trostruke zone .....	12
3.3.5 Kontroler timera .....	12
3.3.6 Zaštita od previsoke temperature .....	15
3.3.7 Upozorenje na preostalu toplinu .....	15
3.3.8 Zadana radna vremena .....	15
<b>4. Smjernice za kuhanje</b> .....	<b>15</b>
4.1 Savjeti za kuhanje .....	16
4.1.1 Pirjanje, kuhanje riže.....	16
4.1.2 Priprema odreska .....	16
4.1.3 Prženje.....	16
<b>5. Postavke zagrijavanja</b> .....	<b>16</b>
<b>6. Održavanje i čišćenje</b> .....	<b>17</b>
<b>7. Savjeti i napomene</b> .....	<b>18</b>
<b>8. Ugradnja</b> .....	<b>18</b>
8.1 Odabir opreme za ugradnju .....	18
8.2 Prije postavljanja učvrstanih nosača.....	20
8.3 Mjere opreza .....	21
8.4 Priključenje ploče za kuhanje na glavno napajanje.....	21

# 1. Uvod

## 1.1 Sigurnosna upozorenja

Važna nam je vaša sigurnost. Molimo pročitajte ove informacije prije korištenja ploče za kuhanje.

## 1.2 Instalacija

### 1.2.1 Opasnost od strujnog udara

- Isključite uređaj iz električne mreže prije bilo kakvih radova ili održavanja na njemu.
- Spajanje na dobar sustav uzemljenja je neophodno i obavezno.
- Promjene na kućnom sustavu ožičenja smije izvoditi samo kvalificirani električar.
- Nepoštivanje ovih savjeta može dovesti do strujnog udara ili smrti.

### 1.2.2 Opasnost od posjekotina

- Budite oprezni - rubovi ploče su oštri.
- Ako niste oprezni, može doći do ozljeda ili posjekotina.

### 1.2.3 Važne sigurnosne upute

- Pažljivo pročitajte ove upute prije instaliranja ili korištenja ovog uređaja.
- Zapaljivi materijali ili proizvodi ne smiju se ni u kojem trenutku stavljati na ovaj uređaj.
- Molimo da ove informacije budu dostupne osobi odgovornoj za instaliranje uređaja jer to može smanjiti vaše troškove instalacije.
- Kako biste izbjegli opasnost, ovaj uređaj mora biti instaliran u skladu s ovim uputama za postavljanje.
- Ovaj uređaj treba pravilno instalirati i uzemljiti samo odgovarajuće kvalificirana osoba.
- Ovaj uređaj mora biti spojen na krug koji uključuje izolacijski prekidač koji omogućuje potpuno odspajanje od napajanja.

- Neispravna instalacija uređaja može poništiti svako jamstvo ili zahtjev za odgovornost.
- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina te osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su ih podučili u vezi s korištenjem uređaja na siguran način i razumiju opasnosti uključeni.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili slično kvalificirana osoba kako bi se izbjegla opasnost.
- Upozorenje: Ako je površina napuknuta, isključite uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara, za staklokeramičke ploče za kuhanje ili slične materijale koji štite dijelove pod naponom.
- Metalni predmeti, poput noževa, vilica, žlica i poklopaca, ne smiju se stavljati na površinu ploče jer se mogu zagrijati.
- Ne smije se koristiti parni čistač.
- Ne koristite čistač na paru za čišćenje ploče za kuhanje.
- Uređaj nije dizajniran za upravljanje vanjskim timerom ili zasebnim sustavom daljinskog upravljanja.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: ne ostavljajte predmete na površinama za kuhanje.
- Proces kuhanja mora biti pod nadzorom. Kratkotrajni proces kuhanja mora biti pod stalnim nadzorom.
- UPOZORENJE: Kuhanje bez nadzora na grijaćim pločama s mašću ili uljem može biti opasno i dovesti do požara. NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom, već isključite uređaj i zatim pokrijte plamen, npr. pokrivač ili protupožarna deka.

## **1.3 Rad i održavanje**

### **1.3.1 Opasnost od strujnog udara**

- Ne kuhajte na slomljenoj ili napuknutoj ploči za kuhanje. Ako se površina ploče za kuhanje slomi ili napukne, odmah isključite uređaj iz električne mreže (zidni prekidač) i kontaktirajte kvalificiranog tehničara.

- Isključite ploču za kuhanje na zidu prije čišćenja ili održavanja.
- Nepoštivanje ovih savjeta može dovesti do strujnog udara ili smrti.

### **1.3.2 Opasnost po zdravlje**

- Ovaj uređaj u skladu je sa standardima elektromagnetske sigurnosti.
- Međutim, osobe sa srčanim stimulatorima ili drugim električnim implantatima (kao što su inzulinske pumpe) moraju se posavjetovati sa svojim liječnikom ili proizvođačem implantata prije korištenja ovog uređaja kako bi bili sigurni da elektromagnetska polja neće utjecati na njihove implantate.
- Nepoštivanje ovog savjeta može dovesti do smrti.

### **1.3.3 Opasnost od vruće površine**

- Tijekom uporabe, dostupni dijelovi ovog uređaja postat će dovoljno vrući da izazovu opekline.
- Ne dopustite da vaše tijelo, odjeća ili bilo koji predmet osim prikladnog posuđa dođe u dodir s indukcijskim staklom dok se površina ne ohladi.
- Držite djecu podalje od uređaja.
- Ručke lonaca mogu biti vruće na dodir. Provjerite da ručke posuda nisu iznad ostalih uključениh zona za kuhanje. Držite ručke izvan dohvata djece.
- Nepoštivanje ovog savjeta može dovesti do opekline.

### **1.3.4 Opasnost od posjekotina**

- Oštri rub strugača ploče za kuhanje je izložen kada se sigurnosni poklopac uvuče. Koristite s iznimnom pažnjom i uvijek čuvajte na sigurnom mjestu izvan dohvata djece.
- Ako niste oprezni, može doći do ozljeda ili posjekotina.

### **1.3.5 Važne sigurnosne upute**

- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok je u uporabi. Kuhanje uzrokuje dimljenje i prelijevanje masnoće koje se može zapaliti.
- Nikada nemojte koristiti svoj uređaj kao radnu površinu ili površinu za pohranu.
- Nikada ne ostavljajte nikakve predmete ili pribor na uređaju.
- Nikad nemojte u blizini uređaja ostavljati magnetizirane

predmete (npr. kreditne ili memorijske kartice) ili elektroničke uređaje (npr. računala, MP3 uređaji) jer na njihov rad može utjecati elektromagnetsko polje uređaja.

- Uređaj nikad nemojte koristiti za zagrijavanje prostorija.
- Nakon uporabe, isključite polja za kuhanje i ploču za kuhanje kako je opisano u ovim uputama (tj. koristite dodirne kontrole). Nemojte se pouzdati u značajku prepoznavanja posude za kuhanje kako biste isključili polja za kuhanje kad uklonite posudu za kuhanje.
- Nemojte dozvoliti djeci da se igraju s uređajem, sjede ili stoje na njemu te da se penju na njega.
- U ormariće iznad uređaja nikad nemojte pohranjivati predmete zanimljive djeci. Djeca se mogu ozbiljno ozlijediti pri penjanju na ploču za kuhanje.
- U blizini uređaja u uporabi djeca ne smiju boraviti sama ili bez nadzora.
- Djeca ili osobe s invaliditetom, koji umanjuje sposobnost rukovanja uređajem, mogu koristiti uređaj samo prema uputama stručno osposobljene osobe. Stručno osposobljena osoba mora biti sigurna da mogu koristiti uređaj bez opasnosti po sebe same ili okolinu.
- Nemojte sami popravljati niti zamjenjivati bilo koji dio uređaja, osim ako je to izričito navedeno u korisničkom priručniku. Servisiranje može obavljati samo kvalificirani tehničar.
- Ne stavljajte teške predmete na ploču za kuhanje.
- Nemojte stajati na ploču za kuhanje.
- Nemojte koristiti posude s nazubljenim rubovima ni povlačiti posude površinom indukcijskog stakla jer ga to može izgrepsti.
- Za čišćenje ploče za kuhanje nemojte koristiti žice za čišćenje ili bilo koja druga oštra abrazivna sredstva jer mogu izgrepsti indukcijsko staklo.
- Ovaj uređaj namijenjen je za uporabu u kućanstvu i slične primjene kao npr.: u kuhinjskim prostorima osoblja u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima; na farmama; za goste u hotelima, motelima i drugim oblicima smještaja; u prenoćištima.
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi jako se zagriju tijekom uporabe.
- Pazite da ne dodirnete grijače.
- Djeca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje, osim ako su stalno pod nadzorom.

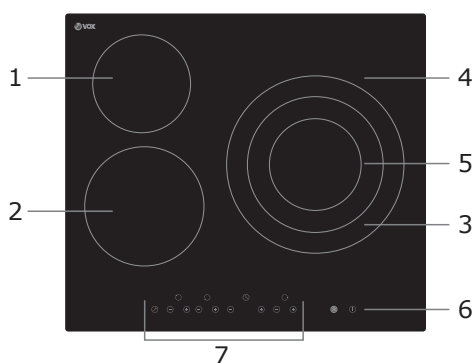
**Čestitamo** na kupnji vaše nove ploče za kuhanje.

Preporučujemo vam da neko vrijeme provedete u čitanju ovih Uputa za uporabu kako bi vam bilo posve jasno kako se uređaj ispravno ugrađuje te kako se njima rukuje. Za ugradnju, pažljivo pročitajte upute za ugradnju.

Pročitajte sve sigurnosne upute prije uporabe i sačuvajte ih za buduću uporabu.

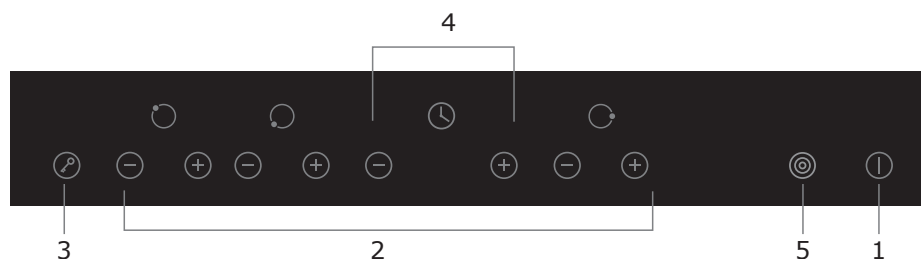
## 2. Uvod

### 2.1 Gornja strana



1. Max. 1200 W po polju
2. Max. 1800 W po polju
3. Max. 1050 / 1950 / 2700 W po polju
4. Staklena ploča
5. ON / OFF
6. Kontrolna ploča

### 2.2 Kontrolna ploča



1. ON/OFF kontrola
2. Kontrole za reguliranje snage
3. Kontrola zaključavanja
4. Kontrole za reguliranje timera
5. Kontrola pojačane zone

### 2.3 Podaci o proizvodu

Staklokeramička ploča za kuhanje podržava brojne različite zahtjeve pripreme namirnica zahvaljujući izravnom zagrijavanju grijaćeg elementa, mikroprocesorskim kontrolama i mogućnosti odabira različitih razina snage, što je čini zaista optimalnim izborom za modernu obitelj.

Pri izradi i dizajnu ploče bili smo usredotočeni na korisnika. Sigurne i pouzdane performanse ove ploče čine vaš život ugodnijim i omogućuju da u potpunosti uživajte u životu.

## 2.4 Radna teorija

Ova staklokeramička ploča za kuhanje koristi izravno zagrijavanje grijaćeg elementa, a snaga se regulira dodirnim kontrolama.

## 2.5 Prije uporabe nove staklokeramičke ploče za kuhanje

- Pročitajte pažljivo ove upute, posebno obratite pozornost na "Sigurnosna upozorenja".
- Uklonite sve zaštitne folije koje mogu biti na vašoj ploči za kuhanje.

## 2.6 Tehnički podaci

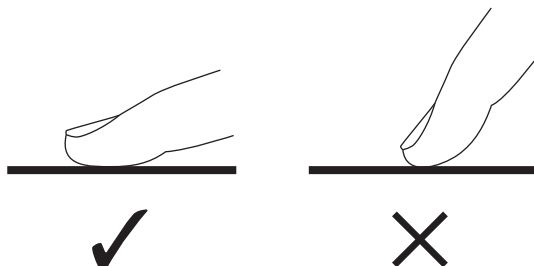
Ploča za kuhanje	EBC315DBR1
Polja za kuhanje	3 polja
Napajanje	220-240V ~ 50Hz ili 60Hz
Snaga	5200-6200W
Veličina proizvoda D×Š×V(mm)	590X520X55
Ugradbene dimenzije A×B (mm)	560X490

Težina i dimenzije su približne. Zato jer kontinuirano pokušavamo unaprijediti naše proizvode, možemo promijeniti specifikacije ili dizajn bez prethodne obavijesti.

## 3. Rukovanje proizvodom

### 3.1 Dodirne kontrole

- Kontrole reagiraju na dodir, stoga ih ne morate pritiskati.
- Koristite jagodicu, a ne vrh prsta.
- Začut ćete zvučni signal pri svakom registriranom dodiru.
- Budite sigurni da su kontrole uvijek čiste te da nisu prekrivene nekim predmetom (npr. pribor ili tkanina). Čak i tanak sloj vode može otežati rad dodirnih kontrola.

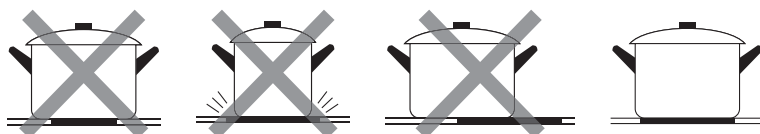


## 3.2 Odabir prikladnog posuđa za kuhanje

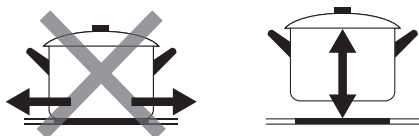
Nemojte koristiti posude s nazubljenim rubovima ili zakrivljenom bazom.



Budite sigurni da je osnova vaše posude glatka, da stoji ravno na staklu te da je iste veličine kao i polje za kuhanje. Uvijek centrirajte posudu na polju za kuhanje.




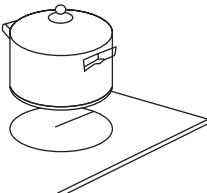
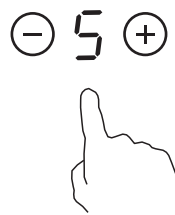
Posude uvijek podižite s ploče za kuhanje - ne povlačite ih jer mogu izgrepsti staklo.



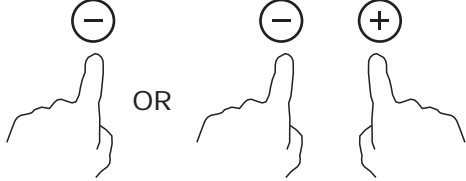
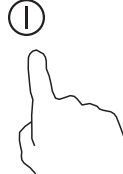
## 3.3 Uporaba

### 3.3.1 Početak kuhanja

Nakon uključanja začut ćete jedan zvučni signal i svi indikatori će zasvijetliti jednu sekundu i potom se isključiti, što označava da je staklokeramička ploča ušla u pripravno stanje.

Dodirnite ON/OFF kontrolu. svi indikatori prikazuju „-“	
Na polje za kuhanje postavite posudu koju namjeravate koristiti. <ul style="list-style-type: none"><li>• Budite sigurni da su dno posude i površina polja za kuhanje čisti i suhi.</li></ul>	
Podesite postavke zagrijavanja dodirivanjem kontrola "-“ ili "+". <ul style="list-style-type: none"><li>• Ako u roku od minute ne odaberete postavku zagrijavanja, staklokeramička ploča će se automatski isključiti. Ponovite postupak od koraka 1.</li><li>• Postavke zagrijavanja možete mijenjati u svakom trenutku kuhanja.</li><li>• Ako bilo koju od ovih tipki držite pritisnutom, vrijednost će se povećavati ili smanjivati.</li></ul>	

### 3.3.2 Završetak kuhanja

<p>Polje za kuhanje isključite pomicanjem kliznika do "0" ili istovremeno pritisnite kontrole "-" i "+"</p>	
<p>Isključite cijelu ploču za kuhanje dodirrom tipke za UKLJUČENJE/ ISKLJUČENJE.</p>	

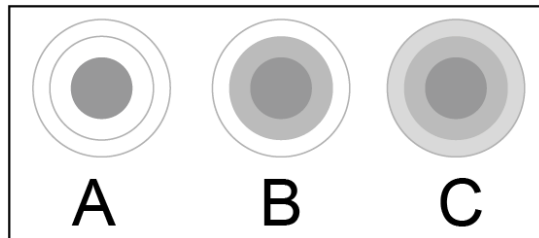
#### Pazite na vruće površine

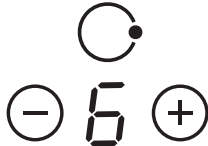



"H" će pokazati koja su polja za kuhanje vruća na dodir. Oznaka će nestati kad se površina ohladi na sigurnu temperaturu. Može se koristiti i kao funkcija za uštedu energije, ako želite dodatno zagrijati posude, koristite polje za kuhanje koje je još uvijek vruće.



### 3.3.3 Uporaba funkcije Trostruke zone

- Funkcija radi samo u 3# zoni za kuhanje
- Visokostepena zona za kuhanje ima dvije oblasti za kuhanje koje možete koristiti središnji dio i vanjski dio. Možete koristiti središnji dio (A) neovisno ili oba dijela (B) ili (C) odjednom.



<h4>Aktiviranje Trostruke zone</h4>	
<p>Podesite postavku grijanja između razine snage 1 i 9 (npr. 6)</p>	
<p>Uključit će se središnji dio polja za kuhanje.</p>	
<p>Kada jednom dodirnete trostruku  zonsku kontrolu, dio (B) radi.</p>	

Indikator polja za kuhanje naizmjenično prikazuje "≡" i "6".	
Dodirom na kontrolu zone visokih tonova  ponovno, dio (C) radi.	
Indikator polja za kuhanje pokazuje „≡” i „6” naizmjenično.	
<b>Deaktiviranje Trostruke zone</b>	
Ako polje za kuhanje 3# radi u dijelu (B), dodirirom dvaput,  vratit će se u dio (A) i trostruka zona se deaktivira.	
Ako polje za kuhanje 3# radi u dijelu (C), dodirivanjem jednom,  vratit će se u sekciju (A) i trostruka zona se deaktivira.	
Nakon što je trostruka zona deaktivirana, prikazuje se indikator zone za kuhanje.	

Bilješka:

1. Dvostruka petlja je dostupna samo u zoni za kuhanje 3#.
2. Možete odabrati funkciju od razine 1 do razine 9.
3. Dvostruku ili trostruku zonu možete aktivirati samo kada je odabrana zona za kuhanje 3#

### 3.3.4 Zaključavanje kontrola

- Možete zaključati komande kako biste spriječili nenamjernu uporabu (na primjer, da djeca slučajno uključe zone za kuhanje).
- Kada su kontrole zaključane, sve kontrole osim ON/OFF kontrole su onemogućene.

<b>Za zaključavanje kontrola</b>	
Dodirnite kontrolu  zaključavanja	Indikator timera pokazat će „Lo“
<b>Za otključavanje kontrola</b>	
Provjerite je li staklokeramička ploča za kuhanje uključena	
Dodirnite i držite kontrolu za zaključavanje  neko vrijeme.	



Kada je ploča za kuhanje u zaključanom režimu, sve kontrole su onemogućene osim ON/OFF , uvek možete isključiti keramičku ploču pomoću ON/OFF kontrole u hitnim slučajevima, ali ćete je prvo otključati u sledećoj operaciji.

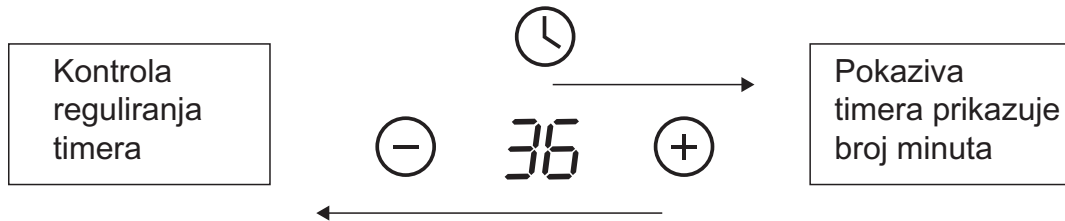
### 3.3.5 Kontroler timera

Timer možete koristiti na dva načina:

- a) Možete ga koristiti kao brojač minuta. U tom slučaju, timer neće isključiti nijedno polje za kuhanje kad postavljeno vrijeme istekne.

- b) Možete ga postaviti da isključi jedno ili više polja za kuhanje kad postavljeno vrijeme istekne.
- Maksimalno vrijeme podešenja timera je 99 minuta.

### Prikaz timera



### a) Korištenje timera kao brojača minuta

















#### Ako ne odabirete nijedno polje za kuhanje

<p>Budite sigurni da je ploča za kuhanje uključena. Napomena: timer možete koristiti i kad nisu uključena polja za kuhanje.</p>	
<p>Podesite postavke timera dodirivanjem kontrola "⊖" ili "⊕". Indikator brojača minuta će početi treperiti i prikazati podešeno vrijeme timera na pokazivaču.</p>	
<p>Kad je vrijeme postavljeno, odmah počinje odbrojavanje. Na pokazivaču će se prikazati preostalo vrijeme i indikator timera treperit će 5 sekundi.</p>	
<p>Zvučni signal oglašavat će se 30 sekundi, a indikator timera pokazuje "- -" kad podešeno vrijeme istekne.</p>	

Savjet:

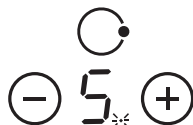
- Jednom dodirnite "-" ili "+" kontrole timera za smanjenje ili povećanje od 1 minute.
- Dodirnite i zadržite "-" ili "+" kontrole timera za smanjenje ili povećanje od 10 minuta.
- Ako vrijeme koje podešavate prijeđe 99 minuta, timer će se automatski vratiti na 0 minuta.

## b) Postavljanje timera da isključi jedno ili više polja za kuhanje

Postavite jedno polje	
Dodirnite  ili  odgovarajućeg polja za kuhanje za koje želite postaviti timer.	 
Podesite vrijeme dodirivanjem kontrola timera	  
Dodirnete li istovremeno "-" i "+", timer se poništava, a na pokazivaču se prikazuje "--".	  
Kad je vrijeme postavljeno, odmah počinje odbrojavanje. Na pokazivaču će se prikazati preostalo vrijeme i indikator timera treperit će 5 sekundi.	  
Kad istekne vrijeme kuhanja, odgovarajuće polje za kuhanje automatski će se isključiti; Na pokazivaču se prikazuje "H", što označava da je polje vruće;	  

### Napomena:

- a) Crvena točkica pokraj indikatora razine snage označit će da je polje za kuhanje odabrano.



- b) Ako želite promijeniti vrijeme nakon podešavanja timera, morat ćete početi od koraka 1.

### Postavljanje timera da isključi više od jednog polja za kuhanje

- a). Ako više od jednog polja za kuhanje koristi ovu funkciju, timer će prikazivati najkraće vrijeme. (Primjerice, ako je za polje 1# podešeno vrijeme od 5 minuta, a za polje 2# 15 minuta, timer će prikazivati "5".)

NAPOMENA: Crvena točkica pokraj indikatora razine snage će treperiti.



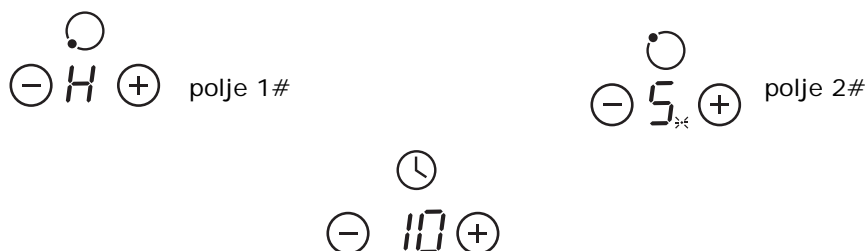
(postaviti na 5 minuta)



(postaviti na 15 minuta)



b). Kad vrijeme odbrojavanja istekne, odgovarajuće polje za kuhanje će se isključiti. Zatim će se prikazati novi brojač minuta i točka odgovarajućeg polja za kuhanje će treperiti.

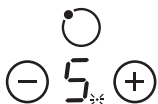


c). Kad istekne vrijeme kuhanja, odgovarajuće polje za kuhanje automatski će se isključiti.



Napomena:

1) Crvena točkica pokraj indikatora razine snage označit će da je polje za kuhanje odabrano.



2) Ako želite promijeniti vrijeme nakon podešavanja timera, morat ćete početi od koraka 1.

### 3.3.6 Zaštita od previsoke temperature

Ugrađeni temperaturni senzor mjeri temperaturu staklokeramičke ploče. U slučaju da je izmjerena previsoka temperatura, staklokeramička ploča automatski prestaje s radom.

### 3.3.7 Upozorenje na preostalu toplinu

Ako je ploča bila u uporabi neko vrijeme, preostat će topline i nakon isključenja. Na pokazivaču se prikazuje slovo "H" kako bi vas upozorilo da pripazite na vruće površine.

### 3.3.8 Zadana radna vremena

Automatsko isključivanje je još jedna od sigurnosnih značajki ploče. To se događa u slučaju da zaboravite isključiti polje za kuhanje. Zadana vremena isključenja prikazana su u tablici ispod:

Razina snage	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Timer zadanog radnog vremena (sati)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## 4. Smjernice za kuhanje



Pri prženju budite pažljivi jer se ulje i masnoće brzo zagrijavaju, pogotovo ako koristite funkciju pojačanja snage. Pri ekstremno visokim temperaturama ulje i masnoća mogu se spontano zapaliti i to predstavlja ozbiljan rizik od požara.

## 4.1 Savjeti za kuhanje

- Kad jelo proključa, snizite temperaturu kuhanja.
- Korištenje poklopca skratit će vrijeme kuhanja i šteti energiju zadržavanjem topline.
- Minimizirajte količinu tekućine ili masnoće kako biste skratili vrijeme kuhanja.
- Započnite kuhati na visokim temperaturama i smanjite ih kad se hrana zagrije.

### 4.1.1 Pirjanje, kuhanje riže

- Pirjanje se odvija ispod točke vrenja, na oko 85 °C, kad mjehurići tek povremeno izbijaju na površinu. Ključ je za ukusne juhe i blage gulaše jer se okusi razvijaju bez prekuhavanja hrane. I umake na bazi jaja i brašna također kuhate ispod točke vrenja.
- Neki zadaci, poput kuhanja riže apsorpcijskom metodom, mogu zahtijevati postavljanje više temperature od najniže vrijednosti kako bi se jelo skuhalo u preporučenom vremenu.

### 4.1.2 Priprema odreska

Za pripremu sočnog odreska

1. Neka meso odstoji na kućnoj temperaturi oko 20 minuta prije kuhanja.
2. Zagrijte tavu s teškom osnovom.
3. Objе strane odreska preмаžite uljem. U vruću tavu ulijte malo ulja, a zatim spustite meso na vruću tavu.
4. Odrezak okrenite samo jednom tijekom kuhanja. Vrijeme kuhanja ovisi o debljini odreska i načinu na koji ga želite skuhati. Vrijeme može varirati 2 - 8 minuta po strani odreska. Pritisnite odrezak kako biste utvrdili koliko je kuhan - što se čvršće osjeća to je "jače pečen".
5. Ostavite odrezak nekoliko minuta na tanjuru kako bi se opustio i omekšao prije serviranja.

### 4.1.3 Prženje

1. Izaberite wok ravnog dna ili veliku tavu prikladnu za kuhanje na staklokeramičkoj ploči.
2. Pripremite sve potrebne sastojke i pribor. Prženje miješanjem treba biti brzo. Ako kuhate veće količine, kuhajte hranu u nekoliko manjih posuda.
3. Dobro zagrijte tavu i dodajte dvije žlice ulja.
4. Prvo skuhaјte meso, stavite sa strane i održavajte mu toplinu.
5. Prženje povrća Dok je povrće vruće, ali još uvijek hrskavo, snizite temperaturu polja za kuhanje, vratite meso u tavu i dodajte umak.
6. Nježno miješajte sastojke kako biste bili sigurni da su posve zagrijani.
7. Odmah poslužite.

## 5. Postavke zagrijavanja

Postavke u nastavku samo su smjernice. Točne postavke ovisit će o nekoliko faktora, uključujući vrstu posuđa i količinu koju kuhate. Eksperimentirajte sa staklokeramičkom pločom kako biste pronašli postavke koje vam najviše odgovaraju.

Postavke	Prikladno za:
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• blago zagrijavanje malih količina hrane</li><li>• topljenje čokolade, maslaca i hrane koja brzo zagara</li><li>• blago pirjanje</li><li>• sporo zagrijavanje</li></ul>

3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• podgrijavanje</li> <li>• brzo pirjanje</li> <li>• kuhanje riže</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• palačinke</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kuhanje</li> <li>• kuhanje tjestenine</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prženje miješanjem</li> <li>• prženje</li> <li>• vrenje juhe</li> <li>• prokuhavanje vode</li> </ul>

## 6. Održavanje i čišćenje

Što?	Kako?	Važno!
Svakodnevno onečišćenje stakla (otisci prstiju, tragovi, mrlje od hrane ili mrlje od tekućine bez šećera)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Isključite napajanje ploče za kuhanje.</li> <li>2. Sredstvo za čišćenje ploče nanosite dok je staklo još toplo (ne i vruće!)</li> <li>3. Isperite i posušite čistom krpom ili papirnatim ručnikom.</li> <li>4. Ponovno uključite napajanje ploče za kuhanje.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kad je napajanje ploče isključeno, neće biti indikatora "vruće površine", ali polje za kuhanje još uvijek može biti vruće! Budite jako oprezni.</li> <li>• Žice za čišćenje, najlonske žice za čišćenje i abrazivna sredstva mogu izgresti staklo. Uvijek pročitajte oznake kako biste utvrdili je li sredstvo za čišćenje prikladno.</li> <li>• Nikada ne ostavljajte ostatke čišćenja na ploči za kuhanje: staklo se može zamrljati.</li> </ul>
Preljevi, taline i mrlje od otopljenog šećera po staklu	<p>Odmah ih uklonite nožem za ribu, paletnim nožem ili strugačem prikladnim za čišćenje staklokeramičke ploče za kuhanje, ali vodite računa o vrućoj površini polja za kuhanje:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ponovno isključite ploču s napajanja.</li> <li>2. Držite oštricu ili pribor pod kutom od 30° i stružite prljavštinu ili mrlje prema hladnom dijelu ploče za kuhanje.</li> <li>3. Očistite prljavštinu ili mrlje od prelijevanja čistom krpom ili papirnatim ručnikom.</li> <li>4. Slijedite gornje korake 2 do 4 za "Svakodnevno onečišćenje stakla".</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mrlje i taline od slatke hrane ili prelijevanja tekućine uklonite što je brže moguće. Ako se ohlade na staklu, teško ih je ukloniti i mogu trajno oštetiti staklo.</li> <li>• Opasnost od posjekotina: kad je sigurnosni pokrov uklonjen, oštrica strugača je iznimno opasna. Koristite je s iznimnim oprezom i uvijek pohranite izvan dohvata djece.</li> </ul>

Prelievanje tekućine na dodirne kontrole	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Isključite napajanje ploče za kuhanje.</li> <li>2. Upijte prelivenu tekućinu</li> <li>3. Obrišite područje dodirnih kontrola čistom spužvom ili krpom.</li> <li>4. Posve posušite područje dodirnih kontrola papirnatim ručnikom.</li> <li>5. Ponovno uključite napajanje ploče za kuhanje.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ploča za kuhanje može ispuštati zvučne signale i sama se isključiti, i dodirne kontrole možda neće raditi dok je na njima tekućina. Obrišite dodirne kontrole prije ponovnog uključivanja ploče za kuhanje na napajanje.</li> </ul>
--	--	--

## 7. Savjeti i napomene

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Ploča za kuhanje se ne može uključiti.	Nema napajanja.	Budite sigurni da je staklokeramička ploča priključena na napajanje i da je uključena. Provjerite je li riječ o nestanku struje na vašem području. Ako ste sve provjerili, a problem i dalje postoji, obratite se kvalificiranom tehničaru.
Kontrole na dodir ne reagiraju.	Kontrole su zaključane.	Otključajte kontrole. Upute pronađite u dijelu "Uporaba staklokeramičke ploče za kuhanje".
Kontrolama na dodir je teško upravljati.	Možda se na kontrolama stvorio tanak sloj vlage ili ih pokušavate regulirati vrhom prsta.	Budite sigurni da je područje dodirnih kontrola suho i pri dodiru koristite jagodicu prsta.
Staklo je izgrebano.	<p>Posuđe s grubim rubovima.</p> <p>Upotrebljavaju se neprikladna sredstva ili abrazivni proizvodi za čišćenje.</p>	<p>Koristite posude ravnog i glatkog dna. Pogledajte "Odabir prikladnog posuđa za kuhanje".</p> <p>Pogledajte "Održavanje i čišćenje".</p>
Neke posude pucketaju ili klikću.	Uzrok može biti konstrukcija vašeg posuđa (slojevi različitih metala različito vibriraju).	To je uobičajeno kod posuđa i ne upućuje na kvar.

## 8. Ugradnja

### 8.1 Odabir opreme za ugradnju

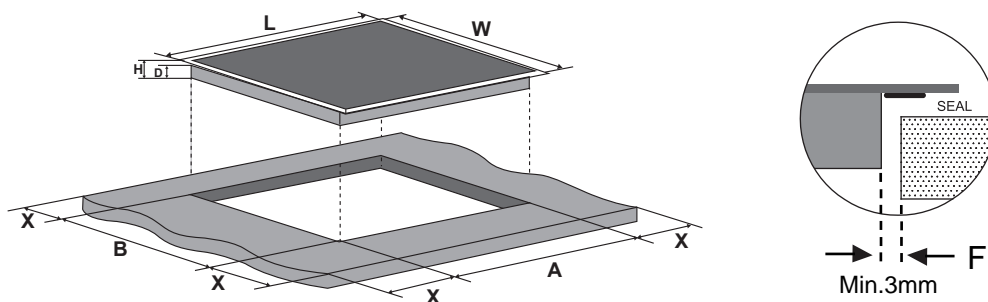
Izrežite radnu površinu prema mjerama prikazanim na crtežu.

Za potrebe ugradnje i uporabe oko otvora ostavite najmanje 5 cm prostora.

Budite sigurni da je radna površina debela najmanje 30 mm. Molimo odaberite izoliranu radnu površinu od materijala otpornog na toplinu (drvo i slični vlaknasti ili higroskopni materijali ne smiju se koristiti kao radna površina osim ako su impregnirani) kako biste izbjegli opasnost od strujnog udara i veća oštećenja uzrokovana toplinskim zračenjem polja za kuhanje. Slijedite korake u nastavku:



Napomena: Sigurna udaljenost između stranica indukcijske ploče i unutarnje površine radne ploče mora biti najmanje 3 mm.

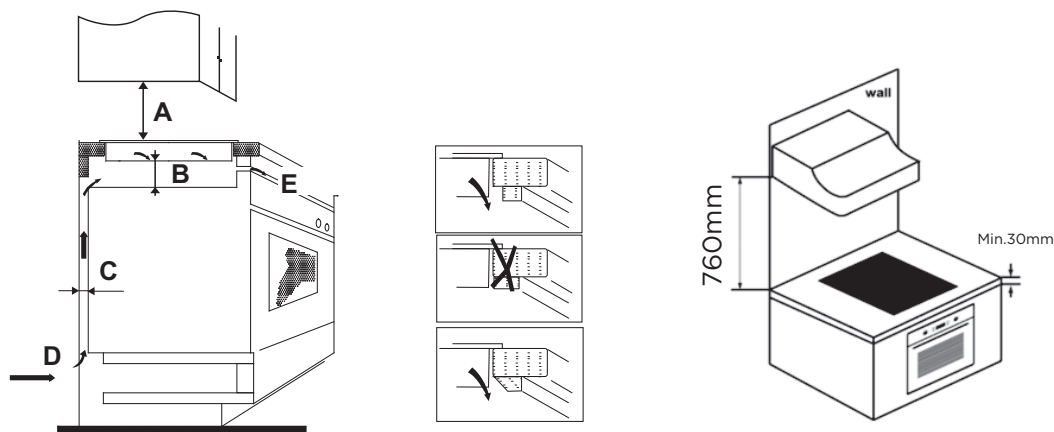


D(mm)	Š(mm)	V(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 mini	3 mini

Svakako morate biti sigurni da staklokeramička ploča za kuhanje ima dobru ventilaciju te da ulaz i izlaz zraka nisu blokirani. Osigurajte da je ploča za kuhanje u dobrom stanju. Slijedite korake u nastavku:



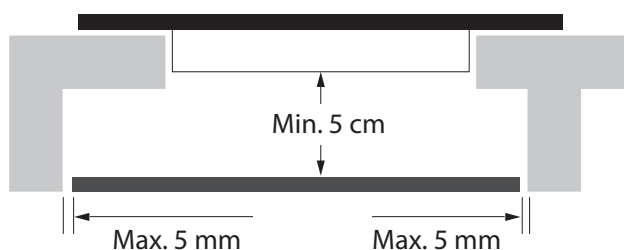
Napomena: Sigurna udaljenost između polja za kuhanje i ormarića nad njim mora biti najmanje 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Dovod zraka	Izlaz zraka 5mm

## UPOZORENJE: Osigurajte odgovarajuću ventilaciju.

Budite sigurni da staklokeramička ploča za kuhanje ima dobru ventilaciju te da ulaz i izlaz zraka nisu blokirani. Kako bi se izbjeglo slučajno dodirivanje pregrijanog dna ploče ili neočekivanog strujnog udara tijekom rada, potrebno je staviti drveni umetak, pričvršćen vijcima, na minimalnoj udaljenosti od 50 mm od dna ploče za kuhanje. Slijedite preporuke u nastavku.





