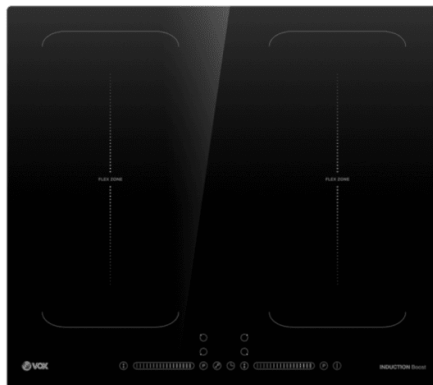


Uputstvo za upotrebu

VOX ugradna ploča EBI 402 F



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-ebi-402-f-akcija-cena/>



GBR

SRB

SVN

HRV

MKD

POR

BGR

GRC

EBI402F

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

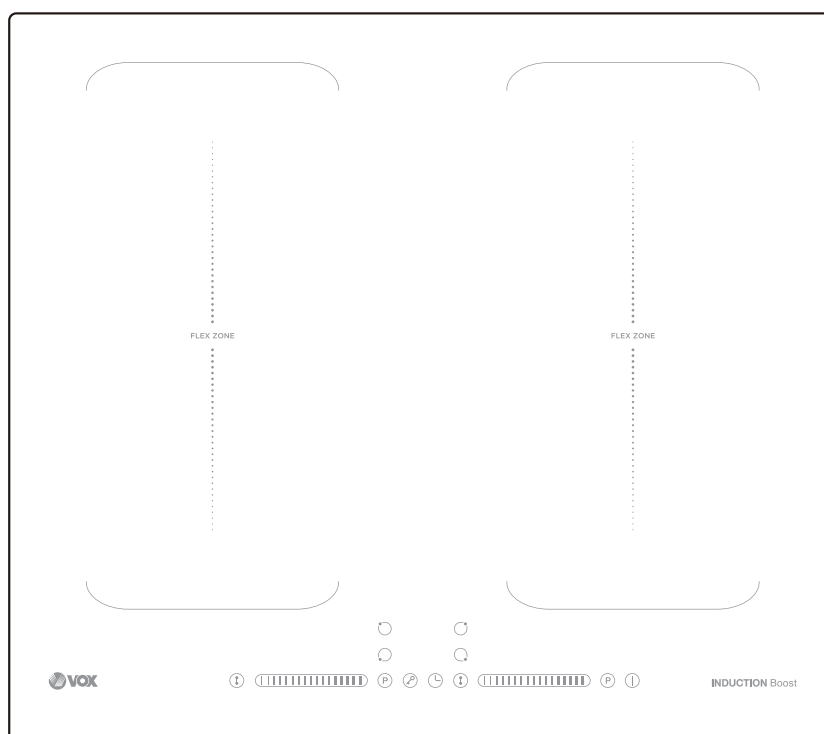
ΟΔΗΓΙΕ ΧΡΗΣΕ ΕΠΑΓΩΓΙΚΗ ΠΛΑΚΑ



Induction Hob

Instruction Manual / Installation Manual

MODEL: **EBI402F**



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 is not intended for use by persons(including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- WARNING: 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.
- A steam cleaner is not to be used.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- 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.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- 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.
- 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.
- 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.

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.

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	EBI402F
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7400W
Product Size D×W×H(mm)	590X520X62
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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

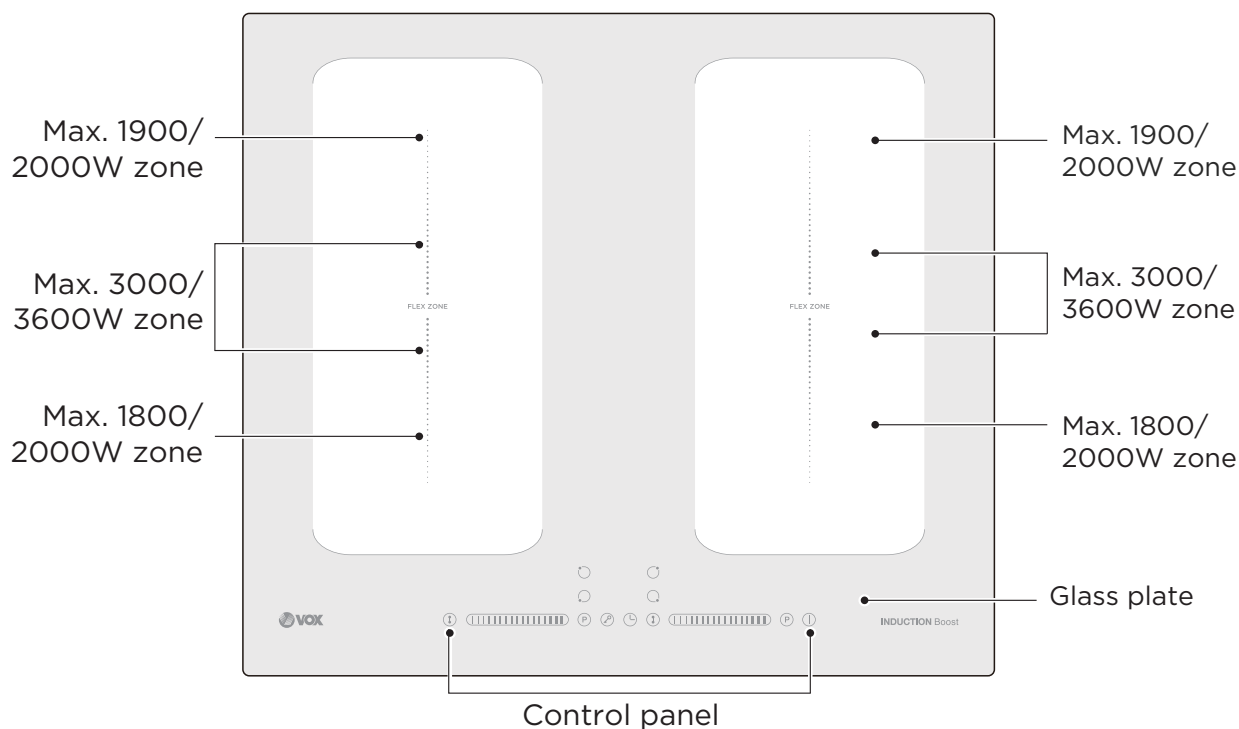
	Symbol	Value	Unit
Model identification	-	EBI402F	
Type of hob	-	Built-in induction hob	
Number of cooking zones and/or areas	-	2 Areas	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	-	Induction cooking zone	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	---	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	Area1: L:39,0; W: 18,0; Area2: L:39,0; W: 18,0;	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC _{electric cooking}	Area1: 184,3 Area2: 185,9	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{electric hob}	185,1	Wh/kg

Data determined according to standard EN 60350-2 and Commission Regulations (EU) No 66/2014.

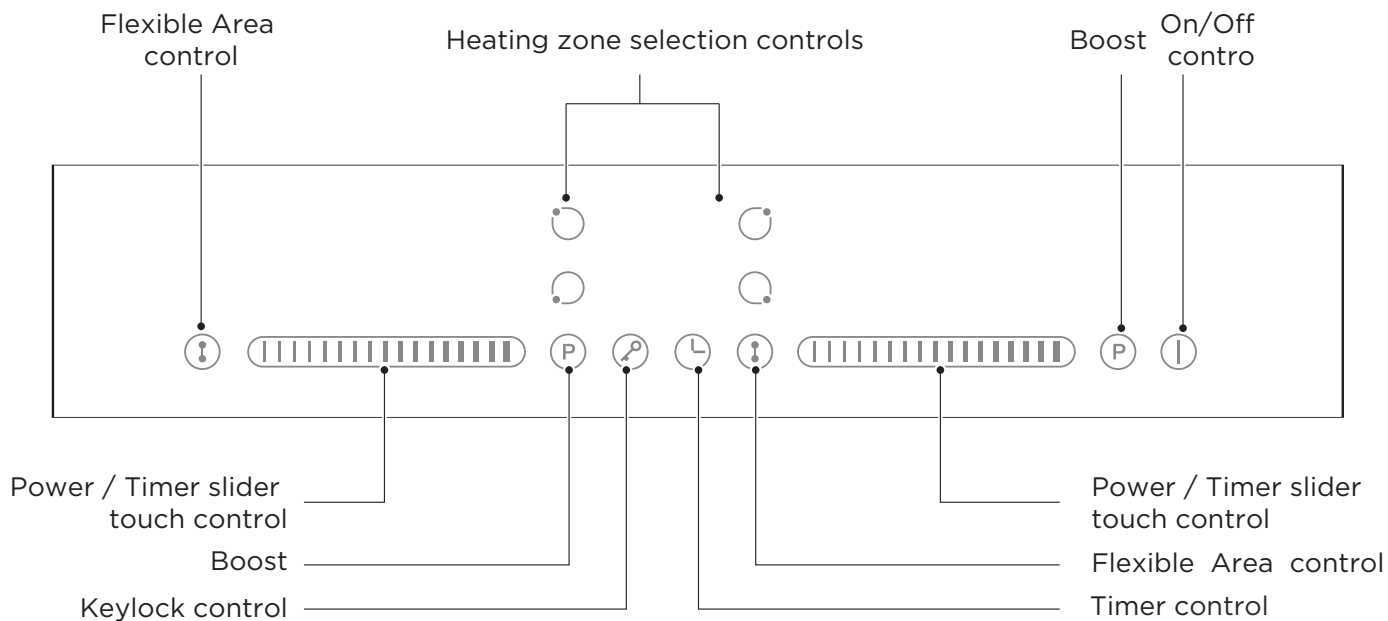
The hob needs to reach the off mode within 20 minutes when there is no cooking zone working, and the power is less than 0.5W in off mode.

PRODUCT OVERVIEW

Top View



Control Panel

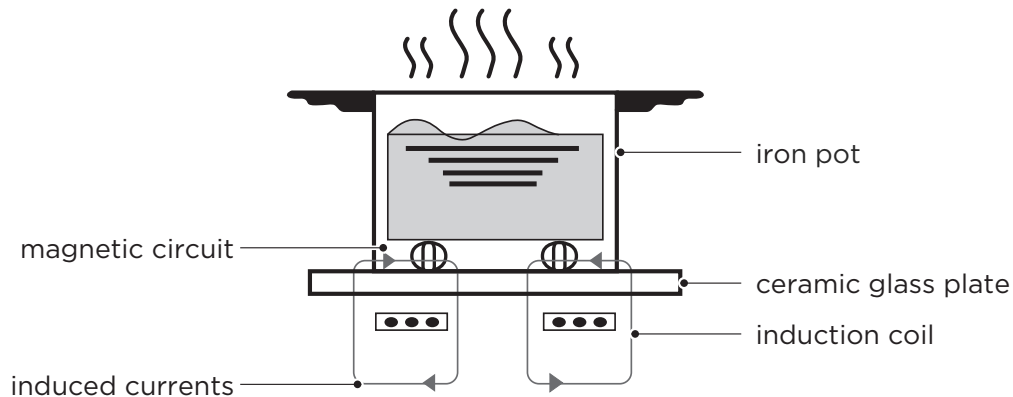


NOTE

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

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.

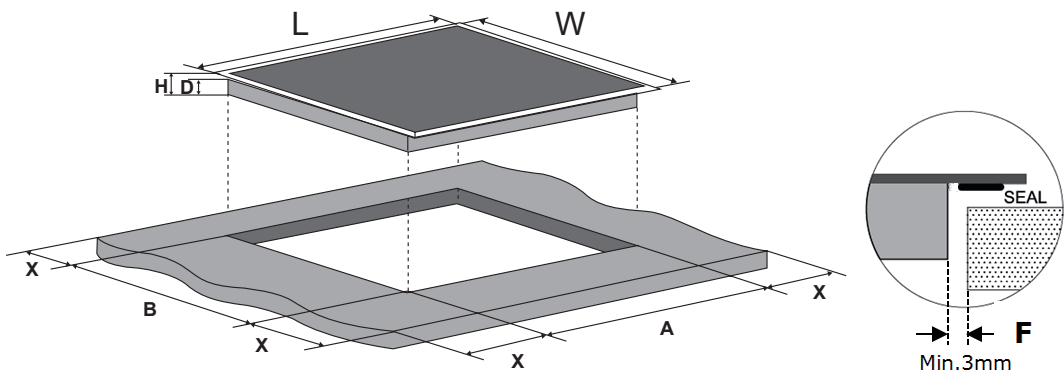
Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing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

PRODUCT INSTALLATION

Selection of Installation Equipment

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

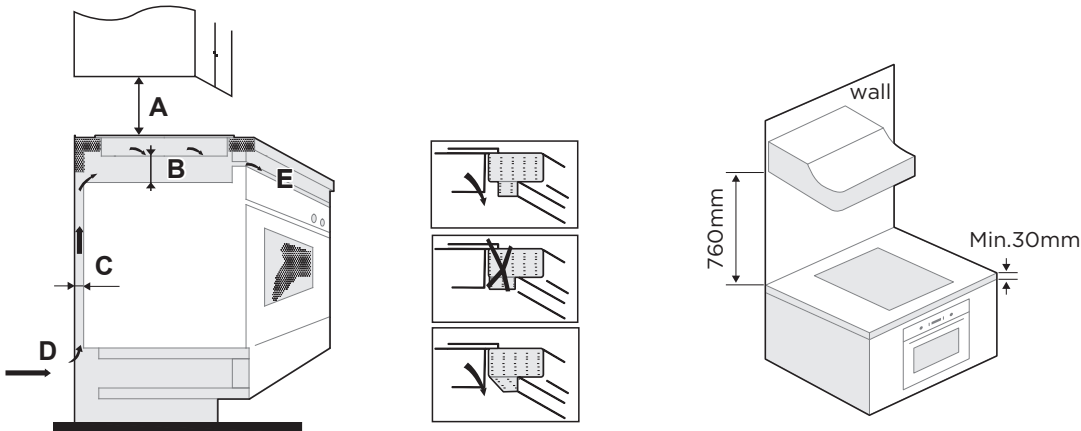
⚠ Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560 ⁺⁴ ₊₁	490 ⁺⁴ ₊₁	50 min.	3 min.

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

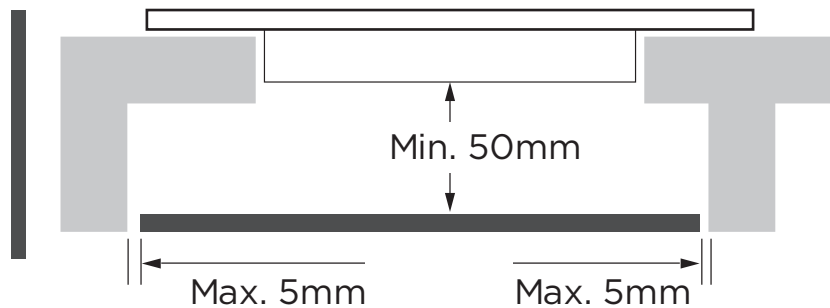
⚠ Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



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

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

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



- ⚠ There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.
- ⚠ • Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the 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

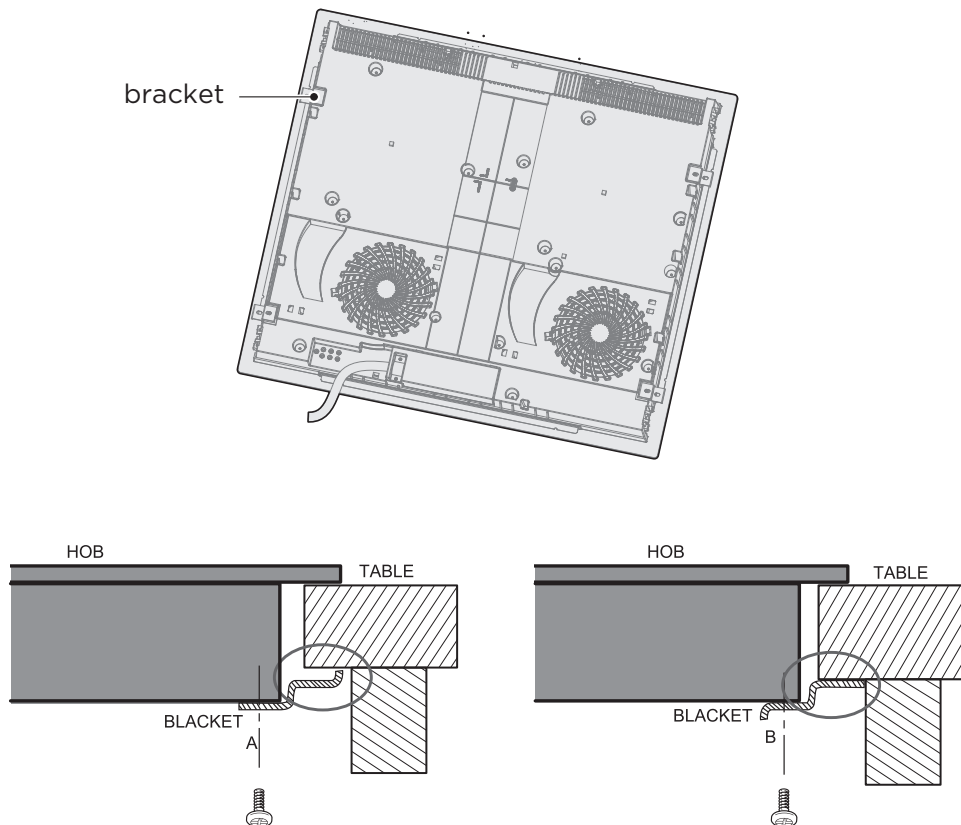
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The 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 brackets on the bottom of hob(see picture) after installation. Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



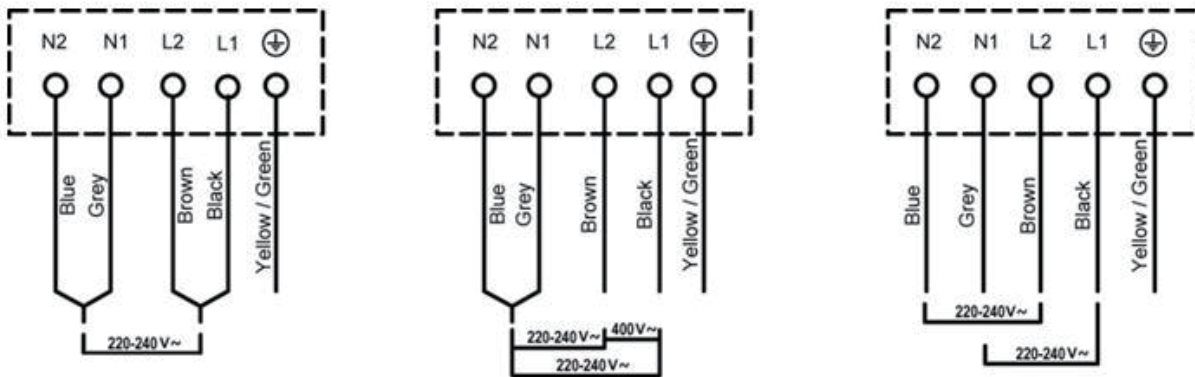
⚠ Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

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.



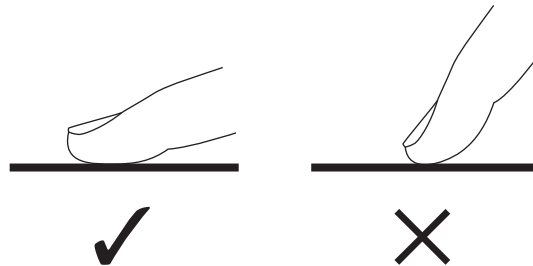
1. If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by an after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.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

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

OPERATION INSTRUCTIONS

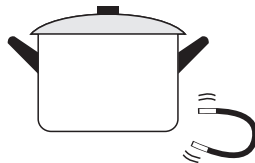
Touch Controls

- 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

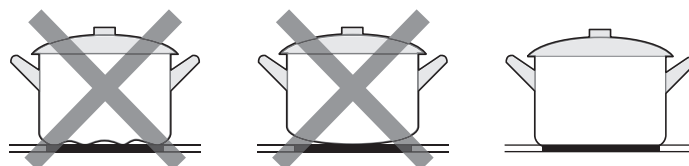
- ⚠ • Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.
Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If L does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper



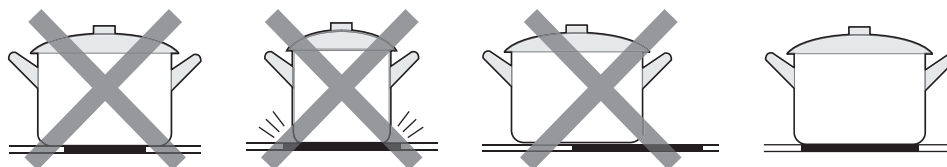
- If the ferromagnetic part covers only partially the base of the pan, only the ferromagnetic area will heat up, the rest of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.
- If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminum this may affect the heating up and the pan detection.
- If the base of the pan is similar to the pictures below the pan may not be detected.



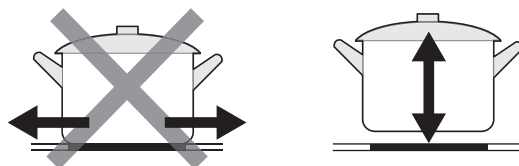
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



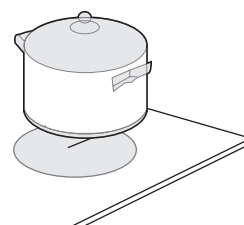
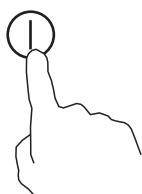
- Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



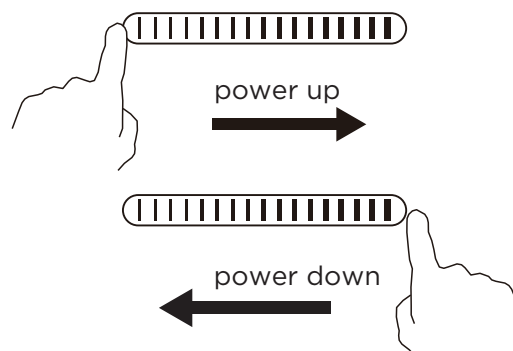
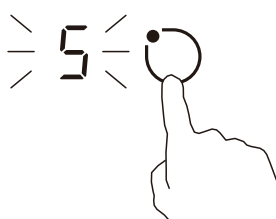
How to Use

1. Start Cooking

1. Touch the ON/OFF control. 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 an indicator next to the key will flash.
4. Select a heat setting by touching the slider 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:

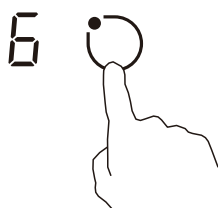
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

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

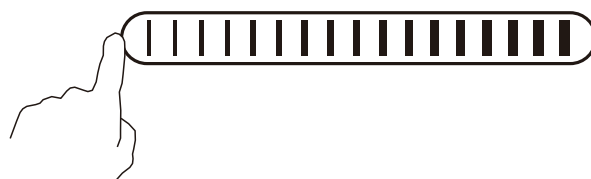
The display " " will automatically disappear after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

2. Finish Cooking

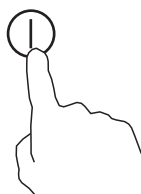
1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



2. Turn the cooking zone off by touching the slider to "". Make sure the display shows "O".



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



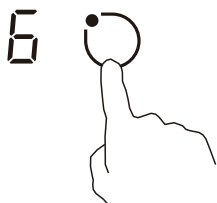
4. Beware of hot surfaces
H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



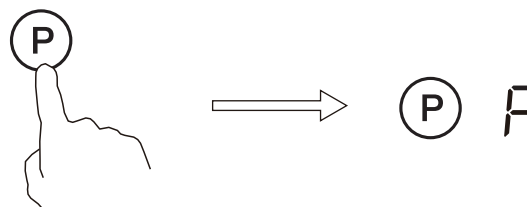
3. Using the Boost Function

Activate the boost function

1. Touching the heating zone selection control.



2. Touching the boost control () , the zone indicator show "P" and the power reach Max.

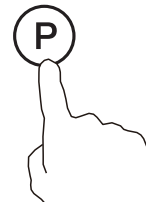


Cancel the Boost Function

1. Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function.



2. Touching the “Boost” control (P) to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.



NOTE

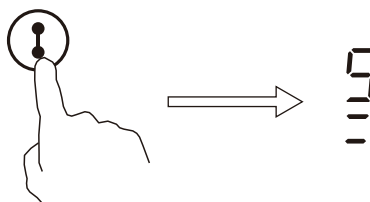
1. The function can work in any cooking zone.
2. The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
3. If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

4. FLEXIBLE AREA

- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Free area is made of two independent inductors that can be controlled separately.

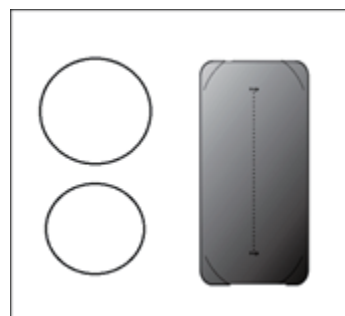
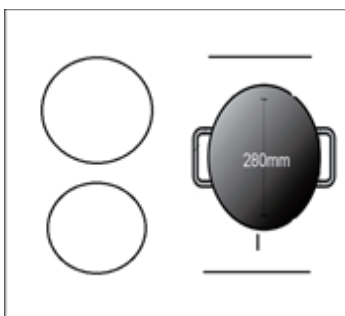
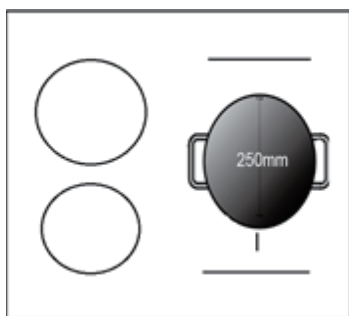
As big zone

1. To activate the free area as a single big zone, Touching the Flexible Area control .



2. As a big zone, we suggest the used as the follow:

Cookware: 250mm or 280mm diameter cookware (Square or Oval cookware are acceptable)

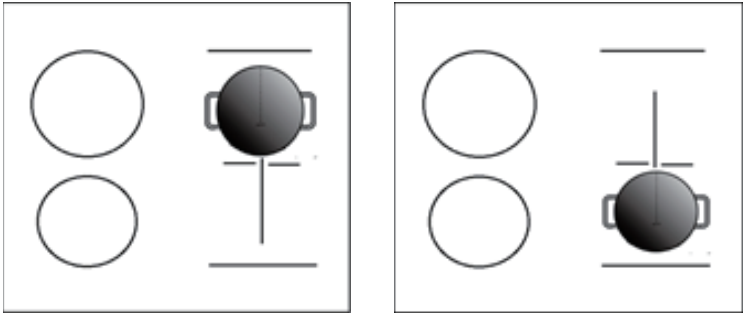


We don't recommend other operations except for above mentioned three operations because it might effect the heating of appliance

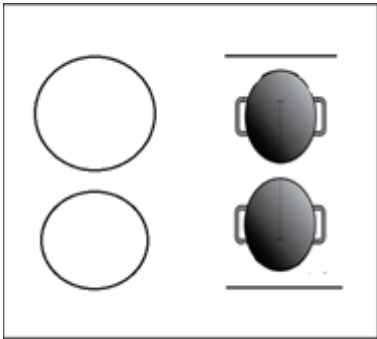
As two independent zones

To use the flexible area as two different zones, you can have two choices of heating.

(a) Put a pan on the right up side or the right down side of the flexible zone.



(b) Put two pans on both sides of the flexible zone.



NOTE

Make sure the pan is bigger than 120mm.

5. 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.

6. Timer Control

You can use the timer in two different ways:

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

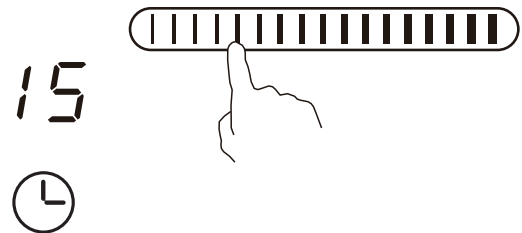
a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

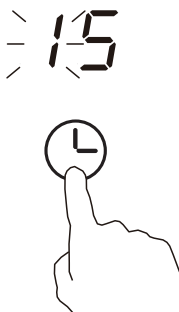
1. Make sure the cooktop is turned on.
Note: you can use the minute minder at least one zone shall be active.
2. Touch timer control, the “10” will show in the timer display. and the “0” flashes.



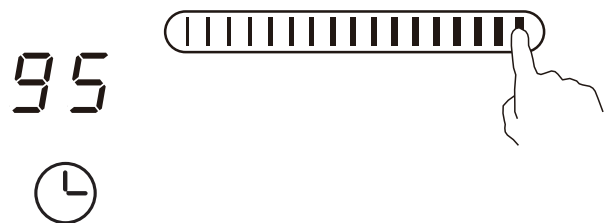
3. Set the time by touching the slider control.
(e.g. 5)



4. Touch timer control again, the “1” will flash.



5. Set the time by touching the slider control
(e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.



When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

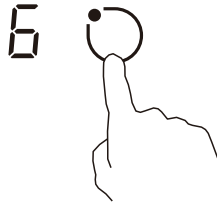
6. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows “- -” when the setting time finished.



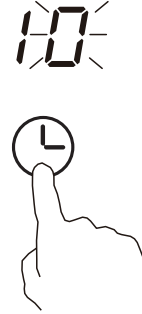
b)Setting the Timer to Turn One Cooking Zone Off

Set one zone

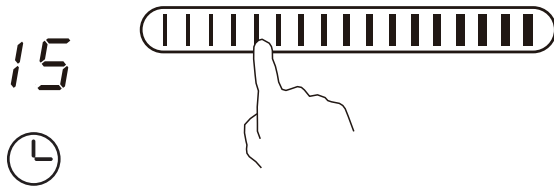
1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.



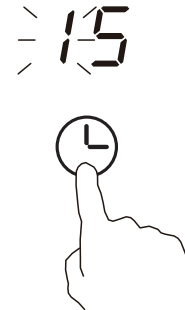
2. In short time, touch timer control, the "10" will show in the timer display and the "0" flashes.



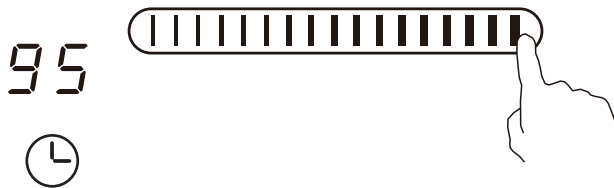
3. Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)



4. Touch timer control again, the "1" will flash.



5. Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.



6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time .
NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



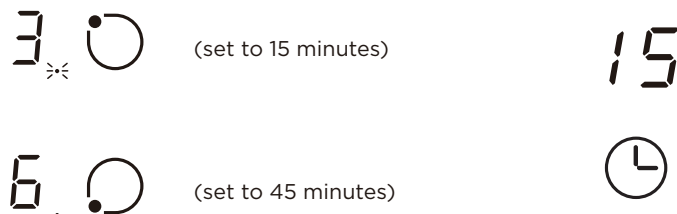
7. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.



⚠ Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.
The pictures shown above are for reference only, and the final product shall prevail.

Set one zone

The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone; When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes. The shown as below:



Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash. The shown as right:



Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

C)Cancel the Timer

1. Touching the heating zone selection control that you want to cancel the timer.
2. Touching the timer control, the indicator flash.



Touch the slider control to set the timer to "00", the timer is cancelled

7. 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 (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

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

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

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 induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your 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 'CLEANING AND MAINTENANCE'.
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.

Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
No Auto-Recovery		
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit.	
Eb	Ceramic plate temperature sensor failure	
E3	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure --open circuit.	Replace the power board.
E5	Temperature sensor of the IGBT failure --short circuit	
E6	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.
E7	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E8	Supply voltage is above the rated voltage.	
U1	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

Problem	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.	
	ProblemThe 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.

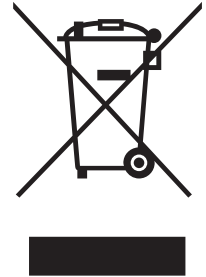
DISPOSAL AND RECYCLING

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.

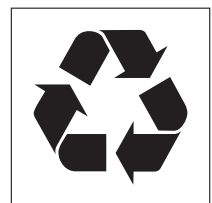


Compliance with RoHS Directive

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.

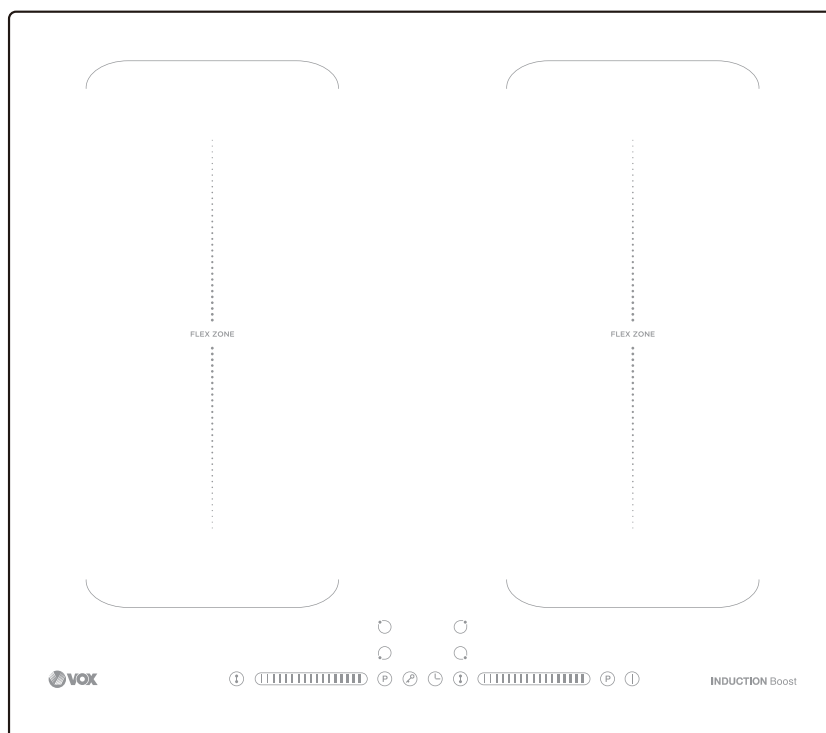




Indukciona ploča

Uputstvo za upotrebu / Uputstvo za instalaciju

MODEL: **EBI 402F**



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 nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako dobijaju nadzor ili uputstva o upotrebi uređaja od strane osobe odgovorne za njihovu bezbednost.
Decu treba nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju sa uređajem.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, njegov serviser ili slično kvalifikovano lice kako bi se izbegla opasnost.

- 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.
- 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.
- Parni čistač se ne sme koristiti.
- 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.
- Nakon upotrebe, isključite element ploče za kuvanje njegovom kontrolom i ne oslanjajte se na detektor posude.
- Uređaj nije namenjen za upravljanje pomoću eksternog tajmera ili odvojenog sistema daljinskog upravljanja.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: ne ostavljajte predmete na površini za kuvanje.
- PAŽNJA Proces kuvanja mora biti pod nadzorom. Kuvanje bez nadzora na ringli sa mašću ili uljem može biti opasno i može dovesti do požara.
- UPOZORENJE: Kuvanje bez nadzora na ringli sa mašću ili uljem može biti opasno i može dovesti do požara.
- UPOZORENJE: Aparat i njegovi dostupni delovi postaju vrući tokom upotrebe.
- Treba paziti da ne dodirujete grejne elemente.
- Decu mlađu od 8 godina treba držati podalje osim ako su pod stalnim nadzorom.
- NIKADA ne pokušavajte da ugasite vatru vodom, već isključite aparat, a zatim pokrijte plamen npr. sa poklopcem ili vatrogasnim pokrivačem.
- 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.

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.

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 preliivanja 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 izgubiti staklo.
- Nemojte koristiti sredstva za ribanje ili bilo koja druga jaka abrazivna sredstva za čišćenje za čišćenje ploče za kuvanje, jer ona mogu izgubiti indukciono staklo.
- Ovaj uređaj je namenjen za upotrebu u domaćinstvu i sličnim aplikacijama kao što su:
- kuhinje za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim sredinama; - seoske kuće; - od strane klijenata u hotelima, motelima i drugim okruženjima stambenog tipa; - okruženja tipa noćenje i doručak.
- UPOZORENJE: Aparat i njegovi dostupni delovi postaju vrući tokom upotrebe.
- Treba paziti da ne dodirujete grejne elemente.
- Decu mlađu od 8 godina treba držati podalje osim ako su pod stalnim nadzorom.

Čestitamo vam na kupovini vaše nove indukcione 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 rukujete.

Za instalaciju, pročitajte odeljak o instalaciji.

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

SPECIFIKACIJE

Ploča za kuvanje	EBI402F
Zone za kuvanje	4 zone
Napon	220-240V~ 50Hz ili 60Hz
Instalirana električna energija	7400W
Veličina proizvoda D×Š×V(mm)	590X520X62
Ugradne dimenzije A×B (mm)	560X490

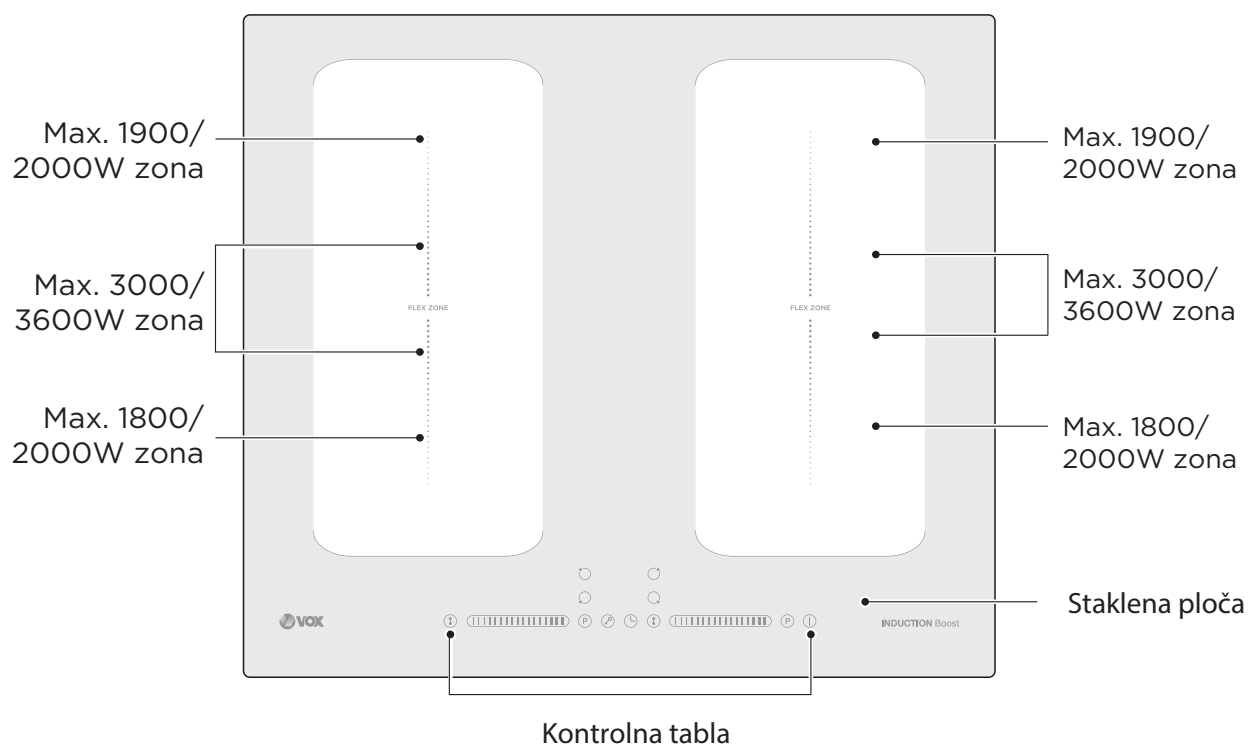
Težina i dimenzije su približne. Budući da stalno nastojimo da poboljšamo naše proizvode, možemo promeniti specifikacije i dizajn bez prethodne najave.

