



GBR

SRB

SVN

HRV

MKD

POR

BGR

GRC

EBI421F

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

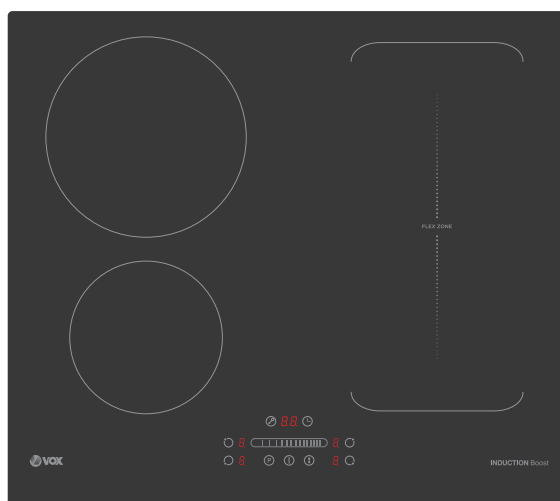
ΟΔΗΓΙΕ ΧΡΗΣΕ ΕΠΑΓΩΓΙΚΗ ΠΛΑΚΑ



Induction Hob

Instruction Manual / Installation Manual

MODEL: **EBI 421F**



Content

1. Foreword	4
1.1 Safety Warnings	4
1.2 Installation	4
1.2.1 Electrical Shock Hazard	4
1.2.2 Cut Hazard	4
1.2.3 Important safety instructions	4
1.3 Operation and maintenance	6
1.3.1 Electrical Shock Hazard	6
1.3.2 Health Hazard	6
1.3.3 Hot Surface Hazard	7
1.3.4 Cut Hazard	7
1.3.5 Important safety instructions	7
2. Product Introduction	9
2.1 Top View	9
2.2 Control Panel	9
2.3 Working Theory	9
2.4 Before using your New Induction Hob	10
2.5 Technical Specification	10
3. Operation of Product	10
3.1 Touch Controls	10
3.2 Choosing the right Cookware	10
3.3 How to use	11
3.3.1 Start cooking	11
3.3.2 Finish cooking	12
3.3.3 Using the Boost function	13
3.3.4 FLEXIBLE AREA	13
3.3.5 Locking the Controls	14
3.3.6 Timer control	15
3.3.7 Default working times	17
4. Cooking Guidelines	17
4.1 Cooking Tips	18
4.1.1 Simmering, cooking rice	18
4.1.2 Searing steak	18
4.1.3 For stir-frying	18
4.2 Detection of Small Articles	18
5. Heat Settings	18
6. Care and Cleaning	19
7. Hints and Tips	20
8. Failure Display and Inspection	21
9. Installation	23
9.1 Selection of installation equipment	23
9.2 Before installing the hob, make sure that	25
9.3 After installing the hob, make sure that	25
9.4 Before locating the fixing brackets	25

9.5	Adjusting the bracket position	25
9.6	Cautions.....	26
9.7	Connecting the hob to the mains power supply	26

1. Foreword

1.1 Safety Warnings

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

1.2 Installation

1.2.1 Electrical Shock Hazard

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

1.2.2 Cut Hazard

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

1.2.3 Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.

- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance 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.
- 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.

- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 Electrical Shock Hazard

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

1.3.2 Health Hazard

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

1.3.3 Hot Surface Hazard

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

1.3.4 Cut Hazard

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

1.3.5 Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and

competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

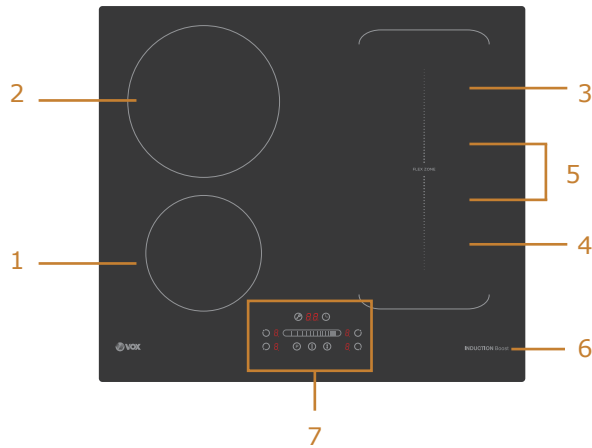
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

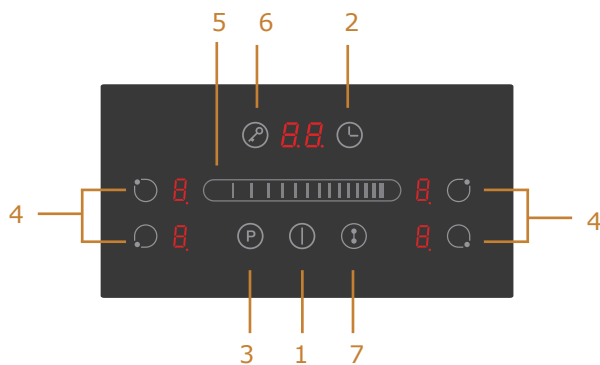
2. Product Introduction

2.1 Top View



1. Max. 1400/1500W zone
2. Max. 2400/2600W zone
3. Max. 1800/2000W zone
4. Max. 1800/2000W zone
5. Max. 3000/3600W zone
6. Glass plate
7. Control panel

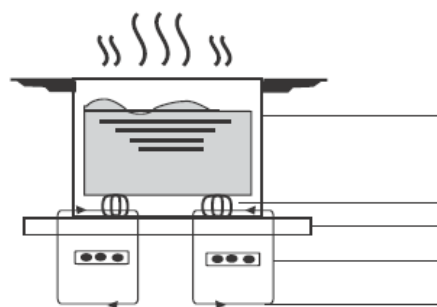
2.2 Control Panel



1. On/Off control
2. Timer control
3. Boost
4. Heating zone selection controls
5. Power / Timer slider touch control
6. Keylock control
7. Flexible Area control

2.3 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.



2.4 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.

2.5 Technical Specification

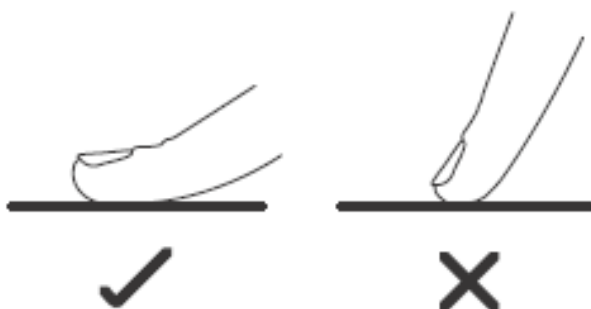
Cooking Hob	EBI421F
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7400W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X62
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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

3. Operation of Product

3.1 Touch Controls

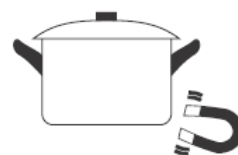
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



3.2 Choosing the right Cookware



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

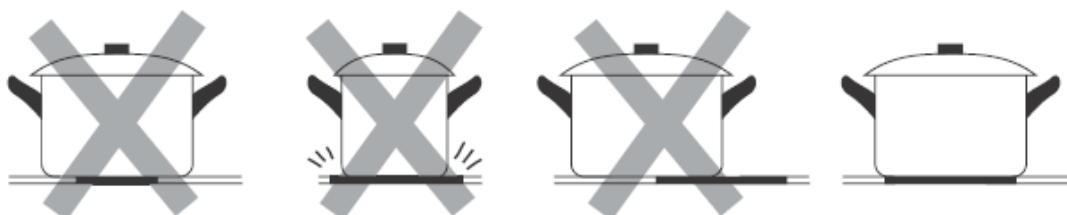
- If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminum this may affect the heating up and the pan detection.
- If the base of the pan is similar to the pictures below the pan may not be detected.



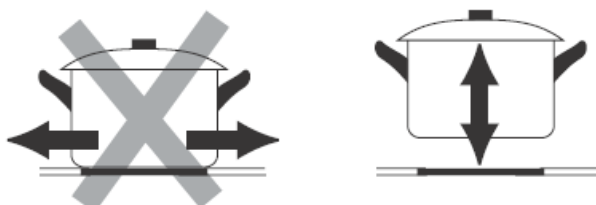
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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.



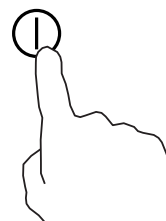
Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.

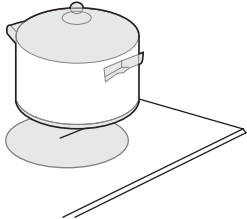
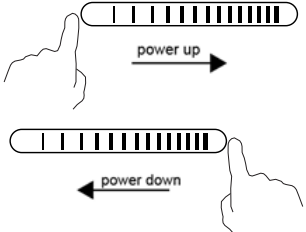


3.3 How to use

3.3.1 Start cooking

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.



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

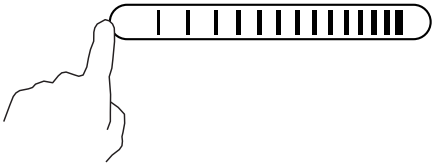
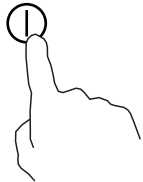
This means that:

- 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.

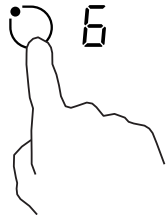
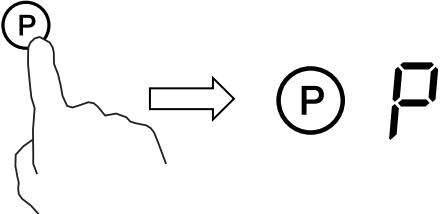
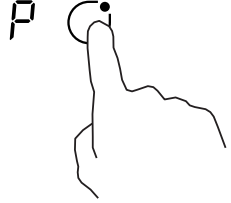
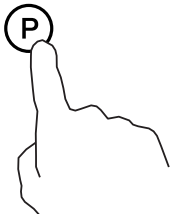
The display " will automatically disappear after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

3.3.2 Finish cooking

Touching the heating zone selection control that you wish to switch off	
Turn the cooking zone off by touching the slider to " ". Make sure the display shows "0"	
Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.	

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

3.3.3 Using the Boost function

Activate the boost function	
Touching the heating zone selection control.	
Touching the boost control (P), the zone indicator show "P" and the power reach Max.	
Cancel the Boost function	
Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function	
Touching the "Boost" control (P) to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.	

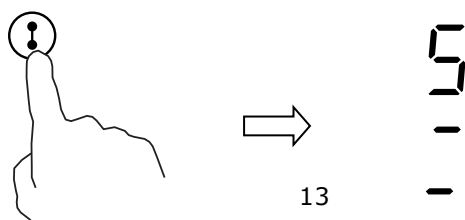
- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

3.3.4 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.