Ventilacijski otvori nalaze se na vanjskoj strani ploče za kuhanje. MORATE osigurati da ti otvori nisu blokirani kad indukcijsku ploču postavite na radnu površinu.

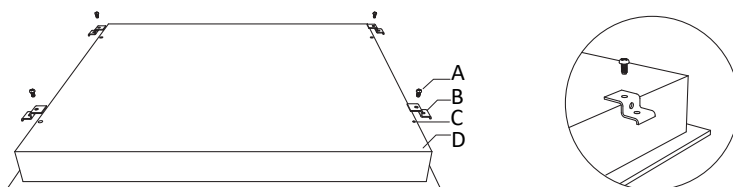


- Vodite računa da ljepilo koje spaja plastiku ili drvene materijale ima otpornost na temperature ne veće od 150°C, kako biste izbjegli odvajanje oplata.
- Stražnji zid, okolne i susjedne površine moraju biti otporne na temperaturu od 90 °C.

## 8.2 Prije postavljanja učvrstnih nosača

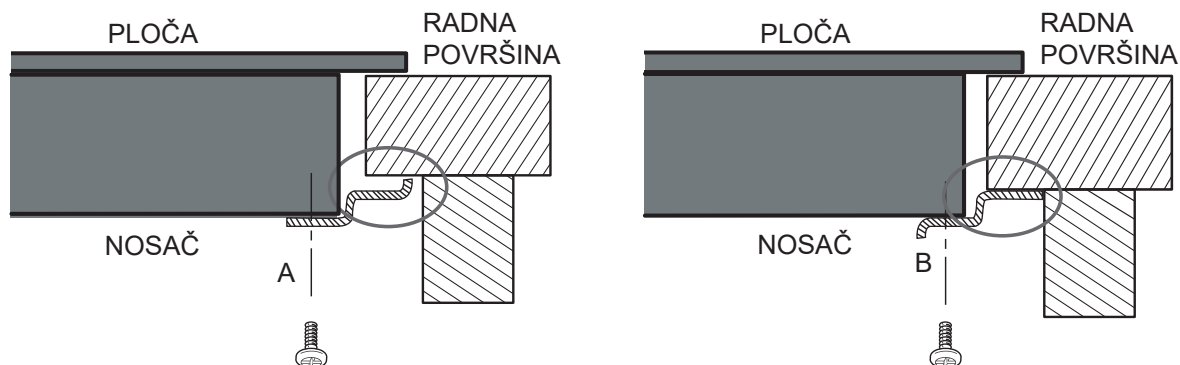
Uređaj treba biti postavljen na stabilnu, glatku površinu (koristite ambalažu). Ne primjenjujte silu na kontrole koje strše iz ploče za kuhanje.

Nakon ugradnje pričvrstite ploču na radnu površinu s donje strane ploče pomoću 4 nosača i vijaka (pogledajte sliku).



A	B	C	D
vijak	nosač	otvor vijka	baza

Podesite položaj nosača prema različitoj debljini radne površine.





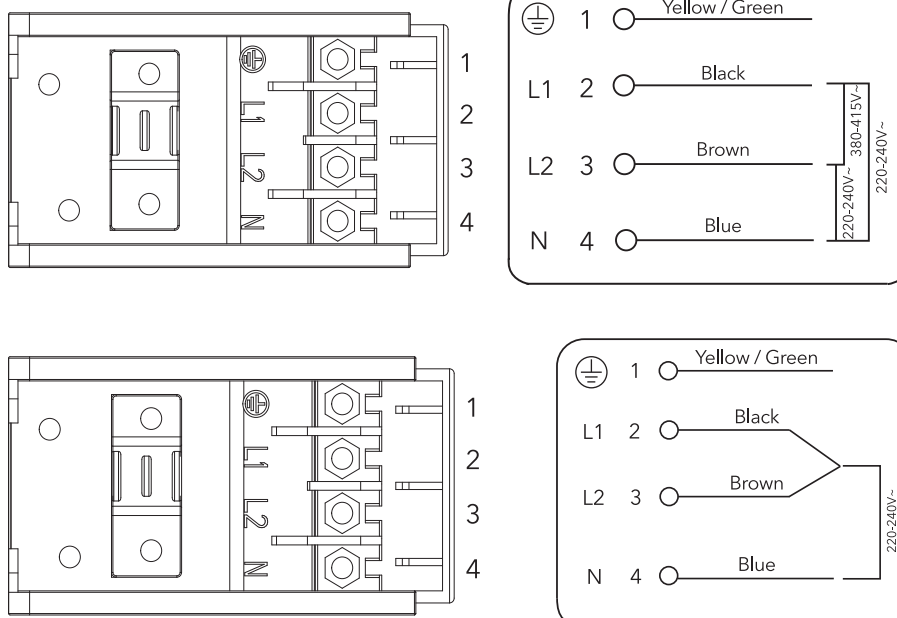
Ni pod kojim uvjetima, nosači nakon postavljanja ne smiju dodirivati unutarnje dijelove radne površine (pogledajte sliku).

### 8.3 Mjere opreza

1. Staklokeramičku ploču za kuhanje mora ugraditi kvalificirana osoba ili tehničar. Naši profesionalci su vam na raspolaganju. Nikada nemojte sami obavljati ugradnju.
2. Staklokeramička ploča se ne smije postavljati na uređaje za hlađenje, perilice posuđa ili sušilice rublja.
3. Ploča mora biti postavljena tako da se može osigurati dobro toplinsko zračenje kako bi se povećala njezina pouzdanost.
4. Zid i površine iznad polja za kuhanje moraju biti otporni na toplinu.
5. Kako biste izbjegli oštećenja, slojevi materijala i ljepila moraju biti otporni na toplinu.
6. Nemojte koristiti čistače na paru.

### 8.4 Priklučenje ploče za kuhanje na glavno napajanje

Napajanje treba biti u skladu s odgovarajućim standardom ili jednopolnim prekidačem. Metoda priklučenja prikazana je u nastavku.



1. Ako je kabel oštećen ili se treba zamijeniti, to mora obaviti ovlaštenu postprodajni servis posebnim alatom kako bi se izbjegle nezgode.
2. Ako je uređaj spojen izravno na mrežu, mora se ugraditi višepolna sklopka s minimalno 3 mm razmaka između kontakata.
3. Instalater mora osigurati da je izvedeno ispravno električno povezivanje i da je u skladu sa sigurnosnim propisima.
4. Kabel ne smije biti savijen ili stisnut.
5. Kabel se mora redovno provjeravati i smije ga zamijeniti samo ovlaštenu tehničar.



Donja površina i kabel napajanja ploče za kuhanje nisu dostupni nakon ugradnje.



**ZBRINJAVANJE: Nemojte zbrinjavati ovaj uređaj zajedno s nerazvrstanim gradskim otpadom. On spada u otpad koji se prikuplja zasebno.**

Ovaj uređaj je označen prema europskoj Direktivi 2012/19/EU o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (WEEE). Pravilnim odlaganjem ovog proizvoda pomažete u sprečavanju mogućih štetnih posljedica po okolinu i ljudsko zdravlje, do kojih može doći uslijed nepravilnog odlaganja proizvoda.

Simbol na proizvodu ili na njegovom pakiranju znači da se dotrajali proizvod ne smije odlagati zajedno s otpadom iz domaćinstva. Umjesto toga, dotrajali uređaj odložite na sabirnom mjestu za recikliranje islužanih električnih i elektroničkih uređaja.

Ovaj uređaj zahtijeva specijalizirano odlaganje otpada. Za dodatne informacije o zbrinjavanju, obnavljanju i recikliranju ovog proizvoda, obratite se nadležnom lokalnom uredu, komunalnoj službi ili trgovini u kojoj ste kupili proizvod.

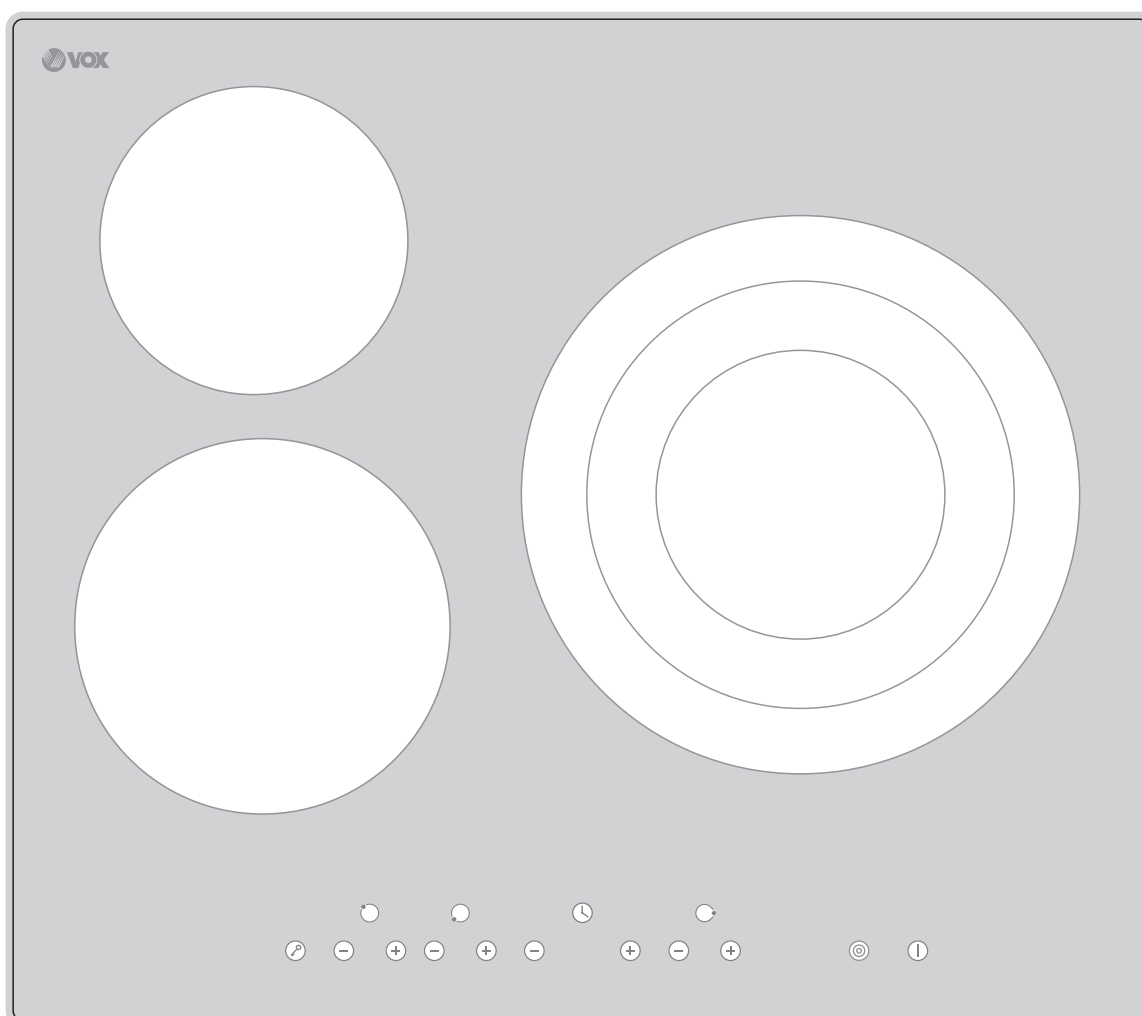
Za dodatne informacije o zbrinjavanju, obnavljanju i recikliranju ovog proizvoda, obratite se nadležnom lokalnom uredu, komunalnoj službi ili trgovini u kojoj ste kupili proizvod.



## Керамичка плоча

Упатство за употреба / Прирачник за инсталација

МОДЕЛ: **ЕВС315ДБР1**



# Содржина

<b>1. Вовед</b> .....	<b>4</b>
1.1 Безбедносни предупредувања .....	4
1.2 Инсталација .....	4
1.2.1 Опасност од електричен удар .....	4
1.2.2 Опасност од исеченици .....	4
1.2.3 Важни безбедносни упатства .....	4
1.3 Ракување и одржување .....	5
1.3.1 Опасност од електричен удар .....	5
1.3.2 Опасност по здравјето .....	6
1.3.3 Опасност од врели површини .....	6
1.3.4 Опасност од исеченици .....	6
1.3.5 Важни безбедносни упатства .....	6
<b>2. Запознавање со производот</b> .....	<b>8</b>
2.1 Поглед од горе .....	8
2.2 Контролна плоча .....	8
2.3 Информации за производот .....	8
2.4 Принцип на работа .....	9
2.5 Пред употреба на новата керамичка плоча .....	9
2.6 Технички спецификации .....	9
<b>3. Ракување</b> .....	<b>9</b>
3.1 Тастери на допир .....	9
3.2 Избор на соодветни садови .....	10
3.3 Како се употребува .....	10
3.3.1 Почеток на подготовка на храна .....	10
3.3.2 Завршување на подготовка на храна .....	11
3.3.3 Користење на функцијата Triple zone .....	11
3.3.4 Заклучување на тастерите .....	12
3.3.5 Контрола на тајмер .....	12
3.3.6 Заштита од прегревање .....	15
3.3.7 Предупредување за преостаната топлина .....	15
3.3.8 Стандардно време на работа .....	15
<b>4. Упатства за готвење</b> .....	<b>15</b>
4.1 Совети за готвење .....	16
4.1.1 Крчкање, готвење ориз .....	16
4.1.2 Динстувач месен нарезок .....	16
4.1.3 За пржење .....	16
<b>5. Поставки за топлина</b> .....	<b>16</b>
<b>6. Грижа и чистење</b> .....	<b>17</b>
<b>7. Совети</b> .....	<b>18</b>
<b>8. Инсталација</b> .....	<b>18</b>
8.1 Избор на инсталациска опрема .....	18
8.2 Пред поставување и фиксирање на потпирачите .....	20
8.3 Предупредувања .....	21
8.4 Поврзување на плочата со извор за напојување на ел. енергија .....	21

## **1. Вовед**

### **1.1 Безбедносни предупредувања**

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

### **1.2 Инсталација**

#### **1.2.1 Опасност од електричен удар**

- Прекинете го напојувањето на уредот со електрична енергија пред каква било поправка или одржување на истиот.
- Поврзувањето на добро заземјување е неопходно и обврзно.
- Промените во домашниот систем на напојување мора да ги изврши само квалификуван електричар.
- Непочитувањето на овој совет може да доведе до струен удар или смрт.

#### **1.2.2 Опасност од исеченици**

- Внимателно – рабовите на плочата се остри.
- Невнимателноста може да доведе до повреди и исеченици.

#### **1.2.3 Важни безбедносни упатства**

- Внимателно прочитајте го ова упатство пред инсталација или употреба на уредот.
- Никаков запалив материјал не смее да стои над уредот во кој било момент.
- Ве молиме, погрижете се овие информации да бидат достапни за лицето одговорно за инсталација на уредот, што може и да ги намали трошоците за инсталација.
- За да се избегнат ризици, уредот мора да биде инсталиран согласно овие информации за инсталација.
- Уредот треба прописно да го инсталира и заземји само соодветно квалификувано лице.
- Уредот треба да биде поврзан во струјно коло кое има изолациски прекинувач, што овозможува потполн прекин на напојувањето со електрична енергија.

- Неисправната инсталација на уредот може да доведе до поништување на каква било гаранција и одговорност.
- Овој уред може да го користат деца постари од 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности, или со недостаток на искуство и знаење, ако се под надзор или ако им се дадени упатства за безбедна употреба на уредот, и притоа се свесни за можните ризици.
- Деца не би требало да си играат со уредот. Уредот не смее да го чистат и одржуваат деца, освен ако не се под надзор.
- Доколку кабелот за напојување е оштетен, мора да го замени производителот, сервис ангажиран од него или слично квалификувано лице, за да се избегнат можни ризици.
- Предупредување: Ако површината е напукната, исклучете го уредот за да избегнете можност од струен удар, во случај површината на плочата да е изработена од керамичко стакло или сличен материјал, кој ги штити живите делови.
- Метални предмети, како ножеви, виљушки, лажици и капаци не би требало да стојат врз површината на плочата, со оглед дека ќе дојде до нивно загревање.
- Не треба да користите чистач на пареа.
- Не користете чистач на пареа на плочите за готвење.
- Уредот не е наменет за управување со помош на надворешен тајмер или одвоен систем на далечинско управување.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Опасност од пожар: не ги оставајте предметите 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 константно надгледуван.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Подготовката на храната со маст или масло без надзор може да биде опасна и да предизвика појава на отворен пламен. НИКОГАШ не се обидувајте да го угаснете пламенот со вода, туку исклучете го уредот и потоа покријте го огнот, со капак или противпожарно ќебе, на пример.

## **1.3 Ракување и одржување**

### **1.3.1 Опасност од струен удар**

- Не гответе на напукната или скршена плоча за готвење. Доколку постои можност од кршење или распукнување на површината на плочата, веднаш прекинете го напојувањето на уредот со електрична енергија (на ѕидниот прекинувач) и контактирајте квалификуван техничар.
- Исклучете ја плочата од напојување пред чистење или поправки.
- Непочитувањето на овој совет може да доведе до струен удар или смрт.

### **1.3.2 Опасност по здравјето**

- Уредот ги задоволува електромагнетните безбедносни стандарди.
- Меѓутоа, лицата со пејсмејкери за срце или други електрични импланти (како инсулински пумпички) мора да се консултираат со својот лекар или со производителот на импланти пред употреба на уредот, со што би биле сигурни дека електромагнетното поле нема да влијае врз нивните импланти.
- Непочитувањето на овој совет може да доведе до смрт.

### **1.3.3 Опасност од врели површини**

- При употреба, достапните делови на уредот ќе станат доволно врели за да може да предизвикаат изгореници.
- Не дозволувајте Вашето тело, облека или кој било друг предмет, освен оние погодни за готвење, да дојде во контакт со индукционото стакло додека површината не се излади.
- Децата треба да бидат оддалечени од уредот.
- Рачките на садот за готвење може да бидат врели при допир. Проверете рачките на садот да не преминуваат на другите зони за готвење, освен онаа на која се наоѓаат. Држете ги рачките подалеку од дофат на деца.
- Непочитувањето на овој совет може да доведе до изгореници.

### **1.3.4 Опасност од исеченици**

- Сечилото на стругачот за плочата за готвење е откриено кога ќе се отстрани сигурносната маска. Користете го многу

внимателно и секогаш чувајте го подалеку од дофат на деца.

- Сечилото на стругачот за плочата за готвење е откриено кога ќе се отстрани сигурносната маска.

#### **1.3.5 Важни безбедносни упатства**

- Никогаш не оставајте го уредот без надзор при користење. Вриењето може да предизвика чад и масна излиена течност која може да се запали.
- Никогаш не го употребувајте уредот како работна површина или површина за складирање.
- Никогаш не оставајте каков било предмет или прибор врз уредот.
- Не ставајте и не оставајте предмети кои се магнетизирани (како кредитни картички и мемориски картички) или електронски уреди (пр. компјутери, MP3 плеери) во близина на уредот, со оглед дека може да влијаат на неговото магнетно поле.
- Никогаш не го користете уредот за загревање или греење на простории.
- По употреба, секогаш исклучете ја зоната и плочата за готвење како што е опишано во ова упатство (т.е. со користење контрола на допир). Не потпирајте се на функцијата препознавање садови заради исклучување на зоните на готвење кога ги отстранувате садовите за термичка обработка на храна.
- Не дозволувајте децата да си играат со уредот или да седат, да стојат или да се качуваат врз него.
- Предмети кои се занимливи за децата не ги чувајте во ормарите над уредот. Децата кои се качуваат врз плочата за готвење може сериозно да се повредат.
- Не ги оставајте децата сами или без надзор во просторот каде се користи уредот.
- Деца или лица со инвалидитет кој ја ограничува нивната способност да го користат уредот треба да имаат одговорно и компетентно лице кое ќе ги упати во тоа како се користи уредот. Инструкторот треба да биде уверен дека можат да го користат уредот без опасност по нив или по околината.

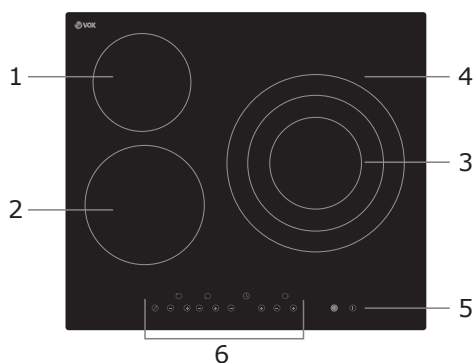
- Немојте да поправате или заменуваате делови од уредот, освен ако тоа не е посебно препорачано во упатството. Секоја друга поправка треба да ја изврши квалификуван техничар.
- Немојте да ставате или пуштате тешки предмети врз плочата за готвење.
- Немојте да стоите врз плочата за готвење.
- Не користете садови со груби рабови и не ги влечете по површината на индукционото стакло бидејќи може да се изгребе стаклото.
- Не користете жици или какво било силно абразивно средство за чистење на плочата за готвење, бидејќи може да се изгребе индукционото стакло.
- Уредот е наменет за употреба во домаќинството и за слични намени, како: - кујни за вработените во продавници, канцеларии и други работни опкружувања; - селски домаќинства; - за гости во хотели, мотели и други објекти за сместување; - за објекти кои нудат услуги на преноќевање со појадок.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат многу врели во текот на употребата.
- Треба да се обидете да избегнувате допирање на загреаните елементи.
- Уредот треба да биде надвор од дофат на деца помлади од 8 години, освен ако не се под постојан надзор.

**Честитаме** за купувањето на Вашата нова керамичка плоча.

Ви препорачуваме да одвоите одредено време за да го прочитате ова Упатство за употреба / Упатство за инсталирање за во потполност да разберете како правилно да ја инсталирате и да ракувате со неа. При инсталирањето, Ве молиме прочитајте го делот за инсталација на уредот. Прочитајте ги сите безбедносни упатства внимателно пред употреба и чувајте го упатството ако Ви затреба за идно користење.

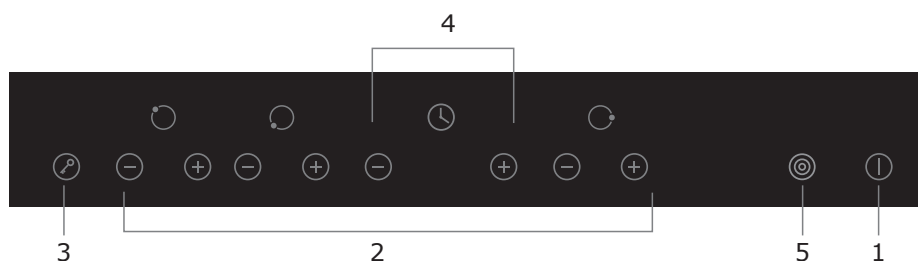
## 2. Запознавање со производот

### 2.1 Поглед од горе



1. Зона со макс. 1200 W
2. Зона со макс. 1800 W
3. Зона со макс. 1050/ 1950 / 2700 W
4. Сталена плоча
5. Копче ON / OFF
6. Контролна табла

### 2.2 Контролна табла



1. ON/OFF контрола
2. Контроли за регулирање на моќноста
3. Контрола за заклучување на копчињата
4. Контроли за регулирање на тајмерот
5. Контрола со тројна зона

### 2.3 Информации за производот

Микрокомпјутерската керамичка плоча за готвење може да исполни различни кујнски барања за загревање со помош на електричен отпор, микрокомпјутеризирана контрола и можност за избор на различен напон, и затоа претставува најдобар избор за модерното семејство.

Керамичката плоча за готвење е фокусирана на потрошувачите и усвојува персонализиран дизајн. Плочата поседува сигурни и доверливи перформанси, што го чини Вашиот живот покомфорен и Ви овозможува во потполност да уживате во животните задоволства.

## 2.4 Принцип на работа

Керамичката плоча за готвење директно користи електричен отпор за загревање, а прилагодувањето на енергијата се создава преку регулација на напојувањето со допир на тастерите.

## 2.5 Пред употреба на новата керамичка плоча

- Прочитајте го овој водич, посебно обрнувајќи внимание на делот „Безбедносни предупредувања“.
- Отстранете ги сите заштитни навлаки кои сè уште може да се наоѓаат на Вашата керамичка плоча.

## 2.6 Технички спецификации

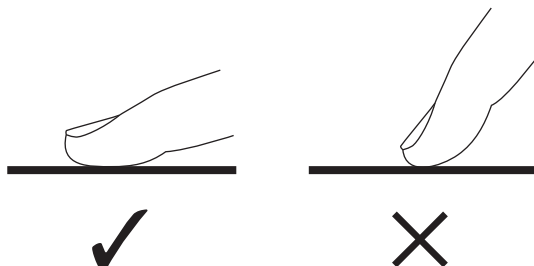
Плоча за готвење	EBC315DBR1
Зони за готвење	3 зони
Јачина за напон	220-240V ~ 50Hz или 60Hz
Инсталирана електрична енергија	5200-6200W
Големина на производ Д×Ш×В(mm)	590X520X55
Димензии на вградување А×В (mm)	560X490

Тежината и димензиите се приближни. Со оглед дека константно тежнееме кон подобрување на нашиот производ, можни се промени на спецификациите и дизајнот без претходно известување.

## 3. Ракување

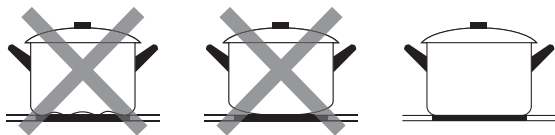
### 3.1 Тастери на допир

- Контролите одговараат на допир, што значи дека не е потребно притискање.
- Користете ги јаготките од прстите, а не врвовите.
- Ќе чуете звучен сигнал при секој регистриран допир.
- Погрижете се контролните копчиња секогаш да бидат чисти, суви и на нив да нема предмети (како прибор или ткаенина), кои ги покриваат. Дури и тенок слој вода може да доведе до потешкотии во работата на контролните копчиња.

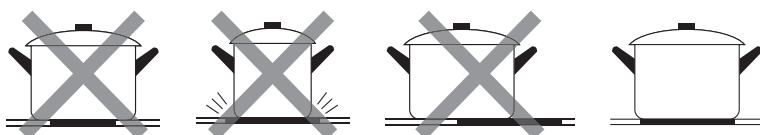


## 3.2 Избор на соодветни садови

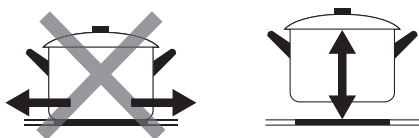
Не користете садови со груби рабови или закривени основи.



Погрижете се основата на садот да биде мазна, правилно да се лепи за стаклото и да биде со иста големина како зоната за готвење. Садот секогаш поставувајте го на центарот од зоната за готвење.



Садовите секогаш подигнувајте ги од керамичката плоча – не ги влечете по неа, бидејќи може да го изгребат стаклото.



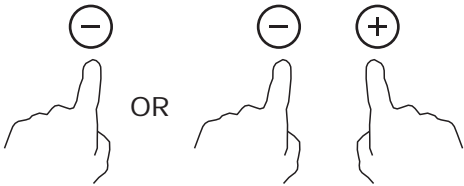

## 3.3 Како да се употребува

### 3.3.1 Почеток на подготовка на храна

Откако уредот ќе биде приклучен на напојување на електрична енергија, ќе се огласи звучниот сигнал еднаш, сите индикатори ќе светнат 1 секунди, па ќе се угасат, така покажувајќи дека керамичката плоча е влезена во состојба на чекање.

Допрете ја контролата ON/OFF. сите индикатори покажуваат „-“	
Поставете соодветен сад на зоната за готвење која сакате да ја употребувате. • Погрижете се дното на садот и површината на зоната да бидат чисти и суви.	
Изберете нагудување на температурата со притискање на тастерот „-“ или „+“. • Ако не изберете нагудување на температурата во рок од 1 минута, плочата автоматски ќе се исклучи. Ќе мора одново да тргнете од чекор 1. • Температурата може да ја нагудувате кога било при процесот на термичка обработка на храната. • Со допир или држење на кој било од овие тастери, вредноста ќе се намалува или зголемува.	

### 3.3.2 Завршување на подготовка на храна

<p>Исклучете ја зоната за готвење така што ќе ја нагодите наназад со одбројување до "0" или со допир на тастерите "-" и "+" заедно.</p>	
<p>Исклучете ја плочата за готвење со допир на тастерот вклучи/исклучи.</p>	

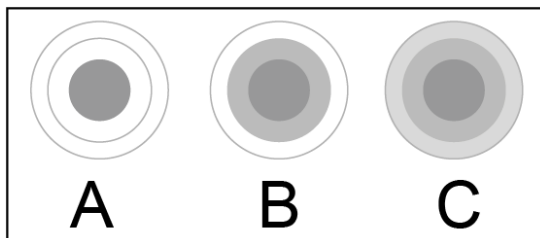
#### Пазете се од врели површини

"H" покажува која зона е врела на допир. Ќе исчезне кога површината ќе се излади до безбедна температура. Ова може да се користи и како функција за заштеда на енергија; ако сакате да загреете некој друг сад, користете ја површината која е сè уште врела.



### 3.3.3 Користење на функцијата Triple zone (Тројна зона)

- Функцијата работи само во 3# зона за готвење
- Тројната зона за готвење има две области за готвење кои можете да ги користите централен и надворешен дел. Можете да го користите централниот дел (A) независно или двата дела (B) или (C) одеднаш.



<b>Активирајте ја тројната зона</b>	
<p>Прилагодете ја поставката за греење помеѓу нивоата на моќност 1 и 9 (на пр. 6)</p>	
<p>Централниот дел од тројната зона за готвење ќе се вклучи.</p>	
<p>Ако еднаш ја допрете контролата  на тројната зона, делот (B) работи.</p>	

Индикаторот за зона за готвење покажува „ = “ и „6“ наизменично.	
Повторно допирање на контролата  на тројната зона, делот (C) работи.	
Индикаторот за зоната за готвење покажува „ = “ и „ 6 “ наизменично.	
<b>Деактивирајте ја Тројната зона</b>	
Ако зоната за готвење 3# работи во делот (B), допирање  на два пати, ќе се врати во делот (A) и тројната зона се деактивира.	
Ако зоната за готвење 3# работи во делот (C) допирајќи  еднаш, таа ќе се врати во делот (A) и тројната зона се деактивира.	
Откако ќе се исклучи тројната зона, се прикажува индикаторот за зоната за готвење.	

Забелешка:

- 1, Двојната јамка е достапна само во зоната за готвење 3#.
- 2, Можете да ја изберете функцијата од ниво 1 до ниво 9.
- 3, Можете да ја активирате двојната или тројната зона само кога е избрана зоната за готвење 3#

### 3.3.4 Заклучување на тастерите

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

<b>За заклучување на тастерите</b>	
Допрете го тастерот  за заклучување	Индикаторот на тајмерот ќе покаже „Lo“
<b>За отклучување на тастерите</b>	
Погрижете се керамичката плоча за готвење да биде вклучена. Допрете го и држете го тастерот за заклучување.	

Кога плочата е во режим за заклучување, сите контроли се оневозможени освен ВКЛУЧУВАЊЕ/ ИСКЛУЧУВАЊЕ , секогаш можете да ја исклучите керамичката плоча со контролата за ВКЛУЧУВАЊЕ/ИСКЛУЧУВАЊЕ во итен случај, но прво ќе ја отклучите плочата за готвење во следната операција.

### 3.3.5 Контрола на тајмер

Можете да го користите тајмерот на два различни начини:

- а) Можете да го користите како паметник за минути. Во овој случај, тајмерот нема да исклучи ниту една зона за готвење кога ќе истече поставеното време.

- б) Можете да го поставите да исклучува една или повеќе зони за готвење по истекот на поставеното време.
- Максималното време на тајмер е 99 минути

### Преглед на тајмерот



### а) Користење на тајмерот како потсетување минути

#### Ако не избирате ниту една зона за готвење

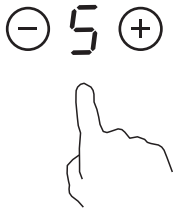
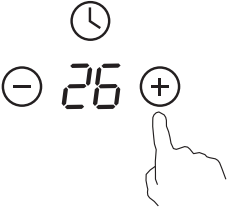
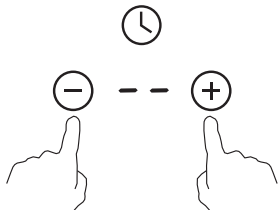

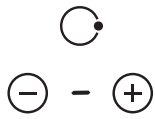
<p>Проверете дали е вклучена плочата за готвење. Забелешка: можете да го користите подсетникот за минути дури и ако не избирате зона за готвење.</p>	
<p>Допрете ја контролата на тајмерот, индикаторот за тајмерот ќе трепка;</p>	
<p>Поставете го времето со допирање или контрола на тајмерот Со допирање на „ - “ и „ + “ заедно, тајмерот се откажува, а „--“ ќе се прикаже на екранот за минути.</p>	
<p>Кога ќе се постави времето, веднаш ќе почне да одбројува. Екранот ќе го прикаже преостанатото време и индикаторот за тајмерот ќе трепка 5 секунди</p>	
<p>Звучникот ќе сигнализира 30 секунди и индикаторот на тајмерот покажува „- -“ кога ќе заврши време кое е програмирано.</p>	

Совет:

- Допрете ја контролата „-“ или „+“ на тајмерот еднаш за да ја намалите или зголемите за 1 минута.
- Допрете и задржете ја контролата „-“или“+“ на тајмерот за да се намали или зголеми за 10 минути.
- Ако подесеното време надмине 99 минути, тајмерот автоматски ќе се врати на 0 минути.

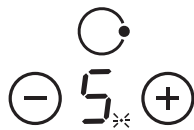
### б) Поставување на тајмерот да исклучува една или повеќе зони за готвење

Поставете една зона

<p>Допрете го <math>\ominus</math> или <math>\oplus</math> на соодветната зона за готвење за која сакате да го поставите тајмерот.</p>	
<p>Поставете го времето со допирање на <math>\ominus</math> или <math>\oplus</math> контролата на тајмерот</p>	
<p>Со допирање на <math>\ominus</math> и <math>\oplus</math> заедно, тајмерот се откажува и покажува „--“ на екранот за минути.</p>	
<p>Кога ќе се постави времето, веднаш ќе почне да одбројува. Екранот ќе го прикаже преостанатото време и индикаторот за тајмерот трепка 5 секунди</p>	
<p>Кога ќе истече тајмерот за готвење, соодветната зона за готвење автоматски ќе се исклучи; На екранот ќе се прикаже „H“ што значи жешко;</p>	

Забелешка:

а) Црвената точка до индикаторот за нивото на моќност ќе светне што покажува дека зоната е избрана.

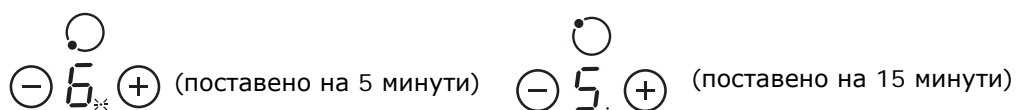


б) Ако сакате да го промените времето откако ќе се постави тајмерот, треба да започнете од чекор 1.

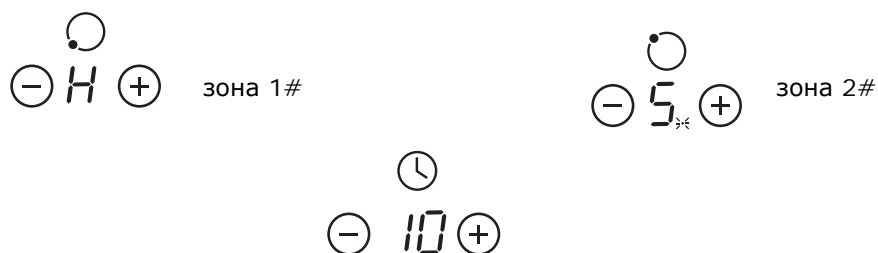
### Поставување на тајмерот да исклучува повеќе од една зона за готвење

а). Ако повеќе од една грејна зона ја користат оваа функција, индикаторот за тајмер ќе го покаже најниското време. (на пр. зона 1 # време на поставување од 5 минути, зона 2 # време на поставување од 15 минути, индикаторот за тајмер покажува „5“)

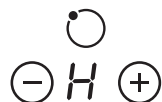
ЗАБЕЛЕШКА: Црвената точка до индикаторот за нивото на напојување ќе трепка.



b). Откако ќе истече тајмерот за одбројување, соодветната зона ќе се исклучи. Потоа ќе го прикаже новиот мин. тајмерот и точката од соодветната зона ќе трепкаат.



c). Кога ќе истече тајмерот за готвење, соодветната зона за готвење автоматски ќе се исклучи.



Забелешка:

1) Црвената точка до индикаторот за нивото на моќност ќе светне што покажува дека зоната е избрана.



2) Ако сакате да го промените времето откако ќе се постави тајмерот, треба да започнете од чекор 1.