	Simbol	Vrednost	Jedinica
Identifikacija modela	-	EBI421F	
Tip ploče	-	Ugradna indukcijska	
Broj zona za kuvanje i/ili područja	-	2 područja	
Tehnologija grejanja (indukcione zone za kuvanje i područja za kuvanje, zone za kuvanje koje emituju toplotu, ringle)	-	Indukcione zone za kuvanje	
Kod kru nih zona za kuvanje ili područja: Prečnik korisne površine po električno grejanoj zoni za kuvanje, zaokru en na najbli ih 5 mm	Ø	---	cm
Kod zona za kuvanje ili područja koja nisu kru nog oblika: Du ina i širina korisne površine po električno grejanoj zoni za kuvanje ili području, zaokru ene na najbli ih 5 mm	L,W	Područje1: L:39,0; W: 18,0; Područje2: L:39,0; W: 18,0;	cm
Potrošnja energije za zonu za kuvanje ili površinu izračunata po kg	EC _{električno kuvanje}	Područje1: 184,3 Područje2: 185,9	Wh/kg
Potrošnja energije za ploču izračunata po kg	EC _{električna ploča}	185,1	Wh/kg

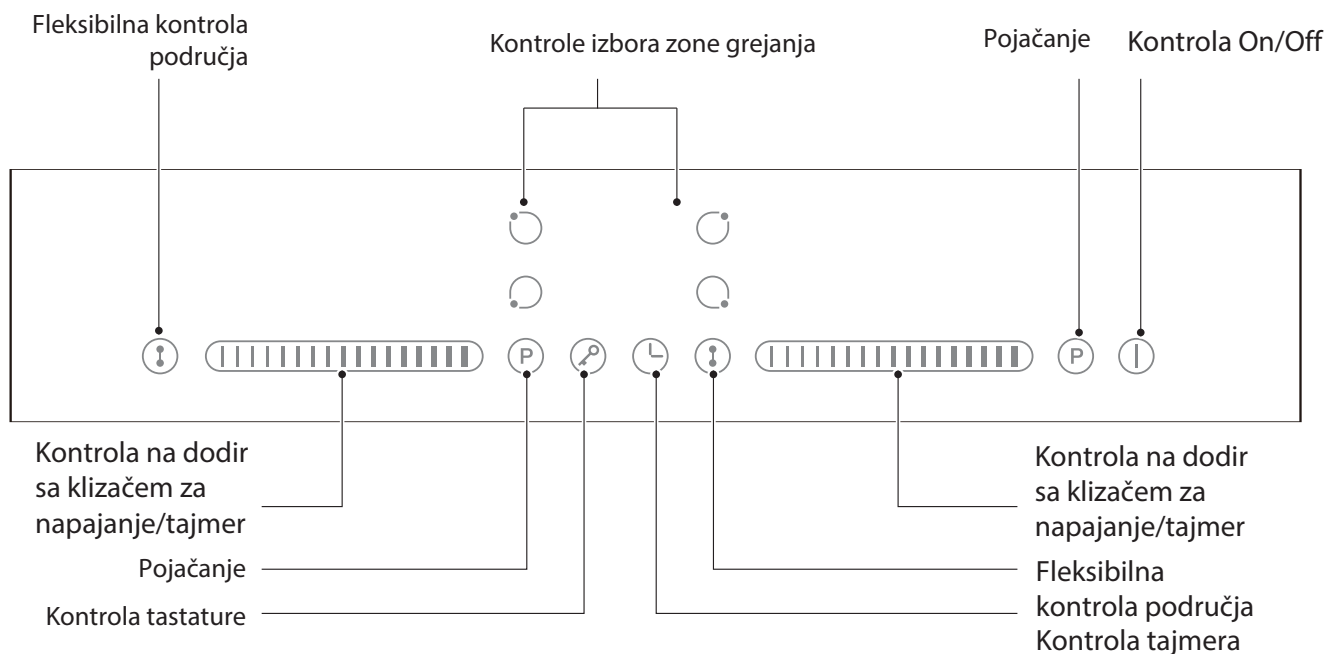
Podaci su određeni u skladu sa standardom EN 60350-2 i Uredbom komisije (EU) br. 66/2014. Ploča za kuvanje mora da dostigne re im isključenja u roku od 20 minuta kada nijedna zona za kuvanje nije uključena, a snaga je manja od 0,5 W u re imu isključenja.

PREGLED PROIZVODA

Pregled odozgo



Kontrolna tabla

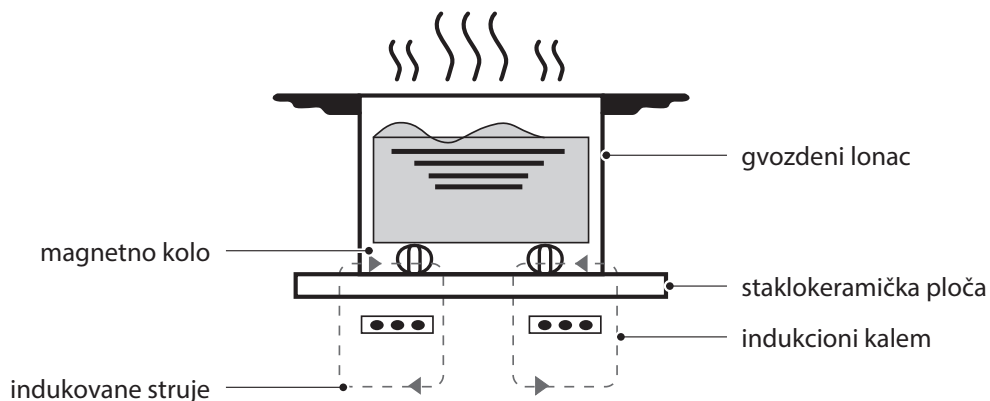


NAPOMENA

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 indukcionalnoj 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.

Podešavanja za toplotu

Podešavanja u nastavku su samo smernice. Tačna postavka će zavisiti 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

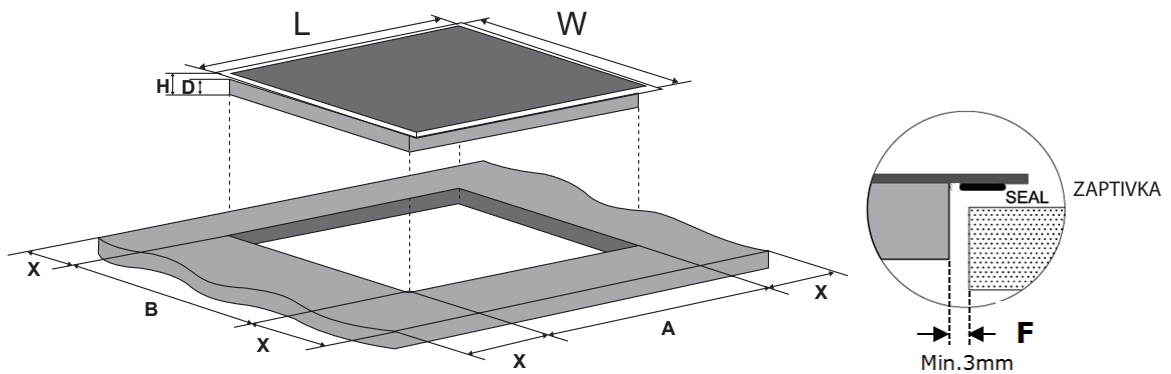
Izbor instalacione opreme

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 higroskopni 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:

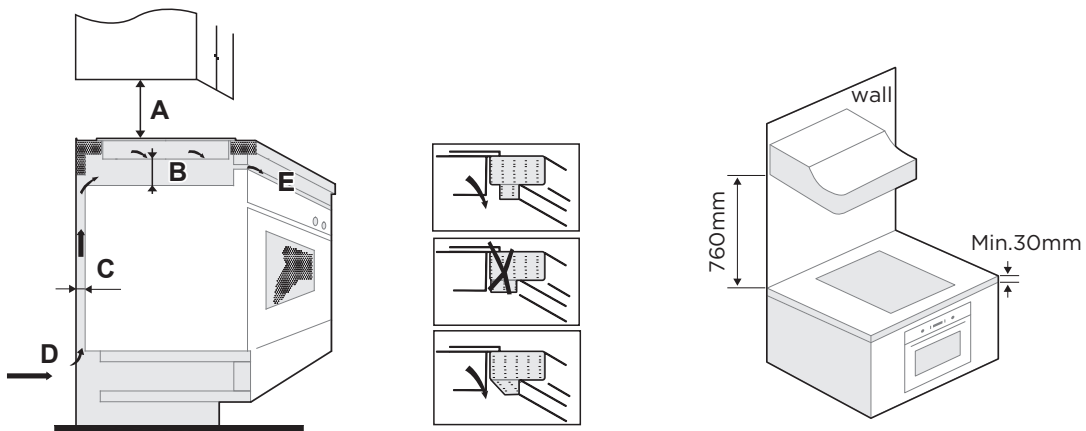
⚠ Napomena: Sigurnosno rastojanje između stranica ploče za kuvanje i unutrašnjih površina radne ploče treba da bude najmanje 3 mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 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.

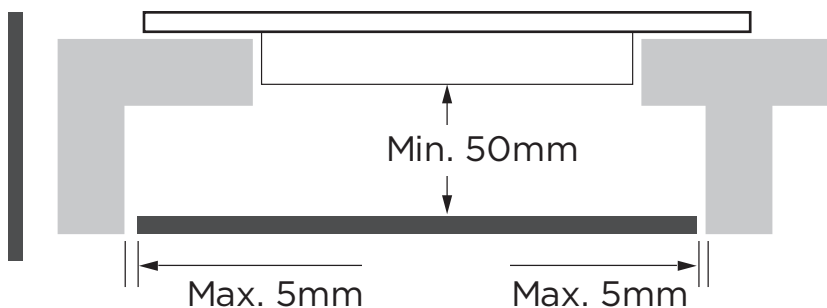
⚠ Napomena: Sigurnosno rastojanje između ringle i ormana iznad ringle treba da bude najmanje 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Uvod 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.

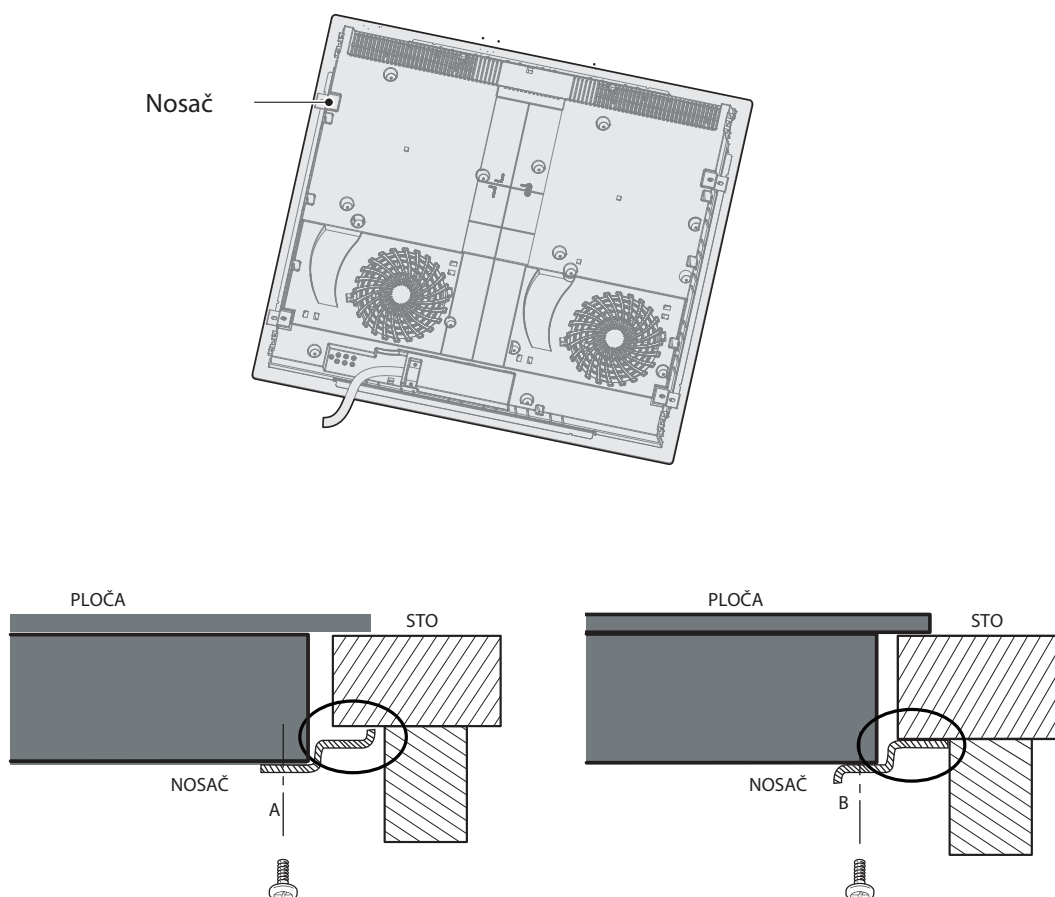
Pre lociranja nosača za pričvrščivanje

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 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).

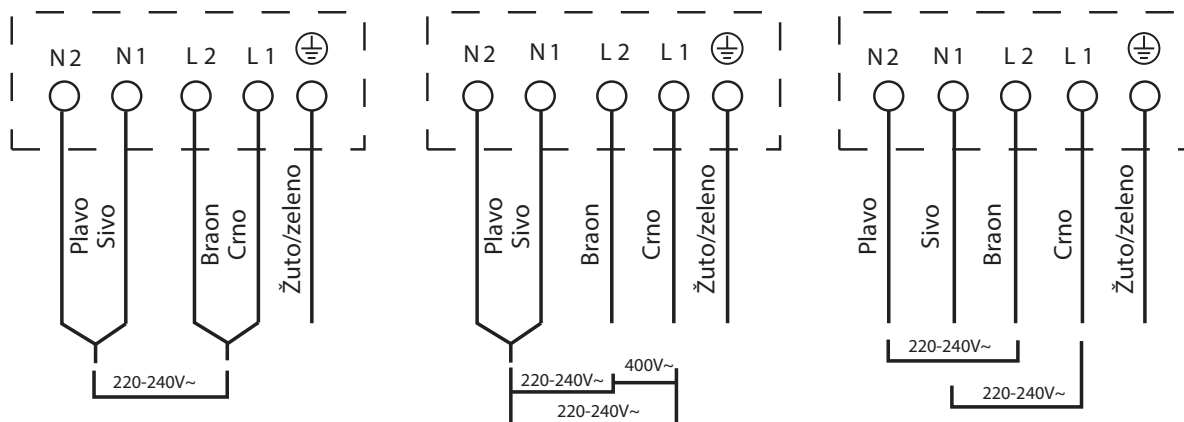
Pažnja

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 indukovanog grejanja 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.



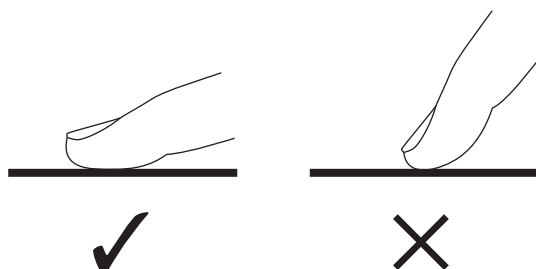
1. Ako je kabl oštećen ili treba da se zameni, operaciju mora obaviti agent posle prodaje sa namenskim alatima kako bi se izbegle bilo kakve nezgode.
2. Ako se uređaj povezuje direktno na električnu mrežu, mora se instalirati omnipolarni prekidač sa minimalnim otvorom od 3 mm između kontakata.
3. Instalater mora da se uveri da je napravljen ispravan električni priključak i da je u skladu sa bezbednosnim propisima.
4. Kabl ne sme biti savijen ili sabijen.
5. Kabl moraju redovno proveravati i menjati samo ovlašćeni tehničari.

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

UPUTSTVO ZA RAD

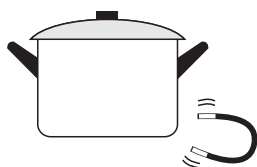
Kontrole osetljive na dodir

- 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

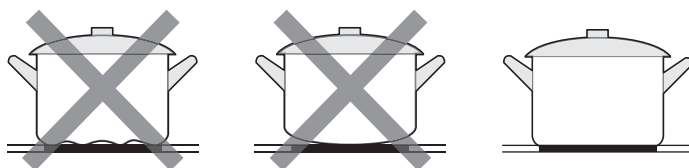
- ⚠ Koristite samo posuđe sa osnovom pogodnom za indukciono kuvanje. Potražite simbol indukcije na pakovanju ili na dnu tiganja.
- Možete proveriti da li je vaše posuđe pogodno tako što ćete izvršiti magnetni test. Pomerite magnet prema dnu tiganja. Ako se privuče, tiganj je pogodna za indukciju.
- Ako 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.



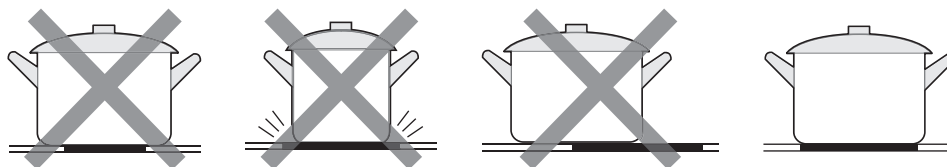
- Ako feromagnetni deo pokriva samo delimično dno tiganja, samo će se feromagnetna površina zagrejati, ostatak osnove možda neće zagrejati dovoljnu temperaturu za kuvanje.
- Ako feromagnetna oblast nije homogena, ali sadrži druge materijale kao što je aluminijum, to može uticati na zagrevanje i detekciju posude.
- Ako je dno posude slično slikama ispod, tava možda neće biti otkrivena.



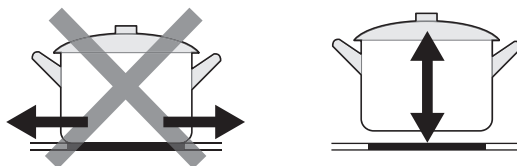
- Ne koristite posuđe za kuvanje sa nazubljenim ivicama ili zakrivljenim dnom.



- Uverite se da je dno vašeg tiganja glatko, da stoji ravno uz staklo i da je iste veličine kao zona za kuvanje. Koristite tepsije čiji je prečnik veliki kao grafika izabrane zone. Koristeći lonac, nešto šira energija će se koristiti sa maksimalnom efikasnošću. Ako koristite manji lonac, efikasnost bi mogla biti manja od očekivane. Ploča za kuvanje može da ne otkrije lonac manji od 140 mm. Uvek centrirajte posudu na zonu za kuvanje.



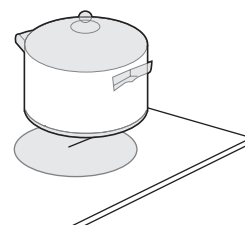
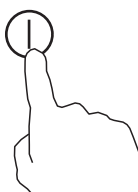
- Uvek podižite posude sa indukcione ploče za kuvanje – nemojte prevlačiti, jer mogu izgrebati staklo.



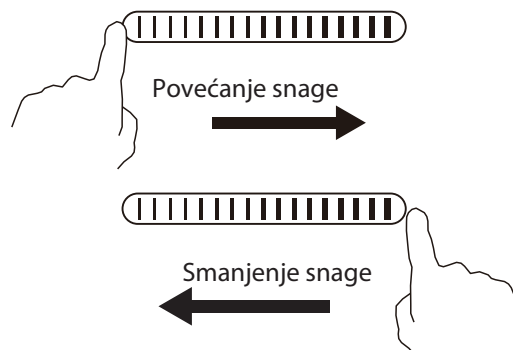
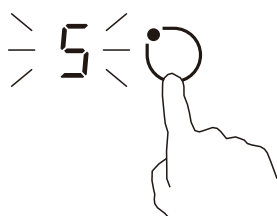
Kako se koristi

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 postavku za toplotu dodirom na klizač
 - 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:

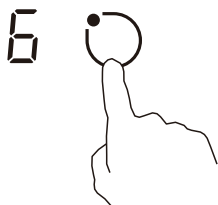
- niste stavili tiganj na odgovarajuću zonu za kuvanje ili,
- tiganj koji koristite nije pogodan za indukciono kuvanje ili,
- tiganj je premali ili nije pravilno centriran na zoni za kuvanje.

Nema zagrevanja ako na zoni za kuvanje nema odgovarajućeg tiganja.

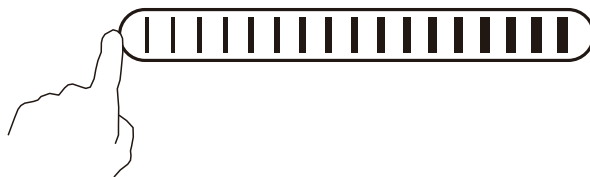
Ekran "  " će automatski nestati nakon 1 minuta ako na njega nije postavljena odgovarajuća posuda.

2. Završite kuvanje

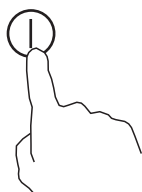
1. Dodirivanje kontrole za izbor zone grejanja koju želite da isključite.



2. Isključite zonu za kuvanje dodiranjem klizača na „ | “. Uverite se da ekran prikazuje „0“.



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



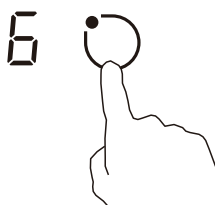
4. Čuvajte se vrućih površina
H će pokazati koja zona za kuvanje je vruća na dodir. Nastaće kada se površina ohladi na bezbednu temperaturu. Takođe se može koristiti kao funkcija za uštedu energije ako želite da zagrejete još tiganja, koristite ploču za kuvanje koja je još vruća.



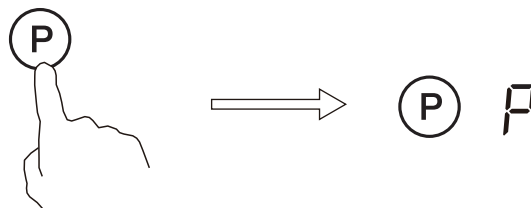
3. Korišćenje funkcije Pojaćanje

Aktivirajte funkciju Pojaćanje

1. Dodirivanje kontrole izbora zone grejanja.



2. Dodirom na kontrolu pojaćanja , (P) indikator zone pokazuje „P“ i snaga dostiže maks.

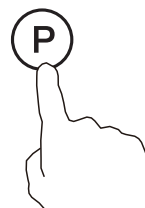


Otkazite funkciju Pojačanje

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



2. Dodirom na kontrolu „Pojačavanje“ (P) da biste otkazali funkciju pojačanja, zona za kuvanje će se vratiti na prvobitnu postavku.



NAPOMENA

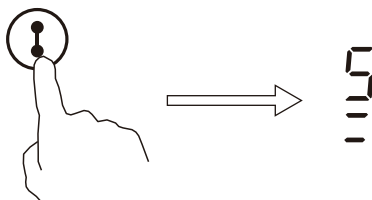
1. Funkcija može da radi u bilo kojoj zoni za kuvanje.
2. Zona za kuvanje se vraća na prvobitno podešavanje nakon 5 minuta.
3. Ako je prvobitna postavka grejanja jednaka 0, vratiće se na 9 nakon 5 minuta.

4. FLEKSIBILNA OBLAST

- Ova oblast se može koristiti kao jedna zona ili kao dve različite zone, u skladu sa potrebama kuvanja u bilo kom trenutku.
- Slobodni prostor se sastoji od dva nezavisna induktora koji se mogu zasebno kontrolisati.

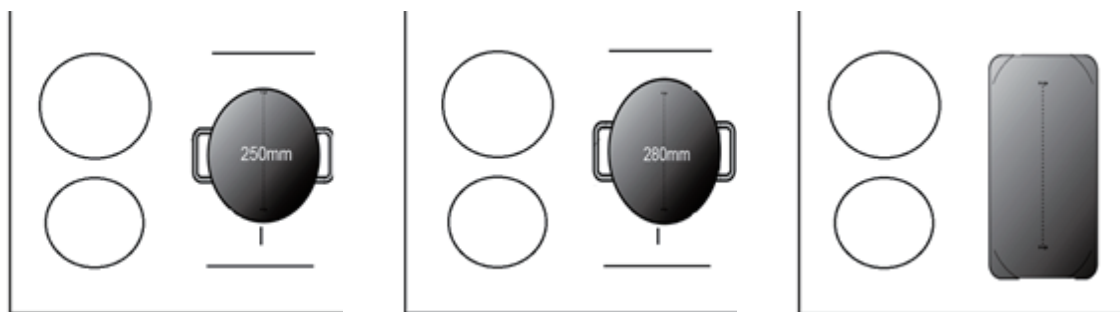
Kao velika zona

1. Da biste aktivirali slobodnu oblast kao jednu veliku zonu, dodirnite kontrolu fleksibilne oblasti.



2. Kao veliku zonu, predlažemo da se koristi na sledeći način:

Posuđe: Posuđe prečnika 250 mm ili 280 mm (prihvatljive su kvadratne ili ovalne posude)

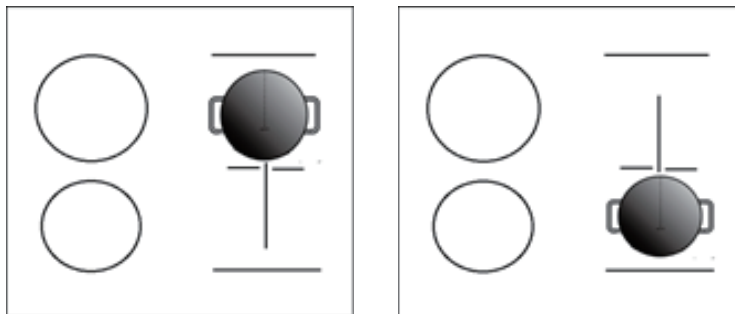


Ne preporučujemo druge radnje osim gore pomenute tri operacije jer to može uticati na zagrevanje uređaja.

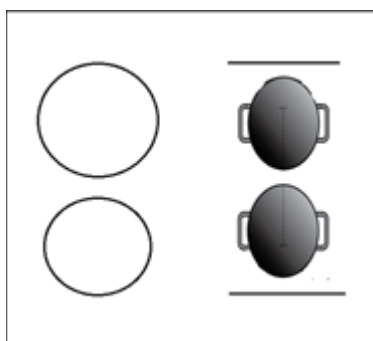
Kao dve nezavisne zone

Da biste koristili fleksibilnu oblast kao dve različite zone, možete imati dva izbora grejanja.

(a) Stavite posudu na desnu gornju ili desnu donju stranu fleksibilne zone.



(b) Stavite dve posude na obe strane fleksibilne zone.



Napomena:

Uverite se da je tiganj veći od 120 mm.

5. 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 ①, uvek možete isključiti indukcionu ploču pomoću ON/OFF ① kontrole u hitnim slučajevima, ali ćete je prvo otključati u sledećoj operaciji.

6. Kontrola tajmera

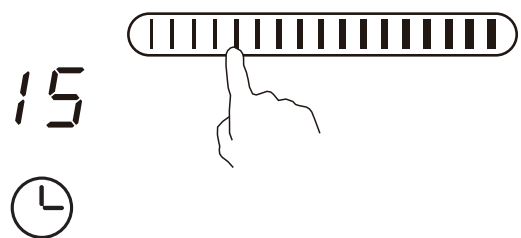
Tajmer možete koristiti na dva različita načina:

- 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 maksimuma je 99 min.

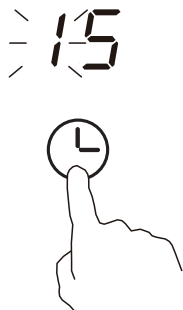
a) Korišćenje tajmera kao brojača minuta

Ako ne birate nijednu zonu za kuvanje

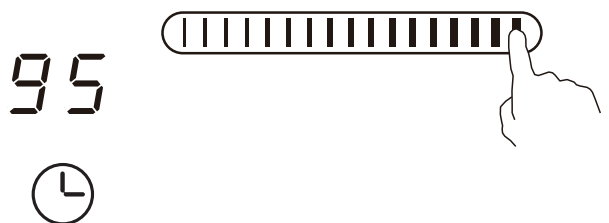
1. Proverite da li je ploča za kuvanje uključena.
Napomena: možete koristiti podsetnik za minute, bar jedna zona mora biti aktivna.
2. Kontrola tajmera na dodir, „10“ će se prikazati na displeju tajmera. i "0" treperi.
3. Podesite vreme dodirom na klizač. (npr. 5)



4. Ponovo dodirnite kontrolu tajmera, "1" će treptati.



5. Podesite vreme dodirom na klizač (npr. 9), sada je tajmer koji ste postavili 95 minuta.



Kada je vreme podešeno, odmah će početi da odbrojava. Ekran će pokazati preostalo vreme.

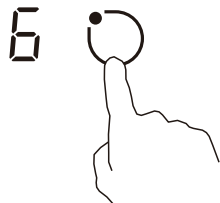
6. Zujalica će se oglasiti 30 sekundi, a indikator tajmera pokazuje "--" kada se vreme podešavanja završi.



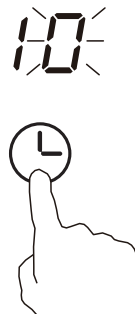
b) Podešavanje tajmera za isključivanje jedne zone za kuvanje

Postavite jednu zonu

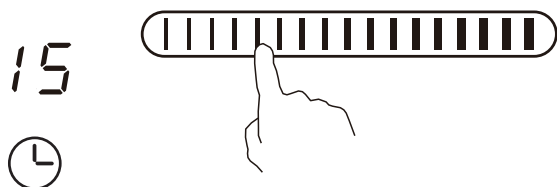
1. Dodirivanje kontrole za izbor zone grejanja za koju želite da podesite tajmer.



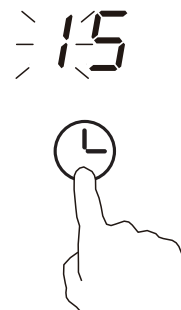
2. U kratkom vremenu, dodirna kontrola tajmera, „10“ će se prikazati na displeju tajmera i „0“ treperi.



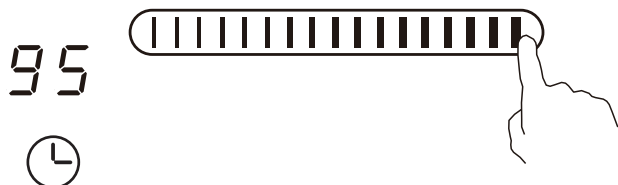
3. Podesite vreme dodirom na klizač. (npr. 5)



4. Ponovo dodirnite kontrolu tajmera, "1" će treptati.



5. Podesite vreme dodirom na klizač (npr. 9), sada je tajmer koji ste postavili 95 minuta.



6. Kada je vreme podešeno, odmah će početi da odbrojava. Ekran će pokazati preostalo vreme.
NAPOMENA: crvena tačka pored indikatora nivoa snage će zasvetleti označavajući da je zona izabrana.



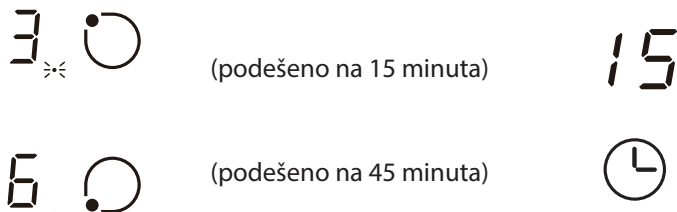
7. Kada tajmer za kuvanje istekne, odgovarajuća zona za kuvanje će se automatski isključiti.



Druge zone za kuvanje će nastaviti da rade ako su prethodno bile uključene.
Slike prikazane iznad su samo za referencu, a konačni proizvod će preovladati.

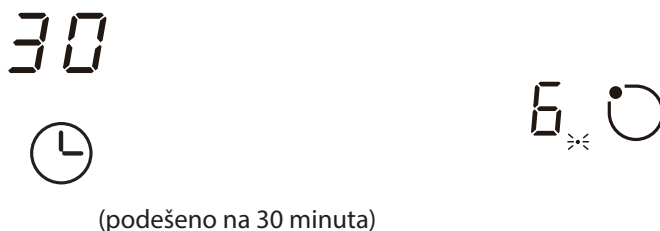
Postavite više zona

- Koraci za podešavanje više zona su slični koracima za podešavanje jedne zone;
- Kada podesite vreme za nekoliko zona za kuvanje istovremeno, uključene su decimalne tačke relevantnih zona za kuvanje. Prikaz minuta prikazuje min. tajmer. Tačka odgovarajuće zone treperi. Prikazani kao dole:



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

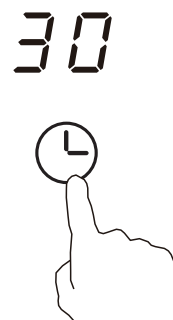
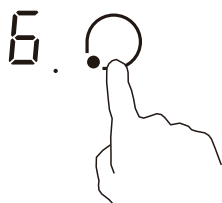
Prikazano kao desno:



Dodirnite kontrolu izbora zone grejanja, odgovarajući tajmer će biti prikazan na indikatoru tajmera.

C) Otkazite tajmer

1. Dodirom na kontrolu izbora zone grejanja želite da poništite tajmer.
2. Dodirom na kontrolu tajmera, indikator treperi.



Dodirnite klizač da podesite tajmer na „00“, tajmer se poništava.

7. 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 (sat)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

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 indukcione 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 krpu 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.

REŠAVANJE 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
Indukciona 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 indukcione 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 indukcione 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 indukcione 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 indukcione 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 proveri funkciju nekoliko komponenti bez rastavljanja ili demontaže ploče za kuvanje sa radne površine.

Rešavanje problema

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.	
Eb	Otkaz temperaturnog senzora keramičke ploče	
E3	Visoka temperatura senzora keramičke ploče.	• Sačekajte da se temperatura keramičke ploče vrati na normalu. • Dodirnite dugme "ON/OFF" da ponovo pokrenete jedinicu.
E4	Senzor temperature kvara IGBT --otvoreno kolo.	• Zamenite ploču za napajanje.
E5	Senzor temperature kvara IGBT --kratak spoj	
E6	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.
E7	Napon napajanja je ispod nazivnog napona.	• Proverite da li je napajanje normalno. • Uključite napajanje nakon što je napajanje normalno.
E8	Napon napajanja je iznad nazivnog napona.	
U1	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 pregrejao;	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.

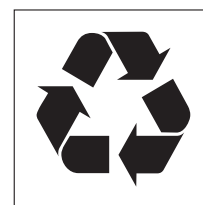


Usklađenost sa RoHS direktivom

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.

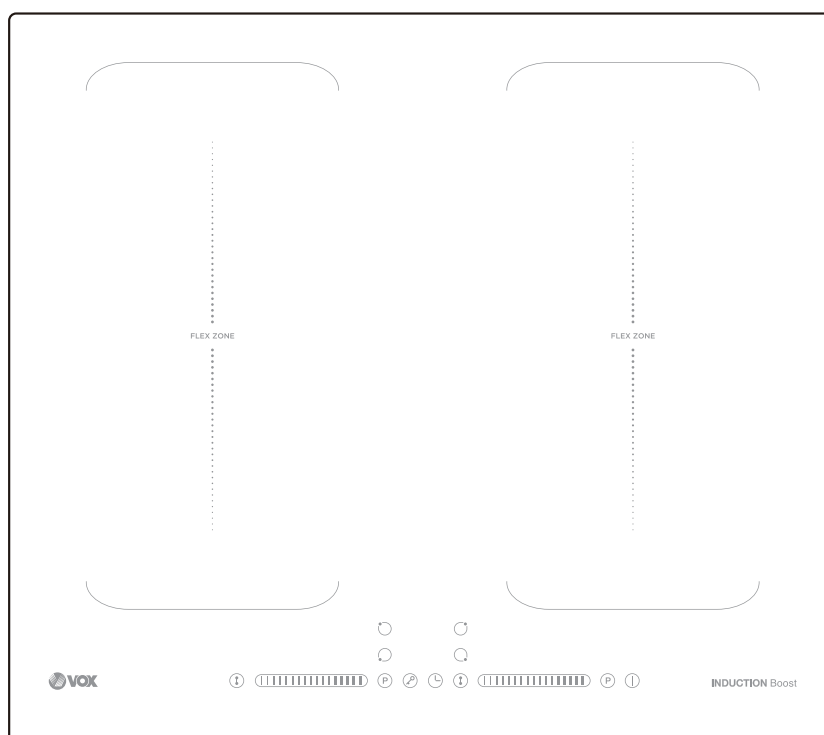




Indukcijska kuhalna plošča

Navodila za uporabo / Navodila za namestitvev

MODEL: **EBI 402F**



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 te opreme preberite ta navodila.
- Na to napravo nikoli ne smete postaviti predmetov ali vnetljivih materialov.
- To bi vam lahko prihranilo stroške namestitve, zato vas prosimo, da te podatke posredujete osebi, ki namešča napravo.
- Ta naprava mora biti nameščena v skladu s temi navodili za namestitev, da preprečite nevarnost.
- Ta element lahko namesti in ozemlji samo oseba, ki je ustrezno usposobljena.
- Ta naprava mora biti priključena na tokokrog z ločilnim stikalom, ki omogoča popoln izklop napajanja.
- Morebitne garancije ali zahtevke glede odgovornosti lahko izničite zaradi nepravilne namestitve aparata.
- Te naprave ne smejo uporabljati osebe (vključno z otroki), ki imajo zmanjšane fizične, senzorične ali duševne sposobnosti ali nimajo izkušenj in znanja, razen če jih nekdo, ki je odgovoren za njihovo varnost, nadzoruje ali jim daje navodila, kako upravljajte aparat.
- Pomembno je, da pazite na otroke, da se ne igrajo z aparatom.
- Da preprečite nevarnost, mora napajalni kabel zamenjati proizvajalec, njegov serviser ali druga ustrezno pooblaščen oseba, če je poškodovan.

- Otroci, stari osem let in več, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja lahko uporabljajo to napravo, če so pod nadzorom ali so jim poučeni o varni uporabi in se zavedajo, tveganja.
 - Naprava ni namenjena za igranje otrok. Otroci naj ne opravljajo vzdrževalnih del ali čiščenja sami brez nadzora odrasle osebe.
 - OPOZORILO: Če je površina razpokana, izklopite aparat, da preprečite možnost električnega udara, pri površinah kuhalne plošče iz steklokeramičnih ali podobnih materialov, ki ščitijo dele pod napetostjo.
 - Parnega čistilnika ne smete uporabljati.
 - Na površino kuhalne plošče ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, saj se lahko segrejejo.
 - Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte parnega čistilnika.
 - Po uporabi izklopite kuhalno ploščo z njenim krmiljenjem in se ne zanašajte na detektor posode.
 - Naprava ni namenjena upravljanju z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
 - OPOZORILO: Nevarnost požara: ne shranjujte predmetov na kuhalnih površinah.
 - POZOR: Postopek kuhanja je potrebno nadzorovati. Kratkotrajni proces kuhanja je treba nenehno nadzorovati.
- OPOZORILO: Nenadzorovano kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem je lahko nevarno in lahko povzroči požar.
- OPOZORILO: Naprava in njeni dostopni deli se med uporabo segrejejo.
 - Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov.
 - Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo držati stran, razen če so pod stalnim nadzorom.
 - NIKOLI ne poskušajte pogasiti ognja z vodo, ampak izklopite napravo in nato pokrijte plamen, npr. s pokrovom ali požarno odejo.
 - OPOZORILO: Uporabljajte samo zaščite za kuhalne plošče, ki so bile vključene v napravo ali tiste, ki jih je izdelal proizvajalec kuhalne naprave in/ali so navedene v uporabniškem priročniku, kot je primerno.
- Pri nepravilni uporabi varoval lahko pride do nesreč.

Delovanje in vzdrževanje

Nevarnost električnega udara

- Ne kuhajte na zlomljeni ali razpokani kuhalni plošči. Če se površina kuhalne plošče zlomi ali poči, aparat takoj izključite iz električnega omrežja (stensko stikalo) in se obrnite na usposobljenega tehnika.
- Pred čiščenjem ali vzdrževanjem izklopite kuhalno ploščo ob steni.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči električni udar ali smrt.

Nevarnost za zdravje

- Ta naprava je skladna z elektromagnetnimi varnostnimi standardi.
- Vendar se morajo osebe s srčnimi spodbujevalniki ali drugimi električnimi vsadki (kot so insulinske črpalke) pred uporabo te naprave posvetovati s svojim zdravnikom ali proizvajalcem vsadkov, da se prepričajo, da elektromagnetno polje ne bo vplivalo na njihove vsadke.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči smrt.

Nevarnost vroče površine

- Med uporabo se bodo dostopni deli te naprave tako segreli, da lahko povzročijo opekline.
- Ne dovolite, da bi vaše telo, oblačila ali kateri koli predmet, razen primerne kuhinjske posode, v stiku z indukcijskim kozarcem, dokler se površina ne ohladi.
- Držite otroke proč.
- Ročaji ponve so lahko vroči na dotik. Prepričajte se, da ročaji ponve ne visijo nad drugimi vklopljenimi kuhališči. Ročaje hranite izven dosega otrok.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči opekline in oparine.

Nevarnost ureza

- Kot britev ostro rezilo strgala kuhalne plošče je izpostavljeno, ko varnostni pokrov umaknete. Uporabljajte izjemno previdno in vedno shranjujte varno ter izven dosega otrok.
- Neupoštevanje previdnosti lahko povzroči poškodbe ali ureznine.

Pomembna varnostna navodila

- Naprave med uporabo nikoli ne puščajte brez nadzora. Prevretje povzroči kajenje in razlitje maščobe, ki se lahko vname.
- Aparata nikoli ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za shranjevanje.
- Na napravi nikoli ne puščajte predmetov ali pripomočkov.

- V bližino naprave ne postavljajte ali puščajte magnetnih predmetov (npr. kreditnih kartic, pomnilniških kartic) ali elektronskih naprav (npr. računalnikov, MP3 predvajalnikov), saj lahko nanje vpliva njeno elektromagnetno polje.
 - Naprave nikoli ne uporabljajte za segrevanje ali ogrevanje prostora.
 - Po uporabi vedno izklopite kuhališča in kuhalno ploščo, kot je opisano v tem priročniku (tj. z upravljanjem na dotik).
 - Ne zanašajte se na funkcijo zaznavanja posode, da bo izklopila kuhalna polja, ko odstranite posodo.
 - Otrokom ne dovolite, da bi se igrali z napravo ali sedeli, stali ali plezali nanjo.
 - Predmetov, ki so zanimivi za otroke, ne shranjujte v omarah nad napravo.
- Otroci, ki plezajo na kuhalno ploščo, se lahko resno poškodujejo.
- Ne puščajte otrok samih ali brez nadzora v prostoru, kjer je naprava v uporabi.
 - Otroci ali osebe s posebnimi potrebami, ki omejuje njihovo zmožnost uporabe aparata, morajo imeti odgovorno in usposobljeno osebo, ki jih bo poučila o njegovi uporabi. Inštruktor se mora prepričati, da lahko napravo uporablja brez nevarnosti zase ali okolico.
 - Ne popravljajte ali zamenjajte nobenega dela naprave, razen če je to posebej priporočeno v priročniku. Vse ostale servise mora opraviti usposobljen tehnik.
 - Na kuhalno ploščo ne postavljajte ali spuščajte težkih predmetov.
 - Ne stojte na kuhalni plošči.
 - Ne uporabljajte ponev z nazobčanimi robovi in ne vlecite ponev po površini indukcijskega stekla, saj lahko s tem opraskate steklo.
 - Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte gobastih gobic ali drugih grobih abrazivnih čistilnih sredstev, saj lahko opraskajo indukcijsko steklo.
 - Ta aparat je namenjen uporabi v gospodinjstvu in podobnih aplikacijah, kot so: -v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih; -na kmetijah; -pri strankah v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih okoljih; -v okoljih tipa postelja in zajtrk.
 - **OPOZORILO:** Naprava in njeni dostopni deli se med uporabo segrejejo.
 - Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov.
 - Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo držati stran, razen če so pod stalnim nadzorom.