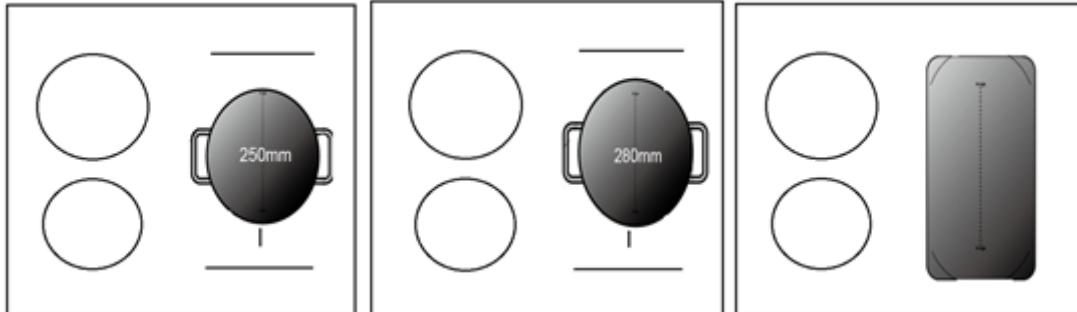
As big zone

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)

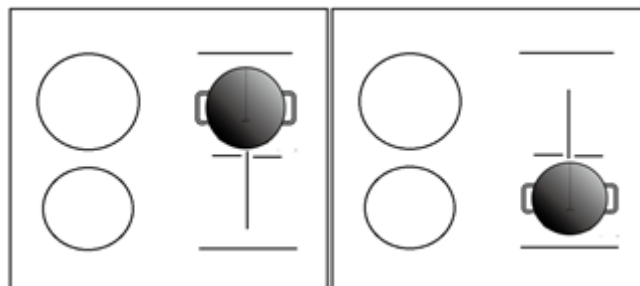


We don't recommend other operations except for above mentioned three operations because it might effect the heating of appliance

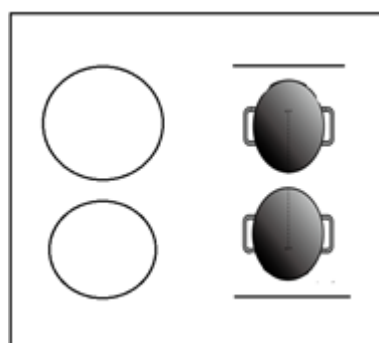
As two independent zones

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.



Notice: Make sure the pan is bigger than 120mm.

3.3.5 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.

3.3.6 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.

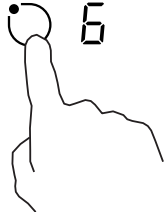
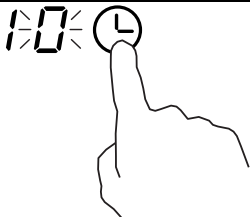
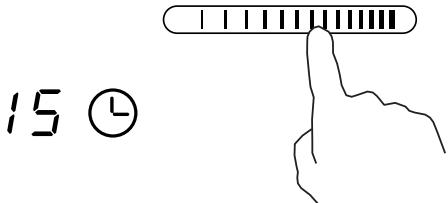
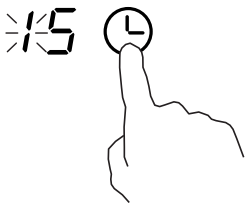
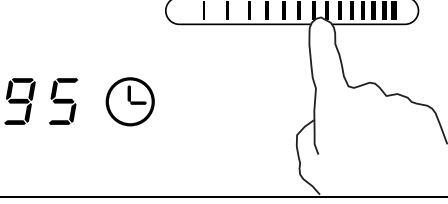
a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder at least one zone shall be active.	
Touch timer control, the "10" will show in the timer display. and the "0" flashes.	
Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)	
Touch timer control again, the "1" will flash	
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	

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	
Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.	
In short time, touch timer control, the "10" will show in the timer display and the "0" flashes.	
Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)	
Touch timer control again, the "1" will flash.	
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 . NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.	
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.	

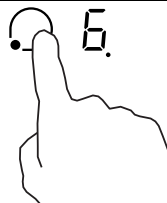
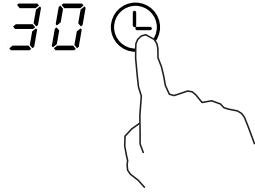


Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

The pictures shown above are for reference only, and the final product shall prevail.

set more zones:	
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:  (set to 15 minutes)  (set to 45 minutes) 15 	
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:	30  (set to 30 minutes) 
Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.	

C)Cancel the timer

Touching the heating zone selection control that you want to cancel the timer	
Touching the timer control, the indicator flash	
Touch the slider control to set the timer to "00", the timer is cancelled	

3.3.7 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.

4. Cooking Guidelines



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

4.1 Cooking Tips

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

4.1.1 Simmering, cooking rice

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

4.1.2 Searing steak

To cook juicy 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.

4.1.3 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.

4.2 Detection of Small Articles

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

5. Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your

cookware and the amount you are cooking. Experiment with the 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

6. Care and Cleaning

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 Induction 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.
----------------------------------	--	--

7. Hints and Tips

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

8. Failure Display and Inspection

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

Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
No Auto-Recovery		
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure--short circuit.	
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

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

	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

9. Installation

9.1 Selection of installation equipment

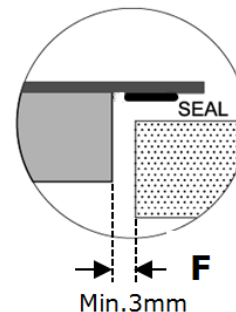
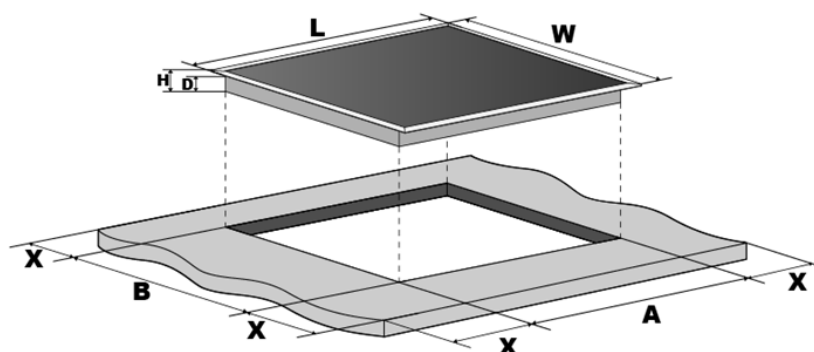
Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

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

Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



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

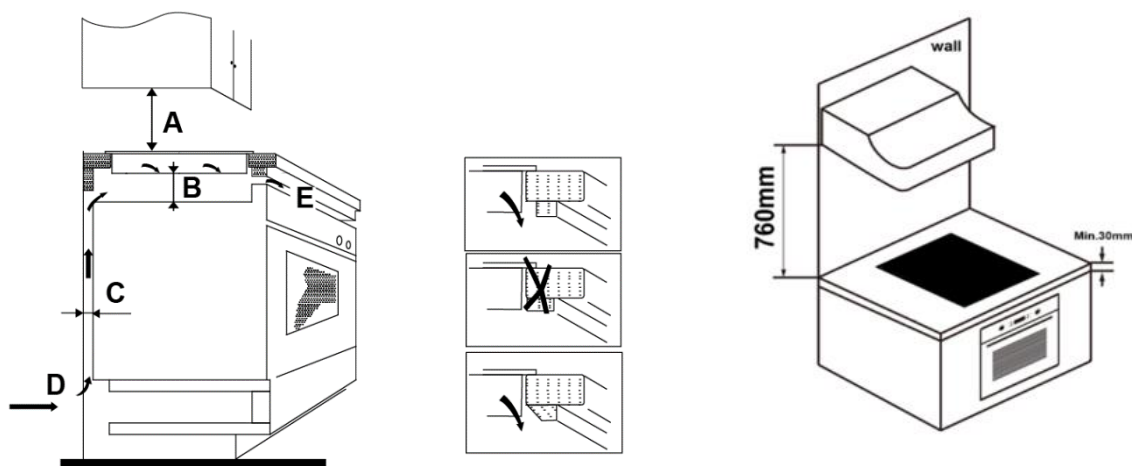


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

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



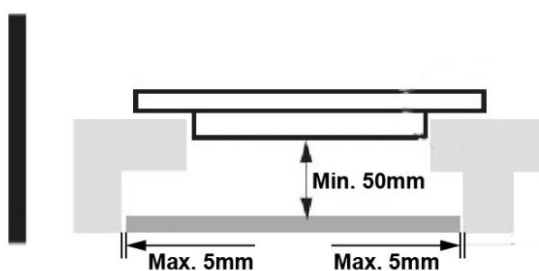
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



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.

9.2 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.

9.3 After installing the hob, make sure that

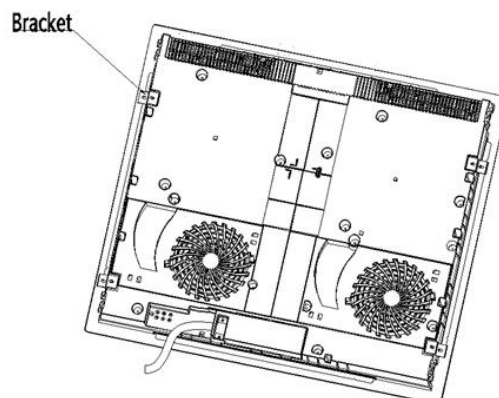
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The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

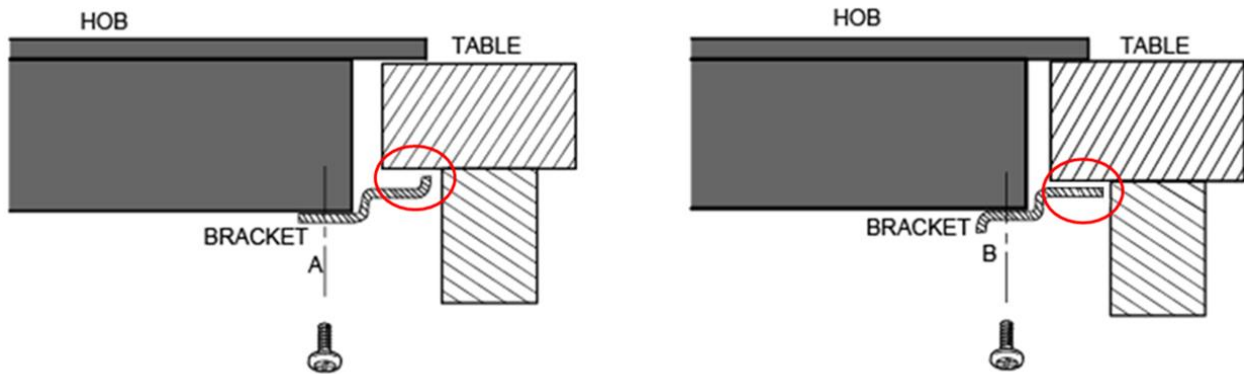
9.4 Before locating the fixing brackets

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

9.5 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).

9.6 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.