### 3.3.6 Заштита од прегревање

Сензорот за контрола на температурата кој е вграден во уредот ја следи температурата во рамки на керамичката плоча за готвење. Кога сензорот ќе забележи премногу висока температура, плочата автоматски ќе престане со работа.

### 3.3.7 Предупредување за преостаната топлина

Ако плочата работела подолго време, ќе се појават остатоци од топлина. Буквата "H" ќе се појави, за да Ве предупреди да се држите подалеку од таа зона.

### 3.3.8 Стандардно време на работа

Уште една сигурносна функција на плочата е автоматското исклучување. Таа се активира секој пат кога ќе заборавите да ја исклучите зоната за готвење. Стандардното време на исклучување е

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

## 4. Упатства за готвење



Бидете внимателни при пржењето, бидејќи маслото и маста може брзо да се загреат, особено ако ја користите опцијата "Power Boost". При екстремно високи температури маслото и маста може да се запалат спонтано што претставува сериозна опасност од пожар.

## 4.1 Совети за готвење

- Кога храната ќе дојде до точка на вриење, намалете ја нагодената температура.
- Користењето капак ќе го намали времето на готвење и ќе заштеди енергија, така што ќе ја задржи топлината.
- Намалете ја количината на течности или масло за да го намалите времето потребно за подготовка на храната.
- Започнете со термичка обработка на храната на висока температура, а потоа намалете ја температурата кога храната ќе се загрее.

### 4.1.1 Крчкање, готвење ориз

- Крчкањето е процес кој се одвива под точката на вриење, на околу 85°C, кога меурчиња повремено се креваат на површината на течноста за готвење. Тоа е клуч за подготовка на вкусни супи и динстувани јадења. Сосовите со јајца и брашно исто така би требало да се подготвуваат на оваа температура.
- Некои процеси, вклучително и готвењето ориз со помош на методот на апсорпција, може да бараат поголема температура од најниската потребна како би било сигурно дека храната ќе биде зготвена правилно и во рамки на препорачаното време.

### 4.1.2 Динстуван месен нарезок

За подготовка сочни парчиња месо:

1. Оставете го месото на собна температура 20 минути пред подготовката.
2. Загрејте тава со дебело дно.
3. Премачкајте ги обете страни на нарезокот со масло. Ставете мала количина масло во загреаната тава и потоа спуштете го месото во тавата.
4. Нарезокот превртете го само еднаш при подготовката. Точното време на подготовка зависи од дебелината на нарезокот и од тоа колку сакате да биде пржен. Времето може да варира од 2 до 8 минути по страна. Притиснете го месото за да одмерите колку е испржено – колку е потврдо на допир, толку ќе биде подобро припремено.
5. Оставете го нарезокот во топлата тава неколку минути за да омекне пред сервирањето.

### 4.1.3 За пржење

1. Изберете тава со рамна подлога, погодна за подготовка на храна на керамичка плоча, или голема тава.
2. Сите состојки во приборот нека бидат подготвени. Пржењето треба да биде брзо. Доколку подготвувате поголема количина, храната подгответе ја во неколку помали порции.
3. Загрејте ја кратко тавата и додајте две супени лажици масло.
4. Прво подгответе го кој било вид месо, останете го од страна и држете го загреано.
5. Испржете го зеленчукот. Кога зеленчукот е врел но сè уште крцкав, намалете ја температурата на готвење, вратете го месото во тавата и додајте сос.
6. Пропржете ги состојките, за да бидете сигурни дека сè е потполно загреано.
7. Послужете веднаш.

## 5. Поставки за топлина

Долунаведените поставки се само насоки. Точните поставки ќе зависат од неколку фактори, вклучувајќи ги и садовите за подготовка на храна и количината на храната. Експериментирајте со керамичката плоча, за да ја пронајдете поставката која највеќе Ви одговара.

Поставки за топлина	Погодно за:
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• благо загревање на мали количини храна</li><li>• топење чоколадо, путер и за храна која бргу загорува</li><li>• бавно крчкање</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• бавно загревање</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• повторно греене</li> <li>• брзо крчкање</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 пасти</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• пржење</li> <li>• скара</li> <li>• загревање супа</li> <li>• загревање вода</li> </ul>

## 6. Грижа и чистење

Што?	Како?	Важно!
Секојдневно валкање на стаклото (отпечаток од прсти, траги, дамки од храна или нешекерна излеана содржина на стаклото).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Прекинете го напојувањето на плочата со електрична енергија.</li> <li>2. Користете средство за чистење на плочата додека стаклото е сè уште топло (но не врело!)</li> <li>3. Измијте ја и исушете ја со чиста ткаенина или хартиен бришач.</li> <li>4. Повторно приклучете ја плочата на електрична енергија.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Кога е прекинато напојувањето на плочата со електрична енергија, нема да има ознаки кои покажуваат “врела површина”, но зоната за готвење може да биде сè уште врела! Бидете многу внимателни.</li> <li>• Грубите жици, некои видови најлонски жици и груби/абразивни средства за чистење може да го изгребат стаклото. Секогаш прочитајте ја етикетата, за да видите дали средството за чистење или жицата се соодветни.</li> <li>• Никогаш не оставајте талози од средство за чистење на плочата: може да се појават дамки.</li> </ul>
Дамки од вриење, топење и врели дамки од шеќер на стаклото.	<p>Отстранете ги веднаш со шпакла, нож или стругалка погодна за стаклено-керамички плочи, но пазете се од врелата површина на зоните за готвење:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Прекинете го напојувањето на плочата.</li> <li>2. Држете ја стругалката или приборот под агол од 30° и изгребете ја дамката или излеаната содржина од ладниот дел на плочата.</li> <li>3. Исчистете ја дамката или прелеаната содржина со крпа или хартиен бришач.</li> <li>4. Следете ги горенаведените чекори од 2 до 4 за “Секојдневно валкање на стаклото”.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Отстранете ги дамките настанати од слатка храна, топење или вриење што е можно порано. Ако дамките се изладат на стаклото, постои можност дека тешко ќе се отстранат, а може дури и трајно да ја оштетат стаклената површина.</li> <li>• Опасност од исеченици: кога сигурносната маска е отстранета, сечилото на стругачот е остро како жilet. Користете го многу внимателно и секогаш држете го подалеку од дофат на деца.</li> </ul>
Дамки настанати од вриење на тастерите на допир.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Прекинете го напојувањето на плочата со електрична енергија.</li> <li>2. Соберете ја излеаната течност.</li> <li>3. Исчистете ги тастерите со чист влажен сунѓер или ткаенина.</li> <li>4. Исушете ја површината со хартиен бришач.</li> <li>5. Повторно вклучете го напојувањето на уредот.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Плочата за готвење може да даде звучен сигнал, а тастерите на допир можно е да не функционираат додека на нив има течност. Погрижете се површината на тастерите да биде потполно сува пред повторно да го вклучите уредот.</li> </ul>

## 7. 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.
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.

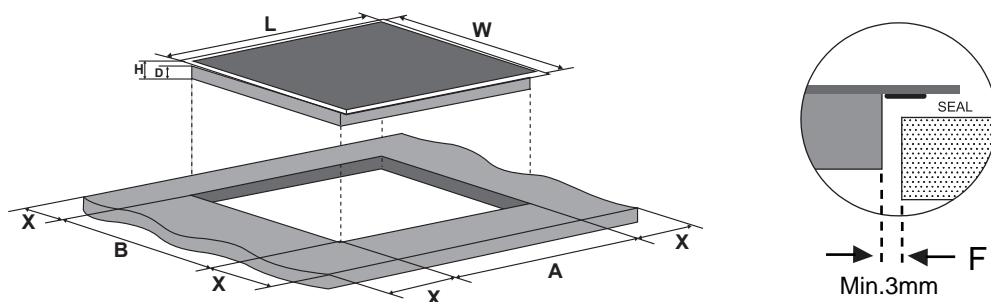
## 8. Инсталација

### 8.1 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 впивачки 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.

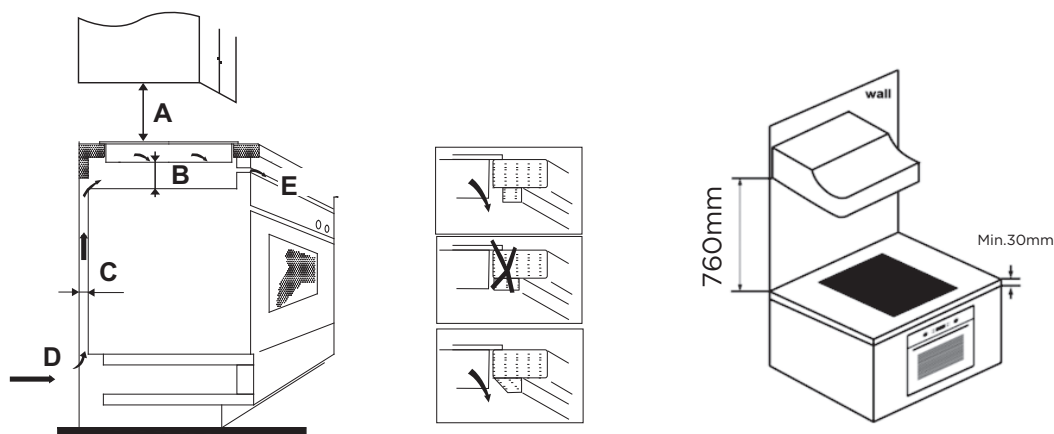


Д(mm)	Ш(mm)	В(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 mini	3 mini

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:



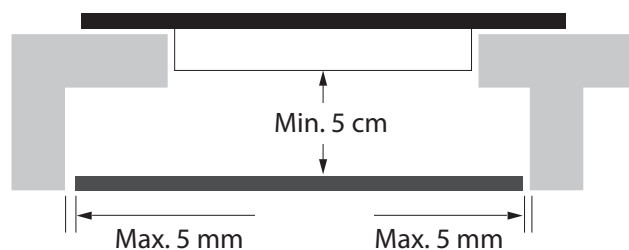
Напомена: Сигурната оддалеченост помеѓу плочата и ормарите над неа треба да биде најмалку 760mm.



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

## ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Осигурување на адекватен проток на ВОЗДУХ

Погрижете се керамичката плоча да има добар проток на воздух, и просторот за влез и излез на воздухот да не биде блокиран. За да избегнете случаен контакт со прегреаното дно на плочата или неочекуван електричен шок, потребно е да ставите дрвен подметнувач, прицврстен за шrafoви, на минимално растојание од 50mm од дното на плочата. Следете ги долунаведените барања.





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.

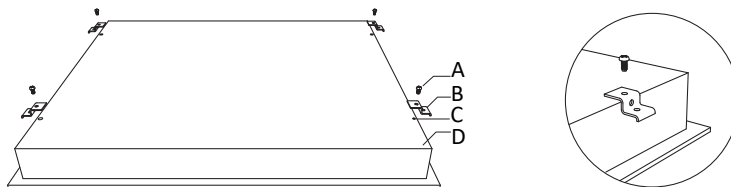


- Имајте на ум дека лепакот за спојување пластични или дрвени материјали на мебел треба да издржи температура не пониска од 150°C, за да се избегне одлепување на плочата.
- Задниот сид и околните површини мора да бидат во состојба да издржат температура од 90°C.

## 8.2 Пред поставување и фиксирање на потпирачите

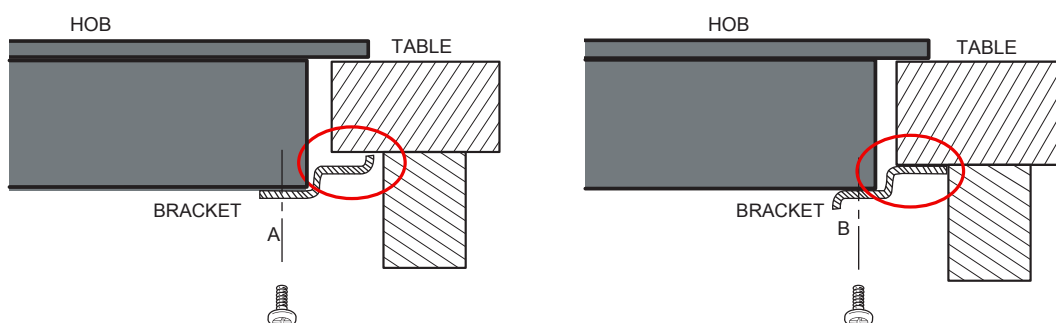
Уредот мора да биде поставен на стабилна, мазна површина (користејќи го пакувањето). Не применувајте сила врз испакнатите тастери на плочата.

Фиксирајте ја плочата на работната површина со вртење на 4 потпирачи на дното од плочата (погледнете ја сликата) по инсталирањето.



A	B	C	D
шраф	потпирач	шуплина за шраф	основа

Нагодете го потпирачот така што ќе се прилагоди на различна дебелина на работната површина.





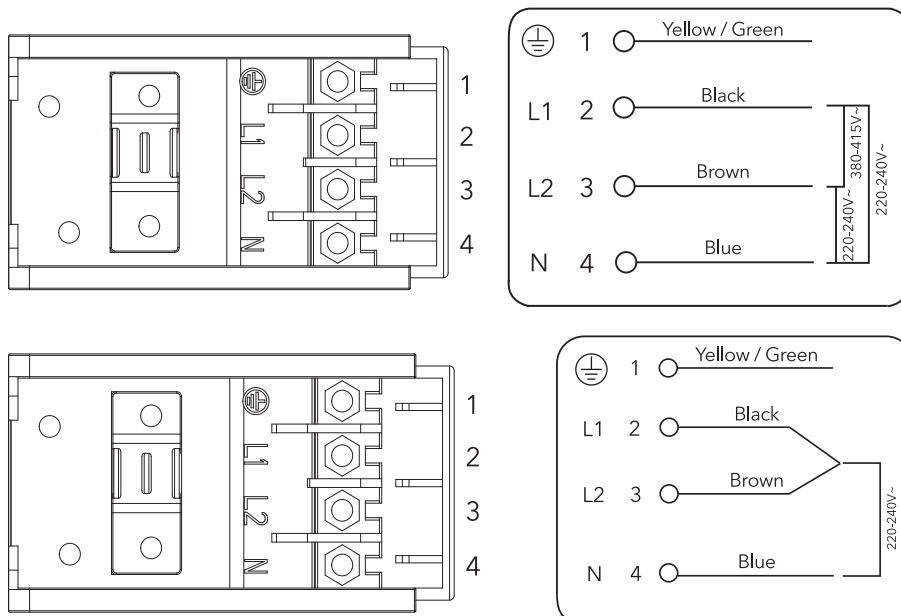
Потпирачите во ниеден случај не може да ги допираат внатрешните делови на работната површина по инсталацијата (погледнете ги сликите).

### 8.3 Предупредувања

1. Керамичката 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. Керамичката плоча за готвење не би требало да биде поставена во близина на уред за ладење, машина за перење и сушење садови.
3. Керамичката 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 пара.

### 8.4 Поврзување на плочата со извор на напојување на електрична енергија

Единицата на напојување треба да биде поврзана во согласност со соодветните стандарди, или да има еднополен осигурувач. Начинот на поврзување е прикажан подолу:



1. Доколку кабелот е оштетен или му е потребна замена, тоа би требало да го изврши овластен сервисер или друго квалификувано лице употребувајќи соодветен алат, со што би се избегнале незгоди.
2. Доколку уредот е директно поврзан со главниот извор на напојување, еднополниот осигурувач мора да биде инсталиран со минимално растојание од 3 mm помеѓу контактите.
3. Лицето задолжено за инсталација мора да изврши правилно поврзување со изворите на напојување во согласност со безбедносните прописи.
4. Кабелот не смее да биде свиткан или збиен.
5. Кабелот треба редовно да се проверува, а би требало да го менува само адекватно квалификувано лице.



Долниот дел и кабелот за напојување на плочата нема да бидат достапни по инсталирањето на плочата.



**ОДЛОЖУВАЊЕ: Не го одложувајте овој производ како комунален отпад. Собирањето на ваков тип отпад е одвоено поради специјалниот начин на обработка кој е неопходен.**

Овој уред е означен во согласност со Европската директива 2011/19/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.

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.

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.

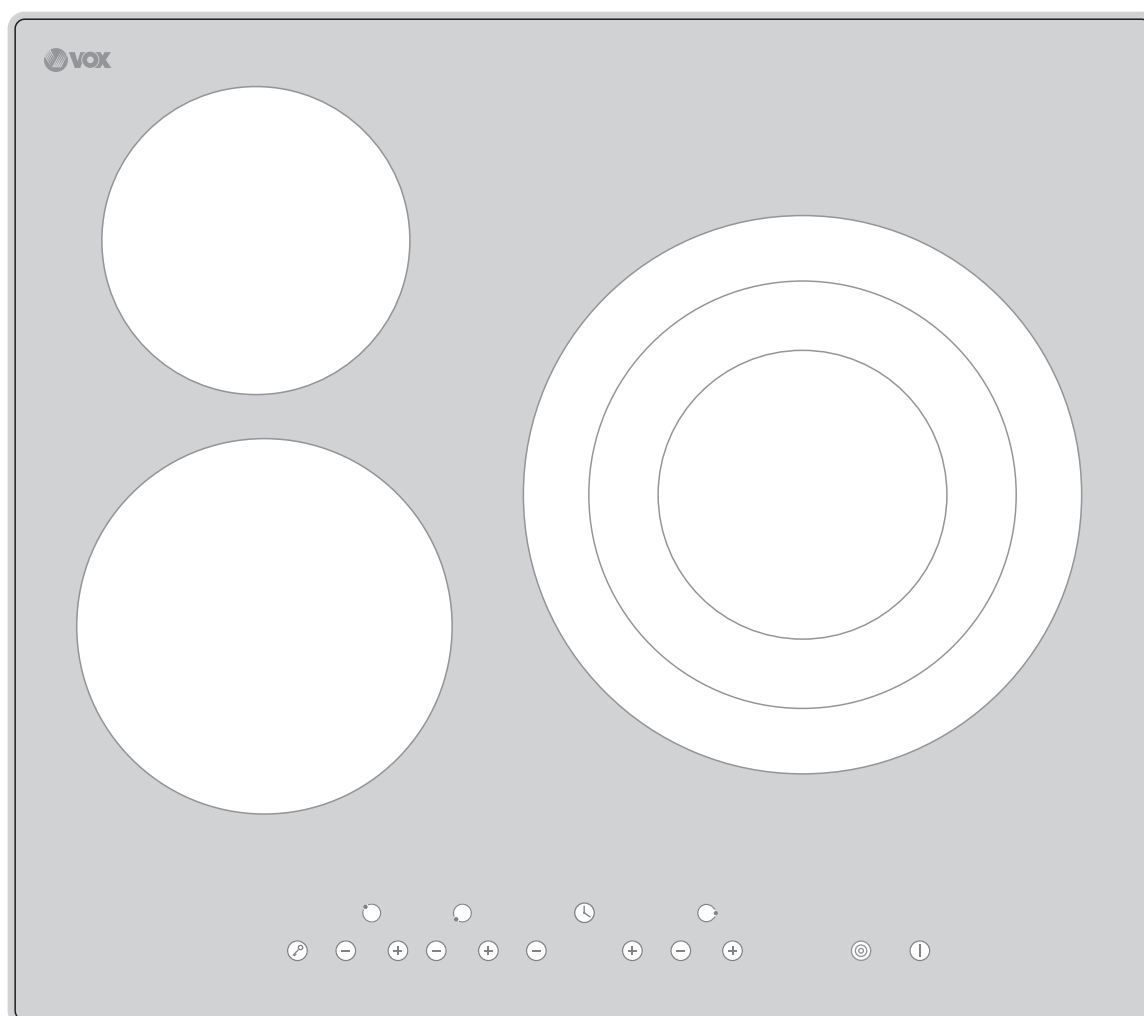
За подетални информации околу обработката на деловите, поправките и рециклирањето на производот, Ве молиме да ја контактирате својата градска канцеларија, службата за одложување комунален отпад или продавницата во која сте го купиле производот.



## Placa Vitrocerâmica

Manual de Instruções e de Instalação

MODELO: **EBC315DBR1**



# Conteúdos

<b>1. Prefácio</b>	<b>4</b>
1.1 Avisos de Segurança	4
1.2 Instalação	4
1.2.1 Risco de Choque Eléctrico	4
1.2.2 Risco de Cortes e Ferimentos Pessoais	4
1.2.3 Instruções de Segurança Importantes	4
1.3 Operação e manutenção	5
1.3.1 Risco de Choque Eléctrico	5
1.3.2 Risco para Saúde	6
1.3.3 Riscos de Superfície Quente	6
1.3.4 Risco de Cortes e Ferimentos Pessoais	6
1.3.5 Instruções de Segurança Importantes	6
<b>2. Introdução ao Produto</b>	<b>8</b>
2.1 Vista de Topo	8
2.2 Painel de Controlo	8
2.3 Informação do Produto	8
2.4 Princípios da Utilização	9
2.5 Antes de utilizar o seu novo aparelho	9
2.6 Especificações Técnicas	9
<b>3. Operação do Produto</b>	<b>9</b>
3.1 Controlos <i>Touch</i>	9
3.2 Escolher o Recipiente Adequado	10
3.3 Como utilizar	10
3.3.1 Começar a cozinhar	10
3.3.2 Terminar de cozinhar	11
3.3.3 Utilizar a Função Zona Aguda	11
3.3.4 Bloqueio dos Controlos	12
3.3.5 Cronómetro de Controle	12
3.3.6 Protecção Contra Temperatura Excessiva	15
3.3.7 Aviso de Resíduos Quentes	15
3.3.8 Tempo de Utilização Padrão	15
<b>4. Diretrizes Culinárias</b>	<b>15</b>
4.1 Dicas de Culinária	16
4.1.1 Lume brando, cozer arroz	16
4.1.2 Bife Grelhado	16
4.1.3 Para fritar	16
<b>5. Configurações para Aquecer</b>	<b>16</b>
<b>6. Cuidados e Limpeza</b>	<b>17</b>
<b>7. Dicas e Sugestões</b>	<b>18</b>
<b>8. Instalação</b>	<b>18</b>
8.1 Selecção do Equipamento de Instalação	18
8.2 Antes de posicionar os suportes de fixação	20
8.3 Precauções	21
8.4 Ligar a placa à rede eléctrica	21

# 1. Prefácio

## 1.1 Avisos de Segurança

A sua segurança é muito importante para nós. Por favor, leia estas informações antes de utilizar a sua placa vitrocerâmica.

## 1.2 Instalação

### 1.2.1 Risco de Choque eléctrico

- Desligue o aparelho da rede eléctrica antes de realizar qualquer trabalho ou manutenção.
- A ligação a um bom sistema de ligação terra é essencial e obrigatória.
- Qualquer alteração ao sistema de fiação doméstica deve ser feita apenas por um electricista qualificado.
- O ignorar deste conselho pode resultar no sofrimento de um choque eléctrico ou mesmo na morte.

### 1.2.2 Risco de Corte e Ferimentos Pessoais

- Tenha cuidado! As bordas do aparelho são afiadas.
- A falta de cuidado pode resultar em ferimentos ou cortes.

### 1.2.3 Instruções de Segurança Importantes

- Leia com muita atenção estas instruções antes de instalar ou utilizar este utensílio.
- Em nenhuma ocasião, nenhum material ou produto combustível deve ser colocado sobre o aparelho.
- Por favor, disponibilize esta informação para a pessoa responsável pela instalação do aparelho, pois tal pode reduzir os custos da instalação.
- Para evitar riscos, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções para instalação.
- Esse utensílio é para ser apropriadamente instalado e aterrado apenas por um técnico devidamente qualificado.
- Este aparelho deve estar conectado a um circuito que incorpore um interruptor de isolamento que forneça desconexão total da rede eléctrica.

- Qualquer falha a instalar correctamente este aparelho pode invabilizar qualquer garantia ou pedido de indemnização.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento desde que sejam supervisionadas ou instruídas para uma utilização segura do aparelho e compreendendo os riscos envolvidos.
- As crianças não podem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção realizadas pelo utilizador não devem ser feitas por crianças sem qualquer supervisão .
- Se o cabo de alimentação eléctrica estiver danificado e a fim de garantir a sua substituição segura, esta deve ser feita pelo fabricante, agente de serviço ou por um técnico com as devidas qualificações técnicas.
- Aviso: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico, principalmente em superfícies de placas de vitrocerâmica ou material similar que proteja as partes vivas.
- Objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície pois podem aquecer.
- Não utilize um limpador a vapor para limpar este aparelho.
- O aparelho não pode ser operado através de um temporizador externo ou controle remoto separado.
- AVISO: Perigo de fogo: Não armazene nenhum item sobre as superfícies de cozedura.
- O processo de cozedura deve ser supervisionado e no caso de um processo de cozedura curto, este deve ser supervisionado de forma contínua.
- AVISO: Cozinhar sem supervisão em um fogão com gordura ou óleo pode ser perigoso e resultar num incêndio. Em caso de incêndio NUNCA tente extinguir as chamas com água, deve desligar o aparelho da tomada e cubra as chamas com uma tampa ou um pano ou cobertor.

### **1.3 Operação e Manutenção**

#### **1.3.1 Risco de Choque Eléctrico**

- Não cozinhe num aparelho quebrado ou rachado. Se a superfície do aparelho quebrar ou rachar, desligue o aparelho imediatamente da fonte de alimentação (na

tomada de parede) e entre em contacto com um profissional técnico qualificado.

- Desligue sempre o aparelho da tomada de parede antes de limpeza ou manutenção.
- Ignorar este conselho pode resultar em choque eléctrico ou num caso limite, na morte.

### **1.3.2 Risco para Saúde**

- Este aparelho está em conformidade com as normas para a segurança eletromagnética.
- No entanto, pessoas com peacemakers cardíacos ou outros dispositivos eléctricos implantados (p.e. bombas de insulina) devem consultar um médico ou fabricante do implante antes de usar este aparelho, para se certificar de que os implantes não são afectados pelo campo electromagnético.
- A não observância desta recomendação pode resultar na morte.

### **1.3.3 Risco de Superfície Quente**

- Durante a utilização, as partes acessíveis do aparelho ficarão quentes a ponto de poderem causar queimaduras.
- Não deixe que o seu corpo, roupas ou qualquer outro item que não uma panela adequada, entrar em contacto com a placa de indução até que a superfície tenha arrefecido.
- Mantenha sempre as crianças longe do aparelho.
- As pegas de panelas podem ficar demasiado quentes, evite tocar-lhes. Verifique se as pegas das panelas não se sobrepoem a outras zonas de cozedura ligadas. Mantenha as pegas fora do alcance de crianças.
- Ignorar este este conselho pode resultar em queimaduras ou escaldões.

### **1.3.4 Risco de Cortes e Ferimentos Pessoais**

- A lâmina saliente e afiada do raspador do aparelho fica exposta quando a tampa de segurança está retraída. Use com extremo cuidado e armazene sempre o aparelho de forma segura e fora do alcance de crianças.
- A falta de cuidado pode resultar em ferimentos ou cortes.

### **1.3.5 Instruções de Segurança Importantes**

- Nunca deixe os recipientes sem supervisão durante a cozedura. Cozinhar em excesso pode causar fumo e libertar respingos de gordura que podem causar incêndio.
- Nunca utilize este aparelho como superfície para trabalho nem para armazenar ou apenas pousar objectos.
- Nunca deixe objectos ou utensílios sobre o aparelho.
- Não coloque nem deixe nenhum objecto magnetizável (p. e., cartões de crédito, USB, etc) nem dispositivos electrónicos (p.e. computadores, MP3, consolas) próximos do aparelho, pois podem ser afectados pelo campo eletromagnético.
- Nunca utilize o aparelho para aquecer a sala ou cozinha.
- Após utilização, desligue as placas e o aparelho conforme descrito neste manual (através dos controlos touch) e não confie no recurso de detecção de panela para desligar as zonas de cozedura, ao remover o panelas.
- Não permita que as crianças brinquem, sentem-se ou subam para o aparelho.
- Não guarde itens de interesse para as crianças em armários localizados perto do aparelho. Crianças que subam para o aparelho podem sofrer ferimentos graves.
- Não deixe crianças sozinhas e desacompanhadas na área onde o aparelho se encontra, quando estiver ligado.
- Crianças ou pessoas com incapacidade de utilizar o aparelho devem supervisionadas por um supervisor responsável e competente, capaz de as instruir sobre a utilização do aparelho. Este supervisor só deve ceder autorização de uso quando estiver convencido de que podem usar o aparelho sem qualquer para si mesmas ou para terceiros.
- Não repare ou substitua qualquer peça do aparelho, a menos que seja especificamente recomendado neste manual. Toda restante manutenção deve ser feita por um profissional devidamente qualificado.
- Não coloque ou deixe cair objetos pesados no aparelho.
- Não suba para cima do aparelho.
- Não utilize panelas com bordas irregulares nem arraste as panelas na superfície do vidro de indução, dado que tal pode arranhar o vidro.

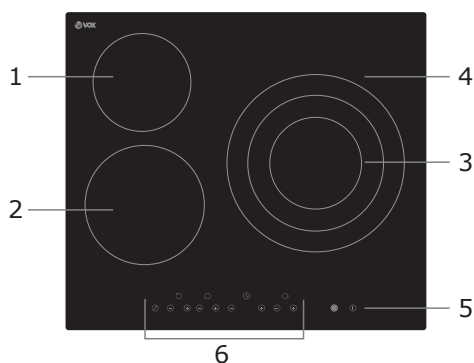
- Não use esfregões nem outros agentes de limpeza abrasivos para limpar o aparelho, pois podem riscar a placa de indução.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como: -Zonas de lazer e cozinha de funcionários em lojas, escritórios e outros locais de trabalho; -casas de fazenda; -clientes em hotéis, motéis e outros estabelecimentos residenciais; - Tipo de alojamento local e bed&breakfast.
- ADVERTÊNCIA: O aparelho e respectivas partes acessíveis podem aquecer em demasia durante o uso.
- Deve-se ter o cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento.
- Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do aparelho, a menos que continuamente supervisionadas.

**Parabéns** pela aquisição da sua nova placa de vitrocerâmica.

Recomendamos que dispense algum tempo a ler este Manual de Instruções & Instalação para perceber completamente como instalar correctamente este aparelho e operá-lo. Para instalação, leia a secção de instalação. Leia atentamente todas as instruções de segurança antes de utilizar e guarde este Manual de Instruções & Instalação para referências futuras.

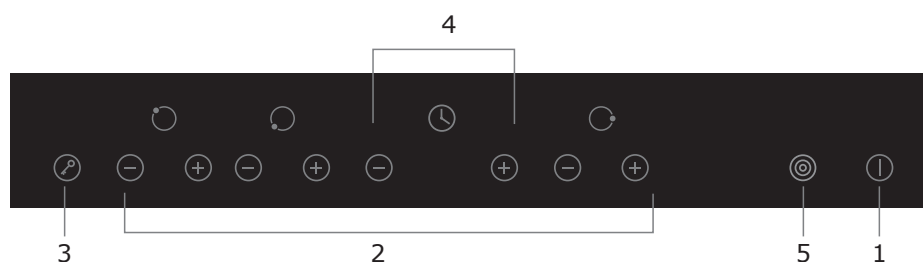
## 2. Operação do Produto

### 2.1 Vista de Topo



1. Max. 1200 W zona
2. Max. 1800 W zona
3. Max. 1050/ 1950 / 2700 W zona
4. Prato Vitro
5. ON / OFF
6. Painel de Controlo

### 2.2 Painel de Controlo



1. Controle ON/OFF
2. Controlos de regulação de potência
3. Controlo de Chave de Bloqueio
4. Controlos de regulação temporizada
5. Controle de Zona Aguda

### 2.3 Informação do Produto

O microcomputador da placa vitrocerâmica pode atender a diferentes tipos de necessidades de cozinha devido ao aquecimento através de fio de resistência, controle microcomputadorizado e selecção de potência múltipla, algo que o torna na escolha ideal das famílias modernas.

A placa vitrocerâmica centra-se no cliente e adota um design personalizado, apresentando desempenhos seguros e fiáveis, tornando a sua vida confortável e permitindo-lhe desfrutar plenamente dos prazeres da vida.

## 2.4 Princípios da Utilização

Esta placa vitrocerâmica emprega directamente o aquecimento por fio de resistência e ajusta a potência de saída através da regulação de potência com os controles touch.

## 2.5 Antes de usar o seu Novo Aparelho

- Leia este manual, prestando especial atenção à secção com 'Avisos de segurança'.
- Remova qualquer película protectora que ainda possa estar na sua placa vitrocerâmica.

## 2.6 Especificações Técnicas

Placa de cozedura	EBC315DBR1
Zonas de cozedura	3 Zonas
Tensão da alimentação	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Energia Eléctrica Instalada	5200-6200 W
Dimensões do Produto D×L×A(mm)	590X520X55
Dimensões embutido A×B (milímetros)	560X490

O peso e as Dimensões são valores aproximados. Porque nos esforçamos de forma continua para melhorar os nossos produtos poderemos alterar as especificações e design sem aviso prévio.

## 3. Operação do produto

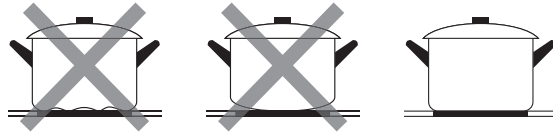
### 3.1 Controles *Touch*

- Os controles *touch* respondem ao toque, como tal não precisa aplicar nenhuma pressão.
- Use a zona da impressão digital e não a ponta do seu dedo.
- Escutará um bipe cada vez que um toque for registado.
- Certifique-se de que os controles estão sempre limpos, secos e que não são cobertos por nenhum objecto (p.e., utensílio ou pano). Até mesmo uma fina película de água pode tornar os controles *touch* mais difíceis de operar.

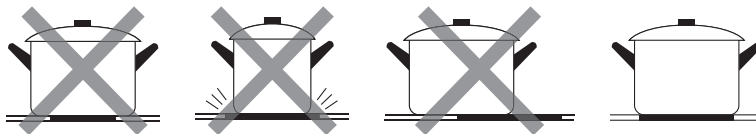


## 3.2 Escolher o Recipiente Adequado

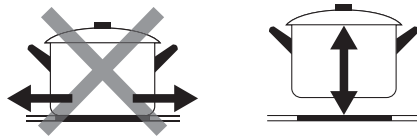
Não utilize panelas com bordas irregulares nem de base curva ou côncava.



Certifique-se que a base da sua panela é lisa, que fica plana contra o vidro e que tem o mesmo tamanho da zona de cozedura. Centralize sempre a panela com a zona de cozedura.




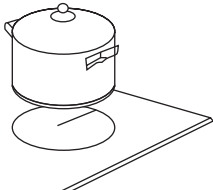
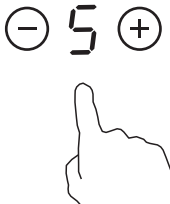
Levante sempre as panelas da placa vitrocerâmica e nunca as deslize, pois podem riscar o vidro.



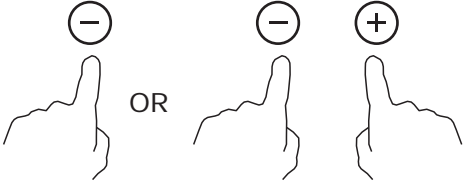

## 3.3 Como Utilizar

### 3.3.1 Começar a cozinhar

Após ligar, o sinal sonoro apita uma vez e todos os indicadores acendem durante 1 segundo para logo se apagarem, indicando que a placa de vitrocerâmica entrou em modo de espera.

Toque no controle ON/OFF até os indicadores mostrarem "-"	
Coloque uma panela adequada na zona de cozedura que deseja utilizar. <ul style="list-style-type: none"><li>• Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.</li></ul>	
Seleccione um nível de calor no controle "-" ou "+". <ul style="list-style-type: none"><li>• Se não escolher uma regulação de calor no prazo de 1 minuto, a placa desliga-se automaticamente e terá de recomeçar no passo 1.</li><li>• Pode modificar a regulação de calor em qualquer altura durante a cozedura.</li><li>• Ao manter pressionado um destes botões o valor irá ajustar-se para cima ou para baixo.</li></ul>	

### 3.3.2 Terminar de Cozinhar

<p>Desligue a zona de cozedura rodando para reduzir até ao "0" ou pressionado em simultâneo nos controles "-" e "+".</p>	
<p>Desligue completamente o aparelho pressionando no controle ON/OFF</p>	

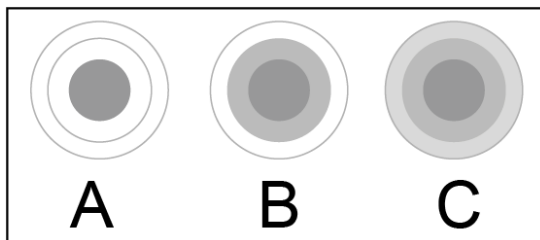
#### Cuidados a ter com superfícies quentes

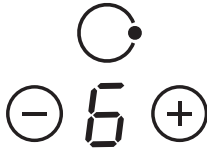



O símbolo "H" mostra qual a zona de cozinhar que está demasiado quente ao toque. O símbolo desaparecerá quando a superfície arrefecer até uma temperatura segura e pode também servir de poupança de energia se quiser aproveitar para aquecer outros recipientes, usando a placa ainda quente.



### 3.3.3 Utilizar a Função de Zona Aguda

- Esta função só funciona na zona de cozedura número 3
- A zona de função aguda tem dois espaços que pode utilizar, a secção central a exterior. Pode usar a secção central **(A)** de forma independente ou ambas as secções **(B)** ou **(C)** em simultâneo.



