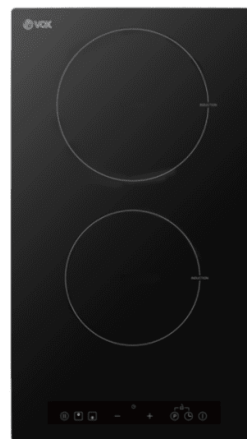


Uputstvo za upotrebu

VOX ugradna ploča EBI220



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-ebi220-akcija-cena/>



GBR

SRB

SVN

HRV

MKD

POR

BGR

GRC

EBI220

USER MANUAL INDUCTION HOB

UPUTSTVO ZA UPOTREBU INDUKCIONA PLOČA

NAVODILA ZA UPORABO INDUKCIJSKA KUHALNA PLOŠČA

UPUTE ZA UPORABU INDUKCIJSKA PLOČA

УПАТСТВО ЗА КОРИСТЕЊЕ ИНДУКЦИСКА ПЛОЧА

MANUAL DO UTILIZADOR PLACA DE INDUÇÃO

РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА ИНДУКЦИОНЕН ПЛОТ

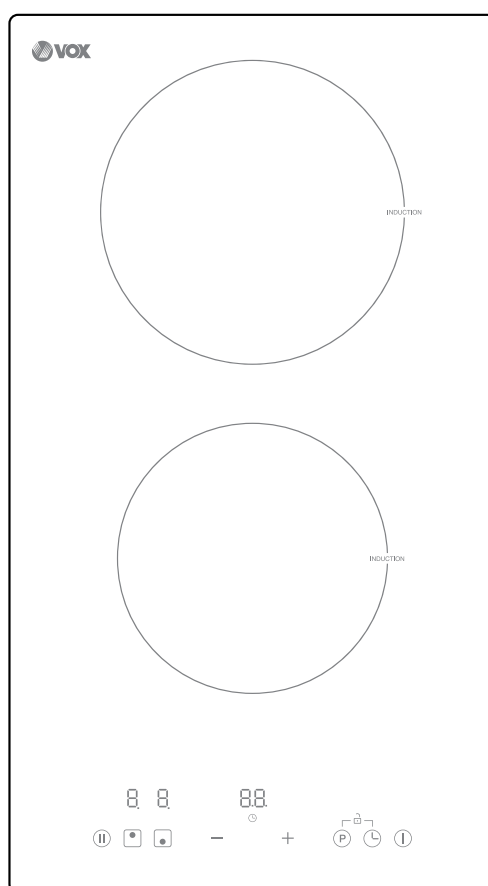
ΟΔΗΓΙΕ ΧΡΗΣΕ ΕΠΑΓΩΓΙΚΗ ΠΛΑΚΑ



Induction Hob

Instruction Manual / Installation Manual

MODEL: **EBI220**



THANK YOU LETTER

Thank you for choosing VOX Electronics! Before using your new VOX Electronics product, please read this manual thoroughly to ensure that you know how to operate the features and functions that your new appliance offers in a safe way.

CONTENTS

THANK YOU LETTER	01
SAFETY INSTRUCTIONS	02
SPECIFICATIONS	07
PRODUCT OVERVIEW	08
QUICK START GUIDE	10
PRODUCT INSTALLATION	12
OPERATION INSTRUCTIONS	16
CLEANING AND MAINTENANCE	24
TROUBLESHOOTING	25
DISPOSAL AND RECYCLING	28

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging and appliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you find any damage, please contact the retailer or dealer. Please note modifications or alterations to the appliance are not allowed for your safety concern. Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

Explanation of Symbols

	Danger This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.
	Warning of electrical voltage This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.
	Warning The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.
	Caution The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.
	Attention The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.
	Observe instructions This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

Read these operating instructions carefully and attentively before using/commissioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use!

SAFETY WARNINGS

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

INSTALLATION

Electrical Shock Hazard

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

Cut Hazard

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

Important Safety Instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance 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.

OPERATION AND MAINTENANCE

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

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

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.

- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on.
- Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

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

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. 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.
- WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

SPECIFICATIONS

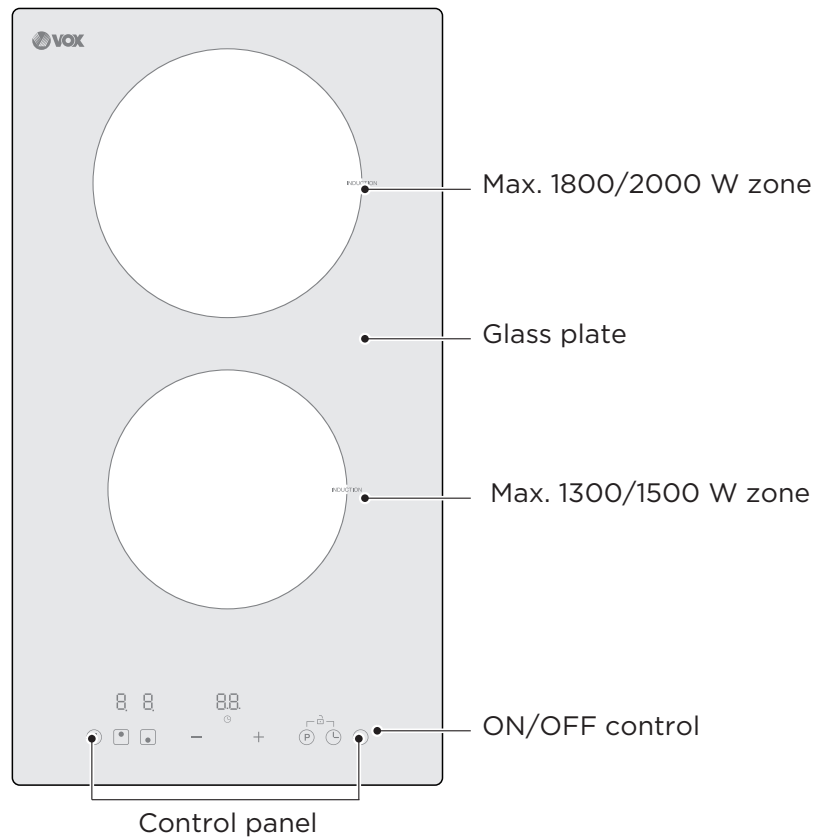
Cooking Hob	EBI220
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	3500W
Product Size L×W×H(mm)	288X520X59
Building-in Dimensions A×B (mm)	268X500

	Symbol	Value	Unit
Model identification	-	EBI220	
Type of hob	-	Built-in hob	
Number of cooking zones and/or areas	-	2 zones	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	-	Induction cooking zones	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	Zone1: 16,0 Zone2: 18,0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L,W	N/A	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC _{electric cooking}	Zone1: 194,4 Zone2: 183,7	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{electric hob}	189,1	Wh/kg

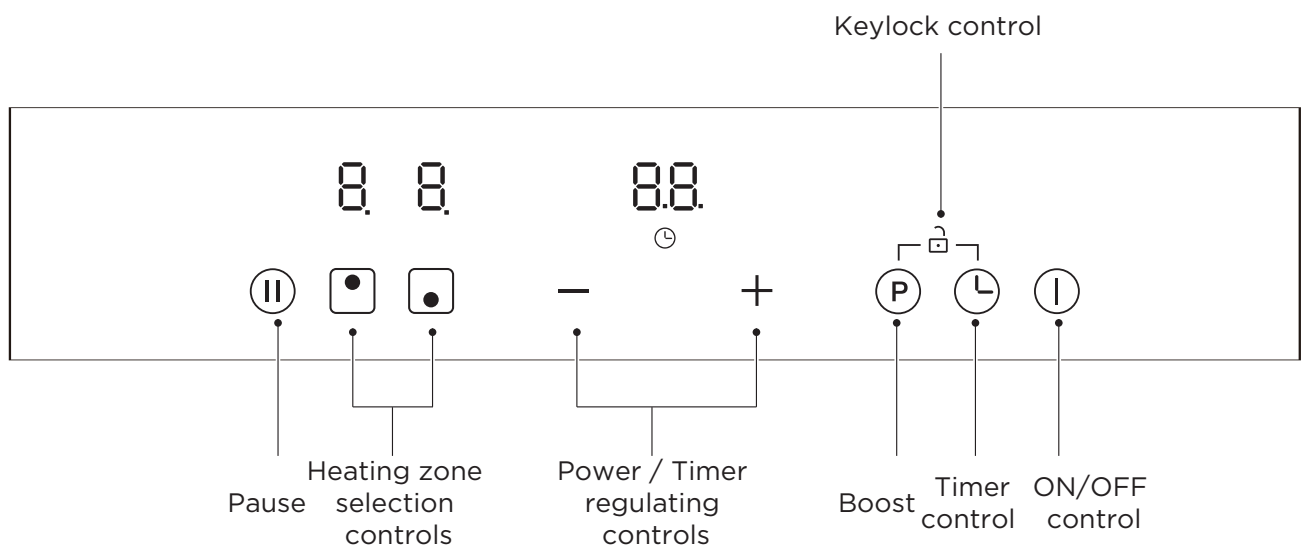
If there is no any operation after switch on the hob, the hob will reach automatically the off mode after 1 minute and the power is 0.5W in off mode.

PRODUCT OVERVIEW

Top View



Control Panel

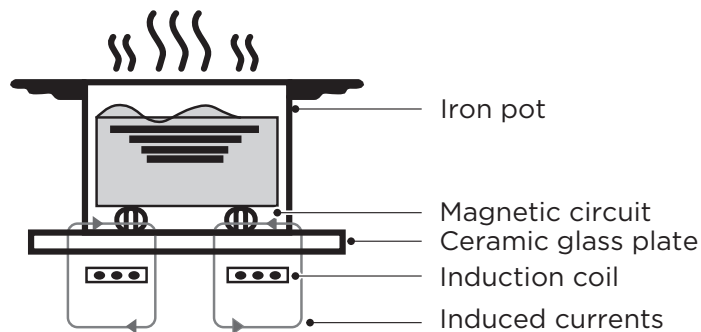


NOTE

All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.

Working Theory

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



Before Using Your New Induction Hob

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

QUICK START GUIDE

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

Cooking Tips

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

Simmering, Cooking rice

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

Searing Steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For Stir-frying

1. Choose 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.

Detection of Small Articles

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

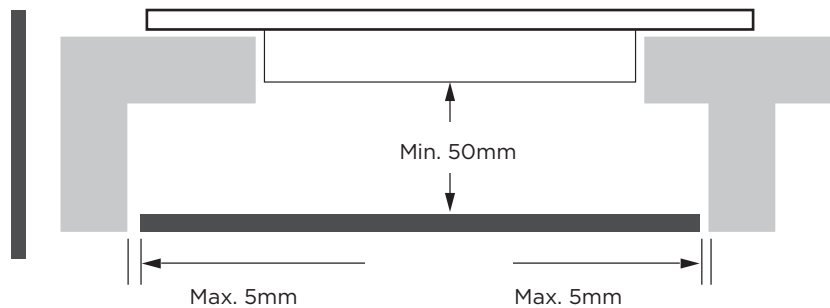
Heat Settings

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

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

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

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



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

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

Before Installing the Hob, Make Sure That

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

After Installing the Hob, Make Sure That

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

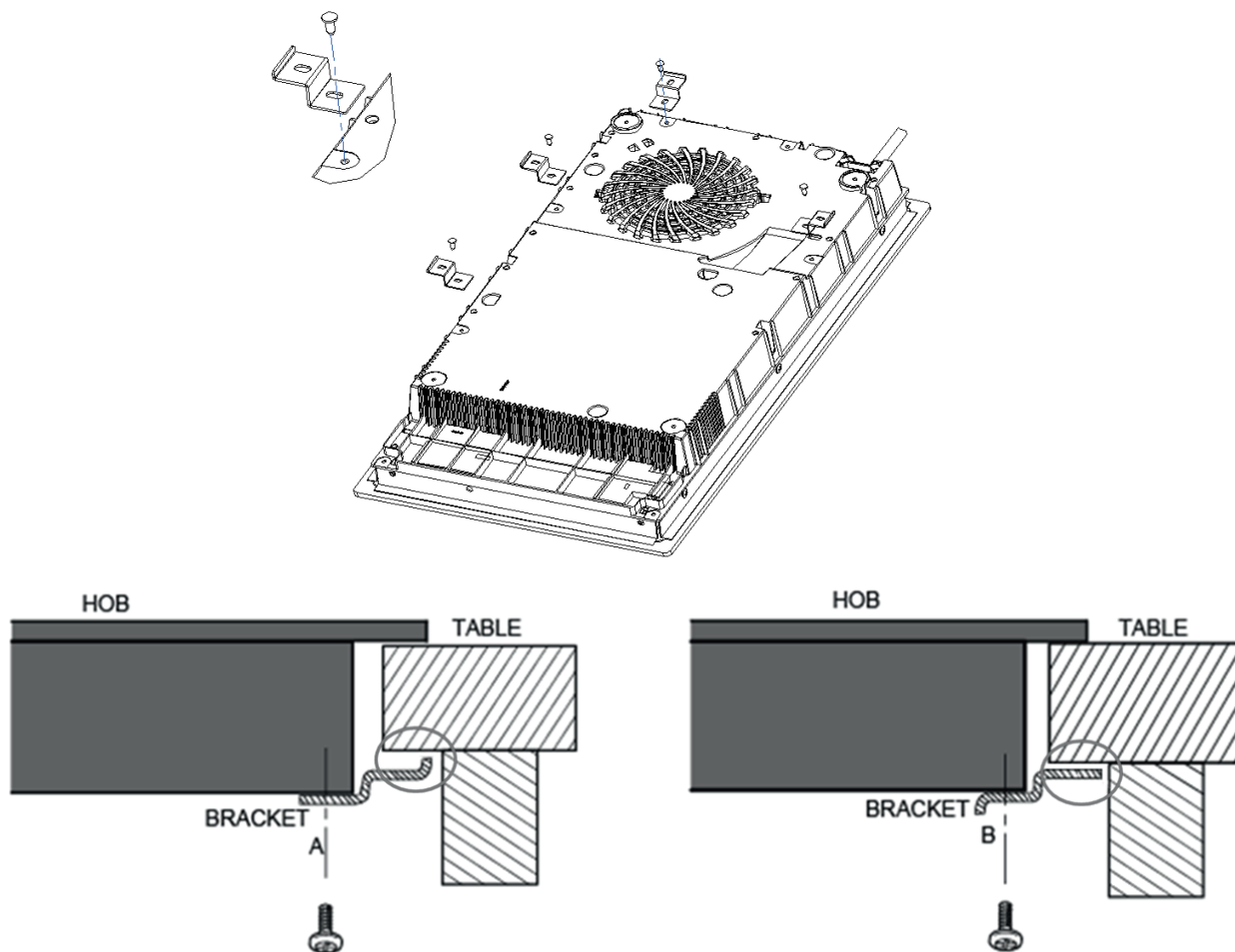
Before locating the fixing brackets

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

Adjusting the Bracket Position

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom of hob(see picture) after installation.

Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



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

CAUTIONS

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

Connecting the Hob to the Mains Power Supply

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

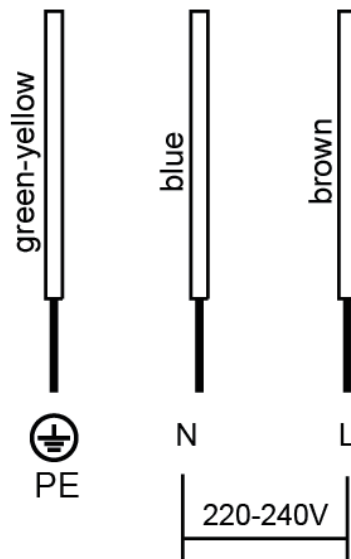
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate.
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

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

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

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

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.



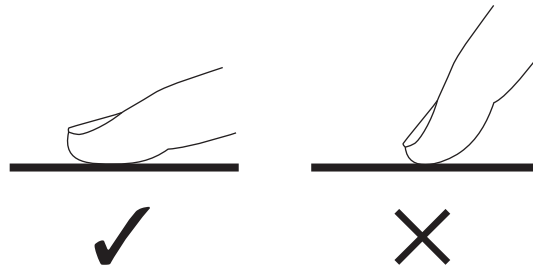
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by an after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.
- The yellow/green wire of the power supply cable must be connected to the earth of both power supply and appliance terminals.
- The manufacturer cannot be held responsible for any accidents resulting from the use of an appliance which is not connected to earth, or with faulty earth connection continuity.
- If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.

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

OPERATION INSTRUCTIONS

Touch Controls

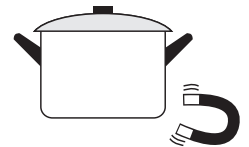
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



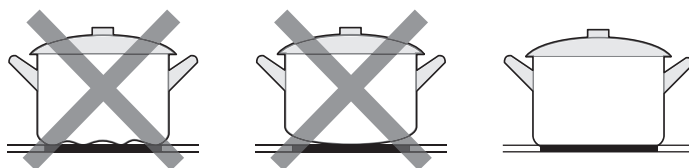
Choosing the Right Cookware



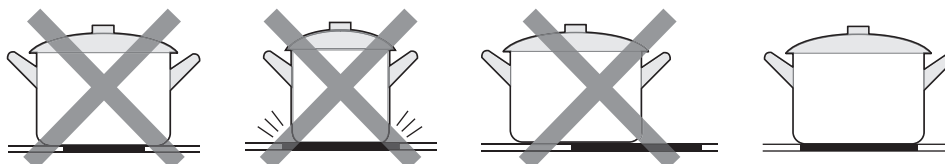
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.
Move a magnet towards the base of the pan.
If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- Some pots and pans on the market are not suitable for induction cooking, Because they have only a part of the bottom in ferromagnetic material with parts in another material. These areas may heat up at different levels or with lower power. In certain cases, where the bottom is made mainly of non-ferromagnetic materials, the hob might not recognise the pan and therefore not switch on the cooking zone.



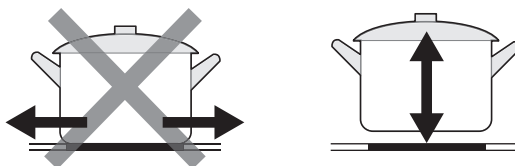
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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



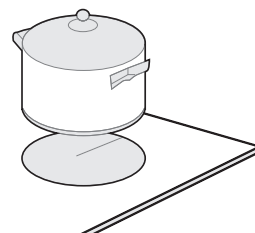
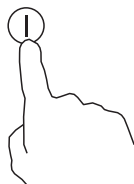
- The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
160mm	120	160
180mm	140	180

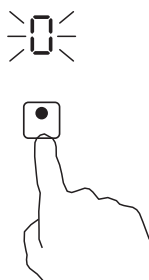
How to Use

1. Start Cooking

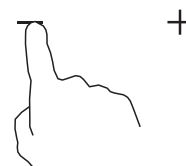
1. Touch the ON/OFF control for one second. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



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



4. Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.
 - If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
 - You can modify the heat setting at any time during cooking.



If the display flashes  alternately with the heat setting

This means that:

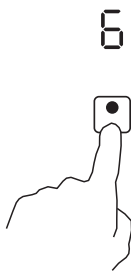
- You have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- The pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- The pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

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

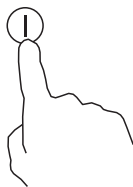
The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

2. Finish Cooking

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



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



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



4. 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.

H



3. Locking the Controls

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

To lock the controls	
Touch the lock control	The timer indicator will show “Lo”
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control for a while.	

 When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF 1 , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF 1 control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

4. Timer Controls

You can use the timer in two different ways:

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

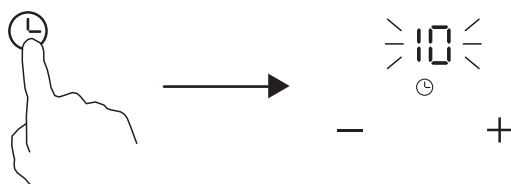
Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

Note: you can use the minute minder at least one zone shall be active.

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



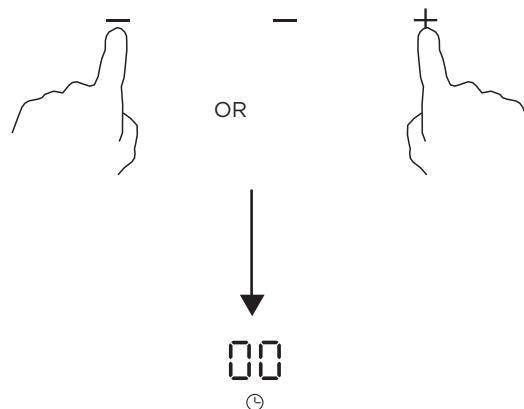
3. Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer

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

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



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



5. 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.

If you touch the timer control during the timer indicator flashing, it will stop flashing immediately.



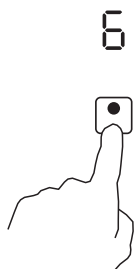
6. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.



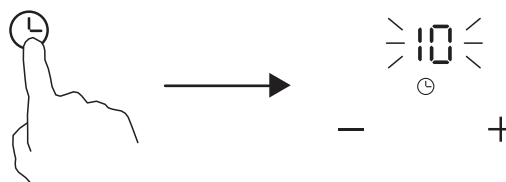
Setting the Timer to Turn One or More Cooking Zones Off

Set one zone

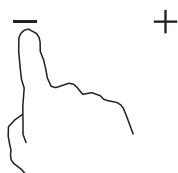
1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.



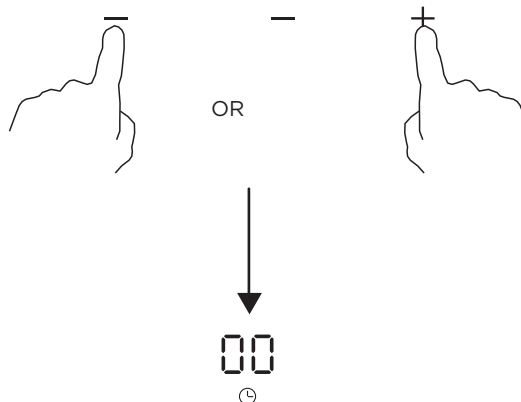
2. Touch timer control, the minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.



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



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



5. 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.
If you touch the timer control during the timer indicator flashing, it will stop flashing immediately.

NOTE

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



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

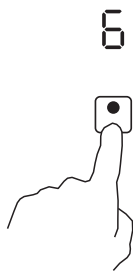


Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

5. Using the Boost Function

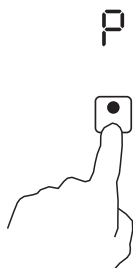
Activate the boost function

1. Touching the heating zone control.
2. Touching the Boost control. Make sure the display shows “p”.



Cancel the Boost function

1. Touching the heating zone control that you wish to cancel the boost function.
2. Turn the cooking zone off by touching the Boost control. Make sure the display shows “0”.



- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

6. Pause Mode

- You can pause the heating instead of shutting the hob off.
- When entering the Pause mode, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To enter pause mode	
Touching the key of “Pause”.	All the indicator will show “ ”.
To exit pause mode	
Touching the key of “Pause” again.	

 When the hob is in the pause mode, all the controls are disable except the ON/OFF  , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF  control in an emergency. The hob will shut down after 10min if you don't exit the pause mode.

6. Default Working Times

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

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (minute)	30	30	30	30	30	30	30	30	30

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



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

CLEANING AND MAINTENANCE

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	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: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or 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. • 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.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

TROUBLESHOOTING

Operation of your appliance can lead to errors and malfunctions. The following tables contain possible causes and notes for resolving an error message or malfunction. It is recommended to read the tables carefully below in order to save your time and money that may cost for calling to the service center.

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

Failure Display and Inspection

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

1. Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
	No Auto-Recovery	
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit.	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure	
C1	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E3	Temperature sensor of the IGBT failure --open circuit.	Replace the power board.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure --short circuit	
C2	High temperature of IGBT.	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
EL	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
EH	Supply voltage is above the rated voltage.	
EU	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

2. Specific Failure & Solution

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

The above are the judgment and inspection of common failures.
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

DISPOSAL AND RECYCLING

Important instructions for environment

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product:

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waster electrical and electronic equipment (WEEE).

This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

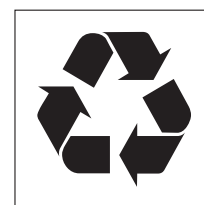


Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.



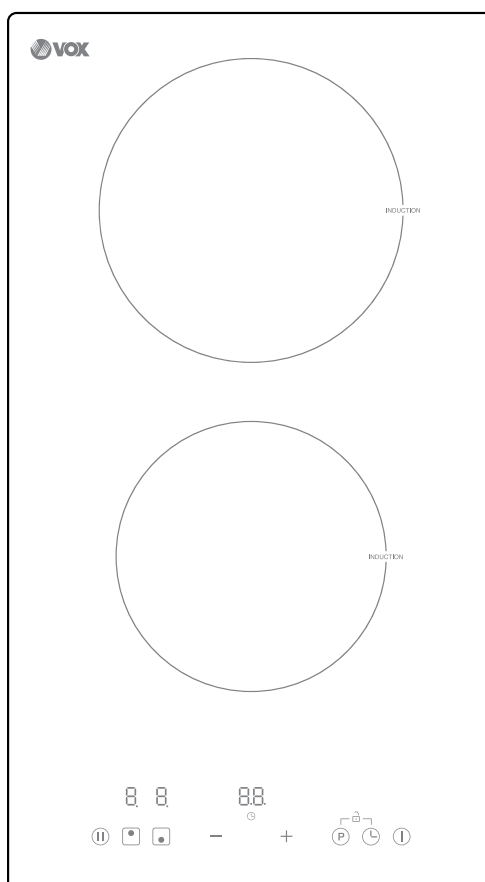
SRB



Indukciona ploča

Uputstvo za upotrebu / Uputstvo za instalaciju

MODEL: **EBI 220**



PISMO ZAHVALNOSTI

Hvala vam što ste izabrali kompaniju VOX Electronics! Pre upotrebe vašeg novog proizvoda kompanije VOX Electronics, pažljivo pročitajte ovo uputstvo da biste bili sigurni da znate kako da koristite stavke i funkcije koje vaš novi uređaj nudi na bezbedan način.

SADRŽAJ

PISMO ZAHVALNOSTI	01
BEZBEDNOSNA UPUTSTVA	02
SPECIFIKACIJE	07
PREGLED PROIZVODA	08
UPUTSTVO ZA BRZI POČETAK	10
INSTALACIJA PROIZVODA	12
UPUTSTVO ZA RAD	16
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	24
OTKLANJANJE PROBLEMA	25
ODLAGANJE I RECIKLAŽA	28

BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

Namena

Sledeće bezbednosne smernice imaju za cilj da spreče nepredviđene rizike ili oštećenja usled nebezbednog ili nepravilnog rada uređaja. Proverite pakovanje i uređaj po dolasku da biste bili sigurni da je sve na svom mestu kako biste osigurali bezbedan rad. Ako nađete bilo kakvo oštećenje, obratite se prodavcu ili distributeru. Imajte na umu da modifikacije ili prepravke uređaja nisu dozvoljene zbog vaše bezbednosti. Nenamenska upotreba može dovesti do opasnosti i gubitka garancije.

Objašnjenje simbola



Opasnost

Ovaj simbol označava da postoji opasnost po život i zdravlje ljudi zbog izuzetno zapaljivog gasa.



Upozorenje na električni napon

Ovaj simbol označava da postoji opasnost po život i zdravlje osoba zbog napona.



Upozorenje

Signalna reč označava opasnost sa srednjim nivoom rizika koja, ako se ne izbegne, može dovesti do smrti ili ozbiljne povrede.



Oprez

Signalna reč označava opasnost sa niskim stepenom rizika koja, ako se ne izbegne, može dovesti do lakših ili umerenih povreda.



Pažnja

Signalna reč ukazuje na važne informacije (npr. oštećenje imovine), ali ne i na opasnost.



Pridržavajte se uputstava

Ovaj simbol označava da serviser treba da radi i održava ovaj uređaj samo u skladu sa uputstvima za upotrebu.

Pažljivo i temeljno pročitajte ovo uputstvo za upotrebu pre upotrebe/puštanja u rad jedinice i čuvajte ih u neposrednoj blizini mesta ugradnje ili jedinice za kasniju upotrebu!

Bezbednosna upozorenja

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

Instalacija

Opasnost od strujnog udara

- Isključite uređaj iz električne mreže pre obavljanja bilo kakvih radova ili održavanja na njemu.
- Povezivanje na dobar sistem uzemljenja je neophodno i obavezno.
- Promene na sistemu kućnog ožičenja sme da vrši samo kvalifikovani električar.
- Nepoštovanje ovog saveta može dovesti do strujnog udara ili smrti.

Opasnost od posekotina

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

Važna bezbednosna uputstva

- Pažljivo pročitajte ova uputstva pre instaliranja ili korišćenja ovog uređaja.
 - Ni u jednom trenutku na ovaj uređaj ne smeju se stavljati zapaljivi materijali ili proizvodi.
 - Ove informacije treba da budu dostupne 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 instalirati i uzemljiti samo od strane odgovarajuće kvalifikovane osobe.
 - Ovaj uređaj treba da bude povezan na 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 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili dobijaju instrukcije u vezi sa upotrebom uređaja na bezbedan način i razumeju opasnosti koje su uključene.
- Deca se ne smeju igrati 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 za kuvanje, jer se mogu zagrejati.
- Nemojte koristiti parni čistač za čišćenje ploče za kuvanje.
- Uređaj nije namenjen za upravljanje pomoću eksternog tajmera ili odvojenog sistema daljinskog upravljanja.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne ostavljajte predmete na površini za kuvanje.
- Proces kuvanja mora biti pod nadzorom. Kratkoročni proces kuvanja mora biti kontinuirano nadgledan.
- **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. sa poklopcem ili vatrogasnim pokrivačem.

RUKOVANJE I ODRŽAVANJE

Opasnost od strujnog udara

- Ne kuvajte na slomljenoj ili napuknutoj 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.

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.

Opasnost od vruće površine

- Tokom upotrebe, dostupni delovi ovog uređaja će postati dovoljno vrući da izazovu opekotine.
- Ne 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.
- Ručke lonaca mogu biti vruće na dodir. Proverite da ručke tiganja ne nadvisuju druge zone za kuvanje koje su uključene.
- Držite ručke van domašaja dece.
- Nepoštovanje ovog saveta može dovesti do opekotina i opekotina.

Opasnost od posekotina

- Oštra oštrica 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.

Važna bezbednosna uputstva

- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada je u upotrebi. Prokuvavanje izaziva dimljenje i masna prelivanja koja se mogu zapaliti.
- Nikada ne koristite 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 namagnetizovati (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 ili zagrevanje prostorije.
- Nakon upotrebe, uvek isključite zone za kuvanje i ploču za kuvanje kao što je opisano u ovom priručniku (tj. pomoću 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, sede, stoje ili se penju na njega.
- Ne čuvajte predmete od interesa 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 im ograničavaju mogućnost korišćenja uređaja treba da imaju odgovornu i kompetentnu osobu koja će ih uputiti u upotrebu. Instruktor treba da bude zadovoljan da može da koristi uređaj bez opasnosti po sebe ili svoju okolinu.
- Ne popravljajte ili menjajte bilo koji deo uređaja osim ako nije izričito preporučeno u priručniku. Sva ostala servisiranja treba da obavlja kvalifikovani tehničar.
- Ne stavljajte i ne ispuštajte teške predmete na ploču za kuvanje.
- Nemojte stajati na vašoj ploči za kuvanje.
- Nemojte koristiti posude sa nazubljenim ivicama ili prevlačiti posude po površini indukcionog stakla jer to može izgrebati staklo.

- Nemojte koristiti sredstva za ribanje ili bilo koja druga jaka abrazivna sredstva za čišćenje da biste očistili ploču za kuvanje, jer mogu izgrebati 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.
- UPOZORENJE: Koristite samo štitnike za ploču za kuvanje koje je dizajnirao proizvođač aparata za kuvanje ili koje je proizvođač uređaja naveo u uputstvima za upotrebu kao prikladne ili štitnike za ploču ugrađene u uređaj. Upotreba neodgovarajućih štitnika može izazvati nesreće.

Čestitamo vam na kupovini vaše nove indukcijske 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.

SPECIFIKACIJE

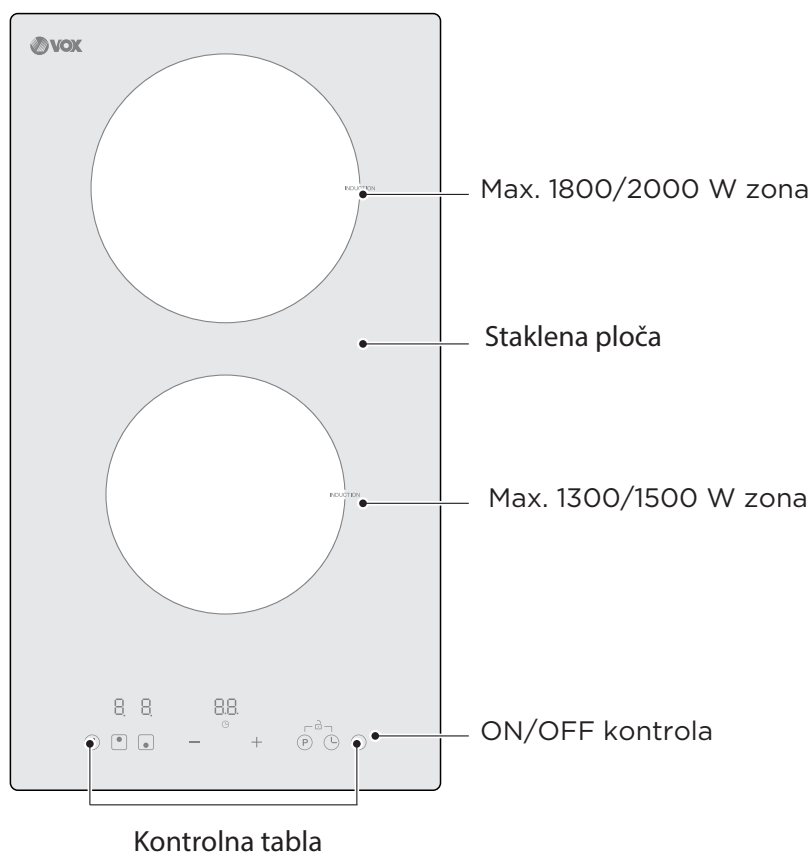
Ploča za kuvanje	EBI220
Zone za kuvanje	2 zone
Napon	220-240V~ 50Hz ili 60Hz
Instalirana električna energija	3500W
Veličina proizvoda DxŠxV(mm)	288X520X59
Ugradne dimenzije AxB (mm)	268X500

	Simbol	Vrednost	Jedinica
Identifikacija modela	-	EBI220	
Tip ploče	-	Ugrađena ploča	
Broj zona za kuvanje i/ili područja Tehnologija grejanja	-	2 zone	
(indukcione zone za kuvanje i područja za kuvanje, zone za kuvanje koje emituju toplotu, ringle)	-	Indukcijske zone za kuvanje	
Kod kružnih zona za kuvanje ili područja: Prečnik korisne površine po električno grejanoj zoni za kuvanje, zaokružen na najbližih 5 mm	Ø	Zona1: 16,0 Zona2: 18,0	cm
Kod zona za kuvanje ili područja koja nisu kružnog oblika: Dužina i širina korisne površine po električno grejanoj zoni za kuvanje ili području, zaokružene na najbližih 5 mm	L,W	N/A	cm
Potrošnja energije za zonu za kuvanje ili površinu izračunata po kg	EC _{električno kuvanje}	Zona1: 194,4 Zona2: 183,7	Wh/kg
Potrošnja energije za ploču izračunata po kg	EC _{električna ploča}	189,1	Wh/kg

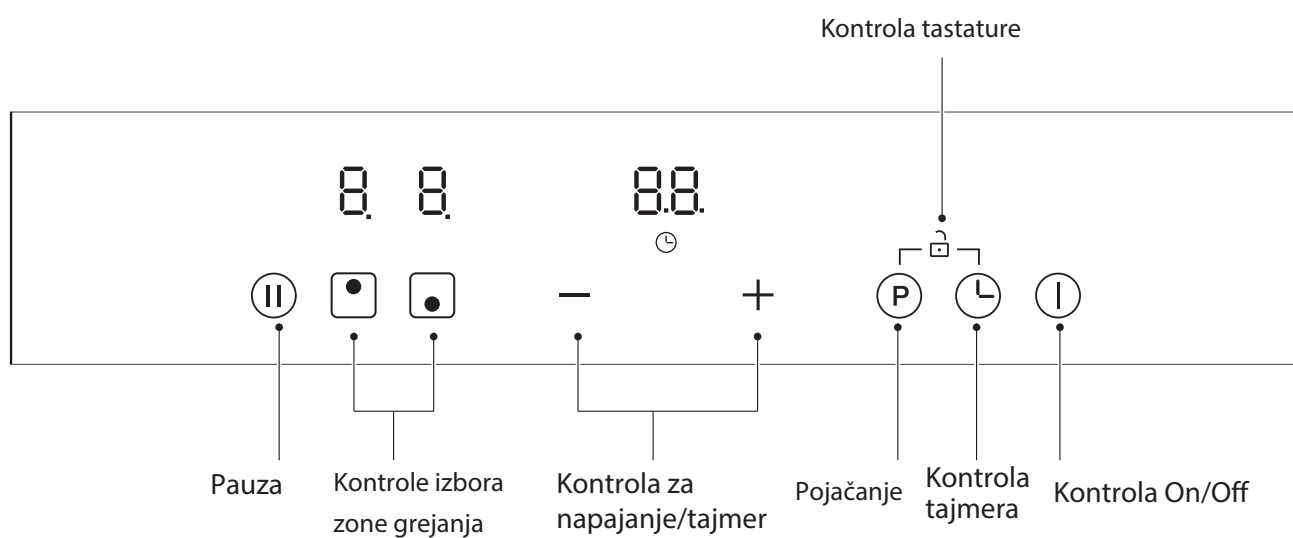
Ako se ne izvrši nikakva radnja nakon uključivanja ploče za kuvanje, ploča za kuvanje će automatski doći u režim „o“ nakon 1 minuta, a snaga u režimu „o“ je 0,5 W.

PREGLED PROIZVODA

Pregled odozgo



Kontrolna tabla

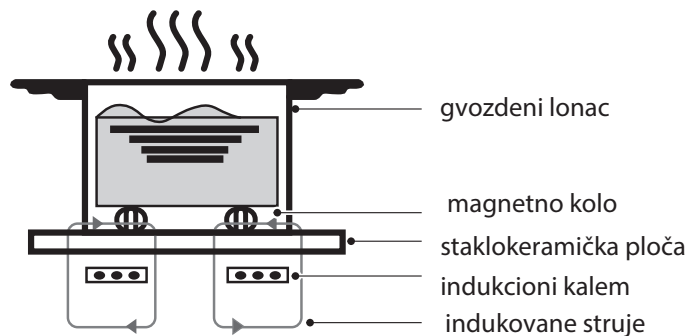


NAPOMENA

Sve slike u ovom uputstvu date su samo u cilju objašnjenja. Svako neslaganje između stvarnog objekta i ilustracije na crtežu biće predmet stvarnog subjekta.

Radna teorija

Indukcijsko kuvanje je sigurna, napredna, efikasna i ekonomična tehnologija kuvanja. Ona funkcioniše tako što elektromagnetne vibracije stvaraju toplotu direktno u tiganju, a ne indirektno kroz zagrevanje staklene površine. Staklo se zagreva samo zato što se tiganj na kraju zagreva.



Pre upotrebe vaše nove indukcione ploče za kuvanje

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

UPUTSTVO ZA BRZI POČETAK

 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.

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.

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 supe 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 da bi se osiguralo da se hrana pravilno kuva u preporučenom vremenu.

Pečenje odreska

Da biste skuvali sočne ukusne odreske:

1. Ostavite meso na sobnoj temperaturi oko 20 minuta pre kuvanja.
2. Zagrejte teški tiganj.
3. Premažite obe strane bifteka uljem. Sipajte malu količinu ulja u vreli tiganj, a zatim spustite meso na vreli tiganj.
4. Okrenite šniclu samo jednom tokom kuvanja. Tačno vreme kuvanja zavisiće od debljine odreska i od toga koliko želite da bude pečen. Vremena može varirati od oko 2 do 8 minuta po strani. Pritisnite odrezak da procenite koliko je pečen – što je čvršći, to će biti „dobro pečen“.
5. Ostavite šniclu na toplom tanjiru nekoliko minuta da se opusti i omekša pre služenja.

Za prženje uz mešanje

1. Izaberite vok na ravnoj bazi kompatibilan sa indukcijom ili veliki tiganj.
2. Pripremite sve sastojke i opremu. Prženje bi trebalo da bude brzo. Ako kuvate velike količine, kuvajte hranu u nekoliko manjih serija.
3. Tiganj kratko zagrejte i dodajte dve kašike ulja.
4. Prvo skuvajte bilo koje meso, ostavite na stranu i držite na toplom.
5. Propržite povrće. Kada bude vruće, ali i dalje hrskavo, okrenite zonu za kuvanje na nižu postavku, vratite meso u tiganj i dodajte svoj sos.
6. Nežno promešajte sastojke da biste bili sigurni da su zagrejani.
7. Poslužite odmah.

Otkrivanje malih predmeta

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

Podešavanja za toplotu

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

Podešavanje toplote	Pogodnost
1 - 2	• delikatno zagrevanje za male količine hrane • topljenje čokolade, putera i hrane koja brzo gori • lagano krčkanje • sporo zagrevanje
3 - 4	• dogrevanje • brzo ključanje • kuvanje pirinča
5 - 6	• palačinke
7 - 8	• sotiranje • kuvanje testenine
9	• prženje uz mešanje • pečenje • zagrevanje supe do ključanja • ključala voda

INSTALACIJA PROIZVODA

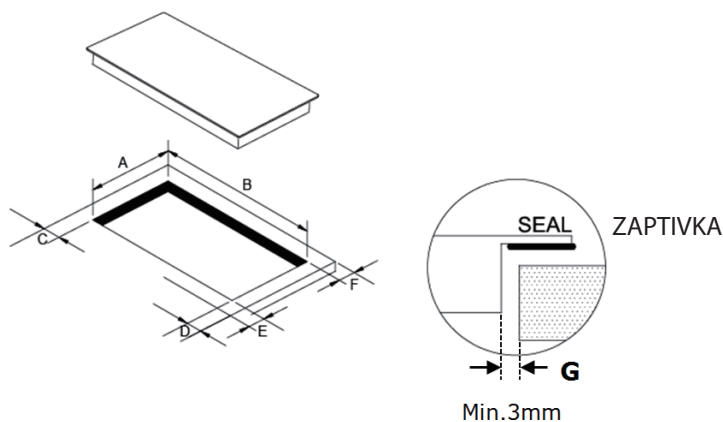
Izbor instalacione opreme

Izrežite radnu površinu prema veličinama prikazanim na crtežu.

Za potrebe ugradnje i upotrebe, najmanje 5 cm prostora treba da bude očuvano oko rupe.

Uverite se da je debljina radne površine najmanje 30 mm. Izaberite materijal za radnu površinu otporan na toplotu i izolaciju (drvo i slični vlaknasti ili higroskopski materijali se ne koriste kao materijal za radnu površinu osim ako nisu impregnirani) da biste izbegli strujni udar i veću deformaciju izazvanu toplotnim zračenjem iz grejne ploče. Kako je prikazano ispod:

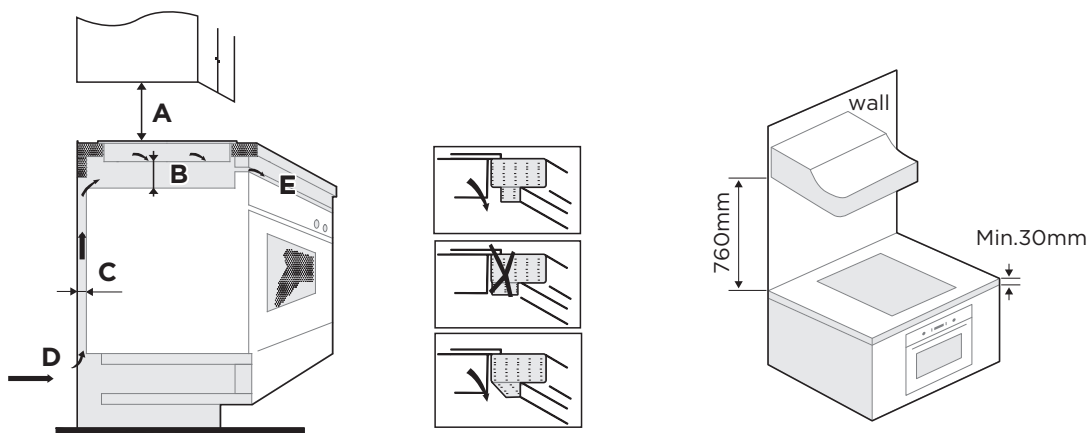
! Napomena: Sigurnosno rastojanje između stranica ploče za kuvanje i unutrašnjih površina radne ploče treba da bude najmanje 3 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G
268+4 -0	500+4 -0	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	3mm min.

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

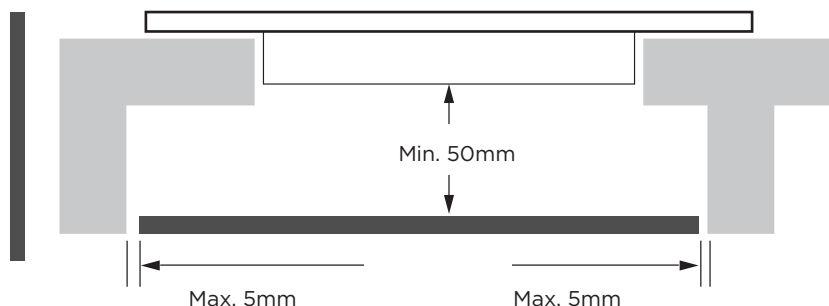
! Napomena: Sigurnosno rastojanje između ringle i ormara iznad ringle treba da bude najmanje 760 mm.



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

UPOZORENJE: Obezbeđivanje adekvatne ventilacije

Uverite se da je indukciona ploča za kuvanje dobro provetrena i da ulaz i izlaz za vazduh 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.
 - Zadnji zid, susedne i okolne površine stoga moraju biti u stanju da izdrže temperaturu od 90°C.

Pre postavljanja ploče za kuvanje, uverite se da:

- Radna površina je kvadratna i ravna, a nikakvi strukturni elementi ne ometaju potrebe prostora.
- Radna površina je izrađena od toplotno otpornog i izolovanog materijala.
- Ako je ploča za kuvanje postavljena iznad rerne, pećnica ima ugrađen ventilator za hlađenje.
- Instalacija će biti u skladu sa svim zahtevima za odobrenje i važećim standardima i propisima.
- Odgovarajući izolacioni prekidač koji obezbeđuje potpuno isključenje iz mrežnog napajanja je ugrađen u trajno ožičenje, montiran i pozicioniran u skladu sa lokalnim pravilima i propisima o ožičenju.
- Prekidač za izolaciju mora biti odobrenog tipa i obezbediti razmak između kontakta vazdušnog zazora od 3 mm u svim polovima (ili u svim aktivnim [faznim] provodnicima ako lokalna pravila ožičenja dozvoljavaju ovu varijaciju zahteva).
- Prekidač za izolaciju će biti lako dostupan kupcu sa ugrađenom pločom za kuvanje.
- Konsultujte lokalne građevinske vlasti i podzakonske akte ako ste u nedoumici u vezi sa instalacijom.
- Za zidne površine koje okružuju ploču za kuvanje koristite završne slojeve otporne na toplotu i lake za čišćenje (kao što su keramičke pločice).

Nakon postavljanja ploče za kuvanje, uverite se da:

- Kabl za napajanje nije dostupan kroz vrata ormara ili fioke.
- Postoji adekvatan protok svežeg vazduha od spoljašnje strane ormarića do osnove ploče za kuvanje.
- Ako je ploča za kuvanje postavljena iznad fioke ili ormarića, termozaštitna barijera se postavlja ispod osnove ploče za kuvanje.
- Izolacioni prekidač je lako dostupan kupcu.

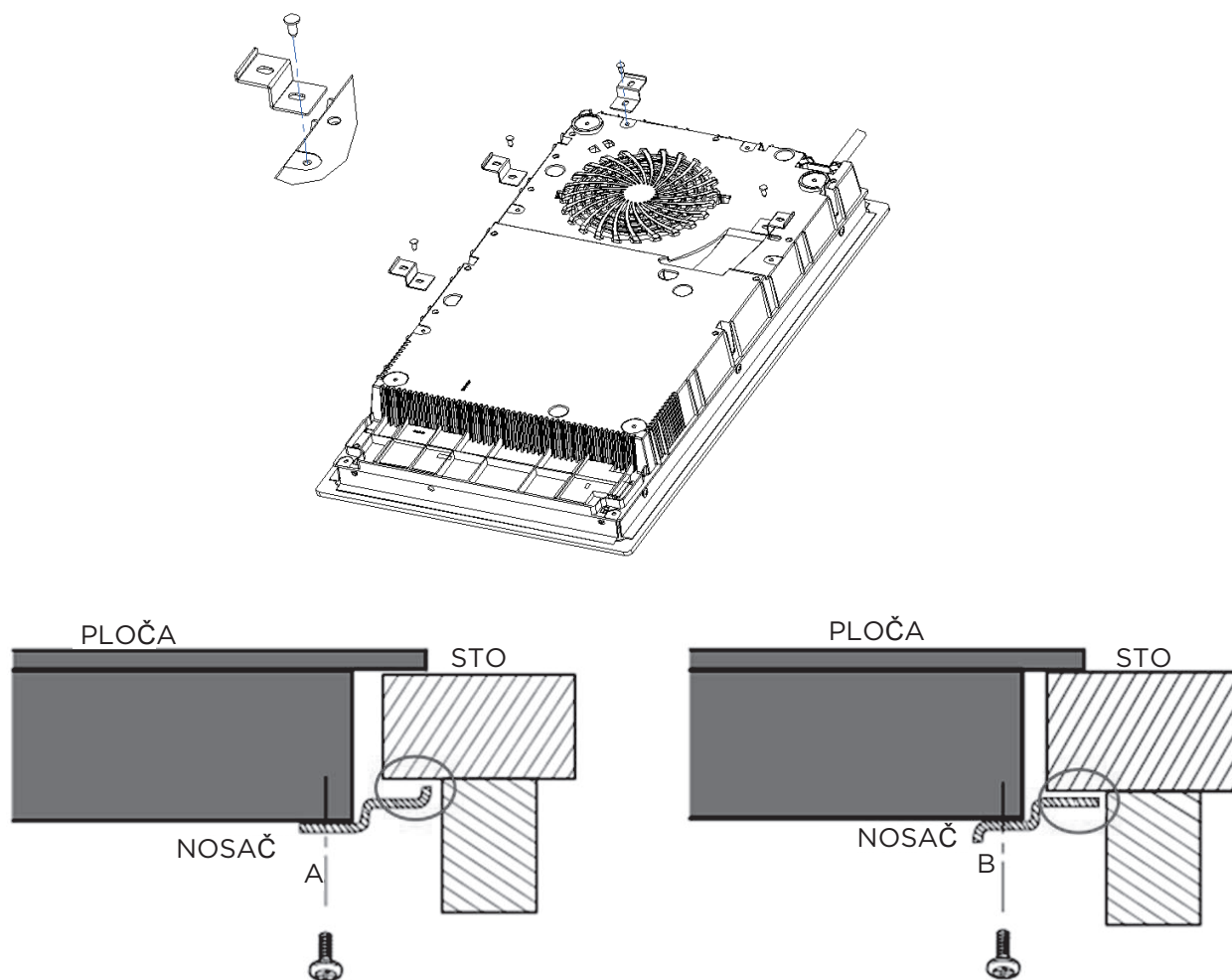
Pre lociranja nosača za pričvrščivanje

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

Podešavanje položaja nosača

Postavite ploču za kuvanje na radnu površinu pomoću 4 držača za vijke na dnu ploče za kuvanje (pogledajte sliku) nakon postavljanja.

Podesite položaj nosača tako da odgovara različitim debljinama vrha stola.



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

Pažnja

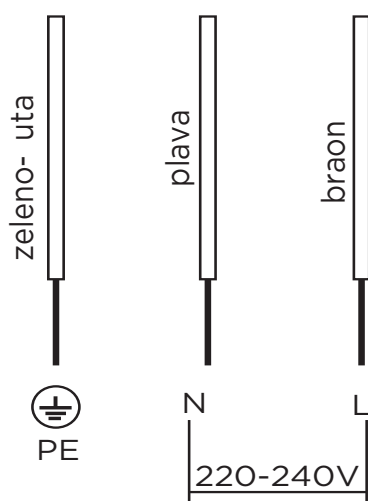
1. Indukcionu ploču za kuvanje mora postaviti kvalifikovano osoblje ili tehničari. Imamo profesionalce na usluzi. Nikada ne izvodite operaciju sami.
2. Ploča za kuvanje se neće postavljati direktno iznad mašine za pranje sudova, frižidera, zamrzivača, mašine za pranje veša ili mašine za sušenje veša, jer vlaga može oštetiti elektroniku ploče za kuvanje
3. Indukciona ploča za kuvanje treba da bude postavljena tako da se obezbedi bolje zračenje toplote kako bi se povećala njena pouzdanost.
4. Zid i zona indukovano gorenja iznad površine stola treba da izdrže toplotu.
5. Da bi se izbegla bilo kakva oštećenja, sendvič sloj i lepak moraju biti otporni na toplotu.
6. Parni čistač se ne sme koristiti.

Povezivanje ploče za kuvanje na električnu mrežu

- ⚠ Ovu ploču za kuvanje sme da priključi na električnu mrežu samo odgovarajuće kvalifikovano osoblje. Pre nego što povežete ploču za kuvanje na električnu mrežu, proverite da li:
1. Domaći sistem ožičenja je pogodan za snagu koju crpi ploča za kuvanje.
 2. Napon odgovara vrednosti datoj na natpisnoj pločici.
 3. Delovi kablova za napajanje mogu da izdrže opterećenje navedeno na natpisnoj pločici.
- Da biste ploču za kuvanje priključili na električnu mrežu, nemojte koristiti adaptere, reduktore ili uređaje za grananje, jer mogu izazvati pregrevanje i požar.
- Kabl za napajanje ne sme da dodiruje vruće delove i mora biti postavljen tako da njegova temperatura ni u jednom trenutku ne prelazi 75°C.

- ⚠ Proverite kod električara da li je kućni sistem ožičenja prikladan bez izmena. Sve izmene sme da izvrši samo kvalifikovani električar.

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



- Ako je kabl oštećen ili treba da se zameni, operaciju mora obaviti agent posle prodaje sa namenskim alatima kako bi se izbegle bilo kakve nezgode.
- Ako se uređaj povezuje direktno na električnu mrežu, mora se instalirati omnipolarni prekidač sa minimalnim otvorom od 3 mm između kontakata.
- Instalater mora da se uveri da je napravljen ispravan električni priključak i da je u skladu sa bezbednosnim propisima.
- Kabl ne sme biti savijen ili sabijen.
- Kabl moraju redovno proveravati i menjati samo ovlašćeni tehničari.
- Uto/zelena ica kabla za napajanje mora biti povezana sa uzemljenjem i napajanja i uređaja.
- Proizvođač ne može biti odgovoran za bilo kakve nezgode nastale usled upotrebe uređaja koji nije povezan sa uzemljenjem ili sa neispravnim kontinuitetom uzemljenja.
- Ako uređaj ima utičnicu, mora biti instaliran tako da je utičnica dostupna.