9.7 Connecting the hob to the mains power supply



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

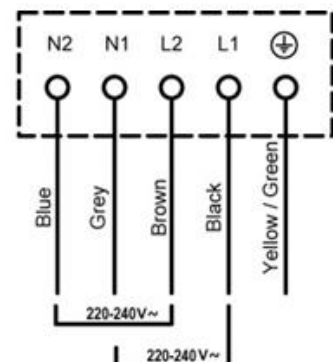
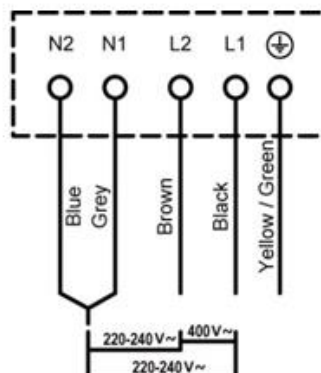
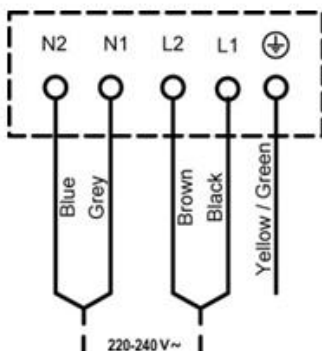
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

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

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



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



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



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



Correct disposal of this product

The symbol on the product, or in its packaging, indicates that this product may not be treated as household waste. Instead, it should be taken to the appropriate waste collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by the inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased the product.

	Symbol	Value	Unit
Model identification	-	EBI421F	
Type of hob	-	Built-in induction hob	
Number of cooking zones and/or areas	-	2 zones 1 Area	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	-	Induction cooking zone and cooking area	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	Zone1: 16,0 Zone2: 21,0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L,W	Area: L:38,6; W: 18,0;	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC _{electric cooking}	Zone1: 191,6 Zone2: 181,4 Area: 188,1	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{electric hob}	187,0	Wh/kg

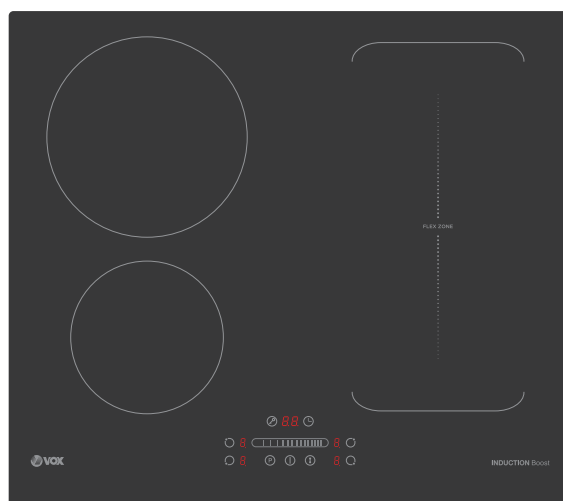
If there is no any operation after switch on the hob, the hob will reach automatically the off mode after 1 minute and the power is 0.5W in off mode.



Indukciona ploča

Uputstvo za upotrebu / Uputstvo za instalaciju

MODEL: **EBI421F**



Sadržaj

1. Predgovor	4
1.1 Bezbednosna upozorenja	4
1.2 Ugradnja	4
1.2.1 Opasnost od strujnog udara	4
1.2.2 Opasnost od posekotina	4
1.2.3 Važna bezbednosna uputstva	4
1.3 Rad i održavanje	6
1.3.1 Opasnost od strujnog udara	6
1.3.2 Opasnost po zdravlje	6
1.3.3 Opasnost od vruće površine	7
1.3.4 Opasnost od posekotina	7
1.3.5 Važna bezbednosna uputstva	7
2. Predstavljanje proizvoda	9
2.1 Prikaz odozgo	9
2.2 Kontrolni panel	9
2.3 Teorija rada	9
2.4 Pre upotrebe nove indukcione ploče	10
2.5 Tehničke specifikacije	10
3. Rad proizvoda	10
3.1 Upravljački elementi osetljivi na dodir	10
3.2 Izbor odgovarajućeg posuđa	10
3.3 Način upotrebe	11
3.3.1 Početak kuvanja.....	11
3.3.2 Završite kuvanje	12
3.3.3 Korišćenje funkcije Pojačanje	13
3.3.4 FLEKSIBILNO PODRUČJE	13
3.3.5 Zaključavanje upravljačkih elemenata	14
3.3.6 Kontrola tajmera	15
3.3.7 Podrazumevano radno vreme	17
4. Smernice za kuvanje	17
4.1 Saveti za kuvanje	18
4.1.1 Dinstanje, kuvanje pirinča	18
4.1.2 Pečenje bifteka do poprimanja smeđe boje	18
4.1.3 Za prženje uz pečenje	18
4.2 Prepoznavanje malih predmeta	18
5. Podešavanja toplote	18
6. Nega i čišćenje	19
7. Podsetnici i saveti	20
8. Prikaz kvara i proveru	21
9. Ugradnja	23
9.1 Izbor opreme za ugradnju	23
9.2 Pre nego što ugradite ploču, uverite se u sledeće	24
9.3 Nakon instalacije ploče za kuvanje, uverite se u sledeće	25
9.4 Pre lociranja pričvrsnih držača	25

9.5	Podešavanje položaja držača	25
9.6	Oprez	26
9.7	Povezivanje ploče za kuvanje na električnu mrežu	26

1. Predgovor

1.1 Bezbednosna upozorenja

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

1.2 Ugradnja

1.2.1 Opasnost od strujnog udara

- Isključite uređaj iz električne mreže pre nego što vršite bilo kakve radove ili održavanje na njemu.
- Povezivanje na dobar sistem uzemljenja je neophodno i obavezno.
- Promene na sistemu kućnog ožičenja sme da vrši samo kvalifikovani električar.
- U suprotnom, može doći do strujnog udara ili smrti.

1.2.2 Opasnost od posekotina

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

1.2.3 Važna bezbednosna uputstva

- Pažljivo pročitajte ova uputstva pre ugradnje ili upotrebe ovog uređaja.
- Ni u kom trenutku ne smete stavljati zapaljive materijale ili proizvode na ovaj uređaj.
- Dostavite ove informacije osobi odgovornoj za ugradnju uređaja jer to može smanjiti troškove ugradnje.
- Da biste izbegli opasnost, ovaj uređaj mora biti ugrađen u skladu sa ovim uputstvima za ugradnju.
- Ovaj uređaj treba pravilno da se ugradi i uzemlji i to samo od strane odgovarajuće kvalifikovane osobe.
- Ovaj uređaj treba da bude povezan na strujno kolo sa izolacionim prekidačem koji obezbeđuje potpuno isključenje iz napajanja.

- Nepravilna ugradnja uređaja može da poništi garanciju i reklamaciju.
- 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 mrežni kabl oštećen, mora da ga zameni proizvođač, radnik servisne službe ili slično kvalifikovana lica kako bi se izbegla opasnost.
- Ovaj uređaj smeju da koriste deca uzrasta od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili ako imaju na raspolaganju uputstva u vezi sa upotrebom uređaja na bezbedan način i ako razumeju opasnosti koje su uključene. Deca ne smeju da se igraju uređajem. Čišćenje i održavanje od strane korisnika ne smeju da vrše deca bez nadzora.
- Upozorenje: Ako je površina napukla, isključite uređaj da biste izbegli mogućnost strujnog udara, za ploče sa površinom od staklokeramike ili sličnog materijala koji štiti delove pod naponom.
- Parni čistač se ne sme koristiti.
- Metalne predmete kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci ne treba postavljati na površinu ploče 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 rukovanje pomoću spoljnog tajmera ili zasebnog sistema daljinskog upravljanja.
- Opasnost od požara: Ne odlažite nikakve predmete na površine za kuvanje.
 PAŽNJA: Proces kuvanja mora biti pod nadzorom. Kratkotrajni proces kuvanja mora se stalno nadgledati.
 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.

- **UPOZORENJE:** Kuvanje bez nadzora na ringli sa mašću ili uljem može biti opasno i može dovesti do požara.
NIKADA ne pokušavajte da ugasite vatru vodom, već isključite aparat, a zatim pokrijte plamen npr. sa poklopcem ili vatrogasnim pokrivačem.
- **PAŽNJA:** Proces kuvanja mora biti pod nadzorom. Kuvanje bez nadzora na ringli sa mašću ili uljem može biti opasno i može dovesti do požara.
Opasnost od požara: ne ostavljajte predmete na površini za kuvanje.
- **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.

1.3 Rad i održavanje

1.3.1 Opasnost od strujnog udara

- Nemojte kuvati na slomljenoj ili napukloj ploči za kuvanje. Ako se ploča za kuvanje slomi ili napukne, odmah isključite uređaj iz električne mreže (zidni prekidač) i obratite se kvalifikovanom tehničaru.
- Isključite ploču za kuvanje na zidu pre čišćenja ili održavanja.
- U suprotnom, može doći do strujnog udara ili smrti.

1.3.2 Opasnost po zdravlje

- Ovaj uređaj je usklađen sa bezbednosnim standardima u vezi sa elektromagnetnim poljima.
- 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 se uverili da na njihove implantate neće uticati elektromagnetno polje.
- U suprotnom, može doći do smrti.

1.3.3 Opasnost od vruće površine

- Tokom upotrebe, dostupni delovi ovog uređaja postaju dovoljno vrući da izazovu opekotine.
- Ne dozvolite da vaše telo, odeća ili bilo šta osim odgovarajućeg posuđa dođe u kontakt sa indukcionim staklom dok se površina ne ohladi.
- Držite decu dalje od uređaja.
- Ručke šerpi mogu biti vruće na dodir. Uverite se da ručke šerpi ne štrče preko drugih uključenih zona za kuvanje. Držite ručke van domašaja dece.
- U suprotnom, može doći do opekotina.

1.3.4 Opasnost od posekotina

- Oštrica strugača ploče za kuvanje je izložena kada se zaštitni poklopac uvuče. Koristite izuzetno oprezno i uvek čuvajte na bezbednom mestu i van domašaja dece.
- Ako ne budete oprezni, može doći do povreda ili posekotina.

1.3.5 Važna bezbednosna uputstva

- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada je u upotrebi. U slučaju da nešto iskipi, može doći do dima i izlivanja masnoće koja se može zapaliti.
- Nikada ne koristite uređaj kao radnu površinu ili površinu za odlaganje.
- Nikada ne ostavljajte predmete ili pribor na uređaju.
- Nemojte postavljati niti ostavljati predmete koji se mogu magnetizovati (npr. kreditne kartice, memorijske kartice) ili elektronske uređaje (npr. računare, MP3 plejere) u blizini uređaja, jer na njih može da utiče njegovo elektromagnetno polje.
- Nikada ne koristite uređaj za zagrevanje prostorije.
- Nakon upotrebe, uvek isključite zone za kuvanje i ploču za kuvanje kao što je opisano u ovom uputstvu (tj. koristeci upravljačke elemente osetljive na dodir). Nemojte se oslanjati na funkciju detekcije posuda da biste isključili zone za kuvanje kada uklonite posude.
- Nemojte dozvoliti deci da se igraju sa uređajem, sede, stoje ili da se penju na njega.
- Ne čuvajte predmete koji mogu da budu zanimljivi za decu u ormarićima iznad uređaja. Deca koja se penju na ploču za kuvanje mogu ozbiljno da se povrede.
- Ne ostavljajte decu samu ili bez nadzora u oblasti u kojoj se uređaj koristi.
- Deca ili osobe sa invaliditetom koji im ograničava mogućnost korišćenja uređaja treba da imaju odgovornu i kompetentnu

osobu koja će ih uputiti u upotrebu. Instruktor treba da se uveri u to da može da koristi uređaj bez opasnosti za sebe ili osobe oko sebe.