Active a zona aguda	
<p>Ajuste o aquecimento entre os níveis de calor 1 e 9 (por exemplo, no 6)</p>	
<p>A secção central da zona aguda de cozedura liga-se.</p>	
<p>Pressione uma vez no controle  da zona aguda e a secção <b>(B)</b> funcionará.</p>	

O indicador da zona de cozedura exibe " = " e "6" alternadamente.	
Pressione pela segunda vez no controle da zona aguda  e a secção (C) funcionará	
O indicador da zona da cozedura exibirá = e "6" de forma alternada.	
<b>Desactive a zona aguda</b>	
Se a zona de cozedura 3# funcionar na secção(B), toque em  duas vezes, retornará à secção (A) e a zona aguda ficará desactivada.	
Se a zona de cozedura 3# funcionar na secção(C), toque em  uma vez, retornará à secção (A) e a zona aguda será desactivada.	
Após desactivar a zona aguda, o indicador da zona de cozedura será exibido.	

**Notas:**

1. O loop duplo está disponível apenas na zona de cozedura número 3#.
2. Pode seleccionar a função entre os níveis 1 e 9.
3. Pode activar a zona Dupla ou Aguda somente quando a zona de cozimento 3# estiver seleccionada

### 3.3.4 Bloqueio dos Controles

- Pode bloquear os controles para evitar o uso não intencional (p.e., crianças a brincar junto das zonas de cozedura).
- Quando os controles estão bloqueados, todos os controles são desabilitados, excepto o controle ON/OFF.

<b>Para bloquear os controles</b>	
Toque no ícone de bloquear  no controle	O indicador do temporizador exibirá "Lo"
<b>Para desbloquear os controles</b>	
<p>Certifique-se de que a placa vitrocerâmica está ligada</p> <p>Toque e mantenha pressionado o controle de bloqueio  durante uns segundos.</p>	



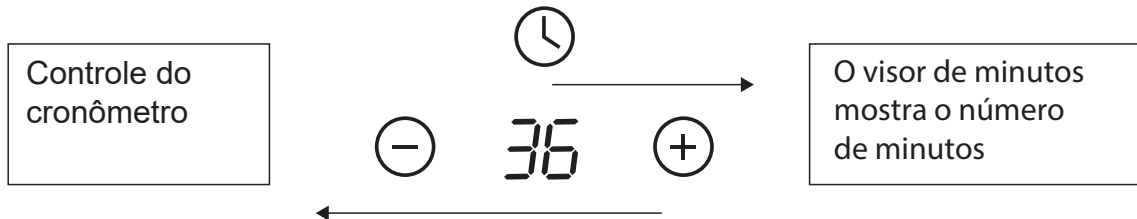
Quando o aparelho está em modo Bloqueio, todos o controles são desabilitados excepto o On/OFF , pode sempre desligar a placa vitrocerâmica com o controle ON/OFF e em caso de emergência, mas deve destravar o fogão primeiro antes da próxima operação.

### 3.3.5 Cronômetro de controle

Pode usar o cronômetro de duas maneiras diferentes:

- a) Pode utilizá-lo como contador de minutos. Neste caso, o cronômetro não desligará nenhuma zona de cozedura quando o tempo de preparação se esgotar.
- b) Pode configurá-lo para desligar uma ou mais zonas de cozedura após o tempo definido.
- O limite máximo do cronômetro é de 99 minutos

### Visão geral do Cronômetro



### a) Utilizar o cronômetro como um contador de minutos

#### Se não seleccionar nenhuma zona de cozedura

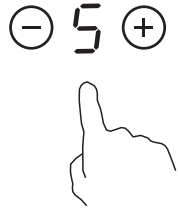
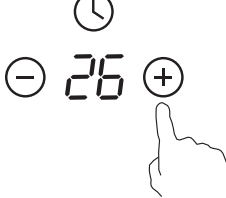
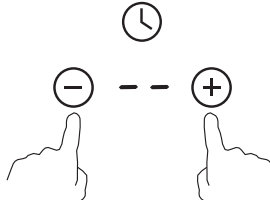


<p>Certifique-se de que o aparelho está ligado. Nota: pode utilizar o contador de minutos mesmo que não esteja a seleccionar nenhuma zona de cozedura.</p>	
<p>Toque no controle do cronômetro e o indicador piscará ; Defina a hora usando ⊖ ou ⊕ no controle do cronômetro</p>	
<p>Quando definir o tempo, a contagem decrescente começará de imediato. O visor mostrará o tempo restante e o indicador do cronômetro piscará durante 5 segundos</p>	
<p>A campainha soará durante 30 segundos e o indicador do cronômetro mostrará "--" quando o tempo de configuração terminar.</p>	

Dica:

- Toque no controle "-" ou "+" do cronômetro uma vez para diminuir ou aumentar em 1 minuto.
- Toque e segure o controle "-" ou "+" do cronômetro para diminuir ou aumentar em 10 minutos.
- Se a configuração exceder os 99 minutos, o cronômetro retornará automaticamente ao minuto 0.

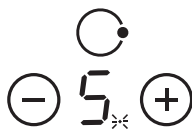
### b) Definir o cronômetro para desligar uma ou mais zonas de cozedura

Defina uma

<p>Toque em ⊖ ou ⊕ da correspondente zona de cozedura onde pretende definir o cronômetro.</p>	
<p>Defina o tempo através dos controles ⊖ ou ⊕ do cronômetro</p>	
<p>Toque em ⊖ e ⊕ em simultâneo, o cronômetro cancela e exibe "--" no visor.</p>	
<p>Quando o tempo for definido, arrancará de imediato a contagem decrescente. O visor mostrará o tempo restante e o indicador do cronômetro piscará durante 5 segundos</p>	
<p>Quando o cronômetro de cozedura expirar, a zona de cozedura correspondente desliga automaticamente; O visor mostrará "H", que significa quente;</p>	

Nota:

- a) O ponto vermelho ao lado do indicador de nível de energia acenderá indicando que a zona está



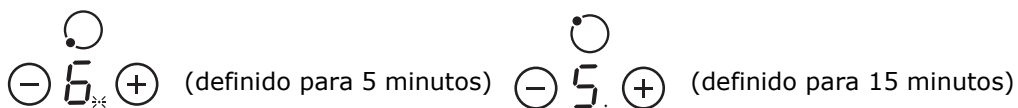
seleccionada.

- b) Se desejar alterar a hora após a definição do cronômetro, terá de reiniciar a partir do passo 1.

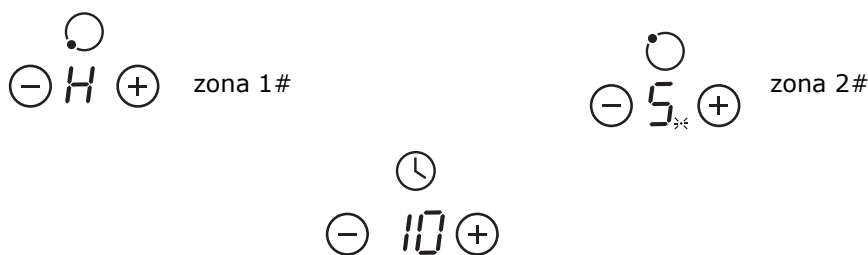
### Definir o cronômetro para desligar mais do que uma zona de cozedura

- a). Se mais de uma zona de cozedura utilizar esta função, o indicador do cronômetro exibirá o prazo mais reduzido. (p.e.: zona 1# tempo definido 5 minutos e zona 2# tempo definido 15 minutos, então o indicador do cronômetro exibirá "5" minutos da zona 1#.)

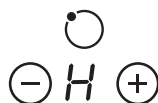
NOTA: O ponto vermelho ao lado do indicador de nível de energia piscará.



- b). Uma vez terminada a contagem decrescente, o cronômetro expira e a correspondente zona desliga-se e passará a mostrar o novo cronômetro e o ponto da zona correspondente piscará.



- c). Quando o tempo de cozedura expirar, a respectiva zona de cozedura desliga automaticamente.



Notas:

- 1) O ponto vermelho ao lado do indicador de nível de energia acenderá indicando que a zona está seleccionada.



- 2) Se quiser alterar a hora após a definição do cronômetro, terá de começar a partir do passo 1.

### 3.3.6 Protecção Contra Temperatura Excessiva

Um sensor de temperatura instalado irá monitorar a temperatura dentro da placa vitrocerâmica. Quando monitorar uma temperatura excessiva, a placa para automaticamente de funcionar.

### 3.3.7 Aviso de Resíduos Quentes

Quando a placa estiver a funcionar durante algum tempo, ficará algum calor residual e a letra "H" será exibida, alertando para manter alguma distância e cuidado.

### 3.3.8 Padrão Tempo de Utilização

Outro recurso de segurança do aparelho é o desligar automático. Tal ocorre passado algum tempo de se esquecer de desligar alguma zona de cozinhar. Os tempos de desligamento padrão encontram-se na tabela abaixo:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Cronômetro Padrão de Tempo (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## 4. Diretrizes Culinárias



Tenha cuidado ao fritar, dado que óleo e gordura aquecem muito rapidamente, principalmente se utilizar o PowerBoost. Perante temperaturas extremamente altas, o óleo e a gordura podem inflamar-se espontaneamente, representando um sério risco de incêndio.

## 4.1 Dicas de Culinária

- Quando os alimentos começarem a ferver, reduza a temperatura.
- A utilização de uma tampa reduz os tempos de cozedura e poupa energia ao reter o calor.
- Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir o tempo da cozedura.
- Comece a cozinhar numa configuração alta e reduza quando a comida tiver toda aquecida.

### 4.1.1 Lume brando, cozer arroz

- O lume brando ocorre abaixo do ponto de ebulição, por volta dos 85°C, quando as bolhas estão a subir ocasionalmente para a superfície do líquido da cozedura. É a chave para sopas deliciosas e guisados tenros porque os sabores desenvolvem-se sem cozer em demasia os alimentos. Também se deve cozinhar molhos à base de ovos e farinha espessada abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas tarefas, incluindo cozinhar arroz pelo método de absorção, podem exigir uma configuração mais elevada do que o mais baixo para garantir que os alimentos são cozinhados correctamente no tempo recomendado.

### 4.1.2 Bife grelhado

Para cozinhar bifes suculentos e saborosos:

1. Deixe a carne em temperatura ambiente durante cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira de base pesada.
3. Unte ambos lados do bife com óleo. Borrife uma pequena quantidade de óleo na frigideira quente e coloque a carne na frigideira.
4. Vire o bife apenas uma vez durante a cozedura. O tempo de cozedura vai depender da espessura do bife e se o pretende bem ou mal passado. O tempo pode variar entre 2 a 8 minutos por cada lado. Pressione o bife para avaliar o quão cozido está, quanto mais firme, mais 'bem passado' ficará.
5. Deixe o bife descansar num prato quente durante alguns minutos para permitir que este relaxe e fique macio antes de servir.

### 4.1.3 Para Fritar

1. Escolha uma wok de base plana compatível com cerâmica ou uma frigideira grande.
2. Tenha todos o ingredientes e recipientes prontos, porque fritar deve ser uma operação rápida. Se cozinhar grandes quantidades de alimentos, deve cozinhar em vários porções.
3. Pré-aqueça a panela brevemente e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe a carne primeiro, coloque-a de lado e reserve para manter quente.
5. Refogue os legumes, quando estiverem quentes mas ainda crocantes, coloque a zona de cozedura num nível mais baixo, coloque novamente a carne na panela e adicione o molho.
6. Mexa os ingredientes delicadamente para garantir que são aquecidos de forma homogénea.
7. Sirva imediatamente.

## 5. Configurações para Aquecer

As configurações abaixo são meras diretrizes, a configuração exacta dependerá de vários factores, incluindo o tipo de panela e a quantidade que cozinhar. Experimente várias vezes com este aparelho até encontrar as configurações que melhor servem o seu gosto.

Definições para aquecer	Adequado para
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• aquecimento leve de pequenas quantidades de alimentos</li><li>• derreter chocolate derretido, manteiga e alimentos que ardem rapidamente</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lume brando</li> <li>• aquecer lentamente</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• reaquecer</li> <li>• Ferver rapidamente</li> <li>• cozer arroz</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• panquecas</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• refogados</li> <li>• cozer massas</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• fritar</li> <li>• abrasador</li> <li>• sopa a ferver</li> <li>• água a ferver</li> </ul>

## 6. Cuidados e Limpeza

O quê?	Como?	Importante!
Sujeira diária no vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos ou respingos não açucarados no vidro)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue o aparelho.</li> <li>2. Aplique o limpador no aparelho enquanto o vidro ainda está morno (mas não quente!)</li> <li>3. Enxágue e seque com um pano limpo ou papel toalha.</li> <li>4. Volte a ligar o aparelho.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando desligar o aparelho, apesar de não haver indicação de 'superfície quente', a zona pode estar ainda quente! Tenha muita atenção.</li> <li>• Esponjas pesadas, algumas esponjas de nylon e agentes de limpeza ásperos ou abrasivos podem riscar o vidro. Leia sempre o rótulo para verificar se o seu limpador ou esfregão é o adequado.</li> <li>• Nunca deixe resíduos de limpeza no aparelho pois pode manchar o vidro.</li> </ul>
Fervuras, alimentos derretidos e derramados açucarados quentes no vidro	<p>Remova-os imediatamente com uma espátula ou lâmina afiada e própria para placas de vitrocerâmica, tendo cuidado com as superfícies quentes da zona de cozedura:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue o aparelho da tomada.</li> <li>2. Segure a lâmina ou utensílio num ângulo de 30° e raspe a sujeira ou derrame para uma área fria da placa.</li> <li>3. Limpe a sujidade ou derrame com um pano ou papel toalha.</li> <li>4. Siga os passos 2 a 4 para 'Sujeira diária no vidro' disponíveis acima.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remova as manchas deixadas por alimentos derretidos e açucarados ou derramados o mais rápido possível. Se arrefecerem no vidro, serão mais difíceis de remover podendo até danificar a superfície do vidro de forma permanente. <ul style="list-style-type: none"> <li>□ Risco de corte: A lâmina saliente e afiada do raspador do aparelho fica exposta quando a tampa de segurança está retraída. Use com o máximo de cuidado e armazene sempre o aparelho de forma segura e fora do alcance de crianças.</li> </ul> </li> </ul>
Derrames nos controles touch	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue o aparelho.</li> <li>2. Absorva os produtos derramados.</li> <li>3. Limpe a área de controle touch com um esponja húmida e limpa ou um pano.</li> <li>4. Seque completamente a área com um papel toalha.</li> <li>5. Volte a ligar o aparelho.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O aparelho pode emitir um bipe e desligar-se sozinho e os controles touch podem não funcionar enquanto houver líquido sobre eles. Certifique-se de limpar e secar a área touch antes de voltar a ligar o aparelho.</li> </ul>

## 7. Dicas e Sugestões

Problema	Possíveis Causas	O que fazer
O aparelho não liga	Sem electricidade	Certifique-se que a placa vitrocerâmica está ligada à corrente. Verifique se houve uma quebra de energia em sua casa ou na sua zona. Se após verificação, o problema persistir, contacte um técnico qualificado.
Os controles de touch não respondem.	Os controles estão bloqueados.	Desbloqueie os controles. Consulte a secção 'Utilizando a sua placa de vitrocerâmica' para obter instruções.
Os controles de toque são difíceis de operar.	de água sobre os controles ou pode estar a usar a ponta do dedo ao tocar nos controles.	touch está seca e use a parte da impressão digital do dedo quando tocar nos controles.
O vidro está arranhado.	Panelas com bordas ásperas. Estão a ser utilizados produtos de limpeza ou esfregões abrasivos inadequados.	Utilize panelas com bases planas e lisas. Consulte 'Escolha do Recipiente certo'. Consulte 'Cuidados e limpeza'.
emitem estalos ou cliques.	Tal pode ser causado pela construção da panela (camadas de diferentes metais vibram de forma diferente).	Tal é normal em algumas panelas e não significa necessariamente a existência de qualquer falha.

## 8. Instalação

### 8.1 Selecção do Equipamento de Instalação

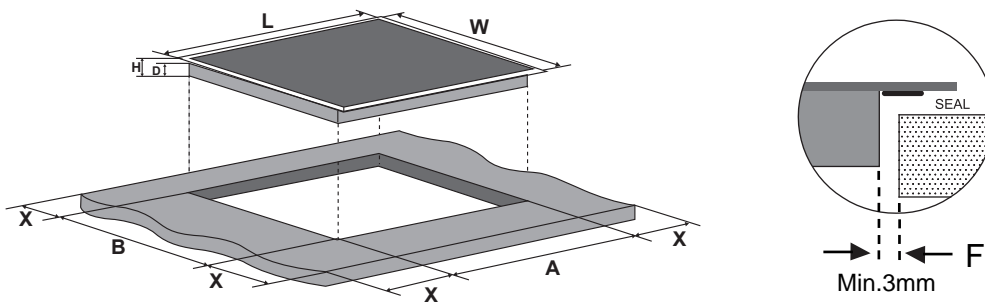
Corte a superfície de trabalho de acordo com os tamanhos mostrados no desenho.

Para fins de instalação e uso, deve ser preservado um espaço mínimo de 5 cm ao redor do orifício.

Certifique-se que a espessura da superfície de trabalho é de pelo menos 30 mm. Por favor, selecione material de superfície de trabalho resistente ao calor e isolado (madeira e material fibroso ou higroscópico semelhante não devem ser utilizados como material de superfície de trabalho a menos que estejam impregnados) para evitar riscos de choque eléctrico e deformações maiores causadas pela radiação térmica da placa de aquecimento. Conforme mostrado abaixo:



Nota: A distância de segurança entre os lados da placa e das superfícies internas da bancada deve ser de pelo menos 3 mm.

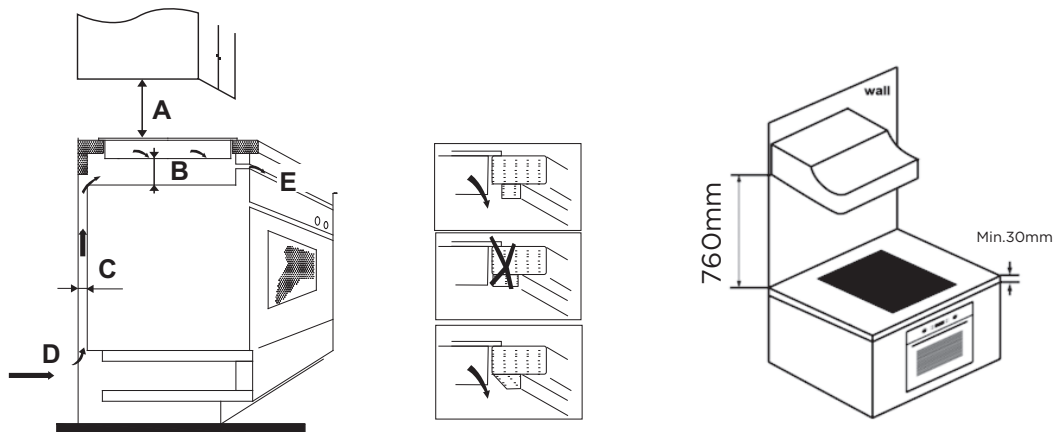


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 mini	3 mini

Seja qual for a circunstância, certifique-se que a placa de cozedura cerâmica está bem ventilada e que as entradas e saídas de ar não estão bloqueadas. Certifique-se que a placa de cozedura de cerâmica está em bom estado de funcionamento. Conforme demonstrado abaixo.



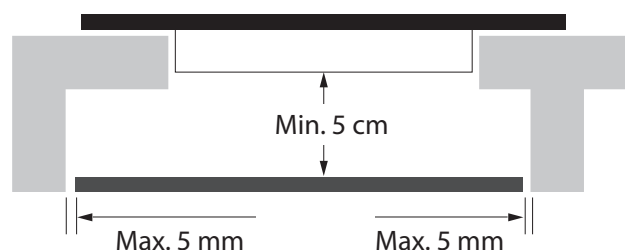
Nota: A distância de segurança entre a placa de aquecimento e o armário por cima da placa de aquecimento deve ser de pelo menos 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Entrada de ar	aída de ar mm

## AVISO: Garantir Ventilação Adequada

Certifique-se que a placa cerâmica está bem ventilada e que as entradas e saídas de ar não estão bloqueadas. Para evitar um toque acidental com o fundo sobreaquecido da placa ou receber um choque eléctrico durante o trabalho é necessário colocar uma placa de madeira, fixada por parafusos a uma distância mínima de 50mm do fundo da placa. Siga os requisitos abaixo:





Existem orifícios de ventilação à volta do exterior da placa. CERTIFIQUE-SE que estes furos não são bloqueados pela bancada quando coloca a placa em posição.

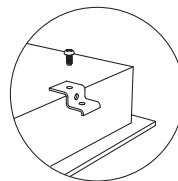
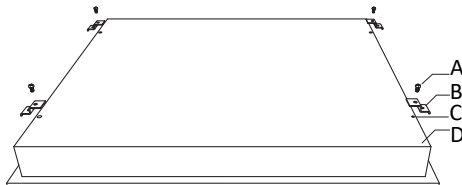


- Tenha em atenção que a cola que une o material plástico ou madeira ao mobiliário, tem de resistir a temperaturas, não inferiores a 150°C, para evitar o desprender do painel.
- A parede traseira bem como as superfícies adjacentes e circundantes devem ser capazes de suportar temperaturas de 90 °C .

## 8.2 Antes de posicionar os Suportes de Fixação

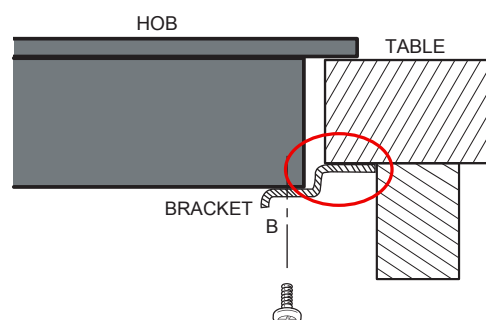
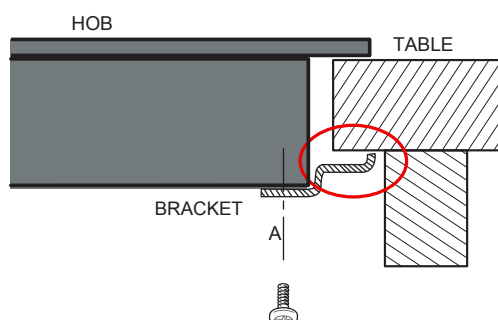
A unidade deve ser colocada numa superfície estável e lisa (use a embalagem). Não aplique força nos controlos salientes da placa.

Fixe a placa na superfície de trabalho aparafusando os quatro suportes na parte inferior da placa (ver imagem) após a instalação.



A	B	C	D
parafuso	suporte	Furo do parafuso	base

Ajuste a posição do suporte de acordo com a diferente espessura da superfície de trabalho.





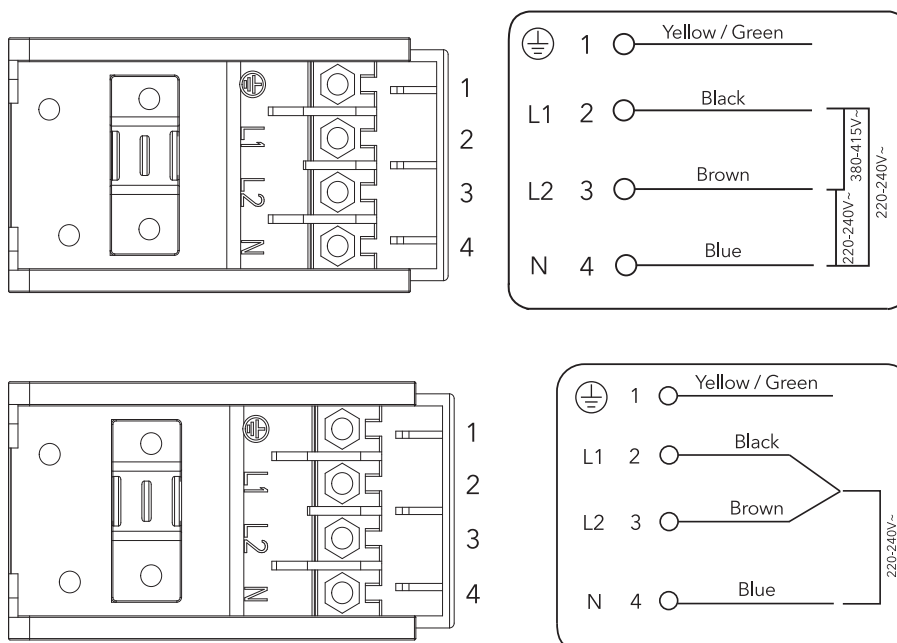
Os suportes não podem tocar, em nenhuma circunstância, nas superfícies internas da bancada após a instalação (ver figura).

### 8.3 Precauções

1. A placa vitrocerâmica deve ser instalada por um técnico devidamente qualificado. Temos profissionais ao seu dispor. Por favor, nunca conduza esta operação por si só e sem a devida supervisão.
2. A placa vitrocerâmica não deve ser montada em equipamentos de refrigeração, máquinas de lavar louça e máquinas de secar.
3. A placa de cozedura cerâmica deve ser instalada de modo a que se possa garantir uma melhor radiação de calor para melhorar a sua fiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento induzido acima da superfície de trabalho devem resistir ao calor.
5. Para evitar qualquer dano, a camada de sandwich e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
6. Nunca utilize aparelhos de limpeza a vapor.

### 8.4 Ligar a placa à rede elétrica

A fonte de alimentação deve ser conectada de acordo com o padrão relevante ou um disjuntor monopolar. O método de conexão encontra-se exibido abaixo.



1. Se o cabo está danificado ou necessita de ser substituído, tal deve ser feito por um técnico qualificado que utilize as ferramentas adequadas, de modo a evitar qualquer acidente.
2. Se o aparelho for conectado directamente a rede eléctrica, deve ser instalado um circuito disjuntor omipolar com um espaço mínimo de 3mm entre os polos de contacto.
3. O instalador deve garantir que a ligação à corrente foi bem executada e que todos os regulamentos de segurança foram garantidos.
4. O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.
5. O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por um técnico devidamente qualificado.



---

A superfície inferior e o cabo de alimentação da placa não são acessíveis após a instalação.

---



**ELIMINAÇÃO: Não descarte este produto como lixo não classificado. Estes resíduos necessitam de um descarte separado para tratamento especial.**

Este aparelho está rotulado em conformidade com a directiva europeia 2012/19/UE relativa aos Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE). Ao assegurar que este aparelho é eliminado correctamente, ajudará a evitar quaisquer possíveis danos para o ambiente e para a saúde humana, que de outra forma poderiam ser causados se este aparelho fosse eliminado de forma errada.

O símbolo no produto indica que este não pode ser tratado como lixo doméstico normal e deve ser levado a um ponto de recolha para reciclagem de bens eléctricos e electrónicos.

Este aparelho requer a eliminação de resíduos especializados. Para mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, contacte a sua câmara municipal, o serviço de eliminação de resíduos domésticos ou a loja onde o comprou.

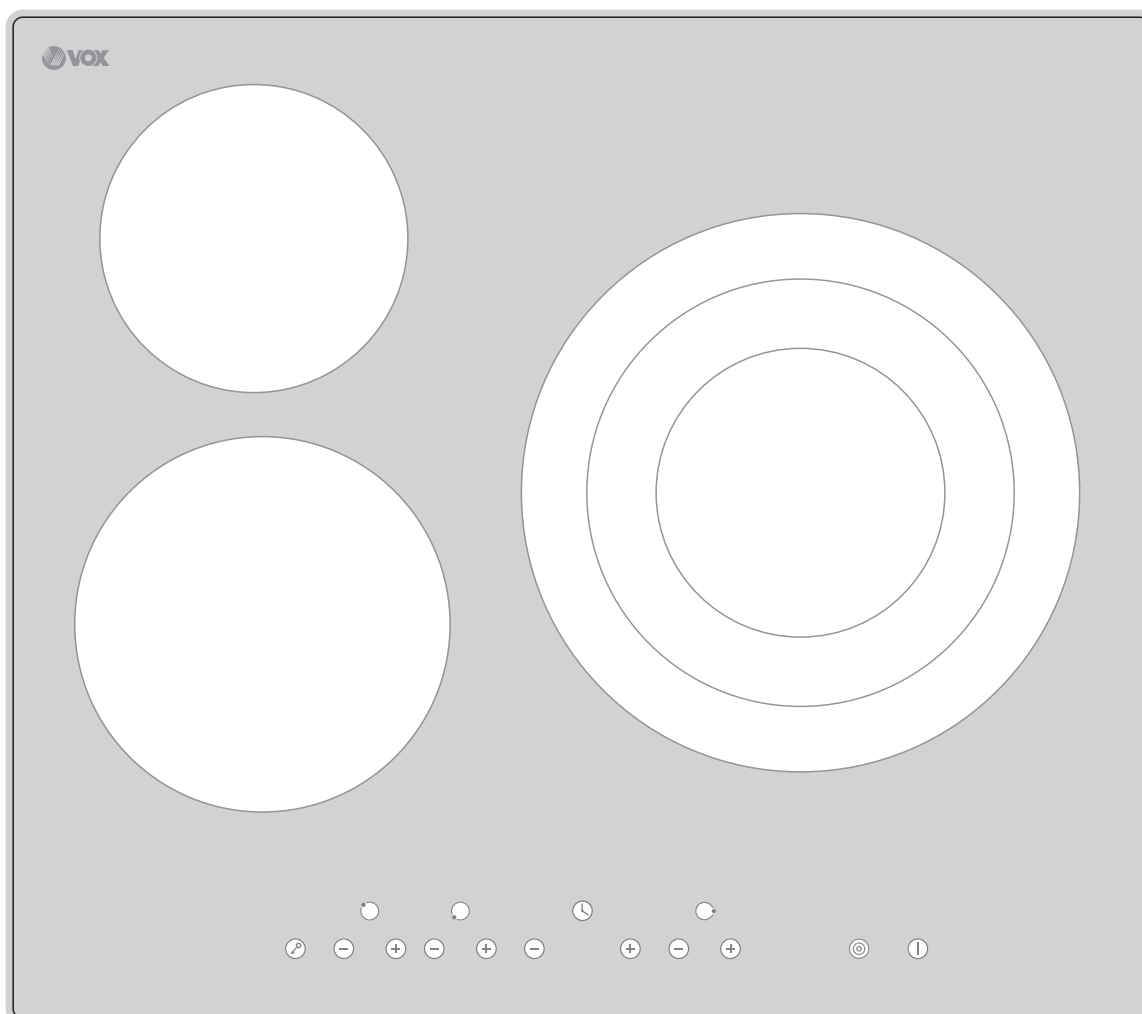
Para informações mais detalhadas sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, queira contactar a sua câmara municipal, o seu serviço de eliminação de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu este produto.



## Керамичен плот

Ръководство за употреба / Ръководство за монтаж

МОДЕЛ: **ЕВС315DBR1**



# Съдържание

<b>1. Въведение</b> .....	<b>4</b>
1.1 Инструкции за безопасност .....	4
1.2 Монтаж .....	4
1.2.1 Опасност от токов удар .....	4
1.2.2 Опасност от порязване .....	4
1.2.3 Важни инструкции за безопасност .....	4
1.3 Работа и поддръжка .....	5
1.3.1 Опасност от токов удар .....	5
1.3.2 Опасност за здравето .....	6
1.3.3 Опасност от горещи повърхности .....	6
1.3.4 Опасност от порязване .....	6
1.3.5 Важни инструкции за безопасност .....	6
<b>2. Описание на продукта</b> .....	<b>8</b>
2.1 Изглед отгоре .....	8
2.2 Контролен панел .....	8
2.3 Информация за продукта .....	8
2.4 Принцип на работа .....	9
2.5 Преди да използвате вашия нов керамичен плот .....	9
2.6 Технически характеристики .....	9
<b>3. Работа на продукта</b> .....	<b>9</b>
3.1 Сензорни бутони .....	9
3.2 Избиране на подходящите съдове за готвене .....	10
3.3 Как да използвате уреда .....	10
3.3.1 Начало на готвенето .....	10
3.3.2 Край на готвенето .....	11
3.3.3 Използване на функцията Тройна зона .....	11
3.3.4 Заклучване на бутоните за управление .....	12
3.3.5 Таймер .....	12
3.3.6 Защита от прегряване .....	15
3.3.7 Предупреждение за остатъчна топлина .....	15
3.3.8 Продължителност на работа по подразбиране .....	15
<b>4. Насоки за готвене</b> .....	<b>15</b>
4.1 Съвети за готвене .....	16
4.1.1 Къкрене, готвене на ориз .....	16
4.1.2 Запечатване на пържоли .....	16
4.1.3 Пържене в уок .....	16
<b>5. Настройки за готвене</b> .....	<b>16</b>
<b>6. Поддръжка и почистване</b> .....	<b>17</b>
<b>7. Препоръки и съвети</b> .....	<b>18</b>
<b>8. Монтаж</b> .....	<b>18</b>
8.1 Избор на оборудване за монтаж .....	18
8.2 Преди да поставите фиксиращите скоби .....	20
8.3 Предпазни мерки .....	21
8.4 Свързване на плота към електрическата мрежа .....	21

# 1. Въведение

## 1.1 Инструкции за безопасност

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

## 1.2 Монтаж

### 1.2.1 Опасност от токов удар

- Изключете уреда от електрическата мрежа, преди да извършвате някакви дейности или поддръжка на уреда.
- Свързването с добра система за заземяване е изключително важно и задължително.
- Промени в домашната електрическа мрежа трябва да се извършват само от квалифициран електротехник.
- Неспазването на този съвет може да доведе до токов удар или смърт.

### 1.2.2 Опасност от порязване

- Внимавайте - ръбовете на панела са остри.
- Всяко невнимание би могло да доведе до нараняване или порязване.

### 1.2.3 Важни инструкции за безопасност

- Прочетете тези инструкции внимателно, преди да инсталирате или използвате този уред.
- Никога не поставяйте запалими материали или продукти върху уреда.
- Моля, предоставете тази информация на лицето, отговорно за инсталирането на уреда, тъй като това би могло да намали разходите ви за монтаж.
- За да се избегне всякаква опасност, този уред трябва да бъде инсталиран в съответствие с настоящите инструкции за монтаж.
- Този уред трябва да бъде монтиран и заземен правилно само от лице с подходящата квалификация.
- Този уред трябва да бъде свързан към мрежа, която

включва прекъсвач, осигуряващ пълно изключване от електрозахранването.

- Ако уредът не бъде монтиран правилно, това може да направи всякакви гаранционни и застрахователни иски невалидни.
- Този уред може да бъде използван от деца, навършили 8-годишна възраст или по-големи, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или без опит и познания за работа с уреда, само ако са под наблюдение или са инструктирани за безопасната му употреба и са наясно с евентуалните опасности.
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца без наблюдение от възрастен.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя, негов упълномощен сервиз или квалифициран техник, за да се избегне всякаква опасност.
- Предупреждение: Ако плотът е напукан, изключете уреда, за да избегнете опасност от токов удар. Това се отнася за плотове от стъклокерамичен или подобен материал, който защитава частите под напрежение.
- Върху плота не трябва да се поставят метални предмети като ножове, вилници, лъжици и капаци, тъй като те могат да се нагорещат.
- Използването на парочистачка е забранено.
- Не използвайте парочистачка за почистване на готварския плот.
- Този уред не е предназначен за работа чрез външен таймер или независима система за дистанционно управление.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Кратък процес на готвене трябва да бъде наблюдаван непрекъснато.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готвене на плота без надзор с мазнина или олио може да бъде опасно и да предизвика пожар. НИКОГА не се опитвайте да потушавате пожар с вода, а изключете уреда и след това покрийте пламъците, напр. с капак или противопожарно одеяло.

### **1.3 Работа и поддръжка**

#### **1.3.1 Опасност от токов удар**

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

#### **1.3.2 Опасност за здравето**

- Този уред отговаря на стандартите за електромагнитна безопасност.
- Въпреки това лицата със сърдечни пейсмейкъри или други електрически импланти (като инсулинови помпи) трябва да се консултират със своя лекар или с производителя на импланта, преди да използват този уред, за да се уверят, че имплантите им няма да бъдат засегнати от електромагнитното поле.
- Неспазването на този съвет може да доведе до смърт.

#### **1.3.3 Опасност от горещи повърхности**

- По време на употреба достъпните части на този уред могат да се нагорещят до такава степен, че да предизвикат изгаряния.
- Внимавайте тялото ви, дрехите ви или други предмети освен подходящите съдове за готвене да не попаднат в контакт с индукционното стъкло, преди плотът да се е охладил.
- Дръжте децата далеч от уреда.

- Дръжките на тенджерите може да се нагорещат. Уверете се, че дръжките на тенджерите не надвисват над други зони за готвене, които са включени. Пазете дръжките далеч от деца.
- Неспазването на този съвет може да доведе до изгаряне и попарване.

#### **1.3.4 Опасност от порязване**

- След издърпване на защитния капак се разкрива острият като бръснач ръб на шпатулата за почистване на готварския плот. Бъдете изключително внимателни и винаги съхранявайте безопасно и далеч от деца.
- Всяко невнимание може да доведе до нараняване или порязване.