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

UPUTSTVO ZA RAD

Kontrole osetljive na dodir

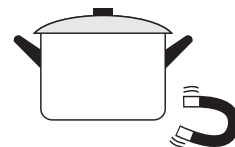
- Kontrole reaguju na dodir, tako da ne morate da vršite nikakav pritisak.
- Koristite kuglicu prsta, a ne vrh.
- Čućete zvuk „bip“ svaki put kada se registruje dodir.
- Uverite se da su kontrole uvek čiste, suve i da nema predmeta (npr. pribor ili krpa) koji ih prekriva. Čak i tanak sloj vode može otežati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



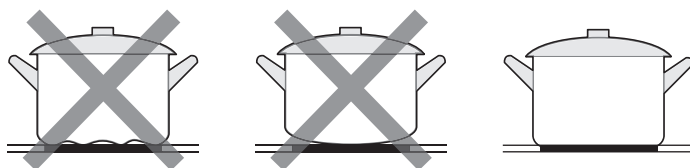
Izbor pravog posuđa



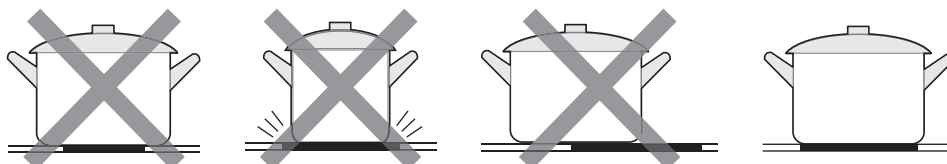
- Koristite samo posuđe sa osnovom pogodnom za indukciono kuvanje. Potražite simbol indukcije na pakovanju ili na dnu tiganja.
- Možete proveriti da li je vaše posuđe pogodno tako što ćete izvršiti magnetni test. Pomerite magnet prema dnu tiganja. Ako se privuče, tiganj je pogodna za indukciju.
- Ako nemate magnet:
 1. Stavite malo vode u posudu koju želite da proverite.
 2. Ako  ne treperi na displeju i voda se zagreva, posuda je prikladna.
- Nije pogodno posuđe napravljeno od sledećih materijala: čisti nerđajući čelik, aluminijum ili bakar bez magnetnog dna, staklo, drvo, porcelan, keramika i zemljano posuđe.
- Neki lonci i tiganji na tržištu nisu pogodni za indukcijsko kuvanje, jer imaju samo deo dna od feromagnetnog materijala, a delovi od drugog materijala. Ova područja se mogu zagrevati na različitim nivoima ili sa manjom snagom. U određenim slučajevima, gde je dno napravljeno uglavnom od neferomagnetnih materijala, ploča za kuvanje možda neće prepoznati tiganj i stoga neće uključiti zonu za kuvanje.



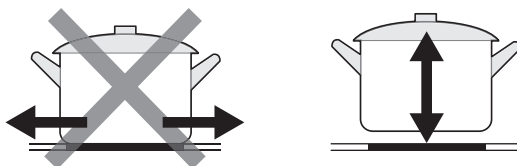
- Ne koristite posuđe za kuvanje sa nazubljenim ivicama ili zakrivljenim dnom.



- Uverite se da je dno vašeg tiganja glatko, da je ravno na staklu i da je iste veličine kao i zona za kuvanje. Koristite tiganje čiji je prečnik jednak grafikonu izabrane zone. Korišćenjem malo šireg lonca, energija će se koristiti sa maksimalnom efikasnošću. Ako koristite manji lonac, efikasnost može biti manja od očekivane. Uvek centrirajte tiganj na zoni za kuvanje.



- Uvek podižite posude sa indukcione ploče za kuvanje – nemojte prevlačiti, jer mogu izgrebati staklo.



- Zone za kuvanje se, do određene granice, automatski prilagođavaju prečniku posude. Međutim, dno ove posude mora imati minimalni prečnik u skladu sa odgovarajućom zonom za kuvanje.

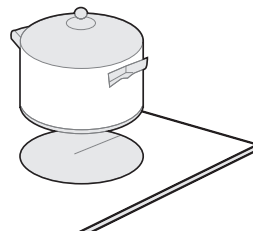
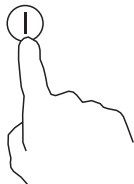
Da biste postigli najbolju efikasnost vaše ploče za kuvanje, postavite posudu u sredinu zone za kuvanje.

Zona kuvanja	Prečnik osnove indukcionog posuđa za kuvanje	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
160mm	120	160
180mm	140	180

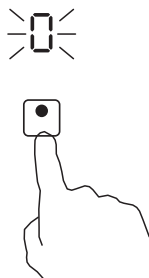
Kako se koristi

Počnite da kuvate

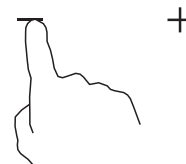
1. Dodirnite kontrolu za uključivanje/isključivanje.
Nakon uključivanja, zujalica se oglasi jednom, svi displeji pokazuju „-“ ili „-“, što ukazuje da je indukciona ploča za kuvanje ušla u stanje pripravnosti.
2. Postavite odgovarajuću tepsiju na zonu za kuvanje koju želite da koristite.
 - Uverite se da su dno posude i površina zone za kuvanje čisti i suvi.



3. Dodirom na kontrolu izbora zone grejanja i indikator pored tastera će treptati



4. Izaberite stepen toplote dodirom na kontrolu „-“ ili „+“.
 - Ako ne odaberete temperaturu u roku od 1 minuta, indukciona ploča će se automatski isključiti. Moraćete ponovo da počnete od 1. koraka.
 - Možete da promenite temperaturu u bilo kom trenutku tokom kuvanja.



Ako ekran treperi naizmenično sa postavkom grejanja

To znači da:

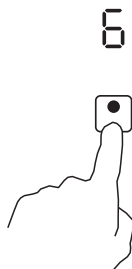
- niste stavili tiganj na odgovarajuću zonu za kuvanje ili,
- tiganj koji koristite nije pogodan za indukciono kuvanje ili,
- tiganj je premali ili nije pravilno centriran na zoni za kuvanje.

Nema zagrevanja ako na zoni za kuvanje nema odgovarajućeg tiganja.

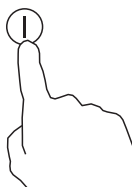
Ekran će se automatski isključiti nakon 2 minuta ako se na njega ne stavi odgovarajuća posuda..

2. Završite kuvanje

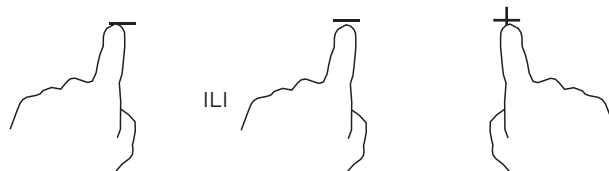
1. Dodirivanje kontrole za izbor zone grejanja koju želite da isključite.



3. Isključite celu ploču za kuvanje dodirivanjem ON/OFF kontrole.



2. Isključite zonu za kuvanje pomeranjem nadole do „0“ ili istovremeno dodirivanjem kontrole „-“ i „+“.
- Uverite se da displej prikazuje „0“.



4. 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 tiganja, koristite ploču za kuvanje koja je još vruća.

H



3. Zaključavanje kontrola

- Možete zaključati kontrole 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.

Da zaključate kontrole

Dodirnite kontrolu za zaključavanje

Indikator tajmera će pokazati „Lo“

Za otključavanje kontrola

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 indukcionu ploču pomoću ON/OFF  kontrole u hitnim slučajevima, ali ćete je prvo otključati u sledećoj operaciji.

4. Kontrola tajmera

Tajmer može koristiti na dva različita načina:

- Možete ga koristiti kao minutni podsetnik. U ovom slučaju, tajmer neće isključiti nijednu zonu za kuvanje kada istekne podešeno vreme.
- Možete ga podesiti da isključi jednu ili više zona za kuvanje nakon isteka podešenog vremena. Tajmer se maksimalno može podesiti na 99 minuta.

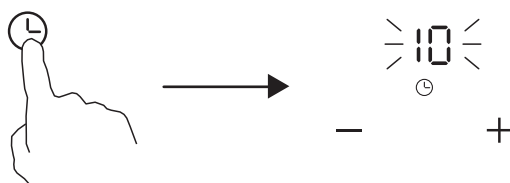
Korišćenje tajmera kao brojača minuta

Ako ne birate nijednu zonu za kuvanje

1. Uverite se da je ploča za kuvanje uključena.

Napomena: Možete koristiti minutni tajmer ako je bar jedna zona aktivna.

2. Dodirnite komande tajmera. Indikator tajmera će početi da treperi i na ekranu tajmera će se prikazati „10“.

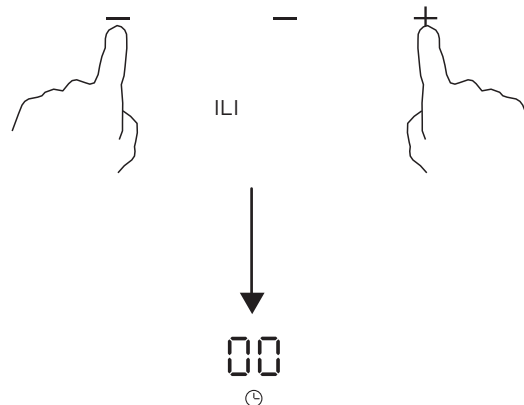


3. Podesite vreme dodirom na kontrolu „-“ ili „+“ tajmera.

Savet: Dodirnite kontrolu „-“ ili „+“ tajmera jednom da biste smanjili ili povećali vreme za 1 minut. Dodirnite i držite kontrolu „-“ ili „+“ tajmera da biste smanjili ili povećali vreme za 10 minuta.



4. Dodirom na „-“ i „+“ zajedno, tajmer se poništava, a na displeju za minute će se prikazati „00“.



5. Kada je vreme podešeno, odmah će početi da se odbrojava. Na ekranu će se prikazati preostalo vreme, a indikator tajmera će treptati 5 sekundi.

Ako dodirnete kontrolu tajmera dok indikator tajmera treperi, on će odmah prestati da treperi.



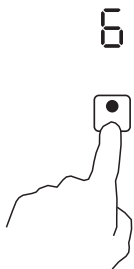
6. Zvučni signal će se oglašavati 30 sekundi, a indikator tajmera će prikazivati „- -“ kada se podešeno vreme završi.



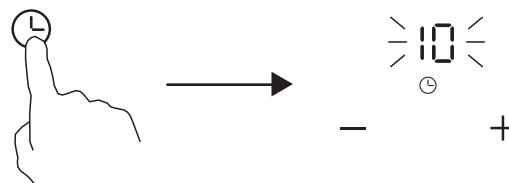
Podešavanje tajmera za isključivanje jedne zone za kuvanje

Postavite jednu zonu

1. Dodirnite kontrolu za izbor zone grejanja za kojuelite da podesite tajmer.



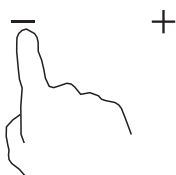
2. Ukratko, dodirnite kontrolu tajmera, indikator podsetnika će početi da treperi i na ekranu tajmera će se prikazati „10“.



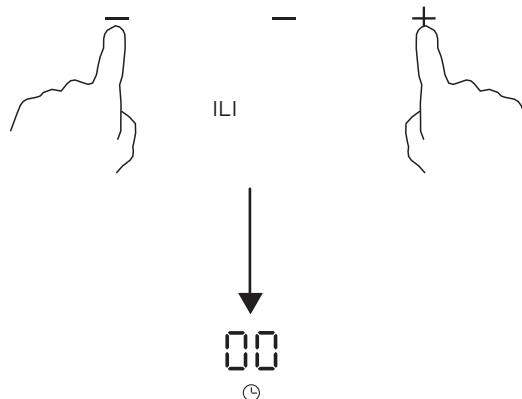
3. Podesite vreme dodirom na kontrolu „-“ ili „+“ na tajmeru.

Savet: Jednom dodirnite kontrolu „-“ ili „+“ na tajmeru da biste smanjili ili povećali vreme za 1 minut.

Dodirnite i dr ite kontrolu „-“ ili „+“ na tajmeru da biste smanjili ili povećali vreme za 10 minuta.



4. Dodirom na „-“ i „+“ zajedno, tajmer se poništava, a na displeju za minute će se prikazati „00“.



5. Kada je vreme podešeno, odmah će početi da se odbrojava. Displej će prikazati preostalo vreme, a indikator tajmera će treptati 5 sekundi.

Ako dodirnete kontrolu tajmera dok indikator tajmera treperi, on će odmah prestati da treperi.



6. Kada istekne vreme tajmera za kuvanje, odgovarajuća zona za kuvanje će se automatski isključiti.

NAPOMENA

Crvena tačka pored indikatora nivoa snage će svetleti, što ukazuje da je zona izabrana.

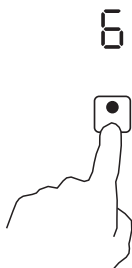


Druge zone za kuvanje će nastaviti da rade ako su prethodno bile uključene.

5. Korišćenje funkcije Pojaćanje

Aktivirajte funkciju Pojaćanje

1. Dodirivanje kontrole izbora zone grejanja.

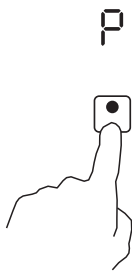


2. Dodirnite kontrolu za pojaćanje. Uverite se da displej prikazuje „p“.

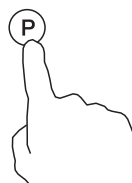


Otkazite funkciju Pojaćanje

1. Dodirom na kontrolu izbora zone grejanja želite da poništite funkciju pojaćanja.



2. Isključite zonu za kuvanje dodirom na dugme Boost. Uverite se da displej prikazuje „0“.



- Funkcija može da radi u bilo kojoj zoni za kuvanje.
- Zona za kuvanje se vraća na prvobitno podešavanje nakon 5 minuta.
- Ako je prvobitna postavka grejanja jednaka 0, vratiće se na 9 nakon 5 minuta.

6. Režim pauze

- Možete pauzirati grejanje umesto isključivanja ploče za kuvanje.
- Kada uđete u režim pauze, sve kontrole osim kontrole UKLJUČENO/ISKLJUČENO su deaktivirane.

Za ulazak u režim pauze	
Dodirnite taster „Pauza“.	Svi indikatori će prikazati „ “.
Za izlazak iz režima pauze	
Ponovo dodirnite taster „Pauza“.	



Kada je ploča za kuvanje u režimu pauze, sve kontrole su onemogućene osim ON/OFF (I), uvek možete isključiti indukcionu ploču pomoću ON/OFF (I) kontrole u hitnim slučajevima. Ploča će se isključiti nakon 10 minuta ukoliko ne izađete iz režima pauze.

6. Podrazumevano radno vreme

Automatsko isključivanje je sigurnosna zaštitna funkcija za vašu indukcionu ploču. Isključuje se automatski ako ikada zaboravite da isključite kuvanje. Podrazumevana radna vremena za različite nivoe snage su prikazana u tabeli ispod:

Nivo snage	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Podrazumevani radni tajmer (minute)	30	30	30	30	30	30	30	30	30

Kada se lonac ukloni, indukciona ploča za kuvanje može odmah da prestane da se greje, a ploča za kuvanje se automatski isključi nakon 2 minuta.



Ljudi sa pejsmejkerom treba da se konsultuju sa svojim lekarom pre upotrebe ove jedinice.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Šta?	Kako?	Važno!
Svakodnevno zaprljanje na staklu (otisci prstiju, tragovi, mrlje koje ostavlja hrana ili razlivanje bez šećera na staklu)	1. Isključite napajanje ploče za kuvanje. 2. Nanesite sredstvo za čišćenje ploče za kuvanje dok je staklo još toplo (ali ne vruće!) 3. Isperite i obrišite čistom krpom ili papirnim ubrusom. 4. Ponovo uključite struju na ploču za kuvanje.	• Kada je napajanje ploče za kuvanje isključeno, neće biti indikacije „vruće površine“, ali zona za kuvanje može i dalje biti vruća! Budite izuzetno oprezni. • Teška sredstva za čišćenje, neke najlonske čistače i gruba/abrazivna sredstva za čišćenje mogu izgrebati staklo. Uvek pročitajte etiketu da biste proverili da li je vaš čistač ili čistač odgovarajući. • Nikada ne ostavljajte ostatke od čišćenja na ploči za kuvanje: staklo može postati mrlje.
Ključanje vode, topi se i vrući šećer prospe po staklu	Odmah ih uklonite kriškom ribe, nožem ili strugačem za žilet koji je pogodan za indukcijske staklene ploče za kuvanje, ali pazite na vruće površine za kuvanje: 1. Isključite napajanje ploče za kuvanje na zidu. 2. Držite sečivo ili pribor pod uglom od 30° i ostružite prljavštinu ili prolivenu površinu na hladnom delu ploče za kuvanje. 3. Očistite prljavštinu ili prosutu krpom ili papirni ubrus. 4. Sledite korake od 2 do 4 za „Svakodnevno zaprljanje stakla“ iznad.	• Uklonite mrlje koje su ostale od topljenja i slatke hrane ili preliivanja što je pre moguće. Ako ih ostavite da se ohlade na staklu, može biti teško ukloniti ili čak trajno oštetiti staklenu površinu. • Opasnost od posekotina: kada je zaštitni poklopac uvučen, sečivo u strugaču je oštro kao žilet. Koristite izuzetno pažljivo i uvek čuvajte bezbedno i van domašaja dece.
Prelivanje na kontrole na dodir	1. Isključite napajanje ploče za kuvanje. 2. Pokupite prosipanje 3. Obrišite područje kontrole dodiranjem čistim vlažnim sunđerom ili krpom. 4. Obrišite područje potpuno suvim papirnim ubrusom. 5. Ponovo uključite struju na ploču za kuvanje.	• Ploča za kuvanje može da se oglasi i da se sama isključi, a kontrole na dodir možda neće funkcionisati dok je na njima tečnost. Osigurajte da obrišete oblast kontrole osetljivih na dodir pre nego što ponovo pokrenete kuvanje.

OTKLANJANJE PROBLEMA

Prilikom rada vašeg uređaja može doći do grešaka i kvarova. Sledeće tabele sadrže moguće uzroke i napomene za rešavanje poruka o greškama ili kvarovima. Preporučuje se da pažljivo pročitate donju tabelu kako biste uštedeli svoje vreme i novac za pozivanje servisnog centra.

Problem	Mogući uzroci	Šta da radim
Ploča za kuvanje se ne može uključiti.	Nema struje.	Proverite da li je indukciona ploča za kuvanje priključena na napajanje i da je uključena. Proverite da li postoji nestanak 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 indukcionih ploče za kuvanje“ za uputstva.
Kontrole na dodir su teške za rukovanje.	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 kuglicu prsta kada dodirujete kontrole.
Kontrole na dodir su teške za rukovanje.	Posuđe grubih ivica. Koriste se neodgovarajući abrazivni čistač ili proizvodi za čišćenje.	Koristite posuđe sa ravnim i glatkim dnom. Pogledajte „Izbor pravog posuđa za kuvanje“. Pogledajte „Nega i čišćenje“.
Kontrole na dodir su teške za rukovanje.	Ovo može biti uzrokovano konstrukcijom vašeg posuđa (slojevi različitih metala različito vibriraju).	Ovo je normalno za posuđe i ne ukazuje na grešku.
Indukciona ploča za kuvanje proizvodi tiho brujanje kada se koristi na visokoj temperaturi.	Ovo je uzrokovano tehnologijom indukcionog kuvanja.	Ovo je normalno, ali buka bi trebalo da se stiša ili potpuno nestane kada smanjite temperaturu.
Zvuk ventilatora koji dolazi iz indukcionih ploče.	Ventilator za hlađenje ugrađen u vašu indukcionu ploču za kuvanje se uključio da spreči pregrevanje elektronike. Može nastaviti da radi čak i nakon što isključite indukcionu ploču.	Ovo je normalno i ne treba ništa preduzeti. Ne isključujte napajanje indukcionih ploče za kuvanje na zidu dok ventilator radi.
Posude se ne zagrevaju i pojavljuje se na displeju.	Indukciona ploča za kuvanje ne može da otkrije posudu jer nije pogodna za indukciono kuvanje. Indukciona ploča ne može da otkrije posudu jer je premala za zonu za kuvanje ili nije pravilno centrirana na njoj.	Koristite posuđe pogodno za indukciono kuvanje. Pogledajte odeljak „Izbor pravog posuđa za kuvanje“. Centrirajte posudu i uverite se da njeno dno odgovara veličini zone za kuvanje.
Indukciona ploča za kuvanje ili zona za kuvanje su se neočekivano isključili, čuje se ton i prikazuje se kod greške (obično naizmenično sa jednom ili dve cifre na displeju tajmera za kuvanje).	Tehnička greška.	Zabeležite slova i brojeve grešaka, isključite napajanje indukcionih ploče na zidu i kontaktirajte kvalifikovanog tehničara.

Prikaz i inspekcija grešaka

Indukciona ploča za kuvanje je opremljena funkcijom samodijagnostike. Ovim testom tehničar je u mogućnosti da proveriti funkciju nekoliko komponenti bez rastavljanja ili demontaže ploče za kuvanje sa radne površine.

1. Kod greške koji se javlja tokom korišćenja i rešenje;

Kod greške	Problem	Rešenje
	Nema automatskog oporavka	
E1	Otkaz temperaturnog senzora keramičke ploče -- prekid kola.	Proverite vezu ili zamenite temperaturni senzor keramičke ploče.
E2	Otkaz temperaturnog senzora keramičke ploče -- kratak spoj.	
E7	Otkaz temperaturnog senzora keramičke ploče	
C1	Visoka temperatura senzora keramičke ploče.	Sačekajte da se temperatura keramičke ploče vrati na normalu. Dodirnite dugme "ON/OFF" da ponovo pokrenete jedinicu.
E3	Senzor temperature kvara IGBT --otvoreno kolo.	Zamenite ploču za napajanje.
E4	Senzor temperature kvara IGBT --kratak spoj	
C2	Visoka temperatura IGBT.	Sačekajte da se temperatura IGBT vrati u normalu. Dodirnite dugme "ON/OFF" da ponovo pokrenete jedinicu. Proverite da li ventilator radi glatko; ako nije, zamenite ventilator.
EL	Napon napajanja je ispod nazivnog napona.	Proverite da li je napajanje normalno. Uključite napajanje nakon što je napajanje normalno.
EH	Napon napajanja je iznad nazivnog napona.	
EU	Komunikacija greška.	Ponovo umetnite vezu između ploče ekrana i ploče za napajanje. Zamenite ploču za napajanje ili ploču ekrana.

2) Specifični kvar i rešenje

Neispravnost	Problem	Rešenje A	Rešenje B
LED ne svetli kada je jedinica uključena.	Nema napajanja.	Proverite da li je utikač dobro pričvršćen u utičnici i da li utičnica radi.	
	Neispravnost povezivanja dodatne ploče za napajanje i ploče ekrana.	Proverite vezu.	
	Dodatna strujna ploča je oštećena.	Zamenite dodatnu ploču za napajanje.	
	Ekran je oštećen.	Zamenite ploču ekrana.	
Neki tasteri ne mogu da rade ili LED ekran nije normalan.	Ekran je oštećen.	Zamenite ploču ekrana.	
Indikator režima kuvanja se uključuje, ali grejanje ne počinje.	Visoka temperatura ploče za kuvanje.	Temperatura okoline može biti previsoka. Dovod vazduha ili ventilacioni otvor mogu biti blokirani.	
	Nešto nije u redu sa ventilatorom.	Proverite da li ventilator radi ujednačeno; ako to nije slučaj, zamenite ventilator.	
	Ploča za napajanje je oštećena.	Zamenite ploču za napajanje.	
Grejanje iznenada prestaje tokom rada i na ekranu treperi „u“.	Vrsta tiganja je pogrešna.	Koristite odgovarajući lonac (pogledajte uputstvo za upotrebu.)	Kolo za detekciju posude je oštećeno, zamenite strujnu ploču.
	Prečnik lonca je premali.		
	Šporet se pregrijao;	Sačekajte da se temperatura vrati u normalu. Pritisnite dugme “ON/OFF” da ponovo pokrenete jedinicu.	
Zone grejanja na istoj strani (kao što su prva i druga zona) bi prikazivale „u“.	Neispravnost povezivanja ploče za napajanje i ekran;	Sačekajte da se temperatura vrati u normalu. Pritisnite dugme “ON/OFF” da ponovo pokrenete jedinicu.	
	Ekran komunikacionog dela je oštećen.	Zamenite ploču ekrana.	
	Glavna ploča je oštećena.	Zamenite ploču za napajanje.	
Motor ventilatora ne zvuči normalno.	Motor ventilatora je oštećen.	Zamenite ventilator.	

Gore navedeno su prosuđivanje i inspekcija uobičajenih kvarova.

Nemojte sami da rastavljate jedinicu da biste izbegli bilo kakve opasnosti i oštećenja indukcione ploče za kuvanje.

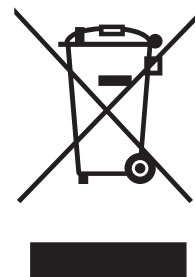
ODLAGANJE I RECIKLAŽA

Važna uputstva za životnu sredinu

Usklađenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpadnih proizvoda:

Ovaj proizvod je usklađen sa EU WEEE direktivom (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi klasifikacioni simbol za otpadnu električnu i elektronsku opremu (WEEE).

Ovaj simbol označava da se ovaj proizvod ne sme odlagati sa drugim kućnim otpadom na kraju njegovog radnog veka. Korišćeni uređaj se mora vratiti na zvanično sabirno mesto za reciklažu električnih elektronskih uređaja. Da biste pronašli ove sisteme za prikupljanje, obratite se lokalnim vlastima ili prodavcu kod koga je proizvod kupljen. Svako domaćinstvo ima važnu ulogu u obnavljanju i reciklaži starih uređaja. Odgovarajuće odlaganje iskorišćenog uređaja pomaže u sprečavanju potencijalnih negativnih posledica po životnu sredinu i ljudsko zdravlje.

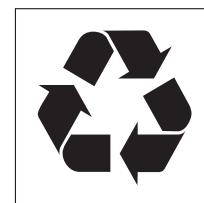


Usklađenost sa RoHS direktivom

Proizvod koji ste kupili je u skladu sa direktivom EU RoHS (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

Informacije o paketu

Materijali za pakovanje proizvoda su proizvedeni od materijala koji se mogu reciklirati u skladu sa našim nacionalnim propisima o životnoj sredini. Nemojte odlagati materijal za pakovanje zajedno sa kućnim ili drugim otpadom. Odnosite ih na mesta za sakupljanje ambalažnog materijala koja su odredile lokalne vlasti.



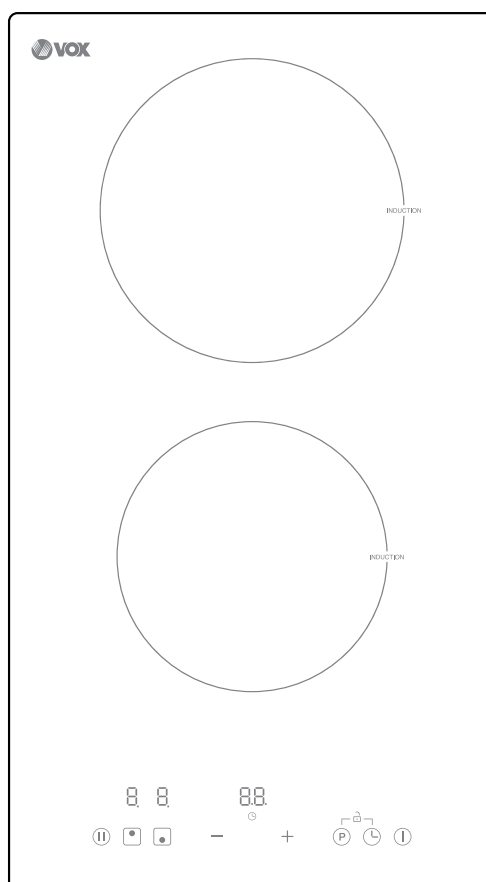
SVN



Indukcijska kuhalna plošča

Navodila za uporabo / Navodila za namestitev

MODEL: **EBI 220**



ZAHVALNO PISMO

Cenimo, da ste izbrali VOX Electronics! Pred uporabo vašega novega izdelka VOX Electronics, natančno preberite ta priročnik, da se prepričate, kako varno in odgovorno uporabljati vse njegove lastnosti in funkcije.

VSEBINA

ZAHVALNO PISMO	01
VARNOSTNA NAVODILA	02
SPECIFIKACIJE	07
PREGLED IZDELKA	08
VODNIK ZA HITRI ZAČETEK	10
MONTAŽA IZDELKA	12
NAVODILA ZA UPORABO	16
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE	24
ODPRAVLJANJE TEŽAV	25
ODSTRANJEVANJE IN RECIKLIRANJE	28

VARNOSTNA NAVODILA

Predvidena uporaba

Naslednja varnostna navodila so namenjena zaščiti pred nepričakovanimi nevarnostmi ali škodo, ki je posledica uporabe naprave na nevaren ali nepravilen način. Da zagotovite varno delovanje, se prepričajte, da sta naprava in njena embalaža ob prejemu v dobrem stanju. Če odkrijete kakršno koli škodo, se obrnite na trgovca ali trgovca na drobno. Upoštevajte, da so spremembe ali dodatki na napravi prepovedani zaradi varnostnih razlogov. Nenamerna uporaba lahko povzroči tveganje in izgubo garancijskih zahtevkov.

Razlaga simbolov

	Nevarnost Ta simbol ljudi opozarja na možnost izjemno vnetljivega plina, ki ogroža njihova življenja ali zdravje.
	Opozorilo na električno napetost Ta simbol opozarja, da obstaja napetostna nevarnost za življenje in zdravje ljudi.
	Opozorilo Opozorilna beseda označuje nevarnost srednjega tveganja, ki lahko povzroči smrt ali hude poškodbe, če se ne upošteva.
	Previdnost Opozorilna beseda označuje nevarnost majhnega tveganja, ki lahko povzroči blage do zmerne poškodbe, če se ji ne izognete.
	Pozor Opozorilna beseda označuje pomembne informacije (npr. materialna škoda), ne pa nevarnosti.
	Upoštevajte navodila Ta simbol pomeni, da sme to napravo vzdrževati in upravljati samo serviser v skladu z navodili za uporabo.

Pred uporabo ali zagonom enote temeljito preberite ta navodila za uporabo in jih shranite pri roki za poznejšo uporabo na mestu namestitve ali enoti!

Varnostna opozorila

Vašo varnost jemljemo zelo resno. Pred uporabo vaše peči preberite te informacije.

Namestitev

Nevarnost električnega udara

- Vaša varnost nam je pomembna. Preden začnete uporabljati kuhalno ploščo, preberite te informacije. Pred kakršnimi koli popravili ali vzdrževanjem naprave, jo izključite iz električnega omrežja.
- Povezava z zanesljivim ozemljitvenim sistemom je nujna in bistvena.
- Samo pooblaščen električar sme spreminjati gospodinjski električni sistem.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči smrt ali električni udar.

Nevarnost ureza

- Robovi plošče so ostri, zato bodite previdni.
- Če ste neprevidni, lahko dobite ureznine ali poškodbe.

Pomembna varnostna navodila

- 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 namestitev 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.
- OPOZORILO: Če je površina kuhalne plošče na kuhalnikih 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 kuhalno ploščo, ker se močno segrejejo.
- Čistilne naprave na paro se ne sme uporabljati.
- Naprave ni dovoljeno upravljati prek zunanega časovnika ali ločenega daljinskega krmilnega sistema.
- OPOZORILO: Nevarnost požara: ne polagajte različnih predmetov na kuhalno površino.
- Potek kuhanja morate nadzorovati. Kratkotrajno kuhanje morate nenehno opazovati.
- OPOZORILO: 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.

UPRAVLJANJE IN VZDRŽEVANJE

Nevarnost električnega udara

- Ne kuhajte na počeni ali razpokani kuhalni plošči. Če je površina kuhalne 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.

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.

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 kuhalne površine, dokler se ne ohladi.

- Otroci naj ostanejo na varni razdalji od kuhalne plošče.
- Ročaji posod so lahko zelo vroči na dotik. Pazite, da ročaji posod ne segajo preko kuhalnih polj.
- Ročaje namestite izven dosega otrok.
- Neupoštevanje navodila lahko povzroči oparine in opekline.

Nevarnost poškodb z urezninami

- Kot britev ostro rezilo strgalnika za kuhalno 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.

Pomembna varnostna opozorila

- Med kuhanjem naprave nikoli ne puščajte brez nadzora. Pri kipenju nastaja dim, pršeča 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 kuhalna polja in kuhalno ploščo v skladu z opisi v teh navodilih (npr. z uporabo krmilnikov na dotik). Za izklop kuhalnih 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 kuhalno ploščo. Otroci se pri plezanju na kuhalno ploščo lahko zelo hudo poškodujejo.
- Ne puščajte otrok samih ali brez nadzora v prostoru, kjer je kuhalna 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.
- OPOZORILO: 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.
- OPOZORILO: Uporabljajte le ščitnike za kuhalne plošče, ki so vgrajeni v kuhalni aparat alitiste, ki jih je izdelal proizvajalec in/ali so za uporabo določeni v navodilih za opremo. Pri nepravilni uporabi varoval lahko pride do nesreč.

Čestitamo vam za nakup indukcijske 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.

SPECIFIKACIJE

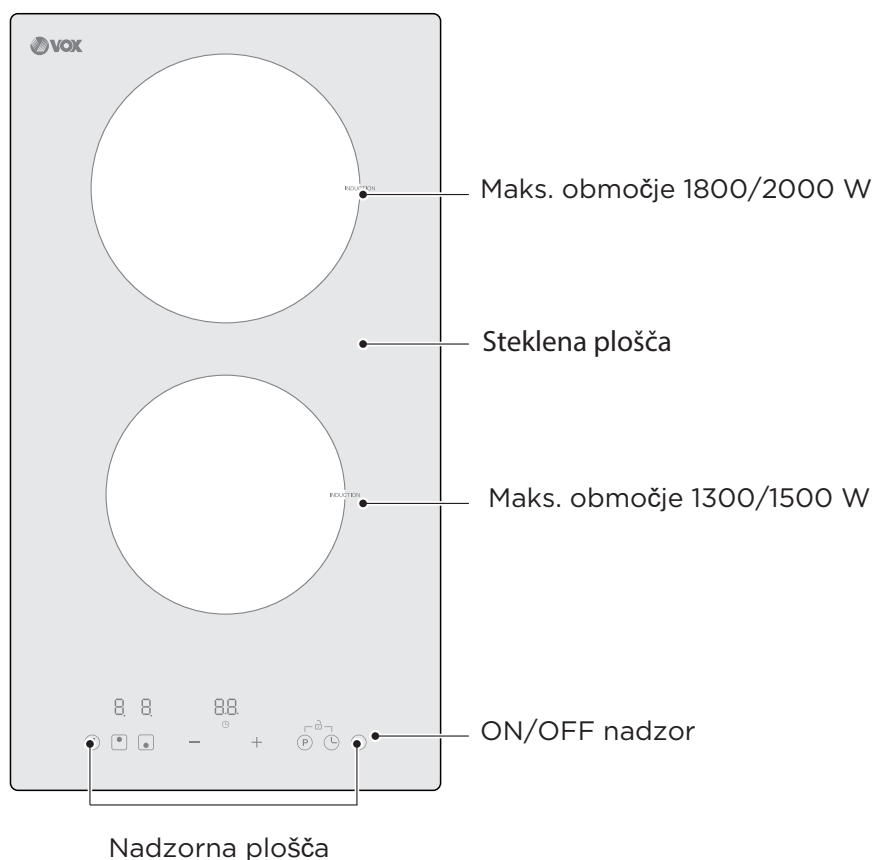
Kuhalna plošča	EBI220
Kuhalne cone	2 cone
Napetost	220-240V~ 50Hz ili 60Hz
Instalirana električna moč	3500W
Velikost izdelka DxŠxV(mm)	288X520X59
Mere vgradne dimenzije AxB (mm)	268X500

	Symbol	Value	Unit
Identifikacija modela	-	EBI220	
Vrsta kuhalne plošče	-	Vgradna kuhalna plošča	
Število kuhališč in / ali površin	-	2 coni	
Ogrevalna tehnika (polne plošče, sevalna kuhališča, indukcijska kuhališča in kuhališča)	-	Indukcijske zone za kuhanje	
Premer uporabne površine vsakega električno ogrevanega kuhališča, zaokrožen na najbližjih 5 mm, velja za okrogla kuhališča ali območja.	Ø	Zona1: 16,0 Zona2: 18,0	cm
Dolžina in širina vsakega električno ogrevanega kuhališča ali območja, zaokrožena na najbližjih 5 mm, za neokrogla kuhališča ali območja	L,W	N/A	cm
Poraba energije na kuhavno cono ali območje preračunano na kg	EC _{električno kuhanje}	Zona1: 194,4 Zona2: 183,7	Wh/kg
Poraba energije za kuhavno ploščo izračunana na kg	EC _{električna plošča}	189,1	Wh/kg

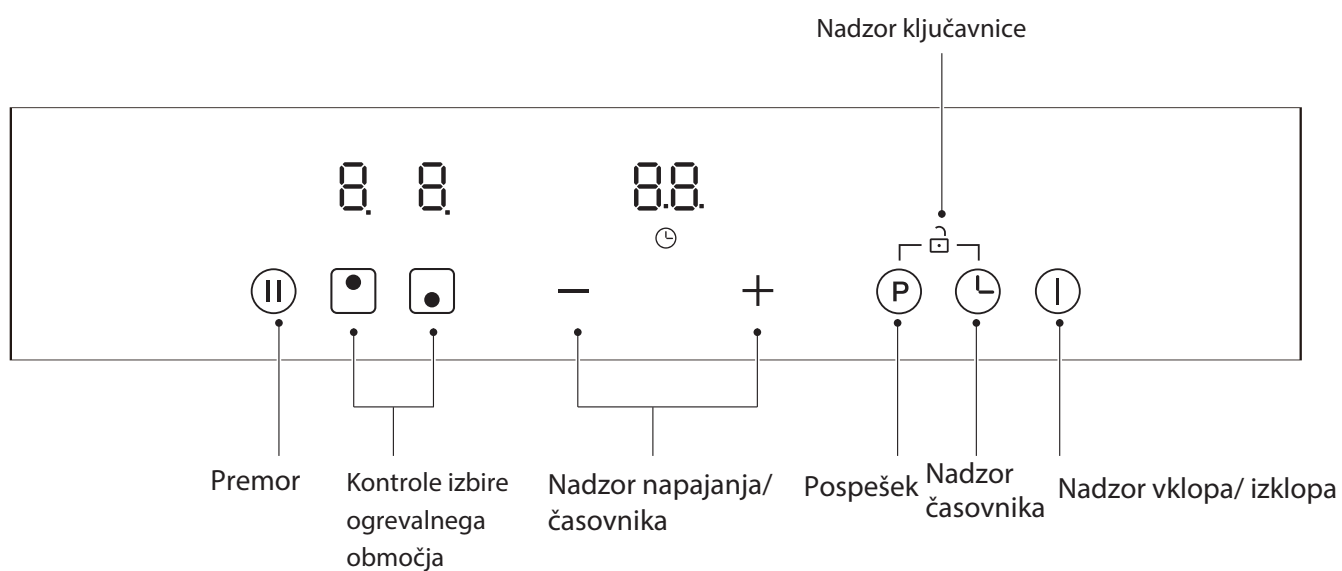
Če po vklopu kuhalne plošče ni nobenega delovanja, se bo po 1 minuti samodejno preklapila v način izklopa, moč v načinu izklopa pa bo 0,5 W.

PREGLED IZDELKA

Pogled od zgoraj



Nadzorna plošča

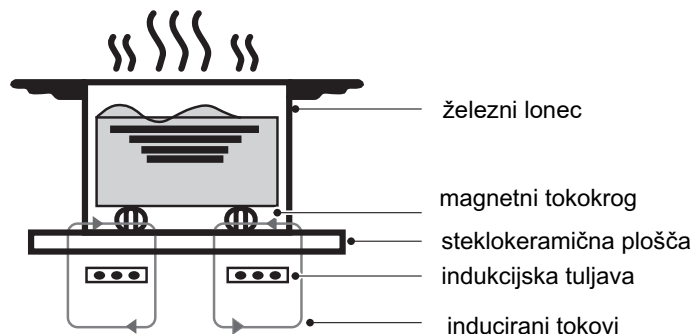


OPOMBA

Vse slike v tem priročniku so samo za razlago. Vsako neskladje med resničnim predmet in ilustracija na risbi morata biti predmet resničnega subjekta.

Delovna teorija

Indukcijsko kuhanje je varna, napredna, učinkovita in ekonomična tehnologija kuhanja. Pri delovanju ustvarja elektromagnetne vibracije, ki toploto proizvajajo neposredno v posodi in ne posredno, s segrevanjem steklene površine. Steklo se močno segreje zato, ker ga posoda postopoma segreva.



Pred uporabo vaše nove indukcijske kuhalne plošče

- Preberite ta navodila in upoštevajte zlasti razdelek »Varnostna opozorila«.
- Če je indukcijska kuhalna plošča še vedno prekrita z zaščitno folijo, jo odstranite.

VODNIK ZA HITRI ZAČETEK

 Pri cvrtju bodite previdni, saj se maščoba in olje hitro segrejeta, še posebej, če uporabljate PowerBoost. Maščoba in olje se pri zelo visokih temperaturah spontano vnameta, kar predstavlja veliko nevarnost požara.

Nasveti za kuhanje

- Temperaturo znižajte, ko obrok zavre.
- Z zadrževanjem toplote bo uporaba pokrova skrajšala čas kuhanja in prihranila energijo.
- Da skrajšate čas kuhanja, uporabite manj tekočine ali maščobe.
- Pečico segrejte na visoko temperaturo in jo znižajte, ko je jed dobro segreta.

Kuhanje riža

- Dušenje poteka pri temperaturi okoli 85°C, kar je pod vreliščem, ko se mehurčki le občasno dvigajo na površino tekočine za kuhanje. Ker se okusi razvijejo brez prekuhanosti hrane, je to skrivnost odličnih juh in mehkih enolončnic.
- Nekatera dela, kot je kuhanje riža z absorpcijsko metodo, lahko zahtevajo temperaturo, višjo od najnižje nastavitve, da se zagotovi, da je hrana ustrezno kuhana v potrebnem času. Tudi omake na osnovi jajc in z moko zgoščene kuhajte pod temperaturo vrelišča.

Pečen zrezek

Za peko sočnih in okusnih zrezkov:

1. Pred kuhanjem meso pustite stati na sobni temperaturi približno 20 minut.
2. Segrejte ponev z gosto podlago.
3. Obe strani zrezka namažite z oljem. Ko v segreto ponev dodamo malo olja, nanjo položimo meso.
4. Med peko meso samo enkrat obrnite. Debelina zrezka in stopnja pečenosti, ki jo želite, določata natančen čas pečenja. Obstaja potencialni razpon od 2 do 8 minut za vsako stran. Če želite določiti stopnjo pečenosti, pritisnite na zrezek; težje se zdi, bolj je opravljeno.
5. Pred serviranjem zrezek nekaj minut pustite na toplem krožniku, da se zmehča in sprosti.

Za cvrtje z mešanjem

1. Izberite indukcijsko združljiv ploščati vok ali veliko ponev za cvrtje.
2. Pripravite vse potrebne komponente in orodja. Cvrtje mora biti hitro. Ko pripravljate velike količine hrane, jo kuhajte v več manjših serijah.
3. Dodajte dve žlički olja in na hitro segrejte ponev.
4. Ko je meso pečeno, ga odstavite in hranite na toplem.
5. Zelenjavo dobro prepražite. Zmanjšajte toploto na kuhališču, ko so vroče, a še vedno hrustljave. Vrnite meso v ponev in dodajte svojo omako.
6. Sestavine nežno premešajte, da se segrejejo.
7. Postrezite takoj.

Odkrivanje majhnih predmetov

V primeru, da na kuhalni plošči ostane manjši predmet, kot je nož, vilice ali ključ, na primer aluminijasta ponev, ki ni prave velikosti, ali kateri koli drug manjši predmet, se kuhalna plošča samodejno preklopi v stanje pripravljenosti. po eni minuti. Še dodatno minuto bo ventilator še naprej cvrel indukcijsko kuhavno ploščo.

Nastavitve toplote

Te konfiguracije so le predlogi. Količina, ki jo kuhate, in vaša posoda sta dve od številnih spremenljivk, ki določata natančno nastavitev. Preizkusite več nastavitev na indukcijski kuhalni plošči, da vidite, kaj vam najbolj ustreza.

Nastavitev toplote	Primernost
1 - 2	• občutljivo segrevanje za majhne količine hrane • topljenje čokolade, masla in živil, ki se hitro zažgejo • rahlo dušenje • počasno segrevanje
3 - 4	• dogrevanje • hitro vretje • kuhanje riža
5 - 6	• palačinke
7 - 8	• dušenje • kuhanje testenin
9	• praženje • žganje • segrevanje juhe do vrenja • vrelo vodo

MONTAŽA IZDELKA

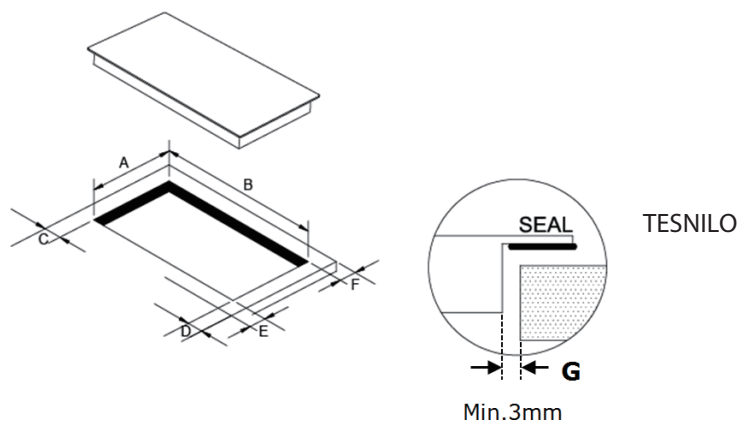
Izbira opreme za namestitev

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

Za namen vgradnje in uporabe mora biti okoli luknje najmanj 5 cm prostora.

Prepričajte se, da je debelina delovne površine najmanj 30 mm. Izberite toplotno odporen in izoliran material za delovno površino (les in podoben vlaknast ali higroskopski material se ne sme uporabljati kot material za delovno površino, razen če je impregniran), da se izognete električnemu udaru in večjim deformacijam, ki jih povzroči toplotno sevanje iz kuhalne plošče. Kot je prikazano spodaj:

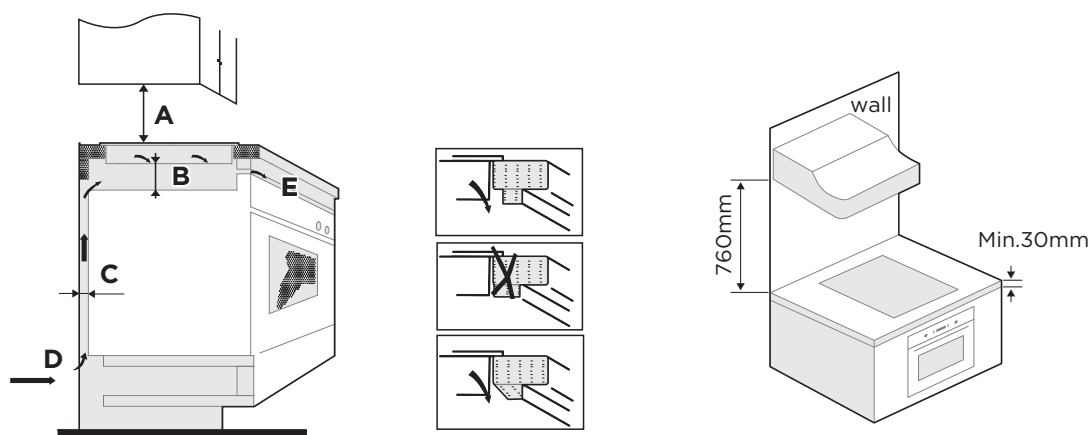
! Opomba: Varnostna razdalja med stranicami kuhalne plošče in notranjimi površinami delovne plošče mora biti najmanj 3 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G
268+4 -0	500+4 -0	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	3mm min.

V vsakem primeru se prepričajte, da je indukcijska kuhalna plošča dobro prezračena in da dovod in izhod zraka nista blokirana. Prepričajte se, da indukcijska kuhalna plošča deluje dobro. Kot je prikazano spodaj

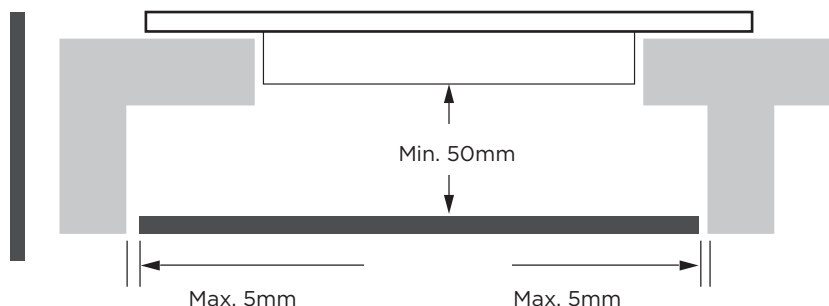
! Opomba: Varnostna razdalja med kuhalno ploščo in omaro nad kuhalno ploščo mora biti najmanj 760 mm.



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

OPOZORILO: Zagotavljanje ustrezne ventilacije

Prepričajte se, da je indukcijska kuhalna plošča dobro prezračevana in da dovod in odvod zraka nista blokirana. Da bi se izognili nenamernemu dotiku pregretega dna kuhalne plošče ali nepredvidenemu električnemu udaru med delom, je treba lesen vložek, pritrjen z vijaki, namestiti na razdalji najmanj 50 mm od dna kuhalne plošče. Sledi spodnje zahteve.



⚠ Na zunanji strani kuhalne plošče so prezračevalne odprtine. Ko namestite kuhalno ploščo, SE PREPRIČAJTE, da delovna plošča teh odprtin ne prekriva.

⚠

- Zavedajte se, da mora biti lepilo, s katerim se plastika ali leseni material spoji na pohištvo, odporno na temperaturo, ki ni nižja od 150°C, da preprečite odlepitev obloge.
- Zadnja stena, sosednje in okoliške površine morajo zato prenesti temperaturo 90°C.

Pred namestitvijo kuhalne plošče se prepričajte, da

- Delovna površina je kvadratna in ravna in noben strukturni člen ne moti prostorskih potreb.
- Delovna površina je izdelana iz toplotno odpornega in izoliranega materiala.
- Če je kuhalna plošča nameščena nad pečico, ima pečica vgrajen hladilni ventilator.
- Namestitev bo v skladu z vsemi zahtevami glede dovoljenosti ter veljavnimi standardi in predpisi.
- Ustrezno ločilno stikalo, ki zagotavlja popoln odklop od omrežnega napajanja, je vključeno v trajno ožičenje, nameščeno in nameščeno tako, da je v skladu z lokalnimi pravili in predpisi o ožičenju.
- Ločilno stikalo mora biti odobrenega tipa in zagotavljati 3 mm zračno režo med kontakti v vseh polih (ali v vseh aktivnih [faznih] vodnikih, če lokalna pravila za ožičenje dovoljujejo to spremembo zahtev).
- Izolirno stikalo bo uporabniku zlahka dostopno z nameščeno kuhalno ploščo.
- Če ste v dvomih glede namestitve, se obrnite na lokalne gradbene organe in podzakonske predpise.
- Za stenske površine, ki obkrožajo kuhalno ploščo, uporabite zaključne obloge, odporne na vročino in enostavne za čiščenje (kot so keramične ploščice).

Po namestitvi kuhalne plošče se prepričajte, da

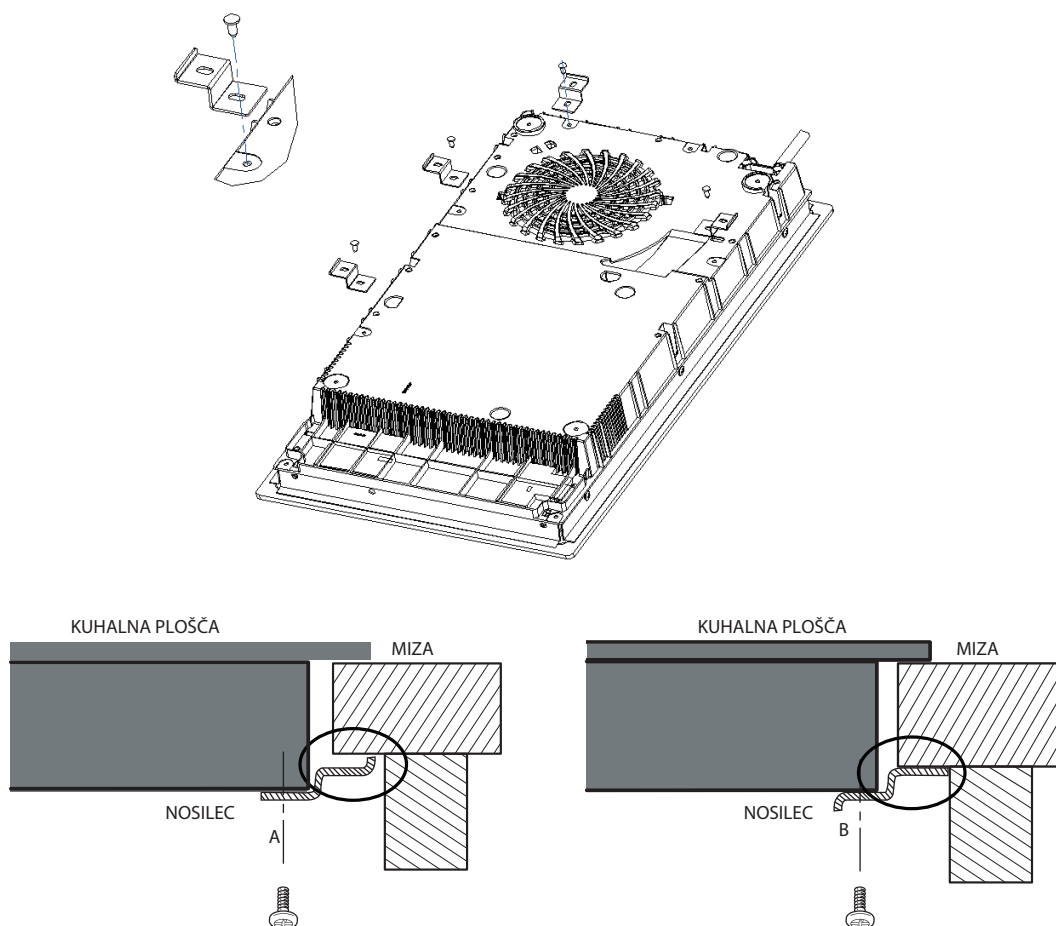
- Napajalni kabel ni dostopen skozi vrata omare ali predale.
- Zagotovljen je ustrezen pretok svežega zraka od zunaj omare do dna kuhalne plošče.
- Če je kuhalna plošča nameščena nad predalom ali omarnim prostorom, je toplotno zaščitna pregrada nameščena pod dnom kuhalne plošče.
- Izolacijsko stikalo je lahko dostopno stranki.

Preden poiščete pritrdilne nosilce

Napravo postavite na stabilno, gladko površino (uporabite embalažo). Ne uporabljajte sile na upravljalne elemente, ki štrlijo iz kuhalne plošče.