- Nemojte popravljati ili menjati bilo koji deo uređaja osim ako to nije posebno preporučeno u uputstvu. Sva ostala servisiranja treba da obavlja kvalifikovani tehničar.
- Ne stavljajte i ne ispuštajte teške predmete na ploču za kuvanje.
- Nemojte stajati na ploči za kuvanje.
- Nemojte koristiti posude sa reckavim ivicama ili vući posude po površini indukcionog stakla jer to može izgrebati staklo.
- Nemojte koristiti žice za ribanje ili bilo koja druga jaka abrazivna sredstva za čišćenje kako biste očistili ploče za kuvanje, jer ona mogu izgrebati indukciono staklo.
- Ovaj uređaj je namenjen za upotrebu u domaćinstvu i sličnim okruženjima, kao što su: – područja kuhinja za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima; – na farmama; – od strane klijenata u hotelima, motelima i drugim tipovima stambenih okruženja; – ugostiteljskim okruženjima koja nude noćenje sa doručkom i sličnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni delovi postaju vrući tokom upotrebe.
- Vodite računa da ne dodirnete grejne elemente.
- Deca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje, osim u slučaju kontinuiranog nadzora.

Čestitamo na kupovini nove indukciono ploče.

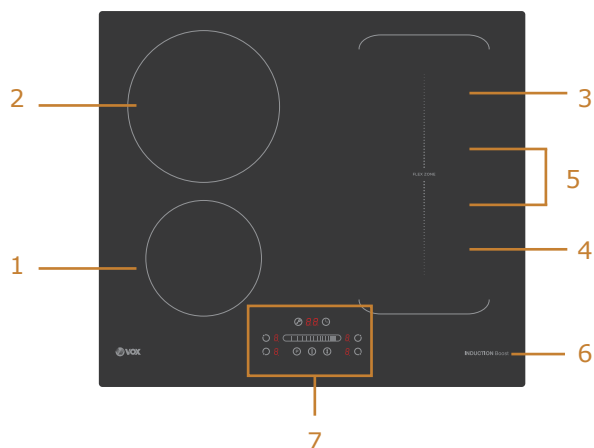
Preporučujemo vam da odvojite malo vremena da pročitate ovo uputstvo za upotrebu/ugradnju kako biste u potpunosti razumeli kako da pravilno ugradite uređaj i rukujete njime.

Za ugradnju, pročitate odeljak o ugradnji.

Pažljivo pročitate sva bezbednosna uputstva pre upotrebe i sačuvajte ovo uputstvo za upotrebu/ugradnju radi buduće upotrebe.

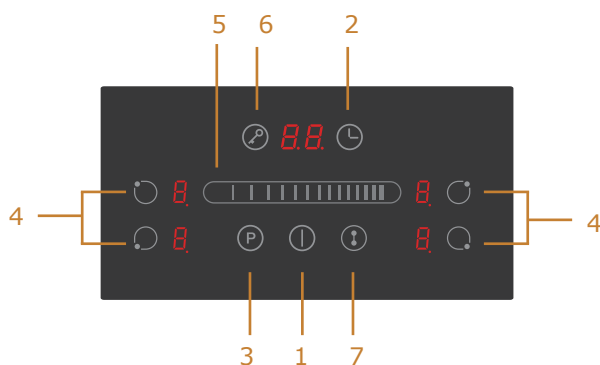
2. Predstavljanje proizvoda

2.1 Prikaz odozgo



1. Max. 1400/1500W zona
2. Max. 2400/2600W zona
3. Max. 1800/2000W zona
4. Max. 1800/2000W zona
5. Max. 3000/3600W zona
6. Staklena ploča
7. Kontrolni panel

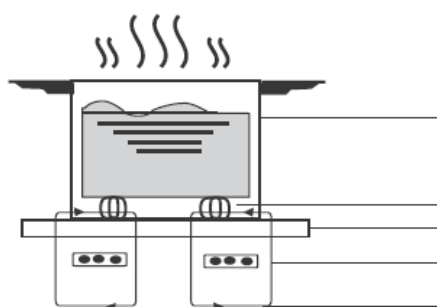
2.2 Kontrolni panel



1. Upravljački element za uključivanje/isključivanje
2. Upravljački element tajmera
3. Pojačanje
4. Upravljački elementi za izbor grejne zone
5. Upravljački klizač za napajanje/tajmer
6. Zaključavanje tastera
7. Upravljački element fleksibilnog područja

2.3 Teorija rada

Indukciono kuvanje predstavlja bezbednu, naprednu, efikasnu i ekonomičnu tehnologiju kuvanja. Funkcioniše tako što elektromagnetne vibracije stvaraju toplotu direktno u posudi, a ne indirektno kroz zagrevanje staklene površine. Staklo se zagreva samo zato što ga posuda na kraju zagreje.



gvozdeni lonac

magnetno strujno kolo
keramička staklena ploča
indukcioni kalem
indukovana struja

2.4 Pre upotrebe nove indukcijske ploče

- Pročitajte ovo uputstvo i posebno obratite pažnju na odeljak „Bezbednosna upozorenja“.
- Uklonite svu zaštitnu foliju koja još uvek može da se nalazi na vašoj indukcijskoj ploči.

2.5 Tehničke specifikacije

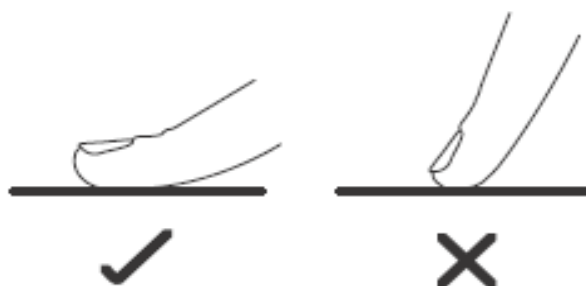
Ploča za kuvanje	EBI421F
Zone za kuvanje	4 zone
Napon napajanja	220-240 V~ 50 Hz ili 60 Hz
Ugrađeno električno napajanje	7400 W
Veličina proizvoda DxŠxV (mm)	590X520X62
Ugradne dimenzije AxB (mm)	560X490

Te ina i dimenzije su pribli ne. Budući da stalno nastojimo da poboljšamo naše proizvode, mo emo promeniti specikacije i dizajn bez prethodne najave.

3. Rad proizvoda

3.1 Upravljački elementi osetljivi na dodir

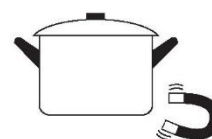
- Upravljački elementi reaguju na dodir, tako da ne morate da vršite nikakav pritisak.
- Koristite jagodicu prsta, a ne vrh.
- Čućete zvučni signal svaki put kada se registruje dodir.
- Uverite se da su upravljački elementi uvek čisti, suvi i da nisu prekriveni predmetom (npr. priborom ili krpom). Čak tanak sloj vode može da dovede do toga da upravljanje upravljačkim elementima bude otežano.



3.2 Izbor odgovarajućeg posuđa



- Koristite samo posuđe sa osnovom pogodnom za indukciono kuvanje. Potražite simbol za indukciono kuvanje na pakovanju ili na dnu posude.
- Možete proveriti da li je vaše posuđe pogodno tako što ćete izvršiti magnetni test. Pomerite magnet prema osnovi posude. Ako se privuče, posuda je pogodna za indukciono kuvanje.
- 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 pogodna.
- Posuđe napravljeno od sledećih materijala nije pogodno: čisti nerđajući čelik, aluminijum ili bakar bez magnetne osnove, staklo, drvo, porcelan, keramika i grnčarija.
- Ako feromagnetni deo pokriva samo delimično dno tiganja, samo će se feromagnetna površina zagrejati, ostatak osnove mo da neće zagrejati dovoljnu temperaturu za kuvanje.



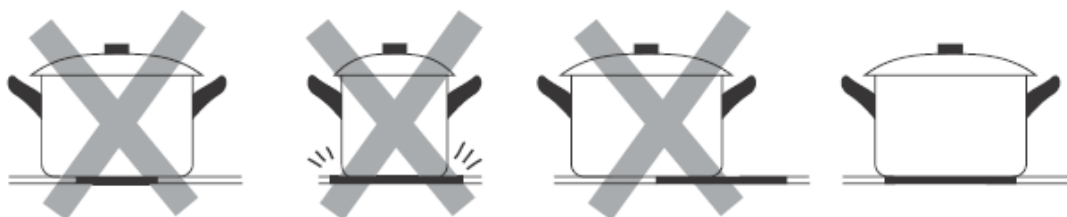
- Ako feromagnetna oblast nije homogena, ali sadr i druge materijale kao što je aluminijum, to mo e uticati na zagrevanje i detekciju posude.
- Ako je dno posude slično slikama ispod, posuda mo da neće biti otkrivena.



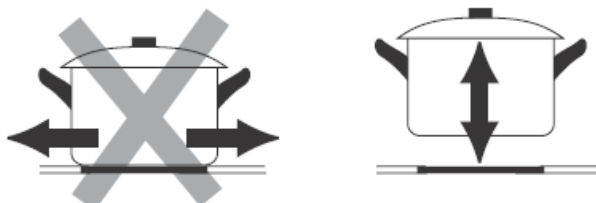
Nemojte koristiti posuđe sa rečkavim ivicama ili zakrivljenom osnovom.



Uverite se da je osnova vaše posude glatka, da stoji ravno uz staklo i da je iste veličine kao zona za kuvanje. Koristite posude čiji je prečnik veliki koliko i grafika izabrane zone. Kada se koristi lonac, koristi se veća energija sa maksimalnom efikasnošću. Ako koristite manji lonac, efikasnost bi mogla biti manja od očekivane. Uvek centrirajte posudu na zoni za kuvanje.



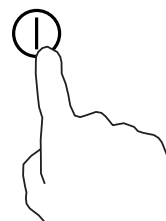
Uvek podi ite posude sa indukcione ploče – nemojte ih gurati jer mo ete da izgrebete staklo.

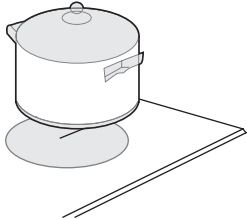
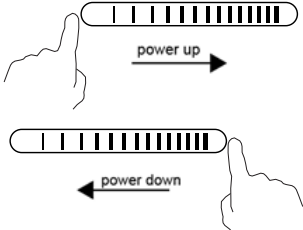


3.3 Način upotrebe

3.3.1 Početak kuvanja

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.



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.	
Dodirom na kontrolu izbora zone grejanja i indikator pored tastera će treptati	
Izaberite postavku za toplotu dodirnom 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 na displeju treperi naizmenično sa podešavanjem grejanja

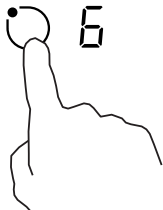
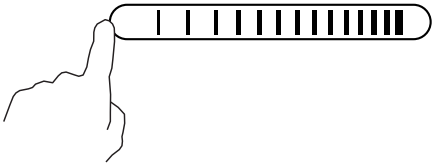
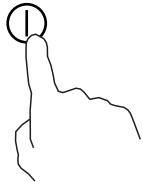
To znači:

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

Nema zagrevanja ako na zoni za kuvanje nema odgovarajućeg tiganja.