#### **1.3.5 Важни инструкции за безопасност**

- Никога не оставяйте уреда без надзор, докато работи. Изкипяването причинява пушек и мазни петна, които могат да се запалят.
- Никога не използвайте уреда като повърхност за работа или съхранение.
- Никога не оставяйте предмети или прибори върху уреда.
- Не поставяйте и не оставяйте магнетизируеми предмети (например кредитни карти, карти с памет) или електронни устройства (например компютри, MP3 плейъри) близо до уреда, тъй като те могат да бъдат засегнати от електромагнитното му поле.
- Никога не използвайте уреда за затопляне или отопляване на помещението.
- След употреба винаги изключвайте зоните за готвене и готварския плот, както е описано в това ръководство (т.е. чрез сензорните бутони). Не разчитайте на функцията за разпознаване на съдове да изключи зоните за готвене след сваляне на съдовете от плота.
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда, да седят, стоят или да се катерят върху него.
- Не съхранявайте предмети, които са интересни за децата, в шкафове над уреда. Ако се покатерят върху

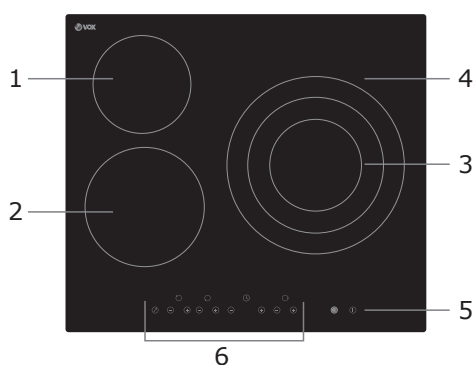
готварския плот, децата могат да се наранят сериозно.

- Не оставяйте деца сами или без надзор в зоната, в която се ползва уредът.
- Деца или хора с увреждания, които ограничават способността им да използват уреда, трябва да бъдат инструктирани от отговорно и компетентно лице за употребата му. Инструкторът трябва да се увери, че те могат да използват уреда без опасност за самите тях или околните.
- Не ремонтирайте и не заменяйте която и да е част на уреда, освен ако не е изрично препоръчано в това ръководство. Всички други дейности по сервизното обслужване трябва да се извършват от квалифициран техник.
- Не поставяйте и не изпускате тежки предмети върху готварския плот.
- Не стъпвайте върху готварския плот.
- Не използвайте съдове с назъбени ръбове и не влачете съдове по повърхността на индукционното стъкло, тъй като това може да го надраска.
- Не използвайте тел или други твърди абразивни почистващи препарати за почистване на готварския плот, тъй като те могат да надраскат индукционното стъкло.
- Този уред е предназначен за ползване в домакинството и други подобни приложения като: - кухненски зони за персонала в магазини, офиси и други работни среди; - селскостопански сгради; - от клиенти в хотели, мотели и други среди от жилищен тип; - места за настаняване, предлагащи нощувка и закуска.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и достъпните му части се нагорещават по време на ползването му.
- Внимавайте да не докоснете нагревателните елементи.
- Децата под 8-годишна възраст трябва да бъдат пазени далеч от уреда, освен ако не са наблюдавани непрекъснато.

**Поздравления** за покупката на вашия нов индукционен плот. Препоръчваме ви да отделите малко време да прочетете това Ръководство за употреба / Ръководство за монтаж, за да разберете напълно как да монтирате уреда правилно и да работите с него. Относно монтажа, вижте в раздела с инструкциите за монтаж. Преди употреба прочетете всички инструкции за безопасност внимателно и запазете това Ръководство за употреба / Ръководство за монтаж за бъдещи справки.

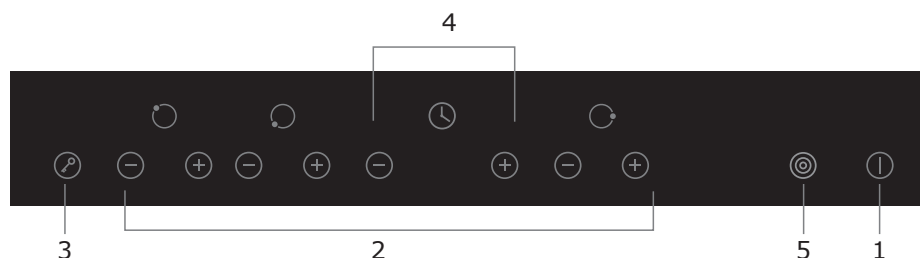
## 2. Описание на продукта

### 2.1 Изглед отгоре



1. Зона с максимална мощност 1200 W
2. Зона с максимална мощност 1800 W
3. Зона с максимална мощност 1050/ 1950 / 2700 W
4. Стъклена плоча
5. Бутон ON/OFF (Вкл./Изкл.)
6. Контролен панел

### 2.2 Контролен панел



1. Бутон ON/OFF (Вкл./Изкл.)
2. Бутон за регулиране на мощността
3. Заклучване на бутоните
4. Бутон за регулиране на таймера
5. Функцията за тройната зона

### 2.3 Информация за продукта

Стъклокерамичният готварски плот с микрокомпютър може да отговори на най-различни готварски нужди поради нагряването на съпротивителни проводници, микрокомпютъризираното управление и възможността за избор на мощност, което наистина е оптималният избор за съвременните семейства.

Стъклокерамичният готварски плот е фокусиран върху клиентите и има персонализиран дизайн. Плотът работи безопасно и надеждно, което ви осигурява комфорт в ежедневието и ви позволява да се наслаждавате максимално на живота.

## 2.4 Принцип на работа

Този стъклокерамичен готварски плот използва директно нагряване на съпротивителни проводници и регулира изходната мощност чрез задаване на мощността посредством сензорните бутони.

## 2.5 Преди да използвате вашия нов керамичен плот

- Прочетете това ръководство, като обърнете специално внимание на раздела „Инструкции за безопасност“.
- Отстранете защитното фолио, което може да е останало върху вашия керамичен плот.

## 2.6 Технически характеристики

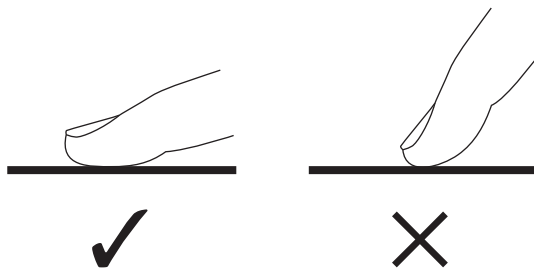
Готварски плот	EBC315DBR1
Зони за готвене	3 зони
Напрежение на електрическата мрежа	220-240V~ 50Hz или 60Hz
Инсталирана електрическа мощност	5200-6200W
Размер на продукта Д×Ш×В (мм)	590X520X55
Размери за вграждане А×В (мм)	560X490

Теглото и размерите са приблизителни. Тъй като непрекъснато се стремим да подобряваме нашите продукти, може да променяме спецификациите и дизайните без предварително уведомление.

## 3. Работа на продукта

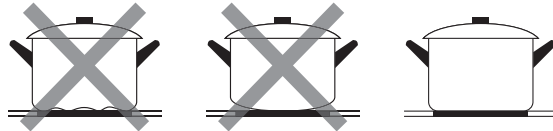
### 3.1 Сензорни бутони

- Бутоните за управление реагират на допир, така че не е необходимо да прилагате никакъв натиск.
- Докосвайте бутоните с възглавничката на пръста, а не с върха.
- Ще прозвучава звуков сигнал всеки път, когато бъде регистрирано докосване.
- Уверете се, че бутоните за управление са винаги чисти и сухи и че няма никакъв предмет (напр. прибор или кърпа), който да ги покрива. Дори и тънък слой вода може да възпрепятства сензорното управление.

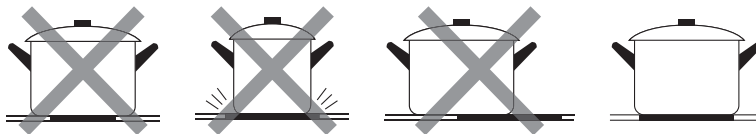


## 3.2 Избиране на подходящите съдове за готвене

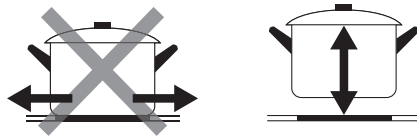
Не използвайте съдове за готвене с назъбени краища или с изкривено дъно.



Уверете се, че дъното на вашия съд е гладко, че е разположено плътно върху стъклото и е със същия размер като този на зоната за готвене. Винаги центрирайте съда върху зоната за готвене.




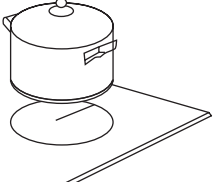
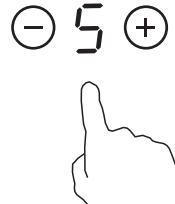
Винаги вдигайте съдовете от стъклокерамичния плот - не ги плъзгайте, защото могат да надраскат стъклото.



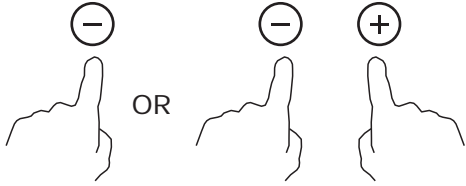

## 3.3 Как да използвате уреда

### 3.3.1 Начало на готвенето

След включване на уреда прозвучава еднократно звуков сигнал, всички индикатори светват за една секунда и после изгасват, указвайки, че стъклокерамичният плот е влязъл в режим на готовност.

<p>Докоснете бутона ON/OFF (Вкл./Изкл.). Всички индикатори показват „-“.</p>	
<p>Поставете подходящ съд върху зоната за готвене, която желаете да използвате.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Уверете се, че дъното на съда и повърхността на зоната за готвене са чисти и сухи.</li> </ul>	
<p>Изберете настройка за нагряване, като докоснете бутоните „-“ или „+“.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ако не изберете настройка за нагряване в рамките на 1 минута, стъклокерамичният плот ще се изключи автоматично. Ще трябва да започнете отново от стъпка 1.</li> <li>Може да промените настройката за нагряване по всяко време в процеса на готвене.</li> <li>Стойността ще се регулира нагоре или надолу, като докоснете и задържите един от тези два бутона.</li> </ul>	

### 3.3.2 Край на готвенето

<p>Изключете зоната за готвене, като превъртите надолу до „0“ или докоснете едновременно бутоните „-“ и „+“.</p>	
<p>Изключете целия готварски плот, като докоснете бутон ON/OFF (Вкл./Изкл.).</p>	

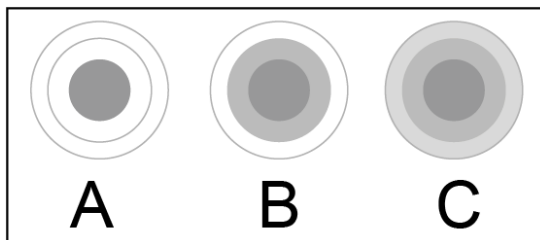
#### Пазете се от горещи повърхности

„H“ показва коя зона за готвене е гореща на допир. Индикацията ще изчезне, когато повърхността се е охладила до безопасна температура. Тя може да се използва също като функция за пестене на енергия - ако искате да нагривате още съдовете, използвайте зоната за готвене, която е все още гореща.

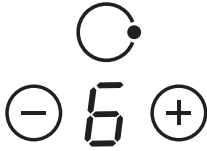


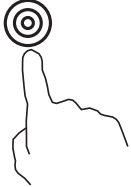


### 3.3.3 Използване на функцията Тройна зона

- Функцията работи само за тройната зона за готвене.
- Тройната зона за готвене има две зони за готвене, които можете да използвате като централна част и външна част. Можете да използвате централната част (A) самостоятелно или двете части (B) и (C) едновременно.



#### Активиране на тройната зона

<p>Задайте настройката за нагриване между степени на мощност от 1 до 9 (например 6).</p>	
<p>Централната част на тройната зона за готвене ще се включи.</p>	
<p>Еднократно докосване на бутона за тройната зона за готвене включва  частта (B).</p>	

Индикаторът за зона за готвене показва „“ и „“ последователно.	
Повторно докосване на бутона за тройната зона за готвене  включва частта (C).	
Индикаторът за зона за готвене показва „“ и „“ последователно.	
<b>Деактивиране на тройната зона</b>	
Ако тройната зона за готвене работи в частта (B), като докоснете  два пъти, тя ще се върне в частта (A) и тройната зона ще се деактивира.	
Ако тройната зона за готвене работи в частта (C), като докоснете  веднъж, тя ще се върне в частта (A) и тройната зона ще се деактивира.	
След деактивиране на тройната зона за готвене се извежда индикаторът за зона за готвене.	

Бележка:

1. Двойният кръг е наличен само в тройната зона за готвене.
2. Може да изберете функцията от степен 1 до степен 9.
3. Може да изберете Двойна или Тройна зона, само когато е избрана тройната зона за готвене.

### 3.3.4 Заклучване на бутоните за управление

- Можете да заключите бутоните за управление с цел предотвратяване на нежелана употреба (например в случай на неволно включване на зоните за готвене от деца).
- Когато бутоните са заключени, всички бутони с изключение на бутон ON/OFF (Вкл./Изкл.) са деактивирани.

<b>За да заключите бутоните</b>	
Докоснете бутона за заключване  .	Индикаторът за таймера ще изведе „ Lo “
<b>За да отключите бутоните</b>	
Уверете се, че стъклокерамичният плот е включен	
Докоснете и задръжте бутона за заключване  за известно време.	



Когато плотът е заключен, всички бутони са деактивирани с изключение на бутон ON/OFF (Вкл./Изкл.). При спешен случай винаги можете да изключите стъклокерамичния плот с бутон ON/OFF, но при следващо действие първо трябва да отключите плота.

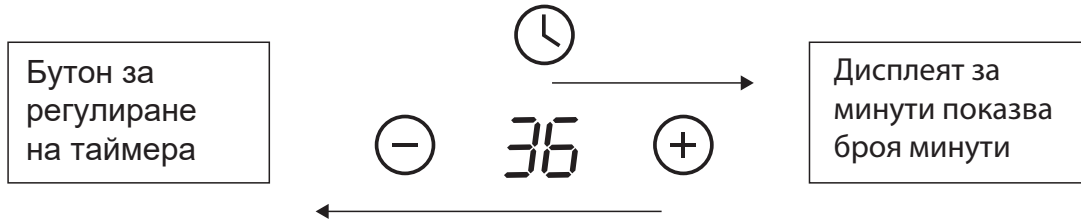
### 3.3.5 Таймер

Може да използвате таймера по два различни начина:

- а) Може да го използвате като брояч на минути. В този случай таймерът няма да изключва никаква зона за готвене след изтичане за зададеното време.

- b) Може да го зададете да изключва една или повече зони за готвене след изтичане на зададеното време.
- Таймерът може да се настрои на максимум 99 минути.

**Преглед на функцията Таймер**



**а) Използване на таймера като брояч на минути**

**Ако не избирате зона за готвене**

<p>Уверете се, че готварският плот е включен. Бележка: може да използвате брояча на минути, дори и ако не избирате зона за готвене.</p>	
<p>Натиснете бутона за таймера, индикаторът за таймера ще мига; Задайте времето чрез докосване на бутона (-) или бутона (+) на таймера</p>	
<p>Когато докоснете едновременно „-“ и „+“, таймерът се изключва и на дисплея за минутите ще се изведе „-“.</p>	
<p>Когато времето бъде зададено, обратното броене ще започне веднага. На дисплея ще се изведе оставащото време и индикаторът за таймера ще мига за 5 секунди</p>	
<p>След изтичане на зададеното време ще прозвучи звуков сигнал за 30 секунди и индикаторът за таймера ще покаже „-“.</p>	

Съвет:

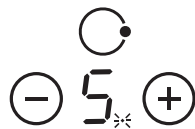
- Докоснете еднократно бутоните „-“ или „+“ на таймера, за да намалите или увеличите с 1 минута.
- Докоснете и задръжте бутоните „-“ или „+“ на таймера, за да намалите или увеличите с 10 минути.
- Ако зададеното време надвишава 99 минути, таймерът автоматично ще се върне на 0 минути.

**b) Задаване на таймера за изключване на една или повече зони за готвене**

Задаване за една зона	
Натиснете  или  на съответната зона за готвене, за която искате да зададете таймера.	
Задайте времето чрез докосване на бутона  или бутона  на таймера	
Когато докоснете едновременно  и , таймерът се изключва и на дисплея за минутите се извежда индикацията „—“.	
Когато времето бъде зададено, обратното борене ще започне веднага. На дисплея ще се изведе оставащото време и индикаторът за таймера ще мига за 5 секунди	
Когато таймерът за съответната зона за готвене изтече, тя ще се изключи автоматично; на дисплея ще се изведе индикация „H“, което означава горещо;	

Бележка:

- а) Червената точка до индикатора за степен на мощност ще светне, указвайки, че зоната е избрана.



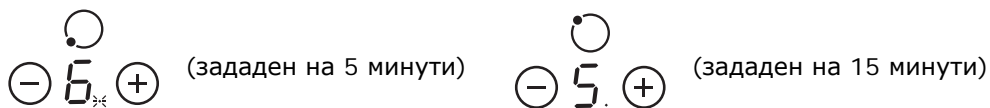
- б) Ако искате да промените времето, след като таймерът е зададен, трябва да започнете от стъпка 1.

### Задаване на таймера за изключване на повече от една зони за готвене

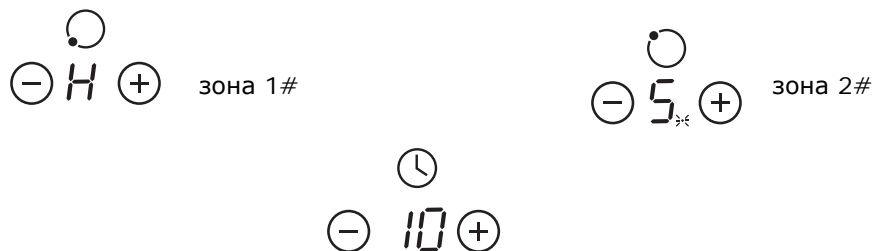
- а). Ако повече от една нагревателни зони използват тази функция, индикаторът за таймера ще изведе най-малкото време.

(Например, ако зададеното време за зона номер 1 е 5 минути, а за зона номер 2 е 15 минути, индикаторът за таймера ще покаже „5“.)

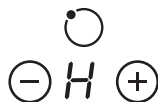
БЕЛЕЖКА: Червената точка до индикатора за степен на мощност ще мига.



b). След изтичане на обратното броене съответната зона ще се изключи. След това ще се изведе новото зададено време и точката на съответната зона ще мига.



c). След като зададеното време изтече, съответната зона за готвене ще се изключи автоматично.



Бележка:

1) Червената точка до индикатора за степен на мощност ще светне, указвайки, че зоната е избрана.



2) Ако искате да промените времето, след като таймерът е зададен, трябва да започнете от стъпка 1.

### 3.3.6 Защита от прегряване

Уредът е снабден с температурен сензор, който следи температурата във вътрешността на стъклокерамичния плот. Ако бъде засечена прекалено висока температура, стъклокерамичният плот ще спре да работи автоматично.

### 3.3.7 Предупреждение за остатъчна топлина

Когато плотът е работил известно време, ще има остатъчна топлина. Извежда се буквата „H“, за да ви предупреди да сте далеч от него.

### 3.3.8 Продължителност на работа по подразбиране

Друга функция за безопасност на плота е автоматичното изключване. Тази функция се активира, когато забравите да изключите някоя зона за готвене. Автоматичното изключване след изтичане на времето за работа по подразбиране е дадено в таблицата по-долу:

Степен на мощност	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Таймер за продължителност на работа по подразбиране (в часове)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## 4. Насоки за готвене



Внимавайте, когато пържите, тъй като олиото и мазнината се нагриват много бързо, особено ако използвате функцията за усилване на мощността PowerBoost. Олиото и мазнината ще се възпламенят спонтанно, ако са с изключително висока температура, и това представлява сериозен риск от пожар.

## 4.1 Съвети за готвене

- Когато ястието започне да кипи, намалете настройката за температура.
- Използването на капак ще намали времето за готвене и ще спести енергия чрез задържане на топлината.
- Намалете количеството течност или мазнина, за да намалите времето за готвене.
- Започнете готвенето с висока настройка и намалете настройката, когато храната се загрее достатъчно.

### 4.1.1 Къкрене, готвене на ориз

- Къкренето става под точката на кипене, при около 85°C, когато мехурчета се издигат само от време на време към повърхността на течното ястие. То е ключово за приготвянето на вкусни супи и нежни яхнии, тъй като ароматите се развиват без прекалено дълго готвене на храната. Сосове на яйчна основа, които се сгъстяват с брашно, също би трябвало да се приготвят под точката на кипене.
- Някои задачи, включително готвенето на ориз по метода на абсорбцията, могат да изискват настройка, по-висока от най-ниската настройка, за да се гарантира, че храната е сготвена правилно в препоръчаното време.

### 4.1.2 Запечатване на пържоли

За да пригответе сочни, ароматни пържоли:

1. Оставете месото на стайна температура за около 20 минути, преди да го готвите.
2. Загрейте тиган за пържене с тежко дъно.
3. Намажете пържолата от двете страни с мазнина. Пръснете малко количество олио върху горещия тиган и след това поставете месото в тигана.
4. Обърнете пържолата само веднъж по време на готвенето. Точното време за готвене ще зависи от дебелината на пържолата и с каква степен на готовност я желаете. Времето може да варира от 2 до 8 минути на страна. Натиснете пържолата, за да прецените степента на готовност – колкото по-твърда се усеща, толкова по-добре изпечена ще е.
5. Оставете пържолата в затоплена чиния за няколко минути, за да може да отпочине и да стане крехка преди сервиране.

### 4.1.3 Пържене в уок

1. Изберете уок с плоско дъно, подходящ за използване върху стъклокерамичен плот, или голям тиган за пържене.
2. Пригответе всички съставки и оборудване. Пърженето при непрекъснато разбъркване трябва да бъде бързо. Ако готвите големи количества, гответе храната на няколко по-малки порции.
3. Загрейте предварително тигана за кратко и добавете две супени лъжици олио.
4. Сгответе първо месото и го оставете настрани, като го поддържате топло.
5. Запържете зеленчуците, като бъркате непрекъснато. Когато са горещи, но все още хрупкави, включете по-ниска настройка за температура на зоната за готвене, върнете месото в тигана и добавете вашия сос.
6. Разбъркайте съставките леко, за да се уверите, че са еднакво горещи.
7. Сервирайте веднага.

## 5. Настройки за готвене

Настройка за готвене	Приложение
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• леко затопляне за малко количество храна</li><li>• разтопяване на шоколад, масло и храни, които изгарят бързо</li><li>• къкрене на слаб огън</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• бавно затопляне</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• претопляне</li> <li>• бързо къкрене</li> <li>• готвене на ориз</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• палачинки</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• сотиране</li> <li>• готвене на паста</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• пържене в уок</li> <li>• запичане</li> <li>• завиране на супа</li> <li>• завиране на вода</li> </ul>

## 6. Поддръжка и почистване

Какво?	Как?	Важно!
Ежедневно замърсяване на стъклото (отпечатьци от пръсти, следи, петна, оставени от храна или остатъци от разливане на ястия без захар върху стъклото)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изключете готварския плот от захранването.</li> <li>2. Нанесете почистващ препарат за готварски плотове, докато стъклото е още топло (но не горещо!)</li> <li>3. Изплакнете и подсушете с чиста кърпа или домакинска хартия.</li> <li>4. Включете готварския плот в захранването.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Когато захранването на готварския плот е изключено, няма да има индикация за гореща повърхност, но зоната за готвене все още може да е гореща! Бъдете изключително внимателни.</li> <li>• Груба тел за почистване, някои видове тел от найлон и силни/абразивни почистващи препарати могат да надраскат стъклото. Винаги четете етикета, за да проверите дали почистващия препарат или тел са подходящи.</li> <li>• Никога не оставяйте остатъци от почистващия препарат върху готварския плот: по стъклото могат да останат петна.</li> </ul>
Остатъци от изкипяване, разтопяване и петна от горещи захарни течности по стъклото	<p>Отстранете ги веднага с шпатула, лопатка или стъргалка, подходящи за използване за стъклокерамични готварски плотове, но внимавайте с повърхностите на горещите зони за готвене:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изключете готварския плот от контакта.</li> <li>2. Дръжте острието или прибора под ъгъл 30° и изстържете остатъка от разлято, загоряло към охладената част на готварския плот.</li> <li>3. Почистете остатъците с кухненска кърпа или домакинска хартия.</li> <li>4. Следвайте стъпки 2 до 4 за „Ежедневно замърсяване на стъклото“ по-горе.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Отстранявайте петната, останали от разтопяване и захарни храни или остатъци от разливане възможно най-бързо. Ако бъдат оставени да се охладят върху стъклото, те може да бъдат трудни за отстраняване или дори трайно да повредят стъклената повърхност.</li> <li>• Опасност от порязване: когато защитният капак бъде издърпан, острието на шпатулата е остро като бръснач. Бъдете изключително внимателни и винаги съхранявайте безопасно и далеч от деца.</li> </ul>

Петна от разлята храна по сензорните бутони	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изключете готварския плот от захранването.</li> <li>2. Накиснете петното.</li> <li>3. Избършете панела за сензорно управление с чиста влажна гъба или кърпа.</li> <li>4. Подсушете панела добре с домакинска хартия.</li> <li>5. Включете готварския плот в захранването.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Готварският плот може да издаде звуков сигнал и да се изключи, и сензорните бутони може да не функционират, докато върху тях има течност. Уверете се, че сте подсушили панела за сензорно управление, преди да включите отново готварския плот.</li> </ul>
---	--	---

## 7. Препоръки и съвети

Проблем	Възможни причини	Какво да се направи
Готварският плот не може да се включи.	Няма захранване.	Уверете се, че стъклокерамичният плот е свързан към електрозахранването и че е включен. Проверете дали няма прекъсване на електрозахранването във вашия дом или регион. Ако сте проверили всичко и проблемът продължава, извикайте квалифициран техник.
Сензорните бутони не реагират.	Бутоните са заключени.	Отключете бутоните. Вижте раздела „Използване на вашия стъклокерамичен плот“ за инструкции.
Работата на сензорните бутони е възпрепятствана.	Може би има тънък слой вода върху бутоните или може би използвате върха на пръстите си, когато докосвате бутоните.	Уверете се, че сензорният панел е сух и използвайте възглавничката на пръста си, когато докосвате бутоните.
Стъклото е надраскано.	Съдове за готвене с нащърбени ръбове.  Използвани са неподходяща абразивна тел или почистващи продукти.	Използвайте готварски съдове с равно и гладко дъно. Вижте „Избиране на подходящите съдове за готвене“.  Вижте „Поддръжка и почистване“.
Някои съдове издават пукащи или щракащи звуци.	Това може да се дължи на структурата на вашите съдове за готвене (слоеве от различни метали, вибриращи по различен начин).	Това е нормално за съдовете за готвене и не е индикация за неизправност.

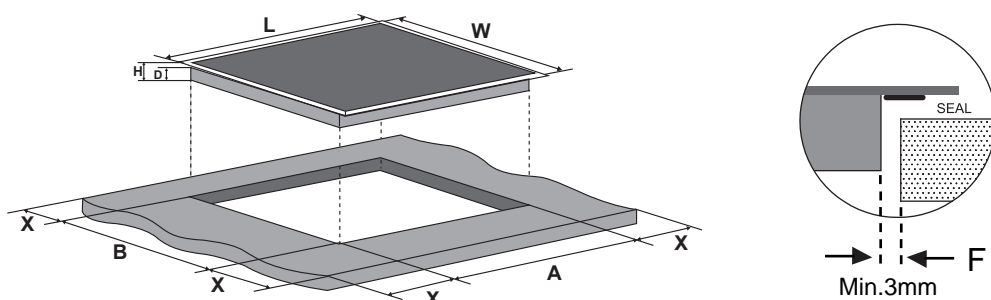
## 8. Монтаж

### 8.1 Избор на оборудване за монтаж

Изрежете работната повърхност съгласно размерите, показани на чертежа. За целите на монтажа и употребата, около отвора трябва да се остави минимум 5 см разстояние. Уверете се, че дебелината на работната повърхност е поне 30 мм. Изберете топлоустойчив и изолационен материал за работната повърхност (като материал за работната повърхност не трябва да се използва дърво или подобен влакнест или хигроскопичен материал, освен ако същите не са импрегнирани), за да се избегне токов удар и по-голяма деформация, причинена от излъчването на топлина от зоната за готвене. Както е показано по-долу:



Бележка: Безопасното разстояние между страните на стъклокерамичния плот и вътрешните повърхности на работния плот трябва да е поне 3 мм.

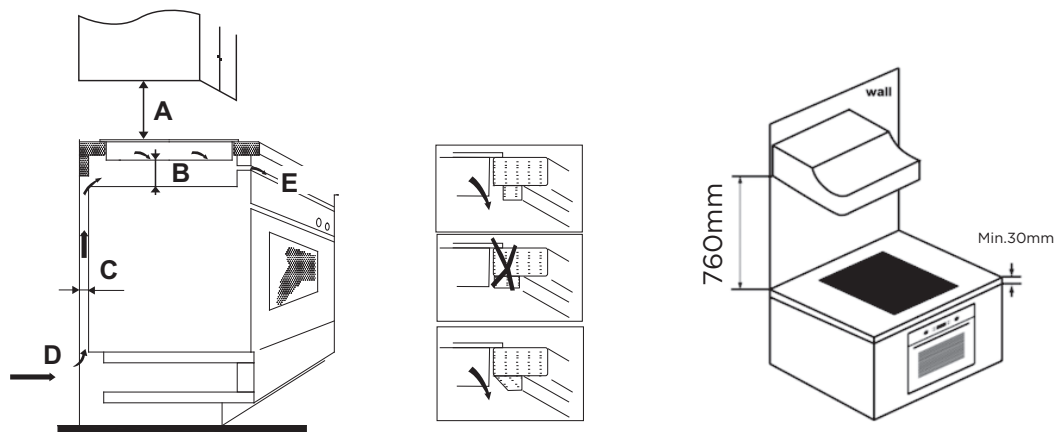


L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)	F(мм)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 мин.	3 мин.

При всички обстоятелства се уверете, че стъклокерамичният плот има добра вентилация и че отворите за входящ и изходящ въздух не са блокирани. Уверете се, че стъклокерамичният готварски плот е в добро работно състояние. Както е показано по-долу:



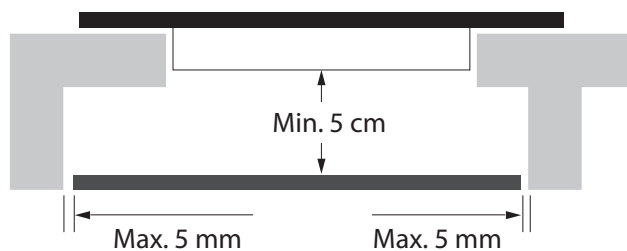
Бележка: Безопасното разстояние между зоната за готвене и шкафа над нея трябва да е поне 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	50 мин.	20 мин.	Входящ въздух	Изходящ въздух 5 мм

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Осигуряване на добра вентилация

Уверете се, че стъклокерамичният плот има добра вентилация и че отворите за входящ и изходящ въздух не са блокирани. За да се избегне случайно докосване на твърде горещото дъно на плота или неочакван токов удар по време на работа, е необходимо да поставите дървена вложка, фиксирана с винтове, на минимално разстояние 50 мм от дъното на плота. Следвайте изискванията по-долу.



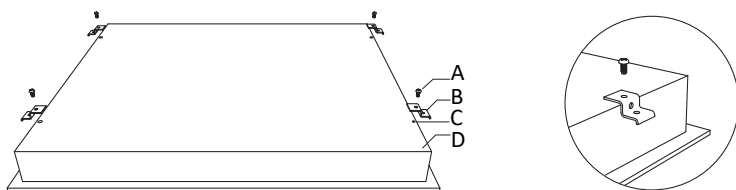
Около външната част на плота има вентилационни отвори. ТРЯБВА ДА се убедите, че тези отвори не са блокирани от работния плот, когато разполагате готварския плот.



- Имайте предвид, че лепилото, което свързва пластмасовия или дървен материал към съответната мебел, трябва да е устойчиво на температури от поне 150°C, за да се избегне разлепване на панелите.
- Съответно задната стена, съседната и околните повърхности трябва да могат да издържат на температура от 90°C.

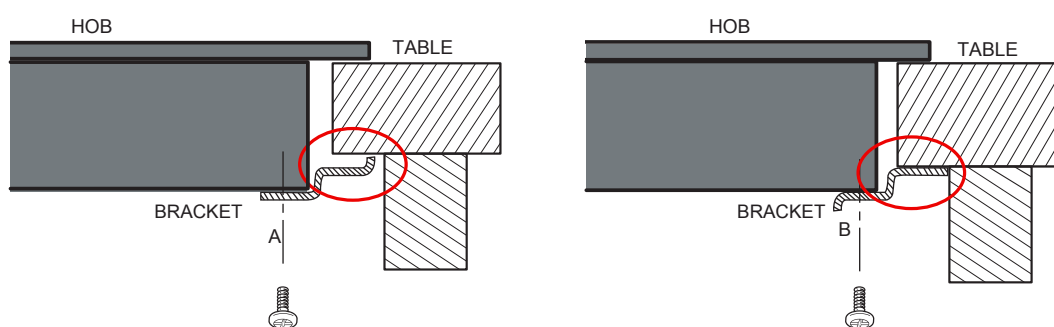
## 8.2 Преди да поставите фиксиращите скоби

Уредът трябва да бъде разположен върху стабилна, гладка повърхност (използвайте опаковката). Не прилагайте сила върху бутоните, стърчащи от плота. Фиксирайте плота върху работната повърхност, като завинтите четирите скоби на дъното на плота (вижте илюстрацията) след монтажа.



A	B	C	D
винт	скоба	отвор за винта	основа

Регулирайте позицията на скобата спрямо дебелината на работната повърхност.



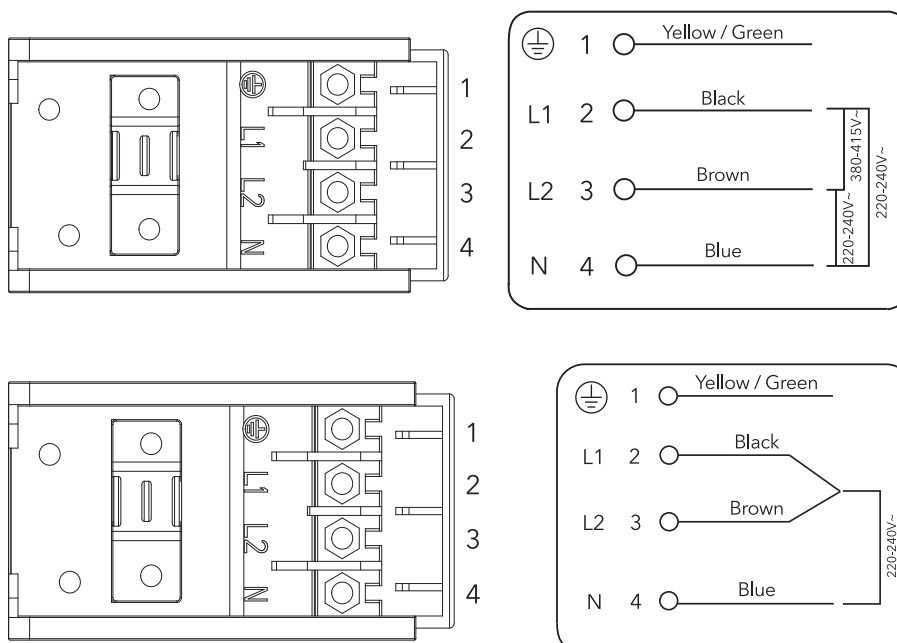
При никакви обстоятелства скобите не трябва да докосват вътрешните повърхности на работния плот след монтажа (вижте илюстрацията).

### 8.3 Предпазни мерки

1. Стъклокерамичният готварски плот трябва да бъде монтиран от квалифициран персонал или техници. Ние разполагаме с професионалисти, които са на вашите услуги. Никога не извършвайте монтажа сами.
2. Стъклокерамичният готварски плот не може да бъде монтиран към охлаждащо оборудване, съдомиялни и въртящи се сушилни.
3. Стъклокерамичният готварски плот трябва да бъде монтиран така, че да може да се осигури по-добро излъчване на топлина, за да се повиши неговата надеждност.
4. Стената и индуцираната нагревателна зона над работната повърхност трябва да са устойчиви на топлина.
5. За избягване на всякакви повреди, вътрешният слой и лепилото трябва да са устойчиви на топлина.
6. Използването на парочистачка е забранено.

## 8.4 Свързване на плата към електрическата мрежа

Свързването към електрическата мрежа трябва да бъде извършено със съответния стандартен или еднополюсен прекъсвач. Начинът на свързване е показан по-долу.



1. Ако кабелът е повреден или се нуждае от смяна, това трябва да се извърши от техник по следпродажбено обслужване с подходящите инструменти, за да се избегнат инциденти.
2. Ако уредът бъде свързан директно към електрозахранването, трябва да бъде инсталиран многополюсен прекъсвач с минимално разстояние от 3 мм между контактните точки.
3. Електротехникът трябва да гарантира, че е извършено правилно електрическо свързване и че то отговаря на изискванията за безопасност.
4. Кабелът не трябва да бъде огъван или притискан.
5. Кабелът трябва да бъде проверяван редовно и да бъде заменян само от лице с подходящата квалификация.



Долната повърхност и захранващият кабел на плата не са достъпни след монтажа.