Prilagoditev položaja nosilca

Po namestitvi kuhalno ploščo pritrdite na delovno površino z 4 vijalnimi nosilci na dnu kuhalne plošče (glejte sliko). Prilagodite položaj nosilca, da bo ustrezal različni debelini mizne plošče.



⚠ V nobenem primeru se nosilci po namestitvi ne smejo dotikati notranjih površin delovne plošče (glejte sliko) .

Opozorila

1. Indukcijsko kuhalno ploščo mora namestiti usposobljeno osebje ali tehnik. Na voljo imamo strokovnjake. Nikoli ne izvajajte operacije sami.
2. Kuhalne plošče ne namestite neposredno nad pomivalni stroj, hladilnik, zamrzovalnik, pralni ali sušilni stroj, saj lahko vlaga poškoduje elektroniko kuhalne plošče.
3. Indukcijska kuhalna plošča mora biti nameščena tako, da je mogoče zagotoviti boljše toplotno sevanje za večjo zanesljivost.
4. Stena in območje inducirane ogrevanja nad površino mize morata prenesti vročino.
5. Da bi se izognili poškodbam, morata biti sloj sendviča in lepilo odporna na vročino.
6. Ne uporabljajte parnega čistilnika.

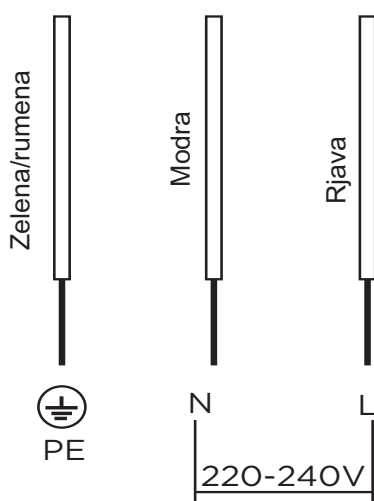
Priključitev kuhalne plošče na električno omrežje

- ⚠ To kuhavno ploščo sme na električno omrežje priključiti samo ustrezno usposobljeno osebje.
- Pred priključitvijo kuhalne plošče na električno omrežje preverite, ali:
1. Domača napeljava je primerna za moč kuhalne plošče.
 2. Napetost ustreza vrednosti, navedeni na tipski ploščici
 3. Odseki napajalnega kabla lahko prenesejo obremenitev, navedeno na tipski ploščici.
- Za priključitev kuhalne plošče na električno omrežje ne uporabljajte adapterjev, reduktorjev ali razvejevalnih naprav, ker lahko povzročijo pregrevanje in požar.
- Napajalni kabel se ne sme dotikati vročih delov in mora biti nameščen tako, da njegova temperatura na nobeni točki ne bo presegla 75°C.

- ⚠ Pri električarju preverite, ali je sistem domače napeljave primeren brez sprememb.
- Kakršne koli spremembe sme opraviti samo usposobljen električar.

Priključitev v električno omrežje mora biti skladna z ustreznim standardom ali izvedena prek enopolnega odklopnika.

Način priključitve je prikazan spodaj.



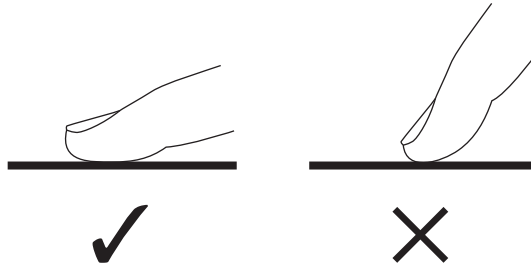
- Če je kabel poškodovan ali ga je treba zamenjati, mora postopek izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak pooblaščenega servisa, ki ima na voljo ustrezna orodja, da se izognete morebitnim nezgodam.
- Če kuhavno ploščo priključite neposredno na omrežje, morate vgraditi večpolni odklopnik z razdaljo med kontakti vsaj 3 mm.
- Monter mora zagotoviti, da je priključitev na električno omrežje ustrezna in skladna z varnostnimi predpisi.
- Kabel ne sme biti prepognjen ali stisnjen.
- Redno preverjajte stanje kabla. Če ga je treba zamenjati, smejo to storiti samo pooblašчени serviserji.
- Rumena/zelena žica napajalnega kabla mora biti povezana z ozemljitvenim priključkom tako vira napajanja kot aparata.
- Proizvajalec ne prevzame odgovornosti za kakršne koli nesreče, ki so posledica uporabe aparata, ki ni priključen na ozemljitev, ali s pokvarjenim neprekinjenim ozemljitvenim priključkom.
- Če ima aparat vtičnico, mora biti nameščen tako, da je vtičnica dostopna.

- ⚠ Spodnja površina in napajalni kabel kuhalne plošče po vgradnji nista dostopna.

NAVODILA ZA UPORABO

Dotaknite se kontrolnikov

- Kontrolniki se odzivajo na dotik, zato vam ni treba pritiskati.
- Uporabite kroglico prsta, ne njegove konice.
- Vsakič, ko je dotik registriran, boste zaslišali pisk.
- Prepričajte se, da so kontrolniki vedno čisti, suhi in da jih ne prekriva noben predmet (npr. posoda ali krpa). Celo tanek sloj vode lahko oteži upravljanje krmilnikov.



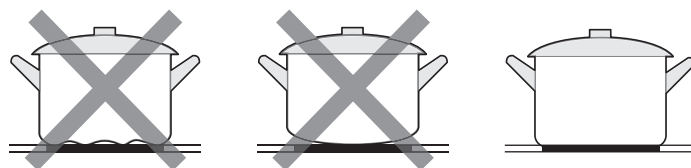
Izbira prave posode



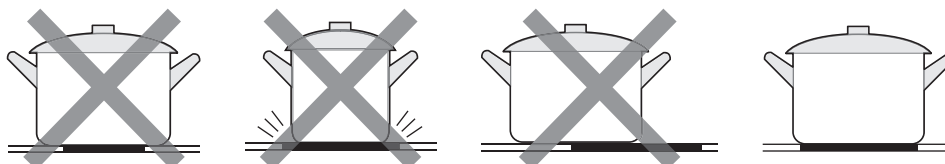
- Uporabljajte samo posodo z dnom, primernim za indukcijsko kuhanje. Poiščite simbol indukcije na embalaži ali na dnu posode.
- Ali je vaša posoda primerna, lahko preverite z magnetnim testom. Premaknite magnet proti dnu pekača. Če se privlači, je ponev primerna za indukcijo.
- Če nimate magneta:
 1. V ponev, ki jo želite preveriti, nalijte nekaj vode.
 2. Če  na zaslonu ne utripa in voda se segreva, posoda je primerna.
- Posoda iz naslednjih materialov ni primerna: čisto nerjaveče jeklo, aluminij ali baker brez magnetne podlage, steklo, les, porcelan, keramika in fajansa.
- Nekateri lonci in posode na trgu niso primerni za indukcijsko kuhanje, ker je iz feromagnetnega materiala izdelan samo del njihovega dna, drugi deli pa so izdelani iz drugačnega materiala. Ta območja se lahko segrejejo do različnih ravni ali z manjšo močjo. V nekaterih primerih, ko je dno izdelano predvsem iz neferomagnetnih materialov, kuhalna plošča morda ne bo prepoznala posode in zato ne bo vklopila kuhališča.



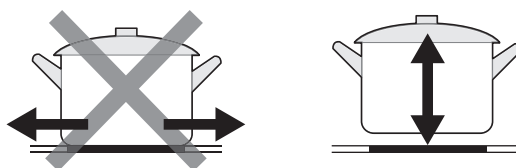
- Ne uporabljajte posode z nazobčanimi robovi ali ukrivljenim dnom.



- Prepričajte se, da je dno vaše posode gladko, da leži ravno ob steklu in da je enake velikosti kot kuhališče. Uporabite ponve, katerih premer je tako velik, kot je prikazano na grafiki izbranega območja. Z uporabo lonca bo nekoliko širša energija uporabljena z največjo učinkovitostjo. Če uporabljate manjši lonec, je učinkovitost lahko manjša od pričakovane. Kuhalna plošča morda ne bi zaznala posode, manjše od 140 mm. Ponev vedno postavite na sredino kuhališča.



- Posode vedno dvignite z indukcijske kuhalne plošče – ne drsite, sicer lahko opraskajo steklo.



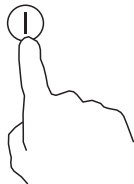
- Kuhališča so omejena tako, da se samodejno prilagodijo premeru posode. Kljub temu mora biti premer posode najmanj tolikšen, kot je premer ustreznega kuhališča. Za največjo učinkovitost kuhalne plošče postavite posodo na sredino kuhališča.

Kuhališče	Premer dna indukcijske posode	
	Najmanj (mm)	Največ (mm)
160mm	120	160
180mm	140	180

Način uporabe

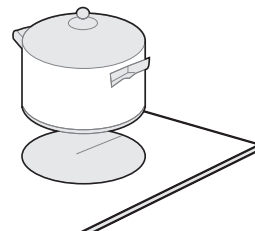
Začetek kuhanja

1. Za nekaj časa se dotaknite gumba za vklop/izklop. Po vklopu se enkrat oglasi zvočni signal, na vseh prikazovalnikih se prikaže »-« ali »--« kar pomeni, da je indukcijska kuhalna plošča v stanju pripravljenosti.

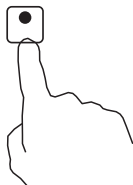


2. Na kuhališče, ki ga želite uporabiti, postavite primerno posodo.

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



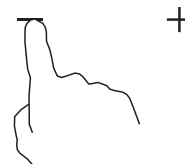
3. Dotaknite se gumba za izbiro ogrevalne cone, da začne utripati indikator poleg gumba.



4. Izberite nastavitev toplote z dotikanjem krmilnika "-" ali "+".

- Če ne izberete nastavitve toplote v roku 1 minute, se steklokeramična plošča samodejno izključi. Postopek boste morali ponovno začeti s korakom 1.

- Nastavitev toplote lahko spremenite kadarkoli med kuhanjem.



Če na prikazovalniku izmenično z nastavitvijo segrevanja utripa simbol 

To pomeni, da:

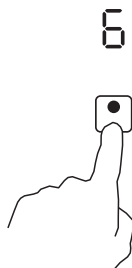
- posode niste postavili na ustrezno kuhališče; ali
- posoda, ki jo uporabljate, ni primerna za indukcijsko kuhanje; ali
- je posoda premajhna oziroma ni pravilno postavljena na sredino kuhališča.

Segrevanje ne poteka, če na kuhališču ni primerne posode.

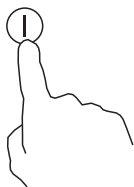
Če na kuhališče ne postavite primerne posode, se prikazovalnik po 2 minutah izklopi.

Končaj kuhanje

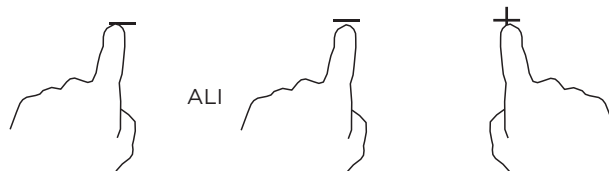
1. Dotaknite se gumba za izbiro ogrevalnega območja, ki ga želite izklopiti.



3. Celotno kuhalno ploščo izklopite tako, da se dotaknete gumba VKLOP/IZKLOP.



2. Izključite cono za kuhanje s pomeranjem nadole do „0“ ali hkrati z dotikom kontrole „-“ in „+“. Uverite se, da prikaz prikaže »0«.



4. Pazite se vročih površin
H bo pokazal, katero kuhališče je vroče na dotik. Izginil bo, ko se površina ohladi na varno temperaturo. Lahko se uporablja tudi kot funkcija za varčevanje z energijo, če želite segreti dodatne posode, uporabite kuhalno ploščo, ki je še vroča.

H



Zaklepanje kontrolnikov

- Upravljalne elemente lahko zaklenete, da preprečite nenamerno uporabo (na primer, če otroci pomotoma vklopijo kuhališča).
- Ko so krmilni elementi zaklenjeni, so vsi kontrolniki razen krmilnega elementa VKLOP/IZKLOP onemogočeni.

Za zaklepanje kontrolnikov

Dotaknite se gumba za zaklepanje

Indikator časovnika bo pokazal "Lo"

Za odklepanje kontrolnikov

Dotaknite se gumba za zaklepanje in ga nekaj časa držite.

 Ko je kuhalna plošča v zaklenjenem načinu, so vsi krmilni elementi onemogočeni razen VKLOP/IZKLOP , indukcijsko kuhalno ploščo lahko v sili vedno izklopite z gumbom VKLOP/IZKLOP , vendar morate pri naslednjem delovanju najprej odkleniti kuhalno ploščo.

4. Nadzor časovnika

Časovnik lahko uporabljate na dva različna načina:

- Uporabite ga lahko kot minutni opomnik. V tem primeru časovnik po poteku nastavljenega časa ne bo izklopil nobenega kuhališča.
- Nastavite ga lahko tako, da po preteku nastavljenega časa izklopi eno ali več kuhališč. Časovnik največ je 99 min.

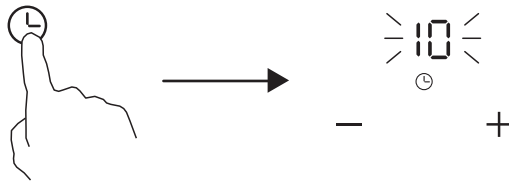
Uporaba časovnika kot opomnika za minute

Če ne izberete nobenega kuhališča

1. Prepričajte se, da je kuhalna plošča vklopljena.

Opomba: minutni opomnik lahko uporabite, vsaj eno območje mora biti aktivno.

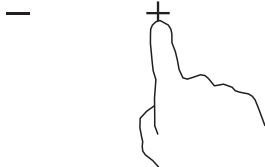
2. Dotaknite se gumbov za upravljanje časovnika. Indikator časovnika bo začel utripati in na zaslonu časovnika bo prikazano »10«.



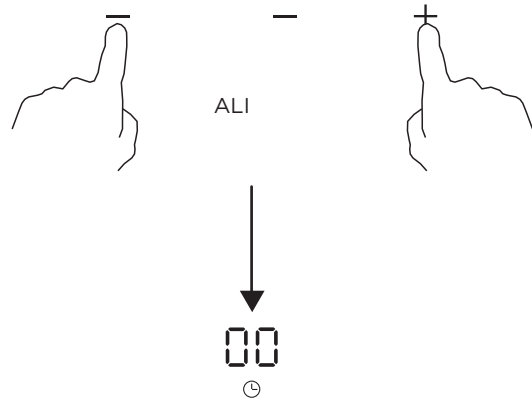
3. Čas nastavite tako, da se dotaknete gumba časovnika »-« ali »+«.

Namig: Z enkratnim dotikom gumba »-« ali »+« vrednost zmanjšate ali povečate za 1 minuto.

Če gumb časovnika »-« ali »+« pridrжите, vrednost zmanjšate oziroma povečate za 10 minut.



4. Če se hkrati dotaknete gumbov »-« in »+«, časovnik prekličete, na prikazovalniku minut pa se prikaže »00«.



5. Ko je čas nastavljen, časovnik takoj začne odšteti. Na prikazovalniku se prikaže preostali čas in indikator časovnika utripa 5 sekund.

Če se dotaknete gumba za upravljanje časovnika, medtem ko indikator časovnika utripa, bo utripanje takoj prenehalo.



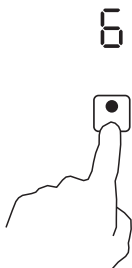
6. Po izteku nastavljenega časa bo zvočni signal piskal 30 sekund, na indikatorju časovnika pa bo prikazan simbol »-«.



Nastavitev časovnika za izklop enega kuhališča

Nastavitev za eno kuhališče:

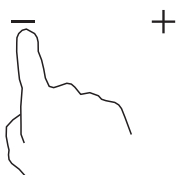
1. Dotaknite se gumba za izbiro ogrevalne cone, za kateroelite nastaviti časovnik.



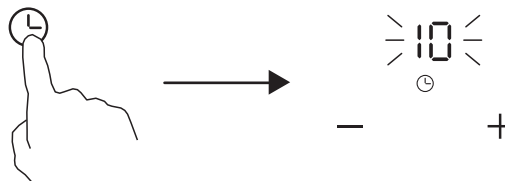
3. Čas nastavite tako, da se dotaknete gumba časovnika »-« ali »+«.

Namig: Z enim dotikom gumba »-« ali »+« vrednost zmanjšate ali povečate za 1 minuto.

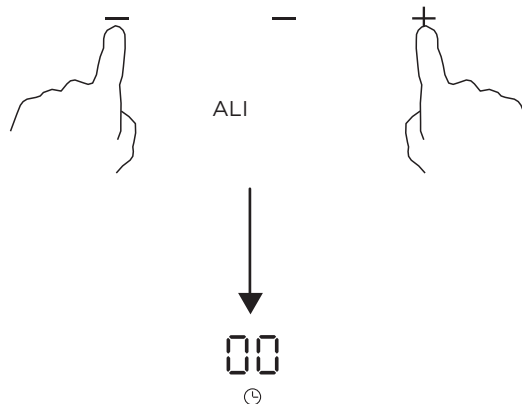
Če gumb časovnika »-« ali »+« pridríte, vrednost zmanjšate oziroma povečate za 10 minut.



2. Dotaknite se gumba časovnika. Indikator opomnika bo začel utripati in na prikazovalniku časovnika se prikaže »10«.



4. Če se hkrati dotaknete gumbov »-« in »+«, časovnik prekličete, na prikazovalniku minut pa se prikaže »00«.



5. Ko je čas nastavljen, časovnik takoj začne odštevati. Na prikazovalniku se prikaže preostali čas in indikator časovnika utripa 5 sekund.

Če se dotaknete gumba za časovnik, medtem ko indikator časovnika utripa, bo takoj prenehal utripati.

OPOMBA

Ob indikatorju stopnje moči bo zasvetila rdeča pika, ki označuje izbrano območje.



6. Po izteku časovnika za kuhanje se ustrezno kuhališče samodejno izklopi.

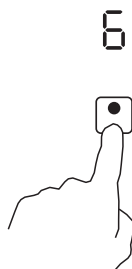


Druga kuhališča bodo še naprej delovala, če so bila predhodno vklopljena.

5. Uporaba funkcije Boost

Aktivirajte funkcijo boost

1. Dotik gumba za izbiro ogrevalnega območja.

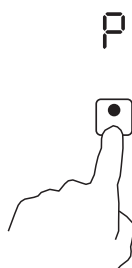


2. Dotaknite se nadzora segrevanja z ojačano močjo. Prepričajte se, da je na prikazovalniku prikazana vrednost »P«.



Prekličite funkcijo Boost

1. Z dotikom gumba za izbiro ogrevalnega območja, ki ga želite preklicati, funkcijo pospeševanja



2. Dotaknite se nadzora segrevanja z ojačano močjo. Prepričajte se, da je na prikazovalniku prikazana vrednost »P«.



- Funkcija lahko deluje na katerem koli kuhališču.
- Kuhališče se po 5 minutah vrne na prvotno nastavitev.
- Če je prvotna stopnja kuhanja enaka 0, se bo po 5 minutah vrnila na 9.

6. Način premora

- Namesto izklopa kuhalne plošče lahko prekinete segrevanje.
- Ko vstopite v način premora, se vsi gumbi, razen gumba VKLOP/IZKLOP, deaktivirajo.

Vstop v način premora	
Dotaknite se gumba »Premor«.	Vsi indikatorji bodo prikazali „ “.
Izhod iz načina premora	
Ponovno pritisnite gumb „Premor“.	



Ko je kuhalna plošča v načinu premora, so vsi gumbi onemogočeni, razen VKLOP/IZKLOP . V nujnih primerih lahko indukcijsko kuhhalno ploščo vedno izklopite z gumbom VKLOP/IZKLOP . Plošča se bo izklopila po 10 minutah, če ne zapustite načina premora.

7. Privzeti delovni časi

Vaša indukcijska kuhalna plošča ima varnostno funkcijo, imenovano samodejni izklop. Če kdaj pozabite izklopiti kuhanje, se bo samodejno izklopilo. Spodnja tabela prikazuje standardne čase delovanja za različne stopnje moči :

Raven moči	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Privzeti delovni časovnik (min)	30	30	30	30	30	30	30	30	30

Indukcijska kuhalna plošča lahko hitro preneha segrevati, ko posodo odstranimo, po dveh minutah pa se sama izklopi .



Osebe s srčnim spodbujevalnikom naj se pred uporabo te enote posvetujejo s svojim zdravnikom.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Kaj?	kako	Pomembno!
Tipična umazanija stekla (prstni odtisi, oznake, madeži hrane in nesladkorna razlitja)	1. Izklopite kuhalno ploščo. 2. Nanesite čistilo za kuhalno ploščo, ko je steklo še toplo (vendar ne vroče!) 3. Izperite in obrišite s čisto krpo ali papirnato brisačo. 4. Ponovno vklopite napajanje kuhalne plošče.	• Ko je kuhalna plošča izklopljena, indikatorja "vroča površina" ne bo, vendar je kuhališče morda še vedno vroče! Bodite zelo previdni. • Steklo lahko opraskate z nekaterimi najlonskimi strgali, težkimi strgali in abrazivnimi/ostrimi čistilnimi sredstvi. Če želite zagotoviti, da je vaše strgalo ali čistilo primerno, vedno preberite etiketo. • Na kuhalni plošči nikoli ne puščajte ostankov čiščenja, saj lahko to povzroči razbarvanje stekla .
Zavre, stopi in vroč sladkor se razlije po steklu	Takoj jih odstranite z rezino ribe, paletnim nožem ali strgalom z britvico, ki je primerna za kuhalne plošče iz indukcijskega stekla, vendar pazite na vroče površine kuhališč: 1. Izklopite kuhalno ploščo na steni. 2. Rezilo ali posodo držite pod kotom 30° in postrgajte umazanijo ali polito na hladen del kuhalne plošče. 3. Očistite umazanijo ali razlito s krpo za posodo ali papirnato brisačo. 4. Sledite korakom od 2 do 4 za "Vsakodnevno umazanijo na steklu" zgoraj.	• Čim prej očistite vse madeže, ki so nastali zaradi razlitja, taline in sladkih obrokov. Težko jih je odstraniti ali pa lahko celo trajno poškodujejo stekleno površino, če se na površini ohladijo. . • Nevarnost ureznin: rezilo strgala je ostro kot britev, ko je varnostni pokrov umaknjen. Uporabljajte zelo previdno in vedno hranite izven dosega otrok .
Prelivanje na upravljalnikih na dotik	1. Izklopite kuhalno ploščo. 2. Vpijte razlito 3. Obrišite območje upravljanja na dotik s čisto vlažno gobo ali krpo. 4. Obrišite območje popolnoma do suhega s papirnato brisačo. 5. Ponovno vklopite napajanje kuhalne plošče.	• Če je na upravljalnikih na dotik tekočina, ti morda ne bodo delovali in kuhalna plošča lahko zapiska in se sama izklopi. Pred ponovnim vklopom kuhalne plošče temeljito očistite območje upravljanja na dotik.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Pri uporabi vašega aparata lahko pride do napak in okvar. Naslednje tabele vključujejo nasvete o tem, kako odpraviti sporočila o napakah in okvare, skupaj z možnimi vzroki. Da bi se izognili zapravljanju časa ali denarja s telefoniranjem servisnemu centru, vam svetujemo, da natančno preberete spodnje tabele.

Problem	Možni vzroki	Kaj storiti
Indukcijske kuhalne plošče ni mogoče vklopiti.	Brez moči.	Preverite, ali je indukcijska kuhalna plošča vklopljena in priključena na vir napajanja. Preverite, ali je v vaši soseski ali hiši izpad elektrike. Prepričajte se, da vse deluje v redu, preden pokličete usposobljenega strokovnjaka, če težava še vedno obstaja.
Kontrole na dotik se ne odzivajo.	Kontrole so zaklenjene.	Odprite kontrole. Za navodila glejte razdelek »Uporaba indukcijske kuhalne plošče«.
Upravljanje na dotik je težko.	Morda se dotikate kontrolnikov s konico prsta ali pa jih prekriva tanka plast vode.	S konico prsta se dotaknite kontrolnikov in se prepričajte, da je območje za upravljanje na dotik suho.
Steklo se praska.	Posoda z grobimi robovi. Neustrezen, abrazivni strgalnik oz čistilna sredstva, ki se uporabljajo.	Uporabljajte posodo z ravnim in gladkim dnom. Glejte 'Izbira prave posode'. Glejte 'Nega in čiščenje'.
Nekatere ponve oddajajo prasketanje ali klikanje.	Zgradba vaše kuhinjske posode (več kovinskih plasti, ki vibrirajo ob različnih časih) je lahko vzrok za to.	To je običajno za kuhinjsko posodo in ne kaže na napako.
Indukcijska kuhalna plošča med uporabo oddaja tiho brnenje visoka toplotna nastavitvev.	Za to je kriva indukcijska tehnologija kuhanja.	To je običajno, a ko znižate nastavitvev gretja, bi moral hrup bodisi popolnoma prenehati bodisi postati tišji.
Hrup ventilatorja iz indukcijske kuhalne plošče.	Vgrajeni hladilni ventilator vaše indukcijske plošče se je aktiviral, da prepreči pregrevanje elektronike. Tudi potem, ko indukcijsko kuhalno ploščo izklopite, lahko deluje še naprej.	To je običajno in ne zahteva ukrepanja. Ko ventilator deluje, indukcijske kuhalne plošče ne izklaplajte pri steni.
Ponve se ne segrejejo in na zaslonu se prikaže .	Indukcijska plošča ne more zazna ponev, ker ni primeren za indukcijsko kuhanje. Indukcijska kuhalna plošča ne more zaznati posode, ker je premajhna za kuhalno polje ali ni pravilno na sredini.	Uporabljajte posodo, pripravljeno za indukcijo. Glejte razdelek "Izbira najboljše posode". Ponev postavite na sredino in preverite, ali se dno posode prilega notranjosti kuhališča.
Ko se indukcijska kuhalna plošča ali kuhališče nepričakovano izklopi, se oglasi zvok in prikaže se številka napake. Koda napake se običajno spreminja med eno ali dvema števkama na prikazovalniku časovnika kuhanja.	Tehnična napaka.	Prosimo, da si zapomnite številke in črke napak, izklopite indukcijsko kuhalno ploščo pri steni in stopite v stik z usposobljenim strokovnjakom.

Prikaz in pregled napak

V indukcijsko kuhalno ploščo je vgrajena funkcija samodiagnostike. S tem preizkusom lahko tehnik preveri funkcionalnost več delov, ne da bi moral kuhalno ploščo razstaviti ali odstraniti z delovnega območja.

1) Koda napake se pojavi med strankino uporabo & rešitev;

Koda napake	Problem	rešitev
Brez samodejne obnovitve		
E1	Okvara senzorja temperature keramične plošče - odprt tokokrog.	Preverite povezavo ali zamenjajte temperaturni senzor keramične plošče.
E2	Okvara temperaturnega senzorja keramične plošče - kratek stik.	
E7	Okvara temperaturnega senzorja keramične plošče	
C1	Visoka temperatura senzorja keramične plošče.	- Počakajte, da se temperatura keramične plošče normalizira. - Dotaknite se gumba "VKLOP/IZKLOP" za ponovni zagon enote.
E3	Temperaturni senzor okvare IGBT --odprto vezje.	Zamenjajte napajalno ploščo.
E4	Temperaturni senzor okvare IGBT --kratek stik	
C2	Visoka temperatura IGBT.	- Počakajte na vrnitev normalne temperature IGBT. - Za ponovni zagon enote se dotaknite gumba "VKLOP/IZKLOP". - Preverite, ali ventilator deluje gladko; če ne, nabavite novega.
EL	Napajalna napetost je pod nazivno napetostjo.	- Prepričajte se, da napajalnik deluje normalno. - Ko je napajanje normalno, vklopite napajanje.
EH	Napajalna napetost je nad nazivno napetostjo.	
EU	Komunikacijska napaka.	- Ponovno namestite napajalno ploščo in priključek plošče zaslona. - Zamenjajte zaslonsko ploščo ali napajalno ploščo.

2) Posebna napaka in rešitev

Neuspeh	Problem	Rešitev A	Rešitev B
LED ne zasveti, ko je enota priključena.	Brez napajanja.	Preverite, ali je vtič dobro pritrjen v vtičnico in ta vtičnica deluje.	
	Napaka v povezavi med zaslonsko ploščo in dodatno napajalno ploščo.	Preverite povezavo.	
	Poškodovana je dodatna napajalna plošča.	Zamenjajte dodatno napajalno ploščo.	
	Zaslon je poškodovan.	Zamenjajte zaslonsko ploščo.	
Nekateri gumbi ne delujejo, zaslon LED pa je neobičajen.	Zaslon je poškodovan.	Zamenjajte zaslonsko ploščo.	
Segrevanje se ne začne, čeprav se prikaže indikator načina kuhanja.	Visoka temperatura kuhalne plošče.	Temperatura okolja je morda previsoka. Dovod zraka ali zračnik sta morda blokirana.	
	Nekaj je narobe z ventilatorjem.	Preverite, ali ventilator deluje gladko; če ne, zamenjajte ventilator.	
	Napajalna plošča je poškodovana.	Zamenjajte napajalno ploščo.	
Ogrevanje se nenadoma ustavi med delovanjem in na zaslonu utripa "u".	Pan Type je napačen.	Uporabite ustrezen lonec (glejte priročnik z navodili.)	Vezje zaznavanja posode je poškodovano, zamenjajte napajalno ploščo.
	Premjer lonca je premajhen.		
	Štedilnik se je pregrel;	Enota se je pregrela. Počakajte, da se vrne normalna temperatura. Pritisnite gumb "VKLOP/IZKLOP", da znova zaženete napravo.	
Območja ogrevanja na isti strani (kot sta prva in druga cona) bi prikazala "u".	povezana okvara napajalne in prikazovalne plošče;	Preverite povezavo.	
	Prikazovalnik komunikacijskega dela je pokvarjen.	Zamenjajte zaslonsko ploščo.	
	Poškodovana je glavna plošča.	Zamenjajte napajalno ploščo.	
Motor ventilatorja se sliši nenormalno.	Motor ventilatorja je poškodovan.	Zamenjajte ventilator.	

Ocena in pregled tipičnih napak sta navedena zgoraj.

Da preprečite tveganje in poškodbe indukcijske kuhalne plošče, vas prosimo, da naprave ne razstavljate sami.

ODSTRANJEVANJE IN RECIKLIRANJE

Pomembna navodila za okolje

Skladnost z direktivo OEE0 in odstranjevanje odpadnega izdelka:

Ta izdelek je v skladu z direktivo EU OEE0 (2012/19/EU). Ta izdelek nosi klasifikacijski simbol za odpadno električno in elektronsko opremo (OEE0).

Ta simbol označuje, da tega izdelka po koncu njegove življenjske dobe ne smete zavreči skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki. Rabljeno napravo je treba vrniti na uradno zbirno mesto za recikliranje električnih elektronskih naprav. Če želite poiskati te zbiralne sisteme, se obrnite na lokalne organe ali prodajalca, kjer ste izdelek kupili. Vsako gospodinjstvo ima pomembno vlogo pri predelavi in recikliranju starih aparatov. Ustrezno odlaganje uporabljenega aparata pomaga preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.

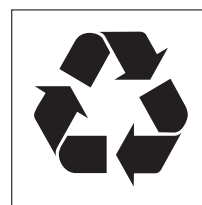


Skladnost z direktivo RoHS

Izdelek, ki ste ga kupili, je skladen z direktivo EU RoHS 2011/65/EU. Ne vsebuje nevarnih in prepovedanih snovi, navedenih v Direktivi.

Informacije o paketu

Embalažni materiali izdelka so izdelani iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati, v skladu z našimi nacionalnimi okoljskimi predpisi. Embalažnega materiala ne odlagajte skupaj z gospodinjskimi ali drugimi odpadki. Odnosite jih na zbirna mesta za embalažo, ki jih določijo lokalne oblasti.



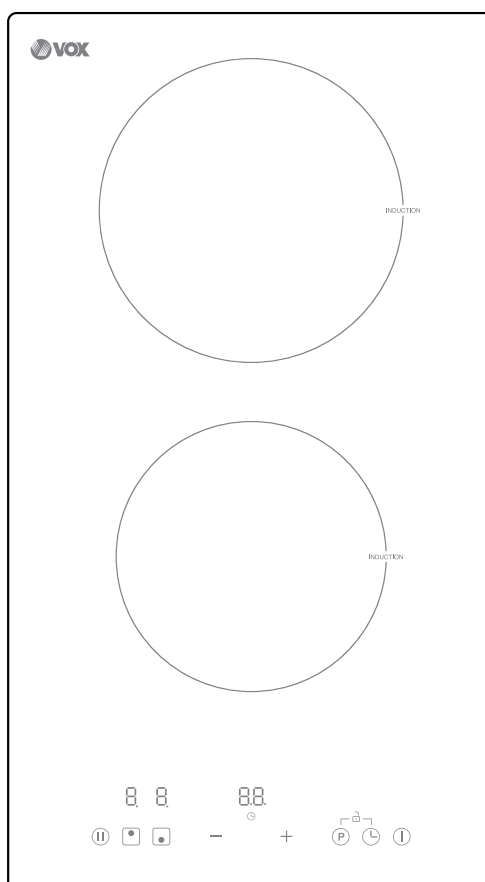
HRV



Indukcijska ploča

Upute za uporabu / Upute za instalaciju

MODEL: **EBI 220**



PISMO ZAHVALE

Hvala vam što ste odabrali tvrtku VOX Electronics! Prije uporabe vašeg novog VOX Electronics proizvoda, molimo pročitajte ovaj priručnik pozorno kako biste znali kako raditi s funkcijama i osobinama koje vaš novi uređaj nudi na siguran način.

SADRŽAJ

PISMO ZAHVALE	01
SIGURNOSNE UPUTE	02
TEHNIČKI PODACI	07
PREGLED PROIZVODA	08
UPUTE ZA BRZI POČETAK	10
INSTALACIJA PROIZVODA	12
UPUTE ZA RAD	16
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	24
RJEŠAVANJE PROBLEMA	25
ODLAGANJE I RECIKLIRANJE	28

SIGURNOSNE UPUTE

Namjena

Sljedeće smjernice namijenjene su da spriječe nepredviđene rizike ili štetu od nesigurnog ili neispravnog rada uređaja. Molimo provjerite pakovanje i uređaj pri dolasku kako biste se uvjerali da je sve netaknuto kako bi se osigurao siguran rad. Ako pronađete bilo kakvo oštećenje molimo kontaktirajte trgovca. Molimo imajte na umu da izmjene ili zamjene na uređaju nisu dozvoljene zbog vaše sigurnosti. Nenamjenska uporaba može uzrokovati opasnostima i gubitkom potraživanja vezanih uz jamstvo.

Objašnjenje simbola



Opasnost

Ovaj simbol pokazuje da postoje opasnosti po život i zdravlje osoba zbog izuzetno zapaljivih plinova.



Upozorenje na strujni napon

Ovaj simbol pokazuje da postoji opasnost po život i zdravlje osoba zbog napona.



Upozorenje

Signalna riječ pokazuje opasnost sa srednjom razinom rizika koji, ako se ne izbjegne, može dovesti do smrti ili ozbiljne ozljede.



Oprez

Signalna riječ pokazuje opasnost s niskim stupnjem rizika koji, ako se ne izbjegne, može dovesti do manje ili srednje ozljede.



Pozornost

Signalna riječ ukazuje na važne informacije (primjerice oštećenje imovine) ali ne na opasnost.



Posmatrajte upute

Ovaj simbol pokazuje da bi servisni tehničar trebao raditi s ovim uređajem i održavati ga sukladno uputama za rad.

Pozorno pročitajte ove upute za rad prije uporabe/ puštanja u pogon jedinice i držite ih u neposrednoj blizini mjesta postavljanja ili jedinice za kasniju uporabu!

Sigurnosna upozorenja

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

Montaža

Opasnost od strujnog udara

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

Opasnost od posjekotina

- Pazite - rubovi ploče su oštri.
- Nepridržavanje opreza može dovesti do ozljeda ili posjekotina.

Važne sigurnosne upute

- Pažljivo pročitajte ove upute prije instaliranja ili korištenja ovog uređaja.
 - Na ovaj uređaj nikada ne smijete stavljati zapaljive materijale ili proizvode.
 - Ove informacije treba da budu dostupne osobi koja je odgovorna za instaliranje uređaja jer to može smanjiti vaše troškove instalacije.
 - Kako bi se izbjegla 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 treba biti spojen na krug koji uključuje izolacijski prekidač koji omogućuje potpuno odspajanje od napajanja.
 - Neispravna instalacija uređaja može poništiti jamstvo ili zahtjeve za odgovornost.
 - Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su ih dobili upute 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 površine ploče za kuhanje od staklokeramike ili sličnog materijala koji štite dijelove pod naponom.
- Metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ne smiju se stavljati na površinu ploče jer se mogu zagrijati
- Ne koristite čistač na paru za čišćenje ploče za kuhanje.
- Uređaji nisu namijenjeni za upravljanje pomoću vanjskog mjerača vremena ili zasebnog sustava daljinskog upravljanja.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne ostavljajte predmete na površini za kuhanje.
- Proces kuhanja treba nadzirati. Kratkotrajni proces kuhanja mora se stalno nadzirati.
- **UPOZORENJE:** Kuhanje bez nadzora na ploči za kuhanje s masnoćom ili uljem može biti opasno i može dovesti do požara. **NIKADA** ne pokušavajte ugasiti vatru vodom, već isključite uređaj i zatim pokrijte plamen, npr. poklopcem ili protupožarnom dekom.

Čišćenje i održavanje

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 (zidnim prekidačem) i obratite se kvalificiranom tehničaru.
- Isključite ploču za kuhanje na zidu prije čišćenja ili održavanja.
- Nepoštivanje ovog savjeta može dovesti do strujnog udara ili smrti.

Opasnost po zdravlje

- Ovaj uređaj je u skladu 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 elektromagnetsko polje neće utjecati na njihove implantate.
- Nepoštivanje ovog savjeta može dovesti do smrti.

Opasnost od vruće površine

- Tijekom upotrebe, dostupni dijelovi ovog uređaja postat će dovoljno vrući da izazovu opekline.
- Nemojte dopustiti 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.
- Ručke lonca mogu biti vruće na dodir. Provjerite da ručke posude ne izlaze iznad drugih uključenih zona za kuhanje. Držite ručke izvan dohvata djece.
- Nepoštivanje ovog savjeta može rezultirati opeklinama i opeklinama.

Opasnost od posjekotina

- Oštrica strugača ploče za kuhanje oštra poput žileta otkriva se kada se sigurnosni poklopac uvuče. Koristite s iznimnom pažnjom i uvijek čuvajte na sigurnom i izvan dohvata djece.
- Nepridržavanje opreza može dovesti do ozljeda ili posjekotina.

Važne sigurnosne upute

- Nikada ne ostavljajte aparat bez nadzora dok je u upotrebi. Prekipljenje uzrokuje dimljenje i izlijevanje masnoće koje se može zapaliti.
- Nikada ne koristite svoj uređaj kao radnu površinu ili površinu za odlaganje.
- Nikada ne ostavljajte nikakve predmete ili posude na uređaju.
- Ne stavljajte niti ostavljajte predmete koji se mogu magnetizirati (npr. kreditne kartice, memorijske kartice) ili elektroničke uređaje (npr. računala, MP3 playeri) u blizini uređaja jer na njih može utjecati njegovo elektromagnetsko polje.
- Nikada nemojte koristiti svoj uređaj za zagrijavanje ili grijanje prostorije.
- Nakon uporabe, uvijek isključite zone za kuhanje i ploču za kuhanje kako je opisano u ovom priručniku (tj. korištenjem dodirnih kontrola).
- Nemojte se oslanjati na značajku detekcije posude za isključivanje zona za kuhanje kada uklonite posude.
- Ne dopustite djeci da se igraju s uređajem ili da sjede, stoje ili se penju na njega.
- Nemojte pohranjivati predmete zanimljive djeci u ormariće iznad uređaja.
Djeca koja se penju na ploču za kuhanje mogu se ozbiljno ozlijediti.
- Ne ostavljajte djecu samu ili bez nadzora u prostoru gdje se uređaj koristi.
- Djeca ili osobe s invaliditetom koji ograničava njihovu sposobnost korištenja uređaja trebaju imati odgovornu i kompetentnu osobu koja će ih uputiti u njegovu uporabu.
Instruktor treba biti uvjeren da može koristiti uređaj bez opasnosti za sebe ili svoju okolinu.
- Nemojte popravljati niti mijenjati bilo koji dio uređaja osim ako to nije izričito preporučeno u priručniku. Sve ostale servise treba obaviti kvalificirani tehničar.
- Ne stavljajte i ne ispuštajte teške predmete na ploču za kuhanje.
- Nemojte stajati na ploči za kuhanje.
- Nemojte koristiti posude s nazubljenim rubovima niti vući posude po površini stakla jer to može izgrebati staklo.
- Za čišćenje ploče za kuhanje nemojte koristiti ribanje ili bilo koja druga oštra abrazivna sredstva za čišćenje jer mogu izgrebati staklo.

- Za čišćenje ploče za kuhanje nemojte koristiti ribanje ili bilo koja druga oštra abrazivna sredstva za čišćenje jer mogu izgrebati indukcijsko staklo.
- Ovaj uređaj je namijenjen za korištenje u kućanstvu i slične primjene kao što su:
 - kuhinjski prostori za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima;
 - seoske kuće;
 - od strane klijenata u hotelima, motelima i drugim stambenim sredinama;
 - okruženje tipa noćenje s doručkom.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe.
- Treba paziti da ne dodirnete grijaće elemente.
- Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- UPOZORENJE: Koristite samo štitnike za kuhanje koje je dizajnirao proizvođač aparata za kuhanje ili koje je proizvođač aparata označio u uputama za uporabu kao prikladne ili štitnike za kuhalište ugrađene u aparat.
Korištenje neodgovarajućih štitnika može uzrokovati nesreće.

Čestitamo na kupnji vaše nove indukcijske ploče za kuhanje.

Preporučujemo da odvojite malo vremena za čitanje ovih uputa/priručnika za instalaciju kako biste u potpunosti razumjeli kako pravilno instalirati i rukovati njime.

Za instalaciju pročitajte odjeljak o instalaciji.

Pažljivo pročitajte sve sigurnosne upute prije uporabe i sačuvajte ove upute/priručnik za instalaciju za buduću upotrebu.

TEHNIČKI PODACI

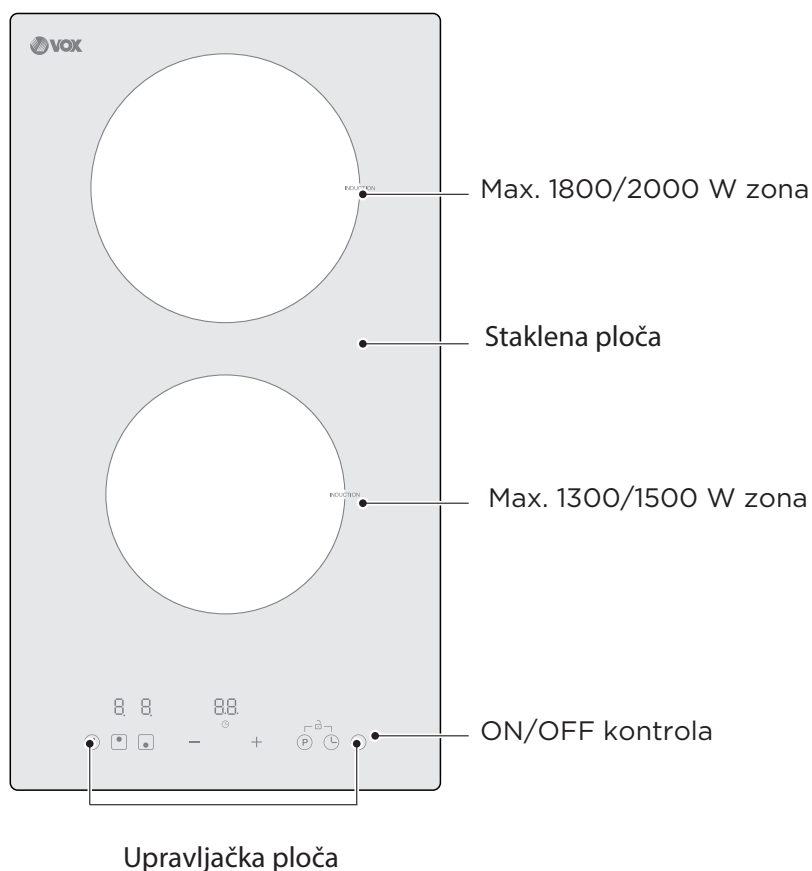
Ploča za kuhanje	EBI220
Zone za kuhanje	2 zone
Napon	220-240V~ 50Hz ili 60Hz
Instalirana električna energija	3500W
Veličina proizvoda D×Š×V(mm)	288X520X59
Ugradbene dimenzije A×B (mm)	268X500

	Simbol	Vrijednost	Jedinica
Identifikacija modela	-	EBI220	
Tip ploče	-	Ugradbena ploča za kuhanje	
Broj zona za kuhanje i/ili područja	-	2 zone	
Tehnologija grijanja (indukcijske zone za kuhanje i područja za kuhanje, zone za kuhanje s podnim grijanjem, ploče za kuhanje)	-	Indukcijske zone za kuhanje	
Za kružne zone ili područja za kuhanje: Promjer korisne površine po električno grijanoj zoni za kuhanje, zaokružen na najbližih 5 mm	Ø	Zona1: 16,0 Zona2: 18,0	cm
Za zone za kuhanje ili područja koja nisu kružna: Duljina i širina korisne površine po električno grijanoj zoni za kuhanje ili području, zaokruženo na najbližih 5 mm	L,W	N/A	cm
Potrošnja energije za zonu za kuhanje ili površinu izračunata po kg	EC _{električno kuhanje}	Zona1: 194,4 Zona2: 183,7	Wh/kg
Potrošnja energije za ploču izračunata po kg	EC _{električna ploča}	189,1	Wh/kg

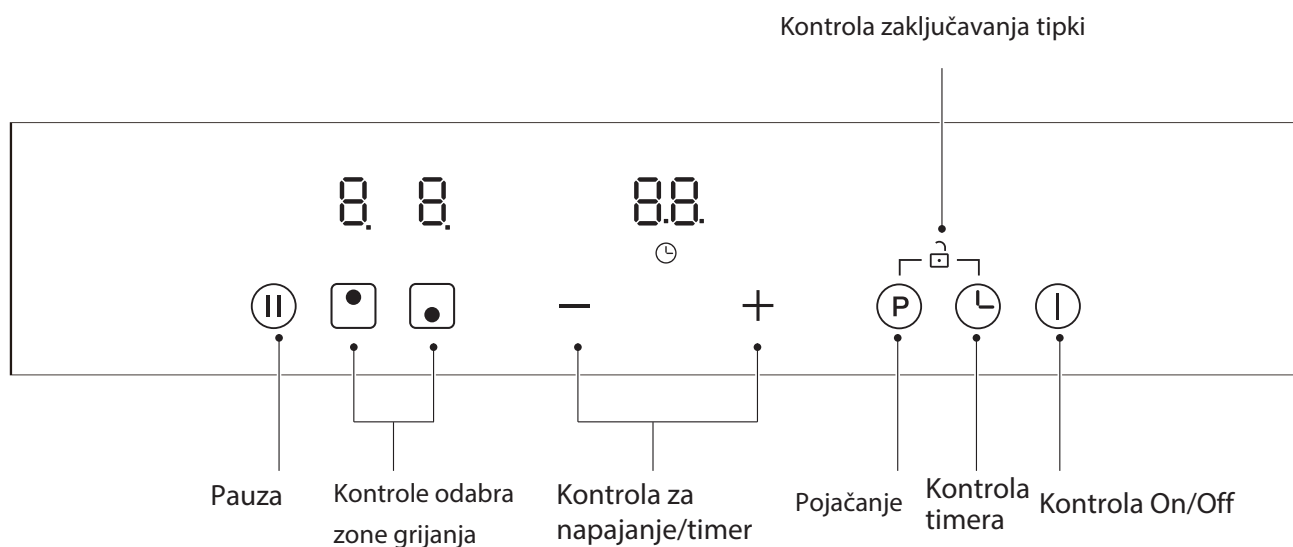
Ako se nakon uključivanja ploče za kuhanje ne izvrši nikakva radnja, ploča za kuhanje će se automatski prebaciti u način rada off nakon 1 minute, a snaga u načinu rada off iznosi 0,5 W.

PREGLED PROIZVODA

Pregled s visoka



Upravljačka ploča

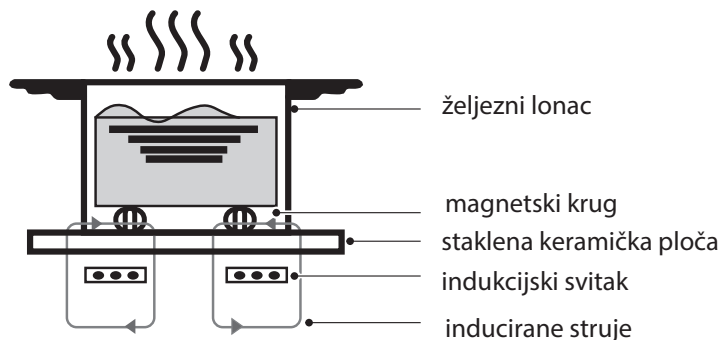


NAPOMENA

Sve slike u ovom priručniku služe samo za objašnjenje. Svaki nesklad između stvarnog Svako odstupanje između stvarnog objekta i ilustracije na crtežu podliježe stvarnom predmetu.

Teorija rada

Indukcijsko kuhanje je sigurna, napredna, učinkovita i ekonomična tehnologija kuhanja. Djeluje tako što elektromagnetske vibracije stvaraju toplinu izravno u posudi, a ne neizravno zagrijavanjem staklene površine. Staklo postaje vruće samo zato što ga posuda na kraju zagrije.



Prije uporabe vaše nove indukcijske ploče za kuhanje

- Pročitajte ovaj vodič, posebno obraćajući pozornost na odjeljak 'Sigurnosna upozorenja'.
- Uklonite zaštitnu foliju koja se još može nalaziti na vašoj indukcijskoj ploči za kuhanje.

UPUTE ZA BRZI POČETAK

 Budite oprezni prilikom prženja jer se ulje i mast vrlo brzo zagrijevaju, osobito ako koristite PowerBoost. Na ekstremno visokim temperaturama ulje i mast će se spontano zapaliti i to predstavlja ozbiljan rizik od požara.

Savjeti za kuhanje

- Kad hrana prokuha, smanjite postavku temperature.
- Korištenje poklopca skratit će vrijeme kuhanja i uštedjeti energiju zadržavanjem topline.
- Smanjite količinu tekućine ili masnoće kako biste skratili vrijeme kuhanja.
- Počnite kuhati na visokoj postavci i smanjite postavku kada se hrana zagrije.

Kuhanje riže

- Krčkanje se događa ispod točke vrenja, na oko 85°C, kada se mjehurići samo povremeno dižu na površinu tekućine za kuhanje. To je ključ ukusnih juha i mekih variva jer okusi se razvijaju bez prekuhavanja hrane. Umake od jaja i zgusnute brašnom također trebate kuhati ispod točke vrenja.
- Neki zadaci, uključujući kuhanje riže metodom apsorpcije, mogu zahtijevati postavku višu od najniže postavke kako bi se osiguralo da je hrana pravilno kuhana u preporučenom vremenu.

Pečeni odrezak

Za pečenje sočnih, aromatičnih odrezaka:

1. Ostavite meso na sobnoj temperaturi oko 20 minuta prije pečenja.
2. Zagrijte tešku tavu.
3. Premažite obje strane odreska uljem. U vruću tavu nakapajte malo ulja pa spustite meso na vruću tavu.
4. Odrezak okrenite samo jednom tijekom pečenja. Točno vrijeme pečenja ovisit će o debljini odreska i o tome kako želite da bude pečen. Vremena mogu varirati od oko 2 – 8 minuta po strani. Pritisnite odrezak da biste izmjerili koliko je pečen – što je čvršći na dojam, bit će više "dobro pečen".
5. Ostavite biftek nekoliko minuta na toplom tanjuru da se opusti i omekša prije posluživanja.

Za prženje uz miješanje

1. Odaberite vok kompatibilan s indukcijom ili veliku tavu za prženje.
2. Pripremite sve sastojke i opremu. Prženje treba biti brzo. Ako kuhate velike količine, kuhajte hranu u nekoliko manjih serija.
3. Tavu kratko zagrijte i dodajte dvije žlice ulja.
4. Bilo koje meso prvo skuhati, ostaviti sa strane i ostaviti na toplom.
5. Propirajte povrće. Kada su vrući, ali još uvijek hrskavi, smanjite zonu za kuhanje, vratite meso u tavu i dodajte svoj umak.
6. Lagano promiješajte sastojke kako biste bili sigurni da su se zagrijali.
7. Poslužite odmah.

Otkrivanje malih predmeta

Ako je na ploči za kuhanje ostavljena posuda neprikladne veličine ili nemagnetska posuda (npr. aluminijska) ili neki drugi mali predmet (npr. nož, vilica, ključ), ploča za kuhanje automatski prelazi u stanje pripravnosti za 1 minutu. Ventilator će nastaviti kuhati na indukcijskoj ploči za kuhanje još 1 minutu.

Postavke topline

Postavke u nastavku samo su smjernice. Točna postavka ovisit će o nekoliko čimbenika, uključujući vaše posuđe i količinu koju kuhate. Eksperimentirajte s indukcijskom pločom za kuhanje kako biste pronašli postavke koje vam najbolje odgovaraju.

Postavka topline	Pogodnost
1 - 2	• osjetljivo zagrijavanje za male količine hrane • topljenje čokolade, maslaca i hrane koja brzo zagori • lagano pirjanje • sporo zagrijavanje
3 - 4	• podgrijavanje • brzo krčkanje • kuhanje riže
5 - 6	• palačinke
7 - 8	• pirjanje • kuhanje tjestenine
9	• prženje uz miješanje • pečenje • dovođenje juhe do vrenja • kipuće vode

INSTALACIJA PROIZVODA

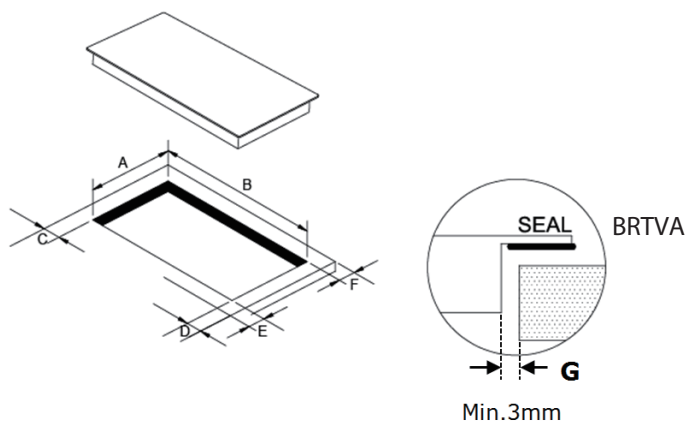
Izbor instalacijske opreme

Izrežite radnu površinu prema veličinama prikazanim na crtežu.

Za potrebe ugradnje i korištenja potrebno je ostaviti minimalno 5 cm prostora oko rupe.