Čestitamo vam ob nakupu vaše nove indukcijske kuhalne plošče.

Priporočamo, da nekaj časa preberete ta navodila/priročnik za namestitev, da boste v celoti razumeli, kako ga pravilno namestiti in uporabljati.

Za namestitev preberite razdelek o namestitvi.

Pred uporabo natančno preberite vsa varnostna navodila in shranite ta navodila/priročnik za namestitev za prihodnjo uporabo.

SPECIFIKACIJE

Kuhalna plošča	EBI402F
Kuhalna območja	4 cone
Napajalna napetost	220-240V~ 50Hz ili 60Hz
Inštalirana električna energija	7400W
Velikost izdelka D × Š × V (mm)	590X520X62
Vgradne mere AxB (mm)	560X490

Teža in mere so približne. Ker si nenehno prizadevamo izboljšati svoje izdelke, lahko spremenimo specifikacije in dizajn brez predhodnega obvestila.

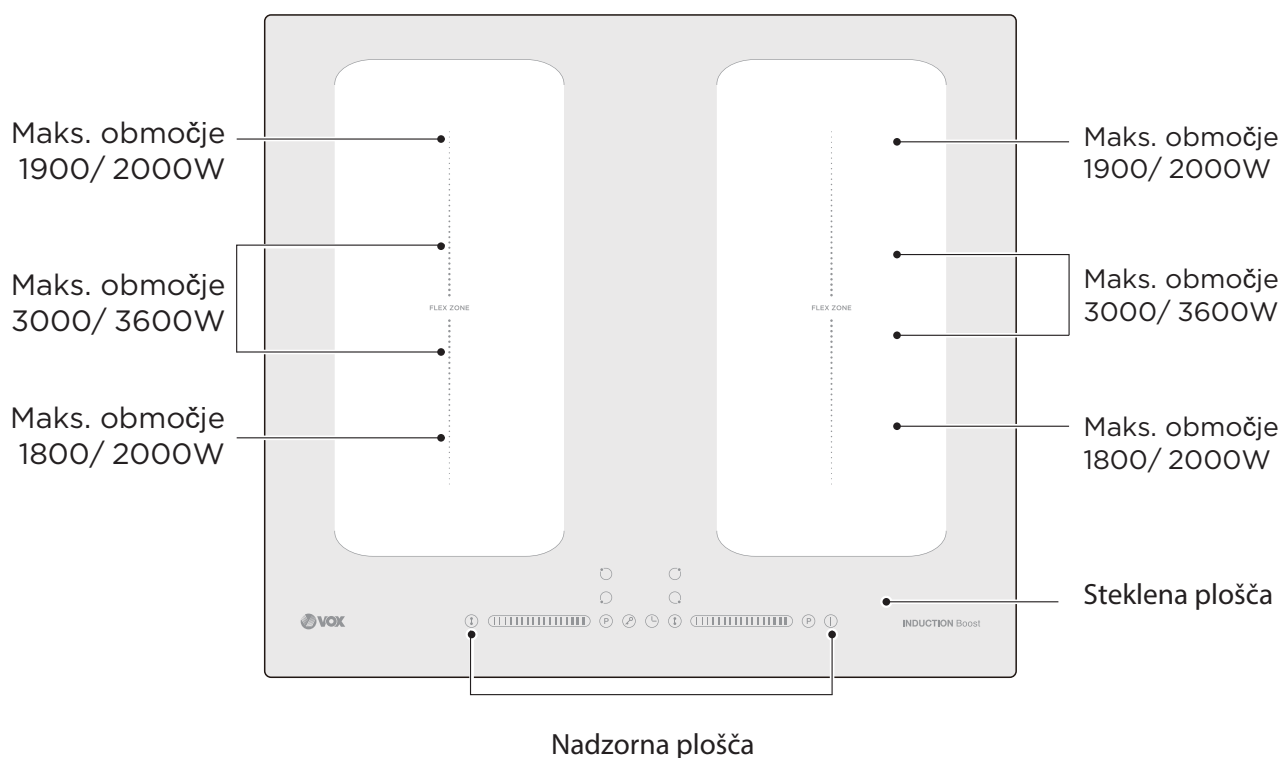
	Simbol	Vrednost	Enota
Identifikacija modela	-	EBI402F	
Vrsta kuhalne plošče	-	Vgradna indukcijska plošča	
Število kuhališč in / ali površin	-	2 območja	
Ogrevalna tehnika (polne plošče, sevalna kuhališča, indukcijska kuhališča in kuhališča)	-	Indukcijska cona	
Premer uporabne površine vsakega električno ogrevanega kuhališča, zaokro en na najbli jih 5 mm, velja za okrogla kuhališča ali območja.	Ø	---	cm
Dol ina in širina vsakega električno ogrevanega kuhališča ali območja, zaokro ena na najbli jih 5 mm, za neokrogla kuhališča ali območja	L,W	Območje1: L:39,0; W: 18,0; Območje2: L:39,0; W: 18,0;	cm
Poraba energije na kahalno cono ali območje preračunano na kg	EC električno kuhanje	Območje1: 184,3 Območje2: 185,9	Wh/kg
Poraba energije za kahalno ploščo izračunana na kg	električna plošča EC	185,1	Wh/kg

Podatki so določeni v skladu s standardom EN 60350-2 in Uredbo komisije (EU) št. 66/2014.

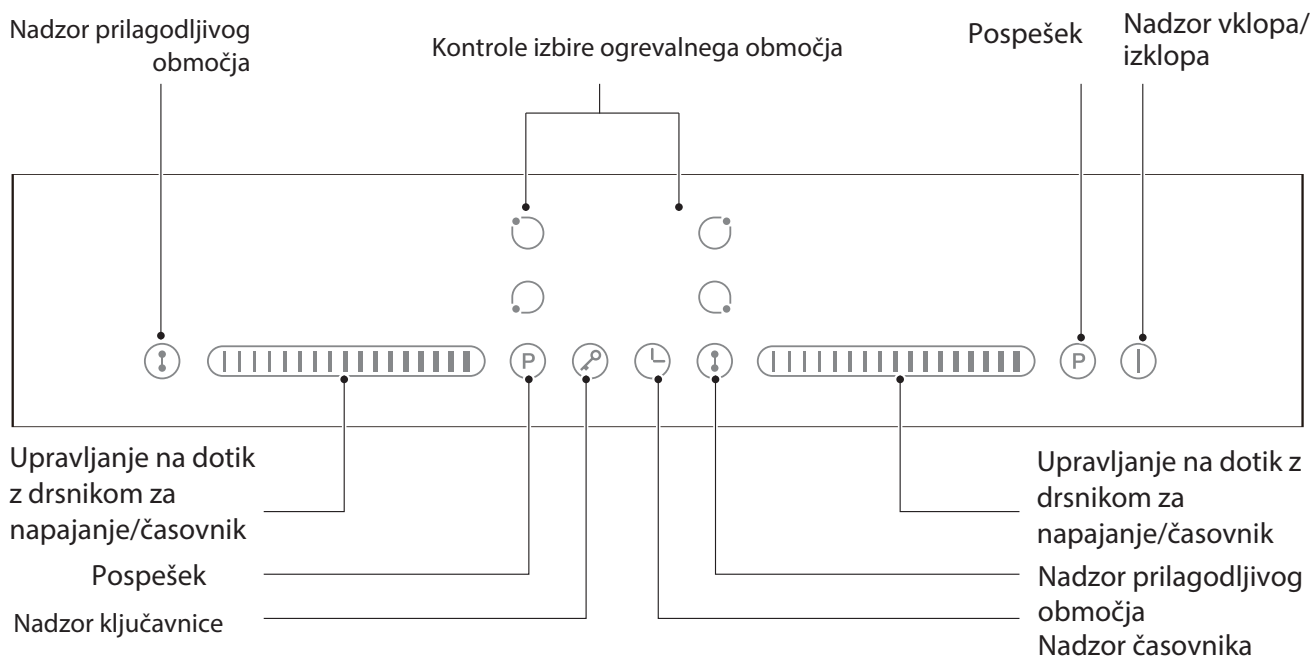
Kuhalna plošča se mora izklopiti v 20 minutah, če ni v uporabi nobeno kahalno polje in je poraba energije v izklopljenem stanju manjša od 0,5 W.

PREGLED IZDELKA

Pogled od zgoraj



Nadzorna plošča

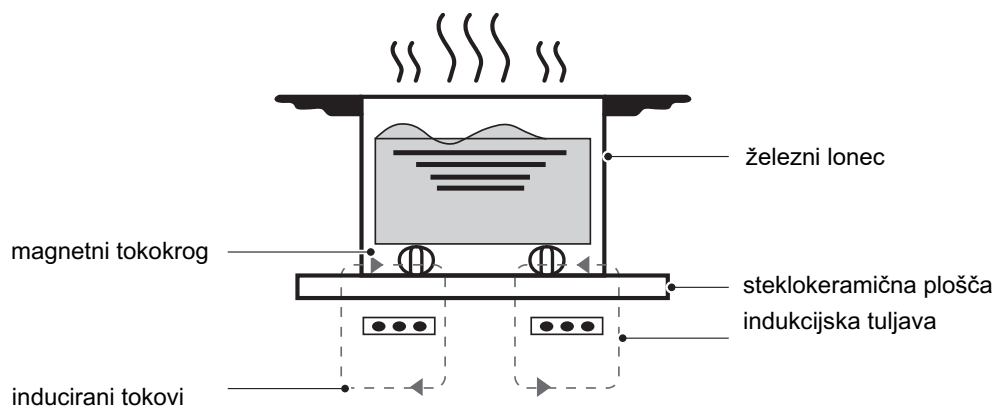


OPOMBA

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 prepražimo. 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.

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

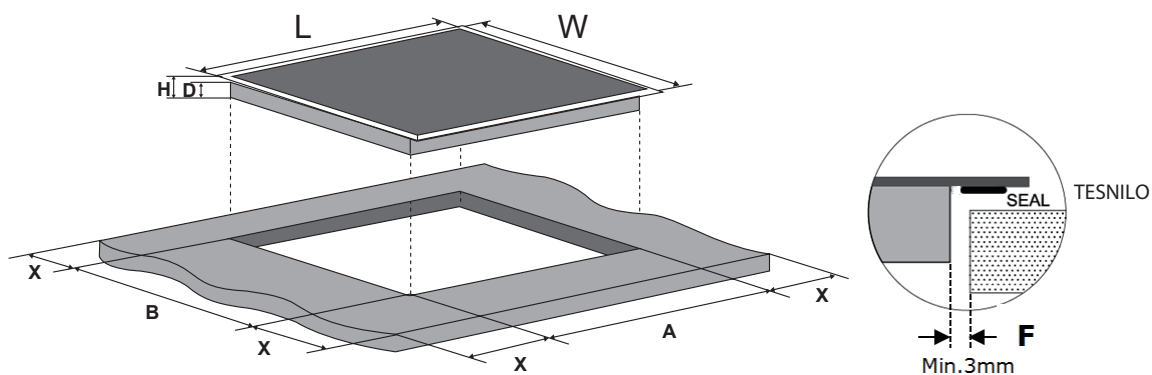
Izbira opreme za namestitev

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:

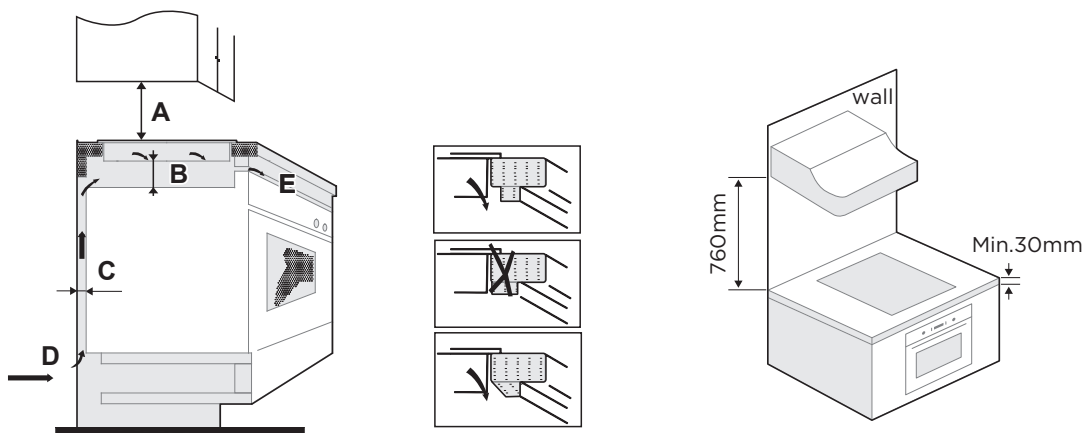
! Opomba: Varnostna razdalja med stranicami kuhalne plošče in notranjimi površinami delovne plošče mora biti najmanj 3 mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 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

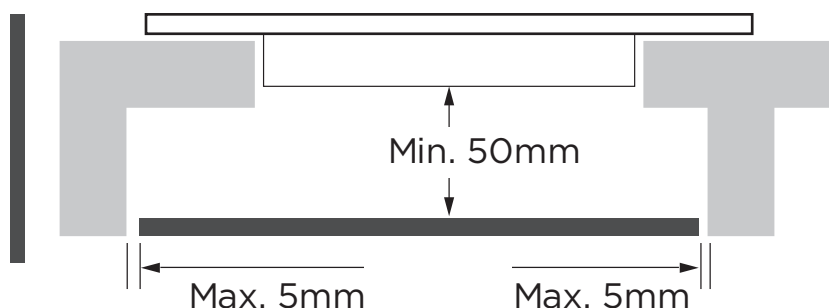
! Opomba: Varnostna razdalja med kuhalno ploščo in omaro nad kuhalno ploščo mora biti najmanj 760 mm.



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

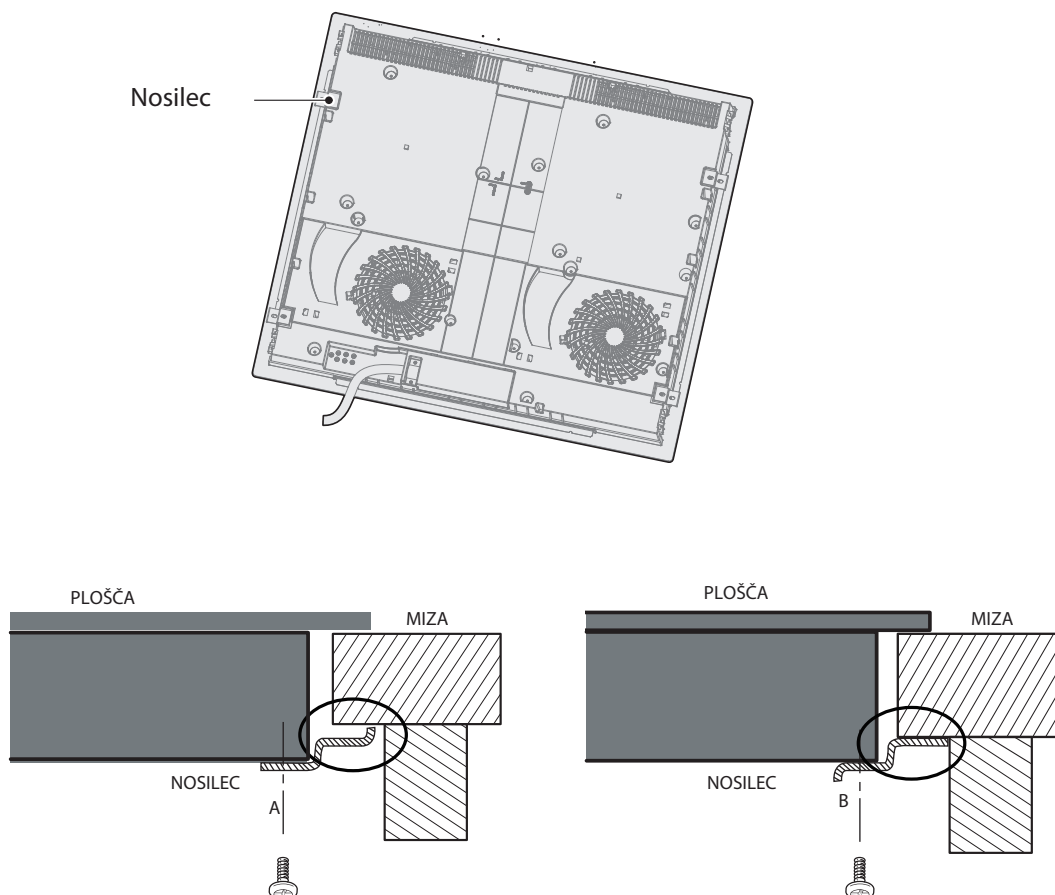
- Napajalni kabel ni dostopen skozi vrata omare ali predale.
- Zagotovljen je ustrezen pretok svežega zraka od zunaj omare do dna kuhalne plošče.
- Če je kuhalna plošča nameščena nad predalom ali omarnim prostorom, je toplotno zaščitna pregrada nameščena pod dnom kuhalne plošče.
- Izolacijsko stikalo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

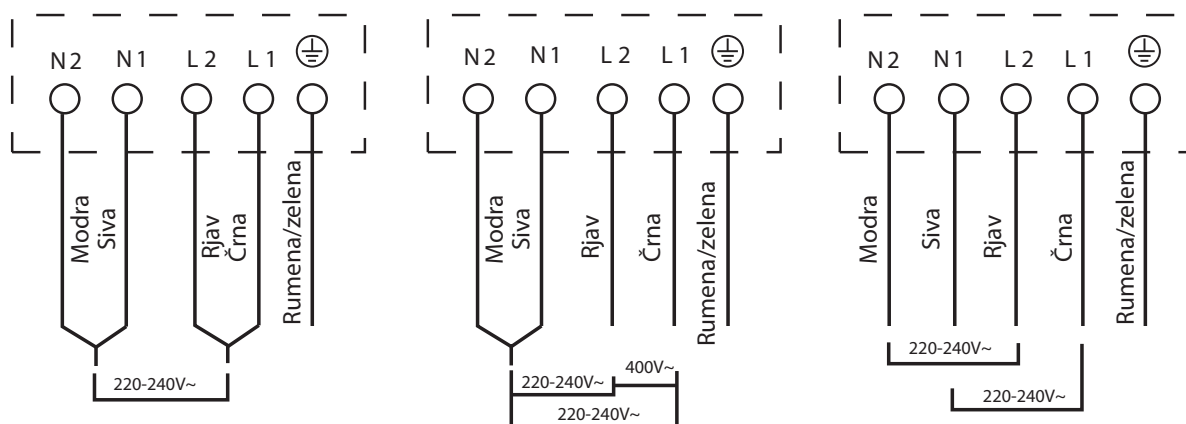
Za priključitev kuhalne plošče na električno omrežje ne uporabljajte adapterjev, reduktorjev ali razvejevalnih naprav, ker lahko povzročijo pregrevanje in požar.

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.



1. Če je kabel poškodovan ali ga je treba zamenjati, mora operacijo izvesti poprodajni agent z namenskim orodjem, da se izognete morebitnim nesrečam.
2. Če je naprava priključena neposredno na električno omrežje, mora biti nameščen vsepolni odklopnik z najmanjšo odprtino 3 mm med kontakti.
3. Monter mora zagotoviti, da je električna povezava pravilno izvedena in da je v skladu z varnostnimi predpisi.
4. Kabel ne sme biti upognjen ali stisnjen.
5. Kabel morajo redno preverjati in zamenjati samo pooblaščen tehniki.



Spodnja površina in napajalni kabel kuhalne plošče po namestitvi nista dostopna.

NAVODILA ZA UPORABO

Dotaknite se kontrolnikov

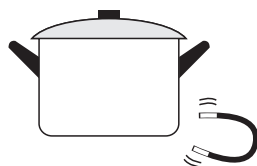
- Kontrolniki se odzivajo na dotik, zato vam ni treba pritiskati.
- Uporabite kroglico prsta, ne njegove konice.
- Vsakič, ko je dotik registriran, boste zaslišali pisk.
- Prepričajte se, da so kontrolniki vedno čisti, suhi in da jih ne prekriva noben predmet (npr. posoda ali krpa). Celo tanek sloj vode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



Izbira prave posode



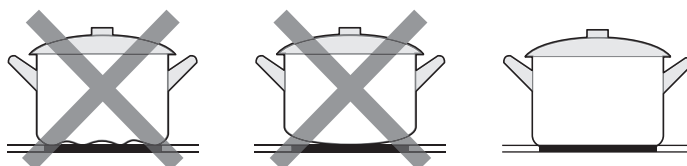
- Uporabljajte samo posodo z dnom, primernim za indukcijsko kuhanje. Poiščite simbol indukcije na embalaži ali na dnu posode.
- Ali je vaša posoda primerna, lahko preverite z magnetnim testom. Premaknite magnet proti dnu pekača. Če se privlači, je ponev primerna za indukcijo.
- Če nimate magneta:



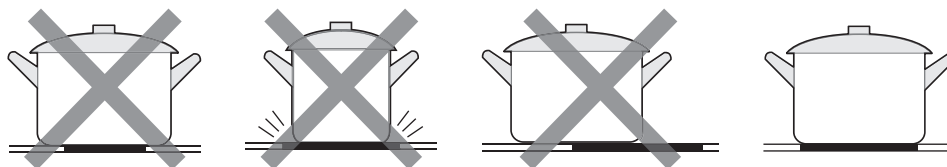
1. V ponev, ki jo želite preveriti, nalijte nekaj vode.
 2. Če  na zaslonu ne utripa in voda se segreva, posoda je primerna.
- Posoda iz naslednjih materialov ni primerna: čisto nerjaveče jeklo, aluminij ali baker.
 - Če feromagnetni del le delno pokriva dno posode, se bo segrel le feromagnetni del, preostali del dna pa morda ne bo segrel dovolj temperature za kuhanje.
 - Če feromagnetno območje ni homogeno, ampak vsebuje druge materiale, kot je aluminij, lahko to vpliva na segrevanje in zaznavanje posode.
 - Če je dno posode podobno spodnjim slikam, posoda morda ne bo zaznana.



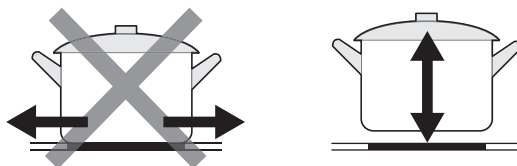
- Ne uporabljajte posode z nazobčanimi robovi ali ukrivljenim dnom.



- 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.



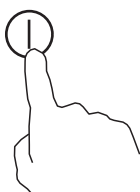
- Posode vedno dvignite z indukcijske kuhalne plošče – ne drsite, sicer lahko opraskajo steklo.



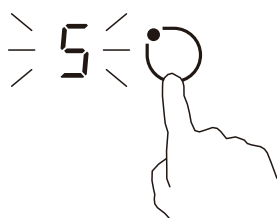
Kako uporabiti

Začni kuhati

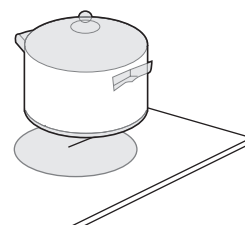
1. Dotaknite se gumba za vklop/izklop. Po vklopu brenčalo enkrat zapiska, vsi zasloni prikazujejo " – " ali " – – ", kar pomeni, da je indukcijska kuhalna plošča prešla v stanje pripravljenosti.



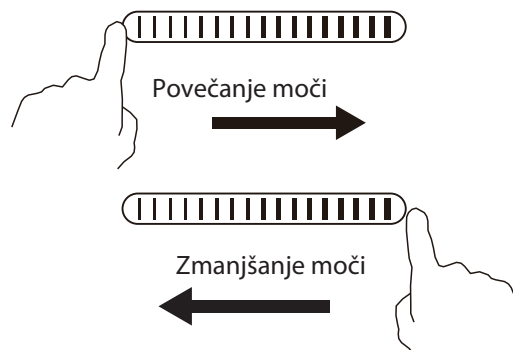
3. Če se dotaknete gumba za izbiro ogrevalnega območja, bo utripal indikator poleg tipke



2. Na kuhališče, ki ga želite uporabiti, postavite primerno posodo.
 - Prepričajte se, da sta dno posode in površina kuhališča čista in suha.



4. Z dotikom drsnika izberite nastavitev toplote
 - Če v 1 minuti ne izberete stopnje kuhanja, se bo indukcijska kuhalna plošča samodejno izklopila. Znova boste morali začeti pri 1. koraku.
 - Nastavitev toplote lahko kadar koli spremenite med kuhanjem.



Če zaslon izmenično utripa z nastavitvijo kuhanja

To pomeni, da:

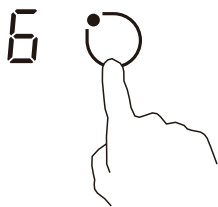
- posode niste postavili na pravilno kuhališče ali
- ponev, ki jo uporabljate, ni primerna za indukcijsko kuhanje oz.
- posoda je premajhna ali ni pravilno na sredini kuhališča.

Do segrevanja ne pride, če na kuhališču ni ustrezne posode.

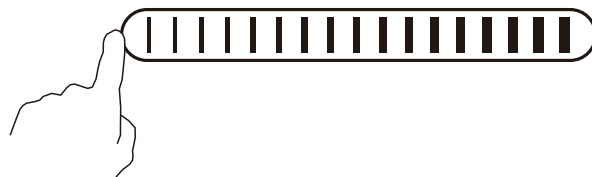
Zaslon " " samodejno izgine po 1 minuti, če nanj ne postavite ustrezne posode.

2. Končaj kuhanje

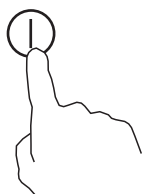
1. Dotaknite se gumba za izbiro ogrevalnega območja, ki ga želite izklopiti .



2. Kuhalno polje izklopite tako, da drsnik potisnete navzdol na » | «. Prepričajte se, da zaslon prikazuje »0«.



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



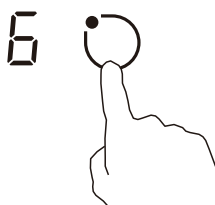
4. Pazite se vročih površin
H bo pokazal, katero kuhališče je vroče na dotik. Izginil bo, ko se površina ohladi na varno temperaturo.
Lahko se uporablja tudi kot funkcija za varčevanje z energijo, če želite segreti dodatne posode, uporabite kuhhalno ploščo, ki je še vroča.



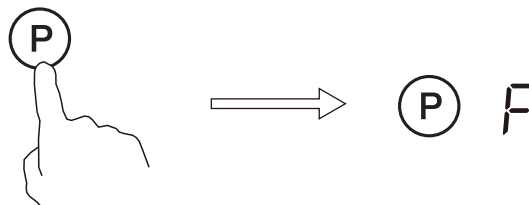
3. Uporaba funkcije Boost

Aktivirajte funkcijo boost

1. Dotik gumba za izbiro ogrevalnega območja.



2. Če se dotaknete gumba za povečanje moči (P), indikator cone prikaže "P" in dosežena moč Max.

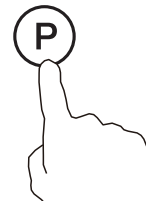


Prekličite funkcijo Boost

1. Dotaknite se gumba za izbiro grelnega območja, da prekličete funkcijo povečanja moči.



2. Z dotikom gumba »Boost« (P) za preključitev funkcije boost se kuhavno polje vrne na prvotno nastavitev.



OPOMBA

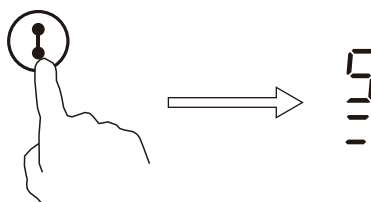
1. Funkcija lahko deluje na katerem koli kuhališču.
2. Kuhališče se po 5 minutah vrne na prvotno nastavitev.
3. Če je prvotna stopnja kuhanja enaka 0, se bo po 5 minutah vrnila na 9.

4. PRILAGODLJIVO OBMOČJE

- To območje lahko uporabljate kot eno kuhališče ali kot dve ločeni kuhališči, odvisno od trenutnih potreb.
- Prosto območje je sestavljeno iz dveh ločenih induktorjev, ki jih lahko upravljate posebej.

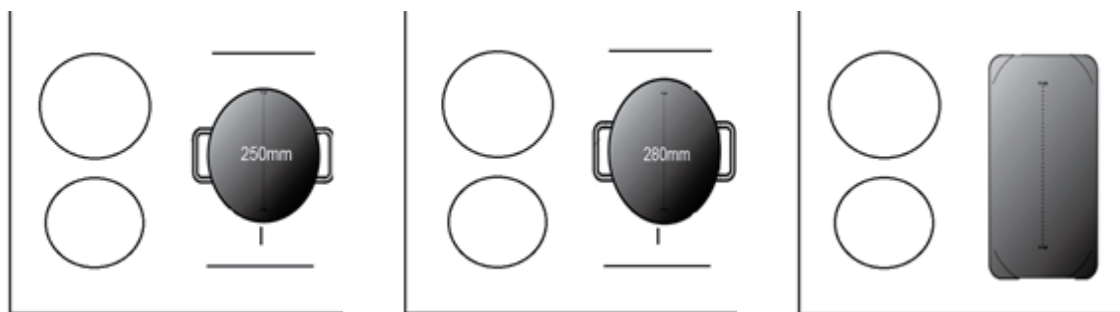
Kot eno veliko kuhališče

1. Čeelite prosto območje uporabiti kot eno veliko kuhališče, se dotaknite gumba za prilagodljivo območje.



2. Pri uporabi velikega kuhališča upoštevajte naslednja priporočila:

Kuhinjska posoda: posoda s premerom 250 mm ali 280 mm (sprejemljive so posode kvadratne ali ovalne oblike).

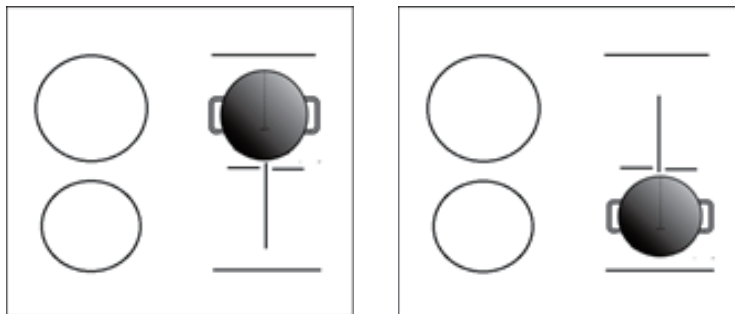


Odsvetujemo uporabo drugih postopkov, ki niso med zgoraj omenjenimi, saj lahko to vpliva na segrevanje aparata.

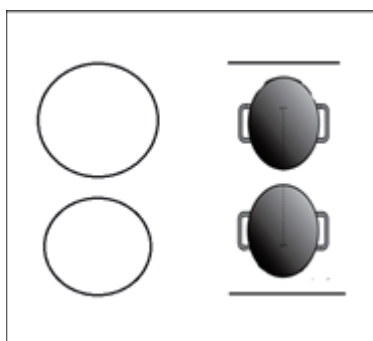
Kot dve neodvisni kuhališči

Če želite prilagodljivo območje uporabljate kot dve različni kuhališči, imate na voljo dve možnosti nastavljanja segrevanja.

(a) Posodo postavite na desno zgornjo ali desno spodnjo stran prilagodljivega kuhališča.



(b) Postavite eno posodo na vsako stran prilagodljivega kuhališča.



Opomba:

Preverite, ali je premer posode večji od 120 mm.

5. 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.

6. 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.

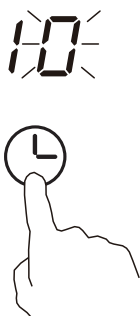
a) Uporaba časovnika kot odštevalnika minut

Če ne izberete nobenega kuhališča

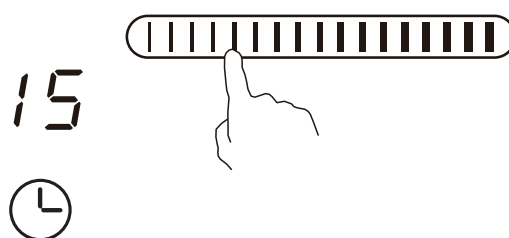
1. Prepričajte se, da je kuhalna plošča vklopljena.

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

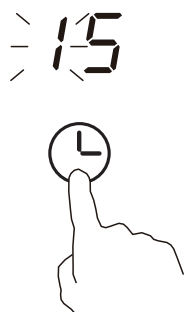
2. Dotaknite se nadzora časovnika, na prikazovalniku časovnika se prikaže "10". in "0" utripa.



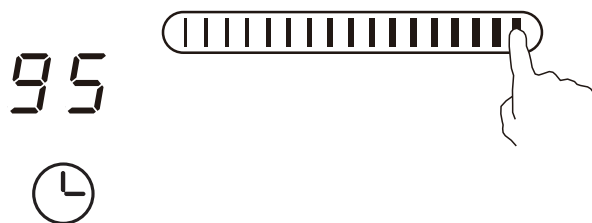
3. Nastavite čas z dotikom drsnika. (npr. 5)



4. Znova se dotaknite nadzora časovnika, "1" bo utripal



5. Nastavite čas z dotikom drsnika (npr. 9), zdaj je nastavljeni časovnik 95 minut.



Ko je čas nastavljen, se začne takoj odštevati. Na zaslonu bo prikazan preostali čas .

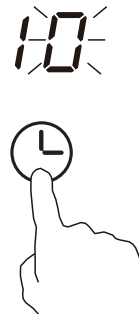
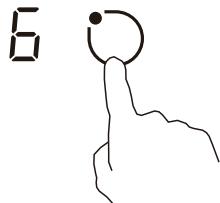
6. Brenčalo bo piskalo 30 sekund, indikator časovnika pa bo pokazal "- -", ko se nastavitev časa konča.



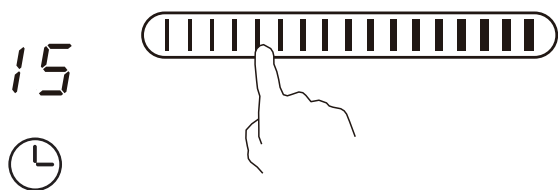
b) Nastavitev časovnika za izklop enega kuhališča

Nastavite eno cono

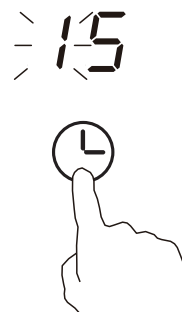
1. Dotaknite se gumba za izbiro ogrevalnega območja, za katerega želite nastaviti časovnik.
2. Čez kratek čas se dotaknite nadzora časovnika, na prikazovalniku časovnika se prikaže "10" in utripa "0".



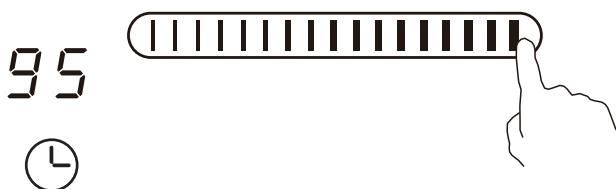
3. Nastavite čas z dotikom drsnika. (npr. 5)



4. Znova se dotaknite nadzora časovnika, "1" bo utripal.



5. Nastavite čas z dotikom drsnika (npr. 9), zdaj je nastavljeni časovnik 95 minut.



6. Ko je čas nastavljen, se začne takoj odšteti. Na zaslonu bo prikazan preostali čas.
OPOMBA: Rdeča pika zraven indikatorja ravni moči bo zasvetila, kar pomeni, da je območje izbrano.



7. Ko poteče časovnik za kuhanje, se ustrezno kuhališče samodejno izklopi.

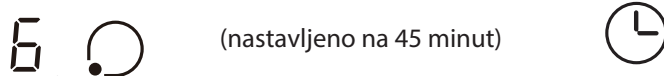
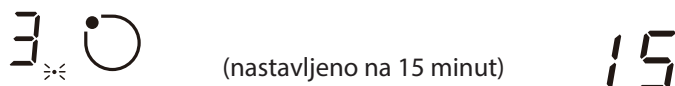


Druga kuhališča bodo še naprej delovala, če so bila prej vklopljena.
Zgornje slike so samo za referenco in prevlada končni izdelek.

Nastavite več con:

- Postopki za ustvarjanje več con so primerljivi s tistimi za ustvarjanje ene cone;
- Decimalne pike posameznih kuhališč se vključijo, ko določite čas za več kuhališč hkrati. Minutni časovnik je prikazan na minutnem zaslonu. Pika povezanega območja utripa.

Prikazano na naslednji način:



- Ko se odštevalnik izteče, se povezano območje izklopi. Nato se bo prikazal nov minutni časovnik in pika ustreznega območja bo utripala.

Prikazano kot pravilno:



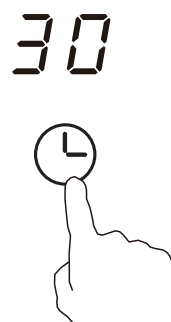
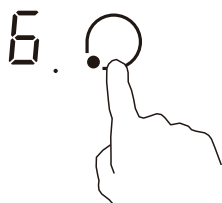
(nastavljeno na 30 minut)

Dotaknite se gumba za izbiro ogrevalnega območja, ustrezen časovnik bo prikazan na indikatorju časovnika.

c) Prekličite časovnik

1. Če želite preklicati časovnik, se dotaknite gumba za izbiro ogrevalnega območja

2. Če se dotaknete krmilnika časovnika, indikator utripa



Dotaknite se drsnika, da nastavite časovnik na »00«, časovnik je preklican.

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 (ura)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

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 klinkanje.	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 nastavev 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 izklopíte, 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, izklopíte 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.

Odpravljanje težav

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.	
Eb	Okvara temperaturnega senzorja keramične plošče	
E3	Visoka temperatura senzorja keramične plošče.	- Počakajte, da se temperatura keramične plošče normalizira. - Dotaknite se gumba "VKLOP/IZKLOP" za ponovni zagon enote.
E4	Okvara temperaturnega senzorja IGBT --odprto vezje.	Zamenjajte napajalno ploščo.
E5	Okvara temperaturnega senzorja IGBT--kratek stik	
E6	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.
E7	Napajalna napetost je pod nazivno napetostjo.	- Prepričajte se, da napajalnik deluje normalno. - Ko je napajanje normalno, vklopite napajanje.
E8	Napajalna napetost je nad nazivno napetostjo.	
U1	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.

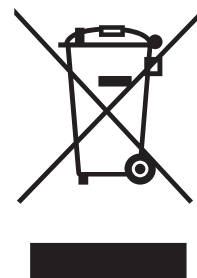
ODSTRANJEVANJE IN RECIKLIRANJE

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.

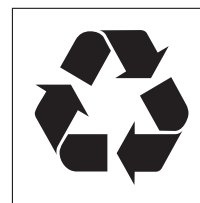


Skladnost z direktivo RoHS

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.

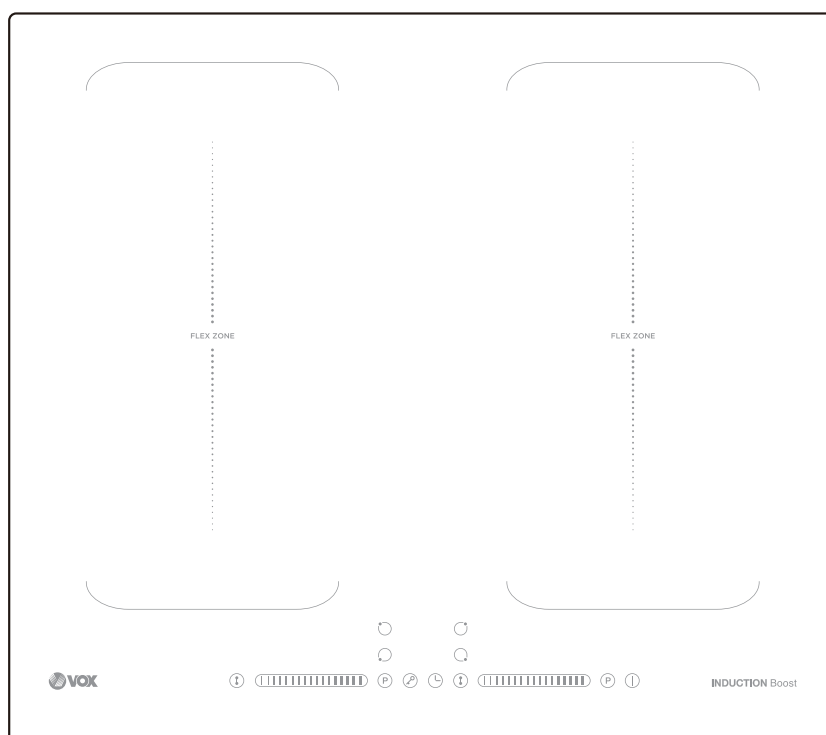




Indukcijska ploča

Upute za uporabu / Upute za instalaciju

MODEL: **EBI 402F**



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 nije namijenjen za korištenje od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako nisu pod nadzorom ili su dobili upute o korištenju uređaja od strane osobe odgovorne za njihovu sigurnost.
Djecu treba nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili slično kvalificirana osoba kako bi se izbjegla opasnost.

- 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.

- 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.
- Ne smije se koristiti parni čistač.
- 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.
- Nakon upotrebe isključite element ploče za kuhanje njegovom kontrolom i nemojte se oslanjati na detektor posude.
- Uređaji nisu namijenjeni za upravljanje pomoću vanjskog mjerača vremena ili zasebnog sustava daljinskog upravljanja.
- Opasnost od požara: ne ostavljajte predmete na pločama za kuhanje.
- Oprez 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.
- 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.
- NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom, već isključite uređaj i zatim pokrijte plamen, npr. poklopcem ili protupožarnom dekom.
- 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.