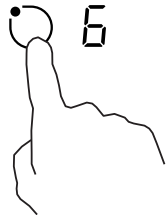
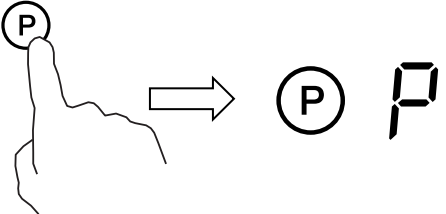
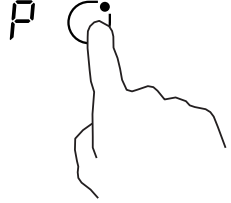
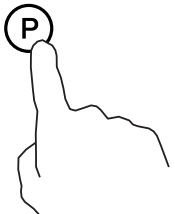
Ekran "" će automatski nestati nakon 1 minuta ako na njega nije postavljena odgovarajuća posuda.

3.3.2 Završite kuvanje

Dodirivanje kontrole za izbor zone grejanja koju želite da isključite.	
Isključite zonu za kuvanje dodirnom klizača na „ I “. Uverite se da ekran prikazuje „0“.	
Isključite celu ploču za kuvanje dodirivanjem ON/OFF kontrole.	

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

3.3.3 Korišćenje funkcije Pojaćanje

Aktivirajte funkciju Pojaćanje	
Dodirivanje kontrole izbora zone grejanja.	
Dodirom na kontrolu pojaćanja, (P) indikator zone pokazuje „P” i snaga dostiže maks.	
Otkazite funkciju Pojaćanje	
Dodirom na kontrolu izbora zone grejanja želite da poništite funkciju pojaćanja.	
Dodirom na kontrolu „Pojaćavanje” (P) da biste otkazali funkciju pojaćanja, zona za kuvanje će se vratiti na prvobitnu postavku.	

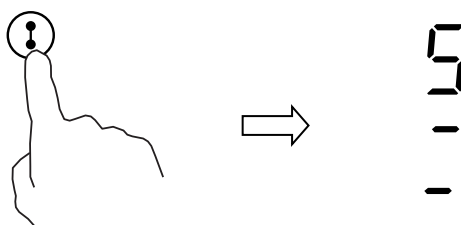
1. Funkcija može da radi u bilo kojoj zoni za kuvanje.
2. Zona za kuvanje se vraća na prvobitno podešavanje nakon 5 minuta.
3. Ako je prvobitna postavka grejanja jednaka 0, vratiće se na 9 nakon 5 minuta.

3.3.4 FLEKSIBILNO PODRUČJE

- Ovo područje može da se koristiti kao jedna zona ili kao dve različite zone, u skladu sa potrebama kuvanja u bilo kom trenutku.
- Slobodno područje je napravljeno od dva nezavisna induktora kojima se može zasebno upravljati.

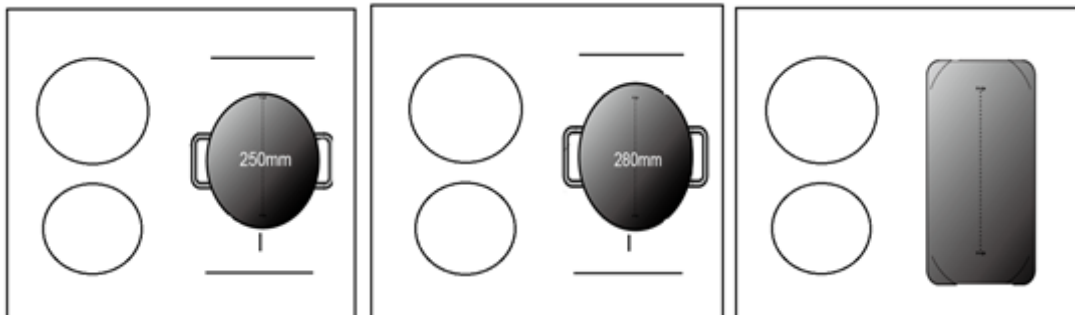
Kao velika zona

1. Da biste aktivirali slobodno područje kao jednu veliku zonu, pritisnite upravljački element fleksibilnog područja.



2. Kao veliku zonu, predlažemo korišćenje na sledeći način:

Posuđe: posuđe prečnika 250 mm ili 280 mm (prihvatljivo je četvrtasto ili ovalno posuđe)

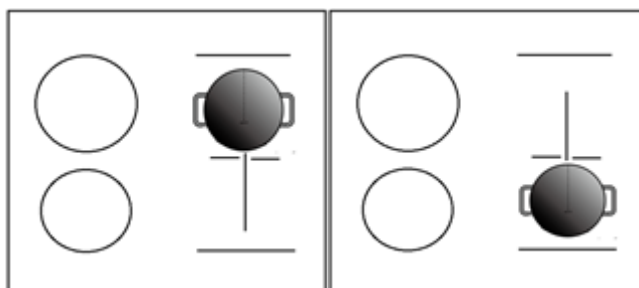


Ne preporučujemo druge postupke osim gore pomenuta tri postupka jer bi to moglo uticati na zagrevanje uređaja

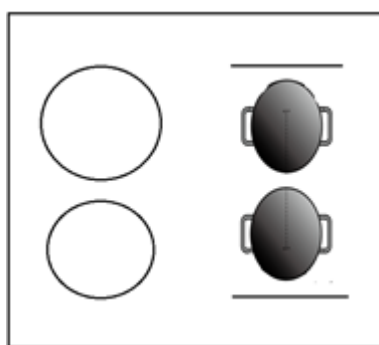
Kao dve nezavisne zone

Da biste koristili fleksibilno područje kao dve različite zone, možete imati dva izbora za zagrevanje.

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



(b) Postavite dve posude sa obe strane fleksibilne zone.



Obaveštenje: Proverite da li je posuda veća od 120 mm.

3.3.5 Zaključavanje upravljačkih elemenata

- Možete da zaključate upravljačke elemente kako biste sprečili nenamernu upotrebu (na primer da deca slučajno ne uključe zone za kuvanje).

- Kada su upravljački elementi zaključani, deaktivirani su svi upravljački elementi osim upravljačkog elementa za uključivanje/isključivanje.

Zaključavanje upravljačkih elemenata	
Dodirnite upravljački element za zaključavanje	Indikator tajmera prikazuje „Lo“
Otključavanje upravljačkih elemenata	
Dodirnite i zadržite upravljački element za zaključavanje neko vreme.	



Kada je ploča u zaključanom režimu – deaktivirani su svi upravljački elementi osim upravljačkog elementa za uključivanje/isključivanje Ⓛ – u hitnim situacijama možete uvek da isključite indukcionu ploču pomoću upravljačkog elementa za uključivanje/isključivanje Ⓛ, ali pri sledećoj upotrebi morate najpre da otključate ploču.

3.3.6. 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.

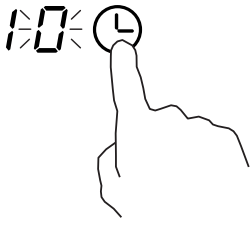
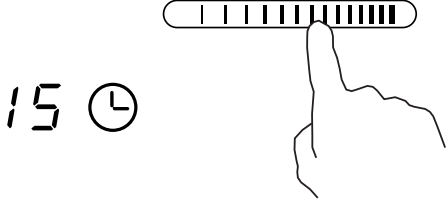
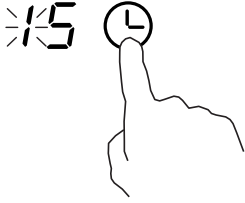
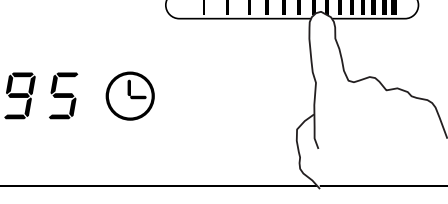
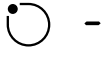
a) Upotreba tajmera kao minutni podsetnik

Ako niste izabrali nijednu zonu za kuvanje

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

Zujalica će se oglasiti 30 sekundi, a indikator tajmera pokazuje “-” kada se vreme podešavanja završi.	- - ⌚
--	-------

b) Podešavanje tajmera za isključivanje jedne zone za kuvanje

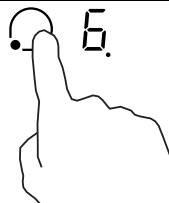
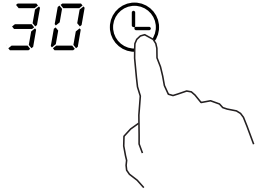
Postavite jednu zonu	
Dodirivanje kontrole za izbor zone grejanja za koju elite da podesite tajmer.	
U kratkom vremenu, dodirna kontrola tajmera, „10“ će se prikazati na displeju tajmera i „0“ treperi.	
Podesite vreme dodirrom na klizač. (npr. 5)	
Ponovo dodirnite kontrolu tajmera, "1" će treptati.	
Podesite vreme dodirrom 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. NAPOMENA: crvena tačka pored indikatora nivoa snage će zasvetleti označavajući da je zona izabrana.	
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 ispod:	
 (podešeno na 15 minuta)	
 (podešeno na 45 minuta)	
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:	  (podešeno na 30 minuta)
Dodirnite kontrolu izbora zone grejanja, odgovarajući tajmer će biti prikazan na indikatoru tajmera.	

C) Otkazite tajmer

Dodirom na kontrolu izbora zone grejanja elite da poništite tajmer.	
Dodirom na kontrolu tajmera, indikator treperi.	
Dodirnite klizač da podesite tajmer na „00“, tajmer se poništava.	

3.3.7 Podrazumevano radno vreme

Automatsko isključivanje je bezbednosna zaštitna funkcija za indukcionu ploču. Isključuje se automatski ako ikada zaboravite da ugasisite uređaj. Podrazumevano radno vreme za različite nivoe snage prikazano je u tabeli u nastavku:

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 posuda ukloni, indukciona ploča može odmah da prestane da se greje i isključuje se automatski nakon 2 minuta.



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

4. Smernice za kuvanje



Budite pažljivi pri prženju jer se ulje i mast veoma brzo zagrevaju, posebno kada koristite PowerBoost. Pri izuzetno visokim temperaturama, ulja i masti će se spontano zapaliti i to predstavlja ozbiljnu opasnost od požara.

4.1 Saveti za kuvanje

- Kada hrana proključa, smanjite temperaturu.
- Korišćenje poklopca smanjuje vreme kuvanja i štedi energiju zadržavanjem toplote.
- Smanjite količinu tečnosti ili masti kako biste skratili vreme kuvanja.
- Počnite da kuvate na visokoj temperaturi i smanjite podešavanje kada se hrana zagreje.

4.1.1 Dinstanje, kuvanje pirinča

- Dinstanje 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 blage čorbe jer se ukusi razvijaju bez prekuvanja hrane. Sosove na bazi jaja i sosove zgusnute brašnom takođe treba kuvati ispod tačke ključanja.
- Neki zadaci, uključujući kuvanje pirinča metodom apsorpcije, mogu zahtevati višu postavku od najniže kako bi se osiguralo da se hrana pravilno skuva u preporučenom vremenu.