Pazite da debljina radne površine bude najmanje 30 mm. Odaberite materijal za radnu površinu otporan na toplinu i izoliran (drvo i slični vlaknasti ili higroskopni materijali ne smiju se koristiti kao materijali za radnu površinu osim ako nisu impregnirani) kako biste izbjegli strujni udar i veće deformacije uzrokovane toplinskim zračenjem s grijaće ploče. Kako je prikazano dolje:

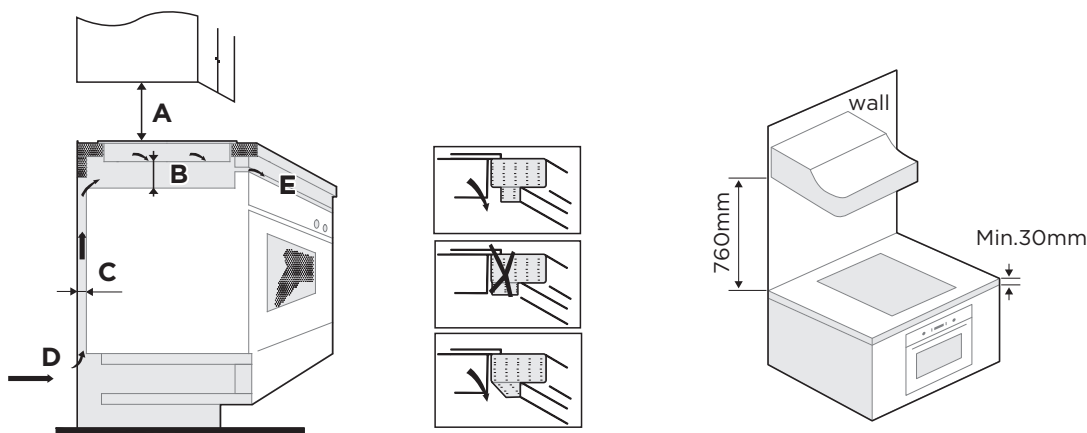
 Bilješka: Sigurnosni razmak između stranica ploče za kuhanje i unutarnjih površina radne ploče treba biti najmanje 3 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G
268+4 -0	500+4 -0	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	3mm min.

U svakom slučaju, provjerite je li ploča za kuhanje indukcijskog štednjaka dobro prozračena i da ulaz i izlaz zraka nisu blokirani. Provjerite je li indukcijska ploča za kuhanje u dobrom radnom stanju. Kako je prikazano dolje

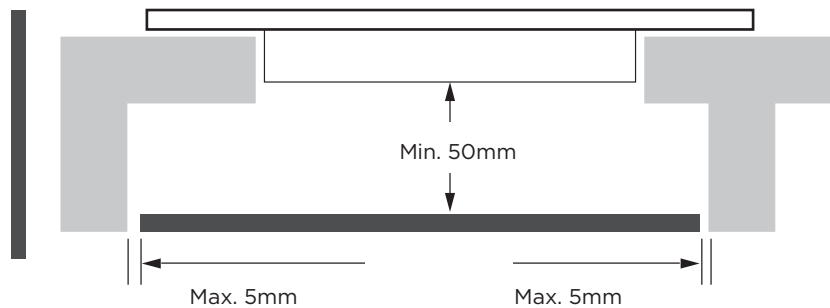
 Bilješka: Sigurnosni razmak između ploče za kuhanje i ormarića iznad ploče za kuhanje treba biti najmanje 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Uvodnik za zrak	Izlaz za zrak 5 mm

UPOZORENJE: Osiguravanje odgovarajuće ventilacije

Uvjerite se da je indukcijska ploča za kuhanje dobro prozračena i da ulaz i izlaz zraka nisu blokirani. Kako biste izbjegli slučajni dodir s pregrijanim dnom ploče za kuhanje ili neočekivani strujni udar tijekom rada, potrebno je postaviti drveni umetak, pričvršćen vijcima, na minimalnoj udaljenosti od 50 mm od dna ploče za kuhanje. Slijedite zahtjeve u nastavku.



- ⚠ S vanjske strane ploče za kuhanje nalaze se ventilacijski otvori. MORATE osigurati da ove rupe nisu blokirane radnom pločom kada ploču za kuhanje postavite na mjesto.
- ⚠ Imajte na umu da ljepilo koje spaja plastični ili drveni materijal s namještajem mora biti otporno na temperaturu ne ispod 150°C, kako bi se izbjeglo odljepljenje obloge.
- Stražnji zid, susjedne i okolne površine stoga moraju moći izdržati temperaturu od 90°C.

Prije postavljanja ploče za kuhanje provjerite je li

- Radna površina je kvadratna i ravna, a nikakvi strukturni elementi ne smetaju zahtjevima prostora.
- Radna površina je izrađena od materijala otpornog na toplinu i izolacije.
- Ako je ploča postavljena iznad pećnice, pećnica ima ugrađen ventilator za hlađenje.
- Instalacija će biti u skladu sa svim zahtjevima slobodnog prostora i primjenjivim standardima i propisima.
- Odgovarajući prekidač za razdvajanje koji omogućuje potpuno odspajanje od mrežnog napajanja ugrađen je u trajno ožičenje, montiran i postavljen u skladu s lokalnim pravilima i propisima o ožičenju.
- Izolacijska sklopka mora biti odobrenog tipa i osiguravati razmak između kontakata od 3 mm u svim polovima (ili u svim aktivnim [faznim] vodičima ako lokalna pravila ožičenja dopuštaju ovu varijaciju zahtjeva).
- Prekidač za isključivanje bit će lako dostupan kupcu s instaliranom pločom za kuhanje.
- Konzultirajte lokalne građevinske vlasti i podzakonske propise ako ste u nedoumici u vezi s instalacijom.
- Za zidne površine koje okružuju ploču za kuhanje koristite premaze otporne na toplinu i lake za čišćenje (kao što su keramičke pločice).

Nakon postavljanja ploče za kuhanje, provjerite da

- Kabel za napajanje nije dostupan kroz vrata ormara ili ladice.
- Postoji odgovarajući protok svježeg zraka izvan ormarića do dna ploče za kuhanje.
- Ako je ploča za kuhanje postavljena iznad prostora za ladice ili ormara, toplinska zaštitna barijera postavlja se ispod dna ploče za kuhanje.
- Prekidač za isključivanje je lako dostupan kupcu.

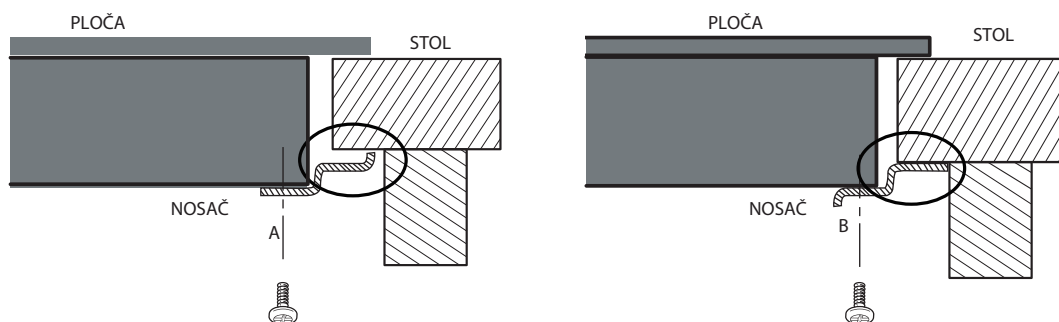
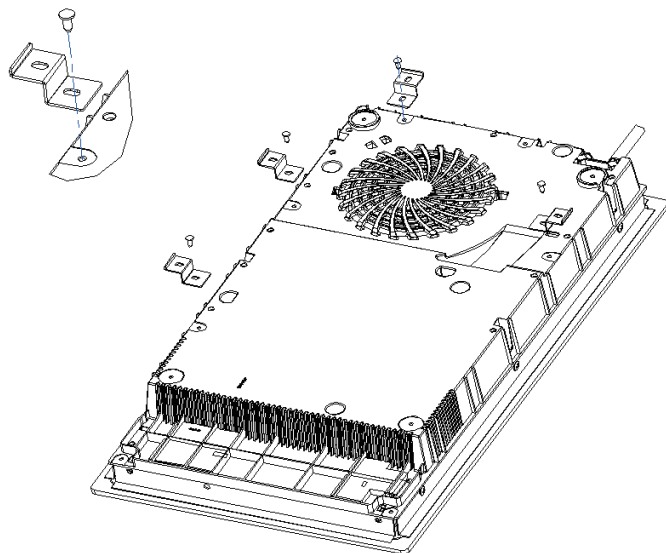
Prije lociranja nosača za pričvršćivanje

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

Podešavanje položaja nosača

Pričvrstite ploču za kuhanje na radnu površinu pomoću 4 držača vijaka na dnu ploče za kuhanje (pogledajte sliku) nakon postavljanja.

Prilagodite položaj nosača kako bi odgovarao različitim debljinama ploče stola.



⚠ Ni pod kojim okolnostima, nosači ne smiju dodirivati unutarnje površine radne ploče nakon postavljanja (vidi sliku).

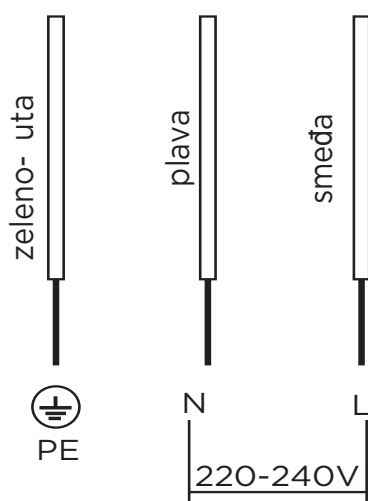
Oprez

1. Indukcijsku ploču za kuhanje mora postaviti kvalificirano osoblje ili tehničari. Imamo profesionalce na usluzi. Nikada ne provodite operaciju sami.
2. Ploča za kuhanje neće se postavljati neposredno iznad perilice posuđa, hladnjaka, zamrzivača, perilice rublja ili sušilice rublja jer vlaga može oštetiti elektroniku ploče za kuhanje
3. Indukcijska ploča za kuhanje mora biti instalirana tako da se može osigurati bolje zračenje topline kako bi se povećala njezina pouzdanost.
4. Zid i zona induciranog grijanja iznad površine stola moraju izdržati toplinu.
5. Kako bi se izbjegla bilo kakva oštećenja, sendvič sloj i ljepilo moraju biti otporni na toplinu.
6. Ne smije se koristiti parni čistač.

Spajanje ploče za kuhanje na električnu mrežu

- ⚠ Ovu ploču za kuhanje smije priključiti na električnu mrežu samo odgovarajuće kvalificirano osoblje. Prije spajanja ploče za kuhanje na električnu mrežu provjerite:
1. Kućni sustav ožičenja prikladan je za snagu koju troši ploča za kuhanje.
 2. Napon odgovara vrijednosti navedenoj na tipskoj pločici
 3. Dijelovi kabela za napajanje mogu izdržati opterećenje navedeno na pločici s podacima
- Za spajanje ploče za kuhanje na električnu mrežu nemojte koristiti adaptere, reduktore ili granate jer mogu uzrokovati pregrijavanje i požar.
- Kabel za napajanje ne smije dodirivati vruće dijelove i mora biti postavljen tako da njegova temperatura ni u jednom trenutku ne prelazi 75°C.
- ⚠ Provjerite kod električara je li kućni sustav ožičenja prikladan bez izmjena. Sve izmjene smije izvoditi samo kvalificirani električar.

Napajanje treba biti spojeno u skladu s relevantnim standardom ili jednopolnim prekidačem. Način spajanja prikazan je u nastavku.



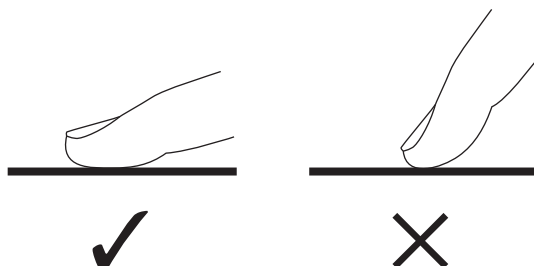
- Ako je kabel oštećen ili ga je potrebno zamijeniti, postupak mora izvesti ovlašteni serviser s posebnim alatima kako bi se izbjegle nezgode.
- Ako je uređaj izravno spojen na električnu mrežu, mora se ugraditi višepolni prekidač s minimalnim razmakom od 3 mm između kontakata.
- Instalater mora osigurati da je električni priključak ispravan i da je u skladu sa sigurnosnim propisima.
- Kabel ne smije biti savijen ili priklješten.
- Kabel smiju redovito provjeravati i mijenjati samo ovlašteni tehničari.
- Uto/zelena ica kabela za napajanje mora biti spojena na uzemljenje i napajanja i uređaja.
- Proizvođač ne može biti odgovoran za bilo kakve nezgode nastale korištenjem uređaja koji nije spojen na uzemljenje ili ima neispravan kontinuitet uzemljenja.
- Ako uređaj ima utičnicu, mora biti instalirana tako da je utičnica dostupna.

- ⚠ Donja površina i kabel za napajanje ploče nakon postavljanja nisu dostupni.

UPUTE ZA RAD

Kontrole na dodir

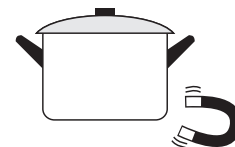
- Kontrole reagiraju na dodir, tako da ne morate primjenjivati nikakav pritisak.
- Koristite vrh prsta, a ne njegov vrh.
- Svaki put kada se registrira dodir, čut ćete zvučni signal.
- Uvjerite se da su kontrole uvijek čiste, suhe i da ih nikakav predmet (npr. posuđe ili tkanina) ne prekriva. Čak i tanki sloj vode može otežati upravljanje kontrolama.



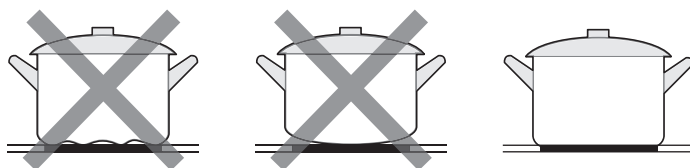
Odabir pravog posuđa



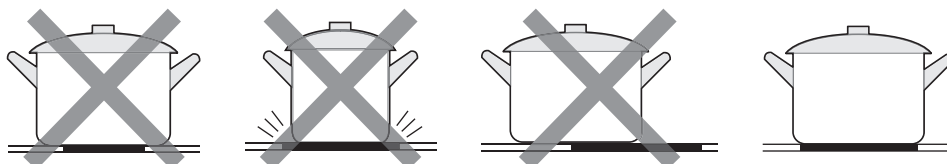
- Koristite samo posuđe s dnom prikladnim za indukcijsko kuhanje. Potražite simbol indukcije na pakiranju ili na dnu posude.
- Možete provjeriti je li vaše posuđe prikladno provođenjem testa magnetom. Pomaknite magnet prema dnu posude. Ako se privlači, posuda je pogodna za indukciju.
- Ako nemate magnet:
 1. Stavite malo vode u posudu koju želite provjeriti.
 2. Ako  ne treperi na zaslonu, a voda se zagrijava, posuda je odgovarajuća.
- Posuđe od sljedećih materijala nije prikladno: čisti nehrđajući čelik, aluminij ili bakar bez magnetskog postolja, staklo, drvo, porculan, keramika i zemljano posuđe.
- Neki lonci i tave na tržištu nisu prikladni za indukcijsko kuhanje, jer imaju samo dio dna izrađen od feromagnetskog materijala i dijelove od drugog materijala. Ta se područja mogu zagrijavati na različitim razinama ili s manjom snagom. U određenim slučajevima, gdje je dno izrađeno uglavnom od neferomagnetskih materijala, ploča za kuhanje možda neće prepoznati tavu i stoga je neće uključiti zonu za kuhanje.



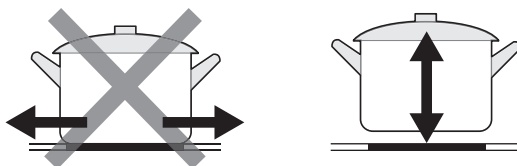
- Nemojte koristiti posude s neravnim rubovima ili zakrivljenim dnom.



- Provjerite je li dno posude glatko, prslonjeno ravno na staklo i iste veličine kao zona za kuhanje. Koristite posude čiji je promjer velik kao što je prikazano na slici odabrane zone. Korištenjem lonca malo šira energija koristit će se sa maksimalnom učinkovitošću. Ako koristite manji lonac, učinkovitost bi mogla biti manja od očekivane. Posudu uvijek centrirajte na zonu za kuhanje.



- Posude uvijek podižite s induksijske ploče za kuhanje – nemojte kliziti jer bi mogle izgrebati staklo.



Zone za kuhanje automatski se prilagođavaju promjeru posude, do određene granice. Međutim, dno ove posude mora imati minimalni promjer prema odgovarajućoj zoni za kuhanje.

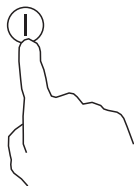
Kako biste postigli najbolju učinkovitost ploče za kuhanje, postavite posudu u sredinu zone za kuhanje.

Zona kuhanja	Promjer dna induksijske posude	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
160mm	120	160
180mm	140	180

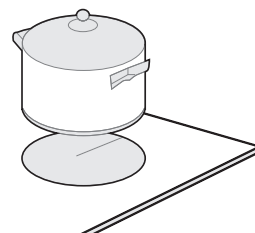
Kako koristiti

Počnite kuhati

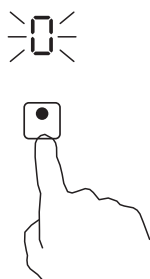
1. Dodirnite kontrolu UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE. Nakon uključivanja, zvučni signal se oglasi jednom, svi zasloni prikazuju "--" ili "--", što znači da je indukcijska ploča za kuhanje ušla u stanje mirovanja.



2. Stavite odgovarajuću posudu na zonu za kuhanje koju želite koristiti.
 - Provjerite jesu li dno posude i površina zone za kuhanje čisti i suhi.



3. Dodirom kontrole za odabir zone grijanja i indikator pored tipke će treptati.



4. Odaberite stupanj topline dodirom kontrole „-“ ili „+“.

- Ako ne odaberete postavku topline unutar 1 minute, indukcijska ploča za kuhanje automatski će se isključiti. Morat ćete ponovno početi od 1. koraka.
- Postavu topline možete promijeniti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja.



Ako zaslon naizmjenično treperi s postavkom topline

Ovo znači da:

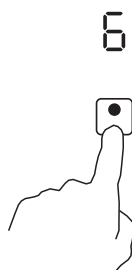
- niste stavili posudu na odgovarajuću zonu za kuhanje ili,
- posuda koju koristite nije prikladna za indukcijsko kuhanje ili,
- posuda je premala ili nije pravilno centrirana na zonu za kuhanje.

Ne dolazi do zagrijavanja ako na zoni kuhanja nema odgovarajuće posude.

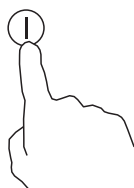
Zaslon  automatski će nestati nakon 2 minute ako se na njega ne stavi odgovarajuća posuda.

2. Završite kuhanje

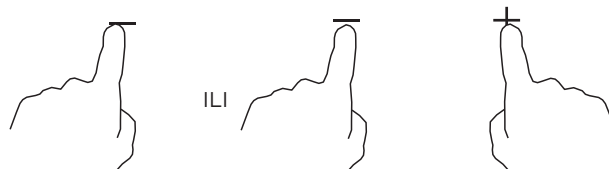
1. Dodirom kontrole za odabir zone grijanja koju želite isključiti.



3. Isključite cijelu ploču dodirom na kontrolu UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE.



2. Isključite zonu za kuhanje pomicanjem prema dolje na "0" ili istovremenim dodirom tipki "-" i "+".
Provjerite prikazuje li zaslon "0".



4. Čuvajte se vrućih površina
H će pokazati koja je zona kuhanja vruća na dodir. Nestat će kada se površina ohladi na sigurnu temperaturu. Također se može koristiti kao funkcija za uštedu energije ako želite zagrijati još tava, koristite kuhalište koje je još vruće.

H



3. Zaključavanje kontrola

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

Za zaključavanje kontrola

Dodirnite kontrolu zaključavanja

Indikator tajmera pokazat će "Lo"

Za otključavanje kontrola

Dodirnite i neko vrijeme držite kontrolu za zaključavanje.

 Ada je ploča za kuhanje u zaključanom načinu rada, sve kontrole su onemogućene osim ON/OFF , uvijek možete isključiti indukcijsku ploču za kuhanje pomoću kontrole ON/OFF  u slučaju nužde, ali prvo morate otključati ploču za kuhanje u sljedećoj radnji.

4. Kontrola tajmera

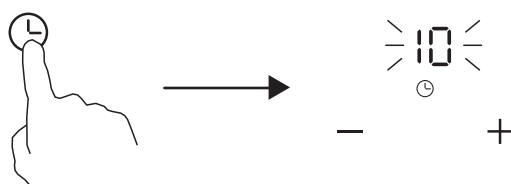
Tajmer možete koristiti na dva različita načina:

- Možete ga koristiti kao podsjetnik na minute. U tom slučaju mjerač vremena neće isključiti nijednu zonu za kuhanje kada istekne postavljeno vrijeme.
- Možete ga postaviti da isključi jednu ili više zona za kuhanje nakon što istekne postavljeno vrijeme. Maksimalno vrijeme je 99 min.

Korišćenje tajmera kao brojača minuta

Ako ne birate nijednu zonu za kuvanje

1. Provjerite je li ploča za kuhanje uključena. Napomena: možete koristiti podsjetnik minuta, barem jedna zona mora biti aktivna.
2. Dodirnite kontrole timera. Indikator timera će početi treptati, a zaslon timera će prikazati "10".

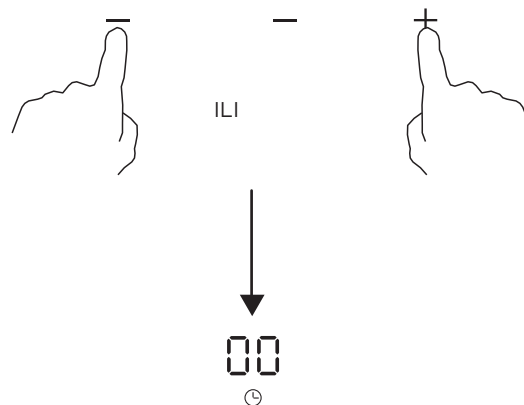


3. Podesite vrijeme dodirom kontrole timera "-" ili "+".

Savjet: Jednom dodirnite kontrolu timera "-" ili "+" da biste smanjili ili povećali vrijeme za 1 minutu. Dodirnite i držite kontrolu timera "-" ili "+" da biste smanjili ili povećali vrijeme za 10 minuta.



4. Istovremenim dodirom "-" i "+" timer se poništava, a prikaz minuta će prikazati "00".



5. Nakon što je vrijeme postavljeno, odmah će se početi odbrojavati. Zaslon će prikazati preostalo vrijeme, a indikator timera će treptati 5 sekundi.

Ako dodirnete kontrolu timera dok indikator timera treperi, odmah će prestati treptati.



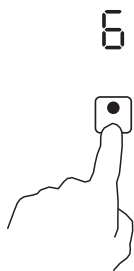
6. Zvučni signal će se oglasiti 30 sekundi, a indikator timera će pokazati „- -“ kada istekne postavljeno vrijeme.



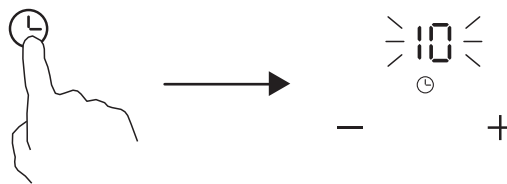
Postavljanje timera za isključivanje jedne zone za kuhanje

Postavite jednu zonu

1. Dodirnite upravljačku ploču za odabir zone grijanja za koju želite postaviti timer.



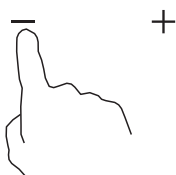
2. Ukratko, dodirnite kontrolu timera, indikator podsjetnika će početi treptati i na zaslonu timera će se prikazati "10".



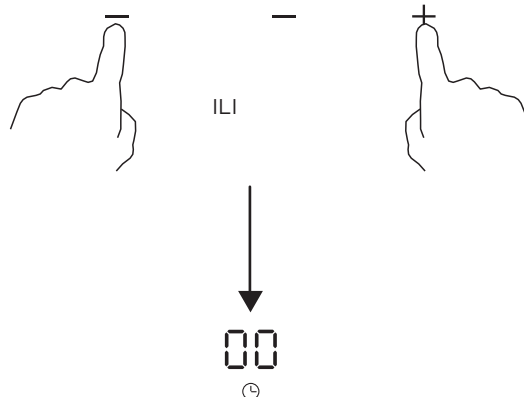
3. Podesite vrijeme dodirom kontrole "-" ili "+" na timeru.

Savjet: Dodirnite kontrolu "-" ili "+" na timeru jednom da biste smanjili ili povećali vrijeme za 1 minutu.

Dodirnite i držite kontrolu "-" ili "+" na timeru da biste smanjili ili povećali vrijeme za 10 minuta.



4. Istovremenim dodirom "-" i "+" resetirate timer, a zaslon minuta prikazat će "00".



5. Nakon što je vrijeme postavljeno, odmah će se početi odbrojavati. Zaslon će prikazati preostalo vrijeme, a indikator timera će treptati 5 sekundi.

Ako dodirnete kontrolu timera dok indikator timera treperi, odmah će prestati treptati.

NAPOMENA

Crvena točka pored indikatora razine snage će se upaliti, što označava da je zona odabrana.



6. Kada istekne vrijeme kuhanja, odgovarajuća zona za kuhanje automatski će se isključiti.

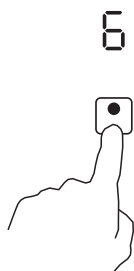


Ostale zone za kuhanje nastaviti će raditi ako su prethodno bile uključene.

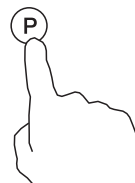
5. Korištenje funkcije Boost

Aktivirajte funkciju Boost

1. Dodirnite kontrolu za odabir zone grijanja.

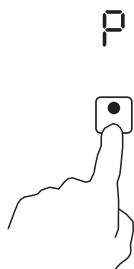


2. Dodirnite regulator pojačanja. Provjerite prikazuje li zaslon "p".



Otkazite funkciju Boost

1. Dodirnite kontrolu odabira zone grijanja za otkazivanje funkcije pojačanja.



2. Isključite zonu za kuhanje dodirom tipke Boost. Provjerite prikazuje li zaslon "0".



- Funkcija može raditi na bilo kojoj zoni za kuhanje.
- Zona za kuhanje vraća se na izvornu postavku nakon 5 minuta.
- Ako je izvorna postavka grijanja 0, vratit će se na 9 nakon 5 minuta.

6. Način pauze

- Možete pauzirati grijanje umjesto isključivanja ploče za kuhanje.
- Kada uđete u pauzu, sve kontrole osim kontrole UKLJUČENO/ISKLJUČENO su deaktivirane.

Za ulazak u način pauze	
Dodirnite tipku „Pauza“.	Svi indikatori će prikazati „ “.
Za izlazak iz načina pauze	
Ponovno dodirnite tipku „Pauza“.	

 Kada je ploča za kuhanje u načinu pauze, sve kontrole su onemogućene osim UKLJUČENO/ISKLJUČENO,  indukcijsku ploču za kuhanje uvijek možete isključiti pomoću kontrole UKLJUČENO/ISKLJUČENO  u slučaju nužde. Ploča za kuhanje će se isključiti nakon 10 minuta ako ne izađete iz načina pauze.

6. Zadano radno vrijeme

Automatsko isključivanje sigurnosna je zaštitna funkcija vaše indukcijske ploče za kuhanje. Automatski se isključuje ako ikada zaboravite isključiti kuhanje. Zadana radna vremena za različite razine snage prikazana su u donjoj tablici:

Razina snage	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Zadani radni mjerač vremena (sat)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Kada se lonac izvadi, indukcijska ploča može odmah prestati grijati i automatski se isključiti nakon 2 minute.



Osobe s aparatom za srčani ritam trebaju se posavjetovati sa svojim liječnikom prije korištenja ove jedinice.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Što?	Kako?	Važno
Svakodnevna prljavština na staklu (otisci prstiju, tragovi, mrlje od hrane ili nešćernih mrlja po staklu)	1. Isključite struju ploče za kuhanje. 2. Nanesite sredstvo za čišćenje ploče dok je staklo još toplo (ali ne vruće!) 3. Isperite i osušite čistom krpom ili papirnatim ručnikom. 4. Ponovno uključite napajanje ploče za kuhanje.	• Kada je ploča za kuhanje isključena, neće biti indikatora "vruća površina", ali zona za kuhanje može biti još uvijek vruća! Budite izuzetno oprezni. • Jake ribalice, neke najlonske ribalice i oštra/abrazivna sredstva za čišćenje mogu izgrebati staklo. Uvijek pročitajte etiketu kako biste provjerili je li vaše sredstvo za čišćenje ili ribanje prikladno. • Nikada ne ostavljajte ostatke čišćenja na ploči za kuhanje: staklo se može zaprljati.
Kipuće, otapa se i vrući šećer proljeva se po staklu	Odmah ih uklonite kriškom ribe, nožem za palete ili strugačem za brijanje prikladnim za indukcijske staklene ploče za kuhanje, ali pazite na vruće površine zona za kuhanje: 1. Isključite struju ploče za kuhanje na zidu. 2. Oštricu ili pribor držite pod kutom od 30° i ostružite prljavštinu ili prolivenu masu na hladno područje ploče za kuhanje. 3. Očistite prljavštinu ili je prolijte krpom za suđe ili papirnatim ručnikom. 4. Slijedite gore navedene korake od 2 do 4 za	• Uklonite mrlje od otopljene i zašćerene hrane ili razlivanja što je prije moguće. Ako se ostave da se ohlade na staklu, može ih biti teško ukloniti ili čak trajno oštetiti staklenu površinu. • Opasnost od posjekotina: kada je sigurnosni poklopac uvučen, oštrica u strugaču je oštra poput žileta. Koristite s iznimnom pažnjom i uvijek čuvajte na sigurnom i izvan dohvata djece.
Preljevanja na dodirnim kontrolama	1. Isključite struju ploče za kuhanje. 2. Upijte proliveno 3. Obrišite područje dodirne kontrole čistom vlažnom spužvom ili krpom. 4. Potpuno osušite područje papirnatim ručnikom. 5. Ponovno uključite napajanje ploče za kuhanje.	• Ploča za kuhanje može se oglasiti zvučnim signalom i sama se isključiti, a dodirne kontrole možda neće raditi dok na njima ima tekućine. Obavezno obrišite područje dodirne kontrole suhom prije ponovnog uključivanja ploče za kuhanje.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Rad vašeg uređaja može dovesti do grešaka i kvarova. Sljedeće tablice sadrže moguće uzroke i napomene za rješavanje poruke o pogrešci ili kvara. Preporučljivo je pažljivo pročitati donju tablicu kako biste uštedjeli vrijeme i novac koji bi mogli koštati poziv servisnom centru.

Problem	Mogući uzrok	Što uraditi
Indukcijska ploča za kuhanje ne može se uključiti.	Bez snage.	Provjerite je li indukcijska ploča priključena na napajanje i je li uključena. Provjerite postoji li nestanak struje u vašem domu ili području. Ako ste sve provjerili, a problem i dalje postoji, nazovite kvalificiranog tehničara.
Kontrole na dodir ne reagiraju.	Kontrole su zaključane.	Otključajte kontrole. Za upute pogledajte odjeljak "Korištenje indukcijske ploče za kuhanje".
Teško je rukovati dodirnim kontrolama.	Može postojati blagi sloj vode preko kontrola ili možda koristite vrh prsta kada dodirujete kontrole.	Provjerite je li područje dodirnih kontrola suho i dodirujte kontrole vrhom prsta.
Staklo se grebe.	Posuđe s grubim rubovima. Korištena je neprikladna, abrazivna riba ili proizvodi za čišćenje.	Koristite posuđe s ravnim i glatkim dnom. Pogledajte "Odabir pravog posuđa". Pogledajte 'Njega i čišćenje'.
Neke tave proizvode pucketanje ili škljocanje.	To može biti uzrokovano konstrukcijom vašeg posuđa (slojevi različitih metala različito vibriraju).	To je normalno za posuđe i ne ukazuje na grešku.
Indukcijska ploča proizvodi tiho zujanje kada se koristi na visokoj postavci topline.	O je uzrokovano tehnologijom indukcijskog kuhanja.	To je normalno, ali buka bi se trebala stišati ili potpuno nestati kada smanjite postavku topline.
Buka ventilatora dolazi iz indukcijske ploče za kuhanje.	Upalio se ventilator za hlađenje ugrađen u vašu indukcijsku ploču kako bi spriječio pregrijavanje elektronike. Može nastaviti raditi čak i nakon što ste isključili indukcijsku ploču za kuhanje.	To je normalno i ne zahtijeva nikakvu radnju. Ne isključujte napajanje indukcijske ploče za kuhanje na zidu dok ventilator radi.
Tave se ne zagrijevaju i pojavljuje se na zaslonu.	Indukcijska ploča za kuhanje ne može prepoznati posudu jer nije prikladna za indukcijsko kuhanje. Indukcijska ploča za kuhanje ne može prepoznati posudu jer je premala za polje za kuhanje ili nije pravilno centrirana na njoj.	Koristite posuđe prikladno za indukcijsko kuhanje. Pogledajte odjeljak "Odabir pravog posuđa". Centrirajte posudu i uvjerite se da njezino dno odgovara veličini zone za kuhanje.
Indukcijska ploča ili zona za kuhanje se neočekivano isključila, čuje se ton i prikazuje se kod pogreške (obično naizmjenično s jednom ili dvije znamenke na pokazivaču vremena kuhanja).	Tehnička greška.	Zabilježite slova i brojeve grešaka, isključite indukcijsku ploču za kuhanje na zidu i obratite se kvalificiranom tehničaru.

Prikaz kvarova i pregled

Indukcijska ploča za kuhanje opremljena je funkcijom samodijagnostike. Ovim testom tehničar može provjeriti funkciju nekoliko komponenti bez rastavljanja ili skidanja ploče za kuhanje s radne površine.

1) Kôd greške pojavljuje se tijekom korištenja i rješenja;

Šifra greške	Problem	Riješenje
Nema automatskog oporavka		
E1	Kvar senzora temperature keramičke ploče--otvoreni krug.	• Provjerite spoj ili zamijenite senzor temperature keramičke ploče.
E2	Kvar senzora temperature keramičke ploče --kratki spoj.	
E7	Kvar senzora temperature keramičke ploče	
C1	Visoka temperatura senzora keramičke ploče.	• Pričekajte da se temperatura keramičke ploče vrati na normalu. • Dodirnite gumb "ON/OFF" za ponovno pokretanje jedinice.
E3	Temperaturni senzor kvara IGBT --otvoreni krug.	• Zamijenite ploču napajanja.
E4	Temperaturni senzor kvara IGBT --kratki spoj	
C2	Visoka temperatura IGBT.	• Pričekajte da se temperatura IGBT vrati na normalu. • Dodirnite gumb "ON/OFF" za ponovno pokretanje jedinice. • Provjerite radi li ventilator glatko; ako nije, zamijenite ventilator.
EL	Napon napajanja je ispod nazivnog napona.	• Provjerite je li napajanje normalno. • Uključite nakon što je napajanje normalno.
EH	Napon napajanja je iznad nazivnog napona.	
EU	Greška u komunikaciji.	• Ponovno umetnite vezu između ploče zaslona i ploče napajanja. • Zamijenite ploču napajanja ili ploču zaslona.

2) Specifični kvar i rješenje

Neuspjeh	Problem	Riješenje A	Riješenje B
LED ne radi uključi se kada je jedinica uključena.	Nema napajanja.	Provjerite je li utikač čvrsto pričvršćen u utičnici i radi li ta utičnica.	
	Pogreška spojene dodatne ploče za napajanje i ploče zaslona.	Provjerite vezu.	
	Dodatna ploča za napajanje je oštećena.	Zamijenite dodatnu ploču napajanja.	
	Ploča zaslona je oštećena.	Zamijenite ploču zaslona.	
Neki gumbi ne mogu raditi ili LED zaslon nije normalan.	Ploča zaslona je oštećena.	Zamijenite ploču zaslona.	
Indikator načina kuhanja se pali, ali grijanje ne počinje.	Visoka temperatura ploče za kuhanje.	Temperatura okoline je možda previsoka. Dovod zraka ili ventilacijski otvor mogu biti blokirani.	
	Nešto nije u redu s ventilatorom.	Provjerite radi li ventilator ujednačeno; ako to nije slučaj, zamijenite ventilator.	
	Ploča napajanja je oštećena.	Zamijenite ploču napajanja.	
Grijanje iznenada prestaje tijekom rada i na zaslonu treperi "u".	Tip tiganja je pogrešan.	Koristite odgovarajući lonac (pogledajte priručnik s uputama.)	Krug detekcije za tiganj je oštećen, zamijenite ploču napajanja.
	Promjer posude je premali.		
	Štednjak se pregrijao;	Jedinica je pregrijana. Pričekajte da se temperatura vrati na normalu. Pritisnite gumb "ON/OFF" za ponovno pokretanje jedinice.	
Zone grijanja na istoj strani (kao što su prva i druga zona) prikazat će "u".	Pogreška spojene ploče napajanja i ploče zaslona;	Provjerite vezu.	
	Ploča zaslona komunikacijskog dijela je oštećena.	Zamijenite ploču zaslona.	
	Glavna ploča je oštećena.	Zamijenite ploču napajanja.	
Motor ventilatora nema normalan zvuk.	Motor ventilatora je oštećen.	Zamijenite ventilator.	

Gore navedeno je prosudba i pregled uobičajenih kvarova.

Nemojte sami rastavljati jedinicu kako biste izbjegli bilo kakve opasnosti i oštećenja indukcijske ploče za kuhanje.

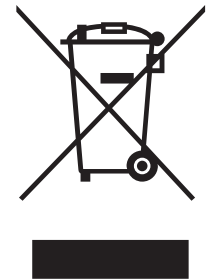
ODLAGANJE I RECIKLIRANJE

Važne upute za okoliš

Sukladnost s Direktivom WEEE i zbrinjavanje otpadnog proizvoda:

Ovaj proizvod sukladan je s EU WEEE direktive (2012/19/EU). Proizvod nosi simbol klasifikacije Otpadna električna i elektronička oprema (WEEE).

Simbol pokazuje da se proizvod ne smije odlagati s drugim kućnim otpadom na kraju svog životnog vijeka. Iskorišteni uređaj se mora vratiti na službeno mjesto sakupljanja radi recikliranja električnih i elektroničkih uređaja. Kako biste pronašli ove sustave sakupljanja molimo kontaktirajte lokalne vlasti ili prodavača kod kojeg ste kupili proizvod. Svako kućanstvo igra važnu ulogu u oporavku i recikliranju starog uređaja. Odgovarajuće bacanje iskorištenog uređaja će pomoći da se spriječe potencijalne negativne posljedice po okolinu i ljudsko zdravlje.

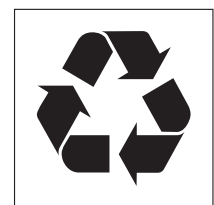


Sukladnost s Direktivom RoHS

Proizvod kojeg ste kupili sukladan je s EU RoHS direktive (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

Informacije o pakiranju

Materijali za pakiranje proizvoda proizvedeni su od materijala koji se mogu reciklirati sukladno s našim Državnim uredbama za okoliš. Nemojte odlagati materijale za pakiranje zajedno s kućanskim ili drugim otpadom. Odnosite ih na mjesta za sakupljanje materijala za pakiranje koja određuju lokalne vlasti.



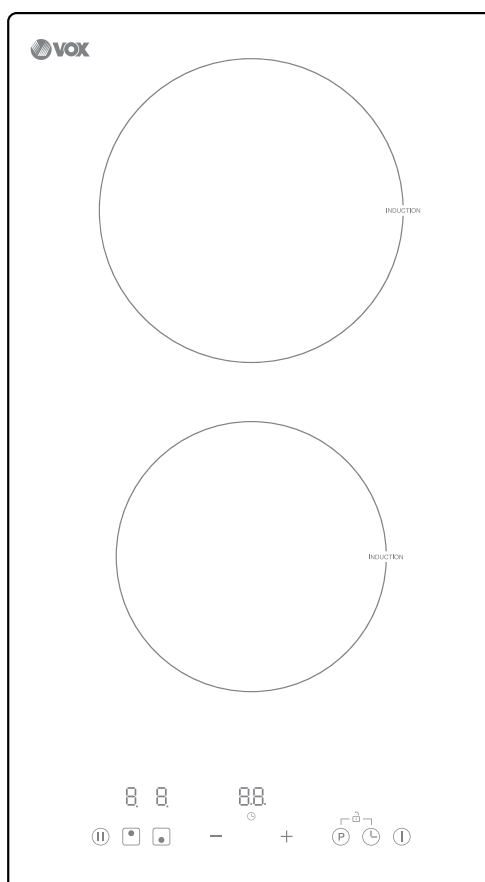
MKD



Индукциска плоча

Упатство за употреба / Прирачник за инсталација

МОДЕЛ: **EBI 220**



БЛАГОДАРНОСТ

Ви благодариме што избравте VOX Electronics! Пред да го користите вашиот нов VOX Electronics производ, ве молиме добро да го прочитате овој упатство за да се осигурате дека знаете како да ги користите функциите и опции на вашиот нов апарат безбедно.

СОДРЖИНА

БЛАГОДАРНИЦА	01
БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА	02
СПЕЦИФИКАЦИИ	07
ПРЕГЛЕД НА ПРОИЗВОДОТ	08
ВОДИЧ ЗА БРЗ СТАРТ	10
ИНСТАЛАЦИЈА НА ПРОИЗВОД	12
ИНСТРУКЦИИ ЗА РАБОТА	16
ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ	24
РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ	25
ОТСТРАНУВАЊЕ И РЕЦИКЛИРАЊЕ	28

БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

Наменета употреба

Следниве безбедносни упатства се наменети да спречат непредвидени ризици или оштетувања од небезбедно или неправилно работење на апаратот. Ве молиме проверете го пакувањето и апаратот по пристигнувањето за да бидете сигурни дека сè е недопрено и да се обезбеди безбедно работење. Ако најдете било каква штета, ве молиме контактирајте го продавачот. Запомнете дека модификациите или измените на апаратот не се дозволени поради ваша безбедност. Ненамерната употреба може да предизвика опасности и губење на барањата за гаранција.

Објаснување на симболите



Опасност

Овој симбол покажува дека постојат опасности по животот и здравјето на луѓето поради екстремно запаливиот гас.



Предупредување за електричен напон

Овој симбол покажува дека постои опасност по животот и здравјето на луѓето поради напон.



Предупредување

Сигналниот збор означува опасност со средно ниво на ризик кој, доколку не се избегне, може да резултира со смрт или сериозна повреда.



Претпасливост

Сигналниот збор означува опасност со низок степен на ризик кој, доколку не се избегне, може да резултира со мала или умерена повреда.



Внимание

Сигналниот збор означува важни информации (на пр. оштетување на имот), но не и опасност.



Внимавајте на упатствата

Овој симбол покажува дека сервисниот техничар треба да работи и да го одржува овој апарат само во согласност со упатствата за работа.

Внимателно прочитајте ги овие упатства за употреба пред да го користите/пуштите уредот и чувајте ги во непосредна близина на местото за инсталација или уредот за понатамошна употреба!

Безбедносни предупредувања

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

Инсталација

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.

Опасност од исеченици

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

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.

Ракување и одржување

Опасност од струен удар

- Не гответе на напукната или скршена плоча за готвење. Доколку постои можност од кршење или распукување 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.

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.

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.

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.

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, МРЗ 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 заменуваат 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.
 - ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Користете само заштитници за рингла дизајнирани од производителот на апаратот или наведени од производителот на апаратот во упатствата за употреба како соодветни или заштитници за рингла вградени во апаратот.
- Употребата на несоодветни заштитници може да предизвика несреќи.

Честитање за купувањето на Вашата нова индукциска 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.

СПЕЦИФИКАЦИИ

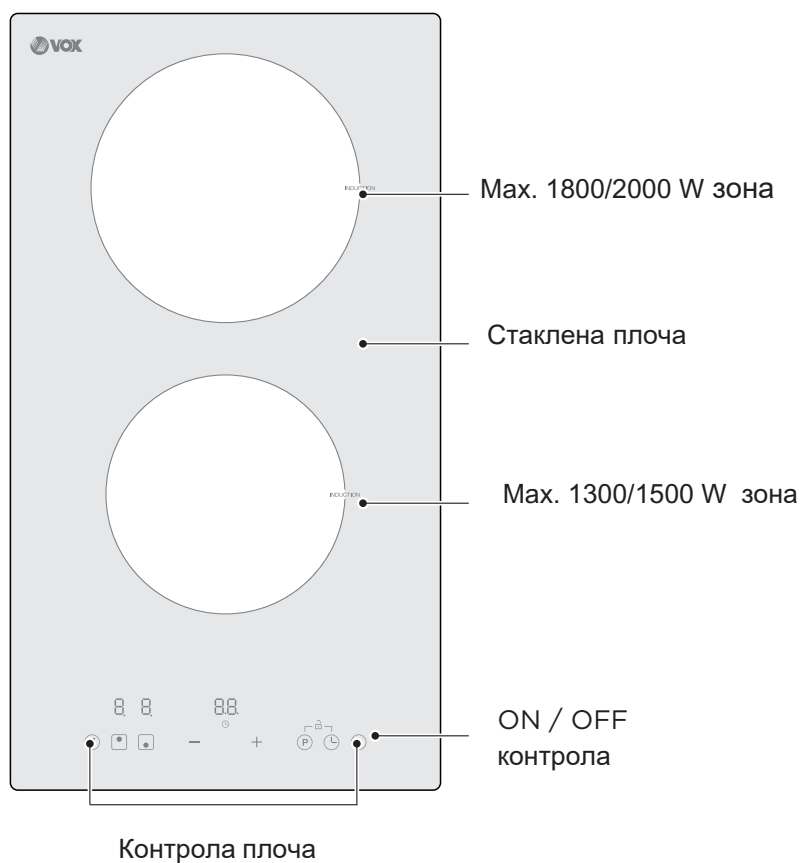
Плоча за готвење	EBI220
Зони за готвење	2 зони
Јачина за напон	220-240V~ 50Hz или 60Hz
Инсталирана електрична енергија	3500W
Големина на производ Д Ш В (mm)	288X520X59
Димензии на вградување А В (mm)	268X500

	Симбол	Вредност	Единица
Идентификација на моделот	-	EBI220	
Тип на плоча	-	Вградена плоча	
Број на зони за готвење и/или површини	-	2 зони	
Технологија на греење (индукциски зони за готвење и површини за готвење, зони за готвење со зрачење, плочи за готвење)	-	Индукциони зони за готвење	
За кружни зони или површини за готвење: Дијаметарот на корисната површина по електрично загреана зона за готвење, заокружен на најблиските 5 mm	Ø	Зона1: 16,0 Зона2: 18,0	cm
За некружни зони или површини за готвење: Должина и ширина на употре-бливата површина по електрично загреана зона или површина за готвење, заокружени на најблиските 5 mm	L,W	N/A	cm
Потрошувачка на енергија за зоната за готвење или површината пресметана на кг	ЕС електрично готвење	Зона1: 194,4 Зона2: 183,7	Wh/kg
Потрошувачка на енергија за плочата за готвење пресметана на кг	ЕС електрична плоча	189,1	Wh/kg

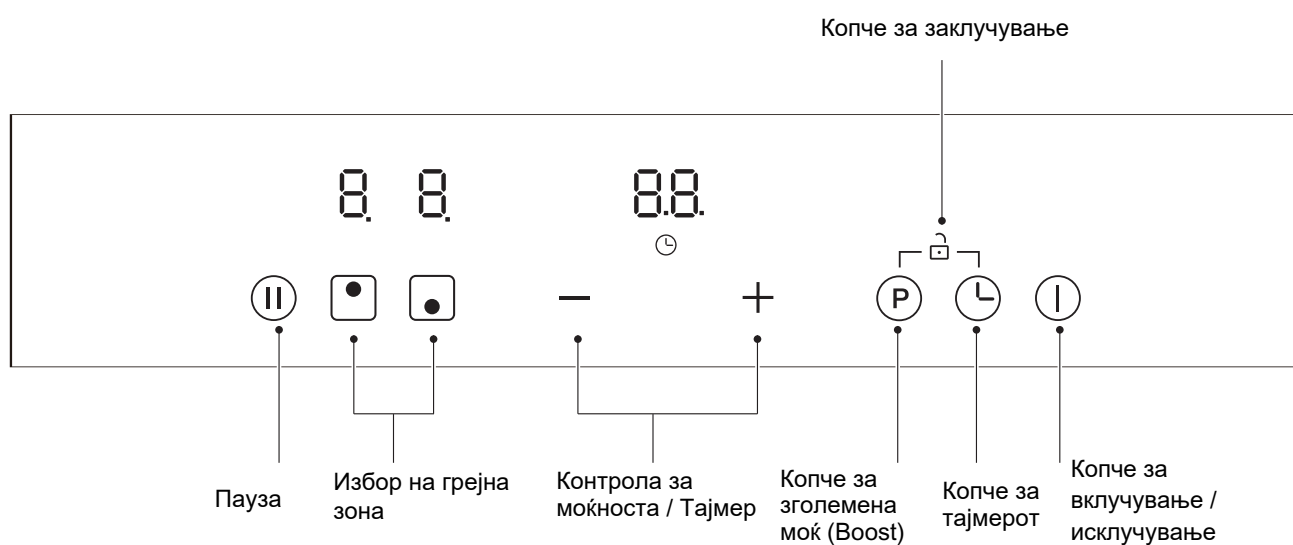
Доколку нема никаква операција по вклучувањето на плочата за готвење, плочата автоматски ќе достигне режим „о“ по 1 минута, а моќноста е 0,5 W во режим „о“

ПРЕГЛЕД НА ПРОИЗВОДОТ

Поглед од горе



Контролна плоча



ЗАБЕЛЕШКА

Сите слики во ова упатство се само за илустративни цели. Секое несовпаѓање помеѓу вистинскиот предмет и илустрацијата на цртежот ќе биде предмет на вистинскиот предмет.

Начин на работа

Индукциското готвење е безбедно, напредно, ефикасно и е економична технологија за готвење. Работи на таков начин што електромагнетното поле генерира топлина директно во садот, а не индиректно со загревање на стаклената површина како во класичниот метод на готвење. Стаклото на плочата се загрева само затоа што се загрева од топлината на садот.



Пред да ја користите вашата нова индукциска плоча за готвење

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

ВОДИЧ ЗА БРЗ СТАРТ

 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.

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.

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.

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.

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.

Детекција на мали предмети

Кога тава со несоодветна големина или немагнетна тава (на пр. алуминиум) или кој било друг мал предмет (на пр. нож, виљушка, клуч) ќе се остави на плочата за готвење, плочата за готвење автоматски се префрла во режим на подготвеност за 1 минута. Вентилаторот ќе продолжи да готви на индукциската плоча за готвење уште 1 минута

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	• благо загревање на мали количини храна • топење чоколадо, путер и за храна која бргу загорува • бавно крчкање • бавно загревање
3 - 4	• повторно греење • брзо крчкање • готвење ориз
5 - 6	• палачинки
7 - 8	• динстање • готвење пасти
9	• пржење • скара • загревање супа • загревање вода

ИНСТАЛАЦИЈА НА ПРОИЗВОД

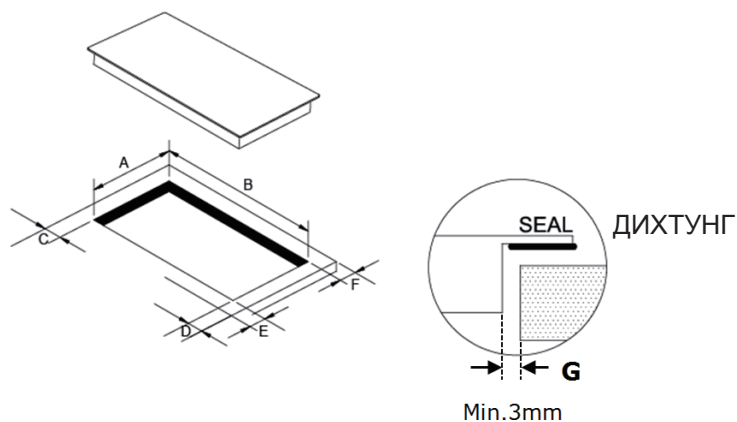
Избор на инсталациска опрема

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:

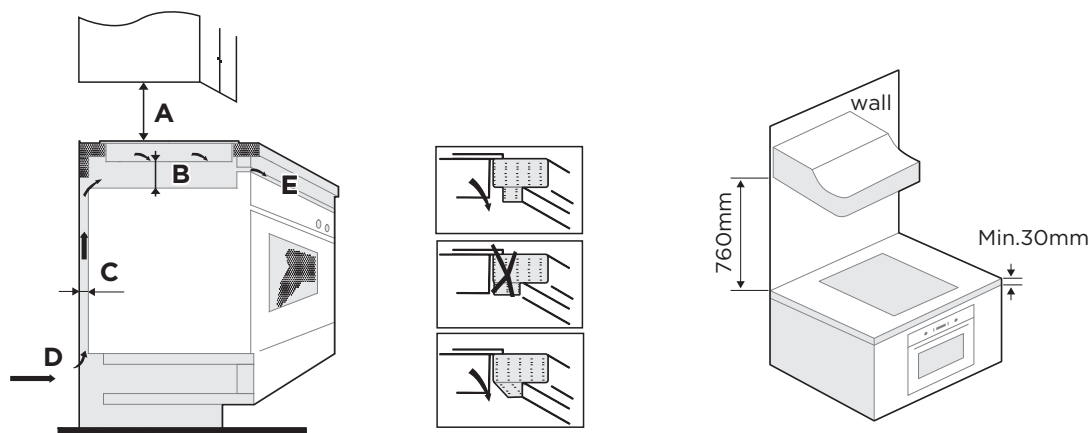
 Напомена: Сигурната оддалеченост помеѓу страните на плочата и ормарите над неа треба да биде барем 3mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G
268+4 -0	500+4 -0	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	3mm min.

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

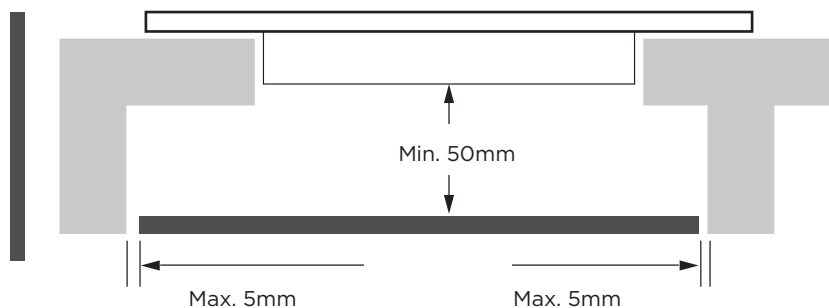
 Напомена: Сигурната оддалеченост помеѓу плочата и ормарите над неа треба да биде најмалку 760mm.



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

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Обезбедете соодветна вентилација

Уверете се дека индукциската плоча е добро проветрена и дека влезот и излезот за воздух не се блокирани. За да избегнете случаен контакт со прегреаното дно на плочата за готвење или неочекуван електричен удар за време на работата, потребно е да поставите дрвена влошка, фиксирана со завртки, на минимално растојание од 50 mm од дното на плочата за готвење. Следете ги барањата подолу.