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 posuđe 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 indukcijskog 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 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.

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	EBI402F
Zone za kuhanje	4 zone
Napon	220-240V~ 50Hz ili 60Hz
Instalirana električna energija	7400W
Veličina proizvoda D×Š×V(mm)	590X520X62
Ugradbene dimenzije A×B (mm)	560X490

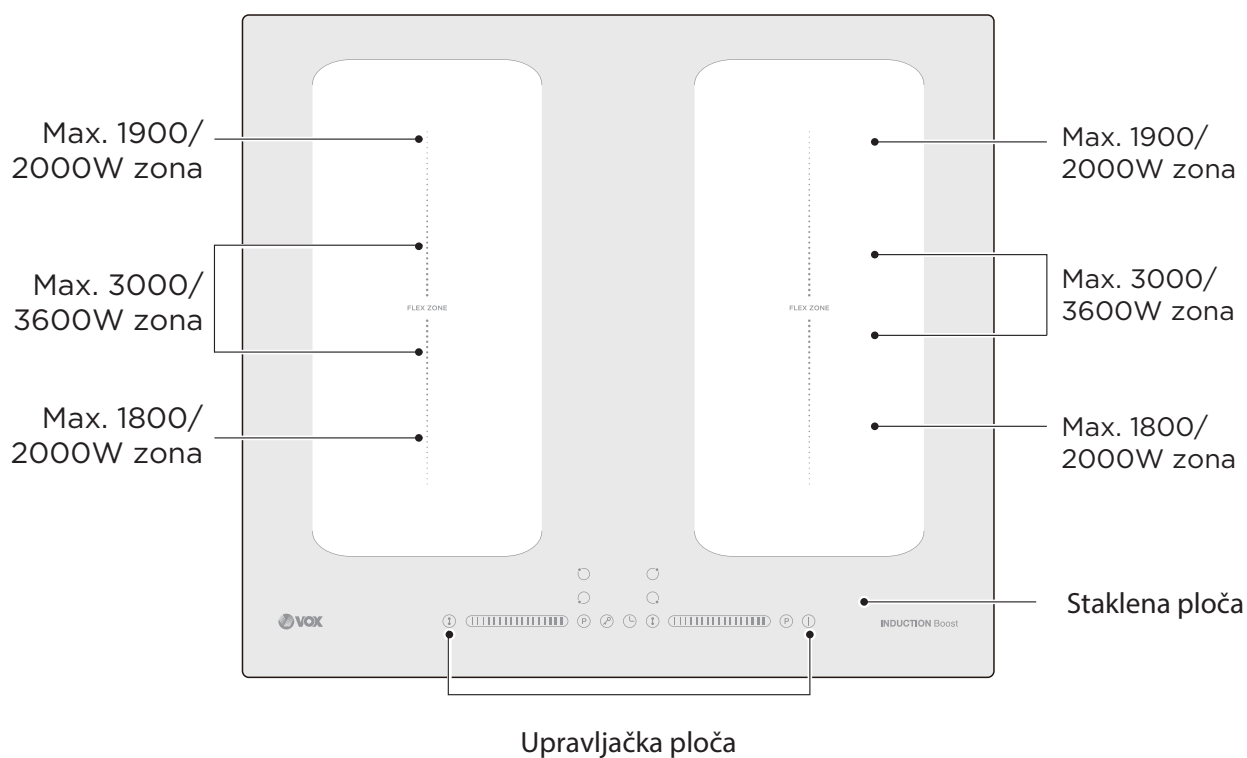
Težina i dimenzije su približne. Budući da neprestano nastojimo poboljšati naše proizvode, možemo promijeniti specifikacije i dizajn bez prethodne obavijesti.

	Simbol	Vrijednost	Jedinica
Identifikacija modela	-	EBI402F	
Tip ploče	-	Ugradbena indukcijska	
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 kru ne zone ili područja za kuhanje: Promjer korisne površine po električno grijanoj zoni za kuhanje, zaokru en na najbli ih 5 mm	Ø	---	cm
Za zone za kuhanje ili područja koja nisu kru na: Duljina i širina korisne površine po električno grijanoj zoni za kuhanje ili području, zaokru eno na najbli ih 5 mm	L,W	Područje1: L:39,0; W: 18,0; Područje2: L:39,0; W: 18,0;	cm
Potrošnja energije za zonu za kuhanje ili površinu izračunata po kg	EC _{električno kuhanje}	Područje1: 184,3 Područje2: 185,9	Wh/kg
Potrošnja energije za ploču izračunata po kg	EC _{električna ploča}	185,1	Wh/kg

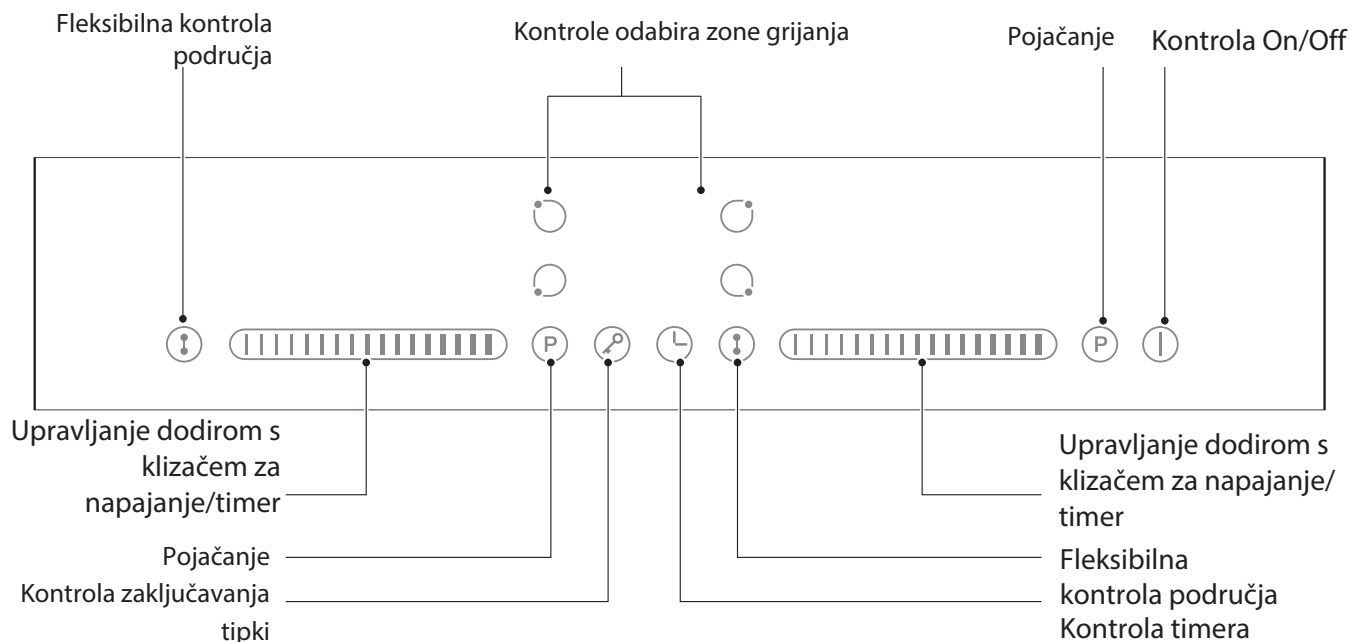
Podaci se određuju u skladu s normom EN 60350-2 i Uredbom komisije (EU) br. 66/2014. Ploča za kuhanje mora se isključiti u roku od 20 minuta kada nijedna zona za kuhanje nije u radu, a snaga je manja od 0,5 W u isključenom načinu rada.

PREGLED PROIZVODA

Pregled s visoka



Upravljačka ploča

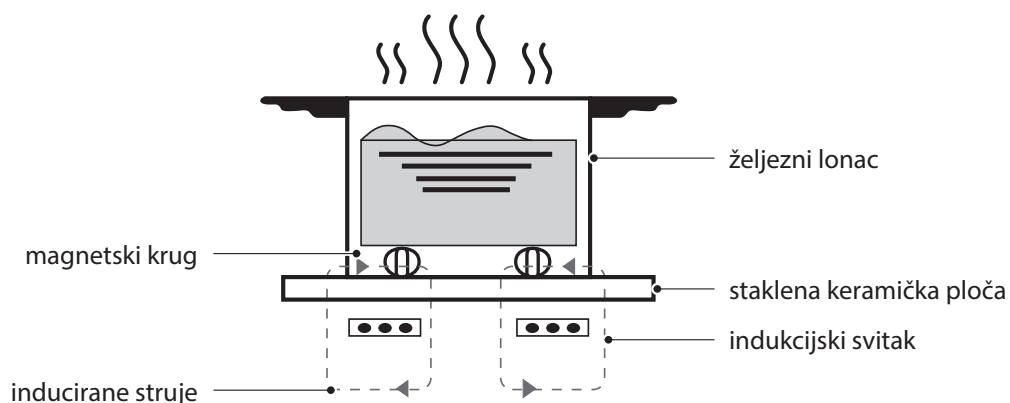


NAPOMENA

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 zagrijavaju, 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.

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

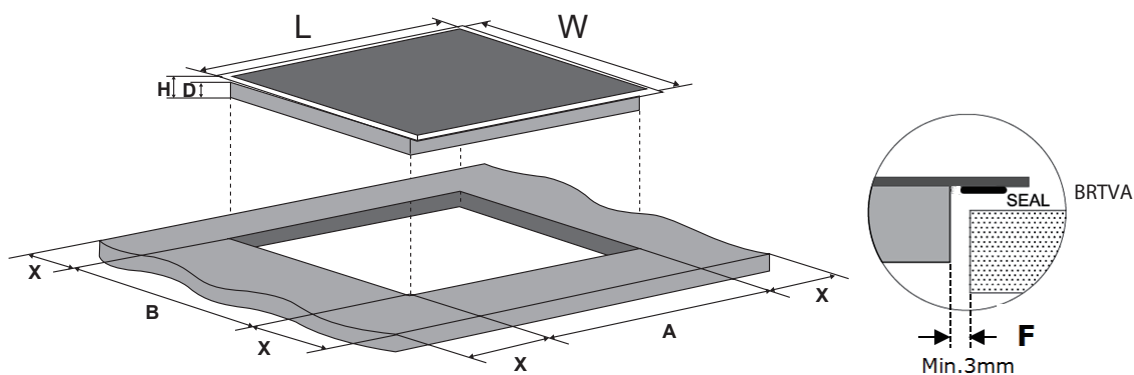
Izbor instalacijske opreme

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:

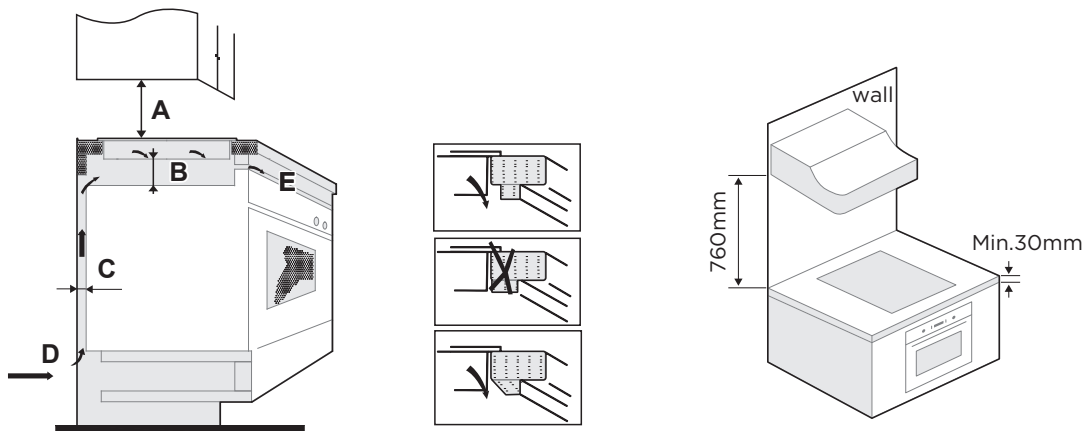
! Bilješka: Sigurnosni razmak između stranica ploče za kuhanje i unutarnjih površina radne ploče treba biti najmanje 3 mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 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

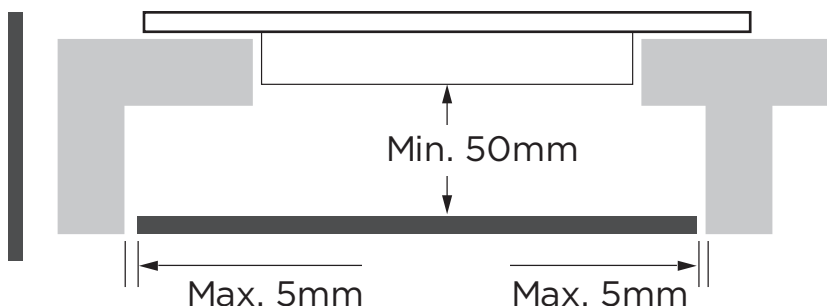
! Bilješka: Sigurnosni razmak između ploče za kuhanje i ormarića iznad ploče za kuhanje treba biti najmanje 760 mm.



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 odlijepljenje 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 ormare, toplinska zaštitna barijera postavlja se ispod dna ploče za kuhanje.
- Prekidač za isključivanje je lako dostupan kupcu.

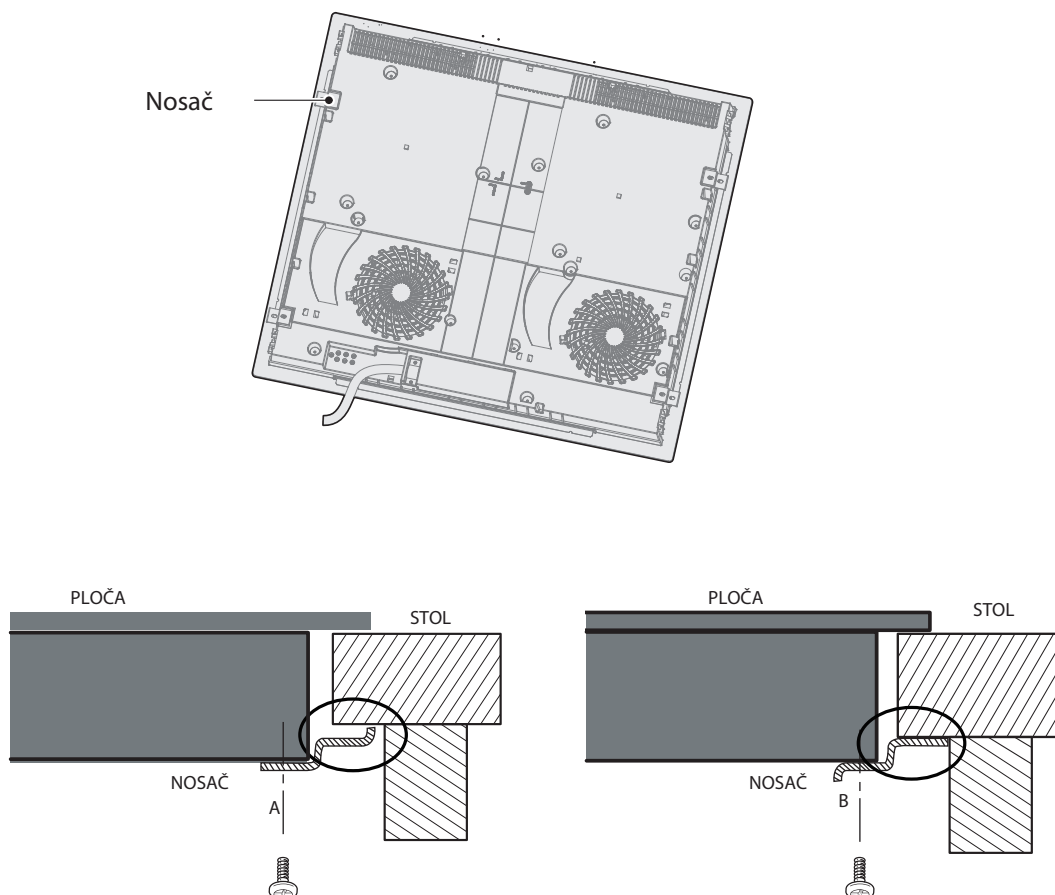
Prije lociranja nosača za pričvršćivanje

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 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).

Opres

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

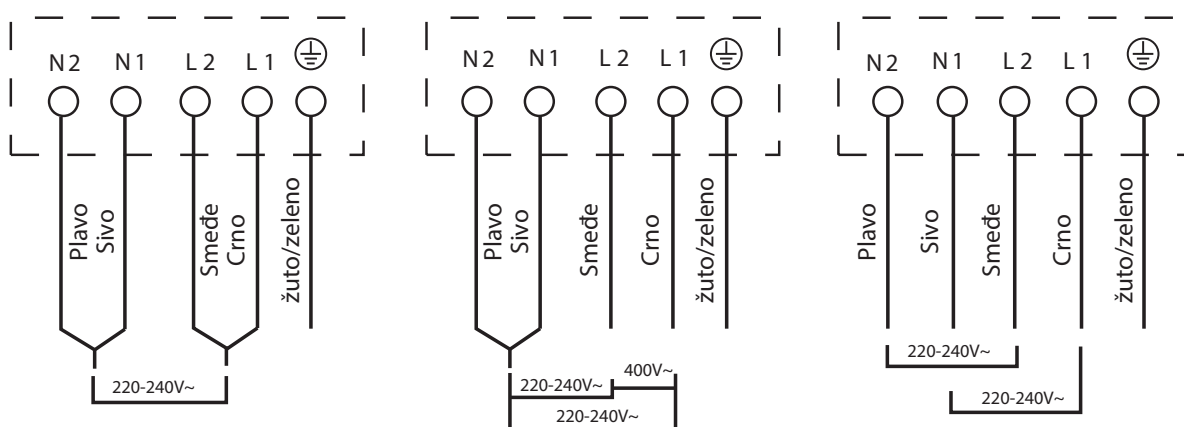
⚠ Ovu ploču za kuhanje smije priključiti na električnu mrežu samo odgovarajuće kvalificirano osoblje.

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.



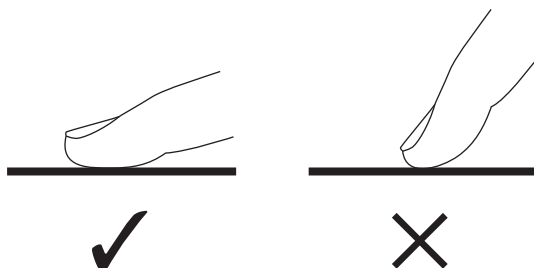
- Ako je kabel oštećen ili ga treba zamijeniti, radnju mora izvršiti prodajni agent s namjenskim alatom kako bi se izbjegle nezgode.
- Ako se uređaj spaja izravno na električnu mrežu, mora se ugraditi omnipolarni prekidač s minimalnim otvorom od 3 mm između kontakata.
- Instalater mora osigurati da je izveden ispravan električni priključak i da je u skladu sa sigurnosnim propisima.
- Kabel ne smije biti savijen ili stisnut.
- Kabel moraju redovito provjeravati i mijenjati samo ovlašteni tehničari.

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

UPUTE ZA RAD

Kontrole na dodir

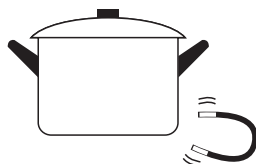
- Kontrole reagiraju na dodir, tako da ne morate primjenjivati nikakav pritisak.
- Koristite vrh prsta, a ne njegov vrh.
- Svaki put kada se registrira dodir, čut ćete zvučni signal.
- Uvjerite se da su kontrole uvijek čiste, suhe i da ih nikakav predmet (npr. posuđe ili tkanina) ne prekriva. Čak i tanki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



Odabir pravog posuđa



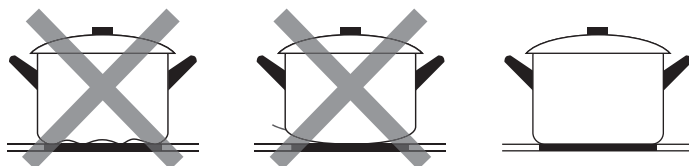
- Koristite samo posuđe s dnom prikladnim za indukcijsko kuhanje. Potražite simbol indukcije na pakiranju ili na dnu posude.
- Možete provjeriti je li vaše posuđe prikladno provođenjem testa magnetom. Pomaknite magnet prema dnu posude. Ako se privlači, posuda je pogodna za indukciju.
- Ako nemate magnet:
 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.



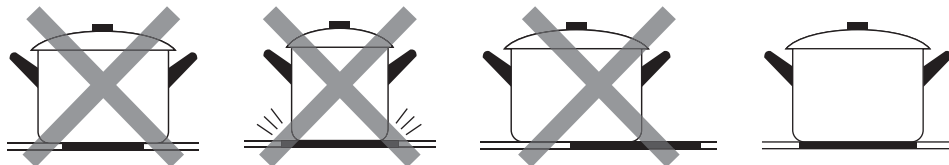
- Ako feromagnetski dio prekriva samo djelomično dno posude, samo će se feromagnetsko područje zagrijati, ostatak dna možda neće zagrijati dovoljnu temperaturu za kuhanje.
- Ako feromagnetsko područje nije homogeno, ali predstavlja drugi materijal kao što je aluminij, to može utjecati na zagrijavanje i otkrivanje posude.
- Ako je dno posude slično slikama ispod, posuda se možda neće otkriti.



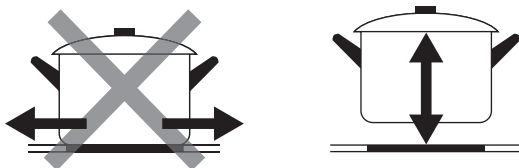
- Nemojte koristiti posuđe s neravnim rubovima ili zakrivljenim dnom.



- Provjerite je li dno posude glatko, prislonjeno 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. Lonac manji od 140 mm mogao bi biti neotkriven od strane ploče za kuhanje. Posudu uvijek centrirajte na zonu za kuhanje.



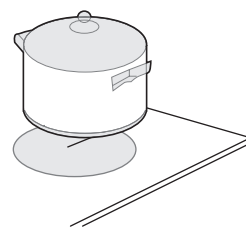
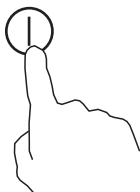
- Posude uvijek podižite s indukcijske ploče za kuhanje – nemojte kliziti jer bi mogle izgrebati staklo.



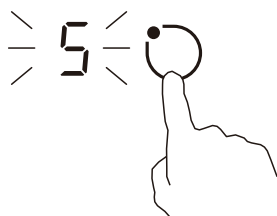
Kako koristiti

1. Početak kuhanja

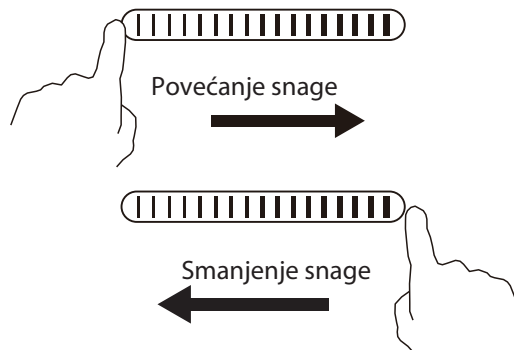
1. Dodirnite kontrolu UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE. Nakon uključivanja, zvučni signal se oglasi jednom, svi zasloni prikazuju "-" ili "--", što znači da je indukcijska ploča za kuhanje ušla u stanje mirovanja.
2. tavnite odgovarajuću posudu na zonu za kuhanje koju želite koristiti.
 - Provjerite jesu li 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 postavku topline dodirivanjem kontrole klizača.
 - 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:

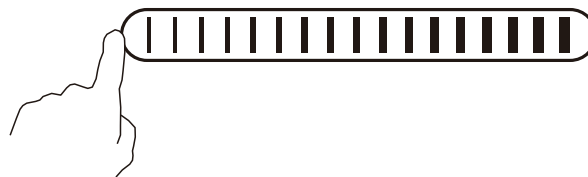
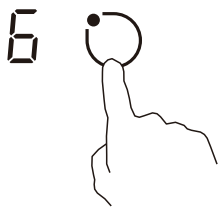
- niste stavili posudu na odgovarajuću zonu za kuhanje ili,
- posuda koju koristite nije prikladna za indukcijsko kuhanje ili,
- posuda je premala ili nije pravilno centrirana na zonu za kuhanje.

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

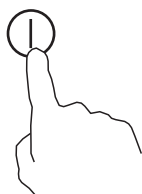
Zaslon " " automatski će nestati nakon 1 minute ako se na njega ne stavi odgovarajuća posuda.

2. Završite kuhanje

1. Dodirom kontrole za odabir zone grijanja koju želite isključiti.
2. Isključite polje za kuhanje dodirivanjem klizača na " ". Provjerite pokazuje li zaslon "0"



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



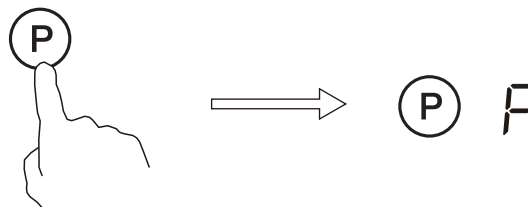
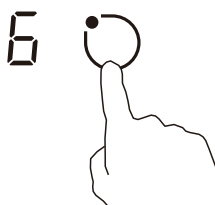
4. Čuvajte se vrućih površina
H će pokazati koja je zona kuhanja vruća na dodir.
Nestat će kada se površina ohladi na sigurnu temperaturu. Također se može koristiti kao funkcija za uštedu energije ako želite zagrijati još tava, koristite kuhalište koje je još vruće.



3. Korištenje funkcije Pojaćanje

Aktivirajte funkciju Pojaćanje

1. Dodirivanje kontrole za odabir zone grijanja.
2. Dodirom kontrole pojaćanja  , indikator zone prikazuje "P" i maks. doseg.

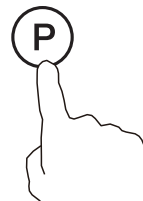


Otkazite funkciju Pojačanje

1. Dodirom kontrole za odabir zone grijanja koju želite poništiti funkciju pojačanja.



2. Dodirom na kontrolu "Pojačanje" (P) poništite funkciju Pojačanje, tada će se zona kuhanja vratiti na izvornu postavku.



NAPOMENA

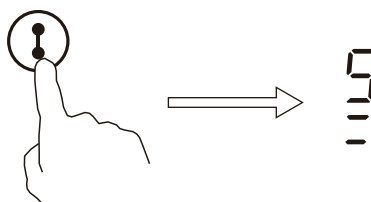
1. Funkcija može raditi u bilo kojoj zoni kuhanja.
2. Polje za kuhanje vraća se na prvobitnu postavku nakon 5 minuta.
3. Ako je izvorna postavka grijanja jednaka 0, vratit će se na 9 nakon 5 minuta.

4. Fleksibilno Područje

- Ovo područje se može koristiti kao jedna zona ili kao dvije različite zone, u skladu s potrebama kuhanja u bilo kojem trenutku.
- Slobodno područje se sastoji od dva neovisna induktora koji se mogu zasebno kontrolirati.

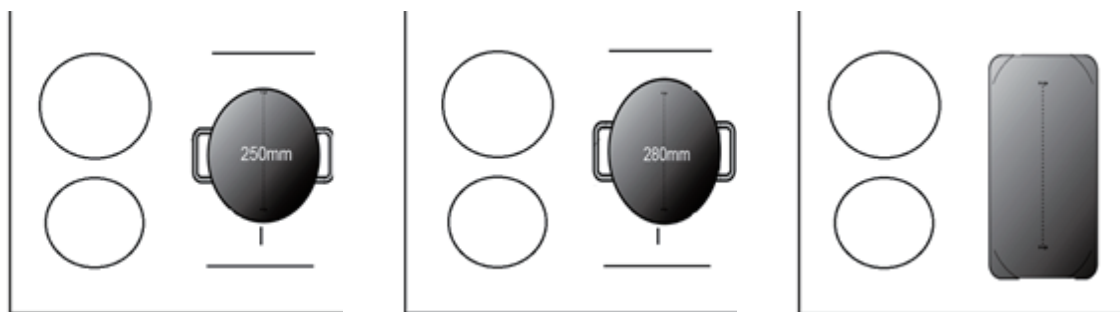
Kao velika zona

1. Za aktiviranje slobodnog područja kao jedne velike zone, dodirnite kontrolu Fleksibilnog područja.



2. Kao velika zona, predlažemo korištenje na sljedeći način:

Posuđe za kuhanje: Posuđe promjera 250 mm ili 280 mm (prihvatljivo je četvrtasto ili ovalno posuđe)

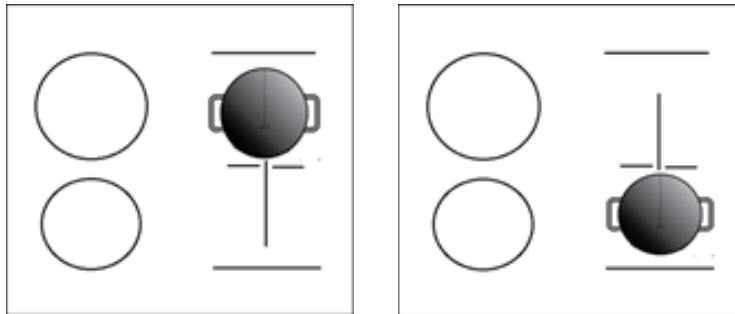


Ne preporučamo druge radnje osim gore navedene tri jer bi mogle utjecati na zagrijavanje uređaja.

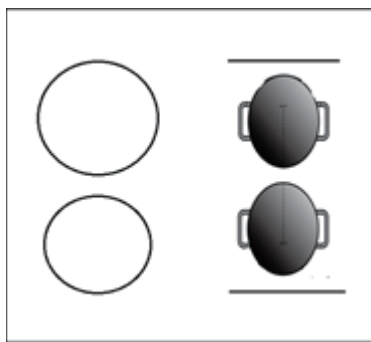
Kao dvije neovisne zone

Za korištenje fleksibilnog područja kao dvije različite zone, možete imati dva izbora grijanja.

(a) Stavite tavu na desnu gornju ili desnu donju stranu fleksibilne zone.



(b) Stavite dvije posude s obje strane fleksibilne zone.



Napomena:

Provjerite je li posuda veća od 120 mm.

5. 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.

6. Kontrola tajmera

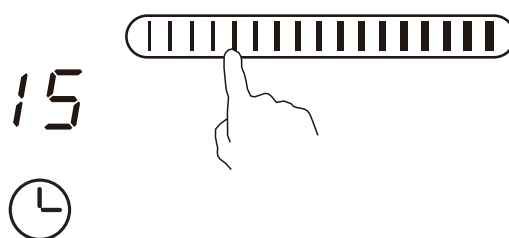
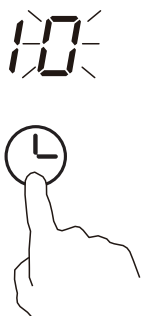
Tajmer možete koristiti na dva različita načina:

- 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.

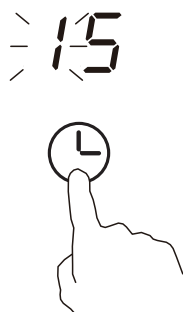
a. Korištenje mjerača vremena kao brojača minuta

Ako ne odaberete nijedno polje za kuhanje

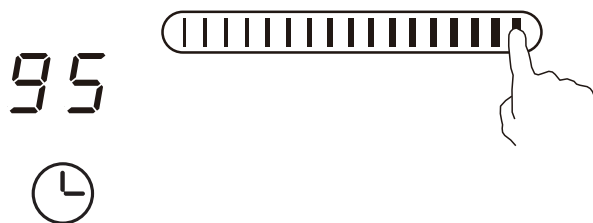
1. Provjerite je li ploča za kuhanje uključena.
Napomena: možete koristiti podsjetnik minuta, barem jedna zona mora biti aktivna.
2. Dodirnite kontrolu tajmera, "10" će se prikazati na zaslonu tajmera. a "0" treperi.
3. Postavite vrijeme dodirivanjem kontrole klizača. (npr. 5)



4. Ponovno dodirnite kontrolu timera, "1" će treptati.



5. Postavite vrijeme dodirom kontrole klizača (npr. 9), sada je mjerač vremena koji ste postavili 95 minuta.



Kada je vrijeme postavljeno, odmah će se početi odbrojavati. Zaslon će prikazati preostalo vrijeme.

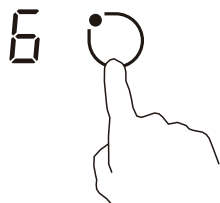
6. Zujalo će se oglasiti 30 sekundi, a indikator timera će pokazati "--" kada završi podešavanje vremena.



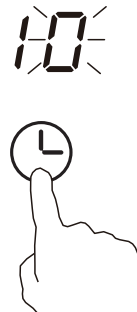
b. Postavljanje timera za isključivanje jedne zone kuhanja

Postavite jednu zonu

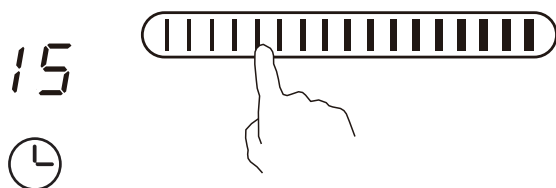
1. Dodirom kontrole za odabir zone grijanja za koju želite postaviti tajmer.



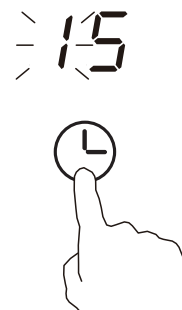
2. U kratkom vremenu, dodirnite kontrolu mjerača vremena, "10" će se prikazati na zaslonu mjerača vremena, a "0" treperi.



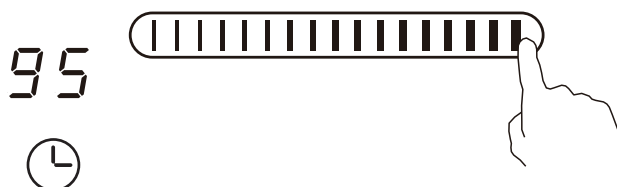
3. Postavite vrijeme dodirivanjem kontrole klizača. (npr. 5)



4. Ponovno dodirnite kontrolu timera, "1" će treptati.



5. Postavite vrijeme dodirom kontrole klizača (npr. 9), sada je mjerač vremena koji ste postavili 95 minuta.



6. Kada je vrijeme postavljeno, odmah će se početi odbrojavati. Zaslon će prikazati preostalo vrijeme. BILJEŠKA: Crvena točka pored indikatora razine snage će zasvijetliti pokazujući da je odabrana zona.



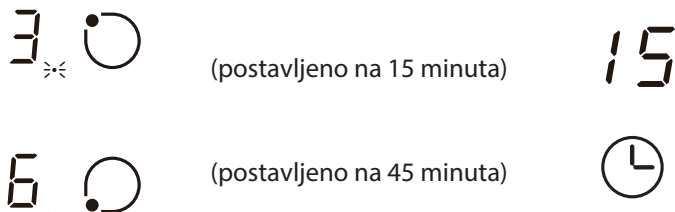
7. Kada tajmer za kuhanje istekne, odgovarajuće polje za kuhanje će se automatski isključiti.



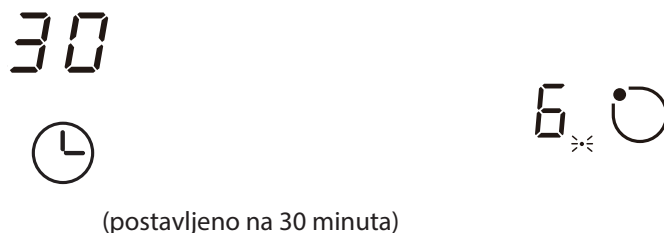
Ostale zone za kuhanje nastaviti će raditi ako su prethodno uključene.
Gore prikazane slike služe samo kao referenca, a konačni proizvod ima prednost.

Postavite više zona

- Koraci za postavljanje više zona slični su koracima za postavljanje jedne zone;
- Kada postavite vrijeme za više zona za kuhanje istovremeno, decimalne točke odgovarajućih zona za kuhanje svijetle. Prikaz minuta prikazuje min. mjerac vremena. Točka odgovarajuće zone treperi. Prikazano kao u nastavku:



- Nakon što tajmer istekne, odgovarajuća zona će se isključiti. Zatim će prikazati novi min. mjerac vremena i točka odgovarajuće zone će treptati. Prikazano desno:



Dodirnite kontrolu za odabir zone grijanja, odgovarajući mjerac vremena bit će prikazan na indikatoru vremena.

c. Otkazite mjerac vremena

1. Dodirom kontrole za odabir zone grijanja koju želite poništiti timer.
2. Dodirom kontrole timera, indikator bljeska.



Dodirnite kontrolu klizača za postavljanje mjerača vremena na "00", mjerac vremena se poništava.

7. 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 mjerac 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 nešećernih 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. Sljedite gore navedene korake od 2 do 4 za	• Uklonite mrlje od otopljene i zašećerene hrane ili razlijevanja 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.

Rješavanje problema

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.	
Eb	Kvar senzora temperature keramičke ploče	
E3	Visoka temperatura senzora keramičke ploče.	• Pričekajte da se temperatura keramičke ploče vrati na normalu. • Dodirnite gumb "ON/OFF" za ponovno pokretanje jedinice.
E4	Temperaturni senzor kvara IGBT --otvoreni krug.	• Zamijenite ploču napajanja.
E5	Temperaturni senzor kvara IGBT --kratki spoj	
E6	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.
E7	Napon napajanja je ispod nazivnog napona.	• Provjerite je li napajanje normalno. • Uključite nakon što je napajanje normalno.
E8	Napon napajanja je iznad nazivnog napona.	
U1	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.

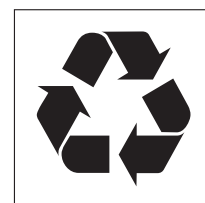


Sukladnost s Direktivom RoHS

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.



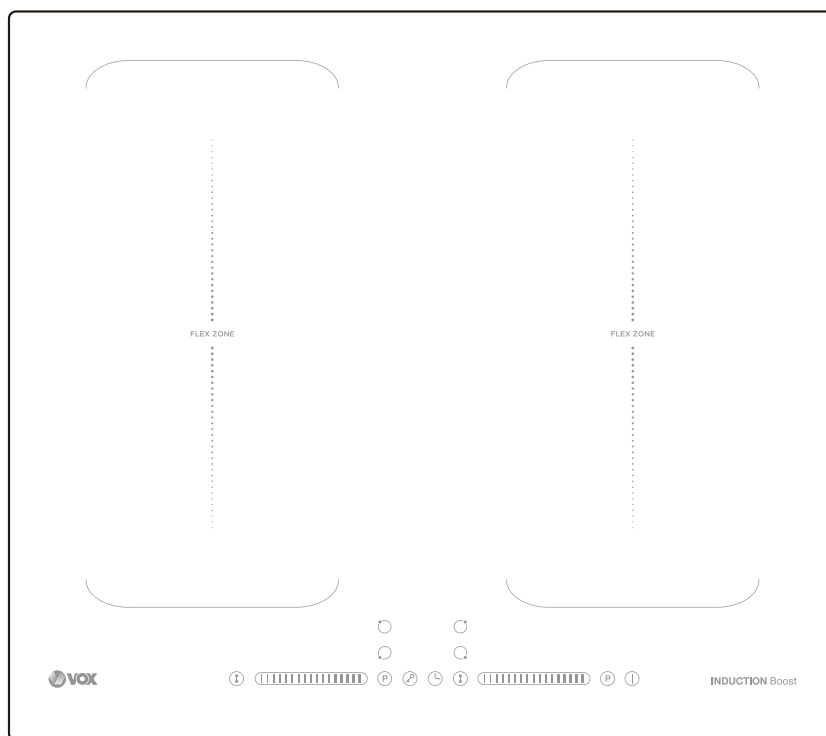
MKD



Индукциска плоча

Упатство за употреба / Прирачник за инсталација

МОДЕЛ: **EBI 402F**



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.
	Претпазливост 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 апарат не е наменет за употреба од страна на лица (вклучувајќи деца) со намалени физички, сензорни или ментални способности или недостаток на искуство и знаење, освен ако не се под надзор или им се дадени упатства за употреба на апаратот од страна на лице одговорно за нивната безбедност.

Децата треба да бидат под надзор за да се осигура дека не си играат со уредот.

- 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.
- 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.
- 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.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ Процесот на готвење мора да биде под надзор. Готвењето без надзор на рингла со маст или масло може да биде опасно и може да доведе до пожар.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Готвењето без надзор на рингла со маст или масло може да биде опасно и може да доведе до пожар.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Апаратот и неговите достапни делови се загреваат за време на употребата.
- Треба да се внимава да не се допираат грејните елементи.
- Децата под 8 години треба да се држат подалеку освен ако не се постојано под надзор.
- НИКОГАШ не обидувајте се да изгаснете пожар со вода, туку исклучете го апаратот, а потоа покријте го пламенот, на пр. со капак или противпожарно ќебе.
- 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.

Ракување и одржување

Опасност од струен удар

- Не гответе на напукната или скршена плоча за готвење. Доколку постои можност од кршење или распукнување на површината на плочата, веднаш прекинете го напојувањето на уредот со електрична енергија (на сидниот 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 заменувае 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.