**ИЗХВЪРЛЯНЕ:** Не изхвърляйте този продукт в общия контейнер за битови отпадъци. Такива отпадъци трябва да се събират отделно, тъй като се нуждаят от специална обработка.

Този уред има маркировка съгласно Европейска директива 2012/19/ЕС относно изхвърлянето на използвано електрическо и електронно оборудване (WEEE). Като предадете този уред на правилното място, вие ще помогнете за предотвратяване на негативните последствия за околната среда и човешкото здраве, които биха възникнали при изхвърлянето му на неподходящо място.

Символът върху продукта указва, че той не трябва да се третира като обикновен битов отпадък. Вместо това той трябва да бъде предаден в съответния събирателен пункт за рециклиране на електрически и електронни уреди.

Изхвърлянето на излезлия от употреба уред трябва следва специална процедура. За допълнителна информация относно обработването, събирането и рециклирането на този продукт се свържете с местната управа, с фирмата за събиране на битови отпадъци или с магазина, от който сте закупили продукта.

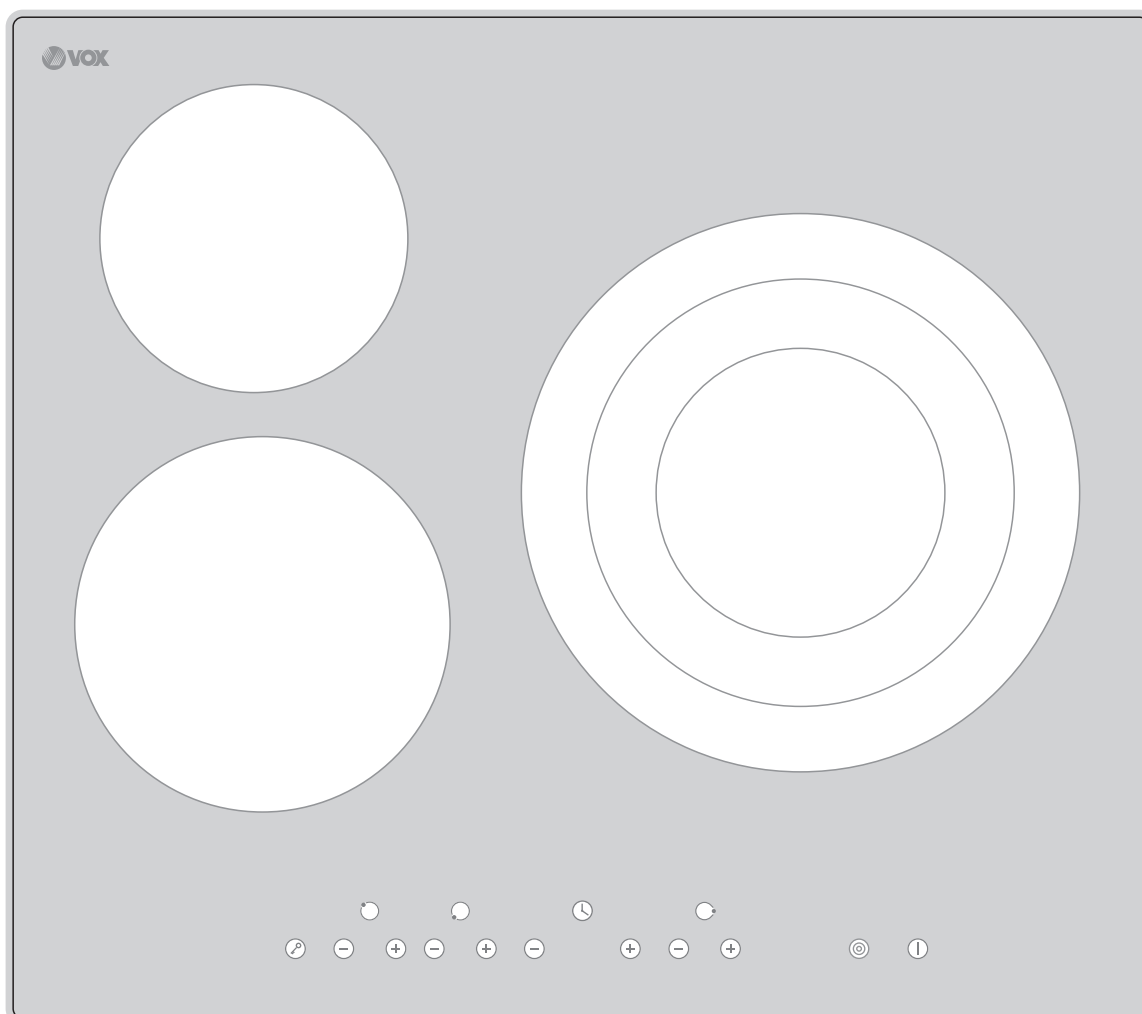
За подробна информация относно обработването, събирането и рециклирането на този продукт се свържете с местната градска управа, с фирмата за събиране на битови отпадъци или с магазина, от който сте закупили продукта.



## Κεραμική εστία μαγειρέματος

Εγχειρίδιο οδηγιών και εγκατάστασης

ΜΟΝΤΕΛΟ: **EBC315DBR1**



# Περιεχόμενο

<b>1. Πρόλογος</b> .....	<b>4</b>
1.1 Προειδοποιήσεις ασφαλείας .....	4
1.2 Εγκατάσταση .....	4
1.2.1 Κίνδυνος για ηλεκτροπληξία .....	4
1.2.2 Κίνδυνος κοπής .....	4
1.2.3 Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας .....	4
1.3 Λειτουργία και Συντήρηση .....	5
1.3.1 Κίνδυνος για ηλεκτροπληξία .....	5
1.3.2 Κίνδυνοι για την υγεία .....	6
1.3.3 Κίνδυνος από θερμή επιφάνεια .....	6
1.3.4 Κίνδυνος κοπής .....	6
1.3.5 Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας .....	6
<b>2. Εισαγωγή στο προϊόν</b> .....	<b>8</b>
2.1 Άνω όψη .....	8
2.2 Πίνακας ελέγχου .....	8
2.3 Πληροφορίες για το προϊόν .....	8
2.4 Πληροφορίες για το προϊόν .....	9
2.5 Πριν χρησιμοποιήσετε τη νέα κεραμική εστία σας .....	9
2.6 Τεχνικές προδιαγραφές .....	9
<b>3. Λειτουργία προϊόντος</b> .....	<b>9</b>
3.1 Χειριστήρια αφής .....	9
3.2 Επιλογή σωστών μαγειρικών σκευών .....	10
3.3 Τρόπος χρήσης .....	10
3.3.1 Έναρξη μαγειρέματος .....	10
3.3.2 Τέλος μαγειρέματος .....	11
3.3.3 Χρήση της συνάρτησης ζώνης Treble .....	11
3.3.4 Κλείδωμα των χειριστηρίων .....	12
3.3.5 Χειριστήριο χρονοδιακόπτη .....	12
3.3.6 Προστασία από υπερθέρμανση .....	15
3.3.7 Προειδοποίηση εναπομένουσας θερμότητας .....	15
3.3.8 Προεπιλεγμένοι χρόνοι λειτουργίας .....	15
<b>4. Οδηγίες μαγειρέματος</b> .....	<b>15</b>
4.1 Συμβουλές μαγειρέματος .....	16
4.1.1 Σιγοβράσιμο, μαγείρεμα ρυζιού .....	16
4.1.2 Ψήσιμο μπριζόλας .....	16
4.1.3 Για βαθύ τηγάνισμα .....	16
<b>5. Ρυθμίσεις θερμοκρασίας</b> .....	<b>16</b>
<b>6. Φροντίδα και καθαρισμός</b> .....	<b>17</b>
<b>7. Οδηγίες και συμβουλές</b> .....	<b>18</b>
<b>8. Εγκατάσταση</b> .....	<b>18</b>
8.1 Επιλογή εξοπλισμού εγκατάστασης .....	18
8.2 Πριν από την τοποθέτηση των βραχιόνων στερέωσης .....	20
8.3 Σημεία προσοχής .....	21
8.4 Σύνδεση της εστίας στην ηλεκτρική παροχή .....	21

# 1. Πρόλογος

## 1.1 Προειδοποιήσεις ασφαλείας

Η ασφάλειά σας είναι σημαντική για εμάς. Διαβάστε αυτές τις πληροφορίες πριν χρησιμοποιήσετε την εστία σας.

## 1.2 Εγκατάσταση

### 1.2.1 Κίνδυνος για ηλεκτροπληξία

- Πριν την εκτέλεση εργασιών ή συντήρησης, αποσυνδέετε τη συσκευή από τις παροχές ηλεκτρικού ρεύματος.
- Η σύνδεση με ένα καλό σύστημα γείωσης είναι απαραίτητη και υποχρεωτική.
- Οποιοσδήποτε τροποποιήσεις στο οικιακό σύστημα καλωδίων πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
- Η μη τήρηση αυτής της συμβουλής ενδέχεται να προκαλέσει ηλεκτροπληξία ή θάνατο.

### 1.2.2 Κίνδυνος κοπής

- Προσέξτε - τα άκρα του πλαισίου είναι αιχμηρά.
- Αν δεν προσέξετε μπορεί να τραυματιστείτε ή να κοπείτε.

### 1.2.3 Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν εγκαταστήσετε και πριν χρησιμοποιήσετε αυτή τη συσκευή.
- Δεν πρέπει να τοποθετηθούν ποτέ επάνω σε αυτή τη συσκευή εύφλεκτα υλικά ή προϊόντα.
- Θέστε αυτές τις πληροφορίες στον υπεύθυνο εγκατάστασης της συσκευής, καθώς αυτό ενδέχεται να μειώσει το κόστος εγκατάστασής σας.
- Για να αποφύγετε οποιονδήποτε κίνδυνο, αυτή η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες εγκατάστασης.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σωστά και να γειωθεί μόνο από εξειδικευμένο άτομο.

- Αυτή η συσκευή πρέπει να συνδεθεί με κύκλωμα που να περιλαμβάνει διακόπτη απομόνωσης, ο οποίος να παρέχει πλήρη αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.
- Αν η εγκατάσταση της συσκευής δεν γίνει σωστά, είναι δυνατή η ακύρωση της εγγύησης ή των αξιώσεων αστικής ευθύνης.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω, καθώς και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώσεις, αν έχουν επίβλεψη ή αν τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και αν κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να διεξάγονται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Αν το καλώδιο παροχής είναι φθαρμένο, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, από τον αντιπρόσωπο σέρβις ή από ανάλογο εξειδικευμένο προσωπικό, για την αποφυγή τυχόν κινδύνων.
- Προειδοποίηση: Αν η επιφάνεια ραγίσει, απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή για να αποφύγετε το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας, για επιφάνειες εστίας από γυαλί - κεραμικό ή παρόμοιο υλικό που προστατεύει τα στοιχεία υπό τάση.
- Μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια μαγειρέματος, καθώς μπορούν να ανεβάσουν υψηλή θερμοκρασία.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ατμοκαθαριστής.
- Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με ατμό ή καθαριστές υψηλής πίεσης για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος απομακρυσμένης διαχείρισης.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην φυλάσσετε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην αφήνετε ποτέ σκεύη με λίπη ή έλαια στις εστίες όταν είναι αναμμένες, καθώς είναι πολύ

επικίνδυνο και μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά. Μην προσπαθείτε ΠΟΤΕ να σβήσετε μια φωτιά με νερό. Σβήστε τη συσκευή και καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.

### **1.3 Λειτουργία και Συντήρηση**

#### **1.3.1 Κίνδυνος για ηλεκτροπληξία**

- Μην μαγειρεύετε με σπασμένη ή ραγισμένη εστία. Αν η επιφάνεια της εστίας σπάσει ή ραγίσει, απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή κατεβάζοντας το διακόπτη (πίνακας ασφαλειών) και απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο τεχνικό.
- Απενεργοποιήστε την εστία κατεβάζοντας το διακόπτη πριν από κάθε καθαρισμό ή συντήρηση.
- Η μη τήρηση αυτής της συμβουλής ενδέχεται να προκαλέσει ηλεκτροπληξία ή θάνατο.

#### **1.3.2 Κίνδυνοι για την υγεία**

- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τα πρότυπα ηλεκτρομαγνητικής ασφάλειας.
- Ωστόσο, τα άτομα με καρδιακούς βηματοδότες ή άλλα ηλεκτρικά εμφυτεύματα (π.χ. αντλίες ινσουλίνης) πρέπει να επικοινωνήσουν με τον ιατρό τους ή τον κατασκευαστή του εμφυτεύματος πριν χρησιμοποιήσουν αυτή τη συσκευή, για να βεβαιωθούν ότι τα εμφυτεύματά τους δεν θα επηρεαστούν από το ηλεκτρομαγνητικό πεδίο.
- Η μη τήρηση αυτής της συμβουλής ενδέχεται να προκαλέσει θάνατο.

#### **1.3.3 Κίνδυνος από θερμή επιφάνεια**

- Κατά τη χρήση, τα προσβάσιμα μέρη αυτής της συσκευής θα υπερθερμανθούν τόσο ώστε να μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα.
- Μην αφήσετε το σώμα, τα ρούχα σας ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο, εκτός από κατάλληλα μαγειρικά σκεύη να έρθουν σε επαφή με το κεραμικό γυαλί, μέχρι να κρυώσει η επιφάνεια.
- Κρατήστε μακριά τα παιδιά.
- Οι λαβές των κατσαρολιών ενδέχεται να υπερθερμανθούν και να μην μπορείτε να τις αγγίξετε. Φροντίστε οι λαβές των κατσαρολιών να μην προεξέχουν σε άλλες αναμμένες

ζώνες μαγειρέματος. Διατηρείτε τις λαβές μακριά από τα παιδιά.

- Αν δεν τηρήσετε αυτή την οδηγία, ενδέχεται να προκληθούν εγκαύματα και ζεματίσματα.

#### **1.3.4 Κίνδυνος κοπής**

- Η λεπίδα ξυραφιού μιας ξύστρας επιφάνειας εστίας είναι εκτεθειμένη όταν το κάλυμμα ασφαλείας ανασυρθεί. Χρησιμοποιείτε με μεγάλη προσοχή και αποθηκεύετε την πάντοτε με ασφάλεια σε μέρη χωρίς πρόσβαση από παιδιά.
- Αν δεν προσέξετε μπορεί να τραυματιστείτε ή να κοπείτε.

#### **1.3.5 Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας**

- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση. Το ξεχείλισμα προκαλεί καπνούς και λιπαρούς λεκέδες που μπορούν να αναφλεγούν.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σας ως επιφάνεια εργασίας ή αποθήκευσης.
- Μην αφήνετε ποτέ αντικείμενα ή εργαλεία επάνω στη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε και μην αφήνετε μαγνητικά αντικείμενα (π.χ. πιστωτικές κάρτες, κάρτες μνήμης) ή ηλεκτρονικές συσκευές (π.χ., ηλεκτρονικούς υπολογιστές, συσκευές αναπαραγωγής MP3) κοντά στη συσκευή, καθώς ενδέχεται να επηρεαστούν από το ηλεκτρομαγνητικό πεδίο της.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σας για να ζεσταθείτε ή για να θερμάνετε το δωμάτιο.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιείτε πάντοτε τις εστίες μαγειρέματος και ολόκληρη τη συσκευή, όπως περιγράφεται σε αυτό το εγχειρίδιο (δηλ. χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα αφής). Μην βασίζεστε στη λειτουργία ανίχνευσης σκεύους για να απενεργοποιήσετε τις εστίες μαγειρέματος όταν απομακρύνετε τις κατσαρόλες.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή ούτε και να κάθονται, να στέκονται ή να σκαρφαλώνουν πάνω της.
- Μην αποθηκεύετε αντικείμενα δελεαστικά για τα παιδιά σε ντουλάπια πάνω από τη συσκευή. Τα παιδιά που σκαρφαλώνουν επάνω στην εστία μπορούν να τραυματιστούν σοβαρά.
- Μην αφήνετε τα παιδιά μόνα ή χωρίς επίβλεψη στο χώρο όπου χρησιμοποιείται η συσκευή.

- Τα παιδιά ή τα άτομα με κάποια αναπηρία που περιορίζει την ικανότητά τους να χρησιμοποιούν τη συσκευή πρέπει να λάβουν οδηγίες σχετικά με τη χρήση της από υπεύθυνο και ικανό πρόσωπο. Το πρόσωπο αυτό πρέπει να βεβαιωθεί ότι μπορούν να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς κίνδυνο για τα ίδια ή για το περιβάλλον τους.
- Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε εξαρτήματα της συσκευής, εκτός αν κάτι τέτοιο συνιστάται σαφώς από το εγχειρίδιο. Όλες οι άλλες εργασίες σέρβις πρέπει να εκτελούνται από εξειδικευμένο τεχνικό.
- Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα επάνω στην εστία σας.
- Μην στέκεστε επάνω στην εστία σας.
- Μην χρησιμοποιείτε κατσαρόλες με οδοντωτά άκρα ούτε και να σέρνετε τις κατσαρόλες επάνω στην επιφάνεια του κεραμικού γυαλιού, καθώς αυτό μπορεί να χαράξει το γυαλί.
- Μην χρησιμοποιείτε ξύστρες ούτε και άλλο σκληρό καθαριστικό για να καθαρίσετε την εστία σας, καθώς ενδέχεται να χαράξουν το κεραμικό γυαλί.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές όπως κουζίνα προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα· αγροικίες και πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα περιβάλλοντα τύπου κατοικίας,· περιβάλλοντα τύπου Bed and Breakfast.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της είναι δυνατό να υπερθερμανθούν κατά τη χρήση.
- Αποφύγετε να αγγίξετε τα θερμαινόμενα στοιχεία.
- Παιδιά κάτω των 8 ετών δεν θα πρέπει να πλησιάζουν τη συσκευή, εκτός εάν βρίσκονται υπό συνεχή επιτήρηση.

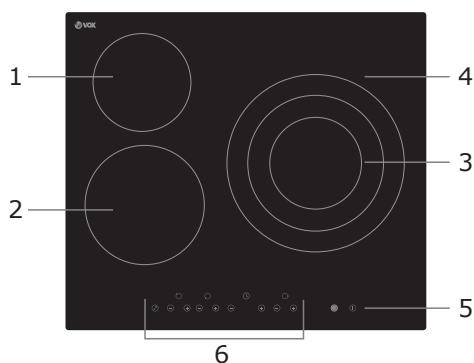
## Συγχαρητήρια

για την αγορά της νέας κεραμικής εστίας σας.

Σας συνιστούμε να διαβάσετε το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών/εγκατάστασης, για να κατανοήσετε πλήρως το σωστό τρόπο εγκατάστασης και λειτουργίας της. Για την εγκατάσταση, διαβάστε την ενότητα για την εγκατάσταση. Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες ασφαλείας πριν τη χρήση και φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών/εγκατάστασης για να το συμβουλευτείτε στο μέλλον.

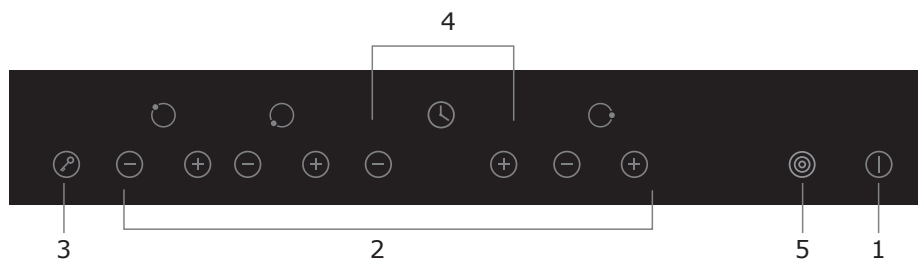
## 2. Εισαγωγή στο προϊόν

### 2.1 Άνω όψη



1. Μέγ. Ζώνη 1200 W
2. Μέγ. Ζώνη 1800 W
3. Μέγ. Ζώνη 1050/ 1950 / 2700 W
4. Πλάκα γυαλιού
5. ON / OFF (ενεργοποίησης/απενεργοποίησης)
6. Πίνακας ελέγχου

### 2.2 Πίνακας ελέγχου



1. Χειριστήριο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
2. Χειριστήρια ρύθμισης ισχύος
3. Χειριστήριο κλειδώματος πλήκτρων
4. Χειριστήριο χρονοδιακόπτη
5. Έλεγχος τριών ζωνών

### 2.3 Πληροφορίες για το προϊόν

Η κεραμική εστία μαγειρέματος με τον υπολογιστή μπορεί να ανταποκριθεί σε διαφορετικά είδη απαιτήσεων της κουζίνας, με θέρμανση με σύρματα αντιστάσεων, έλεγχο με μικροϋπολογιστή και επιλογή πολλών επιπέδων ισχύος, πραγματικά η βέλτιστη επιλογή για τη σύγχρονη οικογένεια.

Η κεραμική εστία μαγειρέματος επικεντρώνεται στους πελάτες και υιοθετεί εξατομικευμένο σχεδιασμό. Η εστία έχει ασφαλείς και αξιόπιστες επιδόσεις, κάνοντας τη ζωή σας άνετη και επιτρέποντάς σας να απολαμβάνετε πλήρως τη χαρά της ζωής.

## 2.4 Αρχή λειτουργίας

Αυτή η κεραμική εστία μαγειρέματος χρησιμοποιεί θέρμανση με σύρματα αντιστάσεων και ρυθμίζει την ισχύ εξόδου μέσω της ρύθμισης ισχύος με τα πλήκτρα αφής.

## 2.5 Πριν χρησιμοποιήσετε τη νέα κεραμική εστία σας

- Διαβάστε αυτόν τον οδηγό, λαμβάνοντας ιδιαίτερα υπόψη την ενότητα «Προειδοποιήσεις Ασφαλείας».
- Αφαιρέστε οποιαδήποτε προστατευτική μεμβράνη που μπορεί να βρίσκεται ακόμη επάνω στην κεραμική εστία σας.

## 2.6 Τεχνικές προδιαγραφές

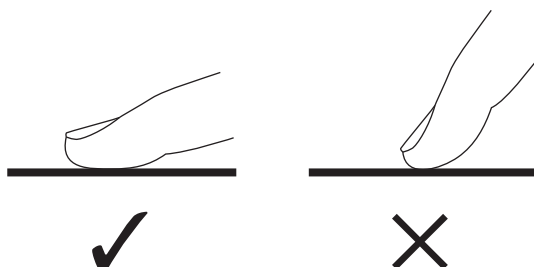
Εστία μαγειρέματος	EBC315DBR1
Ζώνες μαγειρέματος	3 ζώνες
Τάση τροφοδοσίας	220-240V~ 50Hz ή 60Hz
Εγκαταστημένη ηλεκτρική ισχύς	5200-6200W
Μέγεθος προϊόντος ΜxΠxΥ(mm)	590X520X55
Διαστάσεις εντοιχισμού ΑxΒ (mm)	560X490

Το βάρος και οι διαστάσεις είναι κατά προσέγγιση. Προσπαθούμε συνεχώς να βελτιώνουμε τα προϊόντα μας, γι' αυτό ενδέχεται να αλλάξουμε τις προδιαγραφές και τα σχέδια χωρίς προειδοποίηση.

## 3. Λειτουργία προϊόντος

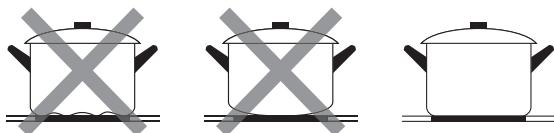
### 3.1 Χειριστήρια αφής

- Τα χειριστήρια αντιδρούν στην αφή, έτσι δεν χρειάζεται να ασκήσετε καμία πίεση. • Χρησιμοποιήστε την κορυφή του δακτύλου σας, όχι το άκρο του.
- Με κάθε αφή, θα ακούτε ένα μπιπ.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χειριστήρια είναι πάντοτε καθαρά, στεγνά και ότι δεν τα καλύπτει κανένα αντικείμενο (π.χ., εργαλείο ή πανί). Ακόνη και μια λεπτή στρώση νερού μπορεί να δυσκολέψει τη λειτουργία των χειριστηρίων.

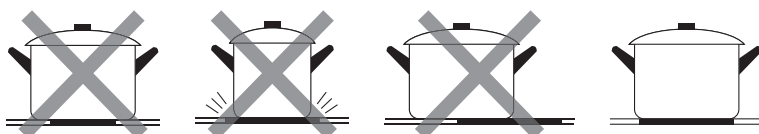


## 3.2 Επιλογή σωστών μαγειρικών σκευών

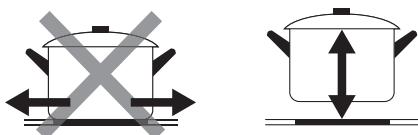
Μην χρησιμοποιείτε σκεύη με οδοντωτά άκρα ή κοίλη βάση.



Βεβαιωθείτε ότι η βάση του σκεύους σας είναι ομαλή, ότι κάθεται επίπεδα επάνω στο γυαλί και ότι έχει το ίδιο μέγεθος με τη ζώνη μαγειρέματος. Πάντοτε κεντράρετε το σκεύος σας επάνω στη ζώνη μαγειρέματος.



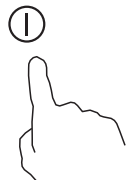
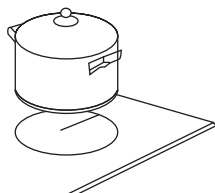
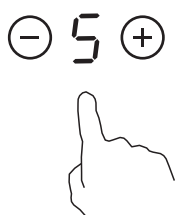
Πάντοτε ανασηκώνετε τα σκεύη από την κεραμική εστία - μην τα σέρνετε, γιατί μπορεί να γρατζουνίσουν το γυαλί.



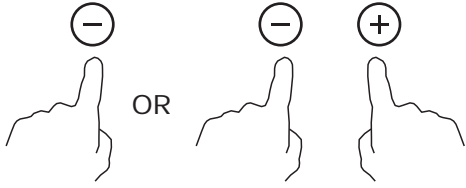

## 3.3 Τρόπος χρήσης

### 3.3.1 Έναρξη μαγειρέματος

Όταν η εστία ενεργοποιηθεί, ο βομβητής ηχεί μία φορά, όλες οι ενδείξεις ανάβουν για 1 δευτερόλεπτο και στη συνέχεια σβήνουν, δηλώνοντάς ότι η κεραμική εστία έχει εισέλθει στην κατάσταση αναμονής.

<p>Αγγίξτε το χειριστήριο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης . Όλες οι ενδείξεις εμφανίζουν «-».</p>	
<p>Τοποθετήστε ένα κατάλληλο σκεύος επάνω στη ζώνη μαγειρέματος που επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε. • Βεβαιωθείτε ότι ο πάτος του σκεύους και η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος είναι στεγνός και καθαρός.</p>	
<p>Επιλέξτε μια ρύθμιση θερμοκρασίας, αγγίζοντας το χειριστήριο «-» ή «+». • Αν δεν επιλέξετε ρύθμιση θερμοκρασίας μέσα σε 1 λεπτό, η κεραμική εστία θα απενεργοποιηθεί αυτομάτως. Θα πρέπει να αρχίσετε ξανά από το βήμα 1. • Μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας ανά πάσα στιγμή κατά το μαγείρεμα. • Αν κρατήσετε πατημένο ένα από αυτά τα κουμπιά, η τιμή θα προσαρμόζεται προς τα πάνω ή προς τα κάτω.</p>	

### 3.3.2 Τέλος μαγειρέματος

<p>Απενεργοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος μειώνοντας την ένταση στο «0» ή αγγίζοντας ταυτόχρονα τα χειριστήρια «-» και «+».</p>	
<p>Απενεργοποιήστε ολόκληρη την εστία, αγγίζοντας το χειριστήριο ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης . (ON/OFF)</p>	

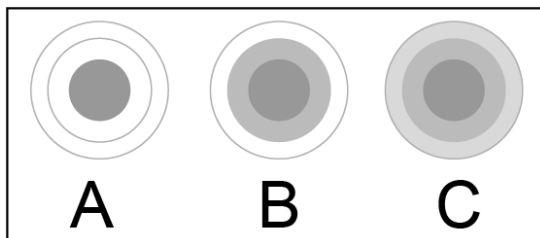
#### Προσέχετε τις καυτές επιφάνειες

Το «H» δείχνει ποια ζώνη μαγειρέματος είναι υπερβολικά καυτή στο άγγιγμα. Σβήνει μόλις η επιφάνεια κρυώσει σε ασφαλή θερμοκρασία. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας, αν θέλετε να θερμάνετε κι άλλα σκεύη, χρησιμοποιήστε την εστία που είναι ακόμη ζεστή.

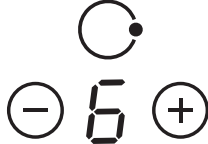





### 3.3.3 Χρήση της συνάρτησης τριπλής ζώνης

- Η λειτουργία λειτουργεί μόνο σε ζώνη μαγειρέματος 3#
- Η ζώνη μαγειρέματος τριπλής έχει δύο περιοχές μαγειρέματος που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα κεντρικό και ένα εξωτερικό τμήμα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το κεντρικό τμήμα (A) ανεξάρτητα ή και τα δύο τμήματα (B) ή (C) ταυτόχρονα.



#### Ενεργοποιήστε τη ζώνη τριπλής

<p>Προσαρμόστε τη ρύθμιση θέρμανσης μεταξύ των επιπέδων ισχύος 1 και 9 (π.χ. 6)</p>	
<p>Το κεντρικό τμήμα της ζώνης μαγειρέματος των πρίμων θα ενεργοποιηθεί.</p>	
<p>Αγγίζοντας το χειριστήριο ζώνης  πρίμων μία φορά, το τμήμα (B) λειτουργεί.</p>	

Η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος δείχνει εναλλάξ " = " και " 6 ".	
Αγγίζοντας το χειριστήριο ζώνης  πρίμων δεύτερη φορά, το τμήμα (C) λειτουργεί.	
Η ένδειξη ζώνης μαγειρέματος δείχνει " = " και " 6 " εναλλάξ.	
<b>Απενεργοποιήστε τη ζώνη τριπλής</b>	
Εάν η ζώνη μαγειρέματος 3# λειτουργεί στην ενότητα (B), αγγίξτε τις δύο φορές , θα επιστρέψει στην ενότητα (A) και η ζώνη πρίμων είναι απενεργοποιημένη.	
Εάν η ζώνη μαγειρέματος 3# λειτουργεί στην ενότητα (C), αγγίξτε τη μία φορά , θα επιστρέψει στην ενότητα (A) και η ζώνη πρίμων είναι απενεργοποιημένη.	
Αφού απενεργοποιηθεί η ζώνη πρίμων, η ζώνη μαγειρέματος ένδειξη ένδειξης.	

Σημείωση:

- 1, Ο διπλός βρόχος είναι διαθέσιμος μόνο στη ζώνη μαγειρέματος 3#.
- 2, Μπορείτε να επιλέξετε τη λειτουργία από το επίπεδο 1 έως το επίπεδο 9.
- 3, Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη ζώνη Dual ή τριπλήςμόνο όταν είναι επιλεγμένη η ζώνη μαγειρέματος 3#

### 3.3.4 Κλειδώμα των χειριστηρίων

- Μπορείτε να κλειδώσετε τα χειριστήρια για να αποτρέψετε μη ηθελημένη χρήση (π.χ., τυχαία ενεργοποίηση των ζωνών μαγειρέματος από τα παιδιά).
- Μόλις τα χειριστήρια κλειδωθούν, όλα τα χειριστήρια είναι απενεργοποιημένα, εκτός από το χειριστήριο ON/OFF.

<b>Για να κλειδώσετε τα χειριστήρια</b>	
Αγγίξτε  το χειριστήριο κλειδώματος	Η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα εμφ" ανίξει «Lo»
<b>Για να ξεκλειδώσετε τα χειριστήρια</b>	
Βεβαιωθείτε ότι η κεραμική εστία είναι ενεργοποιημένη.	
Αγγίξτε παρατεταμένα το χειριστήριο κλειδώματος .	

Όταν η εστία βρίσκεται σε λειτουργία κλειδώματος, όλα τα χειριστήρια είναι απενεργοποιημένα, εκτός από το χειριστήριο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης , μπορείτε πάντοτε να απενεργοποιήσετε την κεραμική εστία με το χειριστήριο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης σε κατάσταση έκτακτης ανάγκης, αλλά θα πρέπει πρώτα να ξεκλειδώσετε την εστία για την επόμενη λειτουργία.

### 3.3.5 Χειριστήριο χρονοδιακόπτη

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη με δύο διαφορετικούς τρόπους:

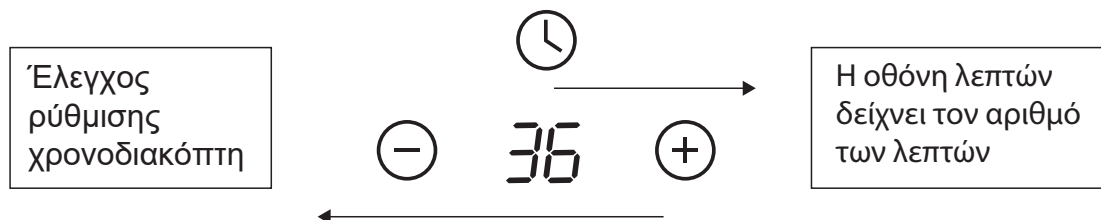
- α) Μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε ως χρονόμετρο. Σε αυτή την περίπτωση, ο χρονοδιακόπτης δεν θα

απενεργοποιεί τις ζώνες μαγειρέματος μόλις συμπληρωθεί ο καθορισμένος χρόνος.

β) Μπορείτε να τον ορίσετε για την απενεργοποίηση μίας ή περισσότερων ζωνών μαγειρέματος μόλις συμπληρωθεί ο καθορισμένος χρόνος.

- Η μέγιστη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη είναι 99 λεπτά.

### Χειριστήριο χρονοδιακόπτη



### α) Χρήση του χρονοδιακόπτη ως χρονομέτρου

#### Αν δεν επιλέγετε καμία ζώνη μαγειρέματος

Βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι ενεργοποιημένη. Σημείωση: μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονόμετρο, ακόμα και χωρίς να επιλέξετε καμία ζώνη μαγειρέματος.	
Η ένδειξη χρονομέτρου θα αρχίσει να αναβοσβήνει. Αλλάξτε τη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη, αγγίζοντας το χειριστήριο «-» ή «+».	
Αν αγγίξετε ταυτόχρονα το «-» και το «+», ο χρονοδιακόπτης ακυρώνεται και η οθόνη λεπτών θα δείχνει «--».	
Μόλις ρυθμιστεί ο χρόνος, θα αρχίσει αμέσως η αντίστροφη μέτρηση. Στην οθόνη θα εμφανίζεται ο υπόλοιπος χρόνος και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα.	
Ο βομβητής θα ηχεί για 30 δευτερόλεπτα και η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα εμφανίζει «- -» μόλις συμπληρωθεί ο καθορισμένος χρόνος.	

Συμβουλή:

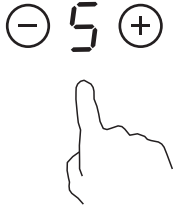
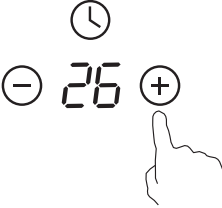
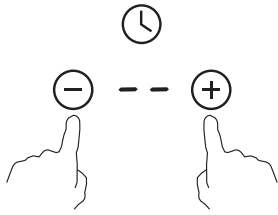

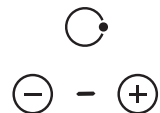
α) Αγγίξτε το χειριστήριο «-» ή «+» του χρονοδιακόπτη μία φορά για να αυξήσετε ή να μειώσετε κατά 1 λεπτό.

β) Αγγίξτε παρατεταμένα το χειριστήριο «-» ή «+» του χρονοδιακόπτη για να αυξήσετε ή να μειώσετε κατά 10 λεπτά.

γ) Εάν ο χρόνος ρύθμισης υπερβαίνει τα 99 λεπτά, ο χρονοδιακόπτης θα επιστρέψει αυτόματα στα 0 λεπτά.

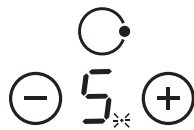
### β) Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη για απενεργοποίηση μίας ή περισσότερων ζωνών μαγειρέματος

Ρύθμιση μιας ζώνης

<p>Αγγίξτε <math>\ominus</math> το <math>\oplus</math> ή της αντίστοιχης ζώνης μαγειρέματος για την οποία θέλετε να ρυθμίσετε το χρονόμετρο.</p>	
<p>Αλλάξτε τη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη, αγγίζοντας το χειριστήριο « <math>\ominus</math> » ή « <math>\oplus</math> ».</p>	
<p>Αγγίξτε το <math>\ominus</math> και <math>\oplus</math> μαζί, ο χρονοδιακόπτης ακυρώνεται και εμφανίζει "--" στην ένδειξη λεπτών.</p>	
<p>Μόλις ρυθμιστεί ο χρόνος, θα αρχίσει αμέσως η αντίστροφη μέτρηση. Στην οθόνη θα εμφανίζεται ο υπόλοιπος χρόνος και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα.</p>	
<p>Όταν λήξει ο χρονοδιακόπτης μαγειρέματος, η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. Στην οθόνη θα εμφανιστεί "H" που σημαίνει ζεστό.</p>	

**Σημείωση:**

α) Η κόκκινη κουκκίδα πλάι στην ένδειξη επιπέδου ισχύος θα ανάψει, υποδηλώνοντας την επιλογή αυτής της ζώνης.