- ⚠ Околу надворешната страна на плочата за готвење има отвори за вентилација. МОРА да се осигурате дека овие отвори не се блокирани од работната плоча кога ја поставувате плочата за готвење на место.
- ⚠ • Имајте предвид дека лепилото што го спојува пластичниот или дрвениот материјал со мебелот мора да издржи температура не под 150°C, за да се избегне лупење на облогата.
- Задниот сид, соседните и околните површини затоа мора да можат да издржат температура од 90°C.

Пред да ја инсталирате плочата за готвење, проверете дали:

- Работната површина е квадратна и рамна, и ниеден структурен елемент не се меша во потребите на просторот.
- Работната површина е изработена од материјал отпорен на топлина и изолиран.
- Доколку плочата за готвење е поставена над рерната, рерната има вграден вентилатор за ладење.
- Инсталацијата ќе биде во согласност со сите барања за одобрување и важечките стандарди и прописи.
 - Соодветен изолациски прекинувач кој овозможува целосно исклучување од електричната мрежа е вграден во трајното ожичување, монтиран и позициониран во согласност со локалните правила и прописи за ожичување.
 - Изолацискиот прекинувач мора да биде од одобрен тип и да обезбеди растојание на контактот со воздушен јаз од 3 mm во сите полови (или во сите активни [фазни] проводници ако локалните прописи за ожичување дозволуваат оваа варијација на барањата).
 - Прекинувачот за изолација ќе биде лесно достапен за корисникот со вградената плоча за готвење.
- Консултирајте се со локалните градежни власти и подзаконските акти доколку имате сомнежи во врска со инсталацијата.
- За сидните површини околу плочата за готвење, користете завршни обработки отпорни на топлина и лесни за чистење (како што се керамички плочки).

Откако ќе ја инсталирате плочата за готвење, проверете дали:

- Кабелот за напојување не е достапен преку врата или фиока од кабинетот.
- Има соодветен проток на свеж воздух од надворешната страна на кабинетот до дното на плочата за готвење.
- Ако плочата за готвење е поставена над рерната или кабинетот, термичката бариера се поставува под дното на плочата за готвење.
- Прекинувачот за изолација е лесно достапен за купувачот.

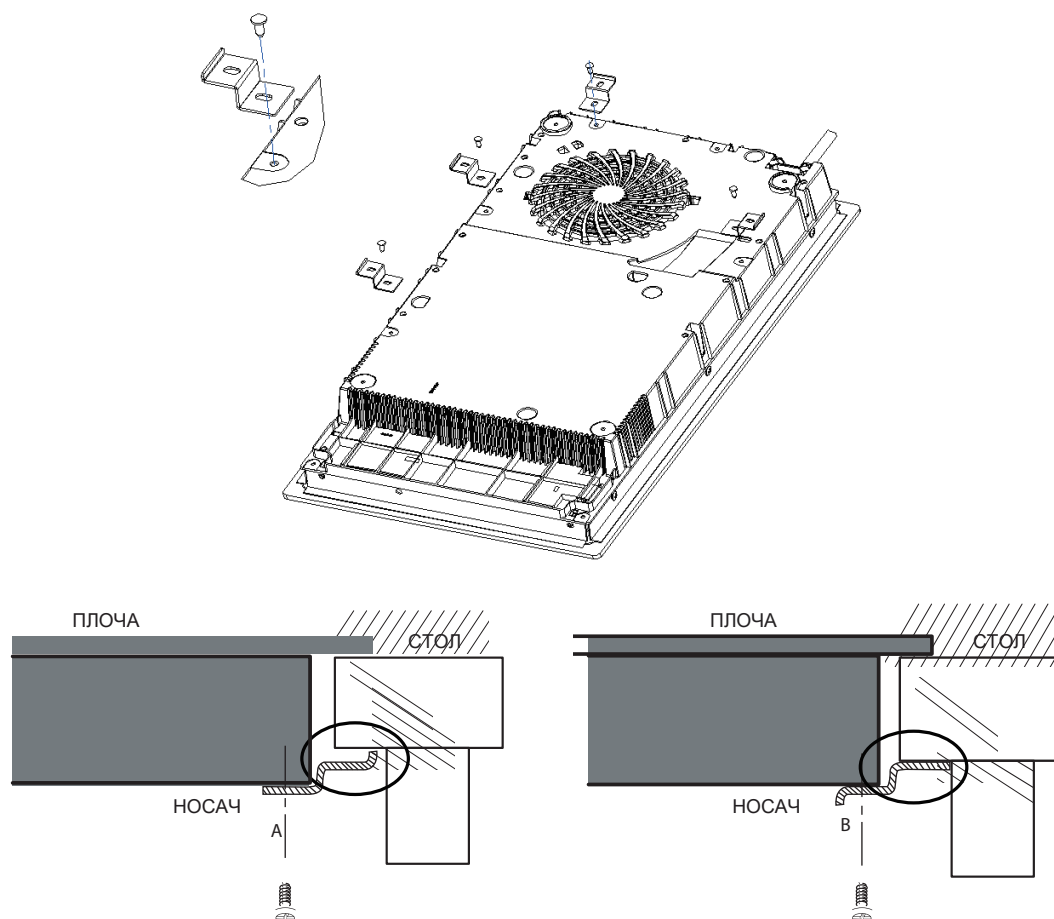
Пред поставување и фиксирање на носачите

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

Прилагодување на положбата на носачот

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

Прилагодете ја положбата на носачот за да одговара на различните дебелини на површината на масата.



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

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 пареа.

Поврзување на плочата со електрична енергија



Оваа плоча за готвење може да ја поврзе на електричната мрежа само соодветно квалификуван персонал.

Пред да ја поврзете плочата за готвење на електричната мрежа, проверете дали:

1. Домашниот систем за поврзување е соодветен за струјата што ја користи плочата за готвење.
2. Напонот одговара на вредноста наведена на плочката со назнака.
3. Делови од каблите за напојување можат да го издржат оптоварувањето наведено на плочката со назнака.

За да ја поврзете плочата за готвење на електричната мрежа, не користете адаптери, редуктори или уреди за разгранување, бидејќи тие можат да предизвикаат прегревање и пожар.

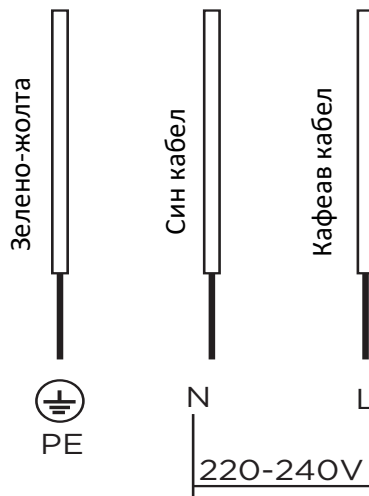
Кабелот за напојување не смее да допира до жешки делови и мора да биде поставен така што неговата температура не надминува 75°C во ниту еден момент.



Проверете кај електричар дали домашниот систем за поврзување е соодветен без модификации.

Сите промени може да ги направи само квалификуван електричар.

Напојувањето треба да биде поврзано во согласност со релевантниот стандард или со еднополен прекинувач. Методот на поврзување е прикажан подолу.



- Ако кабелот е оштетен или треба да се замени, ова треба да го направи од страна на сервисер со помош на соодветни алати, за да избегнете несреќи.
- Ако апаратот е поврзан директно во главната електрична мрежа, мора да се инсталира омниполарен прекинувач со минимален јаз од 3mm меѓу контактите.
- Инсталатерот мора да обезбеди точно електрично поврзување и дека е во согласност со регулативите за безбедност.
- Кабелот не смее да биде свиткан или компресиран.
- Кабелот мора редовно да се проверува и да се замени само од соодветно квалификувано лице.
- Жолто-зелената жица од кабелот за напојување мора да биде поврзана со заземјувањето и на напојувањето и на апаратот.
- Производителот не може да биде одговорен за какви било несреќи што произлегуваат од употреба на апарат што не е поврзан со заземјување или со неисправен континуитет на заземјувањето.
- Ако апаратот има штекер, тој мора да биде инсталиран така што штекерот ќе биде достапен.



Долната површина и кабелот за напојување на плочата за готвење не се достапни по инсталацијата.

ИНСТРУКЦИИ ЗА РАБОТА

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



Избор на соодветни садови



• Користете само садови за готвење со основа погодна за индуциско готвење. Побарајте го симболот за индукција на пакувањето или на дното од садот.

• Можете да проверите дали вашиот сад за готвење е соодветен со изведување на магнетен тест. Поместете го магнетот кон дното на садот. Ако е привлечен, садот е соодветен за индукција.

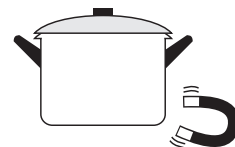
• Ако немате магнет:

1. Ставете малку вода во садот што сакате да го проверите.

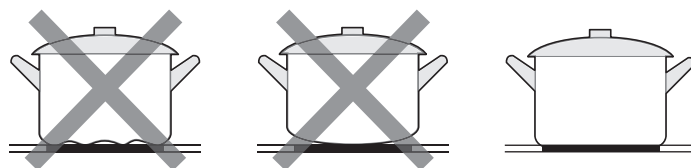
2. Ако  не трепка на екранот и водата се загрева, садот е соодветен.

• Садовите направени од следниве материјали не се соодветни: чист не'рѓосувачки челик, алуминиум или бакар алуминиум или бакар без магнетно дно, стакло, дрво, порцелан, керамика и земјени садови.

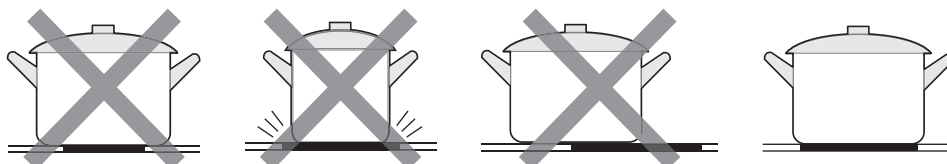
• Некои тенџериња и тави на пазарот не се погодни за индуциско готвење, бидејќи имаат само дел од дното направен од феромагнетен материјал, а делови направени од друг материјал. Овие површини може да се загреваат на различни нивоа или со помала моќност. Во одредени случаи, каде што дното е направено главно од неферомагнетни материјали, плочата за готвење може да не го препознае тенџерето и затоа да не ја вклучи зоната за готвење.



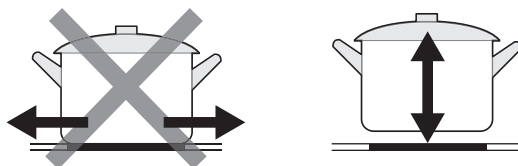
- Не користете садови со груби рабови или закривени основи.



- Уверете се дека дното на вашиот сад е мазно, рамно на стаклото и со иста големина како и зоната за готвење. Користете садови чиј дијаметар е еднаков на табелата на избраната зона. Со користење на малку поширок сад, енергијата ќе се користи со максимална ефикасност. Ако користите помал сад, ефикасноста може да биде помала од очекуваната. Секогаш центрирајте го садот на зоната за готвење.



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



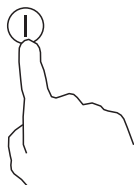
Зоните за готвење автоматски се прилагодуваат на дијаметарот на садот до одредена граница. Сепак, дното на тавата мора да има минимален дијаметар во согласност со соодветната зона за готвење. За да постигнете најдобра ефикасност на вашата рингла, ставете ја тавата во средината на зоната.

Зона за готвење	Дијаметар на индукцискиот сад	
	Минимум (mm)	Максимум (mm)
160mm	120	160
180mm	140	180

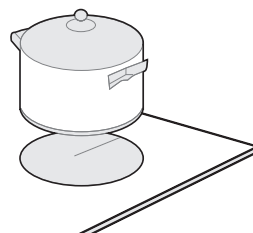
Како се користи

Започнете со готвење

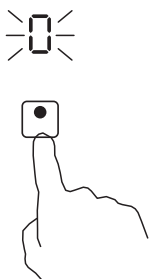
1. Допрете го копчето ON / OFF. три секунди.
По вклучувањето, ќе се огласи краток сигнал
и на екраните ќе се прикаже "-" или "- -", што
значи дека индукциската плоча е во режим
на подготвеност и е подготвена за работа.



2. Ставете соодветен сад на зоната која
сакате да ја користите за готвење.
Проверете дното на садот и површината на
плочата за готвење дали се чисти и суви.

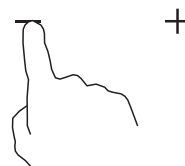


3. Допрете на копчето за избор на
зона и изберете зона за готвење по
ваша желба.



4. Прилагодете го интензитетот на
готвење (Температура на зоната) со
притискање на копчињата „-“ или „+“.

- Ако не го притиснете прилагодувањето на
моќноста за готвење во рок од 1 минута, ринглата
автоматски ќе се исклучи. Ќе треба повторно да
го започнете целиот процес од почеток.
- Можете да ја промените поставката за топлина
во секое време за време на готвењето.



Ако екранот трепери наизменично со иконата  и температура

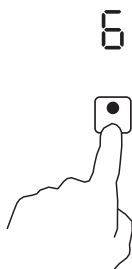
Тоа значи:

- Не сте го поставиле садот на соодветната зона за готвење
- Садот кој го користите не е соодветен за индукциско готвење
- Садот е многу мал или не е правилно центриран во зоната за готвење.

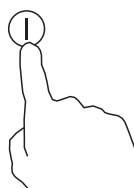
Загревањето нема да се одвива доколку на зоната за готвење не е поставен соодветен сад.
Екранот автоматски ќе се исклучи по 2 минути ако на него не се постави соодветен сад.

2. Завршување на подготовка

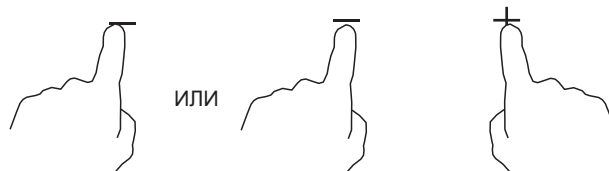
1. Допирете на контролата за избор на грејна зона што сакате да ја исклучите.



3. Исклучете ја плочата за готвење со допир на тастерот вклучи/исклучи.



2. Исклучете ја зоната за готвење така што ќе ја нагодите наназад со одбројување до “0” или со допир на тастерите “-” и “+” заедно.



4. 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.

H



3. 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.

За заклучување на тастерите

Допрете го тастерот за заклучување

Индикаторот на тајмерот ќе покаже „Lo“

За отклучување на тастерите

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.

4. Контрола на тајмер

Можете да го користите тајмерот на два различни начини:

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

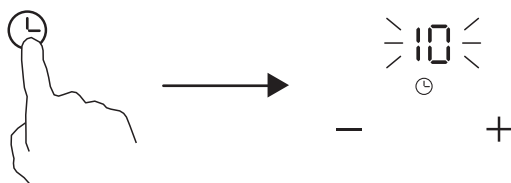
Користење на тајмерот како потсетување минути

Ако не избирате ниту една зона за готвење

1. Проверете дали плочата за готвење е вклучена.

Забелешка: Можете да го користите тајмерот за минути ако е активна барем една зона.

2. Допрете ги контролите на тајмерот. Индикаторот за тајмер ќе почне да трепка и на екранот за тајмер ќе се прикаже „10“.

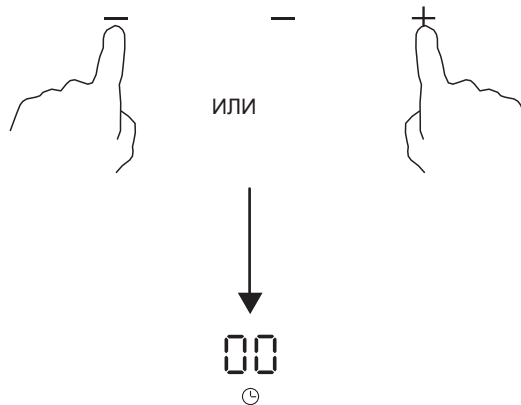


3. Поставете го времето со допирање на контролата на тајмерот „-“ или „+“.

Совет: Допрете ја контролата на тајмерот „-“ или „+“ еднаш за да го намалите или зголемите времето за 1 минута. Допрете и задржете ја контролата на тајмерот „-“ или „+“ за да го намалите или зголемите времето за 10 минути.



4. Со истовремено допирање на „-“ и „+“, тајмерот се ресетира и на екранот за минути ќе се прикаже „00“.



5. Откако ќе се постави времето, веднаш ќе започне со одбројување. Преостанатото време ќе се прикаже на екранот и индикаторот за тајмер ќе трепка 5 секунди.

Ако го допрете копчето за тајмер додека индикаторот за тајмер трепка, тој веднаш ќе престане да трепка.



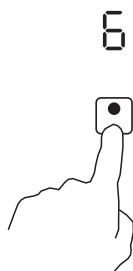
6. Ќе се огласи звучен сигнал 30 секунди, а индикаторот за тајмер ќе покаже „- -“ кога ќе истече поставеното време.



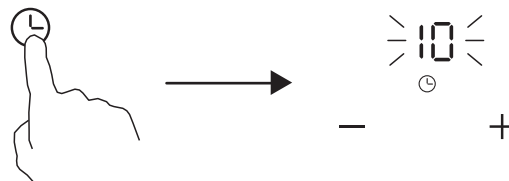
Поставување на тајмерот да исклучува една зона за готвење

Поставете една зона

1. Допрете ја зоната што сакате да ја поставите.



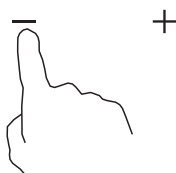
2. Допрете ја контролата на тајмерот, индикаторот за тајмер покажува „10“.



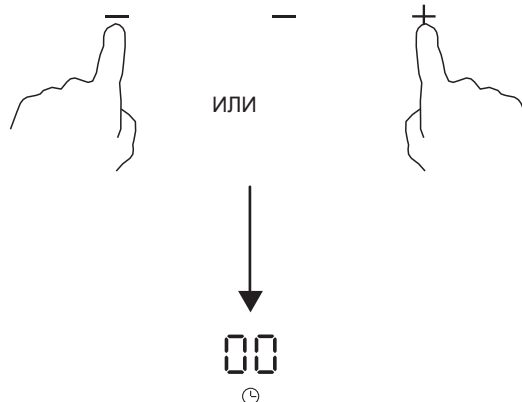
3. Поставете го времето со допирање на копчето „-“ или „+“ на тајмерот.

Совет: Допрете го копчето „-“ или „+“ на тајмерот еднаш за да го намалите или зголемите времето за 1 минута.

Допрете и задржете го копчето „-“ или „+“ на тајмерот за да го намалите или зголемите времето за 10 минути.



4. Со истовремено допирање на „-“ и „+“, тајмерот се ресетира и на екранот за минути ќе се прикаже „00“.



5. Откако ќе се постави времето, веднаш ќе започне со одбројување. Екранот ќе го прикаже преостанатото време, а индикаторот за тајмер ќе трепка 5 секунди.

Ако ја допрете контролата на тајмерот додека индикаторот за тајмер трепка, тој веднаш ќе престане да трепка.

ЗАБЕЛЕШКА

Црвената точка до индикаторот за ниво на моќност ќе светне, што укажува дека зоната е избрана.



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

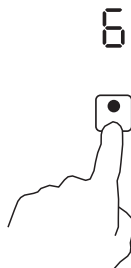


Другите зони за готвење ќе продолжат да работат ако претходно биле вклучени.

5. Користење на функцијата Boost

Активирајте ја функцијата Boost

1. Допрете го копчето за избор на грејна зона.



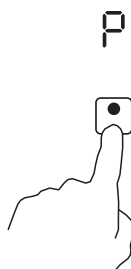
2. Допрете ја контролата за засилување.

Проверете дали екранот покажува „p“.



Откажување на функцијата Boost

1. Допрете го копчето за избор на грејна зона за да ја откажете функцијата за зголемување на јачината.



2. Исклучете ја зоната за готвење со допирање на копчето Boost. Уверете се

дека екранот покажува „0“.



- Функцијата може да работи на која било зона за готвење.
- Зоната за готвење се враќа на првобитната поставка по 5 минути.
- Ако почетната поставка за греење е 0, таа ќе се врати на 9 по 5 минути.

6. Функција пауза

Можете да го паузирате загревањето наместо да ја исклучите плочата.

За време на премин во Функцијата пауза, сите контроли се оневозможени освен **Вкл./Искл.** на уредот

Овозможување на пауза	
Допрете го копчето Pause .	Сите индикатори ќе прикажат " II "
Оневозможување на пауза	
Допрете го копчето Pause	



Кога плотната за готвење е во начин пауза, сите контроли се исклучени освен ВКЛ./ ИСКЛ., ① индукциската плотна секогаш можете да ја исклучите преку копчето ВКЛ./ИСКЛ. ① во нужни ситуации. Плотната ќе се исклучи по 10 минути доколку не искочите од начинот пауза.

6. 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 прикажано во табелата подолу:

Ниво на напојување	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Стандардно време на работа (минути)	30	30	30	30	30	30	30	30	30

Кога ќе се извади тенџерето, индукциската плоча за готвење може веднаш да престане да се загрева, а плочата за готвење автоматски ќе се исклучи по 2 минути.



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

ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

Што?	Како?	Важно!
Секојдневно валкање на стаклото (отпечаток од прсти, траги, дамки од храна или нешеќерна излеана содржина на стаклото).	1. Прекинете го напојувањето на плочата со електрична енергија. 2. Користете средство за чистење на плочата додека стаклото е сè уште топло (но не врело!) 3. Измијте ја и исушете ја со чиста ткаенина или хартиен бришач. 4. Повторно приклучете ја плочата на електрична енергија.	• 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. • 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. • Никогаш не оставајте талози од средство за чистење на плочата: може да се појават дамки.
Дамки од вриење, топење и врели дамки од шеќер на стаклото.	Отстранете ги веднаш со шпакла, нож или стругалка погодна за стаклено- керамички плочи, но пазете се од врелата површина на зоните за готвење: 1. Прекинете го напојувањето на плочата. 2. Држете ја стругалката или приборот под агол од 30° и изгребете ја дамката или излеаната содржина од ладниот дел на плочата. 3. Исчистете ја дамката или прелеаната содржина со крпа или хартиен бришач. 4. Следете ги горенаведените чекори од 2 до 4 за “Секојдневно валкање на стаклото”.	• 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. • Опасност од исеченици: кога сигурносната маска е отстранета, сечилото на стругачот е остро како жилет. Користете го многу внимателно и секогаш држете го подалеку од дофат на деца.
Дамки настанати од вриење на тастерите на допир.	1. Прекинете го напојувањето на плочата со електрична енергија. 2. Соберете ја излеаната течност. 3. Исчистете ги тастерите со чист влажен сунѓер или ткаенина. 4. Исушете ја површината со хартиен бришач. 5. Повторно вклучете го напојувањето на уредот.	• 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.

РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ

Работењето на вашиот апарат може да доведе до грешки и неисправности. Следните табели содржат можни причини и забелешки за решавање на порака за грешка или дефект. Се препорачува внимателно да ги прочитате табелите подолу за да заштедите време и пари пред повикување на сервисен центар.

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.
Контролите на допир се тешки за ракување.	Садови со груби рабови. Користени се несоодветни абразивни средства за чистење или средства за чистење.	Користете садови со рамно и мазно дно. Видете „Избор на вистински садови за готвење“. Видете „Грижа и чистење“.
Контролите на допир се тешки за ракување.	Ова може да биде предизвикано од конструкцијата на вашиот сад за готвење (слоевите од различни метали вибрираат различно).	Ова е нормално за садовите и не укажува на дефект.
Индукциската плоча за готвење произведува ниско зуење кога се користи на висока температура.	Ова е предизвикано од технологијата за готвење со индукција.	Ова е нормално, но бучавата треба да се намали или целосно да исчезне кога ќе ја намалите температурата.
Звук на вентилаторот што доаѓа од индукциската плоча.	Вентилаторот за ладење вграден во вашата индукциска плоча за готвење се вклучил за да спречи прегревање на електрониката. Може да продолжи да работи дури и откако ќе ја исклучите индукциската плоча за готвење.	Ова е нормално и не треба да се прави ништо. Не го исклучувајте напојувањето од сидот на индукциска плоча за готвење додека работи вентилаторот.
Садовите не се загреваат и се појавува на екранот.	Индукциската плоча не може да го детектира тенџерето бидејќи не е погодено за индукциско готвење. Индукциската плоча не може да го детектира тенџерето бидејќи е премногу мало за ринглата или не е правилно центрирано на неа.	Користете садови погодни за индукциско готвење. Видете го делот „Избор на вистински садови за готвење“. Центрирајте го садот и проверете дали неговото дно одговара на големината на зоната за готвење.
Индукциската плоча или зоната за готвење неочекувано се исклучила, се слуша тон и се прикажува код за грешка (обично наизменично со една или две цифри на екранот за тајмерот за готвење).	Техничка грешка.	Запишете ги буквите и броевите на грешките, исклучете го напојувањето на индукциската плоча на сидот и контактирајте квалификуван техничар.

Приказ и грешка

Шпоретот е опремен со функција за самодијагностика. Со ова тест, техничарот може да ги провери функциите на повеќе компоненти без да го разглобува или демонтира шпоретот од рабната површина.

1) Кодови грешка и решенија;

Код за грешка	Проблем	Решението
Неавтоматско обновување		
E1	Дефект на сензорот за температура на керамичката плоча - прекинато коло.	Проверете ја врската или заменете го сензорот за температура на керамичката плоча.
E2	Дефект на сензорот за температура на керамичката плоча- -краток спој.	
Eb	Дефект на сензорот за температура на керамичката плоча	
C1	Сензор за керамичка плоча висока температура.	Почекајте температурата на керамичката плоча да се врати во нормала. Допрете го копчето „ON/OFF“ за да се рестартира.
E3	Висока температура на прекинато коло IGBT	Заменете ја главната електрична табла - прекинато коло
E4	Дефект на сензорот за температура на IGBT - краток спој	
C2	Висока температура на IGBT	Почекајте температурата на IGBT да се врати во нормала. Допрете го копчето „ON/OFF“ за да се рестартира. Проверете дали вентилаторот работи; ако не работи, заменете го вентилаторот.
EL	Приклучениот напон е под номиналниот напон.	Проверете дали напојувањето е нормално. Вклучете го уредот откако напојувањето ќе стане нормално.
EH	Напонот за напојување е над номиналниот напон.	
EU	Комуникациска грешка.	Проверете ги контактите и врските помеѓу табли за прикажување и табли за напојување. Заменете ја таблата за напојување или плочата за прикажување.

2) Специфични дефекти и решенија

Код на грешка	Проблем	Решение А	Решение В
LED светлото не свети кога уредот ќе се вклучи.	Нема струја.	Проверете дали приклучокот е безбедно вметнат во штекерот и дали штекерот работи.	
	Дефект во поврзувањето на дополнителната плоча за напојување и плочата за прикажување.	Проверете ја врската.	
	Дополнителната плоча за напојување е оштетена.	Заменете ја опционалната плоча за напојување.	
	Екранот е оштетен.	Заменете го панелот за екран.	
Некој копчиња не работат или LED екранот не работи.	Екранот е оштетен.	Заменете го панелот за екран.	
Се вклучува индикаторот за работната плоча, али греењето не започнува	Висока температура на плочата за готвење.	Температурата на околината може да биде превисока. Доводот на воздух или отворот за вентилација може да се блокирани.	
	Нешто не е во ред со вентилаторот.	Проверете дали вентилаторот работи непречено; Ако не, заменете го вентилаторот.	
	Плочата е оштетена.	Заменете ја плочката за напојување.	
Греењето одеднаш запира „ц“ трепка на екранот за време на работата.	Типот на тава е погрешен.	Користете соодветен сад (видете ги упатствата за употреба).	Колото за детекција на тенџере е оштетено, заменете ја печатената плоча.
	Дијаметарот на садот е премногу мал.		
	Шпоретот се прегреа;	Почекајте температурата да се врати во нормала. Притиснете го копчето „ВКЛ/ИСКЛ“ за да го рестартирате уредот.	
Грејните зони на истата страна (како што се првата и втората зона) ќе прикажуваат „ц“.	Дефект на плочката за напојување и поврзувањето на екранот;	Почекајте температурата да се врати во нормала. Притиснете го копчето „ВКЛ/ИСКЛ“ за да го рестартирате уредот.	
	Екранот на комуникацискиот дел е оштетен.	Вратете го екранот на место.	
	Главната плоча е оштетена.	Заменете ја напојувачката плоча.	
Моторот на вентилаторот не звучи нормално.	Моторот на вентилаторот е оштетен.	Заменете го вентилаторот.	

Горенаведените се проценка и проверка на вообичаени дефекти.

Не го расклопувајте уредот сами за да избегнете каква било опасност и оштетување на индукциската плоча за готвење.

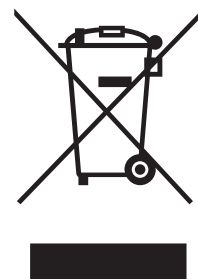
ОТСТРАНУВАЊЕ И РЕЦИКЛИРАЊЕ

Инструкции за животна средина

Усогласување со Директивата за фрлање на електронска и електрична опрема и за одлагање на отпадот WEEE:

Овој производ е во согласност со Директивата на ЕУ за отпад од електронска и електрична опрема (WEEE) (2012/19/EU). Овој производ го носи симболот за класификација на отпадот од електрична и електронска опрема (WEEE).

Овој симбол покажува дека производот не смее да се отстранува со другиот отпад од домаќинството на крајот од неговиот рок на употреба. Искористениот уред мора да се врати во официјалното место за собирање и рециклирање на електрични и електронски уреди. За да ги најдете овие системи за собирање, ве молиме контактирајте со вашите локални власти или продажното место каде што е купен производот. Секое домаќинство има важна улога во обновувањето и рециклирањето на стари апарати. Соодветното отстранување на искористениот апарат помага да се спречат потенцијалните негативни последици по животната средина и здравјето на луѓето.

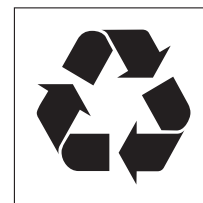


Усогласеност со директивата RoHS

Производот што го купивте е усогласен со отпад е усогласен со Директивата за ограничување на опасните материји (2011/65/EU). Не содржи штетни и забранети материјали коишто се наведени во директивата.

Информации за пакувањето

Материјалот за пакувањето на производот е произведен од материјал што може да се рециклира во согласност со државните одредби за заштита на животната средина. Не фрлајте го материјалот за пакување заедно со домашниот или друг отпад. Однесете го во центри за собирање материјал за пакување коишто ги посочуваат општинските тела.



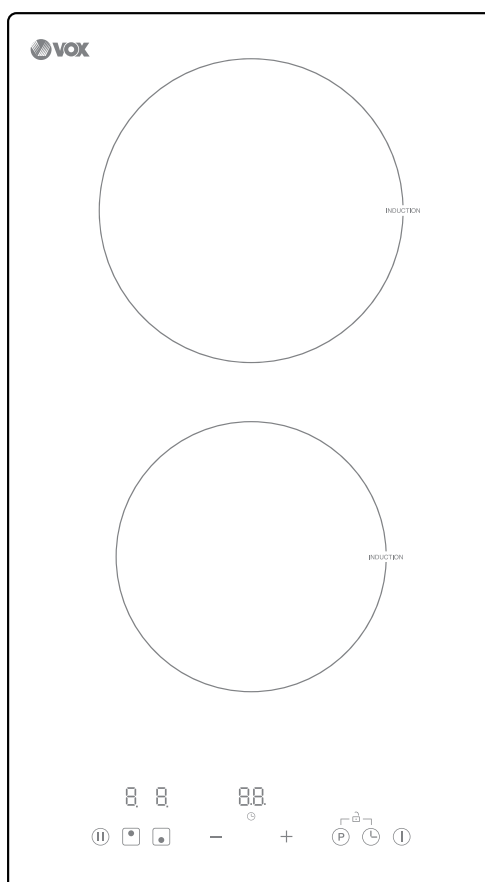
POR



Placa de indução

Manual de Instruções e de Instalação

MODELO: **EBI 220**



CARTA DE AGRADECIMENTO

Obrigado por escolher a VOX Electronics! Antes de utilizar o seu novo produto VOX Electronics, leia atentamente este manual para garantir que utiliza corretamente e em segurança as funcionalidades e os componentes do seu novo dispositivo.

CONTEÚDO

CARTA DE AGRADECIMENTO	01
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	02
ESPECIFICAÇÕES	07
VISTA GERAL DO PRODUTO	08
GUIA DE INÍCIO RÁPIDO	10
INSTALAÇÃO DO PRODUTO	12
INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO	16
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	24
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	25
ELIMINAÇÃO E RECICLAGEM	28

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Uso Pretendido

As seguintes directrizes de segurança destinam-se a prevenir riscos ou danos imprevistos decorrentes do funcionamento inseguro ou incorrecto do aparelho. Por favor, verifique a embalagem e o aparelho à chegada para se certificar de que tudo está intacto e para garantir um funcionamento seguro. Se encontrar algum dano, por favor contacte a loja ou revendedor. É importante notar que modificações ou alterações do aparelho não são permitidas, por preocupação com a sua segurança. Uma utilização que não respeite os fins previstos deste aparelho pode representar perigos e resultar na perda de garantia.

Explicação dos Símbolos



Perigo

Este símbolo indica que existem perigos para a vida e saúde humanas devido a gás extremamente inflamável.



Aviso de tensão elétrica

Este símbolo indica que existe perigo para a vida e a saúde das pessoas devido à tensão elétrica.



Cuidado

A palavra e o sinal indicam um perigo de baixo grau de risco mas que se não for evitado, pode resultar em lesões ainda que menores ou moderadas.



Cuidado

A palavra de aviso indica um perigo com um baixo grau de risco que, se não for evitado, pode resultar em ferimentos ligeiros ou moderados.



Atenção

A palavra e sinal indicam uma informação importante (p.e., danos à propriedade), mas não perigo.



Observar as instruções

Este símbolo indica que apenas um técnico de serviço qualificado deve operar e manter este aparelho em conformidade com as instruções de funcionamento.

Leia estas instruções de utilização com cuidado e atenção antes de utilizar/comissionar a unidade e mantenha-as nas imediações do local de instalação ou unidade para utilização posterior!

Avisos de Segurança

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

Instalação

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.

Risco de Corte

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

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.
- 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.

Operação e Manutenção

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.

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.

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 painéis podem ficar demasiado quentes, evite tocar-lhes. Verifique se as pegas das painéis não se sobrepõem a outras zonas de cozedura ligadas. Mantenha as pegas fora do alcance de crianças.
- Ignorar este conselho pode resultar em queimaduras ou escaldões.

Risco de Cortes

- 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.

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 eletrónicos (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 placa para desligar as zonas de cozedura, ao remover o painéis.
- 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 perigo 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.
- AVISO: Utilize apenas proteções de placa concebidas pelo fabricante do aparelho para cozinhar ou indicadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, conforme adequado, ou proteções de placa incorporadas no aparelho. A utilização de proteções inadequadas pode causar acidentes.

Parabéns pela aquisição da sua nova placa de indução.

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.

ESPECIFICAÇÕES

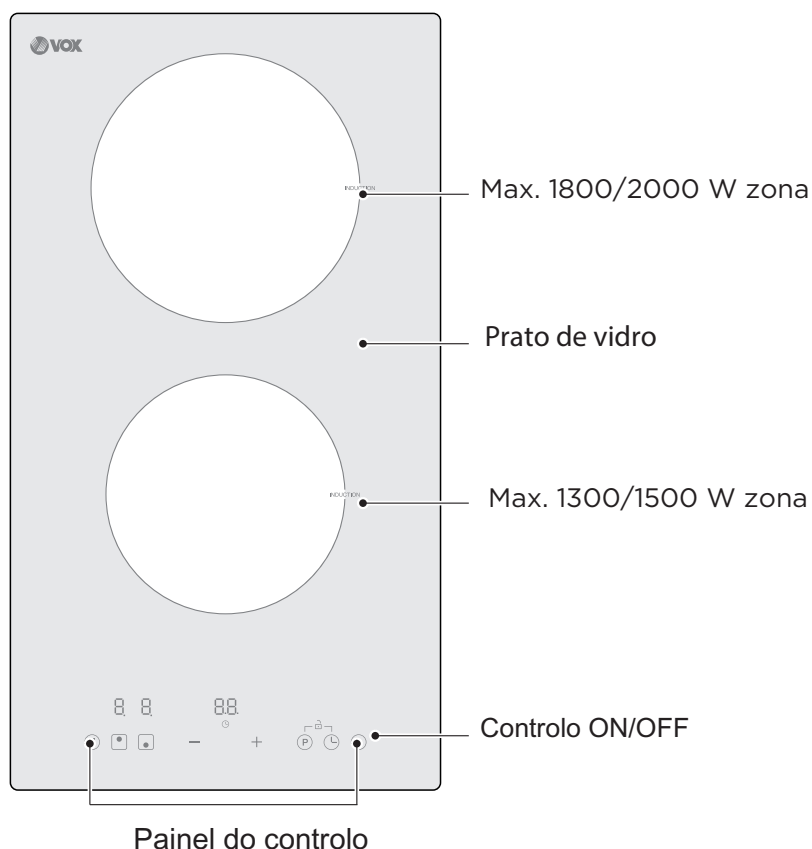
Placa de cozedura	EBI220
Zonas de cozedura	2 Zonas
Tensão da alimentação	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Energia Eléctrica Instalada	3500W
Dimensões do Produto D L A(mm)	288X520X59
Dimensões embutido A B (mm)	268X500

	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo	-	EBI220	
Tipo de placa	-	Placa embutida	
Número de zonas de cozedura e/ ou áreas	-	2 zonas	
Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiantes, bicos de aquecimento)	-	Zonas de cozedura por indução	
Para zonas ou áreas de cozedura circulares: Diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado aos 5 mm mais próximos.	Ø	Zona1: 16,0 Zona2: 18,0	cm
Para zonas ou áreas de cozedura que não sejam de forma circular, comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida eletricamente, arredondados aos 5 mm mais próximos.	L,W	N/A	cm
Consumo de energia por zona ou superfície de cozedura calculado por kg	EC _{Cozedura elétrica}	Zona1: 194,4 Zona2: 183,7	Wh/kg
Consumo de energia da placa calculado por kg	EC _{Placa elétrica}	189,1	Wh/kg

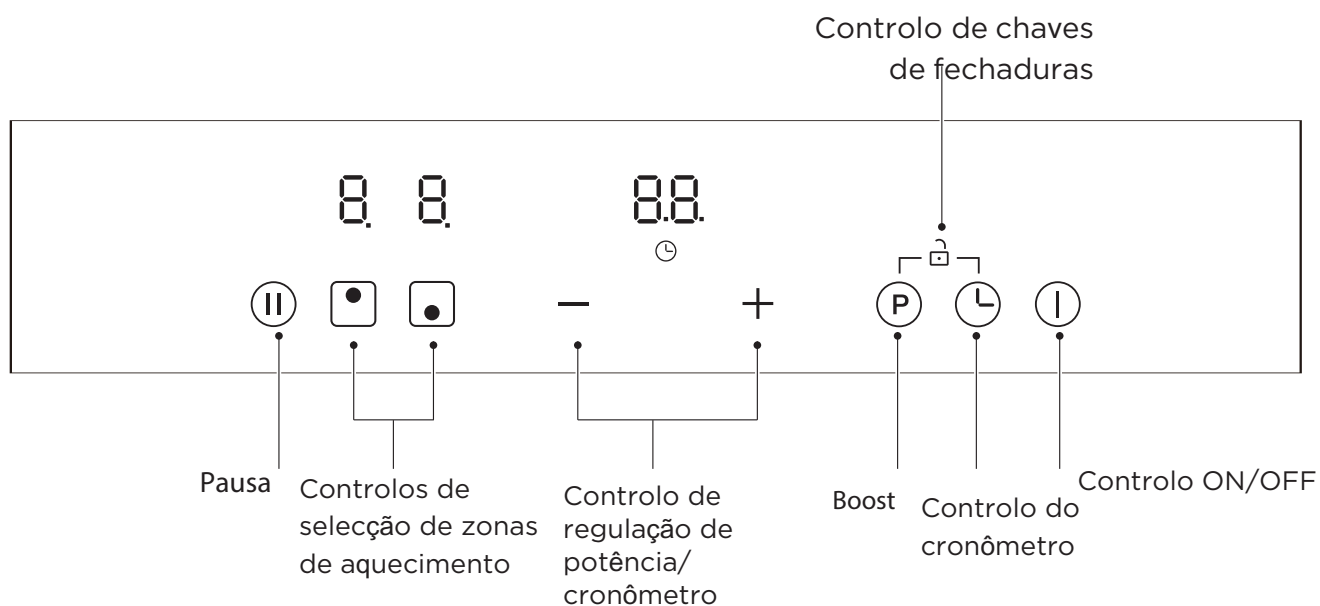
Se não houver qualquer operação após ligar a placa, esta entrará automaticamente no modo desligado após 1 minuto e a potência será de 0,5 W no modo desligado.

VISTA GERAL DO PRODUTO

Vista de Topo



Painel de controlo

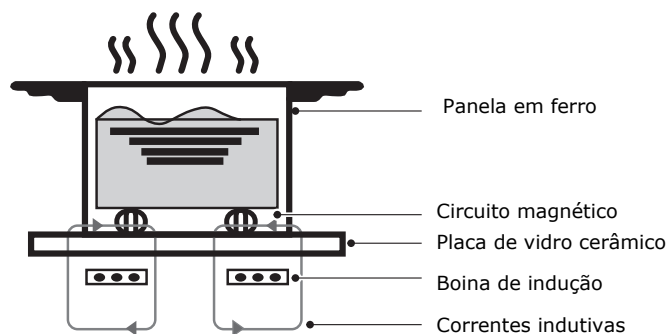


● NOTA

Todas as imagens deste manual servem apenas para fins explicativos. Qualquer discrepância entre o objecto real e a ilustração do desenho deve ser sujeita ao objecto real.

Funcionamento

Cozinhar com indução é uma tecnologia segura, avançada, eficiente e económica. Funciona por vibrações eletromagnéticas que geram calor diretamente na panela, e não indiretamente através da indução da superfície de vidro. O vidro fica quente apenas porque é aquecido pela panela.



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 de indução

GUIA DE INÍCIO RÁPIDO

 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.

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.
- Minimizar 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.

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.

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.

Para Fritar

1. Escolha uma wok de base plana compatível com cerâmica ou uma frigideira grande.
2. Tenha todos os ingredientes e recipientes prontos, porque fritar deve ser uma operação rápida. Se cozinhar grandes quantidades de alimentos, deve cozinhar em várias 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.

Detecção de pequenos objectos

Quando uma panela de tamanho inadequado ou não magnética (por exemplo, alumínio) ou qualquer outro objeto pequeno (por exemplo, faca, garfo, chave) é deixado na placa de aquecimento, o fogão entra automaticamente em modo de espera durante 1 minuto. O ventilador continuará a cozinhar no fogão de indução durante mais 1 minuto.

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.

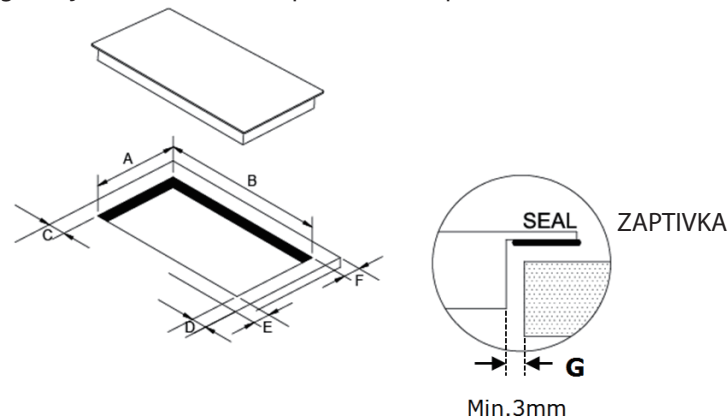
Definições para aquecer	Adequado para
1 - 2	• aquecimento leve de pequenas quantidades de alimentos • derreter chocolate derretido, manteiga e alimentos que ardem rapidamente • lume brando • aquecer lentamente
3 - 4	• reaquecer • ferver rapidamente • cozer arroz
5 - 6	• panquecas
7 - 8	• refogados • cozer massas
9	• fritar • abrasador • sopa a ferver • água a ferver

INSTALAÇÃO DO PRODUTO

Seleção 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:

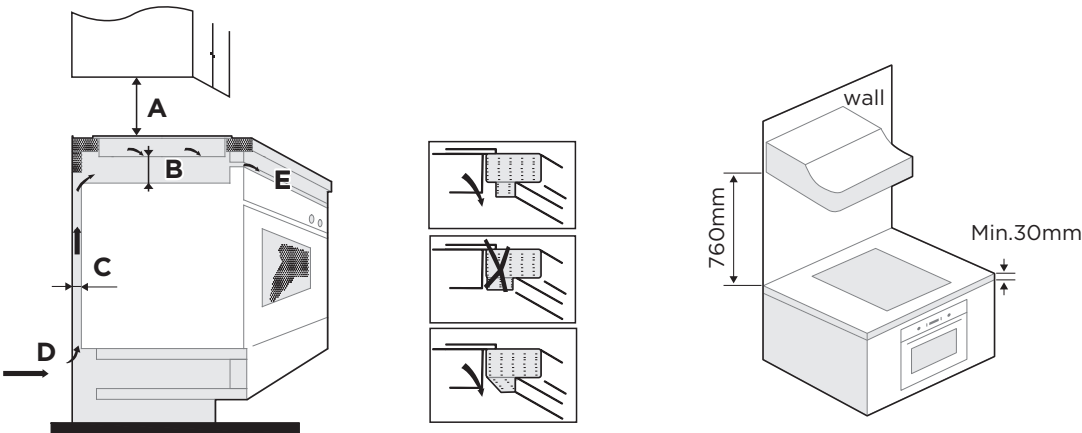
 Nota: A distância de segurança entre os lados da placa e das superfícies internas da bancada deve ser de pelo menos 3 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G
268+4 -0	500+4 -0	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	3mm min.

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.

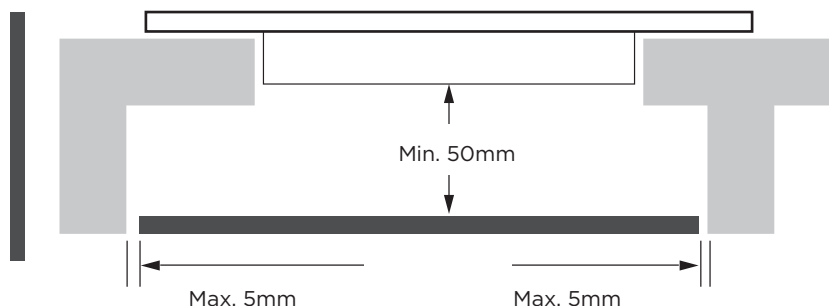
 Nota: A distância de segurança entre a placa de aquecimento e o armário por cima da placa de aquecimento deve ser de pelo menos 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Entrada de ar	Saída de ar 5mm

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 furos de ventilação em volta da parte exterior da placa. DEVE garantir que estes furos não são bloqueados pela bancada quando colocar a placa na posição correta.
- Atenção: a cola que une o material plástico ou de madeira aos móveis, deve resistir a temperaturas não inferiores a 150 °C, para evitar o descolamento dos painéis.
- A parede traseira, superfícies adjacentes e circundantes devem, portanto, ser capazes de suportar uma temperatura de 90°C.

Antes de instalar a placa, certificar-se que

- A superfície de trabalho é quadrada e está nivelada, e que nenhuma estrutura interfere com os requisitos de espaço.
- A superfície de trabalho é feita de um material resistente ao aquecimento e isolante.
- Se a placa for instalada por cima do forno, confirmar se este tem uma ventoinha de arrefecimento integrado.
- A instalação está em conformidade com todos os requisitos, regulamentações e normas aplicáveis.
- Existe um interruptor de isolamento para corte da alimentação, integrado na cablagem permanente, montado e posicionado para cumprir com as regras e regulamentos locais de cablagem.
- O interruptor de isolamento deve ser de um tipo aprovado e fornecer um intervalo de ar de separação com 3 mm em todos os polos (ou em todas os condutores [fases] ativos se as regras de cablagem locais permitirem esta variação de requisitos).
- O interruptor de isolamento deverá ficar acessível para o utilizador com a placa instalada,
- Pode consultar as autoridades locais em caso de dúvida sobre a instalação.
- Usar acabamentos resistentes ao aquecimento e fáceis de limpar (como azulejos cerâmicos) para as paredes circundantes da placa.

Depois de instalar a placa, certificar-se que

- O cabo de alimentação de potência não é acessível através das portas ou gavetas dos armários.
- Existe um fluxo de ar adequado do exterior dos armários para a base da placa.
- Se a placa está instalada por cima de uma gaveta ou espaço de armário, foi instalada uma barreira de proteção por baixo da base da placa.
- O interruptor de isolamento é de fácil acesso para o utilizador.

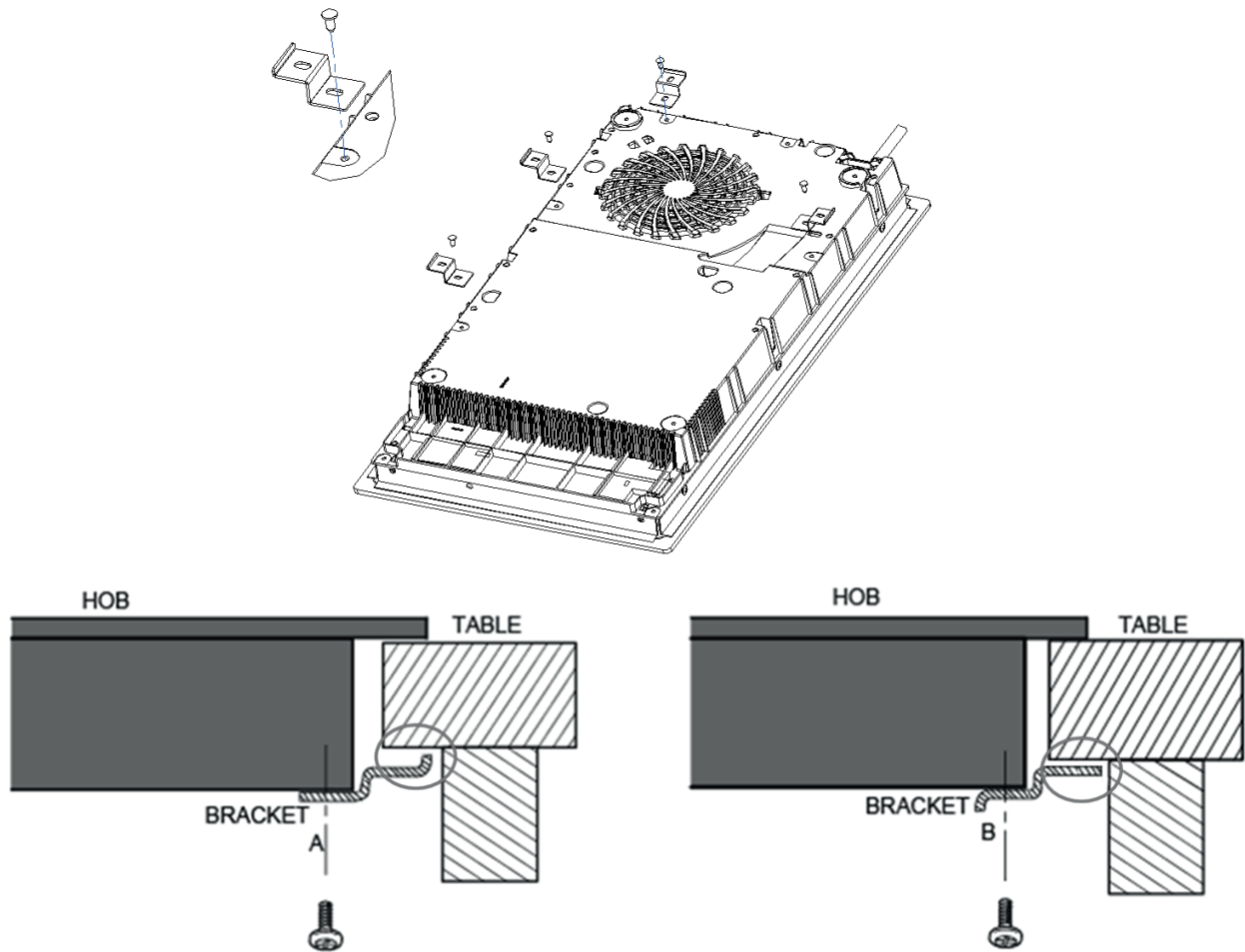
Antes da colocação das braçadeiras de fixação

A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e plana (usar a embalagem). Não aplicar força contra os controlos salientes da placa.

Ajustar a posição da braçadeira

Fixar a placa na superfície de trabalho inserindo 8 suportes na parte inferior da placa (ver figura) antes da instalação.

Ajustar a posição da braçadeira de acordo com as diferentes espessuras do tampo superior.



⚠ Em nenhuma circunstância, os suportes podem tocar nas superfícies interiores da bancada após a instalação (veja a figura).

Cuidados

1. A placa de indução deve ser instalada por pessoal técnico qualificado. Temos profissionais ao seu serviço. Não realizar estas operações você mesmo.
2. A placa não deve ser instalada diretamente por cima da máquina de lavar loiça, frigorífico, arca congeladora, máquina de lavar ou máquina de secar, pois a humidade pode danificar a parte eletrónica da placa
3. A placa de indução deve ser instalada de forma a assegurar a melhor radiação do aquecimento para aumentar a sua fiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento induzido acima da superfície deve aguentar aquecimento.
5. Para evitar danos, a camada colada e adesiva devem ser resistentes ao calor.
6. Não deve ser usada limpeza a vapor.

Ligação da placa à rede de alimentação elétrica

⚠ Esta placa deve ser ligada à rede de alimentação elétrica apenas por um profissional qualificado. Antes de ligar a placa à rede de alimentação elétrica, confirmar se:

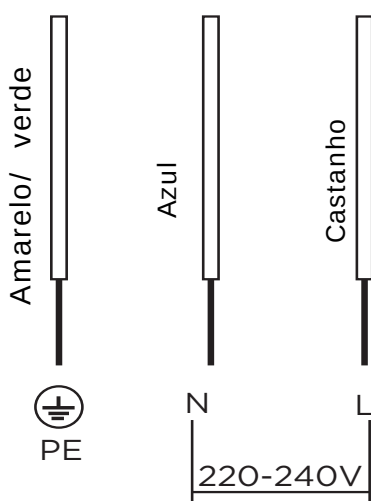
1. O sistema de cablagem doméstico é adequado para a potência requerida pela placa.
2. A tensão corresponde ao valor apresentado na chapa de características
3. As secções do cabo de alimentação elétrica suportam a carga especificada na chapa de características.

Para ligar a placa à rede de alimentação elétrica, não usar adaptadores, redutores ou dispositivos de comutação, já que estes podem provocar sobreaquecimento e incendiar.

O cabo de alimentação elétrica não deve tocar nenhuma peça quente e deve ser posicionado para que a sua temperatura não exceda os 75°C em nenhum ponto.

⚠ Confirmar com um eletricitista se o sistema de cablagem doméstico não necessita de nenhuma alteração. Quaisquer alterações devem ser realizadas apenas por eletricitistas qualificados.

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.