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	EBI402F
Зони за готвење	4 зони
Јачина за напон	220-240V~ 50Hz или 60Hz
Инсталирана електрична енергија	7400W
Големина на производ Д Ш В (mm)	590X520X62
Димензии на вградување А В (mm)	560X490

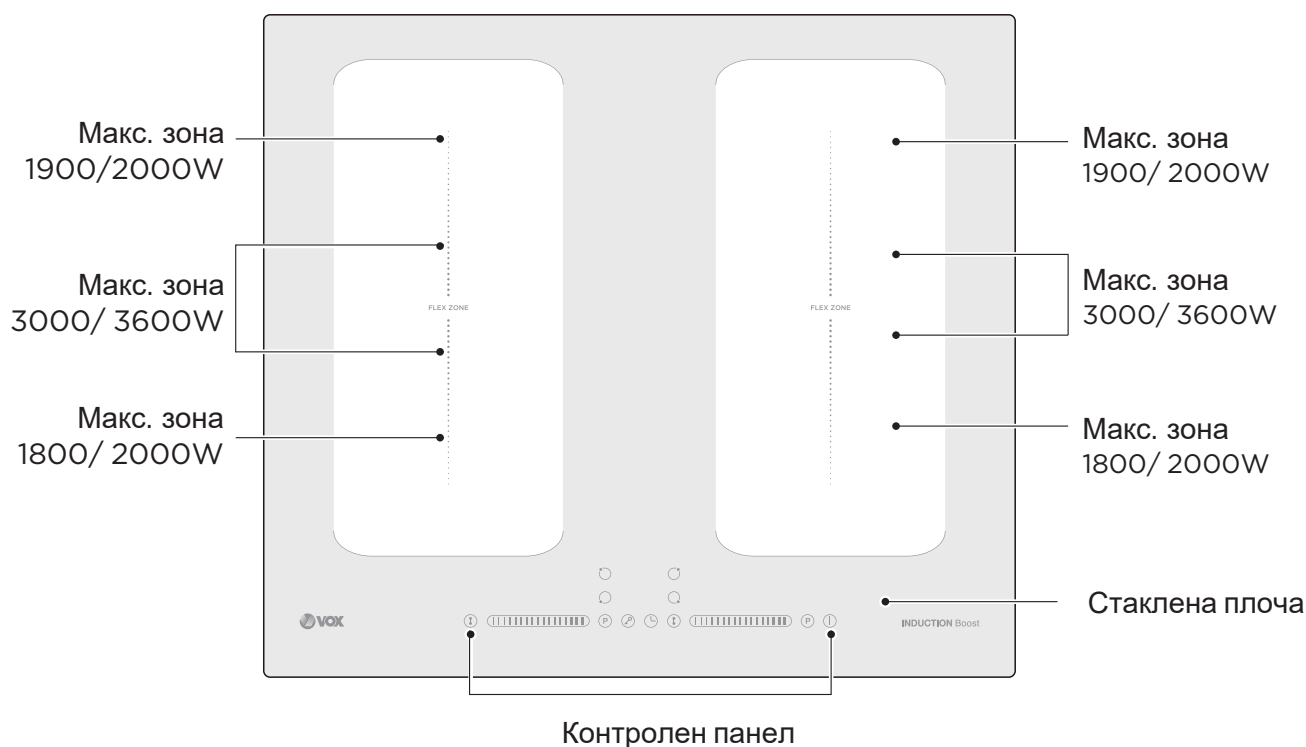
Тежината и димензиите се приближни. Бидејќи постојано се стремиме да ги подобриме нашите производи, може да ги промениме спецификациите и дизајните без претходна најава.

	Симбол	Вредност	Единица
Идентификација на моделот	-	EBI421F	
Тип на плоча	-	Вградена индукција	
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)	-	Индукциски 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	---	cm
За некружни зони или површини за готвење: Должина и ширина на употребливата површина по електрично загреана зона или површина за готвење, заокружени на најблиските 5 mm	L,W	Зона1: L:39,0; W: 18,0; Зона2: L:39,0; W: 18,0;	cm
Потрошувачка на енергија за зоната за готвење или површината пресметана на кг	EC електрично готвење	Зона1: 184,3 Зона2: 185,9	Wh/kg
Потрошувачка на енергија за плочата за готвење пресметана на кг	EC електрична плоча	185,1	Wh/kg

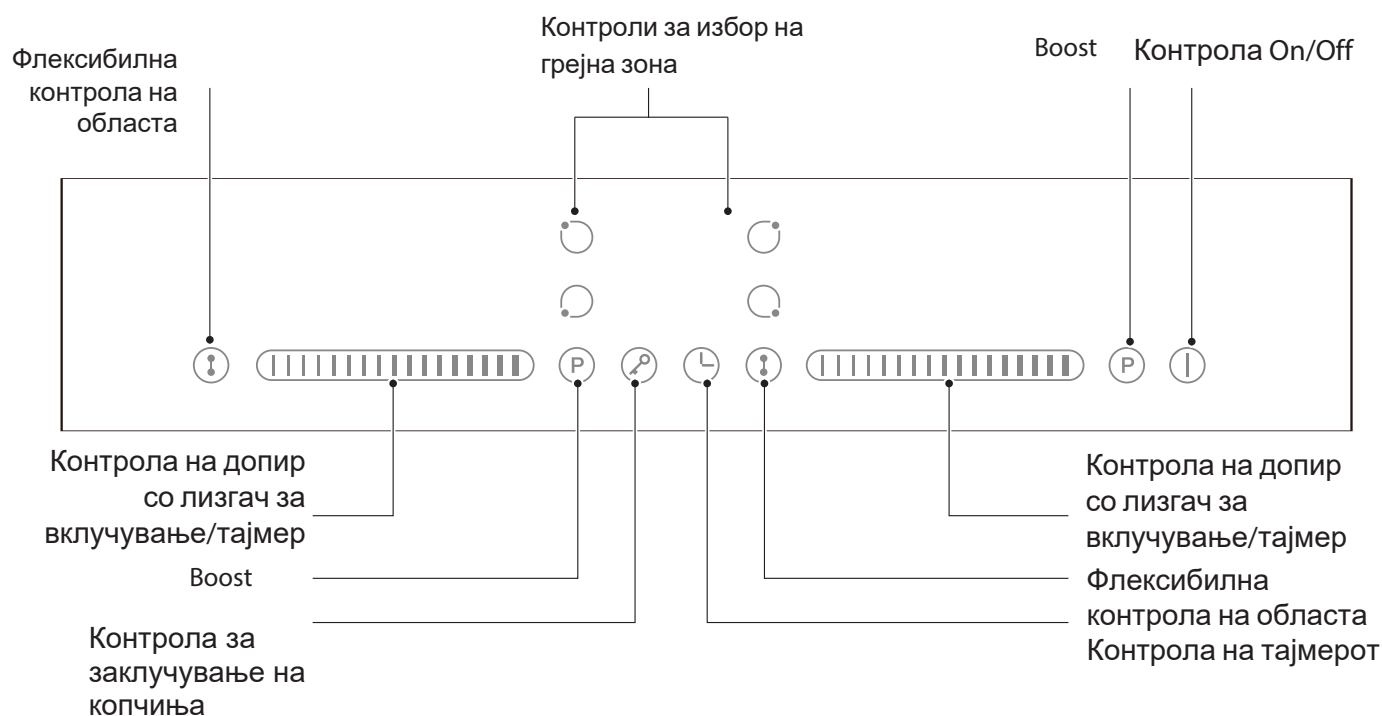
Податоците се утврдени во согласност со EN 60350-2 и Регулативата на Комисијата (ЕУ) бр. 66/2014. Плочата мора да го достигне режимот на исклучување во рок од 20 минути кога не работи ниедна зона за готвење и моќноста е помала од 0,5 W во режимот на исклучување.

ПРЕГЛЕД НА ПРОИЗВОДОТ

Поглед од горе



Контролен панел

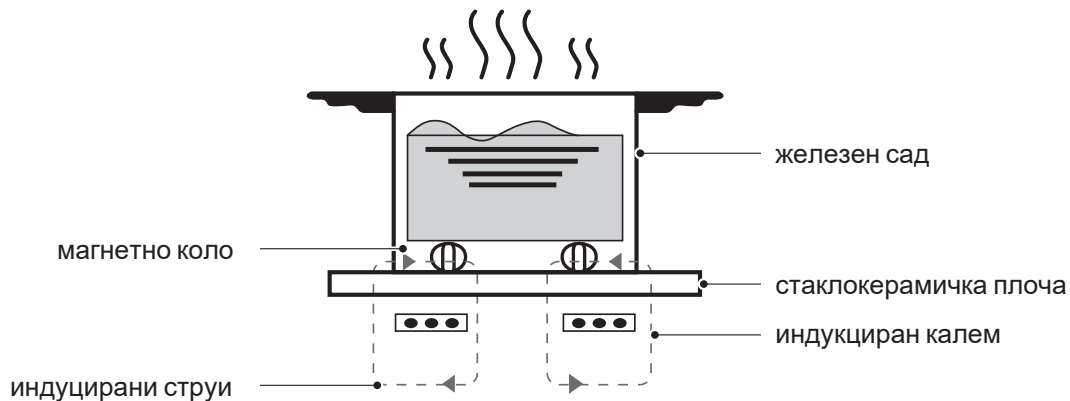


ЗАБЕЛЕШКА

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.

Принцип на работа

Индукциското готвење е безбедна, напредна и економична технологија за готвење. Работи преку електромагнетни вибрации кои создаваат топлина директно во тавата, а не индиректно преку загревање на стаклената површина. Стаклото се загрева само затоа што тавата на крајот се загрева.



Пред употреба на новата индукциска плоча

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

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.

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.

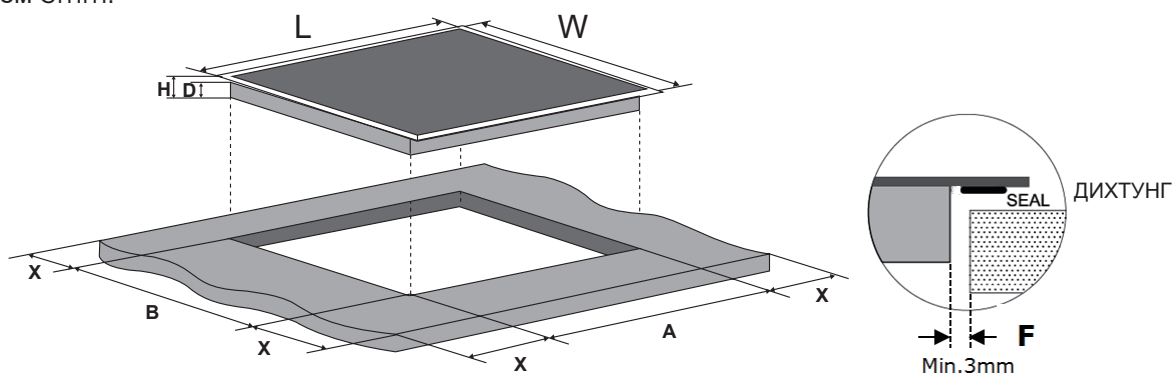
Поставки за топлина	Погодно за:
1 - 2	• благо загревање на мали количини храна • топење чоколадо, путер и за храна која бргу загорува • бавно крчкање • бавно загревање
3 - 4	• повторно греење • брзо крчкање • готвење ориз
5 - 6	• палачинки
7 - 8	• динстање • готвење пасти
9	• пржење • скара • загревање 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:

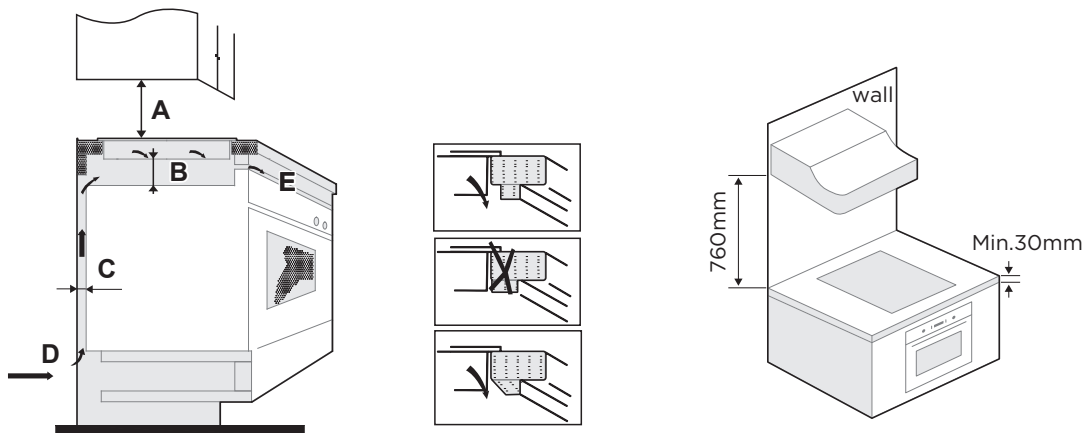
⚠ Напомена: Сигурната оддалеченост помеѓу страните на плочата и ормарите над неа треба да биде барем 3mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

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

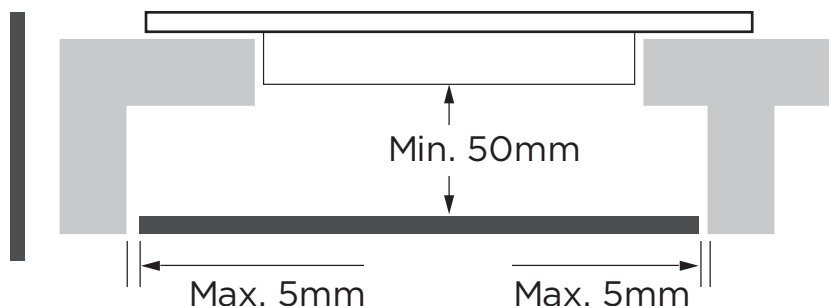
⚠ Напомена: Сигурната оддалеченост помеѓу плочата и ормарите над неа треба да биде најмалку 760mm.



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

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Осигурување на адекватен проток на воздух

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



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

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

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.

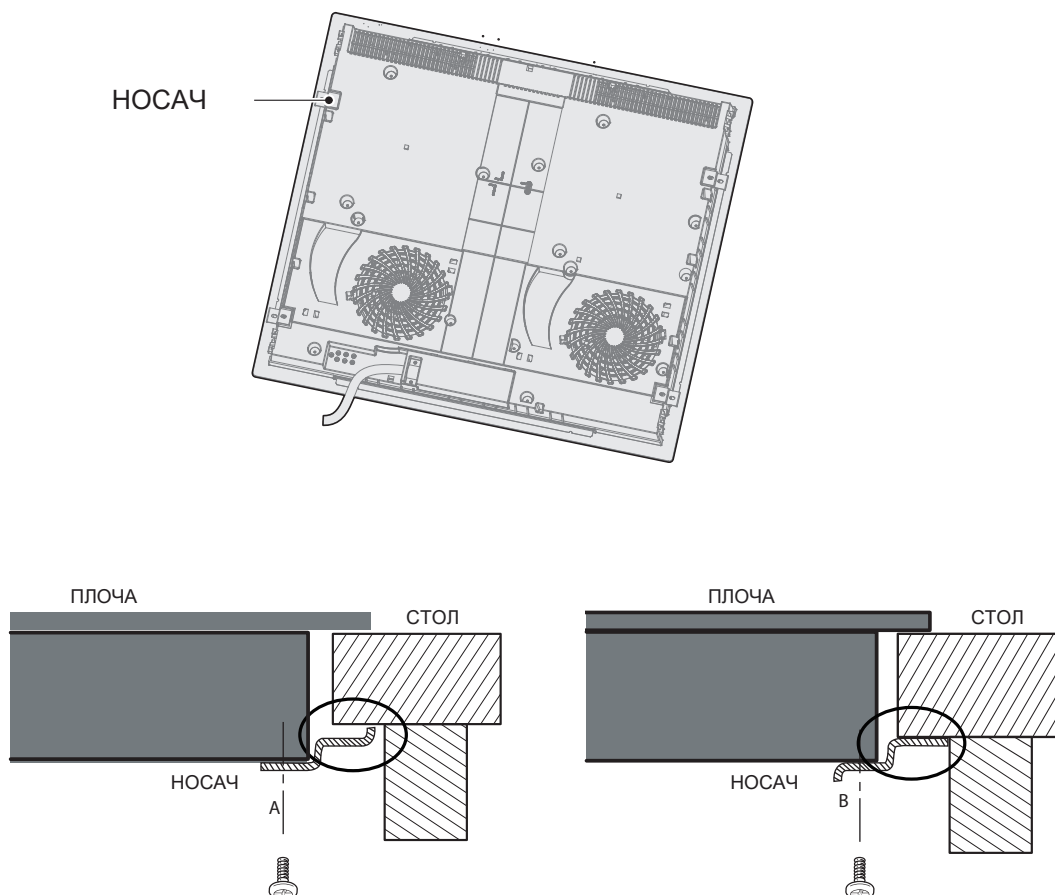
Пред поставување и фиксирање на носачите

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 пара.

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.

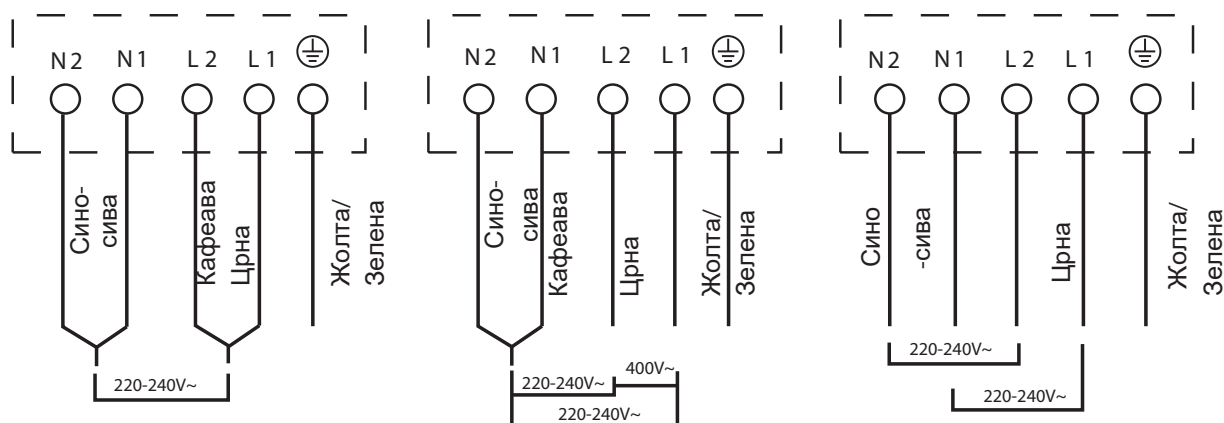
За да ја поврзете плочата за готвење на електричната мрежа, не користете адаптери, редуктори или уреди за разгранување, бидејќи тие можат да предизвикаат прегревање и пожар.

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.



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

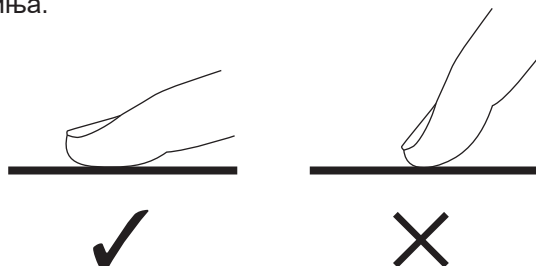


Долниот дел и кабелот за напојување на плочата нема да бидат достапни по инсталирањето на плочата.

ИНСТРУКЦИИ ЗА РАБОТА

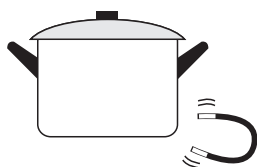
Тастери на допир

- 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

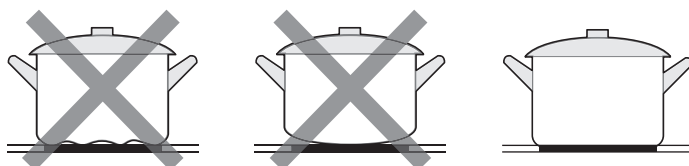
- ⚠
- Користете само садови за готвење со основа погодна за индуциско готвење. Побарајте го симболот за индукција на пакувањето или на дното од садот.
 - Можете да проверите дали вашиот сад за готвење е соодветен со изведување на магнетен тест. Поместете го магнетот кон дното на садот. Ако е привлечен, 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.



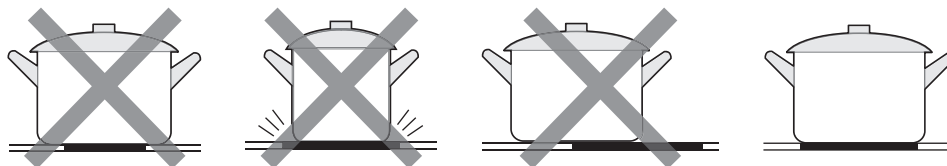
- Ако феромагнетниот дел покрива само дел од дното на тавата, само феромагнетната површина ќе се загрее, а остатокот од дното може да не се загрее до доволна температура за готвење.
- Ако феромагнетниот дел не е хомоген, туку содржи други материјали како алуминиум, ова може да влијае на загревањето и детекцијата на садот.
- Ако дното на тавата е слично на сликите подолу, тавата може да не биде изложена.



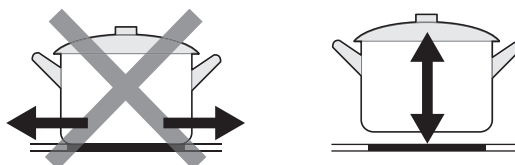
- Не користете садови со груби рабови или закривени основи.



- Уверете се дека дното на вашиот сад е мазно, стои рамно на стаклото и е со иста големина како и ринглата. Користете садови чиј дијаметар е голем колку дијаметарот на избраната рингла. Кога користите тенџере, ќе се користи малку поголема енергија со максимално доцнење. Ако користите помал сад, доцнењето може да биде помало од очекуваното. Плочата може да не детектира сад помал од 140 mm. Секогаш центрирајте го садот на ринглата.



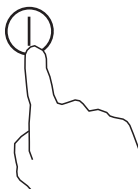
- Садовите секогаш подигнувајте ги од керамичката плоча – не ги влечете по неа, бидејќи може да го изгребат стаклото.



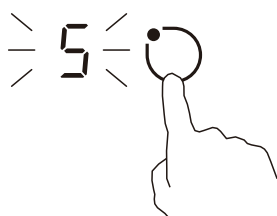
Како да се употребува

Започнете со готвење

1. Допрете го копчето за вклучување/исклучување. По вклучувањето, ќе се огласи зујалот еднаш, сите екрани ќе покажат „—“ или „--“, што укажува дека индукциската плоча е во режим на подготвеност.

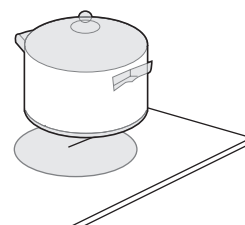


3. Допрете го копчето за избор на грејна зона и индикаторот до копчето ќе трепка

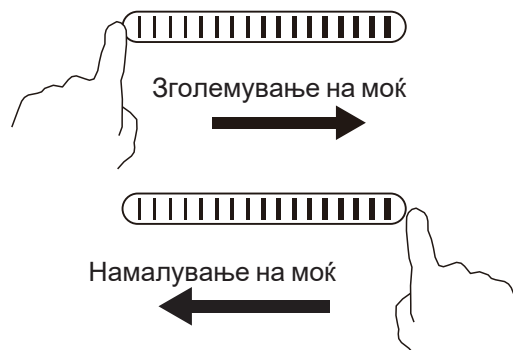


2. Поставете соодветен сад на зоната за готвење која сакате да ја употребувате.

- Погрижете се дното на садот и површината на зоната да бидат чисти и суви.



4. Изберете ја поставката за топлина со допирање на лизгачот
 - Ако не ја изберете температурата во рок од 1 минута, индукциската плоча автоматски ќе се исклучи. Ќе треба да започнете одново од чекор 1.
 - Можете да ја промените температурата во секое време за време на готвењето.



Ако екранот трепери наизменично со иконата и температура

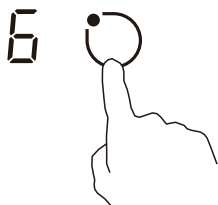
Тоа значи:

- 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.

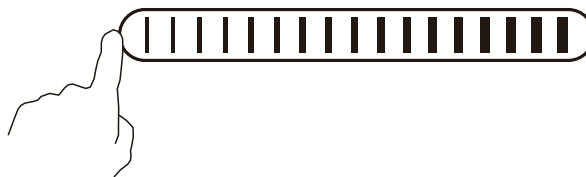
Загревањето нема да се одвива доколку на зоната за готвење не е поставен соодветен сад.
Екранот автоматски ќе се исклучи по 2 минути ако на него не се постави соодветен сад.

2. Завршете го готвењето

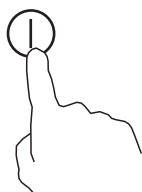
1. Допрете го копчето за да ја изберете грејната зона што сакате да ја исклучите.



2. Исклучете ја зоната за готвење со допирање на лизгачот на „0“. Проверете дали екранот покажува „0“.



3. Исклучете ја целата плоча за готвење со допирање на копчето за ВКЛУЧУВАЊЕ/ ИСКЛУЧУВАЊЕ.



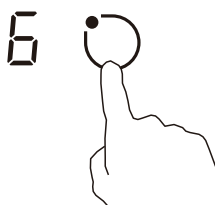
4. Внимавајте на жешките површини
Н ќе покаже која зона за готвење е жешка на допир. Ќе исчезне кога површината ќе се олади на безбедна температура. Може да се користи и како функција за заштеда на енергија, ако сакате да загреете повеќе тави, користете шпорет кој е сè уште жешок.



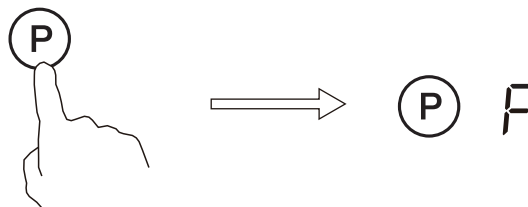
3. Користење на функцијата Boost

Активирајте ја функцијата Boost

1. Допирање на контролата за избор на грејна зона.



2. Со допирање на контролата за засилување,  индикаторот за зона покажува „P“ и моќноста достигнува максимум.

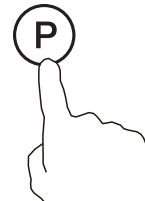


Откажување на функцијата Boost

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



2. Допрете ја контролата „Boost“ (P) за да ја откажете функцијата за засилување, а зоната за готвење ќе се врати на првобитната поставка.



ЗАБЕЛЕШКА

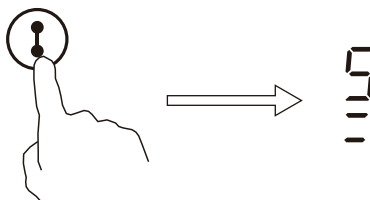
1. Функцијата може да работи на која било зона за готвење.
2. Зоната за готвење се враќа на првобитната поставка по 5 минути.
3. Ако почетната поставка за греење е 0, таа ќе се врати на 9 по 5 минути.

4. ФЛЕКСИБИЛНА ПОВРШИНА

- Оваа површина може да се користи како една зона или како две различни зони, во зависност од потребите за готвење во секое време.
- Слободниот простор се состои од два независни индуктори кои можат да се контролираат одделно.

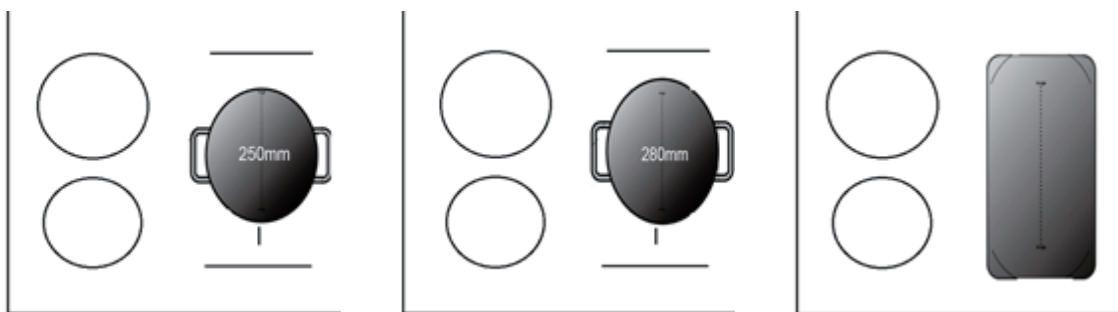
Како голема зона

1. За да ја активирате слободната површина како една голема зона, допрете ја контролата за флексибилна површина.



2. Како голема зона, предлагаме да се користи на следниов начин:

Сад: садови за готвење со дијаметар од 250 mm или 280 mm (прифатливи се квадратни или овални садови за готвење)

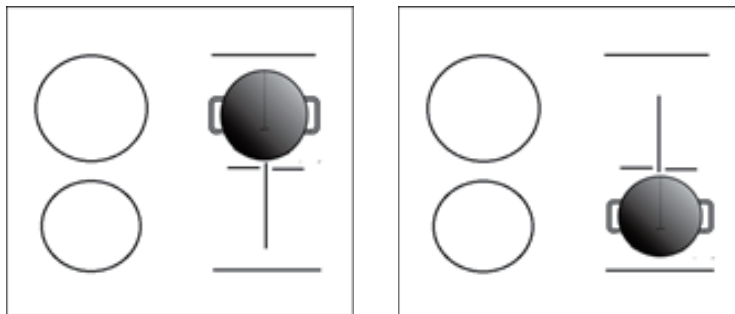


Не препорачуваме други операции освен трите споменати погоре, бидејќи тоа може да влијае на загревањето на уредот.

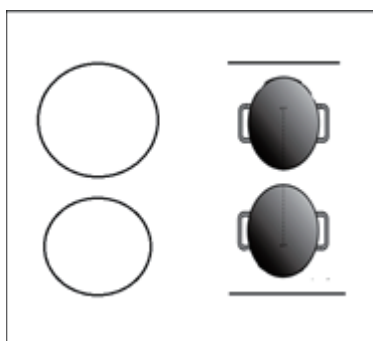
Како две независни зони

За да ја користите флексибилната зона како две различни зони, можете да имате два избора за греење.

(а) Поставете го садот на горната десна или долната десна страна од флексибилната зона.



(б) Поставете два контејнери од двете страни на флексибилната зона.



Забелешка:

Проверете дали тавата е поголема од 120 мм.

5. 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.

6. Контрола на тајмерот

Можете да го користите тајмерот на два различни начина:

- Можете да го користите како потсетник 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 поставеното време. Максималниот тајмер е 99 минути.

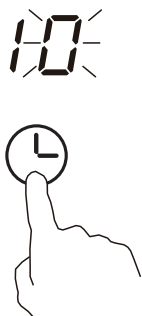
а) Користење на тајмерот како бројач на минути

Ако не изберете ниту една зона за готвење

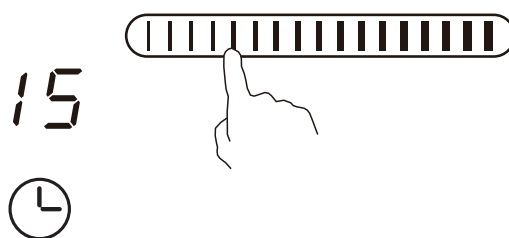
1. Проверете дали плочата за готвење е вклучена.

Забелешка: можете да користите потсетник за минути, барем една зона мора да биде активна.

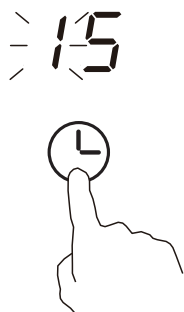
2. Допрете ја контролата на тајмерот, на екранот на тајмерот ќе се прикаже „10“ и трепка „0“.



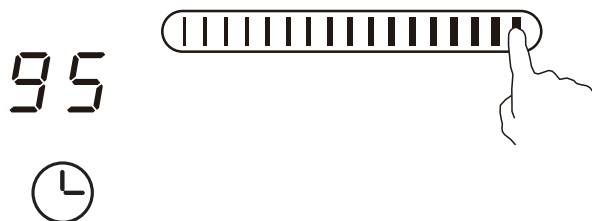
3. Поставете го времето со допирање на лизгачот.



4. Допрете ја контролата на тајмерот повторно, „1“ ќе трепка.



5. Прилагодете го времето со допирање на лизгачот (на пр. 9), сега тајмерот што го поставивте е 95 минути.



Откако ќе се постави времето, веднаш ќе започне со одбројување. На екранот ќе се прикаже преостанатото време.

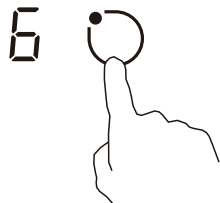
6. Звучниот сигнал ќе се огласи 30 секунди, а индикаторот за тајмер ќе покаже „- -“ кога ќе истече поставеното време.



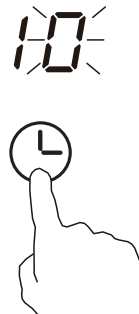
б) Поставување на тајмерот за исклучување на една зона за готвење

Поставете една зона

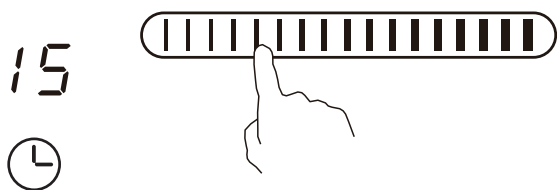
1. Допирајте го копчето за да ја изберете грејната зона за која сакате да го поставите тајмерот.



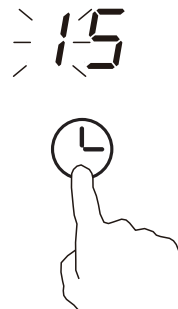
2. За кратко време, допрете ја контролата на тајмерот, на екранот на тајмерот ќе се прикаже „10“, а „0“ ќе трепка.



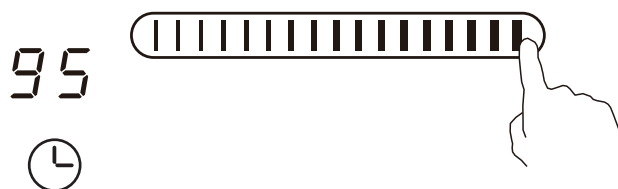
3. Поставете го времето со допирање на лизгачот. (на пр. 5)



4. Повторно допрете ја контролата на тајмерот, „1“ ќе трепка.



5. Прилагодете го времето со допирање на лизгачот (на пр. 9), сега тајмерот што го поставивте е 95 минути.



6. Откако ќе се постави времето, веднаш ќе почне да одбројува. На екранот ќе се прикаже преостанатото време.

ЗАБЕЛЕШКА: Црвената точка до индикаторот за ниво на моќност ќе светне за да покаже дека зоната е избрана.



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



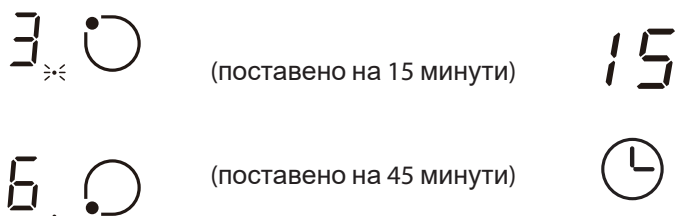
 Другите зони за готвење ќе продолжат да работат ако претходно биле вклучени. Сликите прикажани погоре се само за референца и конечниот производ ќе има предност.

Поставување повеќе зони

- Чекорите за поставување повеќе зони се слични на чекорите за поставување на една зона;
- Кога ќе го поставите времето за неколку зони за готвење истовремено, се вклучени децималните точки на соодветните зони за готвење.

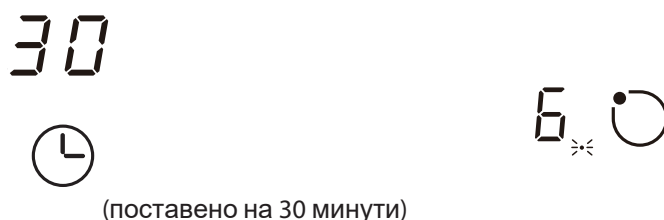
Екранот за минути го прикажува мин. тајмер. Точката на соодветната зона трепка.

Прикажано е како што е прикажано подолу:



Кога ќе истече тајмерот за одбројување, соодветната зона ќе се исклучи. Потоа ќе се прикаже новиот мин. тајмер и соодветната точка на зоната ќе трепка.

Прикажано десно:



Допрете го копчето за избор на грејна зона, соодветниот тајмер ќе се прикаже на индикаторот за тајмер.

С) Откажете го тајмерот

1. Допрете го копчето за избор на грејна зона за кое сакате да го откажете тајмерот.

2. Допрете ја контролата на тајмерот, индикаторот ќе трепка.



Допрете го лизгачот за да го поставите тајмерот на „00“, тајмерот се ресетира.

7. 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 (час)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Кога ќе го отстраните садот, плотната автоматски ќе се исклучи по 2 минути.



Лицата кој имаат вграден “пејсмејкер” треба да се посоветуваат со својот лекар пред користење на 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. Искриете 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. Искриете 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 самодиагностика. Со ова тест, техничарот може да ги провери функциите на повеќе компоненти без да го разглобува или демонтира шпоретот од рабната површина.

Решавање на проблеми

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	
E3	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.
E4	Висока температура на прекинато коло IGBT	Заменете ја главната електрична табла - прекинато коло
E5	Дефект на сензорот за температура на IGBT - краток спој	
E6	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.
E7	Приклучениот напон е под номиналниот напон.	Проверете дали напојувањето е нормално. Вклучете го уредот откако напојувањето ќе стане нормално.
E8	Напонот за напојување е над номиналниот напон.	
U1	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 тенцере 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.

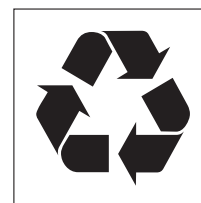


Усогласеност со директивата RoHS

Производот што го купивте е усогласен со отпад е усогласен со Директивата за ограничување на опасните материи (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.



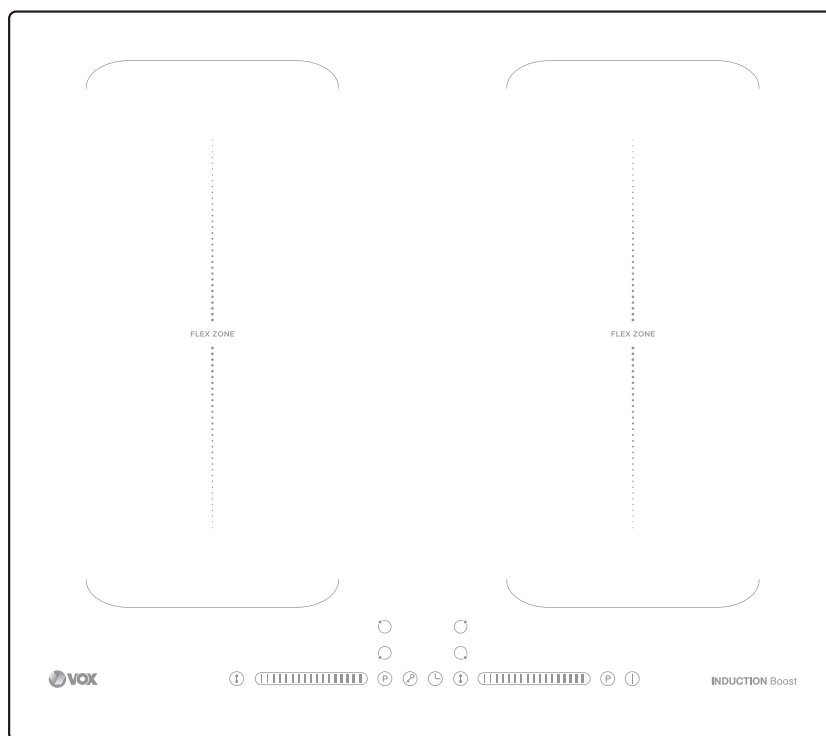
POR



Placa de indução

Manual de Instruções e de Instalação

MODELO: **EBI 402F**



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 vitrocerâmica.

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 não deve ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades reduzidas físicas, sensoriais ou mentais, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções relativas ao uso do aparelho por uma pessoa responsável pelas suas seguranças. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
- 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.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento desde que sejam supervisionadas ou instruídas para uma utilização segura do aparelho e compreendendo os riscos envolvidos.
- As crianças não podem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção realizadas pelo utilizador não devem ser feitas por crianças sem qualquer supervisão.
- AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico, principalmente em superfícies de placas de vitrocerâmica ou material similar que proteja as partes vivas.
- Não utilize um limpador a vapor.
- 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.
- Após a utilização, desligue o elemento da placa de cozedura através do seu controlo e não confie no detetor de recipientes.
- 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.
- CUIDADO: O processo de cozedura deve ser supervisionado. Ao utilizar uma placa de cozedura, os fritos podem representar um risco de incêndio se não forem vigiados.
- AVISO: Ao utilizar uma placa de cozedura, os fritos podem representar um risco de incêndio se não forem vigiados.
- AVISO: O eletrodoméstico e as suas partes acessíveis aquecem durante a utilização.
- Deve ter-se cuidado para evitar o contacto com os elementos de aquecimento.
- As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam supervisionadas continuamente.
- NUNCA tente apagar o fogo com água. Desligue imediatamente o aparelho e tape o recipiente com uma tampa, tentando abafar as chamas com um pano húmido resistente ao fogo.
- AVISO: utilize exclusivamente as proteções previstas pelo fabricante do aparelho de cozedura, ou recomendadas pelo fabricante do manual de utilização, ou ainda integradas no aparelho. A utilização de um dispositivo de proteção não apropriado pode provocar acidentes.

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 panelas podem ficar demasiado quentes, evite tocar-lhes. Verifique se as pegas das panelas não se sobrepoem a outras zonas de cozedura ligadas. Mantenha as pegas fora do alcance de crianças.
- Ignorar este 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 objetos ou utensílios sobre o aparelho.