4.1.2 Pečenje bifteka do poprimanja smeđe boje

Za pripremanje sočnih i ukusnih bifteka:

1. Ostavite meso na sobnoj temperaturi oko 20 minuta pre pripremanja.
2. Zagrejte tiganj sa čvrstom podlogom.
3. Premažite obe strane bifteka uljem. Sipajte malu količinu ulja u vreli tiganj, a zatim spustite meso na vreli tiganj.
4. Okrenite biftek samo jednom tokom pripremanja. Tačno vreme pečenja zavisi od debljine bifteka i od toga koliko želite da bude pečen. Vreme može da varira od oko 2 do 8 minuta po strani. Pritisnite biftek kako biste procenili koliko je pečen – što je čvršći, to je bolje „pečen“.
5. Ostavite biftek da odstoji na toplom tanjiru nekoliko minuta kako bi se omekšao pre posluživanja.

4.1.3 Za prženje uz mešanje

1. Izaberite vok sa ravnim dnom ili veliki tiganj za prženje koji su kompatibilni za indukciono kuvanje.
2. Pripremite sve sastojke i opremu. Prženje uz mešanje treba da se odvija brzo. Ako pripremate velike količine, pripremite hranu u nekoliko manjih serija.
3. Tiganj kratko zagrejte i dodajte dve kašike ulja.
4. Prvo pripremite meso, odložite ga sa strane i održavajte ga toplim.
5. Pripremite povrće prženjem uz mešanje. Kada je vruće, ali i dalje hrskavo, smanjite podešavanje zone za kuvanje, vratite meso u tiganj i dodajte sos.
6. Lagano promešajte sastojke kako biste bili sigurni da su zagrejani.
7. Poslužite odmah.

4.2 Prepoznavanje malih predmeta

Ako ostavite na ploči neodgovarajuću ili nemagnetnu posudu (npr. od aluminijuma) ili drugi mali predmet (npr. nož, viljuška, ključ), zona će se automatski prebaciti u stanje pripravnosti nakon 1 minuta. Ventilator će nastaviti da hladi indukcionu ploču još 1 minut.

5. Podešavanja toplote

Podešavanja u nastavku predstavljaju samo smernice. Tačno podešavanje zavisi od nekoliko faktora, uključujući vaše posude i količinu hrane koju pripremate. Eksperimentišite sa indukcionom pločom kako biste pronašli podešavanja koja vam najviše odgovaraju.

Podešavanje toplote	Podesnost
1 – 2	• blago zagrevanje za male količine hrane • topljenje čokolade, maslaca i hrane koja brzo gori • lagano dinstanje • sporo zagrevanje
3 – 4	• podgrevanje • brzo dinstanje • kuvanje pirinča
5 – 6	• palačinke
7 – 8	• sotiranje • pripremanje testenine
9	• prženje uz mešanje • pečenje do poprivanja smeđe boje • dovođenje supe do ključanja • ključanje vode

6. Nega i čišćenje

Šta?	Kako?	Važno!
Svakodnevno zaprljanje na staklu (otisci prstiju, tragovi, mrlje od hrane ili prolivanje koje ne sadrži šećer na staklu)	1. Isključite napajanje ploče za kuvanje. 2. Nanesite sredstvo za čišćenje ploče dok je staklo još toplo (ali ne vruće!) 3. Isperite i obrišite čistom krpom ili papirnim ubrusom. 4. Ponovo uključite napajanje ploče za kuvanje.	• Ako je napajanje ploče za kuvanje isključeno, neće se prikazati „vruća površina“, ali zona za kuvanje može i dalje da bude vruća! Budite izuzetno oprezni. • Čvrste žice za ribanje, neke najlonske žice za ribanje i gruba/abrazivna sredstva za čišćenje mogu izgrebati staklo. Uvek pročitajte šta piše na nalepnici kako biste proverili da li su vaše sredstvo za čišćenje ili žica za ribanje odgovarajući. • Nikada ne ostavljajte ostatke od čišćenja na ploči za kuvanje: može doći do zaprljanja stakla.
Prelivanja, otapanja i vruća šećerna prelivanja na staklu	Odmah ih uklonite lopaticom za okretanje, paletnim nožem ili oštricom strugača prikladnim za indukcionu staklenu površinu za kuvanje, ali obratite pažnju na vruće površine zona za kuvanje: 1. Isključite napajanje ploče za kuvanje na zidu. 2. Držite sečivo ili pribor pod uglom od 30° i ostružite zaprljanje do hladnog dela ploče za kuvanje. 3. Očistite zaprljanje krpom za posuđe ili papirnim ubrusom. 4. Sledite korake od 2 do 4 za „Svakodnevno zaprljanje na staklu“ navedene iznad.	• Uklonite mrlje nastale topljenjem i od slatke hrane ili prelivanja što je pre moguće. Ako ostavite da se ohlade na staklu, uklanjanje može biti otežano i može doći do trajnog oštećenja površine stakla. • Opasnost od posekotina: Kada je zaštitni poklopac uvučen, oštrica strugača je izuzetno oštra. Koristite izuzetno oprezno i uvek čuvajte na bezbednom mestu i van domašaja dece.

Prelivanja na upravljačkim elementima osetljivim na dodir	1. Isključite napajanje ploče za kuvanje. 2. Očistite preliivanje upijanjem 3. Obrišite područje upravljačkih elemenata osetljivih na dodir čistim vlažnim sunđerom ili krpom. 4. Obrišite područje potpuno suvim papirnim ubrusom. 5. Ponovo uključite napajanje ploče za kuvanje.	• Ploča za kuvanje može da proizvede zvučni signal i da se samostalno isključi, a upravljački elementi osetljivi na dodir možda neće funkcionisati dok je na njima tečnost. Pre nego što ponovo uključite ploču za kuvanje, uverite se da ste u potpunosti obrisali područje upravljačkih elemenata osetljivih na dodir.
---	---	--

7. Podsetnici i saveti

Problem	Mogući uzroci	Šta treba učiniti
Indukciona ploča ne može da se uključi.	Nema napajanja.	Uverite se da je indukciona ploča priključena na napajanje i da je uključena. Proverite da li je došlo do nestanka struje u vašem domu ili području. Ako ste sve proverili i problem i dalje postoji, pozovite kvalifikovanog tehničara.
Upravljački elementi osetljivi na dodir ne reaguju.	Upravljački elementi su zaključani.	Otključajte upravljačke elemente. Za uputstva, pogledajte odeljak „Korišćenje indukcione ploče“.
Otežano je upravljanje upravljačkim elementima osetljivim na dodir.	Možda postoji blagi sloj vode preko upravljačkih elemenata ili možda koristite vrh prsta kada dodirujete upravljačke elemente.	Uverite se da je područje upravljačkih elemenata osetljivih na dodir suvo i koristite jagodicu prsta kada dodirujete upravljačke elemente.
Nastaju ogrebotine na staklu.	Posuđe sa oštrim ivicama. Koristi se neodgovarajuća abrazivna žica za ribanje ili proizvodi za čišćenje.	Koristite posuđe sa ravnim i glatkim osnovama. Pogledajte odeljak „Izbor odgovarajućeg posuđa“. Pogledajte odeljak „Nega i čišćenje“.
Neke posude proizvode pucketanje ili škljocanje.	Ovo može biti uzrokovano konstrukcijom posuđa (slojevi različitih metala različito vibriraju).	Ovo je uobičajeno za posuđe i ne predstavlja kvar.
Indukciona ploča proizvodi tiho brujanje kada se koristi na visokoj temperaturi.	Ovo je uzrokovano tehnologijom indukcionog kuvanja.	Ovo je uobičajeno, ali buka bi trebalo da se stiša ili potpuno nestane kada smanjite temperaturu.
Čuje se zvuk ventilatora iz indukcione ploče.	Ventilator za hlađenje ugrađen u indukcionalnoj ploči se uključio kako bi se sprečilo pregrevanje elektronike. Može nastaviti sa radom čak i nakon što isključite indukcionalnu ploču.	Ovo je uobičajeno i ne zahteva nikakve radnje. Ne isključujte napajanje indukcione ploče na zidu dok ventilator radi.
Posude se ne zagrevaju i pojavljuje se oznaka na displeju.	Indukciona ploča ne može da detektuje posudu jer nije pogodna za indukcionalno kuvanje. Indukciona ploča ne može da detektuje posudu jer je previše mala za zonu za kuvanje ili nije pravilno centrirana na njoj.	Koristite posuđe pogodno za indukcionalno kuvanje. Pogledajte odeljak „Izbor odgovarajućeg posuđa“. Centrirajte posudu i uverite se da njeno dno odgovara veličini zone za kuvanje.

Indukciona ploča ili zona za kuvanje su se neočekivano isključile, čuje se zvučni signal i prikazuje se kôd greške (obično naizmenično sa jednom ili dve cifre na displeju tajmera za kuvanje).	Tehnička greška.	Zabeležite slova i brojeve greške, isključite napajanje indukcione ploče na zidu i obratite se kvalifikovanom tehničaru.
---	------------------	--

8. Prikaz kvara i provera

Indukciona ploča je opremljena funkcijom samodijagnostike. Ovaj test omogućava tehničaru da proveri rad više komponenti bez rastavljanja ploče za kuvanje ili uklanjanja sa radne površine.

Rešavanje problema

1) Kodovi kvara koji se mogu javiti tokom upotrebe i potencijalna rešenja;

Kôd kvara	Problem	Rešenje
Bez automatskog oporavka		
E1	Kvar senzora temperature keramičke ploče – prekid strujnog kola.	Proverite vezu ili zamenite senzor temperature keramičke ploče.
E2	Kvar senzora temperature keramičke ploče – kratki spoj.	
Eb	Kvar senzora temperature keramičke ploče	
E3	Visoka temperatura senzora keramičke ploče.	Sačekajte da se temperatura keramičke ploče vrati na uobičajenu. Dodirnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste ponovo pokrenuli jedinicu.
E4	Kvar senzora temperature IGBT – otvoreno kolo.	Zamenite ploču za napajanje.
E5	Kvar senzora temperature IGBT-a – kratki spoj	
E6	Visoka temperatura IGBT-a.	Sačekajte da se temperatura IGBT-a vrati na uobičajenu. Dodirnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste ponovo pokrenuli jedinicu. Proverite da li ventilator radi nesmetano; ukoliko to nije slučaj, zamenite ventilator.
E7	Napon napajanja je ispod nominalnog napona.	Proverite da li je napajanje uobičajeno.
E8	Napon napajanja je iznad nominalnog napona.	Uključite kada napajanje postane uobičajeno.
U1	Greška u komunikaciji.	Ponovo umetnite vezu između ploče displeja i ploče za napajanje. Zamenite ploču za napajanje ili displej.