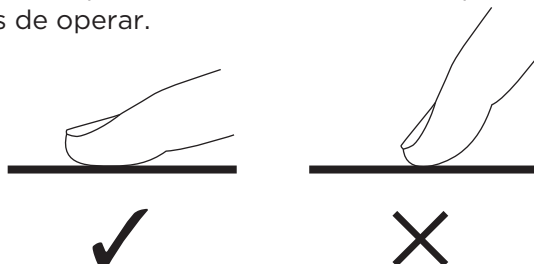
- Se o cabo está danificado ou necessita de ser substituído, tal deve ser feito por um técnico qualificado que utilize as ferramentas adequadas, de modo a evitar qualquer acidente.
- Se o aparelho for conectado directamente a rede eléctrica, deve ser instalado um circuito disjuntor omipolar com um espaço mínimo de 3mm entre os polos de contacto.
- O instalador deve garantir que a ligação à corrente foi bem executada e que todos os regulamentos de segurança foram garantidos.
- O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.
- O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por um técnico devidamente qualificado.
- O fio amarelo/verde do cabo de alimentação deve ser ligado à massa tanto da fonte de alimentação como do dispositivo.
- O fabricante não se responsabiliza por quaisquer acidentes resultantes da utilização de um dispositivo sem ligação à terra ou com continuidade de ligação à terra defeituosa.
- Se o dispositivo possuir uma tomada, esta deve ser instalada de forma a que a tomada seja acessível.

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

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

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 registrado.
- 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.



Escolher o Recipiente Adequado



Utilize apenas utensílios de cozinha com uma base adequada para cozinhar por indução.

Procure o símbolo de indução na embalagem ou na parte inferior da panela.

- Pode verificar se os seus utensílios de cozinha são adequados realizando um teste magnético. Mova um íman em direção à base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para a indução.

- Se não tiver um íman:

1. Coloque um pouco de água na panela que deseja verificar.

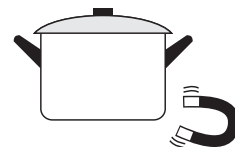
2. Siga os passos abaixo de «Para começar a cozinhar».

3. Se  não piscar no visor e a água estiver a aquecer, a panela é adequada.

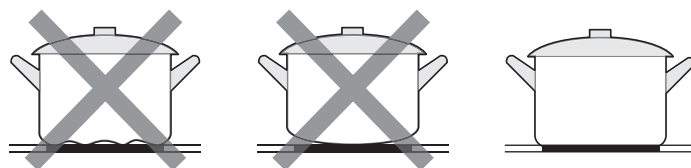
- Utensílios de cozinha fabricados com os seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.

- Algumas panelas e tigelas no mercado não são adequadas para cozedura por indução, pois apenas parte do fundo é feita de material ferromagnético, enquanto outras partes são de materiais diferentes.

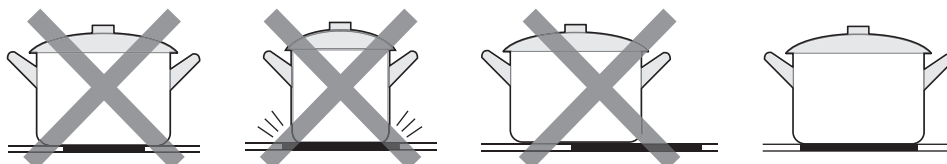
Estas áreas podem aquecer-se a níveis diferentes ou com menor potência. Em certos casos, quando o fundo é maioritariamente feito de materiais não ferromagnéticos, a placa de cozinha pode não reconhecer a frigideira e, por isso, não ativar a zona de cozedura.



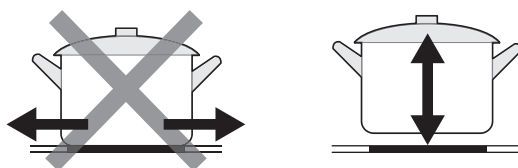
- Não utilize panelas com bordas irregulares nem de base curva ou côncava.



- Confirmar se a base da panela é lisa, se assenta bem contra o vidro e se é do mesmo tamanho da zona de indução. Usar panelas com o mesmo diâmetro do esquema na zona selecionada. Usar uma panela ligeiramente mais larga faz com que a energia seja consumida ao máximo da sua eficiência. Se usar uma panela mais pequena, pode reduzir a eficiência esperada. Centrar bem a panela sobre a zona de indução.



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



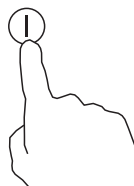
- As zonas de cozedura adaptam-se automaticamente ao diâmetro da panela, até um determinado limite. No entanto, o fundo desta panela deve ter um diâmetro mínimo de acordo com a zona de cozedura correspondente. Para obter a melhor eficiência da sua placa, coloque a panela no centro da zona de cozedura.

Zona de cozedura	Diâmetro da base da panela de indução	
	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
160mm	120	160
180mm	140	180

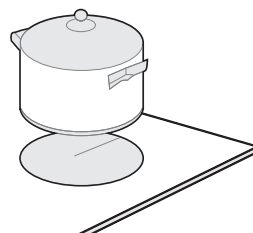
Como Utilizar

Começar a cozinhar

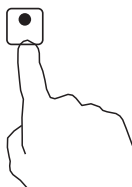
1. Tocar no controlo ON/OFF. Depois de ligada, o bip toca uma vez, e todos os visores apresentam "-" ou "--", a indicar que a placa de indução entrou no modo de standby.



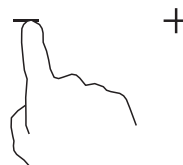
2. Colocar a panela adequada sobre a zona de indução que quer usar.
 - Uverite se da su dno posude i površina zone za kuvanje čisti i suvi.



3. Tocar o controlo deslizante na zona de indução, e um indicador próximo da tecla começa a piscar.



4. Selecionar um ajuste de indução tocando no controlo „-“ ou „+“.
 - Se não selecionar um ajuste de calor no prazo de 1 minuto, a placa de indução desliga-se. É necessário recomeçar novamente a partir do passo 1.
 - Pode modificar o ajuste de calor a qualquer momento durante a cozedura.



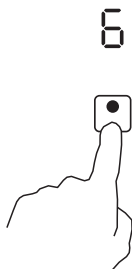
Se o visor piscar alternadamente com o ajuste de calor

Isto significa que:

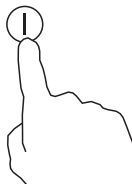
- A panela não está corretamente colocada sobre a zona de aquecimento ou,
 - A panela que está a usar não é adequada para cozedura, ou
 - A panela é muito pequena ou não está corretamente centrada na zona de cozedura.
- O indução não ocorre exceto quando se encontra a panela correta sobre a zona de cozedura. Após 2 minutos, o visor desliga-se automaticamente se não estiver uma panela colocada sobre a zona de cozedura.

2. Terminar de Cozinhar

1. Tocando no controle de seleção da zona de aquecimento que deseja desligar.



3. Desligue completamente o aparelho pressionando no controle ON/OFF



3. 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.

Para bloquear os controles

Toque no ícone de bloquear no controle

O indicador do temporizador exibirá “Lo”

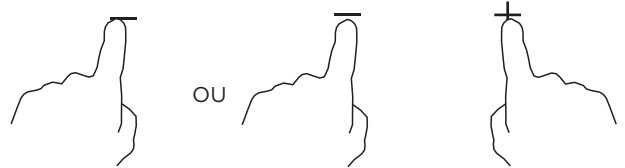
Para desbloquear os controles

Toque e mantenha pressionado o controle de bloqueio durante uns segundos.



Quando a placa se encontra bloqueada, todos os controlos ficam desativados exceto ON/OFF , sendo possível ligar a placa de indução com o controlo ON/OFF  em caso de emergência, embora seja necessário desbloquear a placa se pretender efetuar mais alguma operação.

2.Desligue a zona de cozedura movendo-a para baixo até à posição "0" ou premindo simultaneamente os botões "-" e "+". Certifique-se de que o visor mostra "0".



4. 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.

H



4. Controlo temporizador

É possível usar o temporizador de duas formas diferentes:

- Como cronómetro. Neste caso, o temporizador não desligará nenhuma das zonas de indução durante o tempo definido.
- É possível definir desligar uma ou mais zonas de indução depois do tempo definido ter passado. O temporizador máximo é 99 min.

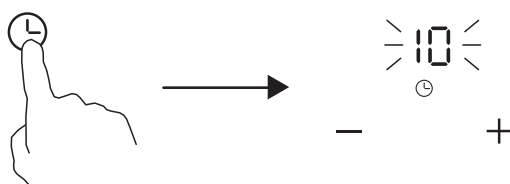
Usar o temporizador como cronómetro

Se não seleccionar nenhuma zona de

1. Certifique-se de que a placa de cozinha está ligada.

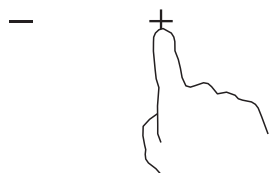
Nota: Pode usar o temporizador de minutos se pelo menos uma zona estiver ativa.

2. Toque nos comandos do temporizador. O indicador do temporizador começará a piscar e o ecrã do temporizador mostrará "10".

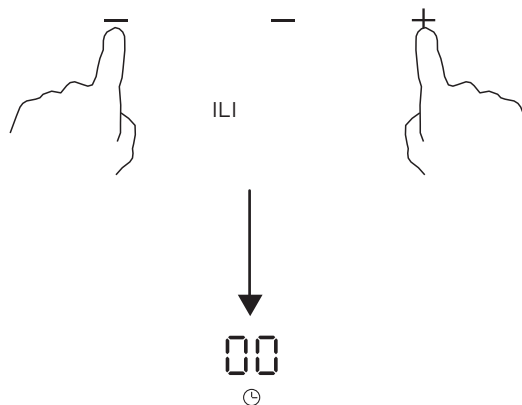


3. Ajuste o tempo tocando no controlo "-" ou "+" do temporizador.

Sugestão: Toque uma vez no controlo "-" ou "+" para diminuir ou aumentar o tempo em 1 minuto. Toque e mantenha pressionado o controlo "-" ou "+" para diminuir ou aumentar o tempo em 10 minutos.



4. Tocando simultaneamente nos botões "-" e "+", o temporizador é cancelado e no visor dos minutos aparecerá "00".



5. Quando o tempo é programado, inicia-se imediatamente a contagem decrescente. O visor exibirá o tempo restante e o indicador do temporizador piscará por 5 segundos. Se tocar no controlo do temporizador enquanto o indicador estiver a piscar, este deixará imediatamente de piscar.



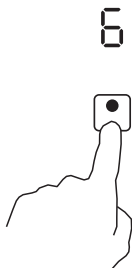
6. O sinal sonoro tocará durante 30 segundos, e o indicador do temporizador mostrará "- -" quando o tempo definido terminar.



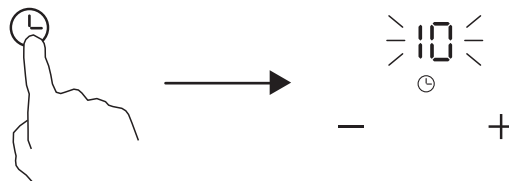
Definir o temporizador para desligar uma zona de cozedura

Defina uma zona

1. Toque no comando para seleccionar a zona de aquecimento para a qual pretende definir o temporizador.



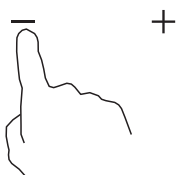
2. Toque brevemente no controlo do temporizador, o indicador de lembrete começará a piscar e o ecrã do temporizador mostrará "10".



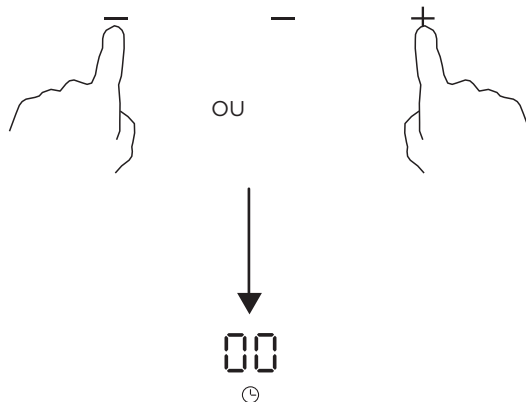
3. Ajuste o tempo tocando no controlo "-" ou "+" do temporizador.

Dica: Toque no controlo "-" ou "+" do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar o tempo em 1 minuto.

Toque e mantenha o controlo "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar o tempo em 10 minutos.



4. Ao tocar em "-" e "+" em conjunto, o temporizador será reiniciado e o visor dos minutos mostrará "00".



5. Assim que o tempo estiver definido, a contagem decrescente começará imediatamente. O visor apresentará o tempo restante e o indicador do temporizador piscará durante 5 segundos. Se tocar no comando do temporizador enquanto o indicador estiver a piscar, ele parará de piscar imediatamente.

NOTA

- O ponto vermelho junto ao indicador do nível de potência acenderá, indicando que a zona foi selecionada.



6. Quando o tempo de cozedura expirar, a zona de cozedura correspondente será desligada automaticamente.

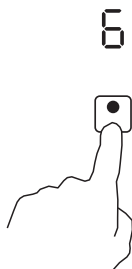


Outras zonas de cozedura continuarão a funcionar se tiverem sido ligadas anteriormente.

5.Utilização da função Boost

Ativar a função Boost

1. Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento.

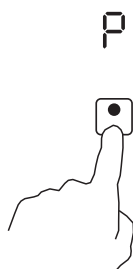


2. Toque no controlo de reforço. Certifique-se de que o visor apresenta "p".



Cancelar a função Boost

1. Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento onde pretende cancelar a função Boost.



2. Desligue a zona de cozedura tocando no botão Boost. Certifique-se de que o visor apresenta "0".



- A função pode funcionar em qualquer zona de cozedura.
- A zona de cozedura retorna à configuração original após 5 minutos.
- Se a configuração original de aquecimento for 0, voltará para 9 após 5 minutos.

6. Modo de pausa

- Pode pausar o aquecimento em vez de desligar a placa de cozinha.
- Quando entra no modo de pausa, todos os controlos, exceto o controlo LIGAR/DESLIGAR, são desativados.

Para ativar o modo de pausa	
Toque no botão "Pausa".	Todos os indicadores exibirão " ".
Para sair do modo de pausa	
Toque novamente no botão "Pausa".	

 Quando a placa de cozinha está no modo de pausa, todos os controlos estão desativados, exceto o botão LIGAR/DESLIGAR . Pode sempre desligar a placa de indução através do botão LIGAR/DESLIGAR  em caso de emergência.

A placa desligar-se-á automaticamente após 10 minutos, caso não saia do modo de pausa.

6. 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 (minutos)	30	30	30	30	30	30	30	30	30

Quando a panela é retirada, a placa de indução deixa imediatamente de aquecer e é desligada automaticamente após 2 minutos.



Pessoas com um pacemaker cardíaco devem consultar um médico antes de usarem esta unidade.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

O quê?	Como?	Importante!
Sujeira diária no vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos ou respingos não açucarados no vidro)	1. Desligue o aparelho. 2. Aplique o limpador no aparelho enquanto o vidro ainda está morno (mas não quente!) 3. Enxágue e seque com um pano limpo ou papel toalha. 4. Volte a ligar o aparelho.	• Quando desligar o aparelho, apesar de não haver indicação de 'superfície quente', a zona pode estar ainda quente! Tenha muita atenção. • 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. • Nunca deixe resíduos de limpeza no aparelho pois pode manchar o vidro.
Fervuras, alimentos derretidos e derramados açucarados e quentes no vidro	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: 1. Desligue o aparelho da tomada. 2. Segure a lâmina ou utensílio num ângulo de 30° e raspe a sujeira ou derrame para uma área fria da placa. 3. Limpe a sujidade ou derrame com um pano ou papel toalha. 4. Siga os passos 2 a 4 para 'Sujeira diária no vidro' disponíveis acima.	• 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. • 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.
Derrames nos controlos touch	1. Desligue o aparelho. 2. Absorva os produtos derramados. 3. Limpe a área de controle touch com um esponja húmida e limpa ou um pano. 4. Seque completamente a área com um papel toalha. 5. Volte a ligar o aparelho.	• O aparelho pode emitir um bipe e desligar-se sozinho e os controlos 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.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Operar o seu aparelho pode levar a erros e avarias. As tabelas seguintes contêm possíveis causas e sugestões para resolução perante uma mensagem de erro ou avaria. Recomenda-se a leitura cuidadosa das tabelas abaixo a fim de poupar o seu tempo e dinheiro que poderá custar uma chamada para o centro de serviço autorizado.

Problema	Possíveis causas	O que fazer
A placa de indução não pode ser ligada.	Sem alimentação elétrica.	Confirmar se a placa de indução está ligada à rede elétrica e se está ligada. Verifique se há eletricidade na casa e na sua área. Se verificou tudo isto e o problema continua, contacte um técnico qualificado.
Os controlos táteis não respondem.	Os controlos estão bloqueados.	Desbloquear os controlos. Consulte a secção "Usar a placa de indução" para mais instruções.
Os controlos táteis são difíceis de operar.	Pode existir uma película líquida sobre os controlos ou pode estar a usar a unha para tocar nos controlos.	Confirmar se a área do controlo tátil está seca e usar a ponta dos dedos para tocar nos controlos.
O vidro está riscado.	Panelas com rebordos ásperos. Estão a ser usados produtos de limpeza inadequados ou esfregões abrasivos.	Usar panelas com bases planas e lisas. Consulte "Selecionar as panelas corretas". Consultar "Cuidados e limpeza".
Algumas panelas estalam ou fazem ruídos.	Isto pode ser causado pela construção das suas panelas (camadas de diferentes metais que vibram de forma diferente).	Isto é normal com as panelas e não indica uma falha.
A placa de indução emite um ruído contínuo baixo quando a temperaturas mais altas.	Isto é provocado pela tecnologia da cozinha de indução.	Isto é normal, mas o ruído deve desaparecer completamente quando a temperatura diminui.
Ruído de ventilador proveniente da placa de indução.	Existe um ventilador embutido na sua placa de indução para impedir o sobreaquecimento dos produtos eletrónicos. Pode continuar a funcionar mesmo depois de ter desligado a placa de indução.	Isto é normal e não requer qualquer ação. Não desligar a placa de indução enquanto o ventilador estiver a funcionar.
As panelas não ficam quentes e não aparece no visor.	A placa de indução não consegue detetar a panela porque não é adequada para indução. A placa de indução não consegue detetar a panela porque é muito pequena para a zona de indução ou porque não está corretamente centrada sobre a mesma.	Use panelas adequadas para cozinha em indução. Consulte a secção "Selecionar as panelas corretas". Centrar a panela e verificar se a sua base corresponde ao tamanho da zona de indução.
A placa de indução ou a zona de indução desligaram inesperadamente, foi escutado um toque e exibido um código de erro (normalmente alternando com um ou dois dígitos no visor do temporizador de cozinha).	Falha técnica.	Anotar as letras e os números do erro, desligar a placa de indução no quadro elétrico e contactar um técnico qualificado.

Visor de falhas e inspeção

A placa de indução está equipada com uma função de diagnóstico automático. Com este teste, o técnico consegue verificar o funcionamento de diversos componentes sem desmontar a placa da superfície de trabalho.

Resolução de problemas

1) O código de falha ocorre durante o uso da solução;

Código de falha	Problema	Solução
Sem recuperação automática		
E1	Falha no sensor de temperatura da placa de cerâmica -- curto-circuito.	Verificar a ligação ou substituir o sensor de temperatura da placa de cerâmica.
E2	Falha no sensor de temperatura da placa de cerâmica -- circuito aberto	
E7	Falha no sensor de temperatura da placa de cerâmica	
C1	Temperatura alta do sensor da placa de cerâmica	Aguardar até a temperatura da placa de cerâmica voltar ao normal. Tocar no botão " ON/OFF" para reiniciar a unidade.
E3	Curto circuito do sensor de temperatura do IGBT.	Substituir a placa de potência.
E4	Circuito aberto do sensor de temperatura do IGBT.	
C2	Temperatura alta do IGBT.	Aguardar a temperatura do IGBT voltar ao normal. Tocar no botão " ON/OFF" para reiniciar a unidade. Confirmar se a ventoinha funciona normalmente; se não funcionar, substituir a ventoinha.
EL	A tensão de alimentação está abaixo da tensão nominal.	Confirmar se a tensão de alimentação está normal. Ligar depois da potência de alimentação estar normal.
EH	A tensão de alimentação está superior da tensão nominal.	
EU	Falha de comunicação	Por favor, ligue de novo depois de a placa de indução arrefecer.

2) Falha específica e solução

Falha	Problema	Solução A	Solução B
O LED não acende quando a unidade é ligada.	Sem potência fornecida.	Confirmar se a ficha está bem fixa na tomada e se a tomada está a funcionar.	
	A placa de alimentação auxiliar e a placa luminosa estão ligadas.	Verifique a ligação.	
	A placa de potência auxiliar está danificada.	Substituir a placa de potência auxiliar.	
	A placa luminosa está danificada.	Substituir a placa luminosa.	
Alguns botões não funcionam ou o visor LED não está normal.	A placa luminosa está danificada.	Substituir a placa luminosa.	
O indicador do Modo de Cozedura liga, mas não começa a aquecer.	Temperatura da placa elevada.	A temperatura ambiente pode estar muito alta. A entrada de ar ou a ventoinha podem estar bloqueadas.	
	Existe algum problema com o ventilador.	Confirmar se a ventoinha funciona normalmente; se não funcionar, substituir a ventoinha.	
	A placa de potência está danificada.	Substituir a placa de potência.	
De repente o aquecimento deixa de aumentar durante a operação e o visor pisca "u".	Tipo de panela errado.	Usar a panela adequada (consulte o manual de instruções).	O circuito de deteção de panela está danificado, substituir a placa de potência.
	Diâmetro da panela muito pequeno.		
	Fogão sobreaquecido;	A unidade está sobreaquecida. Aguardar a temperatura voltar ao normal. Pressionar no botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade.	
As zonas de aquecimento do mesmo lado (como a primeira e a segunda zona) mostram "u" .	Falha da placa de alimentação e da placa luminosa.	Verificar a ligação.	
	A placa luminosa da parte de comunicação está danificada.	Substituir a placa luminosa.	
	A placa principal está danificada.	Substituir a placa de potência.	
O som do motor da ventoinha não é normal.	O motor da ventoinha está danificado.	Substituir a ventoinha.	

O acima referido são avaliações e inspeções de avarias comuns.

Não desmonte a unidade por si próprio para evitar quaisquer perigos e danos na placa de cozedura por indução.

ELIMINAÇÃO E RECICLAGEM

Instruções importantes sobre a segurança e ambiente

Em conformidade com a Diretiva WEEE e Eliminação de Resíduos:

Este produto está em conformidade com a Diretiva EU WEEE (2012/19/EU). Este produto possui um símbolo de classificação para resíduos de equipamento elétrico e eletrónico (REEE).

Este símbolo indica que este produto não deve ser eliminado com outros resíduos domésticos no fim da vida útil. O dispositivo usado deve ser entregue num ponto de recolha oficial para reciclagem de dispositivos eléctricos e electrónicos. Para encontrar estes sistemas de recolha deve contactar as autoridades locais ou o revendedor onde o produto foi adquirido. Cada família desempenha um papel importante na recuperação e reciclagem de equipamentos usados. A eliminação adequada de aparelhos usados ajuda a evitar possíveis consequências negativas para o meio ambiente e a saúde humana.

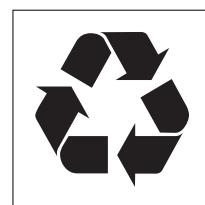


Em conformidade com a Diretiva RoHS:

O produto que comprou cumpre com a Diretiva RoHS UE (2011/65/EU). Não contém materiais nocivos e proibidos especificados na Diretiva.

Informação da embalagem

Os materiais de embalagem do produto são fabricados com materiais recicláveis de acordo com os nossos Regulamentos Ambientais Nacionais. Não eliminar os materiais de embalagem junto com lixos domésticos ou outros. Colocar nos pontos de recolha de material de embalagem designados pelas autoridades locais.



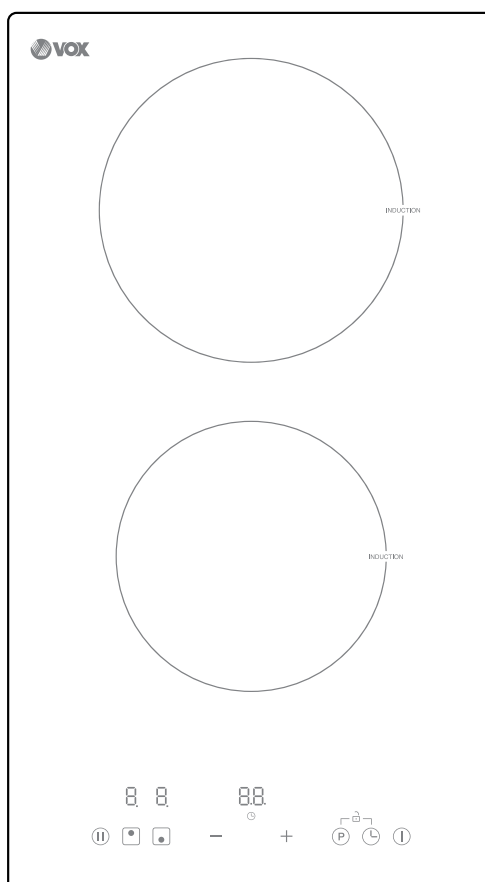
BGR



Индукционен плот

Ръководство за потребителя / Ръководство за монтаж

МОДЕЛ: **EBI 220**



БЛАГОДАРНОСТИ

Благодарим Ви, че избрахте VOX Electronics! Преди да използвате новия си уред VOX Electronics, прочетете внимателно това ръководство, за са сте сигурни, че знаете как да използвате безопасно функциите, които този нов уред предлага.

СЪДЪРЖАНИЕ

БЛАГОДАРНОСТИ	01
ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ	02
ХАРАКТЕРИСТИКИ	07
ПРЕГЛЕД НА ПРОДУКТА	08
КРАТКО РЪКОВОДСТВО ЗА СТАРТИРАНЕ	10
МОНТИРАНЕ НА ПРОДУКТА	12
ИНСТРУКЦИИ ЗА РАБОТА	16
ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА	24
ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ	25
ИЗХВЪРЛЯНЕ И РЕЦИКЛИРАНЕ	28

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Предназначение

Следващите указания за безопасност имат за цел предотвратяване на непредвидени рискове или повреди поради пренебрегване на правилата за безопасност или неправилна работа с уреда. При доставката на уреда проверете целостта на опаковката и самия уред, за да гарантирате безопасна работа. Ако откриете някаква повреда, моля, свържете се с търговеца на дребно или дилъра. Имайте предвид, че модификациите или измененията на уреда не са разрешени от съображения за вашата безопасност. Употребата не по предназначение може да причини опасности и загуба на гаранционни искове.

Описание на символите



Опасност

Този символ показва, че има опасност за живота и здравето на хората поради силно възпламеним газ.



Предупреждение за електрическо напрежение

Този символ показва, че има опасност за живота и здравето на хората поради високо напрежение.



Предупреждение

Сигналната дума показва опасност със средно ниво на риск, която, ако не бъде избегната, може да доведе до смърт или сериозно нараняване.



Внимание

Сигналната дума показва опасност с ниска степен на риск, която, ако не бъде избегната, може да доведе до леко или средно нараняване.



Забележка

Сигналната дума показва важна информация (напр. материални щети), но не и опасност.



Спазвайте инструкциите

Този символ посочва, че сервизен техник трябва да работи и поддържа този уред само в съответствие с инструкциите за експлоатация.

Прочетете тези инструкции за експлоатация много внимателно, преди да използвате/въведете уреда в експлоатация и ги дръжте в непосредствена близост до мястото на монтаж или уреда за по-късна справка!

Предупреждения за безопасност

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

Монтаж

Опасност от токов удар

- Преди извършване на каквато и да е работа или поддръжка по уреда, го изключете от електрическата мрежа.
- Свързването към добра система за заземяване е от съществено значение и задължително.
- Промените в домашната окабеляваща система трябва да се извършват само от квалифициран електротехник.
- Неспазването на този съвет може да доведе до токов удар или смърт.

Опасност от порязване

- Внимавайте - ръбовете на панела са остри.
- Непредпазливостта може да доведе до нараняване или порязвания.

Важни инструкции за безопасност

- Прочетете внимателно тези инструкции преди да монтирате или използвате този уред.
- В този уред никога не трябва да се поставят възпламеними материали или продукти.
- Моля, предоставете тази информация на лицето, отговорно за монтажа на уреда, тъй като това може да намали разходите ви за монтаж.
- За да се избегне опасност, уредът трябва да бъде монтиран в съответствие с тези инструкции за монтаж.
- Този уред трябва да бъде правилно монтиран и заземен само от лице с подходяща квалификация.
- Този уред трябва да бъде свързан към верига с изолиращ превключвател, осигуряващ пълно изключване от захранването.
- Неправилният монтаж на уреда може да анулира всяка гаранция или искове за отговорност.
- Този уред може да се използва от деца над 8 години и лица с намалени физически, сензорни или умствени способности или от такива, които нямат знания и опит, ако са под наблюдение или са им дадени инструкции относно използването на уреда по безопасен начин и разбират съществуващите опасности.
- Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца без наблюдение.

- Ако захранващият кабел е повреден, трябва да бъде подменен от производителя, негов сервизен представител или от лица с подобна квалификация, за да се избегне евентуална опасност.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако повърхността е напукана при котлони със стъклокерамичен плот или друг подобен материал, който предпазва части под напрежение, изключете уреда, за да избегнете вероятността от токов удар.
- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху повърхността на плота, тъй като те могат да се нагорещат
- Не използвайте парочистачка за почистване на готварския плот.
- Уредът не е предназначен за работа с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасност от пожар: не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- Процесът на готвене трябва да се наблюдава. Краткосрочният процес готвене трябва да се наблюдава непрекъснато.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готвенето без надзор на котлон с мазнина или масло може да бъде опасно и да доведе до пожар.
НИКОГА НЕ се опитвайте да гасите огън с вода, а изключете уреда и след това покрийте пламъка, например с капак или противопожарно одеяло.

Работа и поддръжка

Опасност от токов удар

- Не гответе на счупен или пукнат плот. Ако повърхността на плота се счупи или пукне, незабавно изключете уреда от електрическата мрежа (стенния превключвател) и се свържете с квалифициран техник.
- Изключете плота от стената преди почистване или поддръжка.
- Неспазването на този съвет може да доведе до токов удар или смърт.

Опасност за здравето

- Този уред отговаря на стандартите за електромагнитна безопасност.
- Хората със сърдечни пейсмейкъри или други електрически импланти (като инсулинови помпи) обаче трябва да се консултират със своя лекар или производител на импланти, 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.

Опасност от гореща повърхност

- По време на употреба достъпните части на този уред ще станат горещи и може да причинят изгаряния.
- Не позволявайте на тялото, дрехите или други предмети, различни от подходящи съдове за готвене, да влизат в контакт с индукционното стъкло, докато повърхността не се охлади.

- Дръжте децата далеч.
- Дръжките на съдовете за готвене може да са горещи на допир. Проверете дали дръжките на съдовете не са над други зони за готвене, които са включени. Внимавайте дръжките да са извън досега на деца.
- Неспазването на този съвет може да доведе до изгаряния.

Опасност от порязване

- Острият като бръснач нож на стъргалката за готварски плот се показва, когато предпазният капак се прибере. Използвайте много внимателно и винаги съхранявайте безопасно и на място, недостъпно за деца.
- Непредпазливостта може да доведе до нараняване или порязвания.

Важни инструкции за безопасност

- Никога не оставяйте уреда без надзор, когато се използва. Изкипяването води до задимяване и образуване на мазен загар, който може да се запали.
- Никога не използвайте уреда като работна повърхност или място за съхранение.
- Никога не оставяйте предмети или прибори върху уреда.
- Не поставяйте и не оставяйте никакви магнетизиращи предмети (напр. кредитни карти, карти с памет) или електронни устройства (напр. компютри, МРЗ плейъри) близо до уреда, тъй като те могат да бъдат засегнати от неговото електромагнитно поле.
- Никога не използвайте уреда си за отопляване на помещението.
- След употреба винаги изключвайте зоните за готвене и плота, както е описано в това ръководство (т.е. като използвате сензорните бутони). Не разчитайте на функцията за откриване на съдове за готвене да изключи зоните за готвене, когато отстранявате съдовете.
- Не позволявайте на децата да играят с уреда или да седят, да стоят или да се катерят по него.
- Не съхранявайте предмети, които представляват интерес за децата, в шкафове над уреда. Децата, които се катерят по готварския плот, могат да бъдат сериозно наранени.
- Не оставяйте децата сами или без надзор в зоната, където се използва уредът.
- Децата или лицата с увреждания, ограничаващи способността им да използват уреда, трябва да имат отговорно и компетентно лице, което да ги инструктира при използването му. Инструкторът трябва да се увери, че могат да използват уреда без опасност за себе си или за обикалящата ги среда.
- Не ремонтирайте и не подменяйте части на уреда, освен ако не е изрично препоръчано в ръководството. Всяко друго обслужване трябва да се извършва от квалифициран техник.
- Не поставяйте или изпускайте тежки предмети върху плота.
- Не стъпвайте върху плота.

- Не използвайте съдове с грапави ръбове и не плъзгайте съдовете по повърхността на индукционното стъкло, тъй като това може да надраска стъклото.
- Не използвайте стъргалки или други груби абразивни почистващи препарати за почистване на плота, тъй като те могат да надраскат индукционното стъкло.
- Не използвайте стъргалки или други груби абразивни почистващи препарати за почистване на плота, тъй като те могат да надраскат индукционното стъкло.
- Този уред е предназначен за употреба в домакинства и други подобни приложения, като: - кухненски помещения за персонала в магазини, офиси и други работни среди; - селски къщи; - от клиенти в хотели, мотели и други жилищни среди; - заведения, предлагащи легло и закуска.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и достъпните му части се нагорещават по време на употреба.
- Внимавайте да не докоснетеPlease note нагревателните елементи.
- Децата под 8-годишна възраст трябва да бъдат държани далеч от уреда, освен ако не са наблюдавани непрекъснато.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Използвайте само предпазители за плота, проектирани от производителя на уреда за готвене или посочени от производителя на уреда в инструкциите за употреба като подходящи или предпазители за плота, вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.

Поздравления за покупката на новия ви индукционен котлон.

Препоръчваме ви да отделите известно време, за да прочетете това ръководство за инструкции/монтаж, за да разберете напълно как да го монтирате правилно и да работите с него. За монтаж, моля, прочетете раздела за монтаж.

Прочетете внимателно всички инструкции за безопасност преди употреба и запазете това Ръководство за инструкции/монтаж за бъдещи справки.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

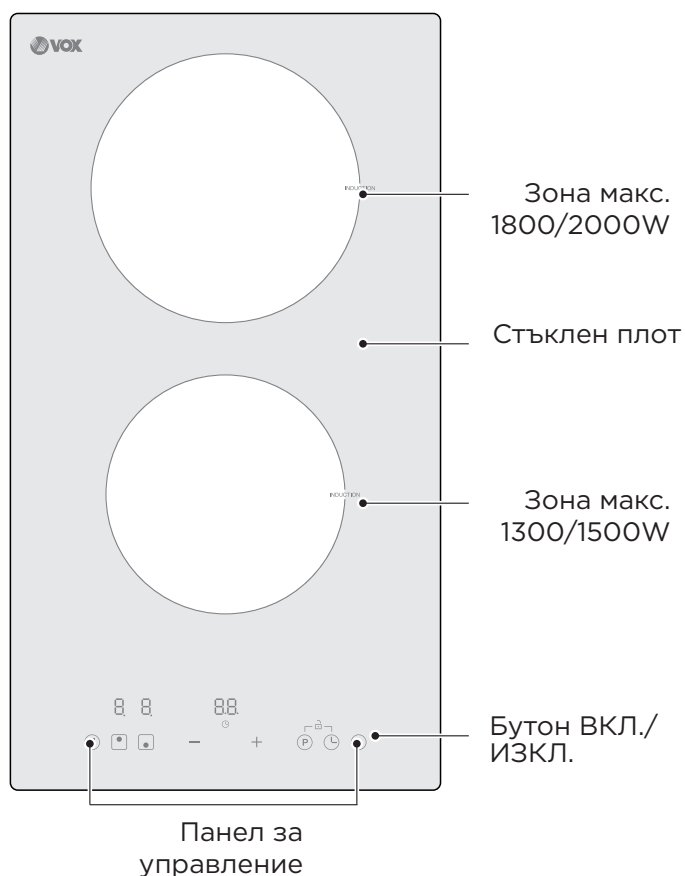
Готварски плот	EBI220
Зони за готвене	2 зони
Захранващо напрежение	220-240V ~ 50Hz или 60Hz
Инсталирана електрическа мощност	3500W
Размер на продукта Д×Ш×В(мм)	288×520×59
Размери за вграждане АхВ (мм)	268×500

	Символ	Стойност	Единица
Идентификация на модела	-	EBI220	
Вид на плота	-	Котлон за вграждане	
Брой зони за готвене	-	2 зони	
Технология за нагряване (индукционни зони за готвене и зони за готвене, зони за готвене с лъчиста енергия, твърди плочи)	-	Индукционни зони за готвене	
За кръгли зони или площи за готвене: диаметър на полезната повърхност за всяка електрическа нагрята зона за готвене, закръглена до най-близките 5 мм	Ø	Зона1: 16,0 Зона2: 18,0	cm
За некръгли зони или зони за готвене:дължина и ширина на полезната повърхност за всяка електрическа нагряваема зона или зона за готвене, закръглени до най-близките 5 мм	L,W	N/A	cm
Консумация на енергия за зона или площ за готвене, изчислена на килограм	ЕС електрическо готвене	Зона1: 194,4 Зона2: 183,7	Wh/kg
Консумация на енергия за котлона, изчислена на килограм	ЕС електрически котлон	189,1	Wh/kg

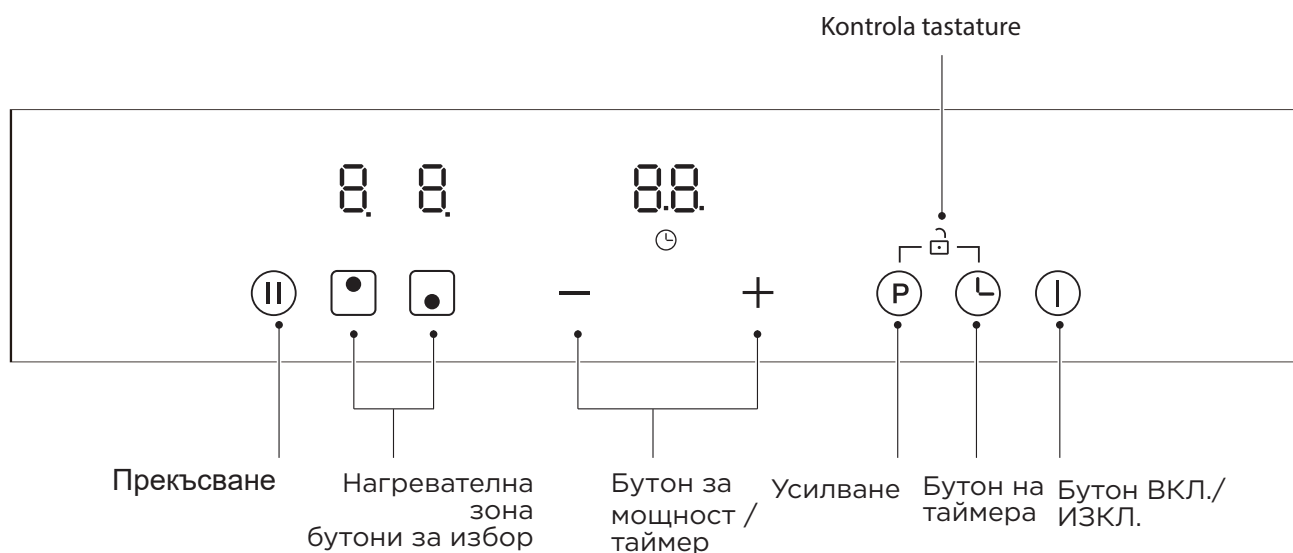
Ако не се извърши никаква операция след включване на котлона, той автоматично ще достигне режим „0“ след 1 минута и мощността ще бъде 0,5 W в режим „0“.

ПРЕГЛЕД НА ПРОДУКТА

Изглед отгоре



Kontrolna tabla



БЕЛЕЖКА

Всички снимки в това ръководство са само с цел обяснение. При всяко несъответствие между реалния обект и илюстрацията на чертежа трябва да се взема предвид реалният субект.

Работна теория

Индукционното готвене е безопасна, усъвършенствана, ефективна и икономична технология за готвене. То работи чрез електромагнитни вибрации, генериращи топлина директно в съда, а не индиректно чрез нагряване на стъклената повърхност. Стъклото се нагрява само защото съдът в крайна сметка го затопля.



Преди да използвате новия индукционен плот

- Прочетете това ръководство, като обърнете специално внимание на раздела „Предупреждения за безопасност“.
- Отстранете защитния филм, който все още може да е върху индукционния плот.

КРАТКО РЪКОВОДСТВО ЗА СТАРТИРАНЕ

 Внимавайте, когато пържите, тъй като олиото и мазнините се загряват много бързо, особено ако използвате PowerBoost. При изключително високи температури маслото и мазнините ще се запалят спонтанно и това представлява сериозен риск от пожар.

Съвети за готвене

- Когато храната заври, намалете настройката на температурата.
- Използването на капак ще намали времето за готвене и ще спести енергия, като задържи топлината.
- Намалете количеството течност или мазнини, за да намалите времето за готвене.
- Започнете да готвите на висока температура и намалете температурата, когато храната се загрее.

Варене, готвене на ориз

- Варенето се случва под точката на кипене, при около 85°C, когато мехурчетата се издигат от време на време до повърхността на готвената течност. Това е ключът за приготвяне на вкусни супи и крехко задушено, защото вкусовете се развиват, без да се преварява храната. Също така трябва да готвите сосове на основата на яйца и брашно под точката на кипене.
- Някои задачи, включително готвене на ориз по метода на абсорбция, може да изискват настройка, по-висока от най-ниската, за да се гарантира, че храната е приготвена правилно в рамките на препоръчаното време.

Печене на пържоли

За да пригответе сочни ароматни пържоли:

1. Оставете месото на стайна температура за около 20 минути преди готвене.
2. Загрейте тиган с дебело дъно.
3. Намажете двете страни на пържолата с олио. Изсипете малко количество масло в горещия тиган и след това сложете месото в горещия тиган.
4. Обърнете пържолата само веднъж по време на готвене. Точното време за готвене ще зависи от дебелината на пържолата и от това колко изпечена искате да бъде. Времето може да варира от около 2 - 8 минути на всяка страна. Натиснете пържолата, за да прецените колко е сготвена - колкото по-твърда се усеща, толкова по-изпечена ще бъде.
5. Оставете пържолата да почине в топла чиния за няколко минути, за да се отпусне и да стане крехка, преди да я сервирате.

За пържене

1. Изберете уок с плоско дъно или голям тиган, съвместим с керамичен плот.
2. Подгответе всички съставки и оборудване. Пърженето трябва да е бързо. Ако готвите големи количества, гответе храната на няколко по-малки партиди.
3. Загрейте тигана за кратко и добавете две супени лъжици олио.
4. Първо сгответе месото, оставете го настрана и го поддържайте топло.
5. Запържете зеленчуците. Когато са горещи, но все още хрупкави, превключете зоната за готвене на по-ниска настройка, върнете месото в тигана и добавете соса си.
6. Разбъркайте внимателно съставките, за да се уверите, че са се загрели.
7. Сервирайте веднага.

Откриване на малки предмети

Когато върху плота е поставен съд с неподходящ размер или немагнитен (напр. от алуминий) или някакъв друг малък предмет (напр. нож, вилица, ключ), котлонът автоматично преминава в режим на готовност след 1 минута. Вентилаторът ще продължи да готви на индукционния плот още 1 минута.

Настройки на загряването

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

Настройка на загряването	Пригодност
1 - 2	• деликатно затопляне за малки количества храна • разтопяване на шоколад, масло и храни, които изгарят бързо • леко къкрене • бавно затопляне
3 - 4	• претопляне • силно къкрене • готвене на ориз
5 - 6	• палачинки
7 - 8	• сотиране • готвене на макаронени изделия
9	• пържене • запичане • кипване на супа • варене на вода

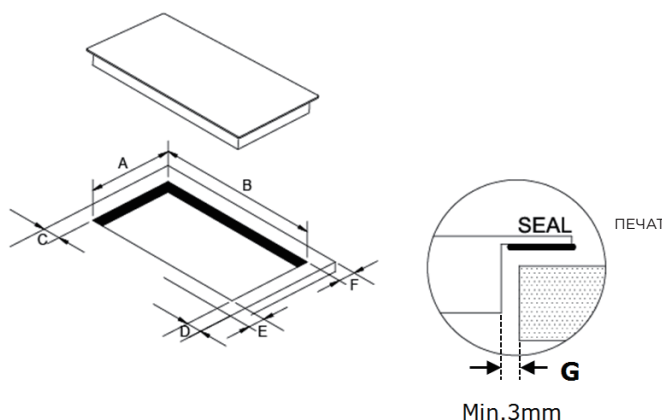
МОНТИРАНЕ НА ПРОДУКТА

Избор на монтажно оборудване

Изрежете работния плот според размерите, показани на чертежа.

За целите на монтажа и употребата трябва да се остави минимум 5 см пространство около отвора. Уверете се, че дебелината на работния плот е поне 30 мм. Моля, изберете топлоустойчив и изолиран материал на работния плот (дърво и друг подобен влакнест или хигроскопичен материал не трябва да се използват като материал на работния плот, освен ако не са импрегнирани), за да се избегне токов удар и по-голяма деформация, причинени от топлината, излъчвана от котлона. Както е показано по-долу:

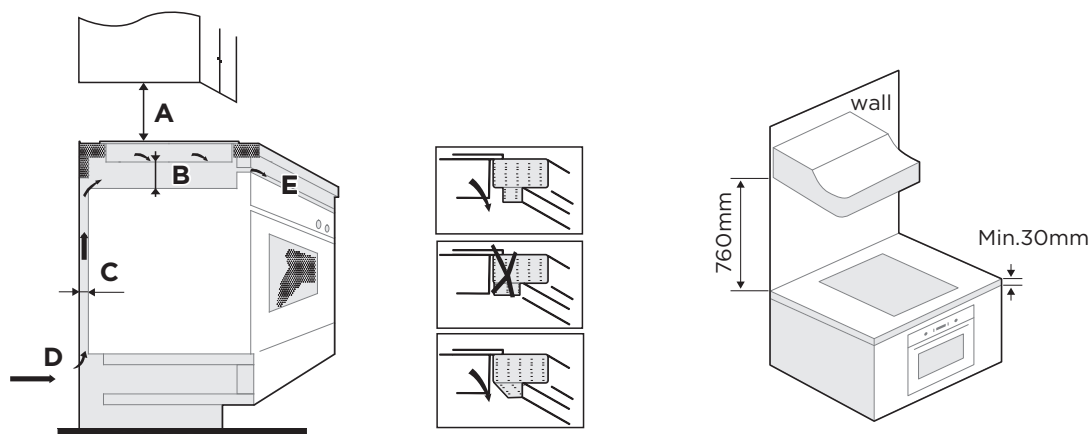
! Бележка: Безопасното разстояние между страните на плота и вътрешните повърхности на работния плот трябва да бъде най-малко 3 мм.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G
268+4 -0	500+4 -0	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	3mm min.

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

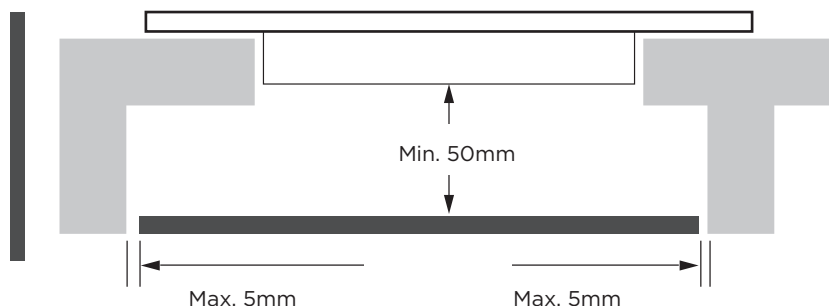
! Бележка: Безопасното разстояние между котлона и шкафа над котлона трябва да бъде най-малко 760мм.



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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Осигуряване на адекватна вентилация

Уверете се, че индукционният плот на котлона е добре вентилиран и че входът и изходът за въздух не са блокирани. За да избегнете случайно докосване до горещия плот или на неочакван токов удар по време на работа, е необходимо да поставите дървена вложка, фиксирана с винтове, на минимално разстояние от 50 мм от долната част на плота. Следвайте изискванията по-долу.



- ⚠ Около плота има вентилационни отвори. ТРЯБВА ДА се уверите, че тези отвори не са блокирани от работния плот, когато поставите керамичния плот на място.
- ⚠ • Имайте предвид, че лепилото, което свързва пластмасовия или дървения материал към мебелите, трябва да е устойчиво на температура не по-ниска от 150°C, за да се избегне отлепването на облицовката.
- Следователно задната стена, съседните и околните повърхности трябва да могат да издържат на температура от 90°C.

Преди да монтирате котлона, уверете се, че

- Работната повърхност е квадратна и нивелирана и няма структурни елементи, които да пречат на изискванията за пространство.
- Работната повърхност е изработена от топлоустойчив и изолиран материал.
- Ако котлонът е монтиран над фурна, фурната има вграден вентилатор за охлаждане.
- Монтажът отговаря на всички изисквания за свободно пространство и приложимите стандарти и разпоредби.
- Подходящ изолиращ прекъсвач, осигуряващ пълно изключване от електрическата мрежа, е вграден в постоянното окабеляване, монтиран и позициониран така, че да отговаря на местните правила и разпоредби за окабеляване.
- Изолиращият прекъсвач трябва да бъде от одобрен тип и да осигурява 3 мм разделяне на контактите с въздушна междина във всички полюси (или във всички активни [фазови] проводници, ако местните правила за окабеляване позволяват тази промяна на изискванията).
- Изолиращият прекъсвач ще бъде лесно достъпен за клиента с монтиран плот.
- Консултирайте се с местните строителни власти и подзаконовите нормативни актове, ако имате съмнения относно монтажа.
- Използвайте термоустойчиви и лесни за почистване покрития (като керамични плочки) за стенните повърхности около плота.

След като монтирате плота, уверете се, че

- Захранващият кабел не е достъпен през вратите на шкафа или чекмеджетата.
- Има адекватен приток на свеж въздух през шкафовете към основата на плота.
- Ако плотът е монтиран над чекмедже или шкаф, под основата на плота е монтирана термозащитна бариера.
- Изолиращият прекъсвач е леснодостъпен за клиента.

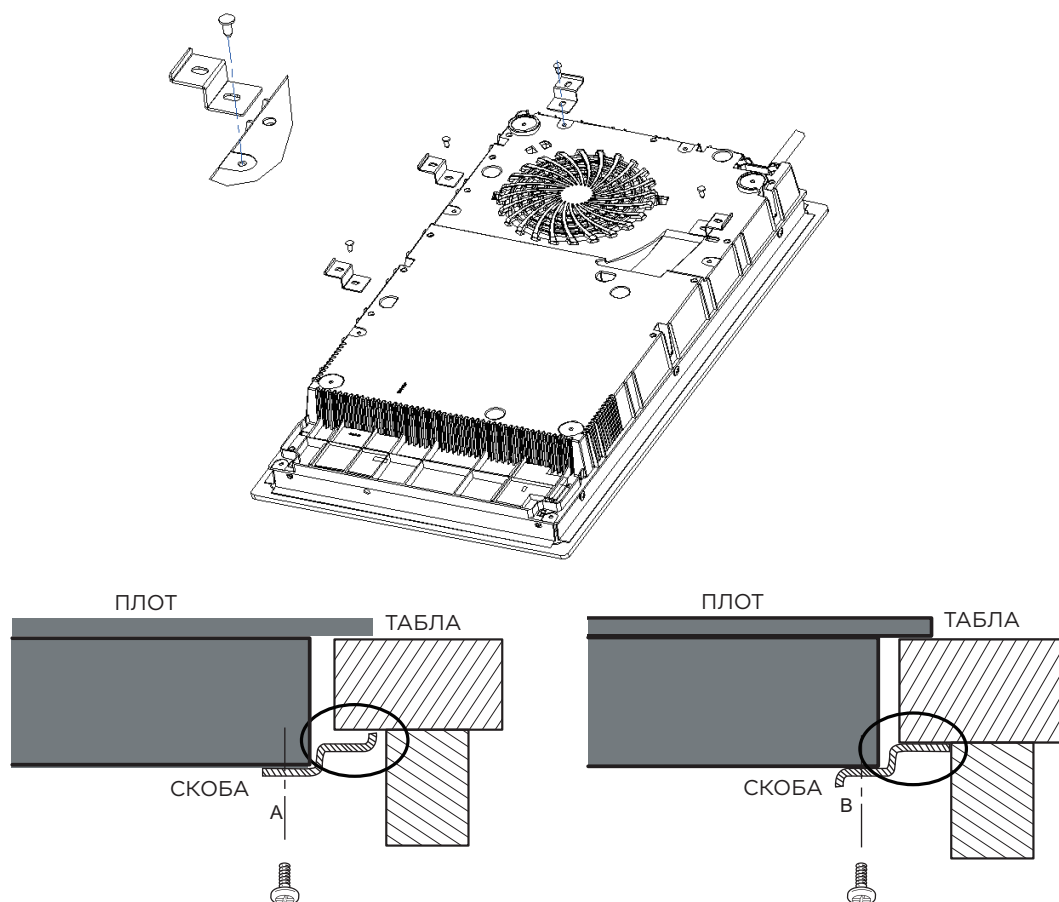
Преди да поставите фиксиращите скоби

Устройството трябва да се постави върху стабилна, гладка повърхност (използвайте опаковката). Не прилагайте сила върху бутоните, стърчащи от плота.

Регулиране на позицията на скобата

Фиксирайте плота върху работната повърхност, като завиете 4 скоби в долната част на плота (вижте снимката) след монтажа.

Регулирайте позицията на скобата, така че да е подходяща за различна дебелина на плота на масата.



⚠ При никакви обстоятелства скобите не трябва да се допират до вътрешните повърхности на работния плот след монтажа (вж. снимката).

Внимание

1. Индукционният плот трябва да бъде монтиран от квалифициран персонал или техници. Разполагаме с професионалисти на Ваше разположение. Моля, никога не правете това сами.
2. Плотът не трябва да се монтира директно над съдомиялна машина, хладилник, фризер, пералня или сушилня за дрехи, тъй като влажността може да повреди електрониката на котлона.
3. Индукционният плот трябва да бъде монтиран така, че да може да се осигури по-добро топлинно излъчване, за да се повиши неговата надеждност.
4. Стената и зоната на индуцирано нагряване над повърхността на масата трябва да издържат на топлина.
5. За да се избегнат повреди, сандвич слой и лепилото трябва да са устойчиви на топлина.
6. Не използвайте парочистачка за почистване на уреда.

Свързване на плота към мрежовото захранване

- ⚠ Този плот трябва да бъде свързан към електрическата мрежа само от персонал с подходяща квалификация. Преди да свържете плота към електрическата мрежа, проверете дали:
1. Домашната окабеляваща система е подходяща за мощността, използвана от котлона.
 2. Напрежението трябва да отговаря на стойността, указана на табелката с производствени данни.