- Não coloque ou deixe objetos magnetizáveis (por exemplo, cartões de crédito, cartões de memória) ou dispositivos eletrônicos (por exemplo, computadores, leitores de MP3) junto ao aparelho, já que podem ser afetados pelo seu campo eletromagnético.
- Nunca utilize o aparelho para aquecer o ambiente.
- Após a utilização, desligue sempre as zonas de cozedura e a placa de cozinha conforme descrito neste manual (ou seja, utilizando os controlos digitais). Não confie na funcionalidade de deteção de painéis para desligar as zonas de cozedura quando retirar as painéis.
- Não permita que crianças brinquem com o aparelho ou que se sentem, encostem ou subam para o mesmo.
- Não guarde itens de interesse das crianças em armários por cima do aparelho. Caso as crianças subam para a placa, podem ficar gravemente feridas.
- Não deixe crianças sozinhas ou desacompanhadas na área onde o aparelho está em utilização.
- As crianças ou pessoas com deficiências que limitem a sua capacidade de utilizar o aparelho devem ter uma pessoa responsável e competente para as instruir na sua utilização. O instrutor deve assegurar-se de que podem utilizar o aparelho sem perigo para si ou para a área envolvente.
- Não repare nem substitua qualquer parte do aparelho, a menos que seja especificamente recomendado no manual. Todos os outros serviços devem ser efetuados por um técnico qualificado.
- Não coloque ou deixe cair objetos pesados sobre a sua placa de cozinha.
- Não suba para a sua placa de cozinha.
- Não utilize painéis com bordas irregulares ou arraste painéis na superfície do vidro de indução, pois isso pode riscar o vidro.
- Não utilize esfregões ou quaisquer outros agentes de limpeza abrasivos para limpar a sua placa, pois estes podem riscar o vidro de indução.
- Este aparelho destina-se apenas à utilização doméstica. - Cozinha dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; casas de turismo rural; por clientes em hotéis, pensões e outros ambientes residenciais; ambientes do tipo hospedagem e pequeno-almoço.
- AVISO: O aparelho e as suas partes acessíveis ficarão quentes durante a utilização.
- Devem ser tomados os devidos cuidados para evitar tocar nos elementos de aquecimento.
- As crianças com menos de 8 anos deverão ser mantidas afastadas, exceto se forem supervisionadas de forma constante.

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	EBI402F
Zonas de cozedura	4 Zonas
Tensão da alimentação	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Energia Eléctrica Instalada	7400W
Dimensões do Produto D L A(mm)	590X520X62
Dimensões embutido A B (mm)	560X490

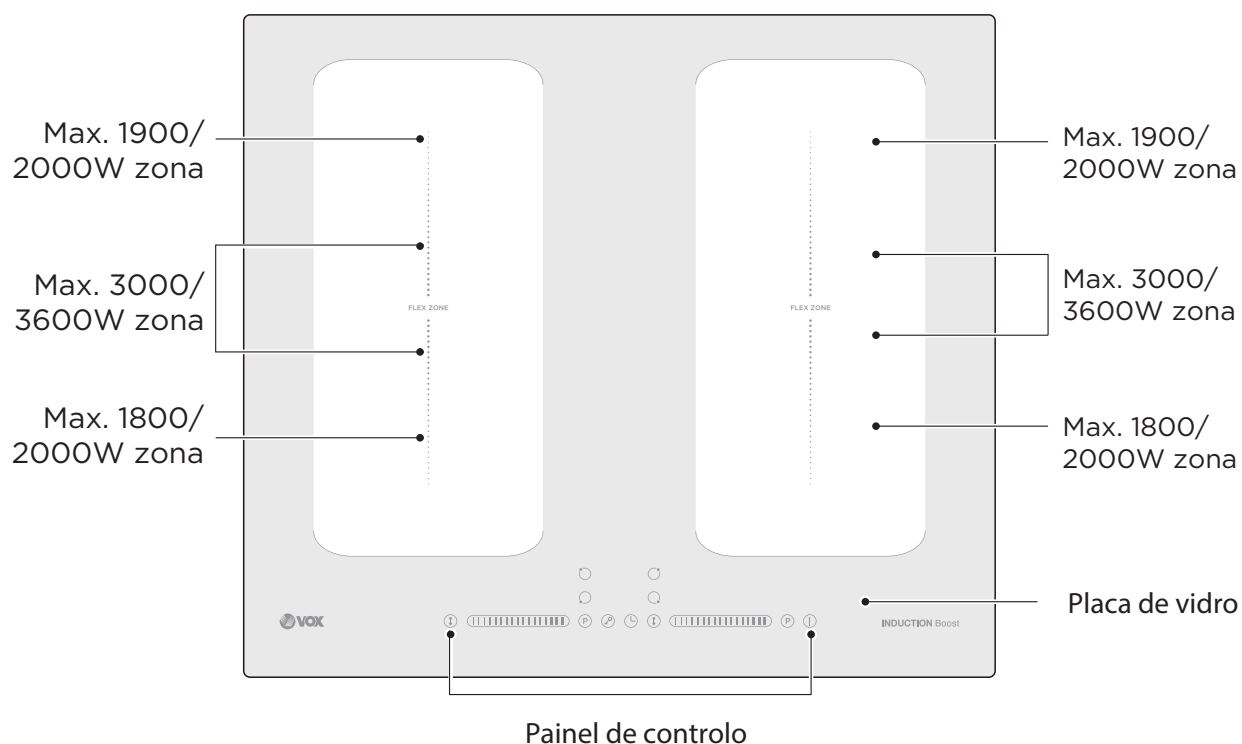
O peso e as dimensões são aproximados. Como nos esforçamos continuamente para melhorar os nossos produtos, poderemos alterar sem aviso prévio as especificações e o design.

	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo	-	EBI402F	
Tipo de placa	-	De encastrar, por indução	
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	---	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	Zona1: L:39,0; W: 18,0; Zona2: L:39,0; W: 18,0;	cm
Consumo de energia por zona ou superfície de cozedura calculado por kg	EC _{Cozedura elétrica}	Zona1: 184,3 Zona2: 185,9	Wh/kg
Consumo de energia da placa calculado por kg	EC _{Placa elétrica}	185,1	Wh/kg

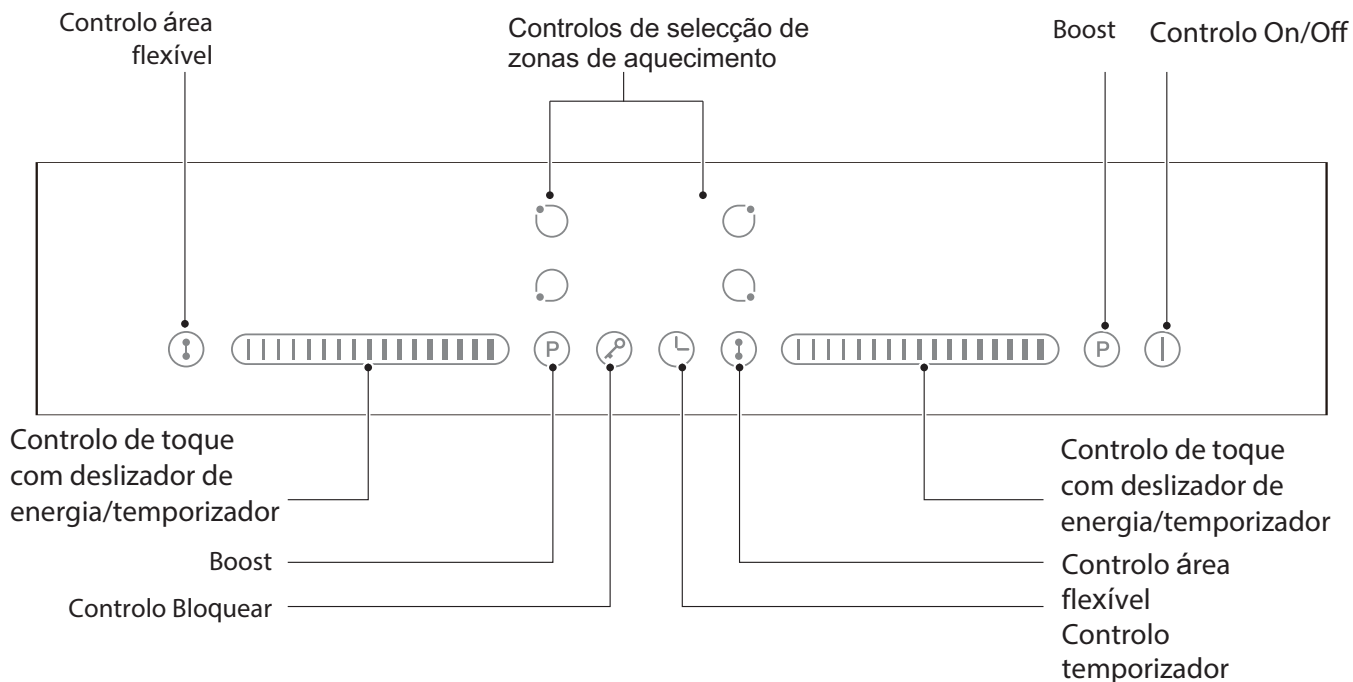
Os dados são determinados de acordo com a norma EN 60350-2 e o Regulamento da Comissão (UE) n.º 66/2014. A placa de cozinha deve entrar em modo de desligamento no prazo de 20 minutos quando nenhuma zona de cozedura estiver ligada e o consumo de energia for inferior a 0,5 W no modo de desligamento.

VISTA GERAL DO PRODUTO

Vista de Topo



Painel de controlo

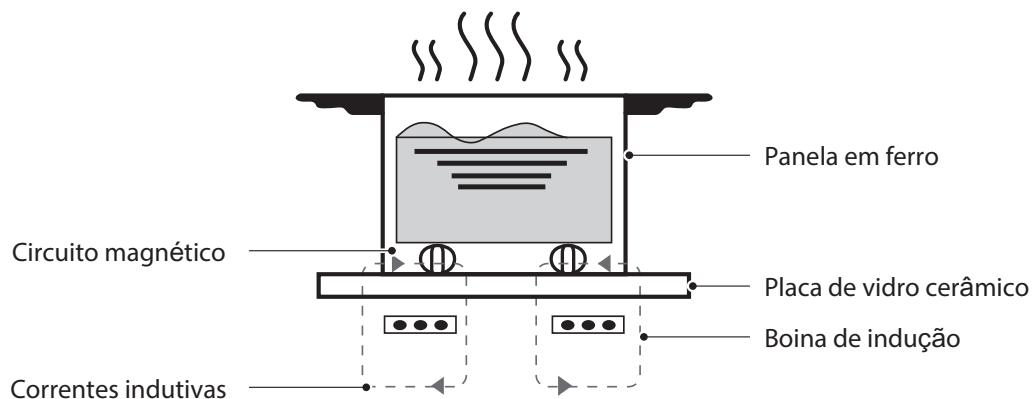


● NOTA

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 a sua placa de indução

- Leia este guia, especialmente a secção "Avisos de segurança".
- Remover qualquer película de proteção que possa encontrar na 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.
- Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir o tempo da cozedura.
- Comece a cozinhar numa configuração alta e reduza quando a comida tiver toda aquecida.

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.

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.

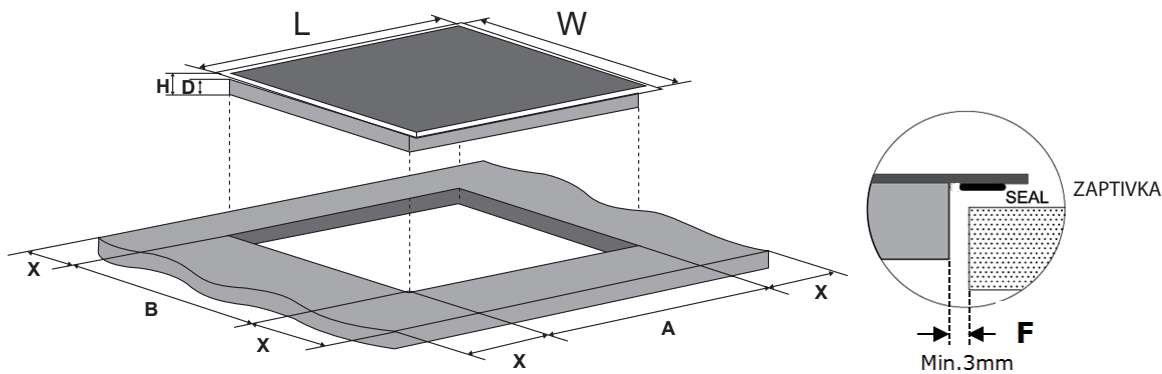
Definições para aquecer	Adequado para
1 - 2	• aquecimento leve de pequenas quantidades de alimentos • derreter chocolate derretido, manteiga e alimentos que ardem rapidamente • lume brando • aquecer lentamente
3 - 4	• reaquecer • ferver rapidamente • cozer arroz
5 - 6	• panquecas
7 - 8	• refogados •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

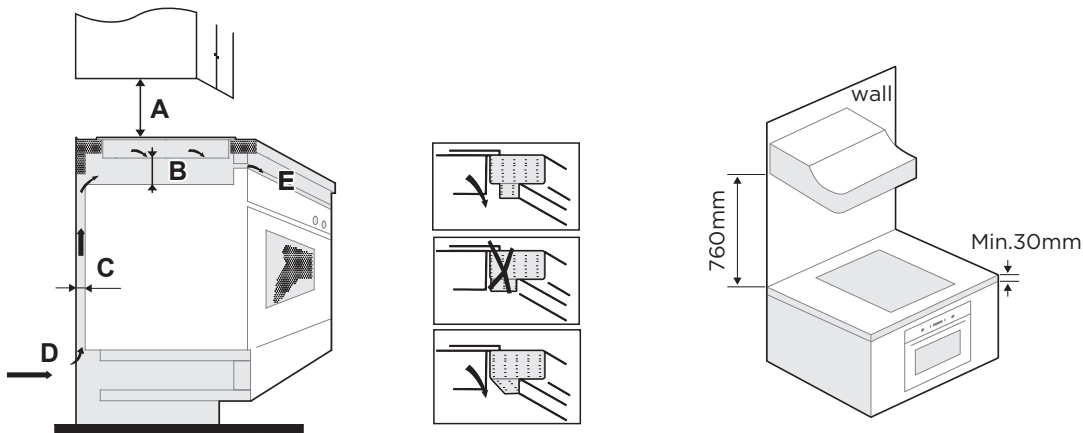
⚠ Nota: A distância de segurança entre os lados da placa e das superfícies internas da bancada deve ser de pelo menos 3 mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 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.

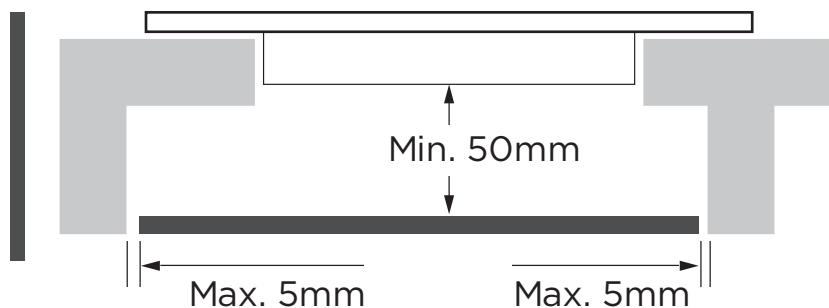
⚠ Nota: A distância de segurança entre a placa de aquecimento e o armário por cima da placa de aquecimento deve ser de pelo menos 760mm.



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 à volta do exterior da placa. CERTIFIQUE-SE garantir que estes furos não são bloqueados pela bancada quando coloca a placa em posição.
- Tenha em atenção que a cola que une o material plástico ou madeira ao mobiliário tem de resistir a temperaturas não inferiores a 150 °C, para evitar o desprender do painel.
- ⚠ A parede traseira bem como as superfícies adjacentes e circundantes devem ser capazes de suportar temperaturas de 90 °C.

Antes de instalar a placa de cozinha, certifique-se de que:

- A superfície de trabalho é quadrada e plana, e que nenhum elemento estrutural interfere com os requisitos de espaço.
- A superfície de trabalho é feita de um material resistente ao calor e isolante.
- Se a placa de cozinha for instalada por cima de um forno, este deve ter um ventilador de arrefecimento incorporado.
- A instalação estará em conformidade com todos os requisitos de aprovação e com as normas e regulamentos em vigor.
- Um interruptor de isolamento adequado, que assegure o corte completo da alimentação eléctrica, está incorporado na cablagem fixa, montado e posicionado de acordo com as normas e regulamentos eléctricos locais.
- O interruptor de isolamento deve ser de um tipo aprovado e garantir uma separação de contacto com folga de ar de 3 mm em todos os polos (ou em todos os condutores ativos [fases], se as normas locais de instalação eléctrica permitirem esta variação do requisito).
- O interruptor de isolamento deve ser facilmente acessível ao utilizador com a placa de cozinha instalada.
- Consulte as autoridades locais de construção e os regulamentos aplicáveis se tiver dúvidas sobre a instalação.
- Para as superfícies das paredes em redor da placa de cozinha, utilize acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (como, por exemplo, azulejos cerâmicos).

Após a instalação da placa de cozinha, certifique-se de que:

- O cabo de alimentação não passa por portas de armários nem por gavetas.
- Existe uma circulação adequada de ar fresco do exterior do armário até à base da placa de cozinha.
- Se a placa de cozinha estiver instalada por cima de uma gaveta ou armário, uma barreira termo protetora deve ser instalada por baixo da base da placa de cozinha.
- O interruptor de isolamento é facilmente acessível ao utilizador.

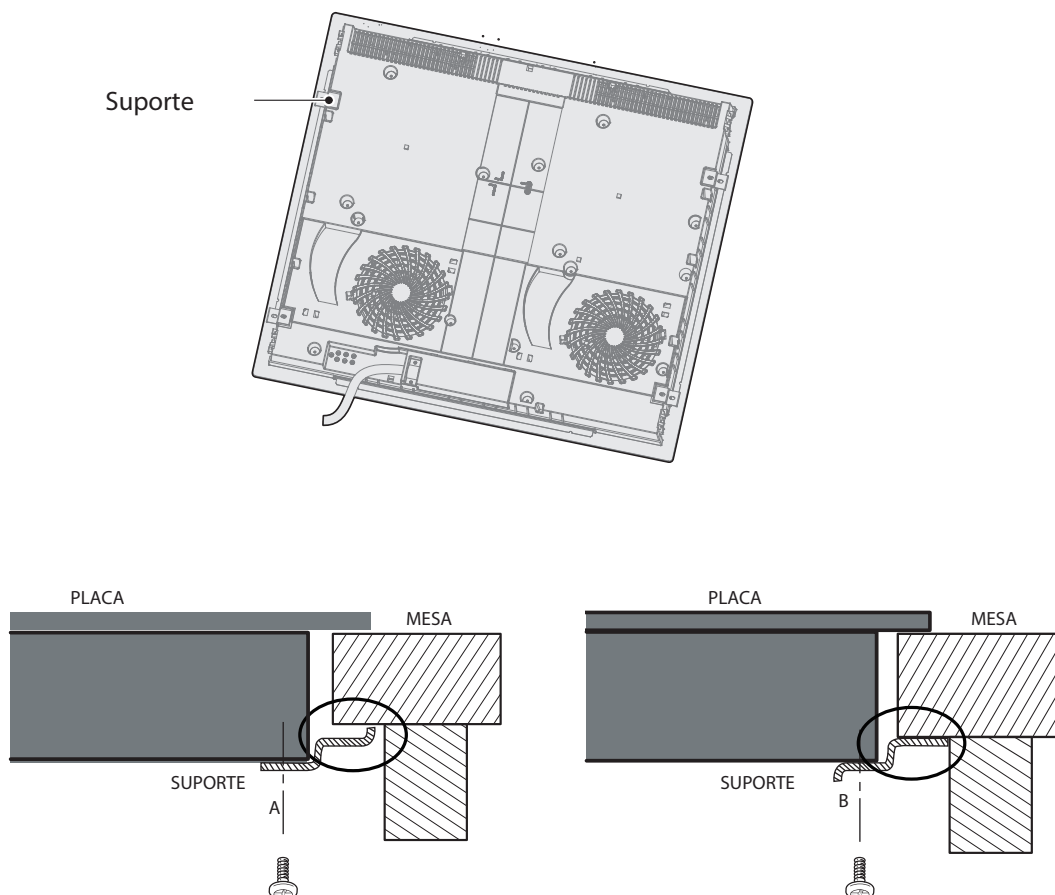
Antes de posicionar os Suportes de Fixação

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

Ajuste a posição dos suportes

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

Ajuste a posição dos suportes para se adequar às diferentes espessuras do tampo da mesa.



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

Precauções

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

Ligar a placa à rede elétrica

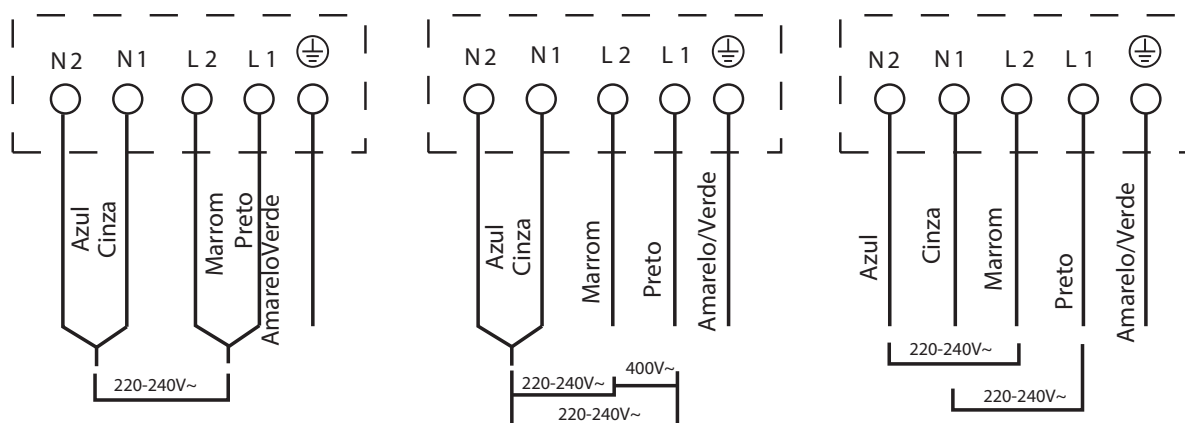
⚠ Esta placa deve ser ligada à rede de alimentação elétrica apenas por um profissional qualificado. Antes de ligar a placa à rede de alimentação elétrica, confirmar se:

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 eletricista se o sistema de cablagem doméstico não necessita de nenhuma alteração. Quaisquer alterações devem ser realizadas apenas por eletricistas qualificados.



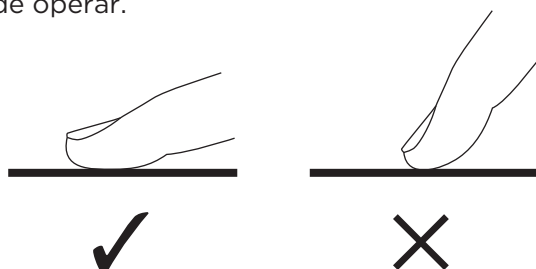
1. Se o cabo está danificado ou necessita de ser substituído, tal deve ser feito por um técnico qualificado que utilize as ferramentas adequadas, de modo a evitar qualquer acidente.
2. Se o aparelho for conectado directamente a rede eléctrica, deve ser instalado um circuito disjuntor omnipolar com um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

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

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Controles Touch

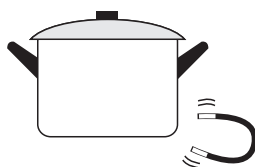
- Os controles touch respondem ao toque, como tal não precisa aplicar nenhuma pressão.
- Use a zona da impressão digital e não a ponta do seu dedo.
- Escutará um bipe cada vez que um toque for registrado.
- Certifique-se de que os controles estão sempre limpos, secos e que não são cobertos por nenhum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



Selecionar as panelas adequadas



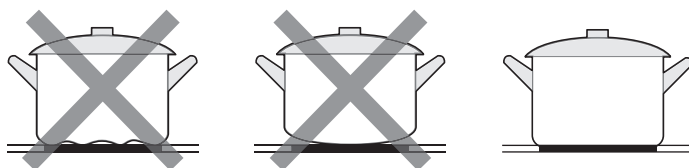
- Usar apenas panelas com uma base adequada para cozinha por indução.
- Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo da panela.
- É ainda possível confirmar se as suas panelas são as adequadas, através de um teste magnético. Mova um íman no sentido da base da panela. Se este for atraído, a panela é adequada para indução.
 - Se não tiver um íman:
 1. Coloque alguma água na panela que pretende verificar.
 2. Se o visor não piscar  e a água começar a aquecer, a panela é adequada.
 - Panelas nos seguintes materiais não são adequadas: aço inoxidável, alumínio ou cobre.



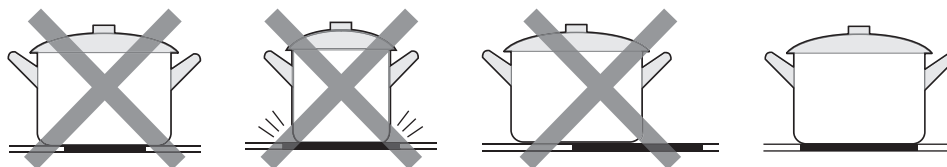
- Se a parte ferromagnética cobrir apenas parcialmente a base da panela, apenas a área ferromagnética aquecerá, o resto da base pode não aquecer uma temperatura suficiente para cozinhar.
- Se a área ferromagnética não for homogênea, mas apresentar outros materiais, como o alumínio, isto pode afetar o aquecimento e a deteção da panela.
- Se a base da panela for semelhante às fotos abaixo, a panela não pode ser detetada.



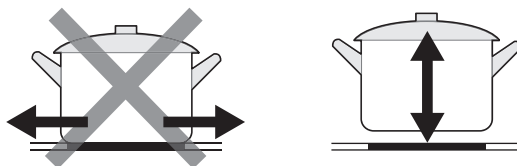
Não utilize panelas com bordas irregulares nem de base curva ou côncava.



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. Panelas com menos de 140 mm de diâmetro podem não ser detetadas pela placa. Centrar bem a panela sobre a zona de indução.



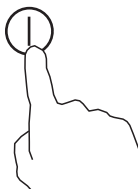
Levante sempre as panelas da placa vitrocerâmica e nunca as deslize, pois podem riscar o vidro.



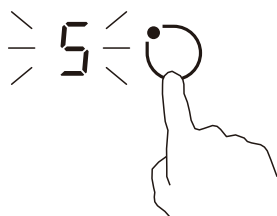
Como usar

Começar a cozinhar

1. Tocar no controlo ON/OFF durante três segundos. 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.

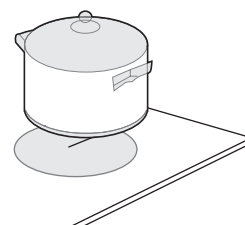


3. Tocar o controlo deslizante na zona de indução, e um indicador próximo da tecla começa a piscar.



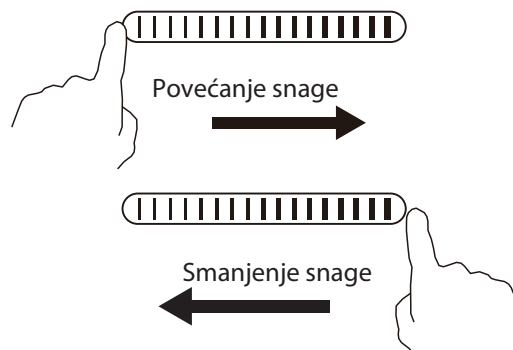
2. Colocar a panela adequada sobre a zona de indução que quer usar.

- Confirmar se o fundo da panela e a superfície de indução estão limpas e secas.



4. Selecionar um ajuste de indução tocando no controlo deslizante.

- Se não selecionar um ajuste de calor no prazo de 1 minuto, a placa de indução desliga-se. É necessário recomençar novamente a partir do passo 1.
- Pode modificar o ajuste de calor a qualquer momento durante a cozedura.



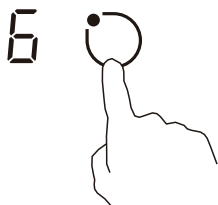
Se o visor piscar alternadamente com o ajuste de calor

Isto significa que:

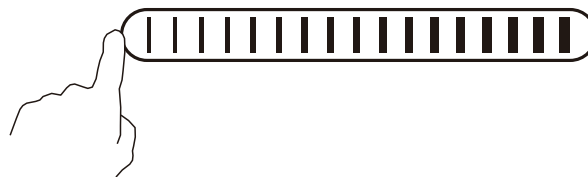
- A panela não está corretamente colocada sobre a zona de aquecimento ou,
 - A panela que está a usar não é adequada para indução, ou
 - A panela é muito pequena ou não está corretamente centrada na zona de indução.
- O indução não ocorre exceto quando se encontra a panela correta sobre a zona de indução.
Após 1 minuto, o visor desliga-se automaticamente se não estiver uma panela colocada sobre a zona de indução.

2. Terminar de Cozinhar

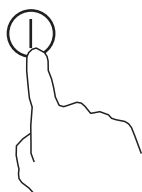
1. Tocando no controle de seleção da zona de aquecimento que deseja desligar.



2. Desligue a zona de cozedura tocando no cursor para "|". Certifique-se de que o visor mostra "O".



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



4. Cuidados a ter com superfícies quentes

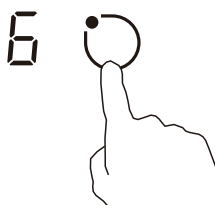
O símbolo "H" mostra qual a zona de cozinhar que está demasiado quente ao toque. O símbolo desaparecerá quando a superfície arrefecer até uma temperatura segura e pode também servir de poupança de energia se quiser aproveitar para aquecer outros recipientes, usando a placa ainda quente.



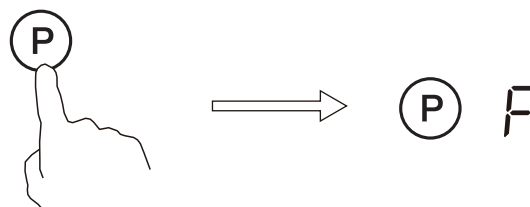
3. Usando a função Boost

Ative a função Boost

1. Tocar no comando de seleção da zona de aquecimento.



2. Ao tocar no controlo Boost (P), o indicador de zona mostra "P" e a potência atinge o máximo.

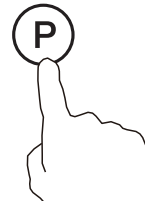


Cancelar a função Boost

1. Ao tocar no controlo de seleção da zona de aquecimento, pretende cancelar a função Boost.



2. Toque no controlo "Boost" (P) para cancelar a função Boost, a zona de cozedura voltará à configuração original.



NOTA

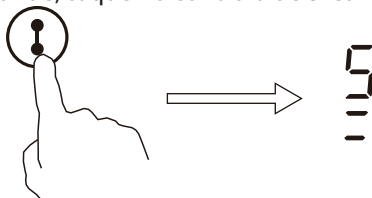
1. A função pode ser utilizada em qualquer zona de cozedura.
2. A zona de cozedura regressa à configuração original após 5 minutos.
3. Se a definição de aquecimento inicial for 0, voltará a 9 após 5 minutos.

4. ÁREA FLEXÍVEL

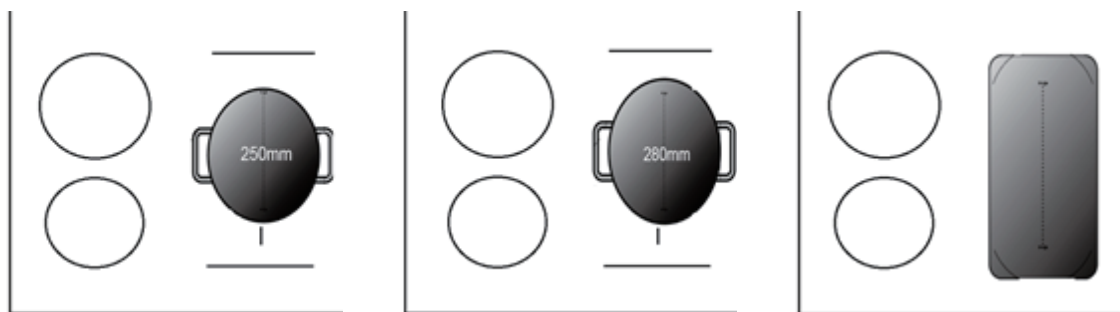
- Esta área pode ser utilizada como uma zona ou como duas zonas diferentes, de acordo com as necessidades de confeção em qualquer momento.
- O espaço livre é composto por dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente.

Como uma grande zona

1. Para ativar a área livre como uma zona grande, toque no controlo de área flexível.



2. Como se trata de uma área de grandes dimensões, sugerimos que seja utilizada da seguinte forma:
Louça: Panelas com diâmetro de 250 mm ou 280 mm (panelas quadradas ou ovais são aceitáveis)

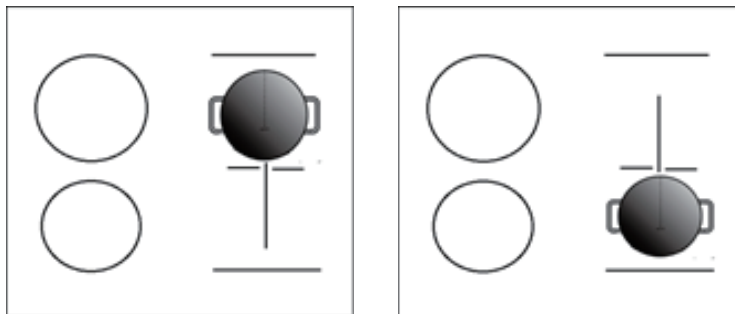


Não recomendamos qualquer outra operação para além das três mencionadas acima, uma vez que pode afetar o aquecimento do dispositivo.

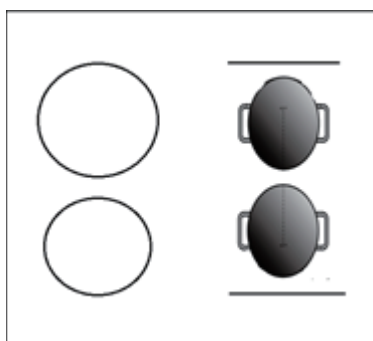
Como dos zonas independentes

Para utilizar a área flexível como duas zonas diferentes, pode ter duas opções de aquecimento.

(a) Coloque o recipiente no lado superior direito ou inferior direito da zona flexível.



(b) Coloque dois recipientes de cada lado da zona flexível.



Nota:

Certifique-se de que a panela é maior que 120 mm.

5. 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

Certifique-se de que a placa vitrocerâmica está ligada.

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



Quando a placa se encontra bloqueada, todos os controles 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.

6. 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.

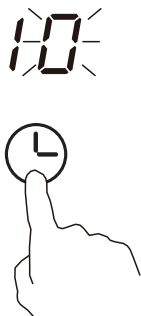
a) Usar o temporizador como cronómetro

Se não seleccionar nenhuma zona de cozedura

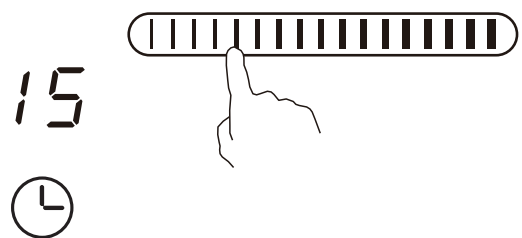
1. Confirmar se a placa está ligada..

Nota: pode utilizar o contador de minutos mesmo que não esteja a seleccionar nenhuma zona de cozedura.

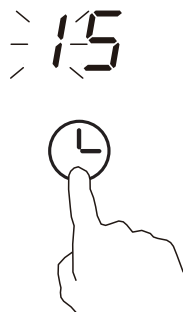
2. Toque no controlo do temporizador, "10" será apresentado no visor do temporizador e "0" piscará.



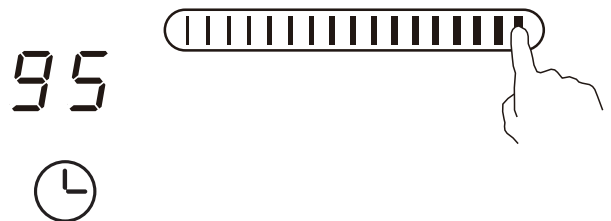
3. Ajuste o tempo tocando no controlo deslizante. (por exemplo, 5)



4. Toque novamente no controlo do temporizador, "1" piscará.



5. Ajuste o tempo tocando no controlo deslizante (por exemplo, 9). Agora, o temporizador definido é de 95 minutos.



Quando definir o temporizador, a contagem decrescente começa imediatamente. O visor apresenta o tempo restante.

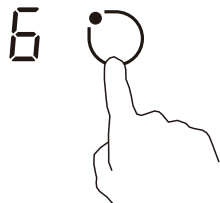
6. A campainha toca durante 30 segundos e o indicador do temporizador mostra "--" quando o tempo ajustado terminar.



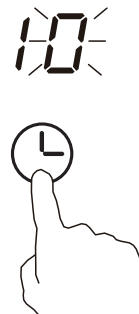
b) Ajustar o temporizador para desligar uma zona de indução

Definir uma zona

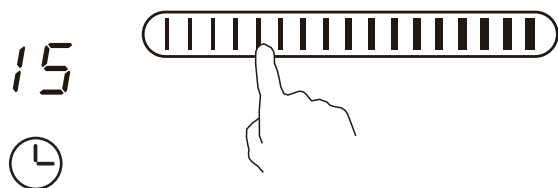
1. Toque no controlo para seleccionar a zona de aquecimento para a qual pretende definir o temporizador.



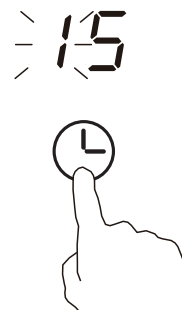
2. Em pouco tempo, o controlo de toque do temporizador, "10" aparecerá no visor do temporizador e "0" piscará.



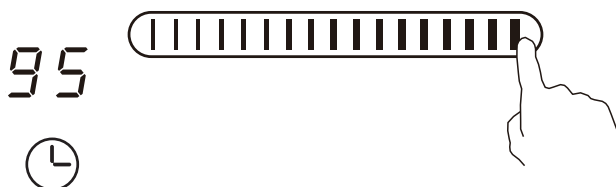
3. Defina o tempo tocando no controlo deslizante. (por exemplo, 5)



4. Toque novamente no controlo do temporizador, "1" piscará.



5. Ajuste o tempo tocando no controlo deslizante (por exemplo, 9). Agora o temporizador definido é de 95 minutos.



6. Quando definir o temporizador, a contagem decrescente começa imediatamente. O visor apresenta o tempo restante.

NOTA: O ponto vermelho próximo do indicador do nível de potência acende, indicando que essa zona está selecionada.



7. Quando o temporizador de cozedura termina, a zona de indução correspondente desliga automaticamente.

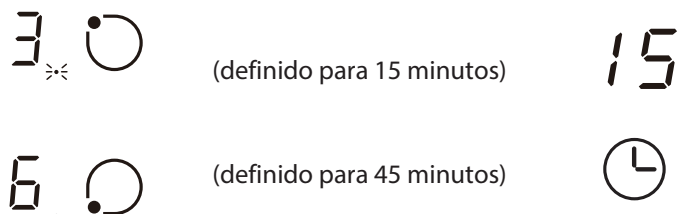


As outras zonas de indução continuam a funcionar se tiverem sido ligadas previamente. As imagens mostradas acima são apenas para referência e o produto final prevalecerá.

Definir mais zonas:

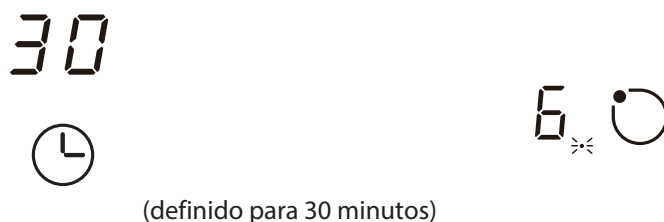
Os passos para definir mais zonas são semelhantes aos passos para definir uma zona;

Quando definir o tempo para várias zonas de cozedura em simultâneo, os pontos decimais das zonas de cozedura relevantes estão ligados. O visor dos minutos mostra o min. temporizador. O ponto da zona correspondente pisca. Como mostrado abaixo:



Quando o temporizador de contagem decrescente terminar, a zona correspondente é desligada. De seguida apresenta o novo min. temporizador e o ponto da zona correspondente pisca.

É apresentado como à direita:



Tocar no controlo de seleção da zona de aquecimento, o temporizador correspondente é apresentado no indicador do temporizador.

C) Cancelar o temporizador

1. Tocar no controlo da zona de indução para a qual pretende cancelar o temporizador.

2. Toque no controlo do temporizador, o indicador piscará.



Toque no controlo deslizante para definir o temporizador para "00" e o temporizador será reiniciado.

7. Padrão Tempo de Utilização

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

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

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 controles 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 controles touch podem não funcionar enquanto houver líquido sobre eles. Certifique-se de limpar e secar a área touch antes de voltar a ligar o aparelho.

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 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.

8. 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	
Eb	Falha no sensor de temperatura da placa de cerâmica	
E3	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.
E4	Curto circuito do sensor de temperatura do IGBT.	Substituir a placa de potência.
E5	Circuito aberto do sensor de temperatura do IGBT.	
E6	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.
E7	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.
E8	A tensão de alimentação está superior da tensão nominal.	
U1	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.	

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 elétricos e eletrónicos. 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.

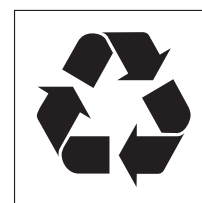


Em conformidade com a Diretiva RoHS:

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.