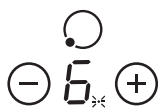


β) Αν θέλετε να αλλάξετε τον χρόνο μετά τη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη, θα πρέπει να αρχίσετε από το βήμα 1.

**Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη για απενεργοποίηση μίας ή περισσότερων ζωνών μαγειρέματος**

α). Αν χρησιμοποιούν αυτήν τη λειτουργία πάνω από μία ζώνη θέρμανσης, η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα δείχνει τον χαμηλότερο χρόνο. (π.χ. ζώνη 1# χρόνος ρύθμισης 5 λεπτών, ζώνη 2# χρόνος ρύθμισης 15 λεπτών, η ένδειξη χρονοδιακόπτη εμφανίζει «5».)

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η κόκκινη κουκκίδα πλάι στην ένδειξη επιπέδου ισχύος θα αναβοσβήνει.



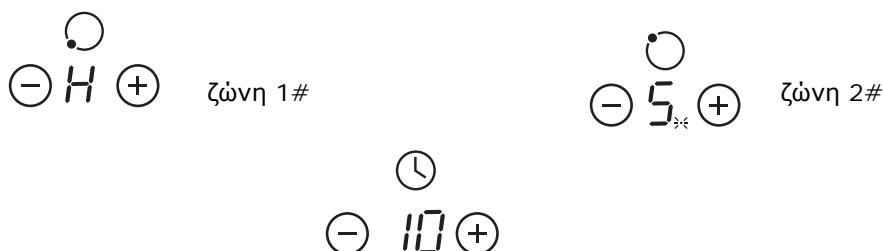
(ρύθμιση σε 5 λεπτά)



(ρύθμιση σε 15 λεπτά)



b). Μόλις λήξει το χρονόμετρο αντίστροφης μέτρησης, η αντίστοιχη ζώνη θα απενεργοποιηθεί. Στη συνέχεια θα εμφανίσει το νέο min. το χρονόμετρο και η κουκκίδα της αντίστοιχης ζώνης θα αναβοσβήνει.



c). Μόλις λήξει ο χρονοδιακόπτης μαγειρέματος, η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.



Σημείωση:

1) Η κόκκινη κουκκίδα πλάι στην ένδειξη επιπέδου ισχύος θα ανάψει, υποδηλώνοντας την επιλογή αυτής της ζώνης.



2) Αν θέλετε να αλλάξετε τον χρόνο μετά τη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη, θα πρέπει να αρχίσετε από το βήμα 1.

### 3.3.6 Προστασία από υπερθέρμανση

Ένας αισθητήρας θερμοκρασίας που είναι εγκατεστημένος μπορεί να παρακολουθεί τη θερμοκρασία στο εσωτερικό της κεραμικής εστίας. Όταν παρατηρείται υπερβολική θερμοκρασία, η κεραμική εστία σταματάει αυτόματα να λειτουργεί.

### 3.3.7 Προειδοποίηση εναπομένουσας θερμότητας

Όταν η εστία λειτουργεί για κάποιο χρόνο, υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα. Το γράμμα «H» εμφανίζεται για να σας προειδοποιήσει για να παραμένετε μακριά από αυτήν.

### 3.3.8 Προεπιλεγμένοι χρόνοι λειτουργίας

Ένα άλλο χαρακτηριστικό ασφαλείας της εστίας είναι η αυτόματη απενεργοποίηση. Αυτό συμβαίνει όποτε ξεχνάτε να απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος. Οι προεπιλεγμένοι χρόνοι απενεργοποίησης εμφανίζονται στον παρακάτω πίνακα:

Επίπεδο ισχύος	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Προεπιλεγμένος χρόνος λειτουργίας (ώρες)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## 4. Οδηγίες μαγειρέματος



Προσέξτε όταν τηγανίζετε, επειδή το λάδι και το λίπος ζεσταίνονται πολύ γρήγορα, ιδιαίτερα αν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία PowerBoost. Στις πολύ υψηλές θερμοκρασίες το λάδι και το λίπος αναφλέγονται αυτόματα και αυτό αποτελεί σοβαρό κίνδυνο πυρκαγιάς.

## 4.1 Συμβουλές μαγειρέματος

- Μόλις το φαγητό αρχίσει να βράζει, μειώστε τη θερμοκρασία.
- Η χρήση καπακιού μειώνει το χρόνο μαγειρέματος και εξοικονομεί ενέργεια, συγκρατώντας τη θερμότητα.
- Ελαχιστοποιήστε το ποσό υγρού ή λίπους, για να μειώσετε το χρόνο μαγειρέματος.
- Αρχίστε το μαγείρεμα με δυνατή φωτιά και μειώστε την μόλις ζεσταθούν καλά τα τρόφιμα.

### 4.1.1 Σιγοβράσιμο, μαγείρεμα ρυζιού

- Το σιγοβράσιμο συμβαίνει κάτω από το σημείο βρασμού, γύρω στους 85 °C, μόλις δημιουργηθούν μερικές φυσαλίδες στην επιφάνεια του υγρού μαγειρέματος. Είναι αυτό που χρειάζεται για νόστιμες σούπες και τρυφερά μαγειρευτά, επειδή οι γεύσεις αναπτύσσονται χωρίς να μαγειρεύεται υπερβολικά το φαγητό. Κάτω από το σημείο βρασμού μπορείτε να φτιάξετε επίσης αυγοκομμένες σάλτσες και σάλτσες δεμένες με αλεύρι.
- Κάποιες εργασίες, όπως το βράσιμο ρυζιού με απορρόφηση, ενδέχεται να χρειάζονται υψηλότερη θερμοκρασία από τη χαμηλότερη ρύθμιση, για να εξασφαλιστεί το σωστό μαγείρεμα του φαγητού στο συνιστώμενο χρόνο.

### 4.1.2 Ψήσιμο μπριζόλας

Για να φτιάξετε ζουμερές και νόστιμες μπριζόλες:

1. Αφήστε το κρέας σε θερμοκρασία δωματίου για περίπου 20 λεπτά πριν το μαγείρεμα.
2. Ζεστάνετε ένα τηγάνι με βαρύ πάτο.
3. Αλείψτε και τις δύο πλευρές της μπριζόλας με λάδι. Ρίξτε λίγο λάδι στο καυτό τηγάνι και προσθέστε το κρέας.
4. Γυρίστε τη μπριζόλα μόνο μια φορά κατά το μαγείρεμα. Ο ακριβής χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από το πάχος της μπριζόλας και από το πόσο ψημένη τη θέλετε. Οι χρόνοι διαφέρουν από 2 ως 8 λεπτά ανά πλευρά. Πιέστε τη μπριζόλα για να δείτε πόσο ψημένη είναι - όσο πιο σκληρή σας φαίνεται, τόσο πιο «καλοψημένη» θα είναι.
5. Αφήστε την μπριζόλα σε ζεστή πιατέλα για μερικά λεπτά, για να ξεκουραστεί και να μαλακώσει πριν τη σερβίρετε.

### 4.1.3 Για βαθύ τηγάνισμα

1. Επιλέξτε ένα γουόκ ή ένα μεγάλο τηγάνι με επίπεδο πάτο, κατάλληλο για κεραμικές εστίες.
2. Προετοιμάστε όλα τα υλικά και τα εργαλεία. Το βαθύ τηγάνισμα πρέπει να είναι γρήγορο. Αν μαγειρεύετε μεγάλες ποσότητες, μαγειρέψτε τα τρόφιμα σε πολλές μικρές παρτίδες.
3. Προθερμάνετε για λίγο το τηγάνι και προσθέστε δύο κουταλιές της σούπας λάδι.
4. Μαγειρέψτε πρώτα το κρέας, βάλτε το στην άκρη και διατηρήστε το ζεστό.
5. Τηγανίστε τα λαχανικά. Όταν είναι καυτά, αλλά ακόμα τραγανά, χαμηλώστε τη φωτιά, βάλτε ξανά το κρέας στο τηγάνι και προσθέστε τη σάλτσα σας.
6. Ανακατέψτε λίγο τα υλικά, για να ζεσταθούν ομοιόμορφα.
7. Σερβίρετε αμέσως

## 5. Ρυθμίσεις θερμοκρασίας

Οι παρακάτω ρυθμίσεις είναι μόνο ενδεικτικές. Η ακριβής ρύθμιση θα εξαρτηθεί από πολλούς παράγοντες, όπως τα σκεύη σας και η ποσότητα που μαγειρεύετε. Πειραματιστείτε με την κεραμική εστία για να διαπιστώσετε ποια ρύθμιση είναι η καλύτερη για εσάς.

Ρύθμιση θερμοκρασίας	Καταλληλότητα
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• χαμηλό ζέσταμα για μικρές ποσότητες τροφίμων</li><li>• λιώσιμο σοκολάτας, βουτύρου και φαγητών που καίγονται εύκολα</li><li>• χαμηλό σιγοβράσιμο</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• αργό ζέσταμα</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ζέσταμα</li> <li>• γρήγορο σιγοβράσιμο</li> <li>• μαγείρεμα ρυζιού</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• τηγανίτες</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• σοτάρισμα</li> <li>• μαγείρεμα ζυμαρικών</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• βαθύ τηγάνισμα</li> <li>• ψήσιμο</li> <li>• βράσιμο σούπας</li> <li>• βράσιμο νερού</li> </ul>

## 6. Φροντίδα και καθαρισμός

Τι?	Πώς?	Σημαντικό!
Καθημερινό λέρωμα γυαλιού (δαχτυλιές, σημάδια, λεκέδες από τρόφιμα και λέρωμα του γυαλιού χωρίς ζάχαρη)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Σβήστε τη φωτιά από την εστία.</li> <li>2. Εφαρμόστε ένα καθαριστικό εστιών όσο το γυαλί είναι ακόμα ζεστό (αλλά όχι καυτό!)</li> <li>3. Ξεβγάλτε και σκουπίστε με ένα καθαρό πανί ή χαρτοπετσέτα.</li> <li>4. Ανάψτε τη φωτιά στην εστία.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Μόλις σβήσετε τη φωτιά από την εστία, δεν θα υπάρχει η ένδειξη «καυτή επιφάνεια», αλλά η ζώνη μαγειρέματος ενδέχεται να καίει! Προσέξτε πολύ.</li> <li>• Τα συρματάκια βαριάς χρήσης, κάποια πλαστικά συρματάκια και τα σκληρά/διαβρωτικά καθαριστικά ενδέχεται να χαράξουν το γυαλί. Διαβάζετε πάντοτε τις ετικέτες, για να δείτε αν το καθαριστικό ή το συρματάκι σας είναι κατάλληλο.</li> <li>• Μην αφήνετε ποτέ υπολείμματα καθαριστικού επάνω στην εστία: ενδέχεται να προκληθούν λεκέδες στο γυαλί.</li> </ul>
Χυμένα, λιωμένα και καυτά ζαχαρώδη υγρά στο γυαλί.	<p>Αφαιρέστε τα αμέσως με μια φέτα ψάρι, ένα κοπίδι ή μια ξύστρα κατάλληλη για κεραμικές εστίες, αλλά προσέξτε τις καυτές επιφάνειες της ζώνης μαγειρέματος:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Απενεργοποιήστε την εστία από τον πίνακα.</li> <li>2. Κρατήστε τη λεπίδα ή το εργαλείο σε γωνία 30° και ξύστε τη βρωμιά ή το χυμένο υγρό προς μια κρύα περιοχή της εστίας.</li> <li>3. Καθαρίστε τη βρωμιά ή το χυμένο υγρό με ένα ποτηρόπανο ή χαρτί κουζίνας.</li> <li>4. Ακολουθήστε τα παραπάνω βήματα 2 ως 4 «Καθημερινό λέρωμα γυαλιού».</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Αφαιρέστε τους λεκέδες από λιωμένα και ζαχαρώδη τρόφιμα ή χυμένα υγρά όσο το δυνατόν συντομότερα. Αν τα αφήσετε να κρυώσουν επάνω στην εστία, ενδέχεται να αφαιρούνται δύσκολα ή ακόμα και να προκαλέσουν μόνιμη βλάβη στην επιφάνεια του γυαλιού.</li> <li>• Κίνδυνος κοπής: όταν ανασυρθεί το κάλυμμα ασφαλείας, η λεπίδα της ξύστρας κόβει σαν ξυράφι. Χρησιμοποιείτε με μεγάλη προσοχή και αποθηκεύετε την πάντοτε με ασφάλεια σε μέρη χωρίς πρόσβαση από παιδιά.</li> </ul>
Χυμένα υγρά στα χειριστήρια αφής	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Σβήστε τη φωτιά από την εστία.</li> <li>2. Σφουγγίστε το χυμένο υγρό</li> <li>3. Σκουπίστε το χώρο των χειριστηρίων ελέγχου με ένα καθαρό νωπό σφουγγάρι ή πανί.</li> <li>4. Σκουπίστε το χώρο, στεγνώνοντάς τον εντελώς με μια χαρτοπετσέτα.</li> <li>5. Ανάψτε τη φωτιά στην εστία.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η εστία ενδέχεται να εκπέμψει ηχητικό σήμα και να απενεργοποιηθεί και τα χειριστήρια ελέγχου να μην λειτουργούν όσο υπάρχει επάνω τους υγρό. Φροντίστε να σκουπίσετε το χώρο των χειριστηρίων ελέγχου πριν ενεργοποιήσετε ξανά την εστία.</li> </ul>

## 7. Οδηγίες και συμβουλές

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Τι να κάνετε
Η εστία δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί.	Η συσκευή δεν τροφοδοτείται με ρεύμα.	Βεβαιωθείτε ότι η κεραμική εστία τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι ενεργοποιημένη. Ελέγξτε αν υπάρχει διακοπή ρεύματος στο σπίτι ή στην περιοχή σας. Αν έχετε ελέγξει τα πάντα και το πρόβλημα επιμένει, απευθυνθείτε σε έναν εξειδικευμένο τεχνικό.
Τα χειριστήρια αφής δεν ανταποκρίνονται.	Τα χειριστήρια είναι κλειδωμένα.	Ξεκλειδώστε τα χειριστήρια. Βλ. ενότητα «Χρήση της κεραμικής εστίας σας» για οδηγίες.
Τα χειριστήρια αφής λειτουργούν με δυσκολία.	Ενδέχεται να υπάρχει μια λεπτή στρώση νερού επάνω στα χειριστήρια ή να χρησιμοποιείτε το άκρο των δακτύλων σας για να αγγίξετε τα χειριστήρια.	Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος των χειριστηρίων αφής είναι στεγνός και χρησιμοποιήστε την κορυφή των δακτύλων σας για να αγγίξετε τα χειριστήρια.
Το γυαλί έχει γρατζουνιές.	Σκεύη με τραχιά άκρα.  Χρησιμοποιούνται ακατάλληλα, σκληρά συρματάκια ή καθαριστικά προϊόντα.	Χρησιμοποιείτε σκεύη με επίπεδους και ομαλούς πάτους. Βλ. «Επιλογή σωστών μαγειρικών σκευών».  Βλ. «Φροντίδα και καθαρισμός».
Κάποια σκεύη κάνουν τριχτούς ή χτυπητούς ήχους.	Αυτό ενδέχεται να οφείλεται στην κατασκευή των σκευών σας (στρώσεις διαφορετικών μετάλλων με διαφορετικές δονήσεις).	Αυτό είναι φυσιολογικό για τα σκεύη και δεν δηλώνει βλάβη.

## 8. Εγκατάσταση

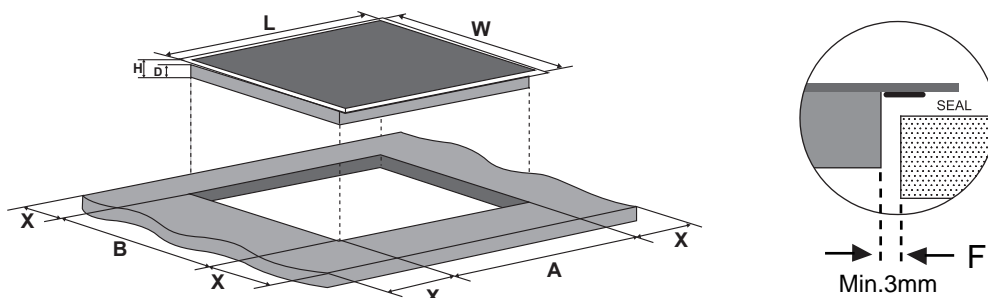
### 8.1 Επιλογή εξοπλισμού εγκατάστασης

Κόψτε την επιφάνεια εργασίας, σύμφωνα με τα μεγέθη που εμφανίζονται στο σχεδιάγραμμα.

Για σκοπούς εγκατάστασης και χρήσης, πρέπει να διατηρηθεί χώρος τουλάχιστον 5 εκ. γύρω από την οπή. Βεβαιωθείτε ότι το πάχος της επιφάνειας εργασίας είναι τουλάχιστον 30mm. Επιλέξτε ανθεκτικό στη θερμότητα και μονωμένο υλικό επιφάνειας εργασίας (ως υλικό της επιφάνειας εργασίας, δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται ξύλο και παρόμοιο ινώδες ή υγροσκοπικό υλικό εκτός εάν εμποτισμένα) για να αποφύγετε την ηλεκτροπληξία και τη μεγαλύτερη παραμόρφωση που προκαλούνται από τη θερμική ακτινοβολία της εστίας. Όπως φαίνεται παρακάτω:



Σημείωση: Η απόσταση ασφαλείας μεταξύ των πλευρών της εστίας και των εσωτερικών επιφανειών της επιφάνειας εργασίας πρέπει να είναι τουλάχιστον 3mm.

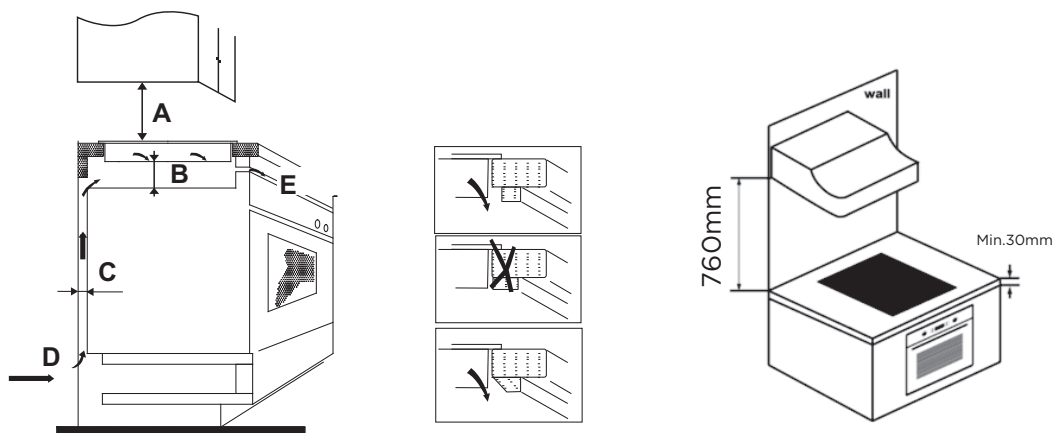


M(mm)	Π(mm)	Υ(mm)	Δ(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 mini	3 mini

Σε οποιαδήποτε περίπτωση, βεβαιωθείτε ότι η κεραμική εστία έχει καλό εξαερισμό και ότι δεν είναι φραγμένη η είσοδος και η έξοδος αέρα. Βεβαιωθείτε ότι η κεραμική εστία είναι σε καλή κατάσταση λειτουργίας. Όπως φαίνεται παρακάτω



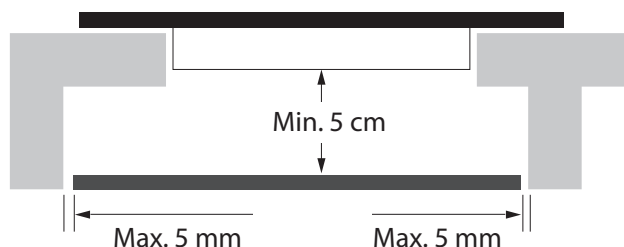
Σημείωση: Η απόσταση ασφαλείας ανάμεσα στη θερμαινόμενη επιφάνεια και τα ντουλάπια πάνω από αυτήν πρέπει να είναι τουλάχιστον 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 ελάχ.	20 ελάχ.	Εισαγωγή αέρα	Εξοδος αέρα 5mm

## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Διασφάλιση επαρκούς εξαερισμού

Βεβαιωθείτε ότι η κεραμική εστία έχει καλό εξαερισμό και ότι δεν είναι φραγμένη η είσοδος και η έξοδος αέρα. Για να αποφύγετε την τυχαία επαφή με το υπερθερμασμένο κάτω μέρος της εστίας ή για να μην πάθετε απροσδόκητη ηλεκτροπληξία κατά τη λειτουργία, πρέπει να τοποθετήσετε ένα ξύλινο ένθεμα, στερεωμένο με βίδες, σε ελάχιστη απόσταση 50mm από το κάτω μέρος της εστίας. Τηρήστε τις παρακάτω απαιτήσεις.





Υπάρχουν οπές εξαερισμού γύρω από την εστία, στο εξωτερικό μέρος της. ΠΡΕΠΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ να βεβαιωθείτε ότι αυτές οι οπές δεν φράζουν από την επιφάνεια εργασίας κατά την τοποθέτηση της εστίας.

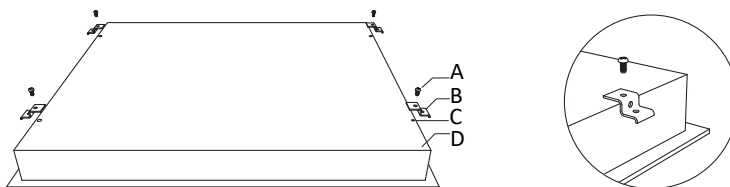


- Σας επισημαίνουμε ότι η κόλλα που ενώνει το πλαστικό ή το ξύλινο υλικό με το έπιπλο πρέπει να είναι ανθεκτικό σε θερμοκρασία τουλάχιστον 150 C, για να μην ξεκολλήσει το πλαίσιο.
- Ο πίσω τοίχος, η πλαϊνή και οι γύρω επιφάνειες πρέπει, επομένως, να μπορούν να αντέξουν σε θερμοκρασία 90C.

## 8.2 Πριν από την τοποθέτηση των βραχιόνων στερέωσης

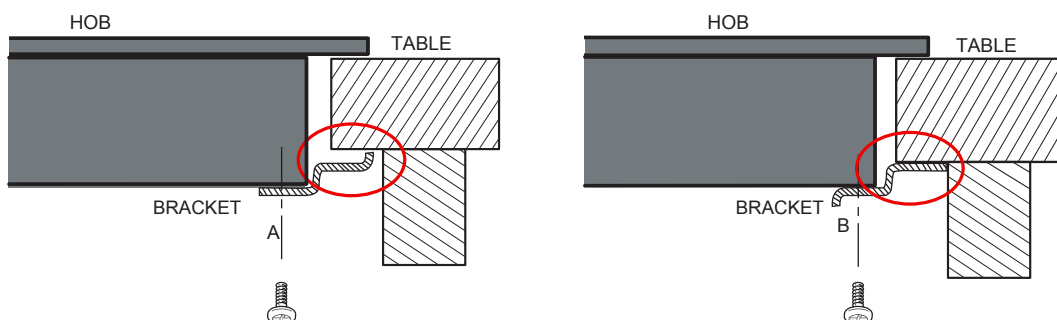
Η μονάδα πρέπει να τοποθετηθεί σε σταθερή και ομαλή επιφάνεια (χρησιμοποιήστε τη συσκευασία). Μην ασκείτε δύναμη στα χειριστήρια που προεξέχουν από την εστία.

Στερεώστε την εστία στην επιφάνεια εργασίας, βιδώνοντας τους τέσσερις βραχιόνες στο κάτω μέρος της εστίας (βλ. εικόνα) μετά την εγκατάσταση.



A	B	C	D
Βίδα	Βραχίονας	Οπή βίδας	Βάση

Ρυθμίστε τη θέση των βραχιόνων, ανάλογα με το πάχος της επιφάνειας εργασίας.





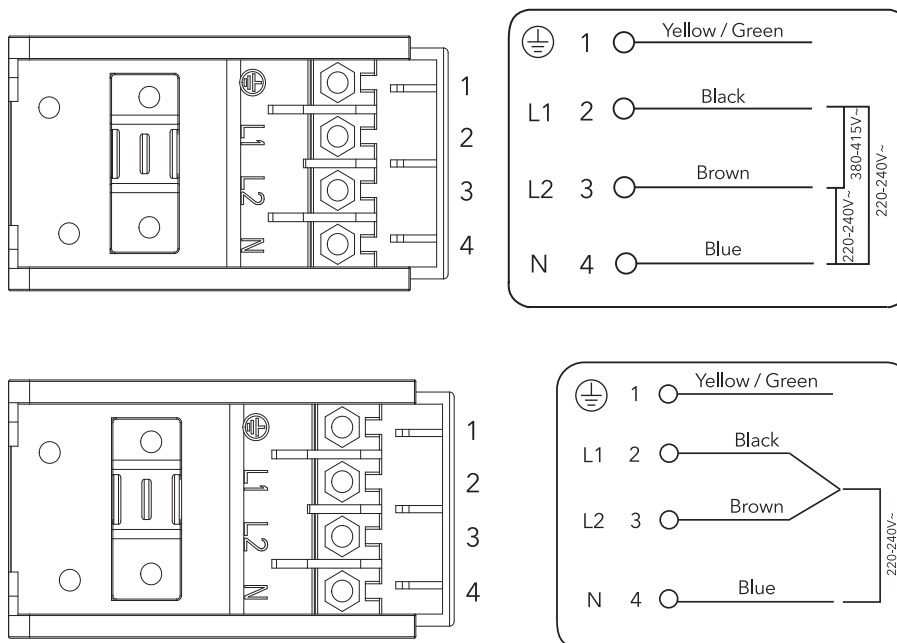
Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται οι βραχίονες να έρθουν σε επαφή με τις εσωτερικές επιφάνειες του πάγκου μετά την εγκατάσταση (βλ. εικόνα).

### 8.3 Σημεία προσοχής

1. Η κεραμική εστία μαγειρέματος πρέπει να εγκατασταθεί από εξειδικευμένο προσωπικό ή τεχνικούς. Μπορούμε να θέσουμε στη διάθεσή σας ειδικούς επαγγελματίες. Μην εκτελέσετε ποτέ τη διαδικασία οι ίδιοι.
2. Η κεραμική εστία μαγειρέματος δεν πρέπει να τοποθετείται σε εξοπλισμό ψύξης, πλυντήρια πιάτων και περιστροφικά στεγνωτήρια.
3. Η κεραμική εστία μαγειρέματος πρέπει να εγκατασταθεί με τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται καλύτερη ακτινοβολία της θερμότητας, για την αύξηση της αξιοπιστίας της.
4. Ο τοίχος και η ζώνη επαγωγικής θερμότητας πάνω από την επιφάνεια εργασίας πρέπει να είναι ανθεκτική στη θερμότητα.
5. Για να αποφύγετε οποιαδήποτε ζημιά, η διπλή στρώση και η κόλλα πρέπει να είναι ανθεκτικές στη θερμότητα.
6. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ατμοκαθαριστής.

### 8.4 Σύνδεση της εστίας στην ηλεκτρική παροχή

Η τροφοδοσία θα πρέπει να συνδεθεί σύμφωνα με το σχετικό πρότυπο ή με μονοπολικό αυτόματο διακόπτη. Ο τρόπος σύνδεσης εμφανίζεται πιο κάτω.



1. Αν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά ή χρειάζεται αντικατάσταση, αυτό θα πρέπει να γίνει από τεχνικό του σέρβις μετά την πώληση, με χρήση των κατάλληλων εργαλείων, ώστε να αποφευχθούν τυχόν ατυχήματα.
2. Αν η συσκευή συνδέεται απευθείας με το δίκτυο τροφοδοσίας, θα πρέπει να τοποθετήσετε διακόπτη κυκλώματος με ελάχιστο άνοιγμα 3 mm μεταξύ των επαφών.
3. Ο εγκαταστάτης θα πρέπει να βεβαιωθεί ότι έχει γίνει σωστή σύνδεση και είναι συμβατή με τους κανονισμούς ασφαλείας.
4. Το καλώδιο δεν θα πρέπει να είναι λυγισμένο ή συμπιεσμένο.
5. Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται τακτικά και να αντικαθίσταται μόνο κατάλληλα εκπαιδευμένο πρόσωπο.



Η κάτω επιφάνεια και το καλώδιο τροφοδοσίας της εστίας δεν πρέπει να είναι προσβάσιμα μετά την εγκατάσταση.



**ΑΠΟΡΡΙΨΗ: Μην απορρίψετε το προϊόν μαζί με τα υπόλοιπα οικιακά απορρίμματα. Πρέπει να συλλέγεται ξεχωριστά και να υποβάλλεται σε ειδική επεξεργασία.**

Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί Αποβλήτων Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ). Εξασφαλίζοντας τη σωστή απόρριψη αυτής της συσκευής, βοηθάτε στην πρόληψη οποιασδήποτε ζημιάς προς το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, που μπορεί να προκαλούνταν διαφορετικά, αν η απόρριψη γινόταν με λάθος τρόπο.

Το σύμβολο στο προϊόν υποδεικνύει ότι δεν πρέπει να το χειρ. ζεστε ως συνηθισμένο οικιακό απόρριμμα. Πρέπει να το μεταφέρετε ένα σημείο συλλογής όπου γίνεται ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών αγαθών.

Αυτή η συσκευή απαιτεί ειδική διάθεση αποβλήτων.

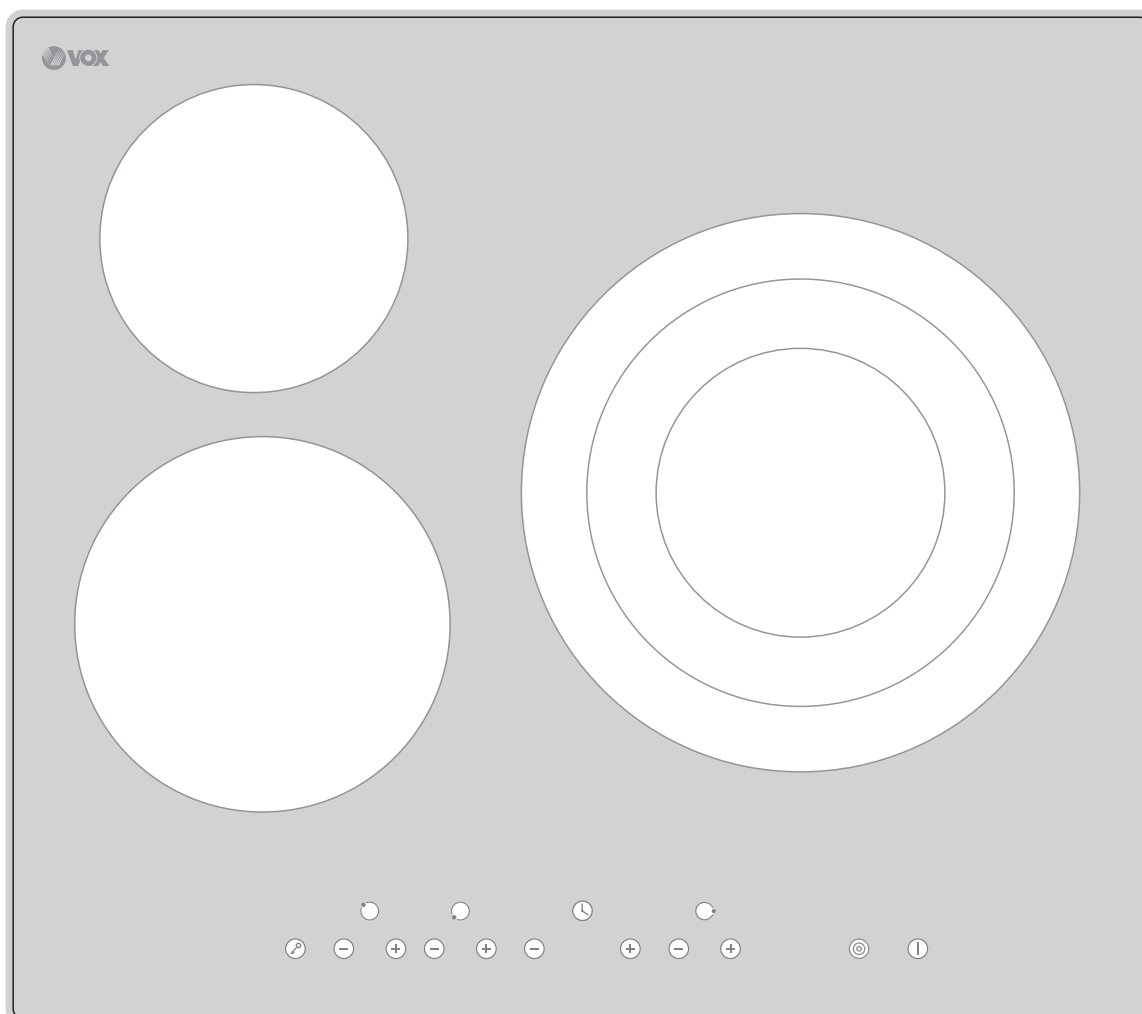
Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τον χειρισμό, την περισυλλογή και την ανακύκλωση του προϊόντος αυτού, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τις αρμόδιες τοπικές αρχές, την υπηρεσία διάθεσης οικιακών απορριμμάτων ή με το κατάστημα από όπου προμηθευτήκατε το προϊόν.



## Placa vitrocerámica

Manual de instrucciones / Manual de Instalación

MODELO: **EBC315DBR1**



# Índice

<b>1. Introducción</b>	<b>4</b>
1.1 Advertencias de seguridad	4
1.2 Instalación	4
1.2.1 Riesgo de choque eléctrico	4
1.2.2 Riesgo de corte	4
1.2.3 Instrucciones importantes de seguridad	4
1.3 Manejo y mantenimiento	6
1.3.1 Riesgo de choques eléctricos	6
1.3.2 Riesgo para la salud	6
1.3.3 Riesgo de superficie caliente	6
1.3.4 Riesgo de corte	6
1.3.5 Instrucciones importantes de seguridad	7
<b>2. Introducción del producto</b>	<b>8</b>
2.1 Vista superior	8
2.2 Panel de control	9
2.3 Información del producto	9
2.4 Funcionamiento	9
2.5 Antes de usar su nueva placa vitrocerámica	9
2.6 Especificaciones técnicas	9
<b>3. Funcionamiento del producto</b>	<b>10</b>
3.1 Controles táctiles	10
3.2 Selección apropiada de los utensilios de cocina	10
3.3 Modo de uso	11
3.3.1 Inicio de cocción	11
3.3.2 Fin de cocción	11
3.3.3 Uso de función de zona triple	12
3.3.4 Bloqueo de controles	13
3.3.5 Temporizador	13
3.3.6 Protección de sobrecalentamiento	16
3.3.7 Advertencia de calor residual	16
3.3.8 Tiempos de funcionamiento predeterminados	16
<b>4. Guía de cocción</b>	<b>16</b>
4.1 Consejos de cocción	16
4.1.1 Hervor leve, cocción de arroz	17
4.1.2 Sellado de filetes	17
4.1.3 Salteado	17
<b>5. Configuración de cocción</b>	<b>17</b>
<b>6. Cuidados y limpieza</b>	<b>18</b>
<b>7. Consejos prácticos</b>	<b>19</b>
<b>8. Instalación</b>	<b>19</b>
8.1 Instalación del equipo	19
8.2 Antes de colocar los soportes de fijación	21
8.3 Precauciones	22
8.4 Conexión de la placa al suministro eléctrico	22

# **1. Introducción**

## **1.1 Advertencias de seguridad**

Su seguridad es importante para nosotros. Por favor, lea esta información antes de usar su placa vitrocerámica.

## **1.2 Instalación**

### **1.2.1 Riesgo de choque eléctrico**

- Desconecte el aparato del suministro eléctrico antes de llevar a cabo cualquier trabajo de mantenimiento.
- La conexión a una adecuada puesta a tierra es fundamental y obligatoria.
- Las modificaciones en el cableado doméstico deben ser realizadas exclusivamente por un electricista cualificado.
- Si no sigue estos consejos puede sufrir una descarga eléctrica con riesgo de muerte.

### **1.2.2 Riesgo de corte**

- Tenga cuidado, los bordes de la placa son filosos.
- Si no sigue estos consejos puede resultar herido o sufrir algún corte.

### **1.2.3 Instrucciones importantes de seguridad**

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o usar el aparato.
- En ningún momento debe poner materiales o productos inflamables en el aparato.
- Por favor, entregue esta información a la persona responsable de la instalación del aparato para así reducir los costos de instalación.
- A fines de evitar peligros, este aparato debe ser instalado de acuerdo a estas instrucciones.
- Este aparato debe instalarse apropiadamente y conectarse a tierra exclusivamente por una persona cualificada.
- Este aparato debe ser conectado a un circuito que cuente con una llave térmica, la cual pueda desconectar todo tipo

de corriente.