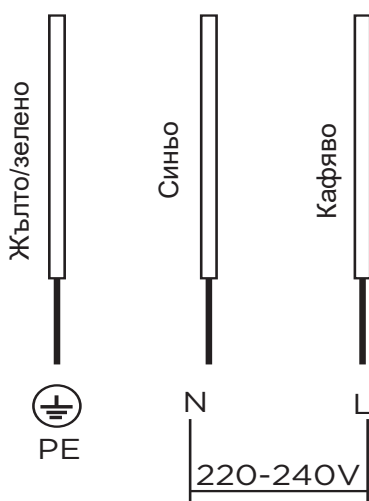
3. Секциите на захранващия кабел могат да издържат на натоварването, посочено на табелката с данни.

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

Захранващият кабел не трябва да докосва горещи части и трябва да бъде позициониран така, че температурата му да не надвишава 75°C в нито един момент.

- ⚠ Проверете чрез електротехник дали домашната окабеляваща система е подходяща без промени. Всички промени трябва да се правят само от квалифициран електротехник.

Захранването трябва да бъде свързано в съответствие със съответния стандарт или с еднополюсен прекъсвач. Методът на свързване е показан по-долу.



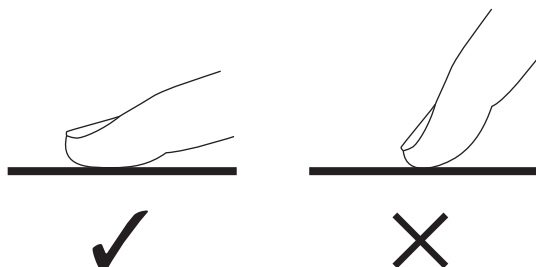
- Ако кабелът е повреден или трябва да бъде сменен, операцията трябва да се извърши от агент за следпродажбено обслужване със специални инструменти, за да се избегнат инциденти.
- Ако уредът се свързва директно към електрическата мрежа, трябва да се монтира многополюсен прекъсвач с минимален отвор от 3 мм между контактите.
- Монтьорът трябва да се увери, че е направена правилната електрическа връзка и че тя е в съответствие с разпоредбите за безопасност.
- Кабелът не трябва да се огъва или притиска.
- Кабелът трябва да се проверява редовно и да се подменя само от оторизирани техници.
- Жълто-зеленият проводник на захранващия кабел трябва да бъде свързан към заземяването както на захранването, така и на уреда.
- Производителят не носи отговорност за инциденти, причинени от използването на уред, който не е свързан към заземяване или има нарушена заземителна връзка.
- Ако уредът има контакт, той трябва да бъде инсталиран така, че контактът да е достъпен.

- ⚠ Долната повърхност и захранващият кабел на котлона не са достъпни след монтажа.

ИНСТРУКЦИИ ЗА РАБОТА

Сензорни бутони

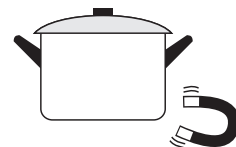
- Бутоните реагират на докосване, така че не е необходимо да прилагате натиск.
- Използвайте възглавничката на пръста си, а не върха му.
- Ще чувате звуков сигнал всеки път, когато се регистрира докосване.
- Уверете се, че устройствата за управление са винаги чисти, сухи и че върху тях няма предмети (напр. прибор или кърпа). Дори тънък слой вода може да затрудни работата на бутоните.



Избор на правилните съдове за готвене



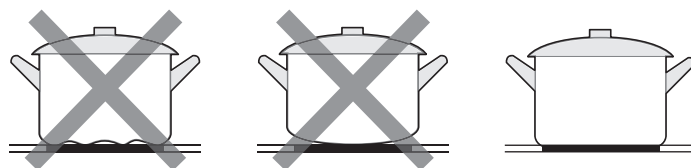
- Използвайте само съдове за готвене с основа, подходяща за индукционно готвене. Потърсете символа за индукция върху опаковката или в долната част на съда.
- Можете да проверите дали вашите съдове за готвене са подходящи, като извършите тест с магнит. Доведете магнит към основата на съда. Ако бъде привлечен, съдът е подходящ за индукция.
- Ако нямате магнит:
 1. Сложете малко вода в съда, който искате да проверите.
 2. Ако **L** не мига на дисплея и водата се нагрява, съдът е подходящ.
- Съдовете за готвене, изработени от следните материали, не са подходящи: чиста неръждаема стомана, алуминий или мед без магнитна основа, стъкло, дърво, порцелан, керамика и глинени съдове.



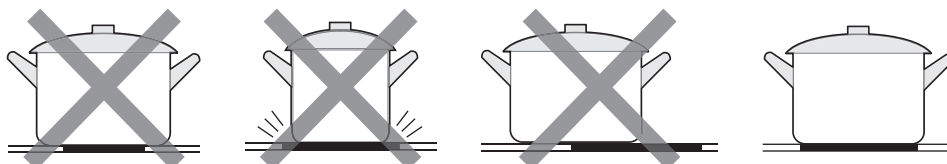
Някои тенджери и тигани на пазара не са подходящи за индукционно готвене, тъй като само част от дъното им е изработена от феромагнитен материал. Тези зони могат да се нагряват на различни нива или с по-малка мощност. В определени случаи, когато дъното е изработено предимно от неферомагнитни материали, котлонът може да не разпознае тенджерата и следователно да не включи зоната за готвене.



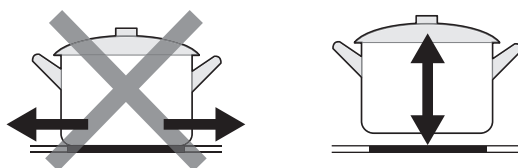
- Не използвайте съдове за готвене с неравни ръбове или извита основа.



- Уверете се, че основата на съда за готвене е гладка, приляга плътно към стъклото и е със същия размер като зоната за готвене. Използвайте съдове, чийто диаметър е толкова голям, колкото графиката на избраната зона. Използването на малко по-широк съд води до максимална ефективност. Ако използвате по-малък съд, ефективността може да бъде по-малка от очакваната. Винаги центрирайте съда върху зоната за готвене.



- Винаги повдигайте съдовете от индукционния плот – не ги плъзгайте, защото могат да надраскат стъклото.



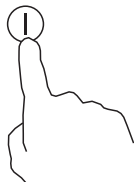
- Зоните за готвене се настройват автоматично до определена граница спрямо диаметъра на съда. Дъното на този съд обаче трябва да има минимален диаметър, съответстващ на съответната зона за готвене. За да постигнете най-добра ефективност на вашия котлон, поставете съда в средата на зоната за готвене.

Зона за готвене	Диаметър на основата на индукционния съд за готвене	
	Минимум (mm)	Максимум (mm)
160mm	120	160
180mm	140	180

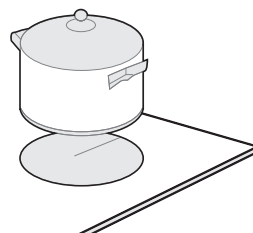
Начин на употреба

Начало на готвенето

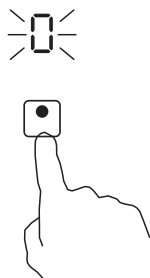
1. Докоснете бутона за ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ. След включване на захранването се чува еднократен звуков сигнал, всички дисплеи показват „-“ или „--“, което показва, че индукционният плот е влязъл в режим на готовност.



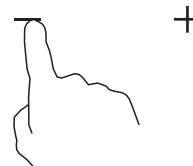
2. Поставете подходящ съд върху зоната за готвене, която искате да използвате.
 - Уверете се, че дъното на съда и повърхността на зоната за готвене са чисти и сухи.



3. При докосване на бутона за избор на нагревателна зона индикаторът до бутона ще премигне.



4. Изберете настройка за нагряване, като докоснете бутона на плъзгача.
 - Ако не изберете настройка за нагряване в рамките на 1 минута, индукционният плот автоматично ще се изключи. Ще трябва да започнете отново от стъпка 1.
 - Можете да промените настройката за загряване по всяко време докато готвите.



Ако дисплеят мига последователно с настройката за нагряване

Това означава, че:

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

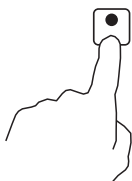
Ако няма подходящ съд в зоната за готвене не се извършва нагряване.

Дисплеят „“ автоматично ще изчезне след 2 минута, ако върху него не е поставен подходящ съд.

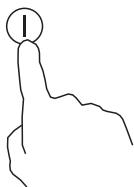
2. Завършване на готвенето

1. Докоснете бутона за избор на зона на загряване, който искате да изключите.

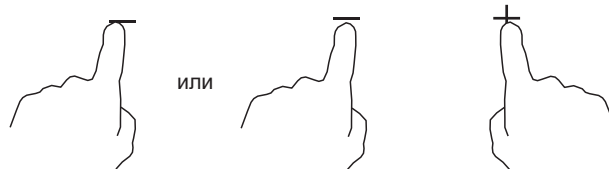
6



3. Изключете целия готварски плот, като докоснете бутона за ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ.



2. Изключете зоната за готвене, като я преместите надолу до "0" или като едновременно докоснете контролите "-" и "+". Уверете се, че дисплеят показва "0".



4. Пазете се от горещи повърхности „Н“ ще покаже коя зона за готвене е гореща на допир. Тя ще изчезне, когато повърхността се охлади до безопасна температура. Може да се използва и като функция за пестене на енергия, затова ако искате да загреете допълнителни съдове, използвайте котлона, който все още е горещ.

Н



3. Заклучване на бутоните

- Можете да заключите бутоните, за да предотвратите нежелана употреба (например деца случайно да включат зоните за готвене).
- Когато бутоните са заключени, всички бутони, с изключение на този за ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ, са деактивирани.

За да заключите бутоните

Докоснете бутона за заключване

Индикаторът на таймера ще покаже „Lo“

За отключване на бутоните

Докоснете и задръжте бутона за заключване за известно време.

! Когато котлонът е в режим на заключване, всички бутони са деактивирани, с изключение на ВКЛЮЧЕНО/ИЗКЛЮЧЕНО , винаги можете да изключите индукционния котлон с бутона ВКЛЮЧЕНО/ИЗКЛЮЧЕНО  при спешни случаи, но при следващата операция първо трябва да отключите котлона.

4. Бутон на таймера

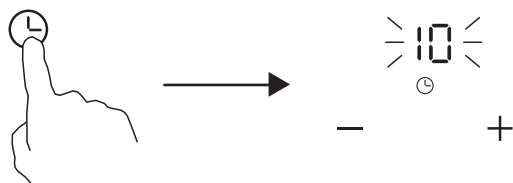
Можете да използвате таймера по два различни начина:

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

а) Използване на таймера като таймер за напомняне

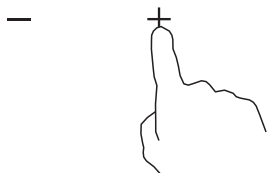
Ако не изберете никоя зона за готвене.

1. Уверете се, че плотът е включен. Забележка: можете да използвате функцията за таймер за напомняне, като поне една зона трябва да е активна.
2. Докоснете управлението на таймера и на дисплея на таймера ще се покаже „10“.

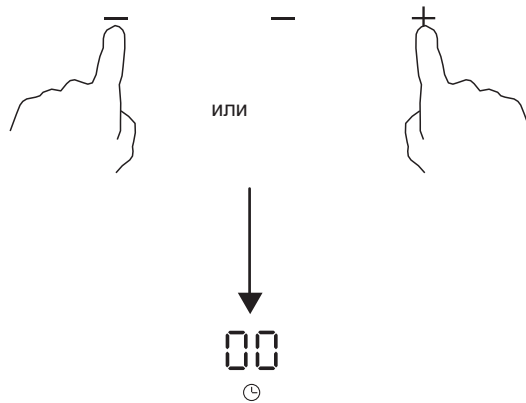


3. Регулирайте времето, като докоснете контрола на таймера „-“ или „+“.

Съвет: Докоснете контрола на таймера „-“ или „+“ веднъж, за да намалите или увеличите времето с 1 минута. Докоснете и задръжте контрола на таймера „-“ или „+“, за да намалите или увеличите времето с 10 минути.



4. Чрез едновременно докосване на „-“ и „+“ таймерът се нулира и дисплеят за минути ще покаже „00“.



5. 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.

Ако докоснете контрола на таймера, докато индикаторът на таймера мига, той ще спре да мига веднага.



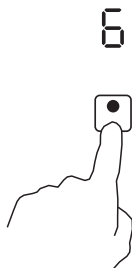
6. Ще се чуе звуков сигнал за 30 секунди, а индикаторът на таймера ще покаже „- -“, когато времето за настройка приключи.



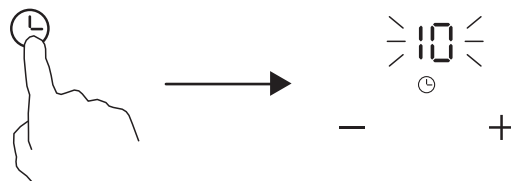
Задаване на таймера за изключване на една зона за готвене

Задайте една зона

1. Докоснете контролния бутон, за да изберете зоната за отопление, за която искате да настроите таймера.

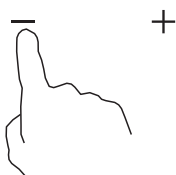


2. Докоснете управлението на таймера и на дисплея на таймера ще се покаже „10“.

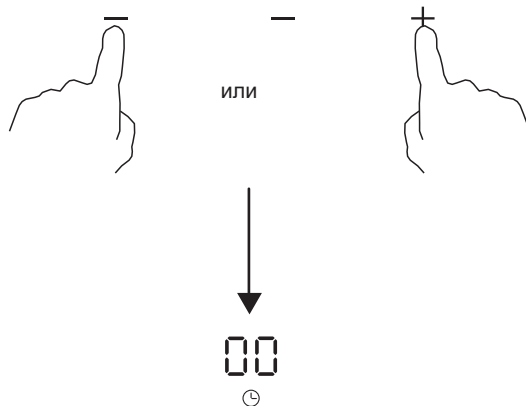


3. Регулирайте времето, като докоснете контрола на таймера „-“ или „+“.

Съвет: Докоснете контрола на таймера „-“ или „+“ веднъж, за да намалите или увеличите времето с 1 минута. Докоснете и задръжте контрола на таймера „-“ или „+“, за да намалите или увеличите времето с 10 минути.



4. Чрез едновременно докосване на „-“ и „+“ таймерът се нулира и дисплеят за минути ще покаже „00“.



5. 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.

Ако докоснете контрола на таймера, докато индикаторът на таймера мига, той ще спре да мига веднага.

6. Ще се чуе звуков сигнал за 30 секунди, а индикаторът на таймера ще покаже „- -“, когато времето за настройка приключи.



БЕЛЕЖКА

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

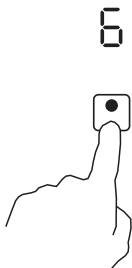


Други зони за готвене ще продължат да работят, ако са били включени преди това.

5. Използване на функцията Boost

Активиране на функцията Boost

1. Докоснете контрола за избор на зона за нагряване.

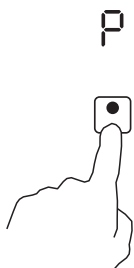


2. Докоснете контрола за усилване. Уверете се, че дисплеят показва „P“.



Отмяна на функцията Boost

1. Чрез докосване на контрола за избор на зона за нагряване искате да отмените функцията Boost.



2. Изключете зоната за готвене, като докоснете бутона Boost. Уверете се, че дисплеят показва "0".



- Функцията може да работи във всяка зона за готвене.
- Зоната за готвене се връща към първоначалната си настройка след 5 минути.
- Ако първоначалната настройка за нагряване е 0, тя ще се върне към 9 след 5 минути..

6. Режим на пауза

- Можете да поставите на пауза нагряването, вместо да изключвате котлона.
- Когато влезете в режим на пауза, всички контроли с изключение на контрола за ВКЛ./ИЗКЛ. се деактивират.

За да влезете в режим на пауза

Докоснете бутона „Пауза“.

Всички индикатори ще покажат „||“.

За да излезете от режим на пауза

Докоснете отново бутона „Пауза“.

 Когато котлонът е в режим на пауза, всички контроли са деактивирани с изключение на ВКЛ./ИЗКЛ.  Винаги можете да изключите индукционния котлон, като използвате контрола ВКЛ./ИЗКЛ.  в случай на спешност. Панелът ще се изключи след 10 минути, ако не излезете от режима на пауза.

6. Време за работа по подразбиране

Автоматичното изключване е функция за защита на безопасността на вашия индукционен плот. Изключва се автоматично, ако някога забравите да изключите плота. Времето за работа по подразбиране за различни нива на мощност е показано в таблицата по-долу:

Ниво на мощност	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Таймер за работа по подразбиране (мин)	30	30	30	30	30	30	30	30	30

Когато съдът бъде преместен, индукционният котлон може да спре да се нагрява незабавно, а котлонът автоматично да се изключи след 2 минути.

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

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Какво?	Как?	Важно!
Ежедневно замърсяване на стъклото (пръстови отпечатащи, следи, петна от храна или разливане на течност без захар по стъклото).	1. Изключете захранването на плота. 2. Нанесете почистващ препарат за готварски плот, докато стъклото е все още топло (но не горещо!) 3. Изплакнете и избършете с чиста кърпа или хартиена кърпа. 4. Включете отново захранването на плота.	• Когато захранването на плота е изключено, няма да има индикация за „гореща повърхност“, но зоната за готвене може все още да е гореща! Бъдете изключително внимателни. • Грубите почистващи гъби, някои найлонови гъби и грубите/абразивни почистващи препарати могат да надраскат стъклото. Винаги четете етикета, за да проверите дали почистващото средство или гъба са подходящи. • Никога не оставяйте остатъци от почистване върху готварския плот: стъклото може да се оцвети.
Изкипели и разтопени течности и разливане на горещи течности със захар върху стъклото.	Отстранете ги незабавно с лопатка, шпатула или стъргалка, подходящи за керамични стъклени готварски плотове, но се пазете от повърхността на горещите зони за готвене: 1. Изключете захранването на готварския плот от стената. 2. Дръжте острието или прибора под ъгъл от 30° и изстържете замърсяването или разлива към хладна зона на плота. 3. Почистете замърсяването или разлива с кърпа за чинии или хартиена кърпа. 4. Следвайте стъпки 2 до 4 за „Ежедневно замърсяване на стъклото“ по-горе.	• Отстранете петната, останали от разтопени и сладки храни или разлив възможно най-скоро. Ако бъдат оставени да изстинат върху стъклото, те могат да бъдат трудни за отстраняване или дори трайно да повредят стъклената повърхност. • Опасност от порязване: когато предпазният капак е прибран, острието на стъргалката е остро като бръснач. Използвайте много внимателно и винаги съхранявайте безопасно и на място, недостъпно за деца.
Разливи по сензорните бутони.	1. Изключете захранването на плота. 2. Попийте разлива. 3. Избършете зоната на сензорния бутон с чиста влажна гъба или кърпа. 4. Подсушете зоната напълно с хартиена кърпа. 5. Включете отново захранването на плота.	• Плотът за готвене може да издава звуков сигнал и да се изключи, а сензорните бутони може да не функционират, докато има течност по тях. Уверете се, че сте избърсали зоната на сензорните бутони, преди да включите отново плота.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

Работата на вашия уред може да доведе до грешки и неизправности. Таблиците по-долу съдържат възможни причини и бележки за разрешаване на съобщение за грешка или неизправност. Препоръчително е да прочетете внимателно таблиците по-долу, за да спестите време и пари, които може да струва обаждането до сервизния център.

Проблем	Възможни причини	Какво да правите
Плотът не може да се включи.	Няма захранване.	Уверете се, че керамичният плот е свързан към захранването и че е включен. Проверете дали има прекъсване на електрозахранването в дома или района ви. Ако сте проверили всичко и проблемът продължава, обадете се на квалифициран техник.
Сензорните бутони не реагират.	Бутоните са заключени.	Отключете бутоните. Вижте раздел „Използване на вашия керамичен плот“ за инструкции.
Работата със сензорните бутони е трудна.	Може да има тънък слой вода върху бутоните или може да използвате върха на пръста си, когато докосвате бутоните.	Уверете се, че зоната на сензорните бутони е суха и използвайте възглавничката на пръста си, когато докосвате бутоните.
Стъклото е надраскано.	Съдове за готвене с неравен ръб. Използва се неподходящо абразивно почистващо средство или почистващи продукти.	Използвайте съдове за готвене с равни и гладки основи. Вижте „Избор на правилните съдове за готвене“. Вижте „Грижа и почистване“.
При някои тигани се чува прашене или тракане.	Това може да се дължи на конструкцията на вашите съдове за готвене (слоеве от различни метали вибрират по различен начин).	Това е нормално за съдовете за готвене и не показва неизправност.
Индукционният плот издава нисък шум, когато се използва при висока температура.	Това се дължи на технологията на индукционно готвене.	Това е нормално, но шумът трябва да намалее или да изчезне напълно, когато намалите настройката за топлина.
Шум на вентилатора, идващ от индукционния плот.	Включва се охлаждащ вентилатор, вграден във вашия индукционен плот, за да се предотврати прегряване на електрониката. Може да продължи да работи дори след като изключите индукционния плот.	Това е нормално и не се нуждае от действие. Не изключвайте захранването на индукционния плот от стената, докато вентилаторът работи.
Съдовете не се нагряват и не се появяват на дисплея.	Индукционният плот не може да открие съда, защото не е подходящ за индукционно готвене. Индукционният плот не може да открие съда, защото е твърде малък за зоната за готвене или не е правилно центриран върху него.	Използвайте съдове за готвене, подходящи за индукционно готвене. Вижте раздел „Избор на правилните съдове за готвене“. Центрирайте съда и се уверете, че основата му съответства на размера на зоната за готвене.
Индукционният плот или зоната за готвене се изключва неочаквано, чува се звук и се показва код за грешка (обикновено се редуват една или две цифри на дисплея на таймера за готвене).	Техническа неизправност.	Моля, запишете буквите и цифрите за грешка, изключете захранването на индукционния плот на стената и се свържете с квалифициран техник.

Показване и проверка на неизправности

Индукционният плот е оборудван с функция за самодиагностициране. С този тест техникът може да провери функцията на няколко компонента, без да демонтира плота от работната повърхност.

1) Кодът за повреда възниква по време на употреба от клиента; Решение;

Код на грешка	Проблем	Решение
Няма автоматично възстановяване		
E1	Повреда на температурния датчик на керамичния плот - отворена верига.	Проверете връзката или сменете температурния сензор на керамичната плоча.
E2	Повреда на температурния датчик на керамичния плот - късо съединение.	
E7	Повреда на температурния датчик на керамичния плот.	
C1	Висока температура на сензора на керамичната плоча.	- Изчакайте температурата на керамичната плоча да се нормализира. - Докоснете бутона „ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ“, за да рестартирате устройството.
E3	Повреда на температурния сензор на IGBT - отворена верига.	Сменете захранващото табло.
E4	Повреда на температурния сензор на IGBT - късо съединение.	
C2	Висока температура на IGBT.	- Изчакайте температурата на IGBT да се върне към нормалното. - Докоснете бутона „ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ“, за да рестартирате устройството. - Проверете дали вентилаторът работи добре; ако не, сменете вентилатора.
EL	Захранващото напрежение е под номиналното напрежение.	- Моля, проверете дали захранването е нормално. - Включете, ако захранването е нормално.
EH	Захранващото напрежение е под номиналното напрежение.	
EU	Комуникационна грешка.	- Поставете отново връзката между платката на дисплея и захранващата платка. - Сменете захранващата платка или платката на дисплея.

2) Специфична неизправност и решение.

Неуспешно	Проблем	Решение А	Решение В
СВЕТОДИОДЪТ не се включва, когато устройството е включено.	Не е свързано към електрическата мрежа.	Проверете дали щепселът е влязъл добре в контакта и дали този контакт работи.	
	Повреда в свързването на допълнителната захранваща платка и платката на дисплея.	Проверете връзката.	
	Допълнителната захранваща платка е повредена.	Сменете допълнителната захранваща платка.	
	Платката на дисплея е повредена.	Сменете таблото на дисплея.	
Някои бутони не могат да работят или LED дисплеят не работи нормално.	Платката на дисплея е повредена.	Сменете таблото на дисплея.	
Индикаторът за режим на готвене се включва, но не започва нагряване.	Висока температура на плота.	Температурата на околната среда може да е твърде висока. Входът за въздух или вентилационният отвор може да са блокирани.	
	Нещо не е наред с вентилатора.	Проверете дали вентилаторът работи добре; ако не, сменете вентилатора.	
	Захранващата платка е повредена.	Сменете захранващото табло.	
Нагряването спира внезапно по време на работа и на дисплея мига „⚡“.	Грешен тип съд.	Използвайте подходящ съд (вижте ръководството за употреба.)	Веригата за откриване на съдове е повредена, сменете захранващата платка.
	Диаметърът на съда е твърде малък.		
	Плотът е прегрял;	Устройството е прегряло. Изчакайте температурата да се върне към нормалното. Натиснете бутона „ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ“, за да рестартирате устройството.	
Нагревателните зони от една и съща страна (като първата и втората зона) ще показват „⚡“.	Неизправност на захранващата платка и на платката на дисплея;	Проверете връзката.	
	Дисплеят на комуникационната част е повреден.	Сменете таблото на дисплея.	
	Основната платка е повредена.	Сменете захранващото табло.	
Двигателят на вентилатора звучи необичайно.	Двигателят на вентилатора е повреден.	Сменете вентилатора.	

Горното е преценката и проверката на често срещани грешки.

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

ИЗХВЪРЛЯНЕ И РЕЦИКЛИРАНЕ

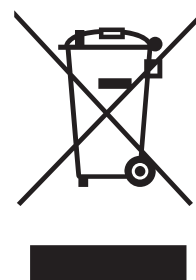
Важни инструкции във връзка с околната среда

Съответствие с директивата за ИУЕЕО и обезвреждане на отпадъците от продукта:

Този продукт отговаря на изискванията на европейската Директива за ИУЕЕО (2012/19/ЕС).

Този продукт е обозначен със символ за класификация за излязло от употреба електрическо и електронно оборудване (ИУЕЕО).

Този символ означава, че този продукт не може да бъде изхвърлян заедно с други битови отпадъци в края на експлоатационния му живот. Употребяваният уред трябва да бъде предаден в определен за целта пункт за събиране и рециклиране на излязло от употреба електрическо и електронно оборудване. Информация за подобни пунктове за отпадъци можете да получите от местните власти или от търговеца, от който е закупен продуктът. Всяко домакинство играе важна роля в рециклирането на ненужните уреди. Правилното изхвърляне на употребяваните уреди спомага за предотвратяване на евентуални отрицателни въздействия върху околната среда и човешкото здраве.

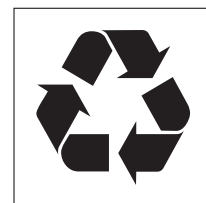


Съответствие с Директивата за RoHS

Този продукт отговаря на изискванията на европейската Директива за ограничение на опасните вещества (RoHS) (2011/65/ЕС). Той не съдържа опасни и забранени материали, посочени в Директивата.

Информация за опаковката

Опаковката на продукта е произведена от рециклирани материали съгласно нашите национални разпоредби за околната среда. Не изхвърляйте опаковъчните материали заедно с битовите или други отпадъци. Предайте ги в пункт за събиране на опаковъчни материали, определен от местните органи.



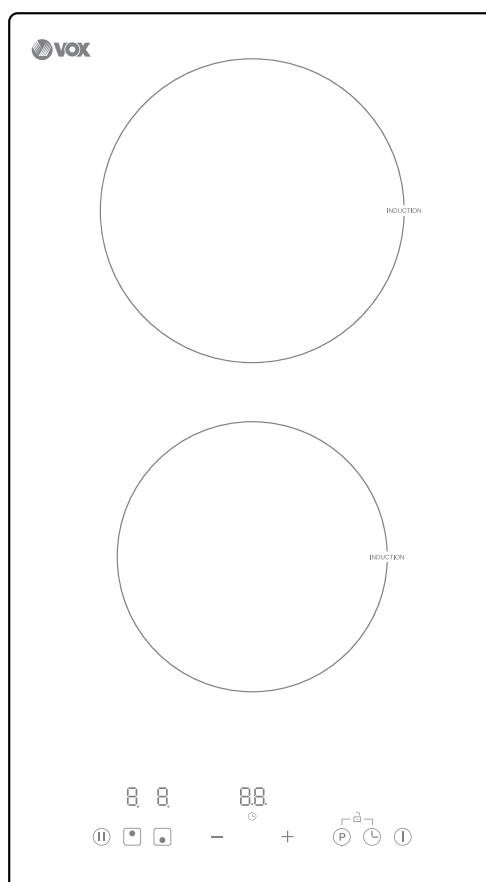
GRC



Επαγωγική εστία

Εγχειρίδιο οδηγιών και εγκατάστασης

ΜΟΝΤΕΛΟ **EBI 220**



ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε την VOX Electronics! Προτού χρησιμοποιήσετε το νέο σας προϊόν της VOX Electronics, διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο για να βεβαιωθείτε ότι γνωρίζετε πώς να χειρίζεστε τις δυνατότητες και τις λειτουργίες που προσφέρει η νέα σας συσκευή με ασφάλεια.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ	01
ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	02
ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ	07
ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	08
ΟΔΗΓΟΣ ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΕΚΚΙΝΗΣΗΣ	10
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	12
ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ	16
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	24
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	25
ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΚΑΙ ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ	28

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Προβλεπόμενη χρήση

Οι ακόλουθες οδηγίες ασφαλείας έχουν ως στόχο να αποτρέψουν απρόβλεπτους κινδύνους ή ζημιές από μη ασφαλή ή λανθασμένη λειτουργία της συσκευής. Ελέγξτε ότι η συσκευασία και η συσκευή είναι άθικτες κατά την παραλαβή, ώστε να διασφαλίσετε την ασφαλή λειτουργία. Εάν διαπιστώσετε οποιαδήποτε ζημιά, επικοινωνήστε με τον έμπορο λιανικής ή τον αντιπρόσωπο. Σημειώστε ότι δεν επιτρέπονται τροποποιήσεις ή μετατροπές στη συσκευή για λόγους ασφαλείας. Η χρήση με τρόπο άλλο από τον προβλεπόμενο μπορεί να προκαλέσει κινδύνους και απώλεια των αξιώσεων εγγύησης.

Επεξήγηση συμβόλων



Κίνδυνος

Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι υπάρχουν κίνδυνοι για τη ζωή και την υγεία των ατόμων λόγω εξαιρετικά εύφλεκτου αερίου.



Προειδοποίηση για την ηλεκτρική τάση

Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι υπάρχει κίνδυνος για τη ζωή και την υγεία των ατόμων λόγω τάσης.



Προειδοποίηση

Η ένδειξη υποδηλώνει μεσαίο επίπεδο κινδύνου που, εάν δεν αποφευχθεί, ενδέχεται να οδηγήσει σε θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό.



Προφύλαξη

Η ενδεικτική λέξη υποδηλώνει χαμηλό επίπεδο κινδύνου που, εάν δεν αποφευχθεί, ενδέχεται να οδηγήσει σε μικρό ή μέτριο τραυματισμό.



Προσοχή

Η ενδεικτική λέξη υποδηλώνει σημαντικές πληροφορίες (π.χ. ζημιά σε περιουσιακά στοιχεία), αλλά όχι κίνδυνο.



Τηρείτε τις οδηγίες

Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι ο χειρισμός και η συντήρηση της συσκευής πρέπει να εκτελείται από τεχνικό σέρβις μόνο σύμφωνα με τις οδηγίες λειτουργίας.

Διαβάστε προσεκτικά και με προσοχή τις παρούσες οδηγίες λειτουργίας πριν από τη χρήση/λειτουργία της συσκευής και φυλάξτε τις σε κοντά στον χώρο εγκατάστασης ή τη μονάδα για μελλοντική χρήση!

Προειδοποιήσεις Ασφαλείας

Η ασφάλειά σας είναι σημαντική για εμάς. Παρακαλούμε διαβάστε αυτές τις πληροφορίες πριν χρησιμοποιήσετε τη μαγειρική εστία σας.

Τοποθέτηση

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία ή συντήρηση σε αυτήν.
- Η σύνδεση σε ένα καλό σύστημα γείωσης είναι απαραίτητη και υποχρεωτική.
- Τροποποιήσεις στο οικιακό σύστημα καλωδίωσης πρέπει να γίνονται μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
- Η μη τήρηση αυτής της συμβουλής μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία ή θάνατο.

Κίνδυνος κοπής

- Προσέξτε - οι άκρες του πίνακα είναι αιχμηρές.
- Αν δεν είστε προσεκτικοί, μπορεί να προκληθεί τραυματισμός ή κοψίματα.

Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν εγκαταστήσετε ή χρησιμοποιήσετε αυτή τη συσκευή.
- Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να τοποθετούνται εύφλεκτα υλικά ή προϊόντα πάνω σε αυτή τη συσκευή.
- Παρακαλείστε να θέσετε αυτές τις πληροφορίες στη διάθεση του υπεύθυνου για την εγκατάσταση της συσκευής, καθώς θα μπορούσαν να μειώσουν το κόστος εγκατάστασης.
- Για την αποφυγή κινδύνου, η συσκευή αυτή πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες εγκατάστασης.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σωστά και να συνδεθεί στη γείωση μόνο από άτομο με τα κατάλληλα προσόντα.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να συνδεθεί σε κύκλωμα που περιλαμβάνει διακόπτη απομόνωσης που παρέχει πλήρη αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.
- Η μη σωστή εγκατάσταση της συσκευής μπορεί να ακυρώσει τυχόν αξιώσεις εγγύησης ή ευθύνης αποζημίωσης.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον είναι υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

- Σε περίπτωση φθοράς του καλωδίου τροφοδοσίας, απευθυνθείτε στον κατασκευαστή ή σε έναν ειδικευμένο τεχνικό για την αντικατάστασή του.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας, για επιφάνειες εστιών από γυαλί-κεραμικό ή παρόμοιο υλικό που προστατεύει τα ηλεκτροφόρα μέρη.
- Μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια της εστίας, καθώς ενδέχεται να υπερθερμανθούν
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για να καθαρίσετε τη μαγειρική εστία.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μην αφήνετε αντικείμενα πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται συνεχώς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα με λίπος ή λάδι σε εστία χωρίς επίβλεψη μπορεί να είναι επικίνδυνο και να οδηγήσει σε πυρκαγιά. ΠΟΤΕ μην προσπαθήσετε να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και στη συνέχεια καλύψτε τη φλόγα π.χ. με ένα καπάκι ή μια κουβέρτα φωτιάς.

Λειτουργία Και Συντήρηση

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

- Μην μαγειρεύετε σε σπασμένη ή ραγισμένη εστία μαγειρέματος. Εάν η επιφάνεια μαγειρέματος της εστίας σπάσει ή ραγίσει, απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή από την παροχή ρεύματος (διακόπτης τοίχου) και επικοινωνήστε με εξειδικευμένο τεχνικό.
- Απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος από τον διακόπτη στον τοίχο πριν από τον καθαρισμό ή τη συντήρηση.
- Η μη τήρηση αυτής της συμβουλής μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία ή θάνατο.

Κίνδυνος για την υγεία

- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τα πρότυπα ηλεκτρομαγνητικής ασφάλειας.
- Ωστόσο, τα άτομα με καρδιακούς βηματοδότες ή άλλα ηλεκτρικά εμφυτεύματα (όπως αντλίες ινσουλίνης) πρέπει να συμβουλευόνται τον γιατρό 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 μπορεί να προκαλέσει θάνατο.

Κίνδυνος καυτής επιφάνειας

- Κατά τη διάρκεια της χρήσης, τα προσβάσιμα μέρη αυτής της συσκευής θα ζεσταθούν αρκετά ώστε να μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα.

- Μην αφήνετε το σώμα σας, τα ρούχα σας ή οποιοδήποτε αντικείμενο εκτός από τα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη να έρθει σε επαφή με το γυαλί επαγωγής μέχρι η επιφάνεια να κρυώσει.
- Κρατήστε τα παιδιά μακριά.
- Οι λαβές των μαγειρικών σκευών μπορεί να είναι καυτές στο άγγιγμα. Βεβαιωθείτε ότι οι λαβές των μαγειρικών σκευών δεν προεξέχουν πάνω από άλλες ζώνες μαγειρέματος που είναι ενεργοποιημένες. Κρατήστε τις λαβές μακριά από παιδιά.
- Η μη τήρηση αυτής της συμβουλής θα μπορούσε να προκαλέσει εγκαύματα.

Κίνδυνος κοπής

- Η κοφτερή λεπίδα του ξεστρου εστιών μαγειρέματος είναι εκτεθειμένη όταν έχει ανασυρθεί το κάλυμμα ασφαλείας. Χρησιμοποιείτε με εξαιρετική προσοχή και αποθηκεύετε πάντα με ασφάλεια και μακριά από παιδιά.
- Αν δεν είστε προσεκτικοί, μπορεί να προκληθεί τραυματισμός ή κοψίματα.

Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επιτήρηση. Η υπερχείλιση κατά τη βράση προκαλεί καπνό και λιπαρές διαρροές που μπορεί να αναφλεγούν.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας ως επιφάνεια εργασίας ή αποθήκευσης.
- Ποτέ μην αφήνετε αντικείμενα ή σκεύη πάνω στη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε και μην αφήνετε μαγνητιζόμενα αντικείμενα (π.χ. πιστωτικές κάρτες, κάρτες μνήμης) ή ηλεκτρονικές συσκευές (π.χ. υπολογιστές, συσκευές αναπαραγωγής MP3) κοντά στη συσκευή, καθώς ενδέχεται να επηρεαστούν από το ηλεκτρομαγνητικό της πεδίο.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας για θέρμανση του χώρου.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιείτε πάντα τις ζώνες μαγειρέματος και την επιφάνεια μαγειρέματος όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο (δηλαδή χρησιμοποιώντας τα χειριστήρια αφής). Μην βασίζεστε στη λειτουργία ανίχνευσης μαγειρικών σκευών για την απενεργοποίηση των ζωνών μαγειρέματος όταν απομακρύνετε τα μαγειρικά σκεύη.
- Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή ή να κάθονται, να στέκονται ή να σκαρφαλώνουν σε αυτήν.
- Μην αποθηκεύετε αντικείμενα που ενδιαφέρουν τα παιδιά στα ντουλάπια πάνω από τη συσκευή. Αν τα παιδιά σκαρφαλώνουν στην εστία μαγειρέματος μπορεί να τραυματιστούν σοβαρά.
- Μην αφήνετε τα παιδιά μόνα τους ή χωρίς επίβλεψη στον χώρο όπου χρησιμοποιείται η συσκευή.
- Παιδιά ή άτομα με αναπηρία που περιορίζει την ικανότητά τους να χρησιμοποιούν τη συσκευή θα πρέπει να έχουν ένα υπεύθυνο και ικανό άτομο να τα καθοδηγεί στη χρήση της. Το άτομο που παρέχει την καθοδήγηση θα πρέπει να βεβαιωθεί ότι μπορούν να χρησιμοποιήσουν τη συσκευή χωρίς κίνδυνο για τους ίδιους ή το περιβάλλον τους.
- Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε οποιοδήποτε μέρος της συσκευής, εκτός εάν συνιστάται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης. Όλες οι άλλες εργασίες συντήρησης πρέπει να γίνονται από εξειδικευμένο τεχνικό.

- Μην τοποθετείτε και μην αφήνετε να πέφτουν βαριά αντικείμενα πάνω στην εστία μαγειρέματος.
- Μην πατάτε πάνω στην εστία μαγειρέματος.
- Μην χρησιμοποιείτε σκεύη με οδοντωτές άκρες και μη σέρνετε τα σκεύη πάνω στη γυάλινη επιφάνεια της επαγωγικής εστίας, καθώς αυτό μπορεί να χαράξει το γυαλί.
- Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά σφουγγάρια ή άλλα σκληρά λειαντικά καθαριστικά για να καθαρίσετε την εστία σας, καθώς αυτά μπορεί να χαράξουν το γυαλί επαγωγής.
- Η παρούσα συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση και παρόμοιες εφαρμογές, όπως: - κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλους εργασιακούς χώρους, - αγροικίες, - από πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ και άλλων χώρων διαμονής - σε χώρους φιλοξενίας που προσφέρουν πρωινό.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της μπορεί να θερμανθούν πολύ κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Προσέχετε, ώστε να αποφεύγετε την επαφή με τα θερμαινόμενα στοιχεία.
- Τα παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών δεν πρέπει να πλησιάζουν τη συσκευή αν δεν βρίσκονται υπό επιτήρηση.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά εστιών που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή που υποδεικνύονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλα ή προστατευτικά εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας επαγωγικής εστίας.

Σας συνιστούμε να αφιερώσετε λίγο χρόνο για να διαβάσετε αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών/ εγκατάστασης, προκειμένου να κατανοήσετε πλήρως τον τρόπο σωστής εγκατάστασης και λειτουργίας. Για την εγκατάσταση, διαβάστε την ενότητα εγκατάστασης.

Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες ασφαλείας πριν από τη χρήση και φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών/ εγκατάστασης για να ανατρέχετε σε αυτό στο μέλλον.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

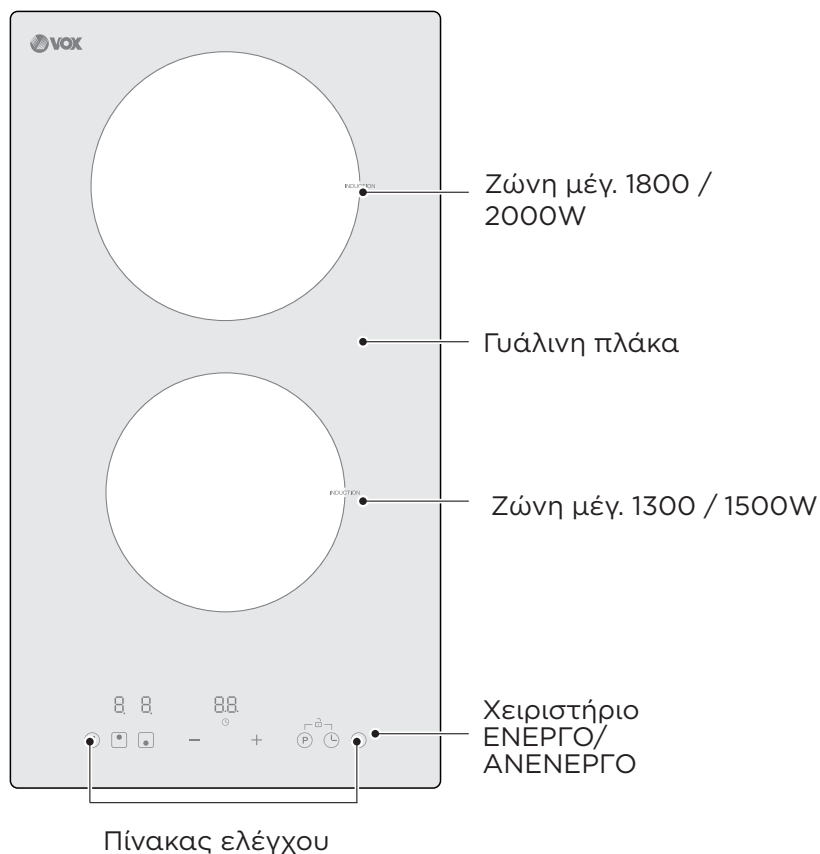
Εστία μαγειρέματος	EBI220
Ζώνες μαγειρέματος	2 ζώνες
Τάση τροφοδοσίας	220-240V~ 50Hz ή 60 Hz
Εγκατεστημένη ηλεκτρική ισχύς	3500W
Μέγεθος προϊόντος Μ×Π×Υ (mm)	288×520×59
Διαστάσεις εντοιχισμού Α×Β (mm)	268×500

	Σύμβολο	Τιμή	Συσκευή
Αναγνώριση μοντέλων	-	EBI220	
Είδος εστίας	-	Ενσωματωμένη εστία	
Αριθμός ζωνών ή/και περιοχών μαγειρέματος	-	2 ζώνες	
Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος με ακτινοβολία, συμπαγείς πλάκες)	-	Επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος	
Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: διάμετρος ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρική θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένη στα πλησιέστερα 5mm	Ø	Ζώνη1: 16,0 Ζώνη2: 18,0	cm
Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρική θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένο στα πλησιέστερα 5mm	L,W	N/A	cm
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, υπολογιζόμενη ανά kg	EC Ηλεκτρική κουζίνα	Ζώνη1: 194,4 Ζώνη2: 183,7	Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας για την εστία, υπολογιζόμενη ανά kg	EC Ηλεκτρική εστία	189,1	Wh/kg

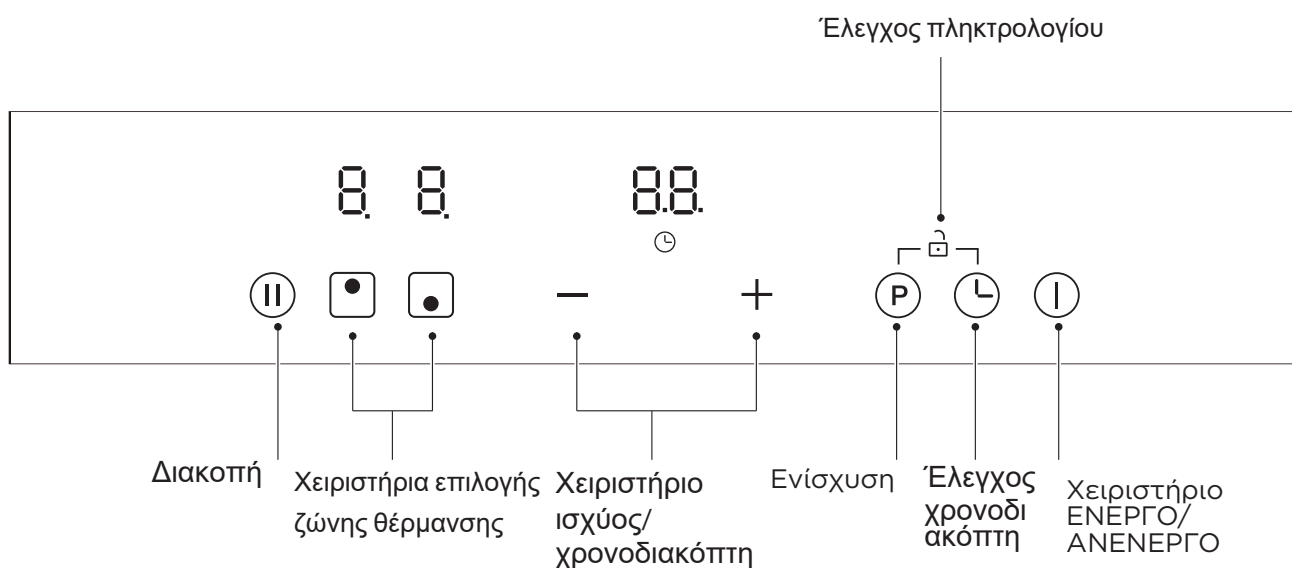
Εάν δεν πραγματοποιηθεί καμία λειτουργία μετά την ενεργοποίηση της εστίας, η εστία θα μεταβεί αυτόματα στη λειτουργία απενεργοποίησης μετά από 1 λεπτό και η ισχύς είναι 0,5W στη λειτουργία απενεργοποίησης.

ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Επάνω όψη



Πίνακας ελέγχου



ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Όλες οι εικόνες σε αυτό το εγχειρίδιο προορίζονται μόνο για επεξηγηματικούς σκοπούς. Σε οποιαδήποτε ασυμφωνία μεταξύ του πραγματικού αντικειμένου και της απεικόνισης στο σχέδιο υπερισχύει το πραγματικό αντικείμενο.

Θεωρία λειτουργίας

Το επαγωγικό μαγείρεμα είναι μια ασφαλής, προηγμένη, αποτελεσματική και οικονομική τεχνολογία μαγειρέματος. Λειτουργεί με ηλεκτρομαγνητικές δονήσεις που παράγουν θερμότητα απευθείας στο τηγάνι και όχι έμμεσα μέσω της θέρμανσης της γυάλινης επιφάνειας. Το γυαλί ζεσταίνεται μόνο επειδή το τηγάνι το ζεσταίνει τελικά.



Πριν χρησιμοποιήσετε τη νέα σας επαγωγική εστία

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

ΟΔΗΓΟΣ ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΕΚΚΙΝΗΣΗΣ

 Προσέχετε όταν τηγανίζετε, καθώς το λάδι και το λίπος θερμαίνονται πολύ γρήγορα, ιδιαίτερα αν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία PowerBoost. Σε εξαιρετικά υψηλές θερμοκρασίες, το λάδι και το λίπος αναφλέγονται αυτόματα και αυτό ενέχει σοβαρό κίνδυνο πυρκαγιάς.

Συμβουλές μαγειρέματος

- Όταν το φαγητό πάρει βράση, μειώστε τη ρύθμιση της θερμοκρασίας.
- Η χρήση καπακιού θα μειώσει τους χρόνους μαγειρέματος και θα εξοικονομήσει ενέργεια διατηρώντας τη θερμότητα.
- Ελαχιστοποιήστε την ποσότητα του υγρού ή του λίπους για να μειώσετε τους χρόνους μαγειρέματος.
- Ξεκινήστε το μαγείρεμα σε υψηλή ρύθμιση και μειώστε τη ρύθμιση όταν το φαγητό έχει ζεσταθεί.

Σιγοβράσιμο, Μαγείρεμα ρυζιού

- Το σιγοβράσιμο λαμβάνει χώρα κάτω από το σημείο βρασμού, περίπου στους 85°C, όταν ανεβαίνουν περιστασιακά φυσαλίδες στην επιφάνεια του υγρού. Είναι το κλειδί για νόστιμες σούπες και τρυφερά μαγειρευτά, καθώς αναδεικνύονται οι γεύσεις χωρίς να μαγειρεύεται υπερβολικά το φαγητό. Θα πρέπει επίσης να μαγειρεύετε σάλτσες με βάση το αυγό και το αλεύρι σε θερμοκρασία χαμηλότερη από το σημείο βρασμού.
- Ορισμένες εργασίες, συμπεριλαμβανομένου του μαγειρέματος ρυζιού με τη μέθοδο απορρόφησης, μπορεί να απαιτούν υψηλότερη ρύθμιση από τη χαμηλότερη ρύθμιση, ώστε να διασφαλιστεί ότι το φαγητό μαγειρεύεται σωστά στον προτεινόμενο χρόνο.

Ψήσιμο μπριζόλας

Για να μαγειρεύετε ζουμερές και γευστικές μπριζόλες:

1. Αφήνετε το κρέας σε θερμοκρασία δωματίου για περίπου 20 λεπτά πριν από το μαγείρεμα.
2. Ζεσταίνετε ένα τηγάνι με βαριά βάση.
3. Αλείφετε και τις δύο πλευρές της μπριζόλας με λάδι. Ραντίστε το καυτό τηγάνι με μια μικρή ποσότητα λαδιού και, στη συνέχεια, βάλτε το κρέας στο καυτό τηγάνι.
4. Γυρίστε την μπριζόλα μόνο μία φορά κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Ο ακριβής χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από το πάχος της μπριζόλας και το πόσο ψημένη θέλετε να είναι. Οι χρόνοι μπορεί να κυμαίνονται από περίπου 2 έως 8 λεπτά ανά πλευρά. Πιέστε την μπριζόλα για να εκτιμήσετε πόσο ψημένη είναι -όσο πιο σφιχτή την αισθάνεστε, τόσο πιο «καλοψημένη» θα είναι.
5. Αφήστε την μπριζόλα να ξεκουραστεί σε ένα ζεστό πιάτο για λίγα λεπτά, ώστε να μαλακώσει προτού τη σερβίρετε.

Για τηγάνισμα με ανακάτεμα (στιρ-φράι)

1. Επιλέξτε ένα γουόκ με επίπεδη βάση ή ένα μεγάλο τηγάνι συμβατά με κεραμικές εστίες.
2. Έχετε όλα τα υλικά και τον εξοπλισμό έτοιμα. Το τηγάνισμα με ανακάτεμα πρέπει να είναι γρήγορο. Εάν μαγειρεύετε μεγάλες ποσότητες, μαγειρέψτε το φαγητό σε πολλά μικρότερα μέρη.
3. Προθερμάνετε για λίγο το τηγάνι και προσθέστε δύο κουταλιές της σούπας λάδι.
4. Μαγειρέψτε πρώτα το κρέας, αν υπάρχει, βάλτε το στην άκρη και κρατήστε το ζεστό.
5. Τηγανίστε τα λαχανικά ανακατεύοντας. Όταν είναι ζεστά αλλά τραγανά ακόμα, γυρίστε τη ζώνη μαγειρέματος σε χαμηλότερη ρύθμιση, επαναφέρετε το κρέας στο τηγάνι και προσθέστε τη σάλτσα σας.
6. Ανακατέψτε απαλά τα υλικά για να βεβαιωθείτε ότι έχουν ζεσταθεί καλά.
7. Σερβίρετε αμέσως.

Ανίχνευση μικρών αντικειμένων

Όταν ένα ακατάλληλου μεγέθους ή μη μαγνητικό τηγάνι (π.χ. αλουμινίου) ή κάποιο άλλο μικρό αντικείμενο (π.χ. μαχαίρι, πιρούνι, κλειδί) έχει αφεθεί στην εστία, η εστία μεταβαίνει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής εντός 1 λεπτού. Ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει το σιγομαγείρεμα στην επαγωγική εστία για 1 λεπτό ακόμη.

Ρυθμίσεις θερμότητας

Οι παρακάτω ρυθμίσεις αποτελούν μόνο κατευθυντήριες γραμμές. Η ακριβής ρύθμιση εξαρτάται από διάφορους παράγοντες, όπως το σκεύος σας και την ποσότητα που μαγειρεύετε. Πειραματιστείτε με τις επαγωγικές εστίες για να βρείτε τις ρυθμίσεις που σας ταιριάζουν καλύτερα.

Ρύθμιση θερμότητας	Κατάλληλη για
1 - 2	• ελαφρύ ζέσταμα για μικρές ποσότητες φαγητού • λιώσιμο σοκολάτας, βουτύρου και τροφίμων που καίγονται γρήγορα • ελαφρύ σιγοβράσιμο • αργό ζέσταμα
3 - 4	• αναθέρμανση • γρήγορο σιγοβράσιμο • μαγείρεμα ρυζιού
5 - 6	• τηγανίτες
7 - 8	• τσιγάρισμα • βράσιμο ζυμαρικών
9	• τηγάνισμα με ανακάτεμα • ψήσιμο • βράσιμο σούπας • βράσιμο νερού

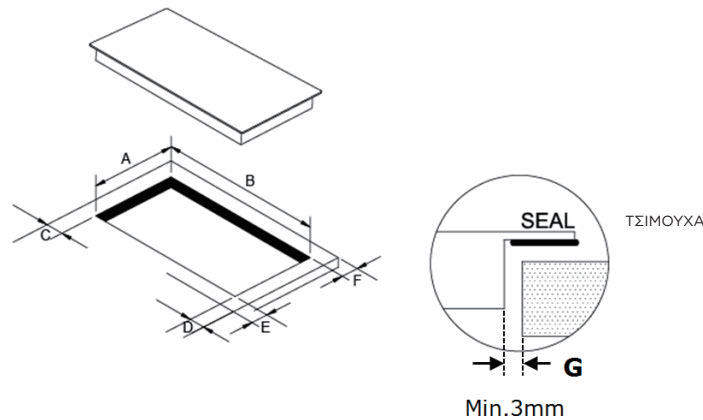
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Επιλογή εξοπλισμού εγκατάστασης

Κόψτε τον πάγκο εργασίας σύμφωνα με τα μεγέθη που φαίνονται στο σχέδιο.