2) Specifični kvar i rešenje

Kvar	Problem	Rešenje A	Rešenje B
LED ne svetli kada je uređaj priključen na napajanje.	Nema napajanja.	Proverite da li je utikač dobro pričvršćen u utičnicu i da li utičnica radi.	
	Kvar povezane dodatne ploče za napajanje i ploče displeja.	Proverite povezivanje.	
	Dodatna ploča za napajanje je oštećena.	Zamenite dodatnu ploču za napajanje.	
	Ploča displeja je oštećena.	Zamenite ploču displeja.	
Neki tasteri ne rade ili je LED displej neispravan.	Ploča displeja je oštećena.	Zamenite ploču displeja.	
Indikator re ima kuvanja se uključuje, ali grejanje se ne pokreće.	Visoka temperatura ploče.	Temperatura okru enja je mo da previsoka. Dovod vazduha ili ventilacioni otvor mogu biti blokirani.	
	Nešto nije u redu sa ventilatorom.	Proverite da li ventilator radi nesmetano; ukoliko to nije slučaj, zamenite ventilator.	
	Ploča za napajanje je oštećena.	Zamenite ploču za napajanje.	
Grejanje naglo prestaje tokom rada i na displeju treperi „u“.	Posuda nije odgovarajuća.	Koristite odgovarajuću posudu (pogledajte uputstvo za upotrebu).	Strujno kolo za detekciju posude je oštećeno, zamenite ploču za napajanje.
	Prečnik posude je premali.		
	Šporet je pregrejan;	Jedinica je pregrejana. Sačekajte da se temperatura vrati na uobičajenu. Pritisnite dugme za uključiva -nje/isključivanje da biste ponovo pokrenuli jedinicu.	
Na grejnim zonama na istoj strani (kao što su prva i druga zona) prikazuje se „u“.	Kvar povezane ploče za napajanje i ploče displeja;	Proverite povezivanje.	
	Ploča displeja dela za komunikaciju je oštećena.	Zamenite ploču displeja.	
	Ploča displeja dela za komunikaciju je oštećena	Zamenite ploču za napajanje.	
Motor ventilatora zvuči neobično.	Motor ventilatora je oštećen.	Zamenite ventilator.	

Iznad je navedena procena i pregled uobičajenih kvarova.

Molimo vas da ne rastavljate uređaj sami kako biste izbegli opasnosti i oštećenja indukciono ploče za kuvanje.

9. Ugradnja

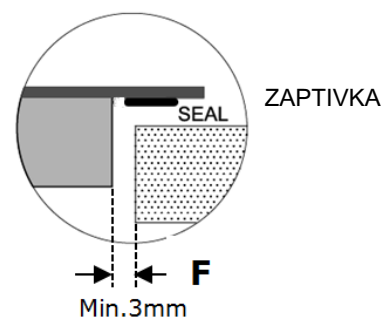
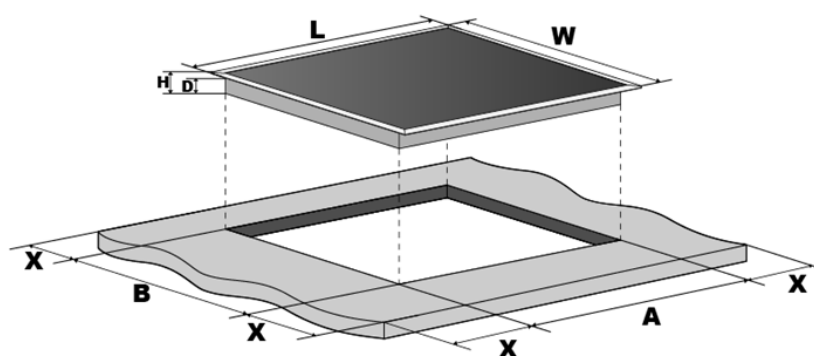
9.1 Izbor opreme za ugradnju

Izrežite radnu površinu prema dimenzijama prikazanim na crtežu.

U svrhu ugradnje i upotrebe, potrebno je ostaviti najmanje 50 mm prostora oko otvora. Uverite se da je debljina radne površine najmanje 30 mm. Izaberite materijal otporan na toplotu i izolovan materijal radne površine (drvo i sličan vlaknasti ili higroskopski materijal se ne smeju koristiti kao materijali radne površine osim ako nisu impregnirani) kako biste izbegli strujni udar i veće deformacije izazvane zračenjem toplote iz grejne ploče. U skladu sa prikazom u nastavku:



Napomena: Bezbedno rastojanje između bočnih strana ploče i unutrašnjih površina radne površine treba da bude najmanje 3 mm.

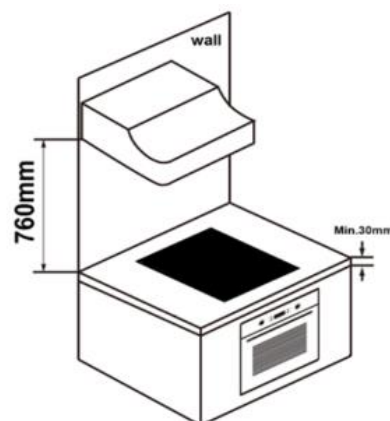
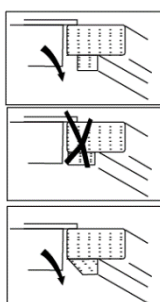
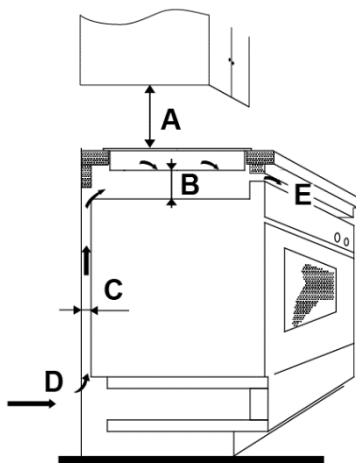


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

U svakom slučaju, uverite se da se indukciona ploča za kuvanje dobro provetrava i da ulaz i izlaz vazduha nisu blokirani. Uverite se da je indukciona ploča za kuvanje u dobrom radnom stanju. U skladu sa prikazom u nastavku



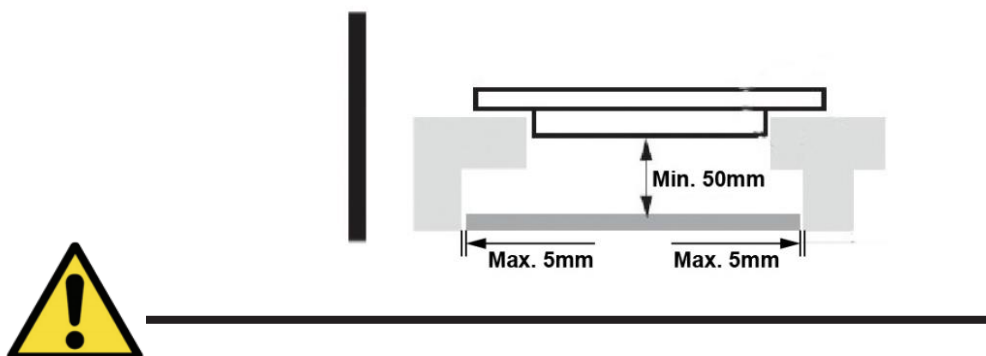
Napomena: Sigurnosno rastojanje između vruće ploče i ormara iznad vruće ploče treba da bude najmanje 760 mm.



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

UPOZORENJE: Obezbedite adekvatnu ventilaciju

Uverite se da je indukciona ploča za kuvanje dobro provetrena i da ulaz i izlaz vazduha nisu blokirani. Da biste izbegli slučajan dodir sa preterano zagrejanom dnom ploče ili neočekivani strujni udar tokom rada, potrebno je staviti drveni umetak, pričvršćen vijcima, na minimalno 50 mm udaljenosti od dna ploče. Pridržavajte se dolenađenih zahteva.



Postoje ventilacione rupe oko spoljašnjosti ploče. MORATE osigurati da ove rupe ne budu blokirane radnom pločom kada postavljate ploču na mesto.



- Imajte na umu da lepak koji povezuje plastični ili drveni materijal sa nameštajem mora da izdrži temperaturu koja nije ispod 150°C, kako bi se izbeglo odlepljivanje obloga.
- Zadnji zid, susedne i okolne površine stoga moraju biti u stanju da izdrže temperaturu od 90°C.

9.2 Pre nego što ugradite ploču, uverite se u sledeće

- Radna površina je kvadratna i ravna i da nikakvi strukturni elementi ne ometaju prostorne zahteve.
- Radna površina je izrađena od izolovanog materijala koji je otporan na toplotu.
- Ako je ploča postavljena iznad rerne, rerma ima ugrađeni ventilator za hlađenje.
- Ugradnja je u skladu sa svim zahtevima za zazor i važećim standardima i propisima.
- Da je odgovarajući izolacioni prekidač, koji obezbeđuje potpuno isključenje iz mrežnog napajanja, ugrađen u trajno ožičenje, montiran i pozicioniran u skladu sa lokalnim pravilima i propisima za ožičenje. Tip izolacionog prekidača mora da bude odobren i da obezbediti razmak između kontakata od 3 mm u svim polovima (ili u svim aktivnim [faznim] provodnicima ako lokalna pravila ožičenja dozvoljavaju ovu varijaciju zahteva).
- Izolacioni prekidač je lako dostupan kupcu kada se ugradi ploča.
- Ako imate sumnje u vezi sa ugradnjom, obratite se lokalnim građevinskim organima i pogledajte lokalne zakone.
- Da koristite završne slojeve otporne na toplotu i lake za čišćenje (kao što su keramičke pločice) za zidne površine koje okružuju ploču.

9.3 Nakon instalacije ploče za kuvanje, uverite se u sledeće

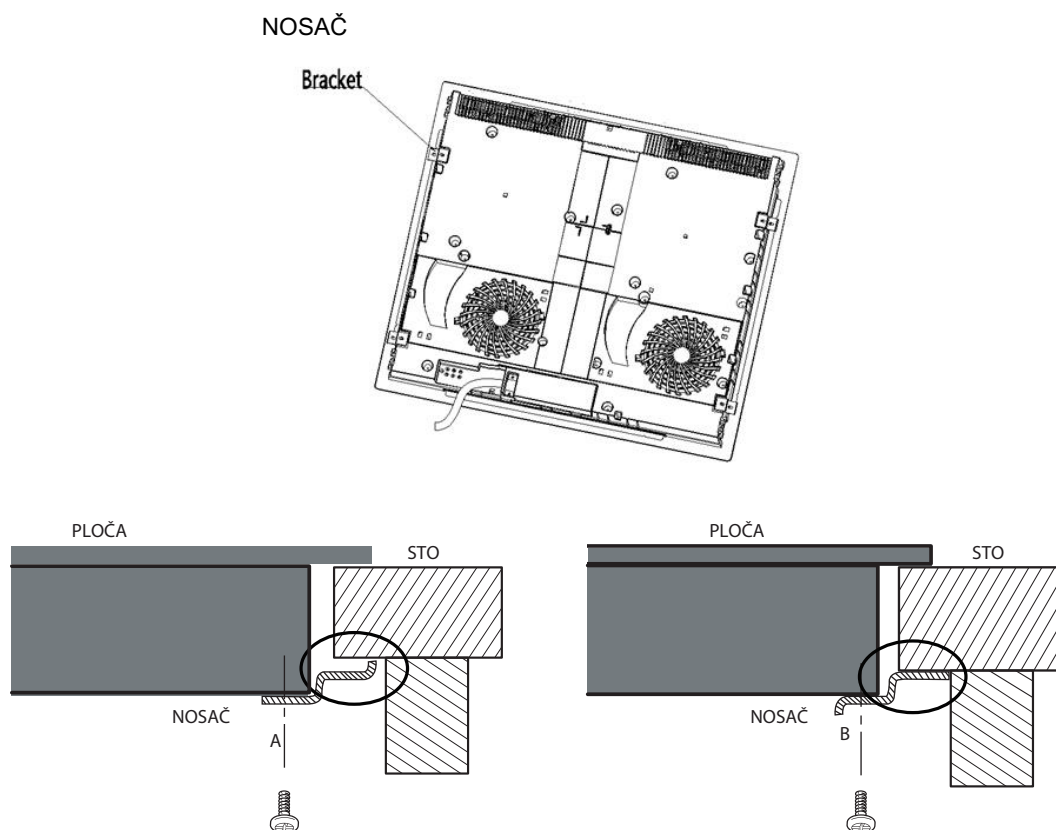
- Kabl za napajanje nije dostupan preko vrata ormara ili fioka.
- Postoji odgovarajući protok svežeg vazduha izvan ormara do osnove ploče.
- Ugrađena je zaštitna toplotna barijera ispod osnove ploče ako se ploča ugrađuje iznad prostora fioke ili ormara.
- Izolacioni prekidač je lako dostupan kupcu.