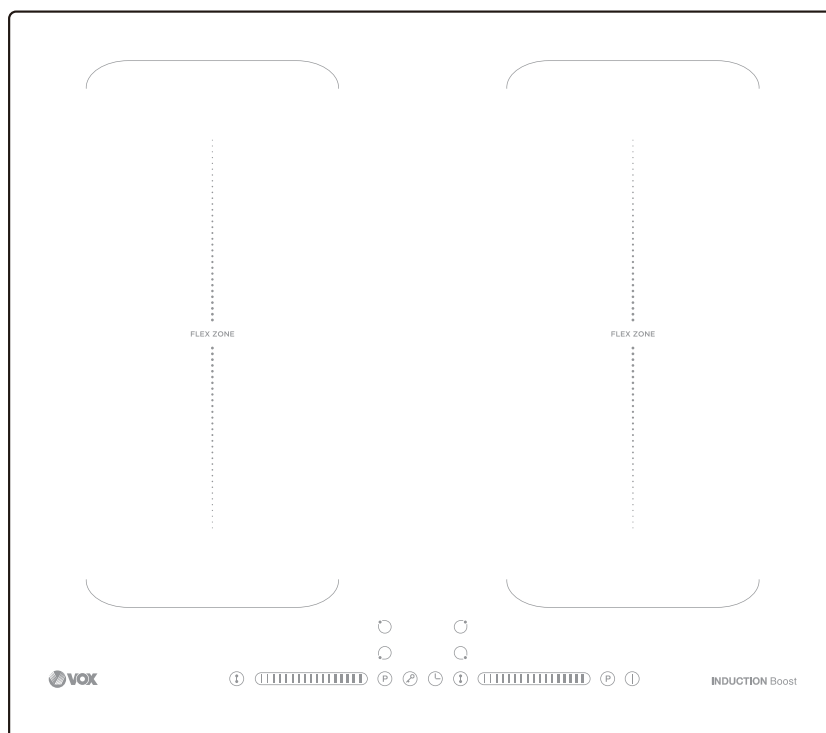




Индукционен плот

Ръководство за потребителя / Ръководство за монтаж

МОДЕЛ: **EBI 402F**



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 не е предназначен да се използва от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или от лица без знания и опит, освен ако не са под наблюдение или не са им дадени инструкции относно използването на уреда от отговорно за тяхната безопасност лице.
- Наблюдавайте децата, за да сте сигурни, че не си играят с уреда.

- 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.
- 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.
- 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.
- Не използвайте парочистачка за почистване на уреда.
- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху повърхността на плота, тъй като те могат да се нагорещят.
- Не използвайте парочистачка за почистване на готварския плот.
- След употреба изключете котлона от бутона и не разчитайте на детектора за съдове.
- Уредът не е предназначен за работа с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Опасност от пожар: не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- ВНИМАНИЕ: Процесът на готвене трябва да се наблюдава. Краткосрочният процес готвене трябва да се наблюдава непрекъснато.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Готвенето без надзор на котлон с мазнина или олио може да бъде опасно и да доведе до пожар.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и достъпните му части се нагорещават по време на употреба.
- Внимавайте да не докоснете нагревателните елементи.
- Децата под 8-годишна възраст трябва да бъдат държани далеч от уреда, освен ако не са наблюдавани непрекъснато.
- НИКОГА НЕ се опитвайте да гасите огън с вода, а изключете уреда и след това покрийте пламъка, например с капак или противопожарно одеяло.
- 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.

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, MP3 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 обиколната 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.
- 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.

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	EVI402F
Зони за готвене	4 зони
Захранващо напрежение	220-240V ~ 50Hz или 60Hz
Инсталирана електрическа мощност	7400W
Размер на продукта Д×Ш×В(мм)	590×520×62
Размери за вграждане А×В (мм)	560×490

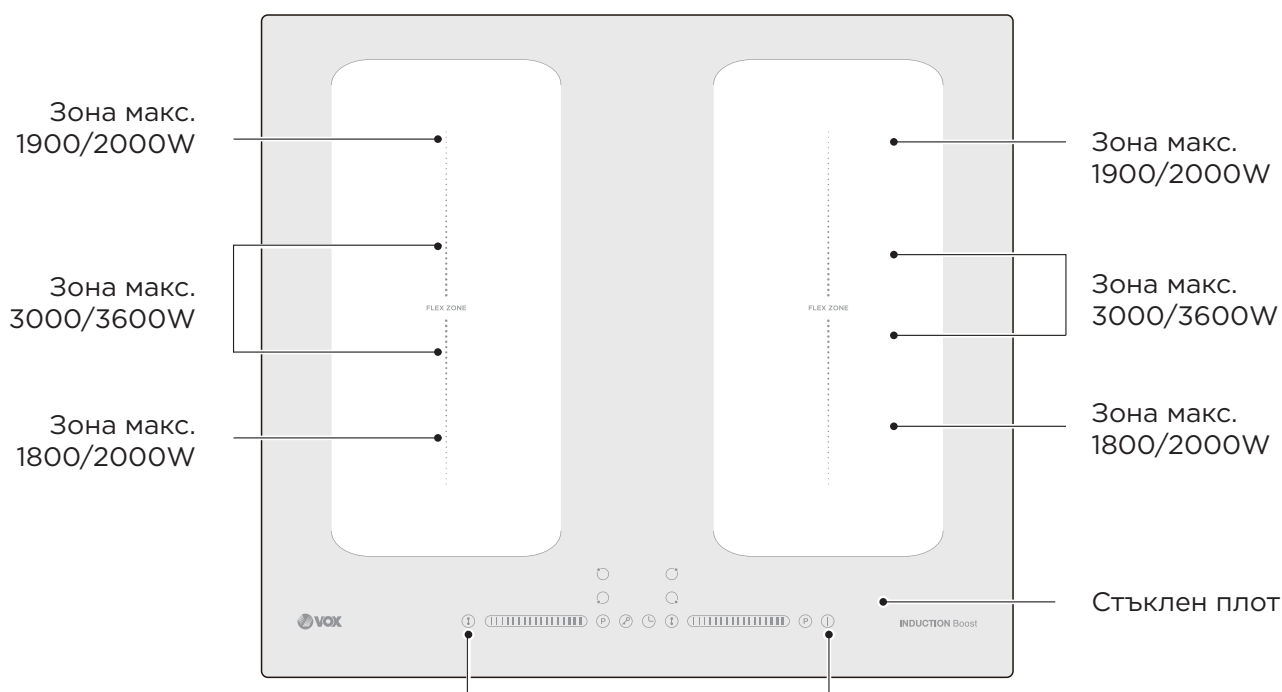
Теглото и размерите са приблизителни. Тъй като непрекъснато се стремим да подобряваме нашите продукти, можем да променяме спецификациите и дизайна без предизвестие.

	Символ	Стойност	Единица
Идентификация на модела	-	EVI402F	
Вид на плота	-	Вграден плот	
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	---	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	Д,Ш	Зона1: Д:39,0; Ш: 18,0; Зона2: Д:39,0; Ш: 18,0;	cm
Консумация на енергия за зона или площ за готвене, изчислена на килограм	EC електрическо готвене	Зона1: 184,3 Зона2: 185,9	Wh/kg
Консумация на енергия за котлона, изчислена на килограм	EC електрически котлон	185,1	Wh/kg

Данните са определени в съответствие със стандарт EN 60350-2 и Регламент (ЕС) № 66/2014 на Комисията. Котлонът трябва да достигне режим на изключване в рамките на 20 минути, когато няма включена зона за готвене и мощността е по-малка от 0,5 W в режим на изключване.

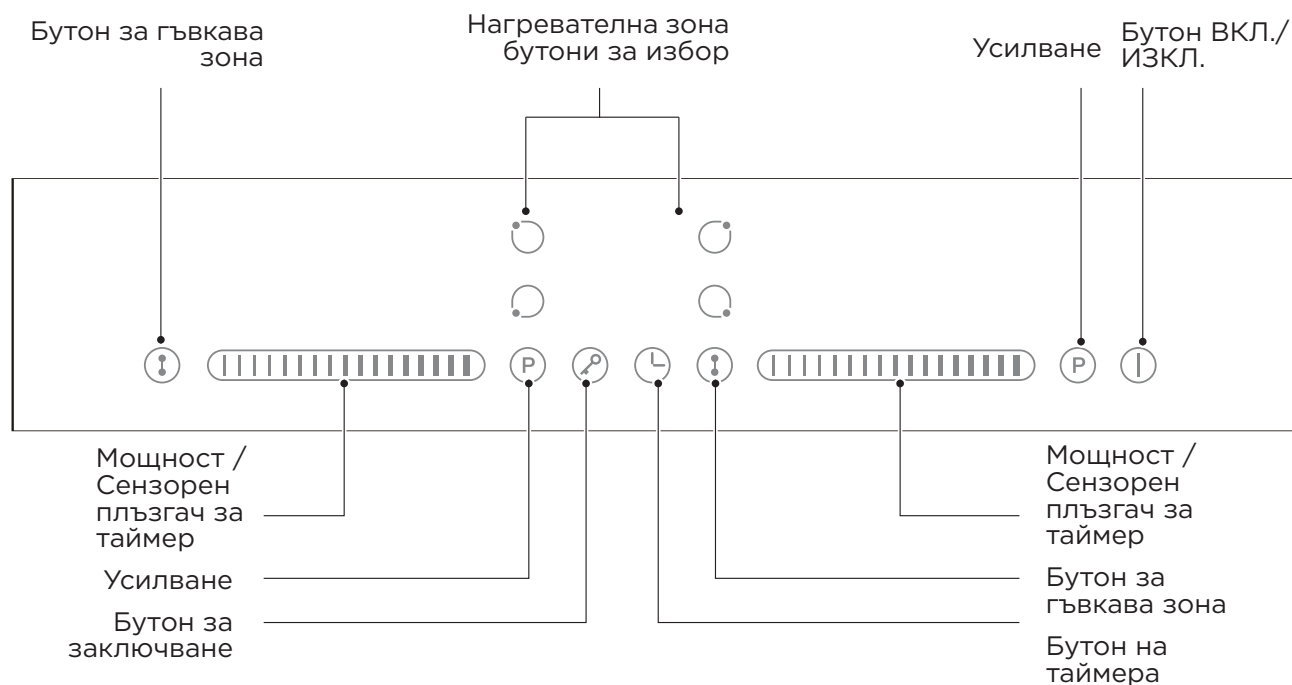
ПРЕГЛЕД НА ПРОДУКТА

Изглед отгоре



Панел за управление

Панел за управление

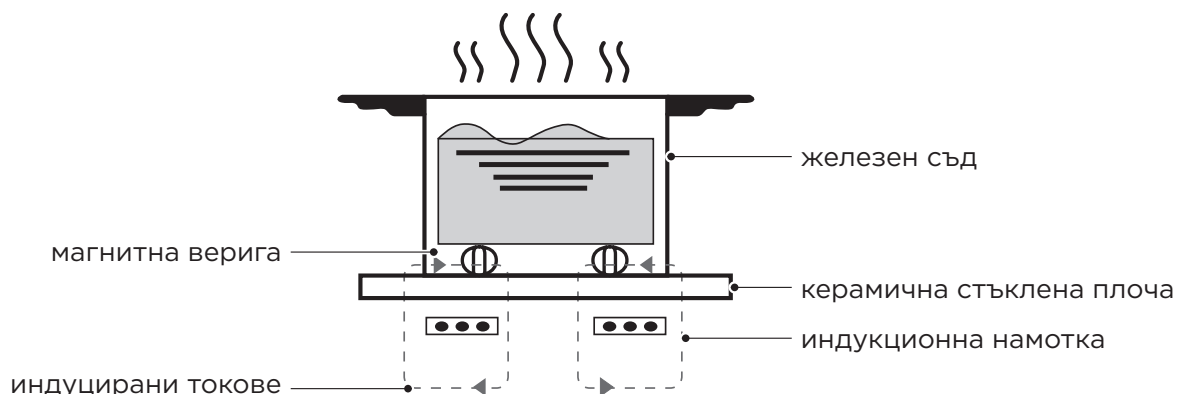


● БЕЛЕЖКА

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.

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

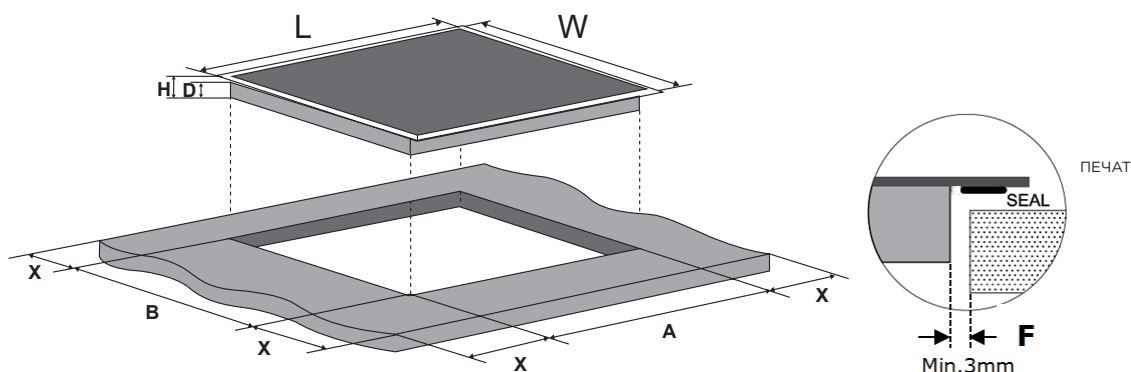
МОНТИРАНЕ НА ПРОДУКТА

Избор на монтажнo 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:

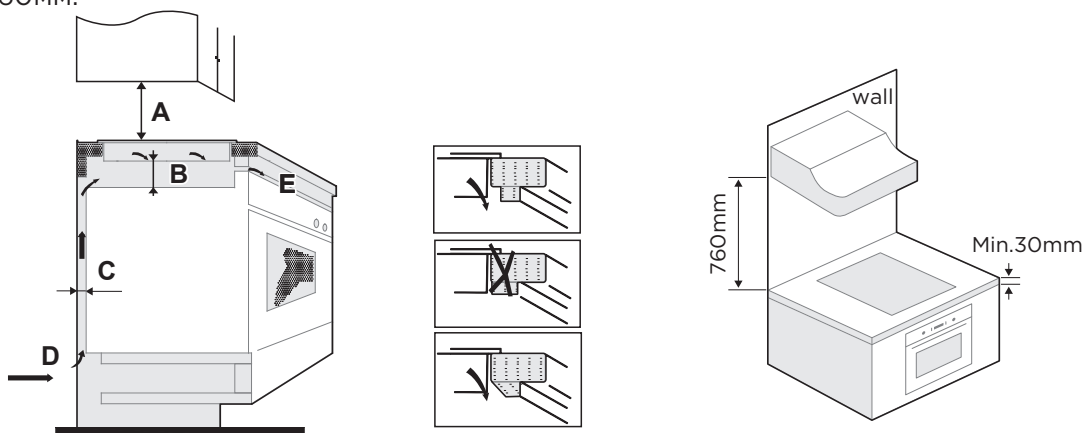
! Бележка: Безопасното разстояние между страните на плота и вътрешните повърхности на работния плот трябва да бъде най-малко 3 мм.



Д (мм)	Ш (мм)	В (мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X (мм)	F(мм)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50мин.	3мин.

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.

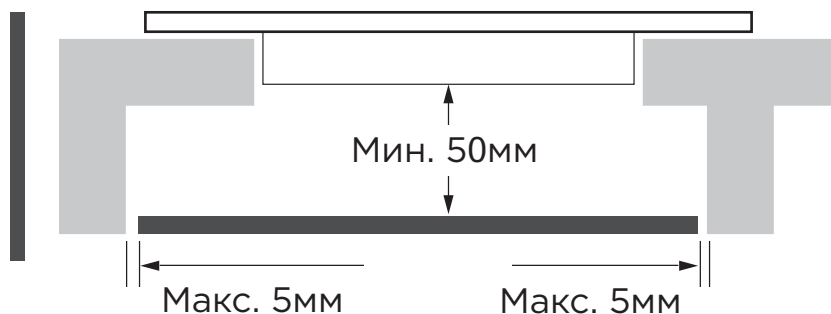
! Бележка: Безопасното разстояние между котлона и шкафа над котлона трябва да бъде най-малко 760мм.



A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
760	50мин.	20мин.	Вход за въздух	Въздушен изход 5мм

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 шкафове 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.

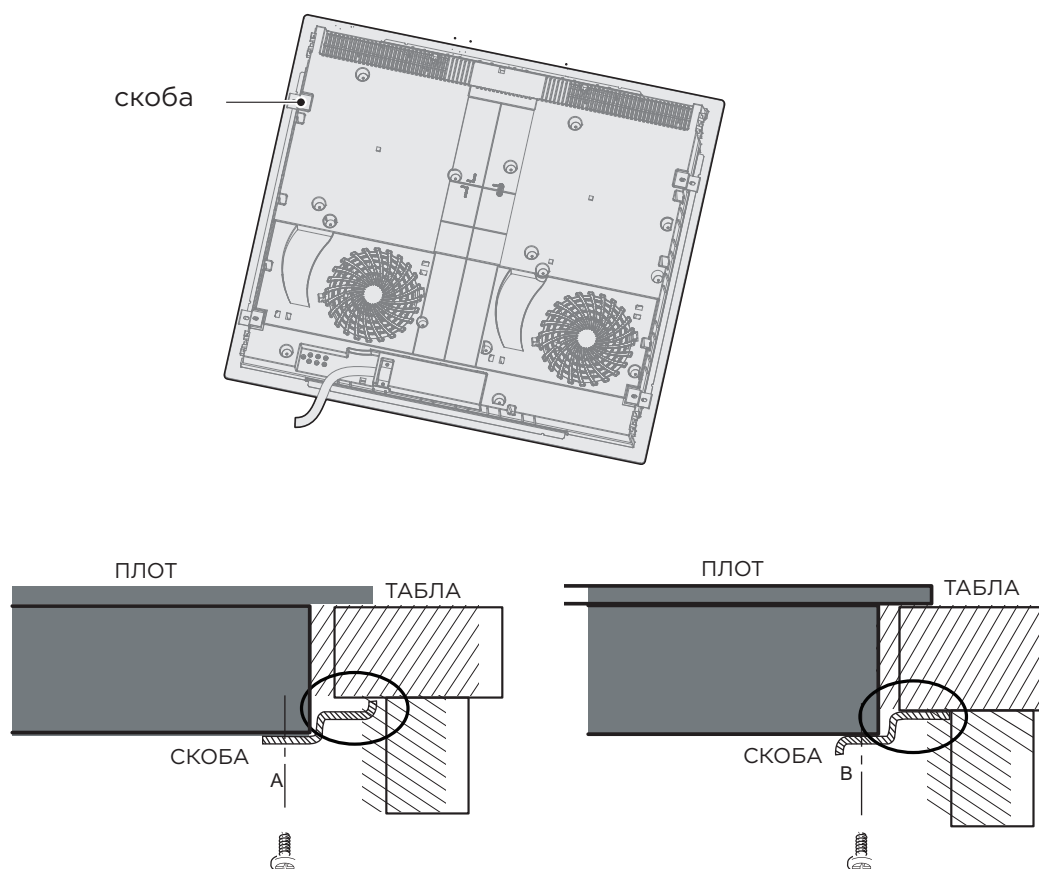
Преди да поставите фиксиращите скоби

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 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 нагриване 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

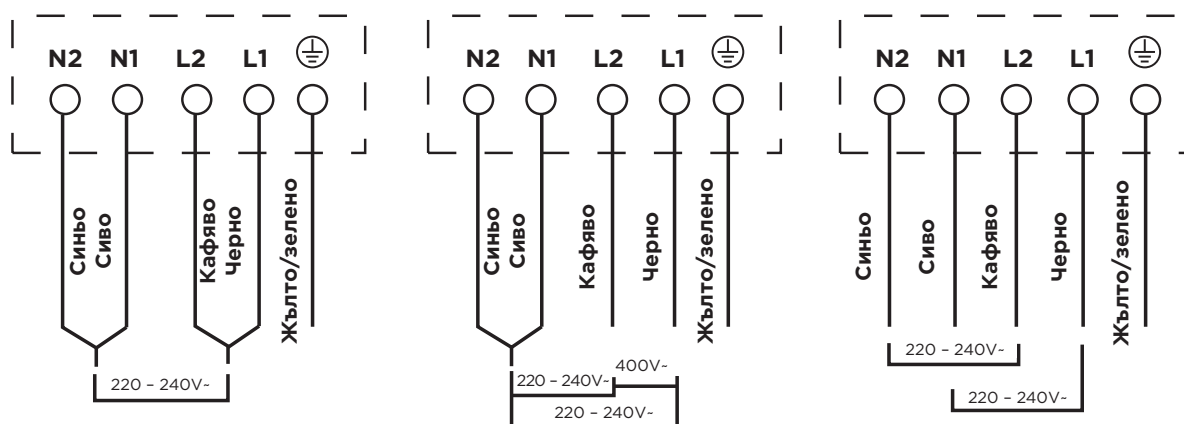
⚠ Този плот трябва да бъде свързан към електрическата мрежа само от персонал с подходяща квалификация. Преди да свържете плота към електрическата мрежа, проверете дали:

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.



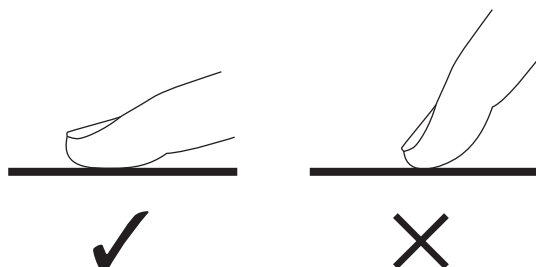
1. Ако кабелът е повреден или трябва да бъде сменен, операцията трябва да се извърши от агент за следпродажбено обслужване със специални инструменти, за да се избегнат инциденти.
2. Ако уредът се свързва директно към електрическата мрежа, трябва да се монтира многополюсен прекъсвач с минимален отвор от 3 мм между контактите.
3. Монтьорът трябва да се увери, че е направена правилната електрическа връзка и че тя е в съответствие с разпоредбите за безопасност.
4. Кабелът не трябва да се огъва или притиска.
5. Кабелът трябва да се проверява редовно и да се подменя само от оторизирани техници.

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

ИНСТРУКЦИИ ЗА РАБОТА

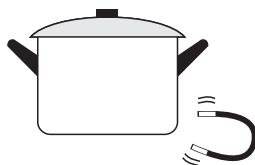
Сензорни бутони

- 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

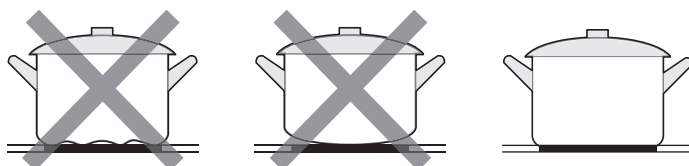
- ⚠ Използвайте само съдове за готвене с основа, подходяща за индукционно готвене. Потърсете символа за индукция върху опаковката или в долната част на съда.
- Можете да проверите дали вашите съдове за готвене са подходящи, като извършите тест с магнит.
Доближете магнит към основата на съда. Ако бъде привлечен, съдът е подходящ за индукция.
- Ако нямате магнит:
 1. Сложете малко вода в съда, който искате да проверите.
 2. Ако  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.



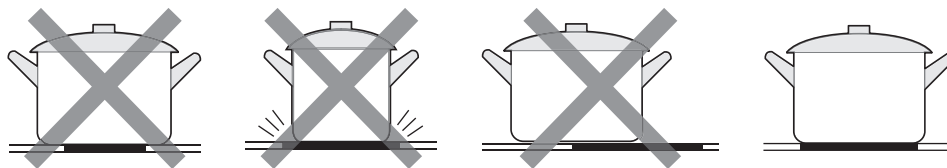
- Ако феромагнитната част покрива само частично основата на съда, само феромагнитната зона ще се нагрее, останалата част от основата може да не се нагрее достатъчно за готвене.
- Ако феромагнитната зона не е хомогенна, но включва и други материали като алуминий, това може да повлияе на нагряването и откриването на съда.
- Ако основата на съда е подобна на снимките по-долу, съдът може да не бъде открит.



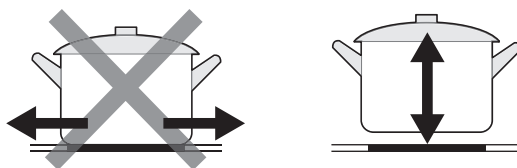
- Не използвайте съдове за готвене с неравни ръбове или извита основа.



- 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. Съд, по-малък от 140 мм, може да не бъде открит от котлона. Винаги центрирайте съда върху зоната за готвене.



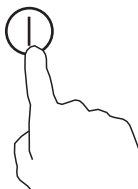
- Винаги повдигайте съдовете от индукционния плот – не ги плъзгайте, защото могат да надраскат стъклото.



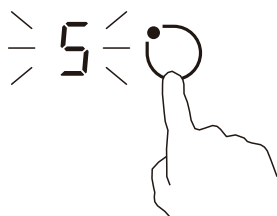
Начин на употреба

1. Начало на готвенето

- 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.

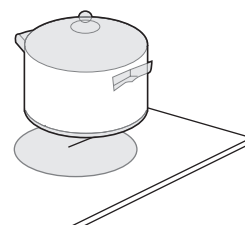


- При докосване на бутона за избор на нагревателна зона индикаторът до бутона ще премигне.

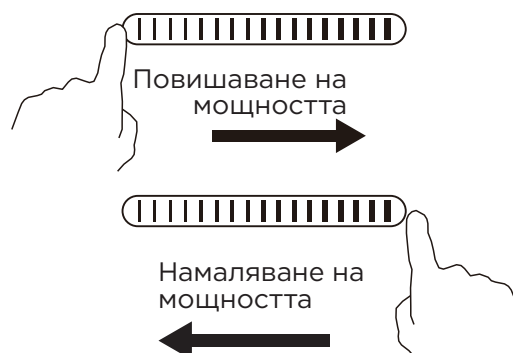


- Поставете подходящ съд върху зоната за готвене, която искате да използвате.

- Уверете се, че дъното на съда и повърхността на зоната за готвене са чисти и сухи.



- 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:

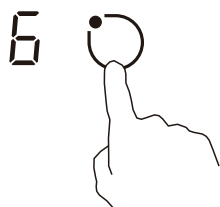
- не сте поставили съд върху правилната зона за готвене или,
- съдът, който използвате, не е подходящ за индукционно готвене или,
- съдът е твърде малък или не е правилно центриран в зоната за готвене.

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

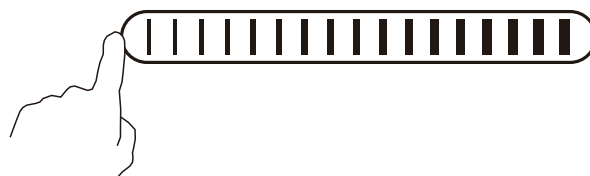
Дисплеят „“ автоматично ще изчезне след 1 минута, ако върху него не е поставен подходящ съд.

2. Завършване на готвенето

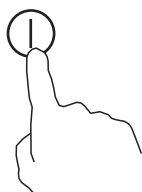
1. Докоснете бутона за избор на зона на загряване, който искате да изключите.



2. Изключете зоната за готвене, като докоснете плъзгача на „|“. Уверете се, че на дисплея се показва „0“.



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



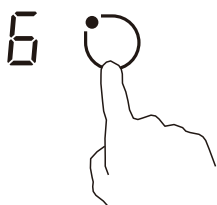
4. Пазете се от горещи повърхности „Н“ ще покаже коя зона за готвене е гореща на допир. Тя ще изчезне, когато повърхността се охлади до безопасна температура. Може да се използва и като функция за пестене на енергия, затова ако искате да загреете допълнителни съдове, използвайте котлона, който все още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



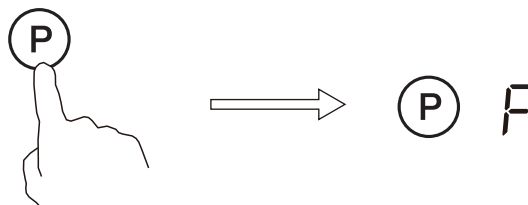
3. Използване на функцията за усилване

Активирайте функцията за усилване

1. Докоснете бутона за избор на зона на загряване.



2. Докосвайки бутона за усилване , индикаторът на зоната показва „P“ и мощността достига макс.

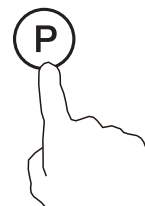


Отмяна на функцията за усилване

1. Докоснете бутона за избор на зона за нагриване, за да отмените функцията за усилване.



2. Докоснете бутона „Усилване“ (P), за да отмените функцията „Усилване“, след което зоната за готвене ще се върне към първоначалната си настройка.



ЗАБЕЛЕЖКА

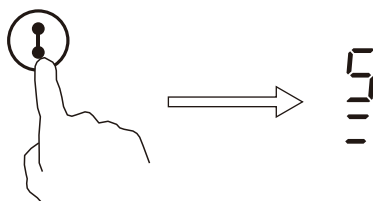
1. Функцията може да работи във всяка зона за готвене.
2. Зоната за готвене се връща към първоначалната си настройка след 5 минути.
3. Ако първоначалната настройка на топлината е равна на 0, тя ще се върне на 9 след 5 минути.

4. Гъвкава зона

- Тази зона може да се използва като една зона или като две различни зони, в зависимост от нуждите за готвене по всяко време.
- Свободната зона е съставена от два независими индуктора, които могат да се управляват поотделно.

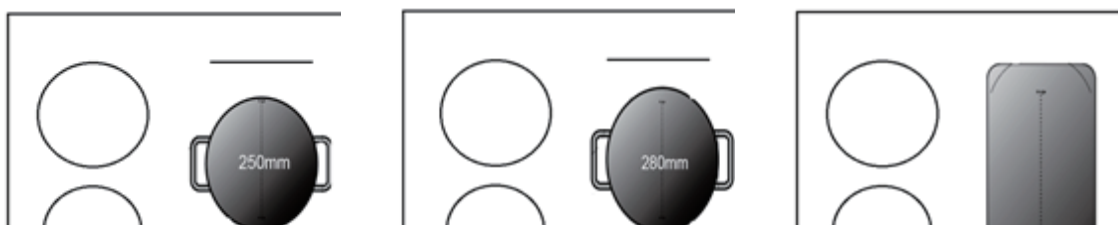
Като голяма зона

1. За да активирате свободната зона като единична голяма зона, докоснете бутона за управление на гъвкавата зона.



2. Предлагаме да използвате голямата зона за следното:

Съдове за готвене: Съдове за готвене с диаметър 250 мм или 280 мм (квадратни или овални съдове за готвене са приемливи)

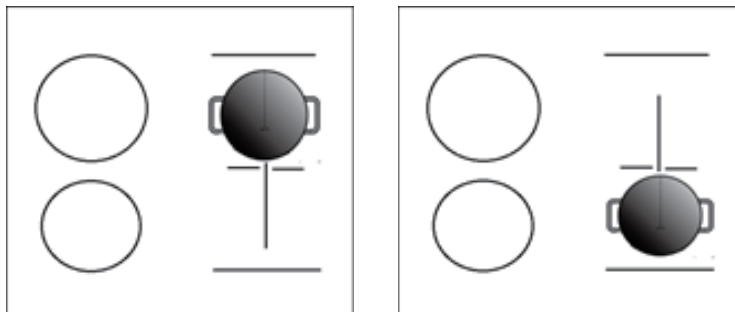


Не препоръчваме други операции, с изключение на гореспоменатите три операции, защото това може да повлияе на нагриването на уреда.

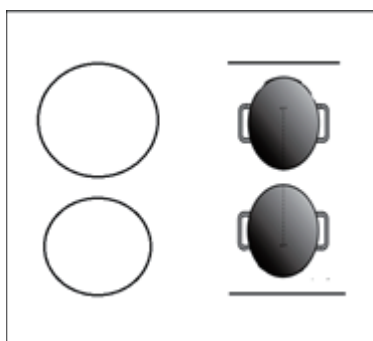
Като две независими зони

За да използвате гъвкавата зона като две различни зони, можете да имате два варианта на нагряване.

(a) Поставете съд от дясната горна страна или от дясната долна страна на гъвкавата зона.



(b) Поставете два съда от двете страни на гъвкавата зона.



Забележка:

Уверете се, че съдът е по-голям от 120мм.

5. 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.

Бутон на таймера

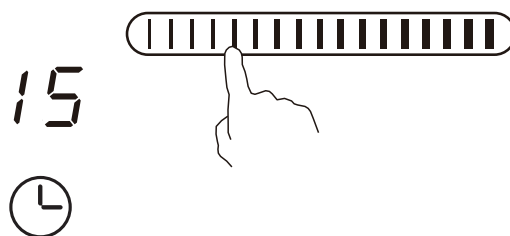
Можете да използвате таймера по два различни начина:

- 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.

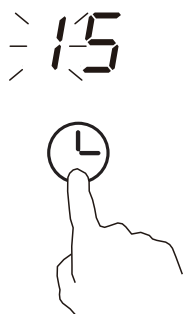
а) Използване на таймера като таймер за напомняне

Ако не изберете никоя зона за готвене.

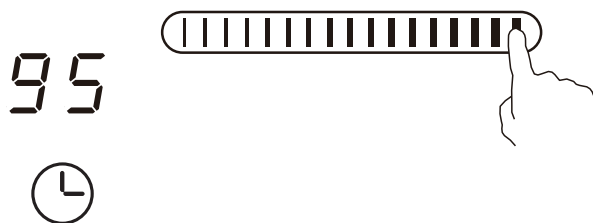
1. Уверете се, че плотът е включен.
Забележка: можете да използвате функцията за таймер за напомняне, като поне една зона трябва да е активна.
2. Докоснете управлението на таймера и на дисплея на таймера ще се покаже „10“, а „0“ ще премигва.
3. Задайте времето, като докоснете бутона на плъзгача. (напр. 5)



4. Докоснете отново управлението на таймера, „1“ ще премигва.



5. Задайте времето, като докоснете плъзгача (напр. 9), сега таймерът, който сте задали, е 95 минути.



Когато времето е настроено, то ще започне да отброява веднага. Дисплеят ще покаже оставащото време.

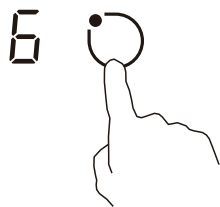
6. Ще се чуе звуков сигнал за 30 секунди, а индикаторът на таймера ще покаже „- -“, когато времето за настройка приключи.



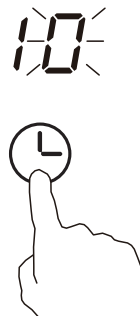
б) Настройване на таймера да изключва една зона за готвене

Задаване на една зона

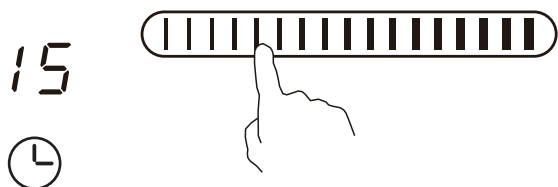
1. Докоснете бутона за избор на зона за нагряване, за която искате да настроите таймера.



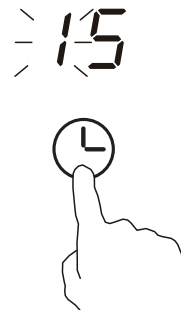
2. Натиснете бутона на таймера за кратко, на дисплея се покаже „10“ и „0“ ще премигва.



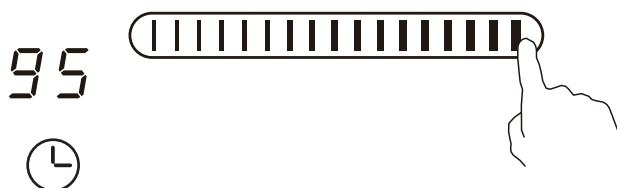
3. Задайте времето, като докоснете бутона на плъзгача. (напр. 5)



4. Докоснете отново управлението на таймера, „1“ ще премигва.



5. Задайте времето, като докоснете плъзгача (напр. 9), сега таймерът, който сте задали, е 95 минути.



6. Когато времето е настроено, то ще започне да отброява веднага. Дисплеят ще покаже оставащото време.
БЕЛЕЖКА: Червената точка до индикатора за ниво на мощност ще светне, което показва, че е избрана зона.



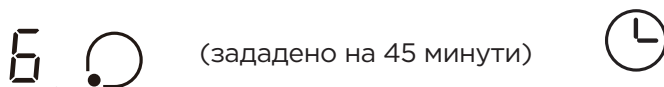
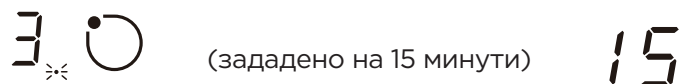
7. Когато таймерът за готвене изтече, съответната зона за готвене ще се изключи автоматично.



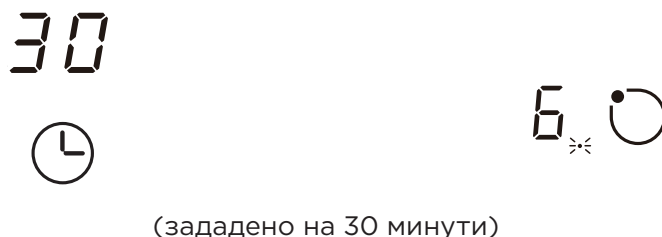
Другите зони за готвене ще продължат да работят, ако са включени по-рано. Показаните по-горе снимки са само за справка и трябва да се взема предвид крайният продукт.

Задаване на повечезони:

- Стъпките за задаване на повече зони са подобни на стъпките за задаване на една зона;
- Когато зададете времето за няколко зони за готвене едновременно, десетичните точки на съответните зони за готвене са включени. Дисплеят за минутите показва минутите на таймера. Точката на съответната зона мига. Както е показано по-долу:



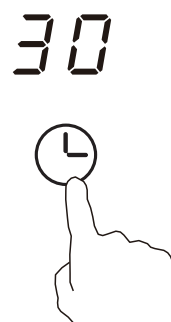
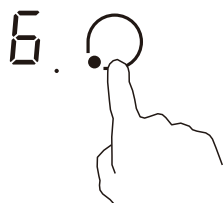
- След като таймерът за обратно броене изтече, съответната зона ще се изключи. След това ще се покаже новият таймер на минутите и точката на съответната зона ще премигне. Както е показано отдясно:



Докоснете бутона за избор на зона на нагряване и съответният таймер ще се покаже в индикатора на таймера.

Ц) Анулиране на таймера

1. Докоснете бутона за избор на зона на нагряване, за да отмените таймера.
2. При докосване на бутона на таймера индикаторът премигва.



Докоснете плъзгача, за да зададете таймера на „00 “ и таймерът се отменя.

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 (час)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

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 отпечатьци, 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 пращане 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.

Отстраняване На Проблеми

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.	
Eb	Повреда на температурния датчик на керамичния плот.	
E3	Висока температура на сензора на керамичната плоча.	- Изчакайте температурата на керамичната плоча да се нормализира. - Докоснете бутона „ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ“, за да рестартирате устройството.
E4	Повреда на температурния сензор на IGBT - отворена верига.	Сменете захранващото табло.
E5	Повреда на температурния сензор на IGBT - късо съединение.	
E6	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.
E7	Захранващото напрежение е под номиналното напрежение.	- Моля, проверете дали захранването е нормално. - Включете, ако захранването е нормално.
E8	Захранващото напрежение е под номиналното напрежение.	
U1	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 „u“.	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 „u“.	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.

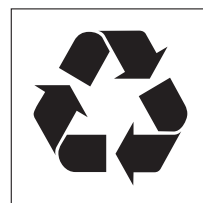


Съответствие с Директивата за RoHS

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.



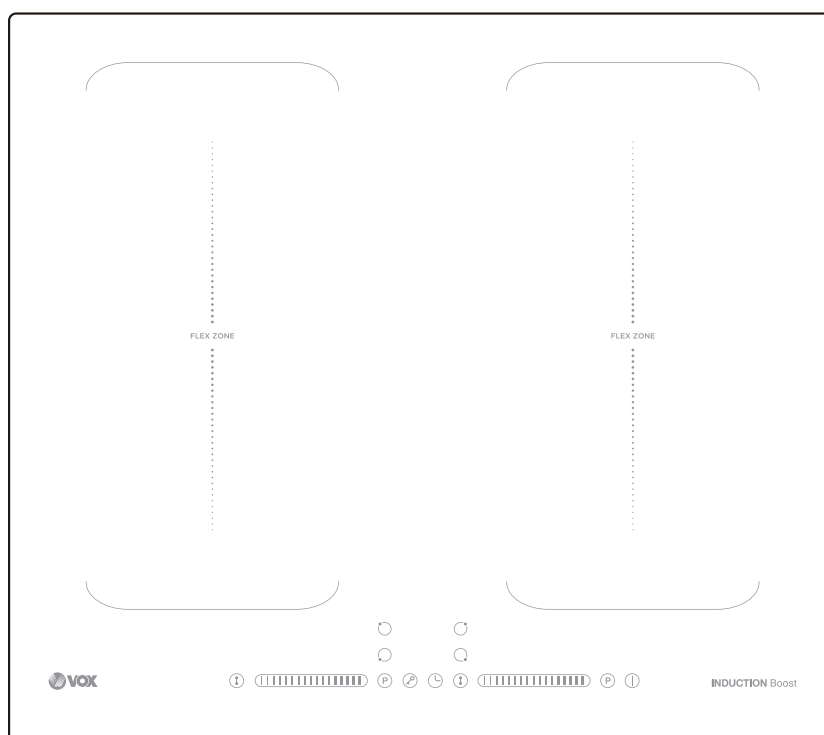
GRC



Εστίες Κουζίνας

Εγχειρίδιο οδηγιών και εγκατάστασης

ΜΟΝΤΕΛΟ: **EBI 402F**



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	23
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	24
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.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας ή γνώσης, εκτός εάν επιβλέπονται από έναν ενήλικα ή έχουν λάβει οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

- Σε περίπτωση φθοράς του καλωδίου τροφοδοσίας, απευθυνθείτε στον κατασκευαστή ή σε έναν ειδικευμένο τεχνικό για την αντικατάστασή του.
- 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.
- Προειδοποίηση: 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.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ατμοκαθαριστής.
- 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.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την εστία από το χειριστήριό της και μην βασίζεστε στον ανιχνευτή σκεύους.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- 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 σε εστία με λίπος ή λάδι χωρίς επίβλεψη μπορεί να είναι επικίνδυνο και να οδηγήσει σε πυρκαγιά.
- 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.
- 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.
- 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.