Για τους σκοπούς της εγκατάστασης και της χρήσης, πρέπει να διατηρείται χώρος τουλάχιστον 5 cm γύρω από την οπή. Βεβαιωθείτε ότι το πάχος του πάγκου εργασίας είναι τουλάχιστον 30mm. Επιλέξτε θερμοανθεκτικό και μονωμένο υλικό για τον πάγκο εργασίας (το ξύλο και παρόμοια ινώδη ή υγροσκοπικά υλικά δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται ως υλικό για τον πάγκο εργασίας, εκτός αν είναι εμποτισμένα) για να αποφύγετε την ηλεκτροπληξία και τη μεγαλύτερη παραμόρφωση που προκαλείται από τη θερμική ακτινοβολία της εστίας. Όπως φαίνεται παρακάτω:

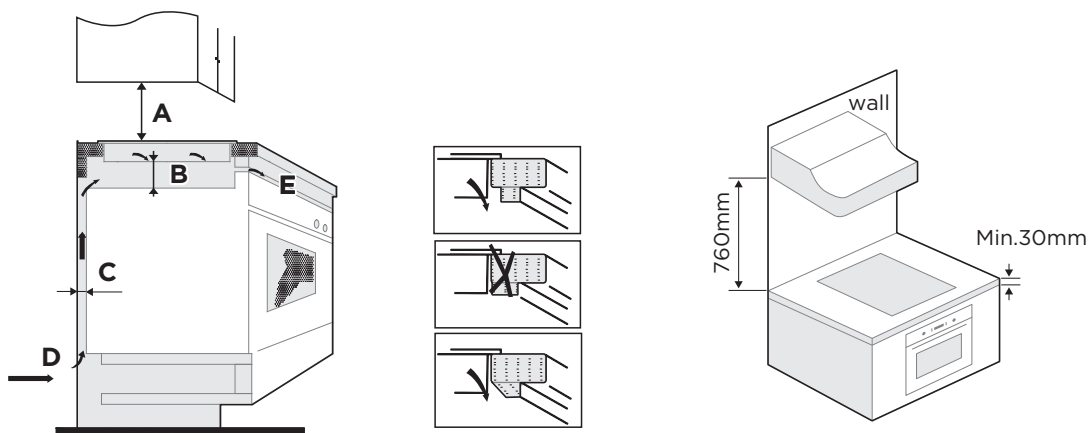
⚠ Επισήμανση: Η απόσταση ασφαλείας μεταξύ των πλευρών της εστίας και των εσωτερικών επιφανειών του πάγκου εργασίας πρέπει να είναι τουλάχιστον 3 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G
268+4 -0	500+4 -0	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	3mm min.

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

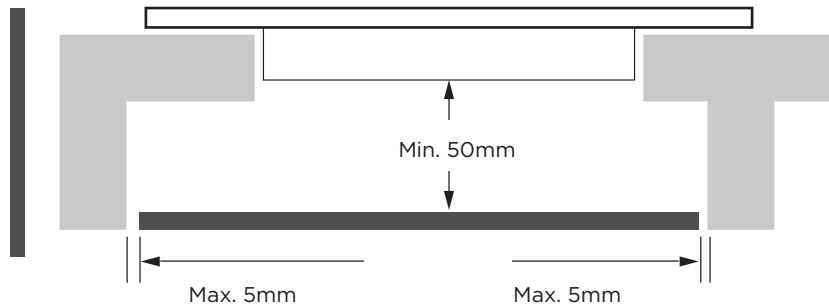
⚠ Επισήμανση: Η απόσταση ασφαλείας μεταξύ της εστίας και του ντουλαπιού πάνω από την εστία πρέπει να είναι τουλάχιστον 760mm.



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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εξασφάλιση επαρκούς αερισμού

Βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία μαγειρέματος αερίζεται καλά και ότι η είσοδος αέρα και η έξοδος δεν είναι φραγμένες. Για να αποφύγετε την τυχαία επαφή με το υπερθερμαινόμενο κάτω μέρος της εστίας ή την πρόκληση απρόβλεπτης ηλεκτροπληξίας κατά τη διάρκεια της εργασίας, είναι απαραίτητο να τοποθετήσετε ένα ξύλινο ένθετο, στερεωμένο με βίδες, σε ελάχιστη απόσταση 50mm από το κάτω μέρος της εστίας. Ακολουθήστε τις παρακάτω απαιτήσεις.



- ⚠ Υπάρχουν οπές εξαερισμού στο εξωτερικό τμήμα της εστίας. ΠΡΕΠΕΙ να βεβαιωθείτε ότι αυτές οι οπές δεν μπλοκάρονται από τον πάγκο εργασίας όταν τοποθετείτε την εστία στη θέση της.
- ⚠ • Λάβετε υπόψη ότι η κόλλα που ενώνει το πλαστικό ή το ξύλινο υλικό με το έπιπλο πρέπει να αντέχει σε θερμοκρασία όχι χαμηλότερη των 150 °C, για να αποφευχθεί το ξεκόλλημα της επένδυσης.
• Επομένως, ο πίσω τοίχος, οι παρακείμενες και οι γύρω επιφάνειες πρέπει να αντέχουν σε θερμοκρασία 90 °C.

Πριν από την εγκατάσταση της εστίας, βεβαιωθείτε για τα παρακάτω

- Η επιφάνεια εργασίας είναι ίσια και επίπεδη και δεν υπάρχουν δομικά στοιχεία που να παρεμβαίνουν στις απαιτήσεις χώρου.
- Η επιφάνεια εργασίας είναι κατασκευασμένη από θερμοανθεκτικό και μονωμένο υλικό.
- Εάν η εστία εγκαθίσταται πάνω από φούρνο, ο φούρνος διαθέτει ενσωματωμένο ανεμιστήρα ψύξης.
- Η εγκατάσταση συμμορφώνεται με όλες τις απαιτήσεις διακένων και τα ισχύοντα πρότυπα και κανονισμούς.
- Ένας κατάλληλος διακόπτης απομόνωσης που παρέχει πλήρη αποσύνδεση από το δίκτυο ρεύματος ενσωματώνεται στη μόνιμη καλωδίωση, τοποθετημένος και τοποθετημένος σύμφωνα με τους τοπικούς κανόνες και κανονισμούς καλωδίωσης.
- Ο διακόπτης απομόνωσης πρέπει να είναι εγκεκριμένου τύπου και να παρέχει διαχωρισμό επαφών με διάκενο αέρα 3 mm σε όλους τους πόλους (ή σε όλους τους ενεργούς [φάσης] αγωγούς, εάν οι τοπικοί κανόνες καλωδίωσης επιτρέπουν αυτή τη διαφοροποίηση των απαιτήσεων).
- Ο διακόπτης απομόνωσης θα είναι εύκολα προσβάσιμος από τον πελάτη αφού εγκατασταθεί η εστία.
- Σε περίπτωση αμφιβολίας σχετικά με την εγκατάσταση, συμβουλευτείτε τις τοπικές οικοδομικές αρχές και τους κανονισμούς.
- Χρησιμοποιείτε θερμοανθεκτικά και εύκολα στον καθαρισμό φινιρίσματα (όπως κεραμικά πλακίδια) για τις επιφάνειες τοίχου που περιβάλλουν την εστία.

Μετά από την εγκατάσταση της εστίας, βεβαιωθείτε για τα παρακάτω

- Η πρόσβαση στο καλώδιο παροχής ρεύματος δεν είναι γίνεται μέσα από πόρτες ντουλαπιών ή συρτάρια.
- Υπάρχει επαρκής ροή φρέσκου αέρα από το εξωτερικό των ντουλαπιών προς τη βάση της εστίας.
- Εάν η εστία εγκαθίσταται πάνω από χώρο συρταριού ή ντουλαπιού, κάτω από τη βάση της εστίας έχει τοποθετηθεί φράγμα θερμικής προστασίας.
- Ο διακόπτης απομόνωσης είναι εύκολα προσβάσιμος από τον πελάτη.

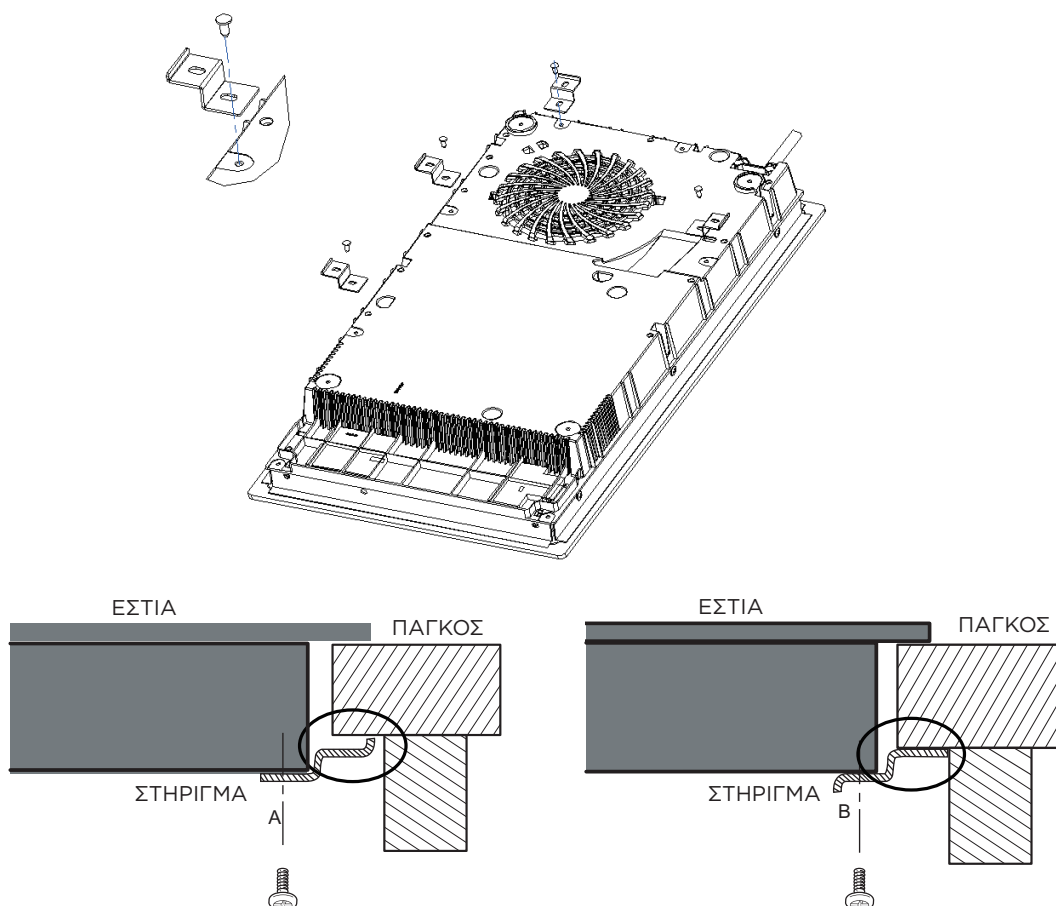
Πριν από την τοποθέτηση των άγκιστρων στερέωσης

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

Ρύθμιση της θέσης του στηρίγματος

Στερεώστε την εστία στον πάγκο εργασίας βιδώνοντας 4 στηρίγματα στο κάτω μέρος της εστίας (βλ. εικόνα) μετά την εγκατάσταση.

Ρυθμίστε τη θέση των στηριγμάτων ανάλογα με το διαφορετικό πάχος της επιφάνειας του πάγκου.



⚠ Σε καμία περίπτωση, τα στηρίγματα δεν πρέπει να εφάπτονται με τις εσωτερικές επιφάνειες του πάγκου εργασίας μετά την εγκατάσταση (βλ. εικόνα).

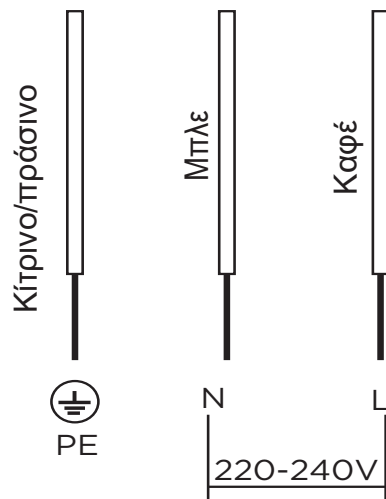
Προφυλάξεις

1. Η εγκατάσταση της επαγωγικής εστίας πρέπει να γίνει από καταρτισμένο προσωπικό ή τεχνικούς. Διαθέτουμε επαγγελματίες για εσάς. Ποτέ μην πραγματοποιείτε την εργασία μόνοι σας.
2. Η εστία δεν πρέπει να εγκατασταθεί απευθείας πάνω από πλυντήριο πιάτων, ψυγείο, καταψύκτη, πλυντήριο ρούχων ή στεγνωτήριο ρούχων, καθώς η υγρασία μπορεί να προκαλέσει βλάβη στα ηλεκτρονικά στοιχεία της εστίας.
3. Η επαγωγική εστία πρέπει να εγκαθίσταται έτσι ώστε να εξασφαλίζεται καλύτερη ακτινοβολία θερμότητας και να ενισχύεται η αξιοπιστία της.
4. Ο τοίχος και η επαγόμενη ζώνη θέρμανσης πάνω από την επιφάνεια εργασίας πρέπει να αντέχουν στη θερμότητα.
5. Για την αποφυγή τυχόν ζημιών, το ενδιάμεσο στρώμα και η κόλλα πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.
6. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ατμοκαθαριστής.

Σύνδεση της εστίας στο δίκτυο ρεύματος

- ⚠ Η εστία πρέπει να συνδεθεί στην παροχή ηλεκτρικού ρεύματος μόνο από κατάλληλα εξειδικευμένο προσωπικό. Προτού συνδέσετε την εστία στην παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι:
1. Το οικιακό σύστημα καλωδίωσης είναι κατάλληλο για την ισχύ που αντλεί η εστία.
 2. Η τάση αντιστοιχεί στην τιμή που αναγράφεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών.
 3. Τα τμήματα του καλωδίου παροχής ρεύματος μπορούν να αντέξουν το φορτίο που αναφέρεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών.
- Για τη σύνδεση της εστίας στην κεντρική παροχή ρεύματος, μη χρησιμοποιείτε προσαρμογείς, μειωτήρες ή διακλαδωτήρες, καθώς μπορεί να προκαλέσουν υπερθέρμανση και πυρκαγιά. Το καλώδιο παροχής ρεύματος δεν πρέπει να αγγίζει καυτά μέρη και πρέπει να τοποθετείται έτσι ώστε η θερμοκρασία του να μην υπερβαίνει σε κανένα σημείο τους 75 °C.
- ⚠ Ελέγξτε με έναν ηλεκτρολόγο εάν το οικιακό σύστημα καλωδίωσης είναι κατάλληλο χωρίς τροποποιήσεις. Τυχόν τροποποιήσεις πρέπει να γίνονται μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.

Η τροφοδοσία ρεύματος πρέπει να συνδεθεί σύμφωνα με το σχετικό πρότυπο ή με μονοπολικό διακόπτη. Η μέθοδος σύνδεσης φαίνεται παρακάτω.



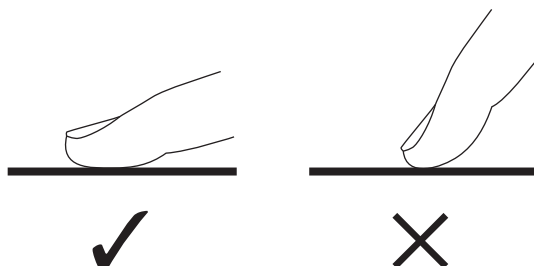
- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά ή πρέπει να αντικατασταθεί, η εργασία πρέπει να πραγματοποιηθεί από τον αντιπρόσωπο μετά την πώληση με ειδικά εργαλεία για την αποφυγή τυχόν ατυχημάτων.
- Εάν η συσκευή συνδέεται απευθείας στο δίκτυο, πρέπει να εγκατασταθεί ένας παντοπολικός διακόπτης με ελάχιστο διάκενο 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Ο τεχνικός εγκατάστασης πρέπει να διασφαλίσει ότι έχει γίνει η σωστή ηλεκτρική σύνδεση και ότι αυτή συμμορφώνεται με τους κανονισμούς ασφαλείας.
- Το καλώδιο δεν πρέπει να κάμπτεται ή να συμπιέζεται.
- Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται τακτικά και να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.
- Το κίτρινο/πράσινο καλώδιο του καλωδίου παροχής ρεύματος πρέπει να συνδεθεί στη γείωση τόσο της παροχής ρεύματος όσο και της συσκευής.
- Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για τυχόν ατυχήματα που προκύπτουν από τη χρήση της συσκευής που δεν είναι συνδεδεμένη στη γείωση ή με ελαττωματική συνέχεια γείωσης.
- Εάν η συσκευή διαθέτει πρίζα, πρέπει να εγκατασταθεί έτσι ώστε η πρίζα να είναι προσβάσιμη.

- ⚠ Η κάτω επιφάνεια και το καλώδιο ρεύματος της εστίας δεν είναι προσβάσιμα μετά την εγκατάσταση.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

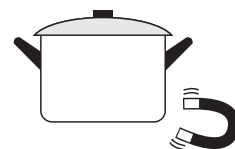
Χειριστήρια αφής

- Τα χειριστήρια ανταποκρίνονται στην αφή, οπότε δεν χρειάζεται να ασκείτε πίεση.
- Χρησιμοποιήστε το ακροδάκτυλό σας και όχι το νύχι του.
- Θα ακούγεται ένα ηχητικό σήμα κάθε φορά που καταγράφεται ένα άγγιγμα.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χειριστήρια είναι πάντα καθαρά, στεγνά και ότι δεν υπάρχουν αντικείμενα (π.χ. σκεύος ή πανί) που τα καλύπτουν. Ακόμη και ένα λεπτό στρώμα νερού μπορεί να δυσχεράνει τον χειρισμό των χειριστηρίων.

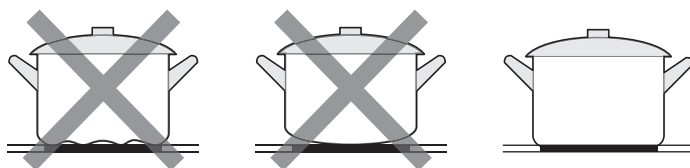


Επιλογή των κατάλληλων μαγειρικών σκευών

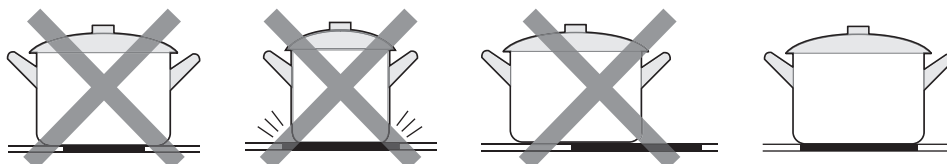
- ⚠ • Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη με βάση κατάλληλη για μαγείρεμα σε επαγωγική εστία. Αναζητήστε το σύμβολο επαγωγής στη συσκευασία ή στον πυθμένα του σκεύους.
- Μπορείτε να ελέγξετε αν το μαγειρικό σκεύος σας είναι κατάλληλο κάνοντας μια δοκιμή με μαγνήτη. Κινήστε έναν μαγνήτη προς τη βάση του σκεύους. Εάν έλκεται, το τηγάνι είναι κατάλληλο για επαγωγική εστία.
- Εάν δεν έχετε μαγνήτη:
 1. Βάλτε λίγο νερό στο σκεύος που θέλετε να ελέγξετε.
 2. Εάν δεν αναβοσβήνει το  στην οθόνη και το νερό θερμαίνεται, το σκεύος είναι κατάλληλο.
- Τα μαγειρικά σκεύη που είναι κατασκευασμένα από τα ακόλουθα υλικά δεν είναι κατάλληλα: καθαρός ανοξείδωτος χάλυβας, αλουμίνιο ή χαλκός χωρίς μαγνητική βάση, γυαλί, ξύλο, πορσελάνη, κεραμικά και πήλινα σκεύη.
- Ορισμένες κατσαρόλες και τηγάνια στην αγορά δεν είναι κατάλληλα για επαγωγικό μαγείρεμα, επειδή έχουν μόνο ένα μέρος του πάτου τους από σιδηρομαγνητικό υλικό και μέρη κατασκευασμένα από άλλο υλικό. Αυτές οι περιοχές μπορούν να θερμανθούν σε διαφορετικά επίπεδα ή με λιγότερη ισχύ. Σε ορισμένες περιπτώσεις, όπου ο πάτος είναι κατασκευασμένος κυρίως από μη σιδηρομαγνητικά υλικά, η εστία ενδέχεται να μην αναγνωρίζει το τηγάνι και επομένως να μην ενεργοποιεί τη ζώνη μαγειρέματος.



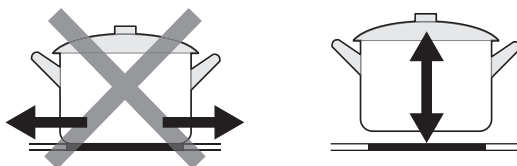
- Μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με οδοντωτές άκρες ή καμπύλη βάση.



- Βεβαιωθείτε ότι η βάση του σκεύους σας είναι λεία, εφαρμόζει καλά στο γυαλί και έχει το ίδιο μέγεθος με τη ζώνη μαγειρέματος. Χρησιμοποιείτε σκεύη των οποίων η διάμετρος είναι ίση με το γραφικό της επιλεγμένης ζώνης. Εάν χρησιμοποιήσετε ένα σκεύος ελαφρώς πιο πλατύ, η ενέργεια θα χρησιμοποιηθεί με τη μέγιστη αποδοτικότητά της. Εάν χρησιμοποιήσετε μικρότερο σκεύος, η απόδοση μπορεί να είναι μικρότερη από την αναμενόμενη. Πάντα τοποθετείτε το σκεύος σας στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.



- Πάντα ανασηκώνετε τα σκεύη από την επαγωγική εστία. Μην τα σύρετε, γιατί μπορεί να γρατζουνίσουν το γυαλί.



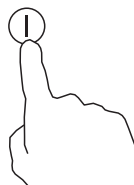
- Οι ζώνες μαγειρέματος, μέχρι ένα ορισμένο όριο, ρυθμίζονται αυτόματα στη διάμετρο του τηγανιού. Ωστόσο, ο πάτος αυτού του τηγανιού πρέπει να έχει μια ελάχιστη διάμετρο σύμφωνα με την αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος. Για να επιτύχετε την καλύτερη απόδοση της εστίας σας, τοποθετήστε το τηγάνι στη μέση της ζώνης μαγειρέματος.

Ζώνη μαγειρέματος	Η διάμετρος της βάσης του επαγωγικού σκεύους	
	Ελάχιστη (mm)	Μέγιστη (mm)
160mm	120	160
180mm	140	180

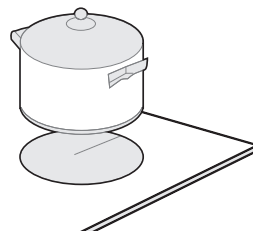
Τρόπος χρήσης

Έναρξη μαγειρέματος

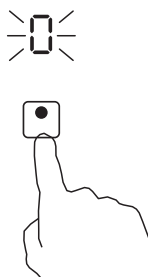
1. Αγγίξτε το χειριστήριο ΕΝΕΡΓΟ/ΑΝΕΝΕΡΓΟ. Μετά την ενεργοποίηση, ο βομβητής ηχεί μία φορά, όλες οι ενδείξεις εμφανίζουν «-» ή «+», υποδεικνύοντας ότι η επαγωγική εστία έχει εισέλθει στην κατάσταση αναμονής.



2. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.
 - Βεβαιωθείτε ότι ο πυθμένας του σκεύους και η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος είναι καθαροί και στεγνοί.



3. Αγγίξτε το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης. Θα αναβοσβήνει μια ένδειξη δίπλα στο πλήκτρο.



4. Επιλέξτε μια ρύθμιση θερμοκρασίας, αγγίζοντας το χειριστήριο «-» ή «+».

- Εάν δεν επιλέξετε μια ρύθμιση θερμότητας εντός 1 λεπτού, η επαγωγική εστία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. Θα πρέπει να ξεκινήσετε ξανά από το βήμα 1.
- Μπορείτε να τροποποιήσετε τη ρύθμιση θερμότητας ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.



Εάν στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη εναλλάξ με τη ρύθμιση θερμότητας

Αυτό σημαίνει ότι:

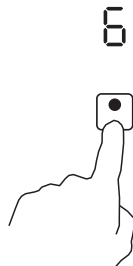
- δεν έχετε τοποθετήσει ένα σκεύος στη σωστή ζώνη μαγειρέματος ή,
- το σκεύος που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο για μαγείρεμα σε επαγωγική εστία ή,
- το σκεύος είναι πολύ μικρό ή δεν είναι σωστά κεντραρισμένο στη ζώνη μαγειρέματος.

Δεν πραγματοποιείται θέρμανση εάν δεν υπάρχει κατάλληλο σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος.

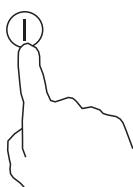
Η οθόνη θα σβήσει αυτόματα μετά από 2 λεπτά εάν δεν τοποθετηθεί κατάλληλο δοχείο πάνω της.

2. Τέλος μαγειρέματος

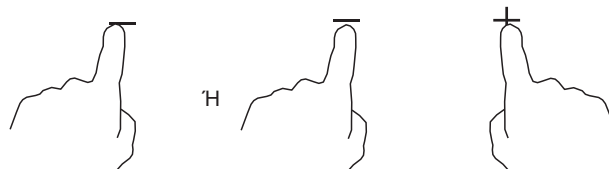
1. Αγγίξτε το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης που θέλετε να απενεργοποιήσετε.



3. Απενεργοποιήστε ολόκληρη την εστία μαγειρέματος αγγίζοντας το χειριστήριο ΕΝΕΡΓΟ/ ΑΝΕΝΕΡΓΟ.



2. Απενεργοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος μετακινώντας την προς τα κάτω στο "0" ή αγγίζοντας ταυτόχρονα τα χειριστήρια "-" και "+". Βεβαιωθείτε ότι η οθόνη δείχνει "0".



4. Προσοχή στις καυτές επιφάνειες
Το «H» υποδεικνύει ποια ζώνη μαγειρέματος είναι καυτή ώστε να μην την αγγίξετε. Εξαφανίζεται όταν η επιφάνεια έχει κρυώσει σε ασφαλή θερμοκρασία. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας, καθώς, εάν θέλετε να ζεστάνετε περαιτέρω σκεύη, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την εστία που είναι ακόμα ζεστή.

H



3. Κλείδωμα των χειριστηρίων

- Μπορείτε να κλειδώσετε τα χειριστήρια για να αποτρέψετε την ακούσια χρήση (π.χ. παιδιά που ενεργοποιούν κατά λάθος τις ζώνες μαγειρέματος).
- Όταν τα χειριστήρια είναι κλειδωμένα, όλα τα χειριστήρια εκτός από το χειριστήριο ΕΝΕΡΓΟ/ ΑΝΕΝΕΡΓΟ είναι απενεργοποιημένα.

Για κλείδωμα των χειριστηρίων

Αγγίξτε το χειριστήριο κλειδώματος

Η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα δείχνει «Lo»

Για ξεκλείδωμα των χειριστηρίων

Αγγίξτε και κρατήστε πατημένο το χειριστήριο κλειδώματος για λίγο.

- ⚠ Όταν η εστία είναι κλειδωμένη, όλα τα χειριστήρια είναι απενεργοποιημένα εκτός από το χειριστήριο τροφοδοσίας (I). Μπορείτε πάντοτε να απενεργοποιήσετε την επαγωγική εστία με το χειριστήριο τροφοδοσίας (I) σε περίπτωση ανάγκης, αλλά την επόμενη φορά που θα θέσετε την εστία σε λειτουργία θα πρέπει πρώτα να την ξεκλειδώσετε.

4. Χειριστήριο χρονοδιακόπτη

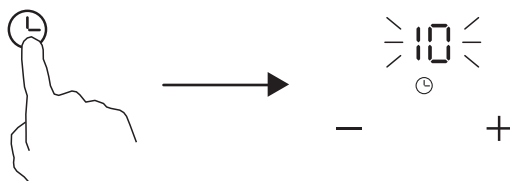
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη με δύο διαφορετικούς τρόπους:

- Μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε ως χρονόμετρο. Σε αυτή την περίπτωση, ο χρονοδιακόπτης δεν θα απενεργοποιήσει καμία ζώνη μαγειρέματος όταν περάσει ο καθορισμένος χρόνος.
- Μπορείτε να τον ρυθμίσετε ώστε να απενεργοποιεί μία ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος μετά τη λήξη του καθορισμένου χρόνου.
Η μέγιστη διάρκεια που μετρά ο χρονοδιακόπτης είναι 99 λεπτά.

Χρήση του χρονοδιακόπτη ως χρονόμετρο

Εάν δεν επιλέγετε καμία ζώνη μαγειρέματος.

1. Βεβαιωθείτε ότι η εστία μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένη. Επισήμανση: μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονόμετρο, εφόσον τουλάχιστον μία ζώνη είναι ενεργή.
2. Αγγίξτε τα χειριστήρια του χρονοδιακόπτη. Η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα αρχίσει να αναβοσβήνει και η οθόνη του χρονοδιακόπτη θα δείχνει "10".

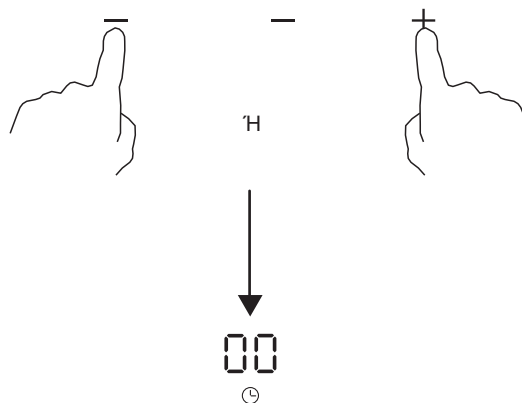


3. Ρυθμίστε τον χρόνο αγγίζοντας το χειριστήριο του χρονοδιακόπτη "-" ή "+".

Συμβουλή: Αγγίξτε το χειριστήριο του χρονοδιακόπτη "-" ή "+" μία φορά για να μειώσετε ή να αυξήσετε τον χρόνο κατά 1 λεπτό. Αγγίξτε παρατεταμένα το χειριστήριο του χρονοδιακόπτη "-" ή "+" για να μειώσετε ή να αυξήσετε τον χρόνο κατά 10 λεπτά.



4. Αγγίζοντας ταυτόχρονα τα "-" και "+" θα μηδενιστεί ο χρονοδιακόπτης και η ένδειξη λεπτών θα εμφανίσει "00".



5. Μόλις ρυθμιστεί ο χρόνος, θα αρχίσει συμπληρωθεί ο καθορισμένος χρόνος. αμέσως η αντίστροφη μέτρηση. Στην οθόνη θα εμφανίζεται ο υπόλοιπος χρόνος και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα.

Εάν αγγίξετε το χειριστήριο του χρονοδιακόπτη ενώ αναβοσβήνει η ένδειξη του χρονοδιακόπτη, θα σταματήσει να αναβοσβήνει αμέσως.



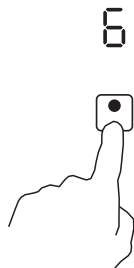
6. Ο βομβητής θα ηχήσει για 30 δευτερόλεπτα και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα δείξει «- -» όταν τελειώσει ο χρόνος που έχει ρυθμιστεί.



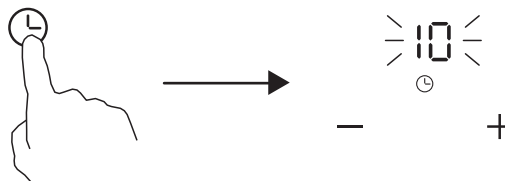
Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη για απενεργοποίηση μίας ζώνων μαγειρέματος

Ορίστε μία ζώνη

1. Αγγίξτε το χειριστήριο για να επιλέξετε τη ζώνη θέρμανσης για την οποία θέλετε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη.



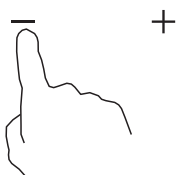
2. Αγγίξτε σύντομα το χειριστήριο του χρονοδιακόπτη, η ένδειξη υπενθύμισης θα αρχίσει να αναβοσβήνει και η οθόνη του χρονοδιακόπτη θα εμφανίσει την ένδειξη "10".



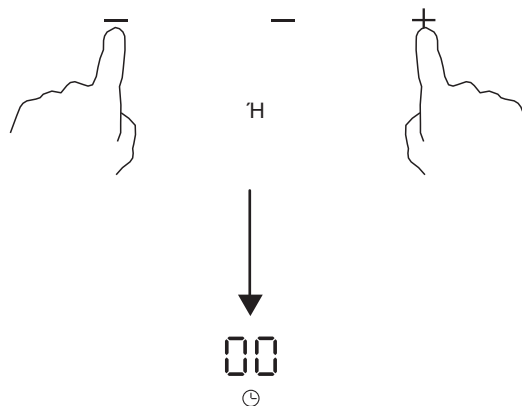
3. Αλλάξτε τη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη, αγγίζοντας το χειριστήριο "-" ή "+".

Συμβουλή: Αγγίξτε το κουμπί "-" ή "+" στο χρονοδιακόπτη μία φορά για να μειώσετε ή να αυξήσετε τον χρόνο κατά 1 λεπτό.

Αγγίξτε παρατεταμένα το κουμπί "-" ή "+" στο χρονοδιακόπτη για να μειώσετε ή να αυξήσετε τον χρόνο κατά 10 λεπτά.



4. Αγγίζοντας ταυτόχρονα τα κουμπιά "-" και "+", ο χρονοδιακόπτης μηδενίζεται και η ένδειξη λεπτών θα εμφανίσει την ένδειξη "00".



5. Μόλις ρυθμιστεί ο χρόνος, θα αρχίσει συμπληρωθεί ο καθορισμένος χρόνος. αμέσως η αντίστροφη μέτρηση. Στην οθόνη θα εμφανίζεται ο υπόλοιπος χρόνος και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα.

Εάν αγγίξετε το χειριστήριο του χρονοδιακόπτη ενώ αναβοσβήνει η ένδειξη του χρονοδιακόπτη, θα σταματήσει να αναβοσβήνει αμέσως.

6. Όταν λήξει ο χρονοδιακόπτης μαγειρέματος, η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.



Σημείωση:

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

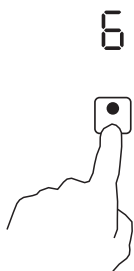


Οι άλλες ζώνες μαγειρέματος θα συνεχίσουν να λειτουργούν εάν έχουν ενεργοποιηθεί προηγουμένως.

5. Χρήση της λειτουργίας Boost

Ενεργοποίηση της λειτουργίας Boost

1. Αγγίζοντας το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης.

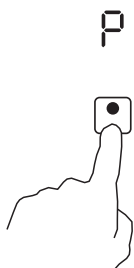


2. Αγγίξτε το χειριστήριο κέρδους. Βεβαιωθείτε ότι η οθόνη εμφανίζει την ένδειξη "P".



Ακύρωση της λειτουργίας Boost

1. Αγγίξτε το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης για να ακυρώσετε τη λειτουργία boost.



2. Απενεργοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος αγγίζοντας το κουμπί Boost. Βεβαιωθείτε ότι η οθόνη δείχνει "0".



- Η λειτουργία μπορεί να λειτουργήσει σε οποιαδήποτε ζώνη μαγειρέματος.
- Η ζώνη μαγειρέματος επιστρέφει στην αρχική της ρύθμιση μετά από 5 λεπτά.
- Εάν η αρχική ρύθμιση θέρμανσης είναι 0, θα επιστρέψει στο 9 μετά από 5 λεπτά.

6. Λειτουργία παύσης

- Μπορείτε να διακόψετε προσωρινά τη θέρμανση αντί να απενεργοποιήσετε την εστία.
- Όταν εισέρχεστε σε λειτουργία παύσης, όλα τα χειριστήρια εκτός από το χειριστήριο ON/OFF απενεργοποιούνται.

Για να εισέλθετε σε λειτουργία παύσης

Αγγίξτε το κουμπί "Παύση".

Όλες οι ενδείξεις θα εμφανίζουν "||".

Για έξοδο από τη λειτουργία παύσης

Αγγίξτε ξανά το κουμπί "Παύση".

 Όταν η εστία βρίσκεται σε λειτουργία παύσης, όλα τα χειριστήρια είναι απενεργοποιημένα εκτός από το ON/OFF.  Μπορείτε πάντα να απενεργοποιήσετε την επαγωγική εστία χρησιμοποιώντας το χειριστήριο ON/OFF  σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης. Ο πίνακας θα απενεργοποιηθεί μετά από 10 λεπτά εάν δεν βγείτε από τη λειτουργία παύσης.

6. Προεπιλεγμένοι χρόνοι λειτουργίας

Η αυτόματη απενεργοποίηση είναι μια λειτουργία προστασίας ασφαλείας για τις επαγωγικές εστίες σας. Απενεργοποιείται αυτόματα αν ποτέ ξεχάσετε να απενεργοποιήσετε το μαγείρεμα. Οι προεπιλεγμένοι χρόνοι λειτουργίας για διάφορα επίπεδα ισχύος εμφανίζονται στον παρακάτω πίνακα:

Επίπεδο ισχύος	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Προεπιλεγμένος χρονοδιακόπτης λειτουργίας (λεπτά)	30	30	30	30	30	30	30	30	30

Όταν απομακρύνεται το σκεύος, η επαγωγική εστία μπορεί να σταματήσει αμέσως τη θέρμανση και η εστία σβήνει αυτόματα μετά από 2 λεπτά.

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

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Τι;	Πώς;	Σημαντικό!
Καθημερινοί ρύποι στο γυαλί (δακτυλικά αποτυπώματα, σημάδια, λεκέδες που αφήνουν τρόφιμα ή μη ζαχαρούχα υπολείμματα στο γυαλί).	1. Απενεργοποιήστε το ρεύμα προς την εστία. 2. Εφαρμόστε ένα καθαριστικό ειδικό για την εστία όσο το γυαλί είναι ακόμα ζεστό (αλλά όχι καυτό!) 3. Ξεπλύνετε και στεγνώστε σκουπίζοντας με ένα καθαρό πανί ή χαρτί κουζίνας. 4. Ενεργοποιήστε και πάλι το ρεύμα προς την εστία.	• Όταν έχει διακοπή η τροφοδοσία ρεύματος προς την εστία, δεν θα υπάρχει ένδειξη «καυτή επιφάνεια», αλλά η ζώνη μαγειρέματος μπορεί να είναι ακόμα καυτή! Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί. • Τα σφουγγαράκια βαρέως τύπου, ορισμένα αποξεστικά από νάιλον και τα σκληρά/αποξεστικά καθαριστικά μπορεί να χαράξουν το γυαλί. Διαβάζετε πάντα την ετικέτα για να ελέγξετε αν το καθαριστικό ή το σφουγγαράκι σας είναι κατάλληλο. • Μην αφήνετε ποτέ υπολείμματα καθαρισμού στην εστία: το γυαλί μπορεί να λεκιάσει.
Υπολείμματα βρασμού, υπολείμματα λιωσίματος και καυτές ζαχαρούχοι λεκέδες στο γυαλί.	Αφαιρέστε τα αμέσως με μια σπάτουλα, ένα επίπεδο μαχαίρι ή μια ξύστρα με λεπίδα ξυραφιού κατάλληλη για κεραμικές γυάλινες επιφάνειες μαγειρέματος, αλλά προσέξτε τις καυτές επιφάνειες της ζώνης μαγειρέματος: 1. Απενεργοποιήστε το ρεύμα προς την εστία από την πρίζα στον τοίχο. 2. Κρατήστε τη λεπίδα ή το σκεύος υπό γωνία 30° και ξύστε τον ρύπο ή τη διαρροή σε μια δροσερή περιοχή της επιφάνειας μαγειρέματος. 3. Καθαρίστε τον ρύπο ή τη διαρροή με ένα σφουγγάρι πιάτων ή χαρτί κουζίνας. 4. Ακολουθήστε τα βήματα 2 έως 4 της ενότητας «Καθημερινοί ρύποι στο γυαλί» παραπάνω.	• Απομακρύνετε τους λεκέδες που αφήνουν τα λιωμένα και ζαχαρούχα τρόφιμα ή οι διαρροές το συντομότερο δυνατό. Εάν αφεθούν να κρυώσουν πάνω στο γυαλί, μπορεί να είναι δύσκολο να αφαιρεθούν ή μπορεί ακόμη και να προκαλέσουν μόνιμη βλάβη στη γυάλινη επιφάνεια. • Κίνδυνος κοψίματος: όταν το κάλυμμα ασφαλείας είναι ανασυρμένο, η λεπίδα σε μια ξύστρα είναι κοφτερή σαν ξυράφι. Χρησιμοποιείτε με εξαιρετική προσοχή και αποθηκεύετε πάντα με ασφάλεια και μακριά από παιδιά.
Χυμένο υλικό στα χειριστήρια αφής.	1. Απενεργοποιήστε το ρεύμα προς την εστία. 2. Απορροφήστε το χυμένο υγρό. 3. Στεγνώστε εντελώς την περιοχή του χειριστηρίου αφής σκουπίζοντας με ένα καθαρό υγρό σφουγγάρι ή πανί. 4. Στεγνώστε εντελώς την περιοχή σκουπίζοντας με χαρτί κουζίνας. 5. Ενεργοποιήστε και πάλι το ρεύμα προς την εστία.	• Η επιφάνεια μαγειρέματος ενδέχεται να εκπέμψει ηχητικό σήμα και να απενεργοποιηθεί και τα χειριστήρια αφής ενδέχεται να μη λειτουργούν όσο υπάρχει υγρό πάνω τους. Βεβαιωθείτε ότι έχετε στεγνώσει την περιοχή των χειριστηρίων αφής σκουπίζοντας πριν ενεργοποιήσετε ξανά την εστία.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Η λειτουργία της συσκευής σας μπορεί να οδηγήσει σε σφάλματα και δυσλειτουργίες. Οι παρακάτω πίνακες περιέχουν πιθανές αιτίες και σημειώσεις για την επίλυση ενός μηνύματος σφάλματος ή μιας δυσλειτουργίας. Συνιστάται να διαβάσετε προσεκτικά τους παρακάτω πίνακες για να εξοικονομήσετε χρόνο και χρήματα που μπορεί να σας κοστίσει η κλήση στο κέντρο σέρβις.

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Τι πρέπει να κάνετε
Η εστία μαγειρέματος δεν μπορεί να τεθεί σε λειτουργία.	Δεν υπάρχει ρεύμα.	Βεβαιωθείτε ότι η κεραμική εστία είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος και ότι είναι ενεργοποιημένη. Ελέγξτε αν υπάρχει διακοπή ρεύματος στο σπίτι ή στην περιοχή σας. Εάν έχετε ελέγξει τα πάντα και το πρόβλημα εξακολουθεί να υφίσταται, καλέστε έναν εξειδικευμένο τεχνικό.
Τα χειριστήρια αφής δεν ανταποκρίνονται.	Τα χειριστήρια είναι κλειδωμένα.	Ξεκλειδώστε τα χειριστήρια. Για οδηγίες ανατρέξτε στην ενότητα «Χρήση της κεραμικής σας εστίας».
Ο χειρισμός των χειριστηρίων αφής είναι δύσκολος.	Μπορεί να υπάρχει ένα λεπτό στρώμα νερού πάνω στα χειριστήρια ή μπορεί να χρησιμοποιείτε το νύχι του δακτύλου σας όταν αγγίζετε τα χειριστήρια.	Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή του χειριστηρίου αφής είναι στεγνή και χρησιμοποιήστε το ακροδάκτυλό σας όταν αγγίζετε τα χειριστήρια.
Το γυαλί έχει γρατζουνιστεί.	Μαγειρικά σκεύη με τραχιές άκρες. Χρησιμοποιούνται ακατάλληλα, λειαντικά σφουγγαράκια ή προϊόντα καθαρισμού.	Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη με επίπεδη και λεία βάση. Βλ. «Επιλογή των κατάλληλων μαγειρικών σκευών». Βλ. «Φροντίδα και καθαρισμός».
Ορισμένα σκεύη κάνουν θορύβους.	Αυτό μπορεί να οφείλεται στην κατασκευή των μαγειρικών σκευών σας (στρώματα διαφορετικών μετάλλων που δονούνται διαφορετικά).	Αυτό είναι φυσιολογικό για τα μαγειρικά σκεύη και δεν υποδηλώνει βλάβη.
Η επαγωγική εστία εκπέμπει ένα χαμηλό βουητό όταν χρησιμοποιείται σε υψηλή θερμοκρασία.	Αυτό οφείλεται στην τεχνολογία του επαγωγικού μαγειρέματος.	Αυτό είναι φυσιολογικό, αλλά ο θόρυβος θα πρέπει να ηρεμήσει ή να εξαφανιστεί εντελώς όταν μειώσετε τη ρύθμιση θερμοότητας.
Θόρυβος ανεμιστήρα που προέρχεται από την επαγωγική εστία.	Ένας ανεμιστήρας ψύξης που είναι ενσωματωμένος στην επαγωγική σας εστία έχει ενεργοποιηθεί για να αποτρέψει την υπερθέρμανση των ηλεκτρονικών στοιχείων. Μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί ακόμα και αφού έχετε απενεργοποιήσει την επαγωγική εστία.	Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν χρειάζεται καμία ενέργεια. Μην διακόπτετε την παροχή ρεύματος της επαγωγικής εστίας από την πρίζα στον τοίχο όσο λειτουργεί ο ανεμιστήρας.
Τα σκεύη δεν ζεσταίνονται και εμφανίζεται στην οθόνη.	Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ανιχνεύσει το σκεύος επειδή δεν είναι κατάλληλο για μαγείρεμα σε επαγωγική εστία. Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ανιχνεύσει το σκεύος επειδή είναι πολύ μικρό για τη ζώνη μαγειρέματος ή δεν είναι σωστά κεντραρισμένο σε αυτήν.	Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για μαγείρεμα σε επαγωγική εστία. Βλ. ενότητα «Επιλογή των κατάλληλων μαγειρικών σκευών». Κεντράρετε το σκεύος και βεβαιωθείτε ότι η βάση του ταιριάζει με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος.
Η επαγωγική εστία ή μια ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιήθηκε απροσδόκητα, ακούγεται ένας ηχητικός τόνος και εμφανίζεται ένας κωδικός σφάλματος (συνήθως εναλλάσσεται με ένα ή δύο ψηφία στην οθόνη του χρονοδιακόπτη μαγειρέματος).	Τεχνική βλάβη.	Σημειώστε τα γράμματα και τους αριθμούς του σφάλματος, απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία από την πρίζα στον τοίχο και επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο τεχνικό.

Εμφάνιση και επιθεώρηση βλαβών

Η επαγωγική εστία είναι εξοπλισμένη με μια λειτουργία αυτοδιάγνωσης. Με τη δοκιμή αυτή ο τεχνικός έχει τη δυνατότητα να ελέγξει τη λειτουργία διαφόρων εξαρτημάτων χωρίς να αποσυναρμολογήσει ή να αποσυνδέσει την εστία από τον πάγκο εργασίας.

1) Ο κωδικός βλάβης εμφανίζεται κατά τη χρήση από τον πελάτη & λύση.

Κωδικός βλάβης	Πρόβλημα	Λύση
Δεν γίνεται αυτόματη αποκατάσταση		
E1	Βλάβη του αισθητήρα θερμοκρασίας κεραμικής πλάκας -- ανοιχτό κύκλωμα.	Ελέγξτε τη σύνδεση ή αντικαταστήστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας της κεραμικής πλάκας.
E2	Βλάβη του αισθητήρα θερμοκρασίας κεραμικής πλάκας -- βραχυκύκλωμα.	
E7	Βλάβη του αισθητήρα θερμοκρασίας κεραμικής πλάκας.	
C1	Υψηλή θερμοκρασία του αισθητήρα κεραμικής πλάκας.	- Περιμένετε να επανέλθει η θερμοκρασία της κεραμικής πλάκας στο κανονικό επίπεδο. - Αγγίξτε το κουμπί «ENERGO/ ANENERGO» για να επανεκκινήσετε τη μονάδα.
E3	Βλάβη του αισθητήρα θερμοκρασίας του IGBT -- ανοιχτό κύκλωμα.	Αντικαταστήστε την πλακέτα ισχύος.
E4	Βλάβη του αισθητήρα θερμοκρασίας του IGBT -- βραχυκύκλωμα.	
C2	Υψηλή θερμοκρασία του IGBT.	- Περιμένετε να επανέλθει η θερμοκρασία του IGBT στο κανονικό επίπεδο. - Αγγίξτε το κουμπί «ENERGO/ ANENERGO» για να επανεκκινήσετε τη μονάδα. - Ελέγξτε εάν ο ανεμιστήρας λειτουργεί ομαλά. Εάν όχι, αντικαταστήστε τον ανεμιστήρα.
EL	Η τάση παροχής ρεύματος είναι κάτω από την ονομαστική τάση.	- Ελέγξτε αν η παροχή ρεύματος είναι κανονική. - Ενεργοποιήστε και πάλι αφού η παροχή ρεύματος γίνει κανονική.
EH	Η τάση παροχής ρεύματος είναι κάτω από την ονομαστική τάση.	
EU	Σφάλμα επικοινωνίας.	- Αποκαταστήστε τη σύνδεση μεταξύ της πλακέτας οθόνης και της πλακέτας ισχύος. - Αντικαταστήστε την πλακέτα ισχύος ή την πλακέτα οθόνης.

2) Συγκεκριμένη βλάβη & λύση

Βλάβη	Πρόβλημα	Λύση Α	Λύση Β
Η λυχνία LED δεν ανάβει όταν η μονάδα συνδέεται στην πρίζα.	Δεν παρέχεται ρεύμα.	Ελέγξτε αν το φις είναι καλά στερεωμένο στην πρίζα και αν η πρίζα λειτουργεί.	
	Βλάβη της σύνδεσης ανάμεσα στη βοηθητική πλακέτα ισχύος και την πλακέτα οθόνης.	Ελέγξτε τη σύνδεση.	
	Η βοηθητική πλακέτα ισχύος έχει υποστεί ζημιά.	Αντικαταστήστε τη βοηθητική πλακέτα ισχύος.	
	Η πλακέτα οθόνης έχει υποστεί ζημιά.	Αντικαταστήστε την πλακέτα οθόνης.	
Ορισμένα κουμπιά δεν λειτουργούν ή η οθόνη LED δεν είναι κανονική.	Η πλακέτα οθόνης έχει υποστεί ζημιά.	Αντικαταστήστε την πλακέτα οθόνης.	
Η ένδειξη λειτουργίας μαγειρέματος ανάβει, αλλά η θέρμανση δεν ξεκινάει.	Υψηλή θερμοκρασία της εστίας.	Η θερμοκρασία περιβάλλοντος μπορεί να είναι πολύ υψηλή. Η εισαγωγή αέρα ή ο αεραγωγός μπορεί να είναι φραγμένος.	
	Υπάρχει κάποιο πρόβλημα με τον ανεμιστήρα.	Ελέγξτε εάν ο ανεμιστήρας λειτουργεί ομαλά. Εάν όχι, αντικαταστήστε τον ανεμιστήρα.	
	Η πλακέτα ισχύος έχει υποστεί ζημιά.	Αντικαταστήστε την πλακέτα ισχύος.	
Η θέρμανση σταματά ξαφνικά κατά τη διάρκεια της λειτουργίας και στην οθόνη αναβοσβήνει το « <u>u</u> ».	Ο τύπος σκεύους είναι λανθασμένος.	Χρησιμοποιήστε το κατάλληλο σκεύος (ανατρέξτε στο εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης).	Το κύκλωμα ανίχνευσης σκεύους έχει υποστεί ζημιά. Αντικαταστήστε την πλακέτα ισχύος.
	Η διάμετρος του σκεύους είναι πολύ μικρή.		
	Η εστία έχει υπερθερμανθεί.	Η μονάδα έχει υπερθερμανθεί. Περιμένετε να επανέλθει η θερμοκρασία στο κανονικό επίπεδο. Πατήστε το κουμπί Ενεργό/ Ανενεργό για να επανεκκινήσετε τη μονάδα.	
Οι ζώνες θέρμανσης της ίδιας μεριάς (όπως η πρώτη και η δεύτερη ζώνη) θα εμφανίσουν την ένδειξη « <u>u</u> ».	Βλάβη της σύνδεσης ανάμεσα στην πλακέτα ισχύος και την πλακέτα οθόνης.	Ελέγξτε τη σύνδεση.	
	Το τμήμα επικοινωνίας της πλακέτας οθόνης έχει υποστεί ζημιά.	Αντικαταστήστε την πλακέτα οθόνης.	
	Η κύρια πλακέτα έχει υποστεί ζημιά.	Αντικαταστήστε την πλακέτα ισχύος.	
Το μοτέρ του ανεμιστήρα ακούγεται αφύσικα.	Το μοτέρ του ανεμιστήρα έχει υποστεί βλάβη.	Αντικαταστήστε τον ανεμιστήρα.	

Τα παραπάνω αντιστοιχούν στην ανάλυση και επιθεώρηση των συνηθισμένων βλαβών. Μην αποσυναρμολογείτε τη μονάδα μόνοι σας για να αποφύγετε τυχόν κινδύνους και ζημιές στις επαγωγικές εστίες.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΚΑΙ ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ

Σημαντικές οδηγίες για το περιβάλλον

Συμμόρφωση με την οδηγία ΑΗΗΕ και απόρριψη του προϊόντος:

Αυτό το προϊόν συμμορφώνεται με την οδηγία ΑΗΗΕ της ΕΕ (2012/19/ΕΕ). Αυτό το προϊόν φέρει σύμβολο ταξινόμησης για τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απόβλητα στο τέλος της διάρκειας ζωής του. Η χρησιμοποιημένη συσκευή πρέπει να επιστραφεί σε επίσημο σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών ηλεκτρονικών συσκευών. Για να βρείτε αυτά τα συστήματα συλλογής, επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές ή με τον έμπορο λιανικής πώλησης από όπου αγοράστηκε το προϊόν. Κάθε νοικοκυριό διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στην ανάκτηση και ανακύκλωση παλαιών συσκευών. Η κατάλληλη απόρριψη της χρησιμοποιημένης συσκευής συμβάλλει στην πρόληψη πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

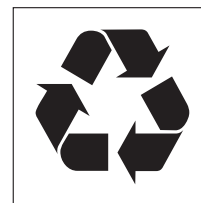


Συμβατότητα με Οδηγία RoHS

Το προϊόν που αγοράσατε συμμορφώνεται με την οδηγία RoHS της ΕΕ (2011/65/ΕΕ). Δεν περιέχει επιβλαβή και απαγορευμένα υλικά που καθορίζονται στην Οδηγία.

Πληροφορίες συσκευασίας

Τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος κατασκευάζονται από ανακυκλώσιμα υλικά σύμφωνα με τους εθνικούς περιβαλλοντικούς κανονισμούς της χώρας μας. Μην απορρίπτετε τα υλικά συσκευασίας μαζί με τα οικιακά ή άλλα απορρίμματα. Να τα μεταφέρετε στα σημεία συλλογής υλικών συσκευασίας που έχουν οριστεί από τις τοπικές αρχές.



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-ebi220-akcija-cena/>