- La inadecuada conexión del aparato puede invalidar la garantía y cualquier tipo de reclamo.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de conocimiento, bajo supervisión o instruídos acerca del uso seguro y los posibles peligros.
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el uso del aparato no debe realizarlo un niño sin supervisión.
- Si el cable de corriente se daña, debe ser cambiado por el fabricante, su servicio técnico u otra persona cualificada para así evitar posibles riesgos.
- Advertencia: Si la superficie está quebrada, apague el aparato para evitar un choque eléctrico, ya que las placas de vitrocerámica o material similar contienen partes descubiertas.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas no deben colocarse en la superficie de la placa, ya que podrían calentarse.
- No usar limpiador a vapor.
- No usar limpiador a vapor para limpiar la superficie de la placa.
- El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- PRECAUCIÓN: Peligro de incendio: No deje objetos sobre la superficie.
- El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso corto de cocción debe ser supervisado constantemente.
- PRECAUCIÓN: Una cocción con grasa o aceite, sin supervisión, puede ser peligrosa y terminar en incendio. NUNCA intente apagar el fuego con agua, solo desconecte el aparato y cubra el fuego con un lienzo o una manta para incendios.

## **1.3 Manejo y mantenimiento**

### **1.3.1 Riesgo de choques eléctricos**

- No cocine sobre una superficie quebrada o dañada. Si la superficie estuviese quebrada o dañada, desconéctela del suministro eléctrico (tomacorriente) y contacte a un técnico cualificado.
- Desconecte la placa del tomacorriente antes de su limpieza o mantenimiento.
- De no seguir estos consejos, podría sufrir un choque eléctrico o muerte.

### **1.3.2 Riesgos para la salud**

- Este aparato cuenta con los estándares de seguridad electromagnética.
- De todos modos, personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar a su médico o al fabricante del implante antes de utilizar el aparato para asegurarse que sus implantes no serán afectados por el campo electromagnético.
- De no seguir estos consejos, el uso podría causarle la muerte.

### **1.3.3 Riesgo de superficie caliente**

- Durante el uso las partes más accesibles del aparato podrían calentarse y causarle quemaduras.
- Evite que alguna parte de su cuerpo, ropa o elemento haga contacto con la placa de inducción hasta que se haya enfriado.
- Mantenga alejado de los niños.
- Los mangos de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Revisar que los mangos de las cacerolas no se encuentren sobre otras superficies calientes. Mantenga los mangos alejados de los niños.
- De no seguir estos consejos, podría sufrir de quemaduras y escaldaduras.

### **1.3.4 Riesgo de corte**

- El borde de la placa está expuesto y es muy afilado cuando la cubierta de seguridad retirada. Use el aparato con

extremos cuidado y siempre almacénelo de forma segura y fuera del alcance de los niños.

- De no seguir estos consejos, podría resultar herido o sufrir algún corte.

### **1.3.5 Instrucciones importantes de seguridad**

- Nunca deje desatendido el aparato cuando está en uso. Un derrame puede causar humeo y las partes grasas pueden incendiarse.
- Nunca utilice este aparato como una superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios sobre el aparato.
- No apoye o deje objetos magnéticos (ej. tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) u objetos electrónicos (ej. ordenadores, reproductores de MP3) cerca del aparato, ya que podrían ser afectados por el campo electromagnético.
- Nunca utilice el aparato para calefaccionar la habitación.
- Después de usar, siempre apague las zonas de cocción y la superficie, tal como está descrito en este manual (ej. usando los controles táctiles). No confíe en la función de detección de sartenes para apagar las zonas de cocción cuando retire las sartenes.
- No permita que los niños jueguen con el aparato, o se sienten, paren o trepen sobre el mismo.
- No guarde elementos atractivos a los niños en los estantes sobre el aparato. Los niños trepados a la superficie de la placa pueden lastimarse seriamente.
- No deje a los niños solo o desatendidos en el área donde se está utilizando el aparato.
- Los niños o personas con capacidades reducidas que tenga una capacidad reducida para el uso del aparato deben contar con una persona responsable y competente para enseñarles su uso. El instructor debe estar seguro de que puede usar el aparato sin peligro para sí mismo o su entorno.
- No repare o cambie cualquier parte del aparato a menos que esté recomendado específicamente en el manual. Todas las demás tareas de mantenimiento deben ser realizadas por personal cualificado.

- No colocar o arrojar elementos pesados sobre la superficie.
- No pararse sobre la superficie.
- No use sartenes con bordes dentados ni arrastre sartenes a través de la superficie del vidrio de inducción, ya que esto puede rayar el vidrio.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico o usos similares tales como: cocinas de personal en tiendas, oficinas u otros lugares de trabajo, casas de campo, habitaciones de hoteles, moteles u otros tipos de instalaciones, hosterías.
- PRECAUCIÓN: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
- Deberá tener cuidado de evitar tocar los elementos calientes.
- Los niños menores de 8 años deberán estar mantenerse alejados, a menos que estén bajo supervisión.
- Mantener el aparato y su cable alejado de niños menores de 8 años.
- Después de usar, apagar el aparato de su control y no confiarse del detector de sartenes.

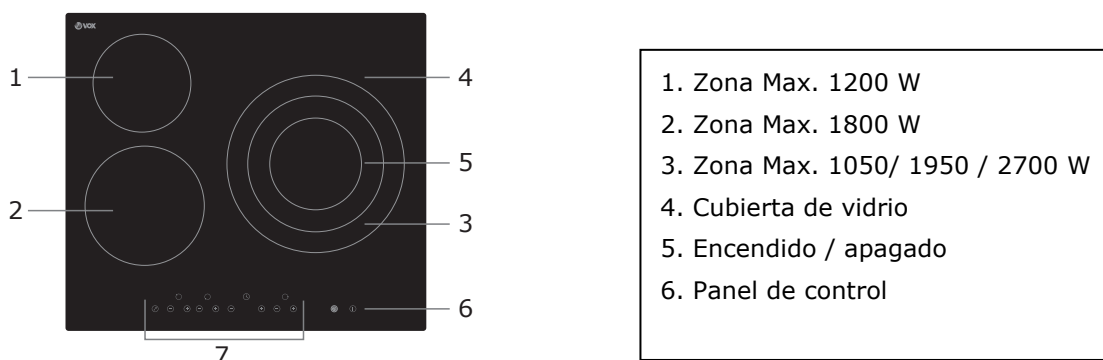
**Felicitaciones** por la compra de su nueva Placa de vitrocerámica.

Recomendamos que se tome su tiempo para leer este manual de instrucciones / instalación para poder entender completamente cómo instalar su producto y operarlo correctamente. Para su instalación, por favor lea la sección de instalación.

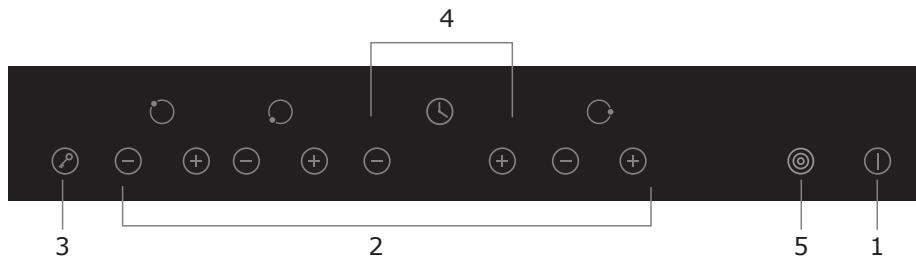
Lea cuidadosamente las instrucciones de seguridad antes de usar y guarde estas manual de instrucciones / instalación para futuras consultas.

## 2. Introducción del producto

### 2.1 Vista superior



## 2.2 Panel de control



1. Control de encendido / apagado
2. Control de potencia
3. Control de bloqueo de teclas
4. Control de temporizador
5. Control de zona triple

## 2.3 Información de producto

La microcomputadora de la cocina de vitrocerámica puede satisfacer diferentes tipos de demandas de cocina debido a los cables de la resistencia de calentamiento, el control microinformático y la selección de múltiples potencias, realmente es la opción óptima para las familias modernas.

La placa vitrocerámica se centra en los clientes y adopta un diseño personalizado. La placa tiene un rendimiento seguro y confiable, haciendo su vida mas cómoda y permitiéndole disfrutar plenamente de los placeres de la vida.

## 2.4 Funcionamiento

Esta placa de cocina directamente utiliza cables de resistencia de calentamiento y ajusta la salida de energía mediante la regulación de energía desde los controles táctiles.

## 2.5 Antes de usar su nueva placa de vitrocerámica

- Lea esta guía, prestandole atención a la sección de "Advertencias de seguridad"
- Quite cualquier plástico protector que pudiera estar en su placa de vitrocerámica.

## 2.6 Especificaciones técnicas

Placa de cocina	EBC315DBR1
Zonas de cocción	3 Zonas
Tensión de alimentación	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Energía eléctrica instalada	5200-6200W
Dimensiones del producto D×W×H(mm)	590X520X55
Dimensiones de trabajo A×B (mm)	560X490

El peso y las dimensiones son aproximadas. Debido a que nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, son posibles modificaciones sobre las especificaciones y los diseños sin previo aviso.

## 3. Funcionamiento del producto

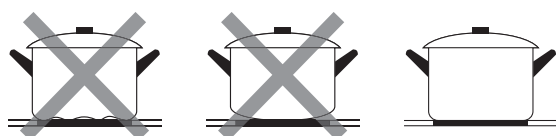
### 3.1 Controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar presión alguna.
- Utilice la yema de su dedo, no la punta.
- Escuchará un sonido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese que los controles estén siempre limpios, secos y no haya ningún objeto sobre ellos (ej. utensilios o lienzos). Incluso una mínima película de agua puede provocar dificultades para operar con los controles.

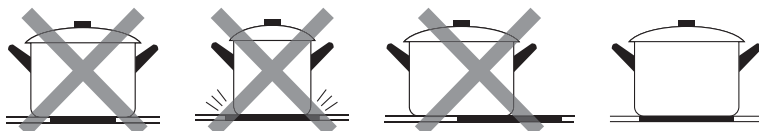


### 3.2 Selección apropiada de los utensilios de cocina

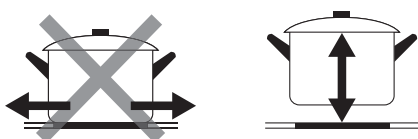
No utilice ollas con base dentada o bordes curvos.



Asegúrese que la base de la olla sea lisa, se apoye bien sobre el vidrio y sea del mismo tamaño de la zona de cocción. Siempre centre la olla en la zona de cocción.



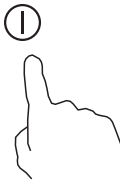
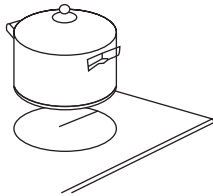
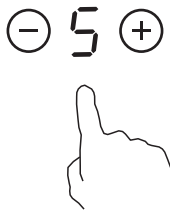
Siempre levante las ollas de la placa, no las arrastre, o podrá rayarse el vidrio.



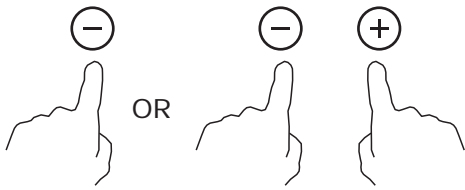

### 3.3 Modo de uso

#### 3.3.1 Inicio de cocción

Luego de encender la placa, la alerta sonora suena una vez, todos los indicadores se iluminan por un segundo y luego se apagan, indicando que la placa vitrocerámica ha entrado en modo de espera.

<p>Tocando la tecla de ENCENDIDO/APAGADO todos los indicadores muestran "I"</p>	
<p>Coloque una olla adecuada en la zona de cocción que desea utilizar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que el fondo de la olla y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos</li> </ul>	
<p>Seleccione la opción de calor presionando el control "-" o "+" .</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si no elige un ajuste de calor dentro de 1 minuto, la placa se apagará automáticamente. Deberá comenzar de nuevo en el paso 1.</li> <li>• Puede modificar la configuración de calor en cualquier momento durante la cocción.</li> <li>• Al mantener presionado cualquiera de estos botones, el valor se ajustará hacia arriba o hacia abajo.</li> </ul>	

#### 3.3.2 Fin de cocción

<p>Apague la zona de cocción desplazándose hacia abajo a "0" o tocando juntos el control "-" y "+"</p>	
<p>Para apagar completamente la superficie, presione la tecla ENCENDIDO/APAGADO</p>	



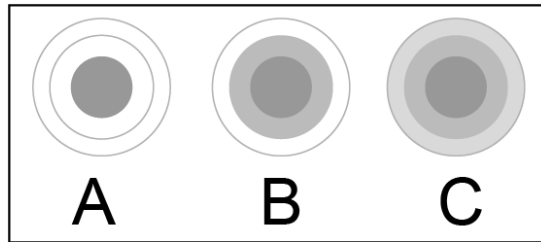
#### Precaución con las superficies calientes

"H" mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede usar como una función de ahorro de energía si desea calentar más sartenes, use la placa de cocción que aún está caliente.





### 3.3.3 Uso de la función de zona triple

- Esta función solo funciona en la zona de cocción 3#
- La zona triple de cocción tiene dos áreas de cocción que puede usar una sección central y una sección externa. Puede usar la sección central **(A)** independientemente o ambas secciones **(B)** o **(C)** a la vez.



<b>Activación de la zona triple</b>	
Ajuste de calor entre los niveles 1 y 9 (por ej. 6)	
La sección central de la zona triple de cocción se encenderá.	
Tocando el control de zona triple  una vez, la sección <b>(B)</b> funcionará.	
El indicador de la zona de cocción mostrará "≡" y "6" alternadamente.	
Tocando el control de zona triple  por segunda vez, la sección <b>(C)</b> funcionará.	
El indicador de la zona de cocción mostrará "≡" y "6" alternadamente.	
<b>Desactivación de la zona triple</b>	
Si la zona de cocción 3# funciona en el sector <b>(B)</b> , tocando dos veces el botón , regresará a la sección <b>(A)</b> y la zona triple estará desactivada.	



Si la zona de cocción 3# funciona en el sector <b>(C)</b> , tocando dos veces el botón  , regresará a la sección <b>(A)</b> y la zona triple estará desactivada.	
Luego que la zona triple esté desactivada, se mostrará el indicador de cocción.	

Nota:



1. El aro doble solo está disponible en la zona de cocción 3#.
2. Puede seleccionar la función del nivel 1 al 9.
3. Puede activar la zona Dual o Triple solo cuando la zona 3# esté seleccionada.

### 3.3.4 Bloqueo de controles

- Puede bloquear los controles para evitar el uso involuntario (por ejemplo, niños que encienden accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el control ENCENDIDO/APAGADO están desactivados

Para bloquear controles	
Presione el bloqueo de control 	El temporizador indicará "Lo "
Para desbloquear controles	
Asegúrese que la placa está encendida	
Presione y mantenga presionado el botón de bloqueo por un momento  .	



Cuando la placa está en modo de bloqueo, todos los controles están desactivados, excepto ENCENDIDO/APAGADO , siempre puede apagar la placa con el botón de ENCENDIDO/ APAGADO , en una emergencia, pero en la próxima operación deberá desbloquear primero la placa.

### 3.3.5 Temporizador



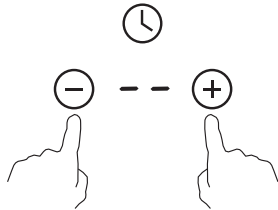

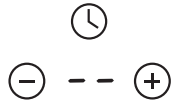
- Puede usar el temporizador de dos maneras diferentes:
  - a) Puede usarlo como un cronómetro. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando se acabe el tiempo establecido.
  - b) Puede configurarlo para que apague una o más zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo establecido.
- El tiempo máximo del temporizador es de 99 minutos.

#### Descripción del temporizador



#### a) Uso del temporizador como cronómetro




Si no ha seleccionado ninguna zona de cocción



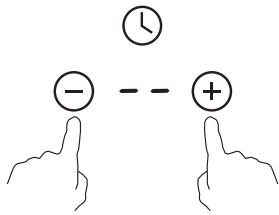

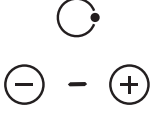
<p>Asegúrese que la superficie esté encendida. Nota: puede usar el cronómetro aún si no ha seleccionado ninguna zona de cocción.</p>	
<p>Presione el temporizador, el indicador comenzará a titilar ; Configure el tiempo usando <math>\ominus</math> o <math>\oplus</math> en el control del temporizador</p>	
<p>Presionando "-" y "+" a la vez, el temporizador se cancelará y se mostrará "--" en la pantalla.</p>	
<p>Cuando el temporizador está configurado, la cuenta regresiva comenzará inmediatamente. En la pantalla se mostrará el tiempo restante y el indicador titilará a los 5 segundos.</p>	
<p>La alarma sonará por 30 segundos y el indicador mostrará "--" cuando se termine el tiempo.</p>	

Dato:

- Presione el control del temporizador "-" o "+" para aumentar o disminuir un minuto.
- Presione y mantenga el control del temporizador "-" o "+" para aumentar o disminuir 10 minutos.
- Si la configuración de tiempo sobrepasa los 99 minutos, el temporizador regresará al minuto 0.

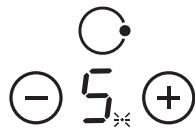
## b) Configurar el temporizador para apagar una o más zonas de cocción

Configurar una zona	
<p>Presione <math>\ominus</math> o <math>\oplus</math> de la zona de cocción donde se quiere configurar el temporizador</p>	 
<p>Configure el tiempo presionando <math>\ominus</math> o <math>\oplus</math> en el control del temporizador</p>	

<p>Presionando  o  a la vez, el temporizador se cancelará y se mostrará "--" en la pantalla.</p>	
<p>Cuando el temporizador está configurado, la cuenta regresiva comenzará inmediatamente. En la pantalla se mostrará el tiempo restante y el indicador titilará a los 5 segundos.</p>	
<p>Cuando el tiempo de cocción termine, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente; la pantalla indicará "H" que significa caliente</p>	

**Nota:**

- a) El punto rojo al lado del indicador de nivel de potencia se iluminará, indicando que es la zona seleccionada.

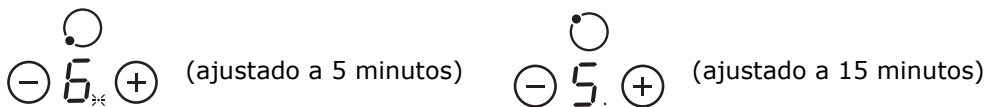


- b) Si desea modificar el tiempo una vez que el temporizador está ajustado, deberá comenzar desde el paso 1.

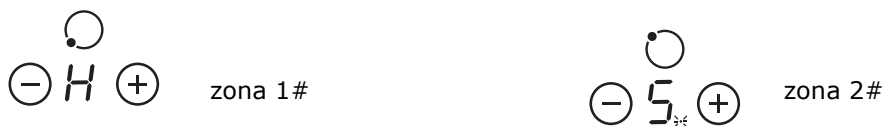
**Configurar el temporizador para apagar más de una zona de cocción**

- a). Si más de una zona de cocción usa esta función, el indicador del temporizador indicará el menor tiempo.  
 (ej. zona 1# tiempo ajustado a 5 minutos, zona 2# ajustado a 15 minutos, el indicador mostrará "5".)

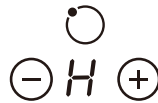
NOTA: El punto rojo al lado del indicador de potencia titilará.



- b). Una vez que el temporizador termina, la zona de cocción correspondiente se apagará. Luego mostrará el nuevo temporizador y el punto de la zona correspondiente, titilará.

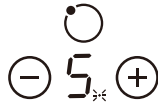


c). Cuando termine el temporizador, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.



Nota:

- 1) El punto rojo al lado del indicador de potencia se iluminará, mostrando cual es la zona seleccionada.



- 2) Si desea modificar el tiempo una vez que el temporizador está ajustado, deberá comenzar desde el paso 1.

### 3.3.6 Protección de sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura interno controla la temperatura de la placa . Cuando registra una temperatura excesiva, la placa deja de funcionar automáticamente.

### 3.3.7 Advertencia de calor residual

Cuando la placa ha estado funcionando durante algún tiempo, habrá algo de calor residual. La letra "H" advierte que se mantenga alejado de ella.

### 3.3.8 Tiempos de funcionamiento predeterminados

Otra característica de seguridad de la placa es el apagado automático. Esto ocurre cada vez que olvida apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado predeterminados se muestran en la tabla a continuación:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador predeterminado de trabajo (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## 4. Guía de cocción



Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan rápidamente, especialmente si usa la opción PowerBoost. En temperaturas extremadamente altas el aceite y la grasa se encienden espontáneamente, lo que representa un serio peligro de incendio.

### 4.1 Consejos de cocción

- Cuando la comida hierva, reduzca la temperatura.
- Usar una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar en una configuración alta y reduzca la configuración cuando la comida se haya calentado.

### 4.1.1 Hervor leve, cocción de arroz

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85 ° C, cuando las burbujas suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave para las sopas deliciosas y los guisos tiernos porque los sabores se desarrollan sin sobrecocinar los alimentos. También las salsas espesas a base de huevo y harina deben cocinarse por debajo del punto de ebullición.
- Algunas recetas, incluida la cocción del arroz, mediante el método de absorción, pueden requerir una configuración superior a la configuración baja para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente en el tiempo recomendado.

### 4.1.2 Sellado de filete

Para cocinar filetes jugosos y sabrosos:

1. Coloque la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de base pesada.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego coloque la carne sobre la sartén caliente.
4. Gire el filete solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del filete y el punto de cocción deseado. El tiempo varía entre 2-8 minutos por lado. Presione el filete para probar qué tan cocido está; cuanto más firme se sienta, más cocido estará.
5. Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se vuelva tierno antes de servir.

### 4.1.3 Para salteados

1. Elija un wok de base plana compatible con la placa o una sartén grande.
2. Tenga preparados todos los ingredientes y el equipamiento. El salteado debe ser rápido. Si cocina grandes cantidades, deberá hacerlo varias veces en pequeñas cantidades.
3. Precaliente la sartén brevemente y agregue dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne y colóquela en un lugar cálido.
5. Saltee los vegetales. Cuando estén calientes, pero aún crocantes, baje la temperatura, agregue la carne a la sartén y agregue su salsa.
6. Saltée los ingredientes suavemente para asegurarse que estén lo suficientemente caliente.
7. Sirva inmediatamente.

## 5. Configuración de cocción

Las siguientes configuraciones son meramente informativas. La configuración apropiada depende de varios factores, incluyendo sus elementos y la cantidad que cocinará. Pruebe su placa y encuentre la configuración que le resulte más apropiada.

Configuración de calor	Apropiado para
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• calor delicado para pequeñas raciones de comida</li><li>• derretir chocolate, manteca y alimentos que se queman fácilmente</li><li>• hervor leve</li><li>• calor progresivo</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• recalentamiento</li><li>• hervor rápido</li><li>• cocción de arroz</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• crepes</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• sofrito</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• cocción de pasta</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• salteado</li> <li>• sellado</li> <li>• hervir una sopa</li> <li>• hervir agua</li> </ul>

## 6. Cuidado y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad diaria en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por los alimentos o derrames no azucarados en el vidrio)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconecte la alimentación de la placa.</li> <li>2. Aplique un limpiador para superficies de cocción mientras el vidrio aún esté tibio (¡pero no caliente!)</li> <li>3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel.</li> <li>4. Vuelva a encender la placa.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando se apaga la alimentación de la placa, no habrá indicación de "superficie caliente", ¡pero la zona de cocción aún puede estar caliente! Tenga mucho cuidado.</li> <li>• Estropajos pesados, algunos estropajos de nylon y agentes de limpieza ásperos / abrasivos pueden rayar el vidrio. Siempre lea la etiqueta para verificar si su limpiador o estropajo es adecuado.</li> <li>• Nunca deje residuos de limpieza en la placa: el vidrio puede mancharse.</li> </ul>
Derrames, alimentos derretidos y derrames azucarados calientes en el cristal	<p>Retírelos inmediatamente con una espátula o un raspador de cuchillas adecuado para placas de vitrocerámica, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción.:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconecte la alimentación de la placa.</li> <li>2. Sostenga la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30 ° y raspe la suciedad o el derrame a un área fría de la placa.</li> <li>3. Limpie la suciedad o derrame con un paño de cocina o una toalla de papel.</li> <li>4. Siga los pasos 2 a 4 para limpiar la "Suciedad diaria" en la placa.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elimine las manchas dejadas por alimentos derretidos y comida azucarada o derrames tan pronto como sea posible. Si se deja enfriar en el vidrio, pueden ser difíciles de eliminar o incluso de forma permanente, pueden dañar la superficie del vidrio. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad se retira, la cuchilla es muy afilada. Usar con extremo cuidado y siempre almacenar de forma segura y fuera del alcance de los niños.</li> </ul> </li> </ul>
Derrames en los controles táctiles	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague la placa.</li> <li>2. Seque el derrame</li> <li>3. Limpie el área de control táctil con una esponja o paño limpio y húmedo.</li> <li>4. Seque el área completamente con una toalla seca.</li> <li>5. Encienda nuevamente la placa.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La placa puede emitir un sonido y apagarse y los controles táctiles pueden no funcionar mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar el área de controles táctiles antes de volver a encender la placa.</li> </ul>

## 7. Consejos prácticos

Problema	Causas posibles	Qué hacer
La placa no se enciende.	Sin energía.	Asegúrese que la placa está conectada al suministro eléctrico, el cual debería estar funcionando. Compruebe si hay un corte de energía en su hogar o área. Si ya ha verificado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no funcionan.	Los controles están bloqueados	Desbloquee los controles. Ver la sección "Modo de uso" para instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de operar.	Debe haber una leve capa de agua sobre los controles o está usando las punta de sus dedos para presionar los controles.	Asegúrese que el área de control esté seca y use la yema de sus dedos para presionar los controles.
El vidrio está rayado.	Utensilios con bordes ásperos.  Estropajo abrasivo o utilización de productos de limpieza inadecuados.	Use utensilios con bases planas y suaves. Ver "Selección apropiada de los utensilios de cocina"  Ver "Cuidados y limpieza".
Algunas sartenes hacen crujidos o chasquidos.	Esto puede ser causado por el material de sus utensilios de cocina (capas de distintos metales vibrando de manera diferente)	Esto es normal para utensilios de cocina y no indica una falla.

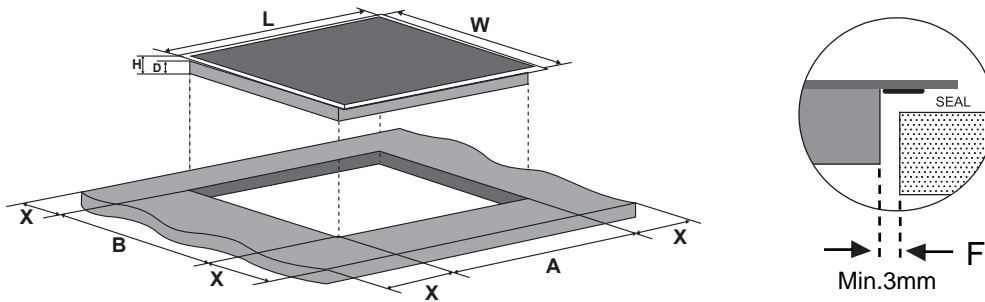
## 8. Instalación

### 8.1 Instalación del equipo

Recorte la superficie de trabajo de acuerdo a los tamaños que se muestran en el dibujo. A fines de instalación y uso, se debe conservar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio. Asegúrese que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Seleccione un material para la superficie de trabajo resistente al calor y aislado (no se utilizará madera y material fibroso o higroscópico para este proceso a menos que esté impregnado) para evitar el choque eléctrico y una mayor deformación causada por la radiación de calor de la placa. Como se muestra abajo:



Nota: La distancia segura entre los lados de la placa y la parte interior de la superficie de trabajo debe ser de, por lo menos, 3mm.

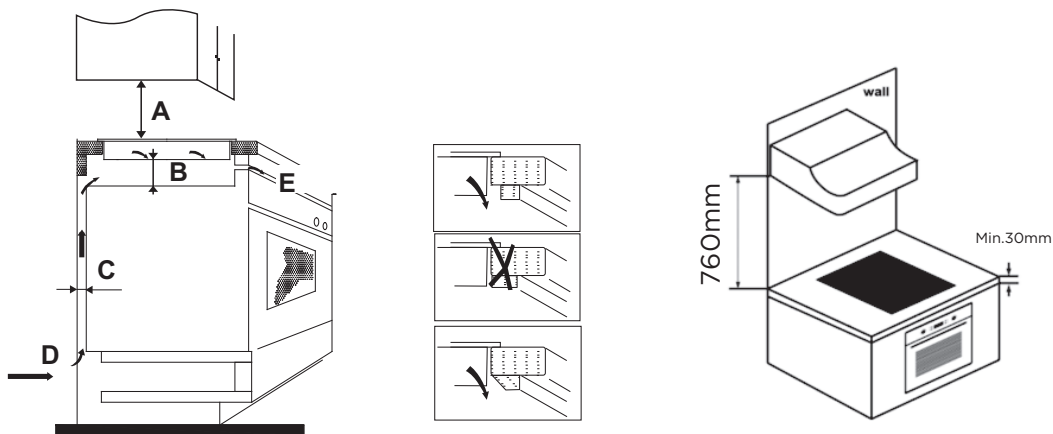


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 mini	3 mini

Bajo cualquier circunstancia, asegúrese de que la placa vitrocerámica esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la vitrocerámica esté en buen estado de funcionamiento. Como se muestra abajo.



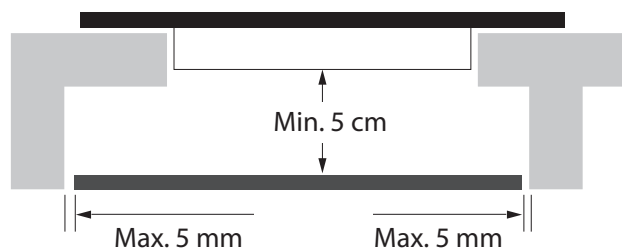
Nota: La distancia segura entre la placa y la alacena sobre la placa debe ser de al menos 760 mm



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Entrada de aire	Salida de aire 5mm

## ADVERTENCIA: Asegure una ventilación adecuada

Asegúrese que la placa esta bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueados. Para evitar roces accidentales con la parte inferior sobrecalentada de la placa o recibir un inexplicable choque eléctrico durante el uso, es necesario colocar un tabique de madera, fijado por tornillos, a una distancia mínima de 50 mm desde la parte inferior de la placa. Siga los requerimientos a continuación.





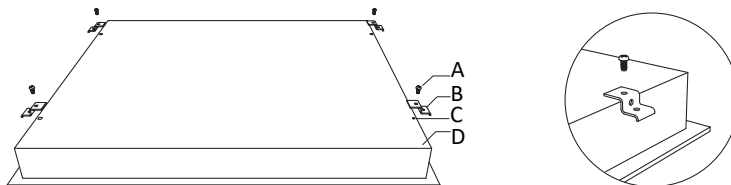
Hay orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa. DEBE asegurarse que estos orificios no estén bloqueados cuando coloque la placa en posición.



- Tenga en cuenta que el pegamento que une el plástico o madera a los muebles debe resistir una temperatura no inferior a 150 °C para evitar que se despeguen los paneles.
- Por lo tanto, la pared posterior, las superficies adyacentes y circundantes deben poder soportar una temperatura de 90°C.

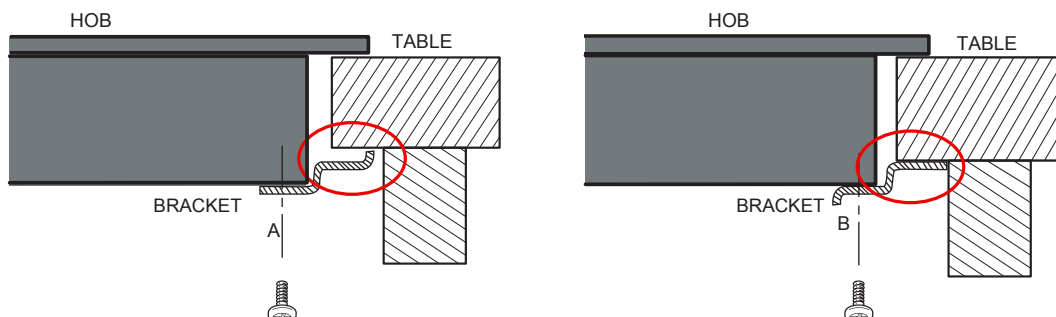
## 8.2 Antes de colocar los soportes de fijación

La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (use el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa. Fije la placa en la superficie de trabajo atornillando cuatro soportes en la parte inferior de la placa después de la instalación (ver foto).



A	B	C	D
tornillo	soporte	orificio de tornillo	base

Ajuste la posición del soporte para que se adapte al espesor de cada superficie de trabajo.





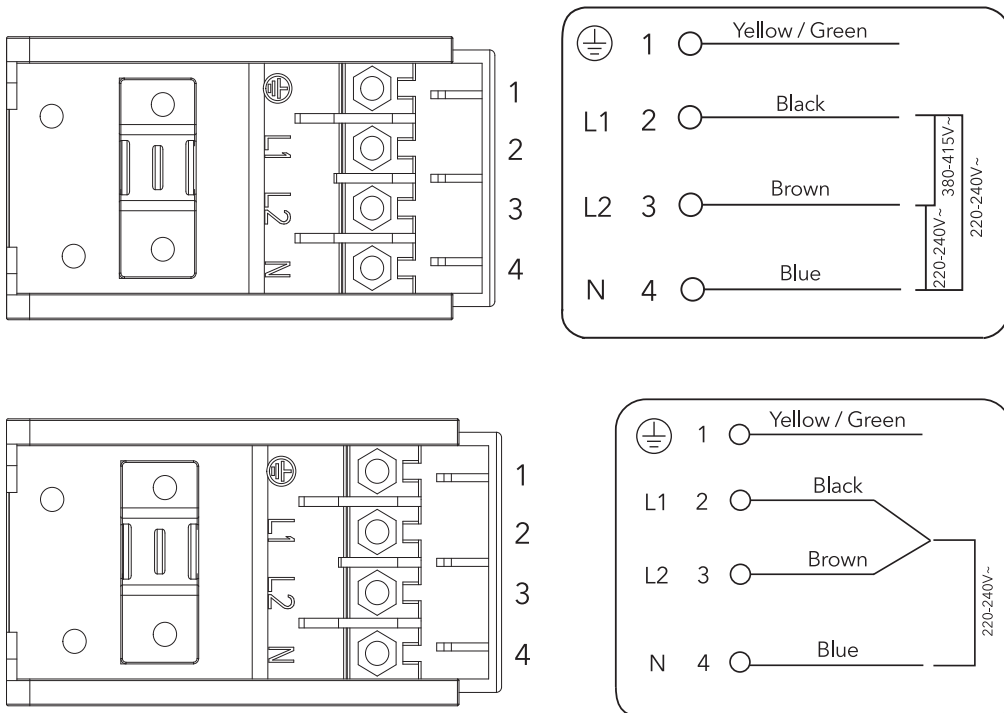
Bajo ninguna circunstancia los soportes deben tocar las superficies internas de la placa después de la instalación (ver imagen)

### 8.3 Precauciones

1. La placa de vitrocerámica debe ser instalada por personal cualificado o técnicos autorizados. Contamos con profesionales a su disposición. Por favor, nunca lleve a cabo la operación por su cuenta.
2. La placa no se debe montar en equipos de refrigeración, lavavajillas y secadoras rotativas.
3. La placa se instalará de manera que se pueda garantizar una mejor radiación de calor para mejorar su confiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducida sobre la superficie de trabajo deberán soportar el calor.
5. Para evitar daños, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No se debe usar un limpiador.

### 8.4 Conexión de la placa al suministro eléctrico


La fuente de alimentación debe conectarse de acuerdo con el estándar correspondiente, o un interruptor de circuito unipolar. El método de conexión se muestra a continuación.



1. Si el cable esta dañado o necesita recambio, debería hacerlo un servicio de post-venta, utilizando las herramientas apropiadas, para evitar cualquier tipo de accidentes.
2. Si el aparato se conecta directamente al suministro eléctrico, debería instalarse una llave térmica unipolar con una distancia minima entre contactos, de 3 mm.
3. El instalador debe asegurarse que la conexión eléctrica es correcta y cumple con las regulaciones de seguridad.
4. El cable no debe estar doblado ni comprimido.
5. El cable debe revisarse regularmente y solo puede ser remplazado por una persona cualificada.



La parte inferior y el cable de alimentación de la placa no son accesibles después de la instalación..

 <p><b>ELIMINACIÓN: No deseché este producto como un residuo no clasificado. Es necesaria la recolección de este residuo de forma separada.</b></p>	<p>Este electrodoméstico está homologado en conformidad con la directiva europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Asegurándose que este electrodoméstico se deseché correctamente, ayudará a prevenir cualquier posible daño al medio ambiente y a la salud humana, que de otro modo podría ser causado en caso de ser desechado de manera inapropiada.</p> <p>El símbolo en el producto indica que no debe ser tratado como desecho doméstico común. Debe ser llevado al punto de reciclado de elementos eléctricos y electrónicos.</p> <p>Este electrodoméstico requiere una eliminación de residuos especializada. Para obtener más información sobre el tratamiento, recuperación y el reciclaje de este producto, comuníquese con su ayuntamiento, su servicio de eliminación de desechos domésticos o la tienda donde fue adquirido.</p> <p>Para obtener más información detallada sobre el tratamiento, recuperación y el reciclaje de este producto, comuníquese con su ayuntamiento, su servicio de eliminación de desechos domésticos o la tienda donde lo compró..</p>
--	--



Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Vox, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://tehnoteka.rs/p/vox-ugradna-ploca-ebc-315-dbr1-akcija-cena/>