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 υπερχειλίση 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.

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	EBI402F
Ζώνες μαγειρέματος	4 ζώνες
Τάση τροφοδοσίας	220-240V~ 50Hz ή 60 Hz
Εγκατεστημένη ηλεκτρική ισχύς	7400W
Μέγεθος προϊόντος Μ×Π×Υ (mm)	590×520×62
Διαστάσεις εντοιχισμού Α×Β (mm)	560×490

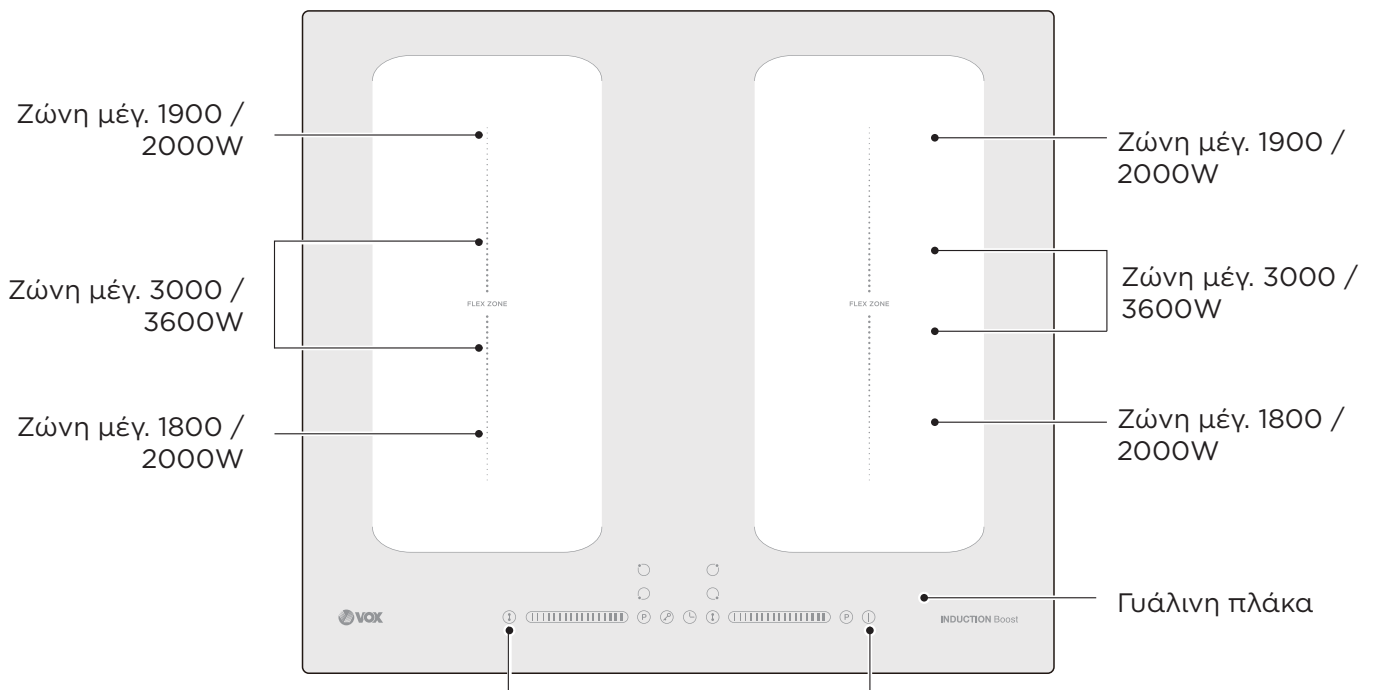
Το βάρος και οι διαστάσεις είναι κατά προσέγγιση. Καθώς προσπαθούμε συνεχώς να βελτιώνουμε τα προϊόντα μας, ενδέχεται να αλλάξουμε τις προδιαγραφές και τα σχέδια χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

	Σύμβολο	Τιμή	Συσκευή
Αναγνώριση μοντέλων	-	EBI402F	
Είδος εστίας	-	Εντοιχιζόμενη εστία	
Αριθμός ζωνών ή/και περιοχών μαγειρέματος	-	2 Περιοχές	
Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος με ακτινοβολία, συμπαγείς πλάκες)	-	Περιοχές επαγωγικού μαγειρέματος	
Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: διάμετρος ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρική θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένη στα πλησιέστερα 5mm	Ø	---	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	Περιοχή 1: Μ:39,0; Π: 18,0; Περιοχή 2: Μ:39,0; Π: 18,0;	cm
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, υπολογιζόμενη ανά kg	EC _{Ηλεκτρική κουζίνα}	Περιοχή 1: 184,3 Περιοχή 2: 185,9	Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας για την εστία, υπολογιζόμενη ανά kg	EC _{Ηλεκτρική εστία}	185,1	Wh/kg

Τα δεδομένα καθορίζονται σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-2 και τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 66/2014 της Επιτροπής. Η εστία πρέπει να τεθεί σε λειτουργία απενεργοποίησης εντός 20 λεπτών όταν δεν είναι ενεργοποιημένη καμία ζώνη μαγειρέματος και η ισχύς είναι μικρότερη από 0,5 W στην κατάσταση απενεργοποίησης.

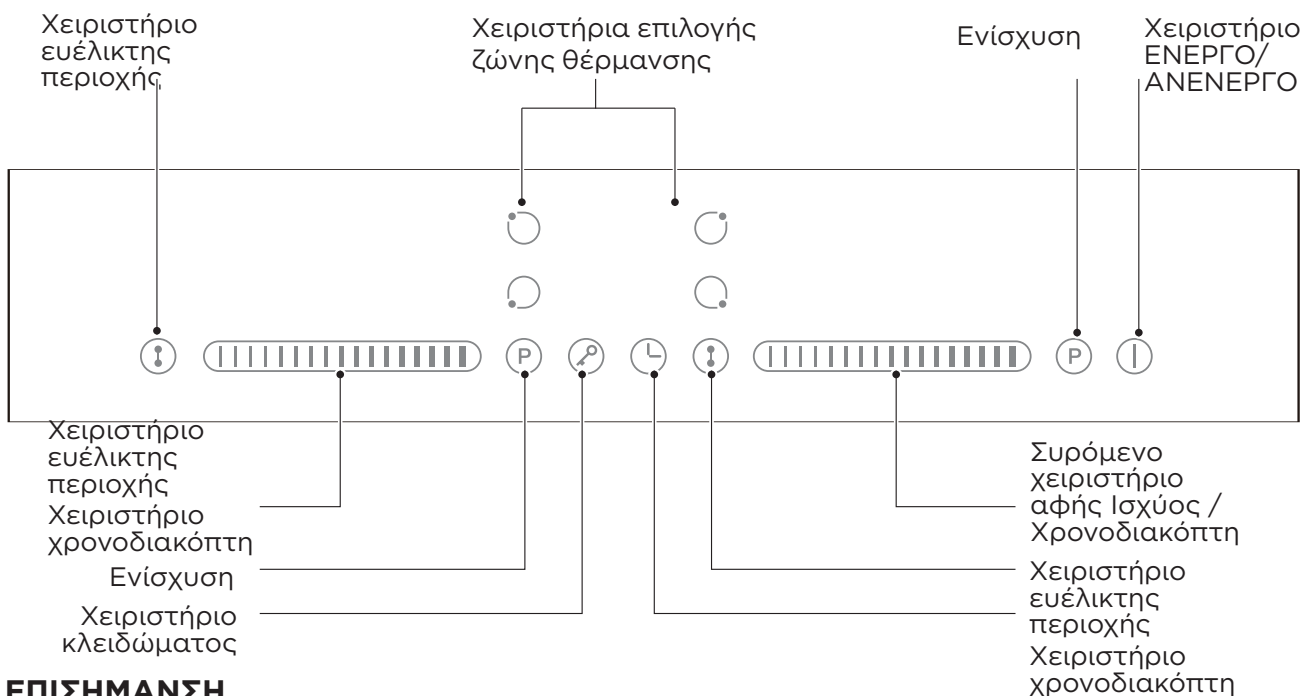
ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Επάνω όψη



Πίνακας ελέγχου

Πίνακας ελέγχου

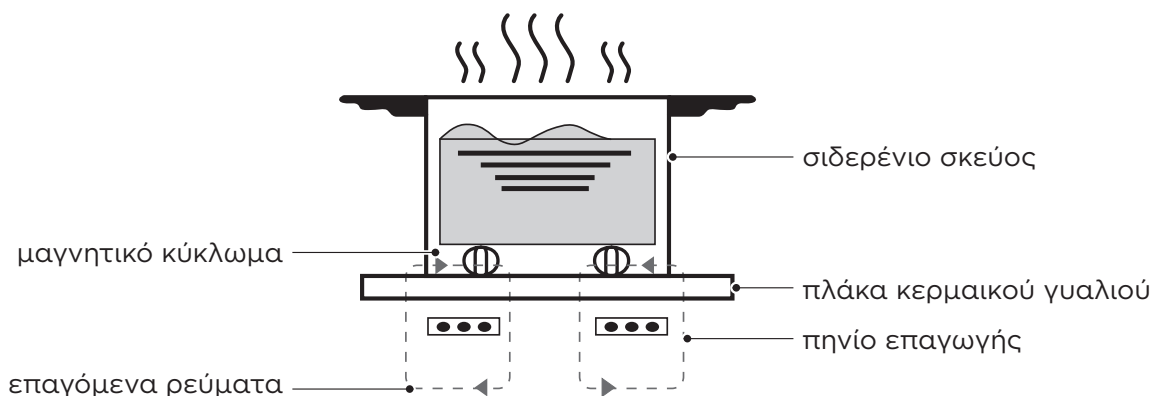


ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

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 ψήσιματος. 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.

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

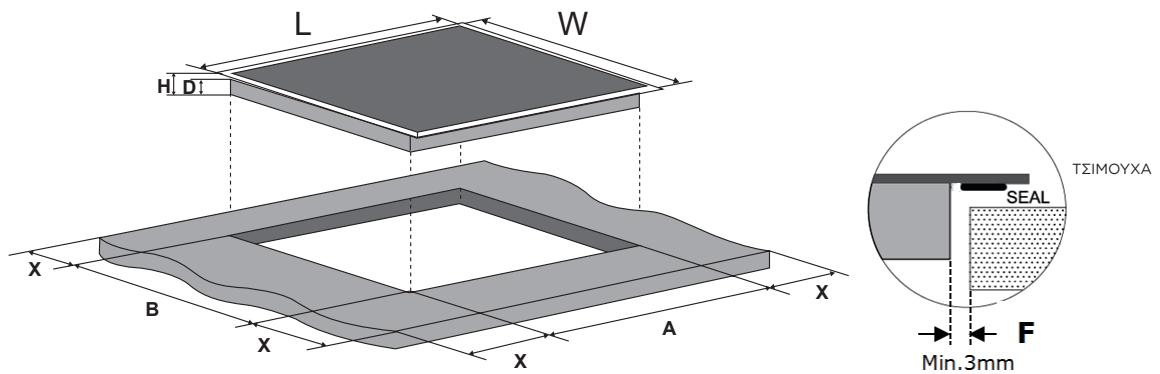
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

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:

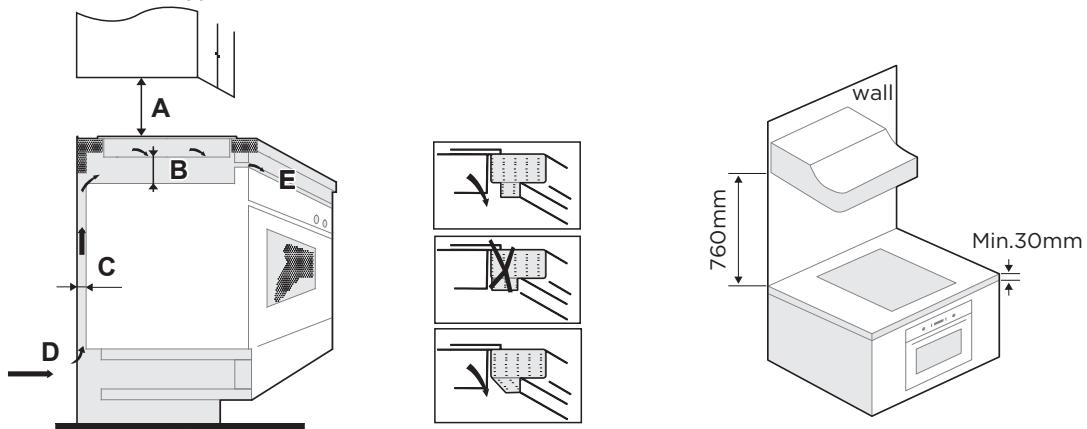
! Επισήμανση: Η απόσταση ασφαλείας μεταξύ των πλευρών της εστίας και των εσωτερικών επιφανειών του πάγκου εργασίας πρέπει να είναι τουλάχιστον 3 mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 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.

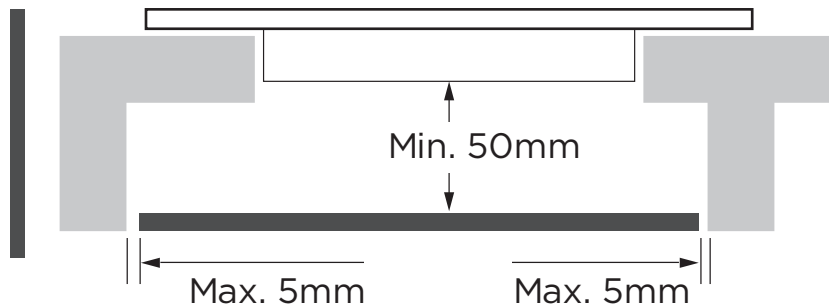
! Επισήμανση: Η απόσταση ασφαλείας μεταξύ της εστίας και του ντουλαπιού πάνω από την εστία πρέπει να είναι τουλάχιστον 760mm.



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.

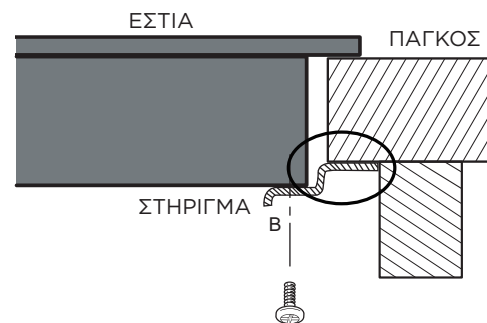
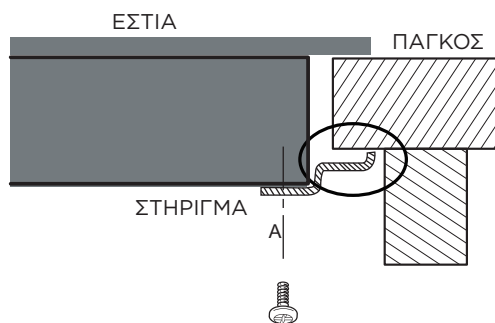
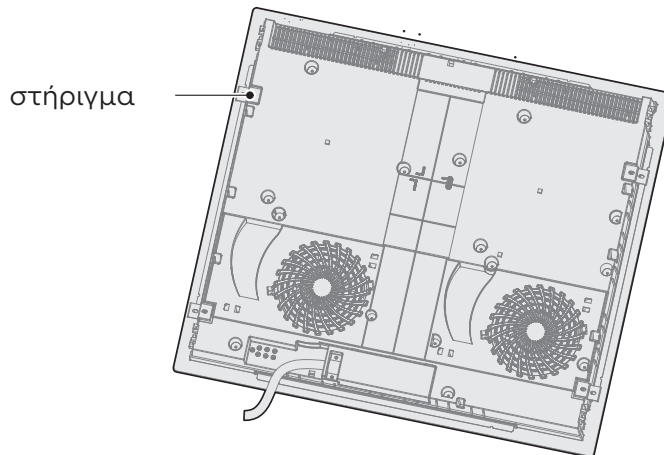
Πριν από την τοποθέτηση των άγκιστρων στερέωσης

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 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

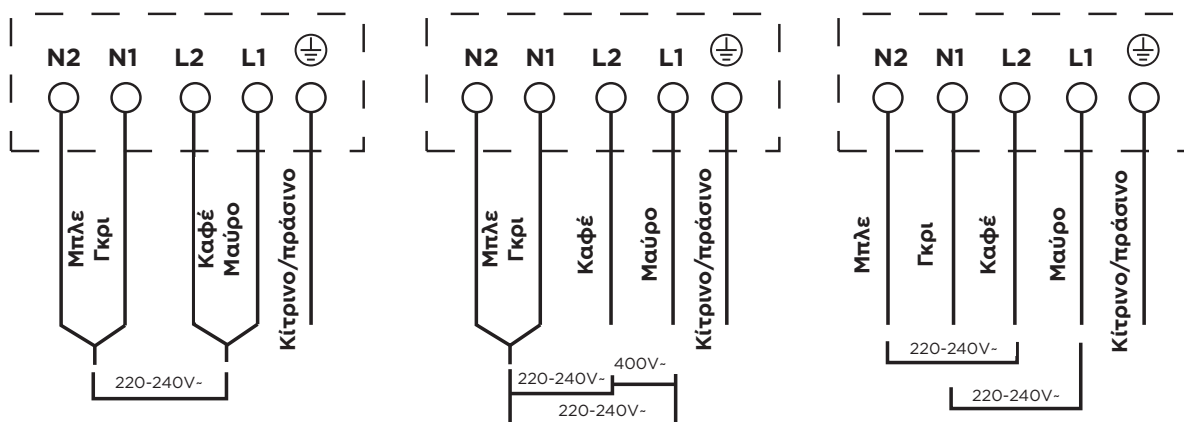
⚠ Η εστία πρέπει να συνδεθεί στην παροχή ηλεκτρικού ρεύματος μόνο από κατάλληλα εξειδικευμένο προσωπικό. Προτού συνδέσετε την εστία στην παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι:

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.



1. 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.
2. Εάν η συσκευή συνδέεται απευθείας στο δίκτυο, πρέπει να εγκατασταθεί ένας παντοπολικός διακόπτης με ελάχιστο διάκενο 3 mm μεταξύ των επαφών.
3. Ο τεχνικός εγκατάστασης πρέπει να διασφαλίσει ότι έχει γίνει η σωστή ηλεκτρική σύνδεση και ότι αυτή συμμορφώνεται με τους κανονισμούς ασφαλείας.
4. Το καλώδιο δεν πρέπει να κάμπτεται ή να συμπιέζεται.
5. Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται τακτικά και να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.

⚠ Η κάτω επιφάνεια και το καλώδιο ρεύματος της εστίας δεν είναι προσβάσιμα μετά την εγκατάσταση.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

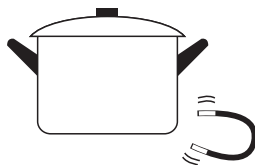
Χειριστήρια αφής

- 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

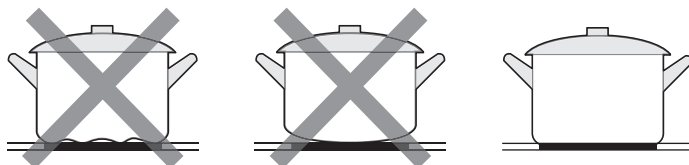
- ⚠ • Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη με βάση κατάλληλη για μαγείρεμα σε επαγωγική εστία. Αναζητήστε το σύμβολο επαγωγής στη συσκευασία ή στον πυθμένα του σκεύους.
- Μπορείτε να ελέγξετε αν το μαγειρικό σκεύος σας είναι κατάλληλο κάνοντας μια δοκιμή με μαγνήτη. Κινήστε έναν μαγνήτη προς τη βάση του 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.



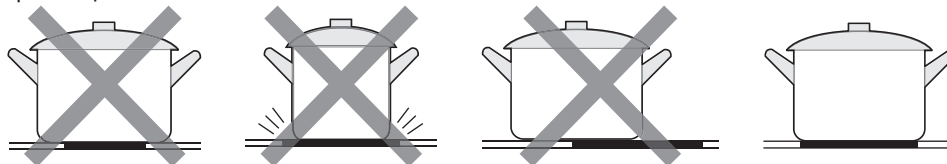
- Αν το σιδηρομαγνητικό μέρος καλύπτει μόνο εν μέρει τη βάση του σκεύους, θα θερμανθεί μόνο το τμήμα που καλύπτει η σιδηρομαγνητική περιοχή και όχι η υπόλοιπη βάση, με αποτέλεσμα η θέρμανση να μην επαρκεί ενδεχομένως για το μαγείρεμα.
- Αν η σιδηρομαγνητική περιοχή δεν είναι ομοιογενής, αλλά περιέχει άλλα υλικά, όπως αλουμίνιο, αυτό μπορεί να επηρεάσει τη θέρμανση και την ανίχνευση του σκεύους.
- Αν η βάση του σκεύους είναι παρόμοια με τις παρακάτω εικόνες, το σκεύος μπορεί να μην ανιχνευθεί.



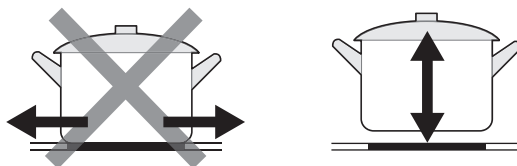
- Μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με οδοντωτές άκρες ή καμπύλη βάση.



- 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. Σκεύος μικρότερο από 140 mm θα μπορούσε να μην ανιχνευθεί από την εστία. Πάντα τοποθετείτε το σκεύος σας στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.



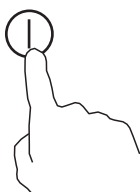
- Πάντα ανασηκώνετε τα σκεύη από την επαγωγική εστία. Μην τα σύρετε, γιατί μπορεί να γρατζουνίσουν το γυαλί.



Τρόπος χρήσης

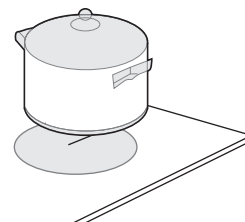
1. Έναρξη μαγειρέματος

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.

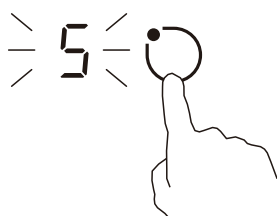


2. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.

- Βεβαιωθείτε ότι ο πυθμένας του σκεύους και η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος είναι καθαροί και στεγνοί.

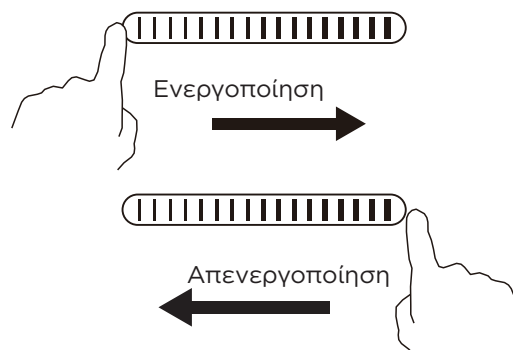


3. Αγγίξτε το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης. Θα αναβοσβήνει μια ένδειξη δίπλα στο πλήκτρο.



4. Επιλέξτε μια ρύθμιση θερμότητας αγγίζοντας το συρόμενο χειριστήριο.

- 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:

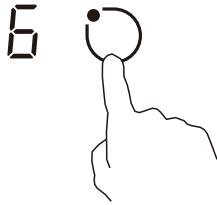
- δεν έχετε τοποθετήσει ένα σκεύος στη σωστή ζώνη μαγειρέματος ή,
- το σκεύος που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο για μαγείρεμα σε επαγωγική εστία ή,
- το σκεύος είναι πολύ μικρό ή δεν είναι σωστά κεντραρισμένο στη ζώνη μαγειρέματος.

Δεν πραγματοποιείται θέρμανση εάν δεν υπάρχει κατάλληλο σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος.

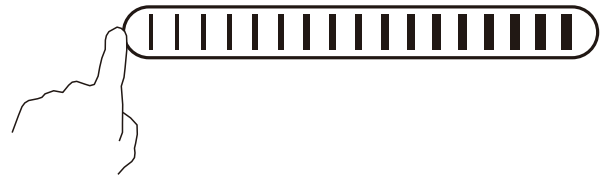
Η ένδειξη «» θα εξαφανιστεί αυτόματα μετά από 1 λεπτό, εάν δεν έχει τοποθετηθεί κατάλληλο σκεύος.

2. Τέλος μαγειρέματος

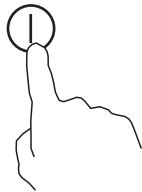
1. Αγγίξτε το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης που θέλετε να απενεργοποιήσετε.



2. Απενεργοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος σύροντας το χειριστήριο ως το «». Βεβαιωθείτε ότι η οθόνη δείχνει «0».



3. Απενεργοποιήστε ολόκληρη την εστία μαγειρέματος αγγίζοντας το χειριστήριο ΕΝΕΡΓΟ/ ΑΝΕΝΕΡΓΟ.



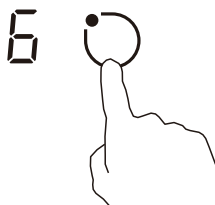
4. Προσοχή στις καυτές επιφάνειες
Το «H» υποδεικνύει ποια ζώνη μαγειρέματος είναι καυτή ώστε να μην την αγγίξετε. Εξαφανίζεται όταν η επιφάνεια έχει κρυώσει σε ασφαλή θερμοκρασία. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας, καθώς, εάν θέλετε να ζεστάνετε περαιτέρω σκεύη, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την εστία που είναι ακόμα ζεστή.



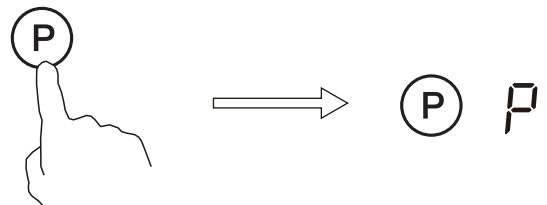
3. Χρήση της λειτουργίας ενίσχυσης

Ενεργοποίηση της λειτουργίας ενίσχυσης

1. Αγγίξτε το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης.



2. Αγγίζοντας το χειριστήριο ενίσχυσης , η ένδειξη ζώνης δείχνει «P» και η ισχύς φτάνει στο μέγιστο.

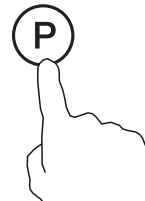


Ακύρωση της λειτουργίας ενίσχυσης

1. Αγγίξτε το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης για την οποία θέλετε να ακυρώσετε τη λειτουργία ενίσχυσης.



2. Αγγίξτε το χειριστήριο «Ενίσχυση» (P) για να ακυρώσετε τη λειτουργία ενίσχυσης, τότε η ζώνη μαγειρέματος θα επανέλθει στην αρχική της ρύθμιση.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ

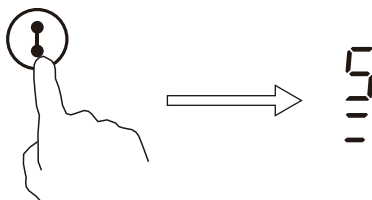
1. Η λειτουργία αφορά όλες τις ζώνες μαγειρέματος.
2. Η ζώνη μαγειρέματος επιστρέφει στην αρχική της ρύθμιση μετά από 5 λεπτά.
3. Εάν η αρχική ρύθμιση θέρμανσης είναι ίση με 0, θα επιστρέψει στο 9 μετά από 5 λεπτά.

4. Ευέλικτη περιοχή

- Αυτή η περιοχή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως ενιαία ζώνη ή ως δύο διαφορετικές ζώνες, ανάλογα με τις εκάστοτε ανάγκες μαγειρέματος.
- Ο ελεύθερος χώρος αποτελείται από δύο ανεξάρτητους επαγωγείς που μπορείτε να χειρίζεστε ξεχωριστά.

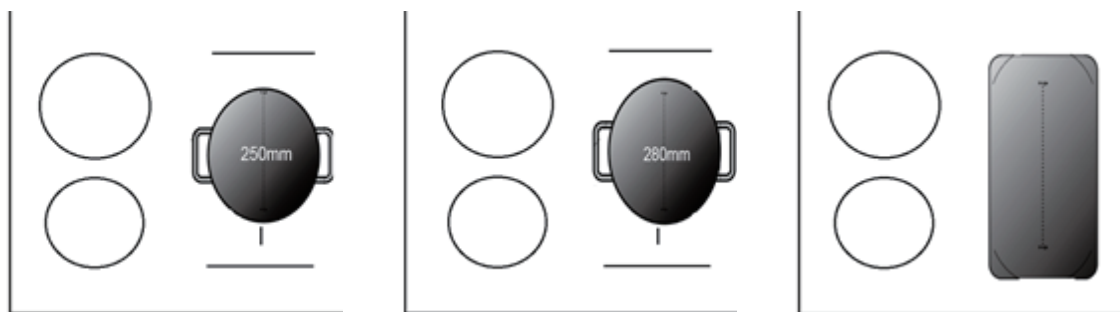
Ως μεγάλη ζώνη

1. Για να ενεργοποιήσετε την ελεύθερη περιοχή ως ενιαία μεγάλη ζώνη, αγγίξτε το χειριστήριο ευέλικτης περιοχής.



2. Η συνιστώμενη χρήση ως μεγάλη ζώνη έχει ως εξής:

Σκεύη μαγειρικής: Μαγειρικά σκεύη διαμέτρου 250 mm ή 280 mm (τετράγωνα ή οβάλ μαγειρικά σκεύη είναι αποδεκτά)

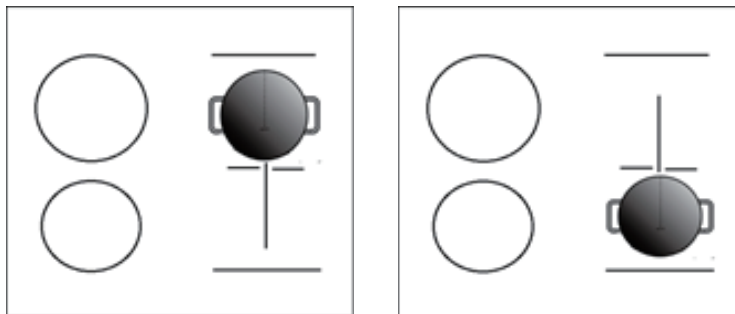


Δεν συνιστούμε άλλες χρήσεις εκτός από τις προαναφερθείσες τρεις, επειδή μπορεί να υπερθερμανθεί η συσκευή.

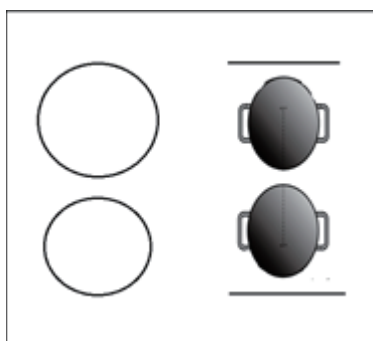
Ως δύο ανεξάρτητες ζώνες

Για να χρησιμοποιήσετε την ευέλικτη περιοχή ως δύο διαφορετικές ζώνες, έχετε δύο επιλογές θέρμανσης.

(a) Τοποθετήστε ένα σκεύος στη δεξιά επάνω μεριά ή στη δεξιά κάτω μεριά της ευέλικτης ζώνης.



(b) Τοποθετήστε δύο σκεύη και στις δύο μεριές της εύκαμπτης ζώνης.



Επισήμανση:

Βεβαιωθείτε ότι το σκεύος είναι μεγαλύτερο από 120 mm.

5. 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 ①. Μπορείτε πάντοτε να απενεργοποιήσετε την επαγωγική εστία με το χειριστήριο τροφοδοσίας ① σε περίπτωση ανάγκης, αλλά την επόμενη φορά που θα θέσετε την εστία σε λειτουργία θα πρέπει πρώτα να την ξεκλειδώσετε.

6. 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.

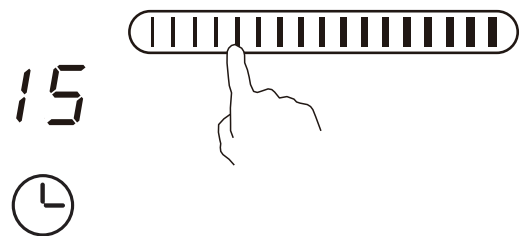
α) Χρήση του χρονοδιακόπτη ως χρονόμετρο

Εάν δεν επιλέγετε καμία ζώνη μαγειρέματος.

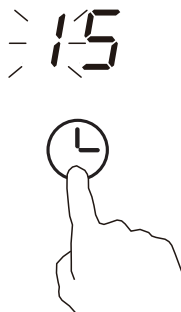
1. Βεβαιωθείτε ότι η εστία μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένη.
Επισήμανση: μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονόμετρο, εφόσον τουλάχιστον μία ζώνη είναι ενεργή.
2. Αγγίξτε το χειριστήριο του χρονοδιακόπτη. Θα εμφανιστεί το «10» στην οθόνη του χρονοδιακόπτη και θα αναβοσβήνει το «0».



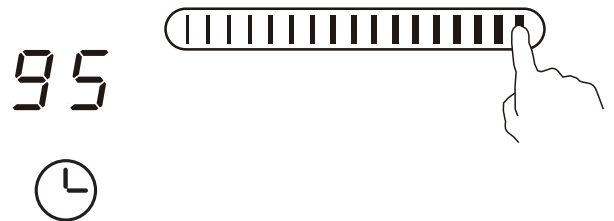
3. Ρυθμίστε τον χρόνο αγγίζοντας το συρόμενο χειριστήριο. (π.χ. 5)



4. Αγγίξτε ξανά το χειριστήριο του χρονοδιακόπτη. Θα αναβοσβήνει το «1».



5. Ρυθμίστε τον χρόνο αγγίζοντας το συρόμενο χειριστήριο (π.χ. 9). Τώρα ο χρονοδιακόπτης που ρυθμίσατε είναι 95 λεπτά.



Όταν ρυθμιστεί ο χρόνος, θα αρχίσει αμέσως να μετράει αντίστροφα. Στην οθόνη θα εμφανιστεί ο υπολειπόμενος χρόνος.

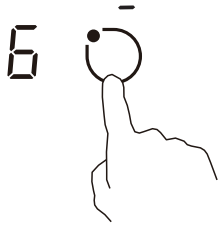
6. Ο βομβητής θα ηχήσει για 30 δευτερόλεπτα και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα δείξει «- -» όταν τελειώσει ο χρόνος που έχει ρυθμιστεί.



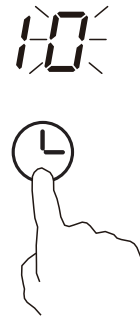
β) Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη για να απενεργοποιήσετε μία ή περισσότερες ζώνες

μαγειρέματος Ρύθμιση μίας ζώνης

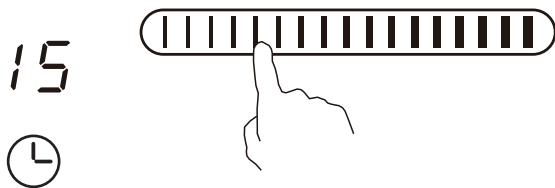
1. Αγγίξτε το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης για την οποία θέλετε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη.



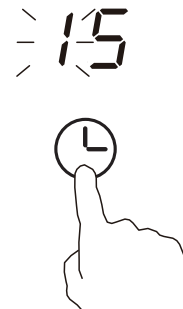
2. Σε σύντομο χρονικό διάστημα, αγγίξτε το χειριστήριο του χρονοδιακόπτη. Θα εμφανιστεί το «10» στην οθόνη του χρονοδιακόπτη και θα αναβοσβήνει το «0».



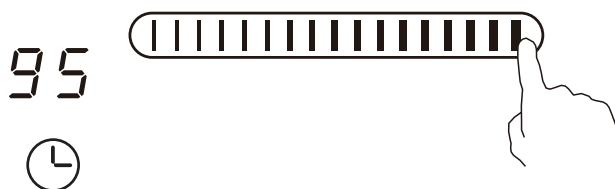
3. Ρυθμίστε τον χρόνο αγγίζοντας το συρόμενο χειριστήριο. (π.χ. 5)



4. Αγγίξτε ξανά το χειριστήριο του χρονοδιακόπτη. Θα αναβοσβήσει το «1».



5. Ρυθμίστε τον χρόνο αγγίζοντας το συρόμενο χειριστήριο (π.χ. 9). Τώρα ο χρονοδιακόπτης που ρυθμίσατε είναι 95 λεπτά.



6. Όταν ρυθμιστεί ο χρόνος, θα αρχίσει αμέσως να μετράει αντίστροφα. Στην οθόνη θα εμφανιστεί ο υπολειπόμενος χρόνος.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ: Η κόκκινη κουκκίδα δίπλα στην ένδειξη επιπέδου ισχύος θα ανάψει υποδεικνύοντας ότι η ζώνη είναι επιλεγμένη.



7. Όταν λήξει ο χρονοδιακόπτης μαγειρέματος, η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

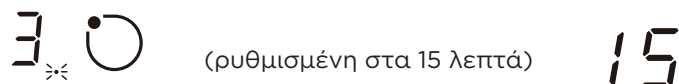


 Οι άλλες ζώνες μαγειρέματος θα συνεχίσουν να λειτουργούν εάν έχουν ενεργοποιηθεί προηγουμένως.

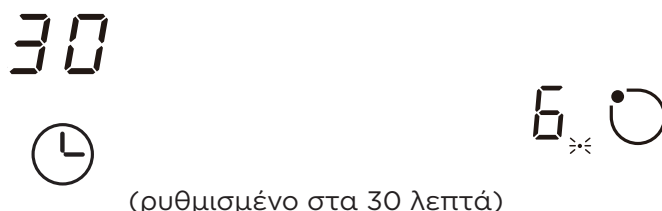
Οι εικόνες που εμφανίζονται παραπάνω είναι μόνο για αναφορά και το τελικό προϊόν θα υπερισχύει.

Ρύθμιση περισσότερων ζωνών:

- Τα βήματα για τη ρύθμιση περισσότερων ζωνών είναι παρόμοια με τα βήματα για τη ρύθμιση μιας ζώνης.
- Όταν ρυθμίζετε τον χρόνο για πολλές ζώνες μαγειρέματος ταυτόχρονα, οι δεκαδικές κουκκίδες των αντίστοιχων ζωνών μαγειρέματος είναι αναμμένες. Στην οθόνη λεπτών εμφανίζεται το χρονόμετρο. Αναβοσβήνει η κουκκίδα της αντίστοιχης ζώνης. Εμφανίζεται όπως παρακάτω:



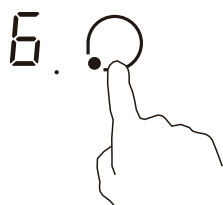
- Μόλις λήξει ο χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης, η αντίστοιχη ζώνη θα απενεργοποιηθεί. Τότε θα εμφανιστεί ο νέος χρονοδιακόπτης λεπτών και θα αναβοσβήνει η κουκκίδα της αντίστοιχης ζώνης. Εμφανίζεται όπως δεξιά:



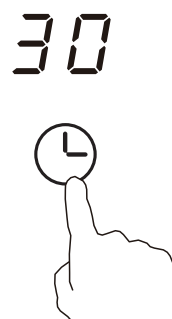
Αγγίξτε το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης. Το αντίστοιχο χρονόμετρο θα εμφανιστεί στην ένδειξη χρονοδιακόπτη.

c) Ακύρωση του χρονοδιακόπτη

1. Αγγίξτε το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης για την οποία θέλετε να ακυρώσετε τον χρονοδιακόπτη.



2. Αγγίζοντας το χειριστήριο του χρονοδιακόπτη, η ένδειξη θα αναβοσβήνει.



Αγγίξτε το συρόμενο χειριστήριο για να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη στο «00». Ο χρονοδιακόπτης ακυρώνεται.

7. 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 (ώρες)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

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 νάilon 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.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

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.	
Eb	Βλάβη του αισθητήρα θερμοκρασίας κεραμικής πλάκας.	
E3	Υψηλή θερμοκρασία του αισθητήρα κεραμικής πλάκας.	- Περιμένετε να επανέλθει η θερμοκρασία της κεραμικής πλάκας στο κανονικό επίπεδο. - Αγγίξτε το κουμπί «ΕΝΕΡΓΟ/ ΑΝΕΝΕΡΓΟ» για να επανεκκινήσετε τη μονάδα.
E4	Βλάβη του αισθητήρα θερμοκρασίας του IGBT -- ανοιχτό κύκλωμα.	Αντικαταστήστε την πλακέτα ισχύος.
E5	Βλάβη του αισθητήρα θερμοκρασίας του IGBT -- βραχυκύκλωμα.	
E6	Υψηλή θερμοκρασία του IGBT.	- Περιμένετε να επανέλθει η θερμοκρασία του IGBT στο κανονικό επίπεδο. - Αγγίξτε το κουμπί «ΕΝΕΡΓΟ/ ΑΝΕΝΕΡΓΟ» για να επανεκκινήσετε τη μονάδα. - Ελέγξτε εάν ο ανεμιστήρας λειτουργεί ομαλά. Εάν όχι, αντικαταστήστε τον ανεμιστήρα.
E7	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.
E8	Η τάση παροχής ρεύματος είναι κάτω από την ονομαστική τάση.	
U1	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».	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».	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.

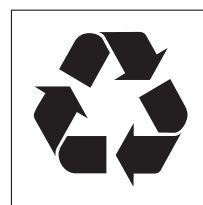


Συμβατότητα με Οδηγία RoHS

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-ebi-402-f-akcija-cena/>