9.4 Pre lociranja pričvrsnih držača

Jedinicu treba postaviti na stabilnu, glatku površinu (koristite pakovanje). Nemojte primenjivati silu na upravljačke elemente koje štrče iz ploče.

9.5 Podešavanje položaja držača

Pričvrstite ploču na radnu površinu tako što ćete zaviti 4 držača na dno ploče (pogledajte sliku) nakon ugradnje. Podesite položaj držača tako da odgovara različitim debljinama vrha stola.



Ni u kom slučaju, držači ne mogu da se dodiruju sa unutrašnjim površinama radne površine nakon instalacije (pogledajte sliku).

9.6 Opres

1. Indukcionu ploču mora da ugradi kvalifikovano osoblje ili tehničari. Na raspolaganju vam stoje naši stručnjaci. Nikada ne obavljate ovu radnju samostalno.
2. Ploča se ne ugrađuje direktno iznad mašine za pranje posuđa, frižidera, zamrzivača, mašine za pranje veša ili mašine za sušenje veša, jer vlaga može da ošteti elektroniku ploče
3. Indukciona vruća ploča treba da se ugradi tako da se obezbedi bolje zračenje toplote radi povećanja pouzdanosti.
4. Zid i zona indukovnog grejanja iznad površine stola moraju da izdrže toplotu.
5. Da bi se izbegla oštećenja, slojevito umetanje sloja i lepak moraju biti otporni na toplotu.
6. Parni čistač se ne sme koristiti.

9.7 Priključivanje ploče na električnu mrežu



Samo odgovarajuća kvalifikovana osoba sme da priključi ovu ploču na električnu mrežu. Pre priključivanja ploče na električnu mrežu, proverite da li:

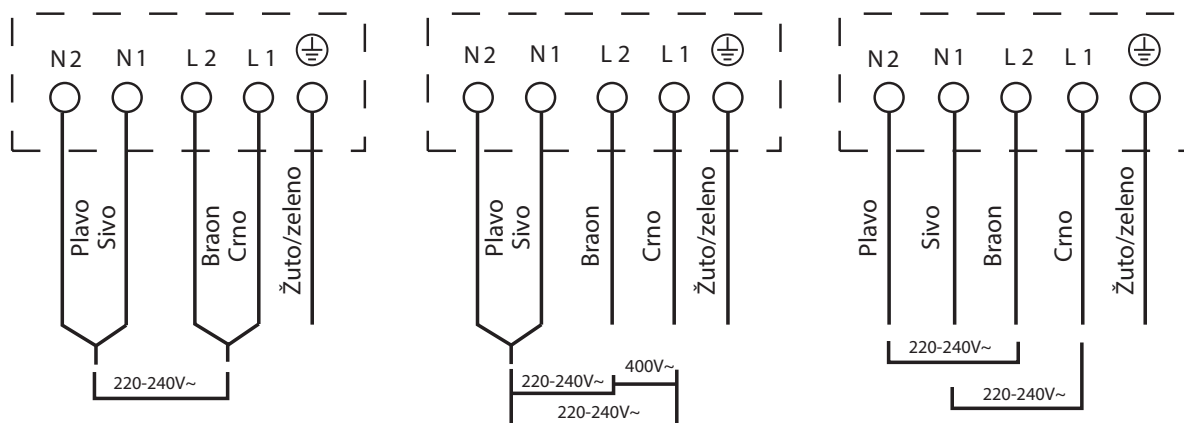
1. je kućni sistem ožičenja pogodan za snagu koju troši ploča.
2. napon odgovara vrednosti datoj na natpisnoj pločici
3. delovi kabla za napajanje mogu da izdrže opterećenje navedeno na natpisnoj pločici.

Da biste ploču priključili na električnu mrežu, nemojte koristiti adaptere, reduktore ili uređaje za grananje, jer mogu da izazovu 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 sa električarem da li kućni sistem ožičenja odgovara bez izmena. Sve izmene sme da izvrši samo kvalifikovani električar.



- Ako je kabl oštećen ili treba da se zameni, postupak mora da obavi agent za pružanje usluga nakon prodaje pomoću namenskih alata kako bi se izbegle nezgode.
- Ako se uređaj priključuje direktno na električnu mrežu, mora da se ugradi omnipolarni prekidač sa minimalnim otvorom od 3 mm između kontakata.
- Osoba koja vrši ugradnju mora da se uveri da je napravljen ispravan električni priključak, kao i da je u skladu sa bezbednosnim propisima.
- Kablovi ne smeju biti savijeni ili sabijeni.
- Kablovi moraju redovno da se proveravaju i smeju da ih menjaju samo ovlašćeni tehničari.



Donja površina i kabl za napajanje ploče nisu dostupni nakon instalacije.

 Pravilno odlaganje ovog proizvoda	Simbol na proizvodu ili na njegovom pakovanju označava da se ovaj proizvod ne sme tretirati kao kućni otpad. Umesto toga, treba ga odneti na odgovarajuće mesto za sakupljanje otpada radi recikla e električne i elektronske opreme. Pravilnim odlaganjem ovog proizvoda, pomoći ćete u sprečavanju potencijalnih negativnih posledica po ivotnu sredinu i ljudsko zdravlje, koje bi inače mogle biti uzrokovane nepravilnim rukovanjem otpadom ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o obradi, ponovnom korišćenju i reciklaži ovog proizvoda, obratite se lokalnom nadležnom telu, usluzi odlaganja otpada iz domaćinstva ili prodavnicu u kojoj ste kupili proizvod.
---	--

	Simbol	Vrednost	Jedinica
Identifikacija modela	-	EBI421F	
Tip ploče	-	Ugrađena indukcijska ploča	
Broj zona za kuvanje i/ili područja Tehnologija grejanja	-	2 zone 1 Površina	
(indukcione zone za kuvanje i područja za kuvanje, zone za kuvanje koje emituju toplotu, ringle)	-	Indukcijska zona za kuvanje i prostor za kuvanje	
Kod kružnih zona za kuvanje ili područja: Prečnik korisne površine po električno grejanoj zoni za kuvanje, zaokružen na najbližih 5 mm	Ø	Zona1: 16,0 Zona2: 21,0	cm
Kod zona za kuvanje ili područja koja nisu kružnog oblika: Dužina i širina korisne površine po električno grejanoj zoni za kuvanje ili području, zaokružene na najbližih 5 mm	L,W	Površina: L:38,6; W: 18,0;	cm
Potrošnja energije za zonu za kuvanje ili površinu izračunata po kg	EC električno kuvanje	Zona1: 191,6 Zona2: 181,4 Površina: 188,1	Wh/kg
Potrošnja energije za ploču izračunata po kg	EC električna ploča	187,0	Wh/kg

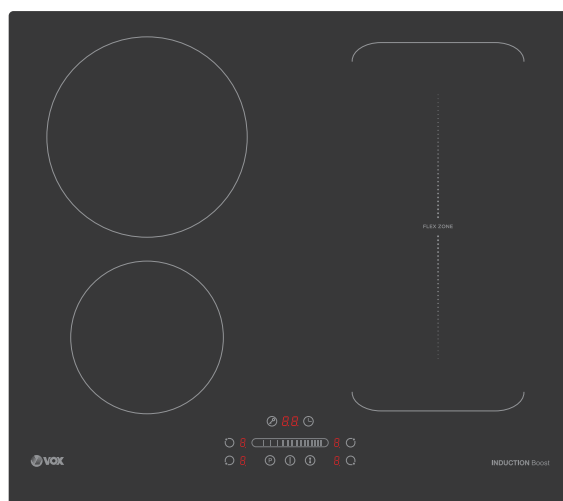
Ako se ne izvrši nikakva radnja nakon uključivanja ploče za kuvanje, ploča za kuvanje će automatski doci u režim „o“ nakon 1 minuta, a snaga u režimu „o“ je 0,5 W.



Indukcijska kuhalna plošča

Navodila za uporabo / Navodila za namestitev

MODEL: **EBI421F**



Vsebina

1. Predgovor	4
1.1 Varnostna opozorila	4
1.2 Vgradnja	4
1.2.1 Nevarnost električnega udara	4
1.2.2 Nevarnost ureznin	4
1.2.3 Pomembna varnostna navodila	4
1.3 Uporaba in vzdrževanje	6
1.3.1 Nevarnost električnega udara	6
1.3.2 Nevarnost za zdravje	6
1.3.3 Nevarnost zaradi vroče površine	7
1.3.4 Nevarnost ureznin	7
1.3.5 Pomembna varnostna navodila	7
2. Predstavitev izdelka	9
2.1 Pogled od zgoraj	9
2.2 Upravljalna plošča	9
2.3 Način delovanja	9
2.4 Pred uporabo nove indukcijske kuhalne plošče	10
2.5 Tehnične specifikacije	10
3. Delovanje izdelka	10
3.1 Upravljalni elementi na dotik	10
3.2 Izbira ustrezne kuhinjske posode	10
3.3 Način uporabe	11
3.3.1 Začetek kuhanja	11
3.3.2 Po koncu kuhanja	12
3.3.3 Uporaba funkcije Boost	13
3.3.4 PRILAGODLJIVO OBMOČJE	13
3.3.5 Zaklepanje upravljalnih elementov	14
3.3.6 Gumbi časovnika	15
3.3.7 Privzeti časi delovanja	17
4. Napotki za kuhanje	17
4.1 Kuharski nasveti	18
4.1.1 Dušenje, kuhanje riža	18
4.1.2 Pečenje zrezkov	18
4.1.3 Praženje	18
4.2 Zaznavanje majhnih predmetov	18
5. Nastavitve toplote	18
6. Nega in čiščenje	19
7. Namigi in nasveti	20
8. Prikaz in odpravljanje napak	21
9. Vgradnja	23
9.1 Izbira opreme za vgradnjo	23
9.2 Pred vgradnjo kuhalne plošče se prepričajte, da	24
9.3 Po vgradnji kuhalne plošče se prepričajte, da	25
9.4 Pred namestitvijo pritrdnih nosilec	25

9.5	Prilagoditev položaja nosilcev	25
9.6	Pozor	26
9.7	Priključitev kuhalne plošče za na električno omrežje	26

1. Predgovor

1.1 Varnostna opozorila

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

1.2 Vgradnja

1.2.1 Nevarnost električnega udara

- Preden se lotite kakršnih koli del na aparatu ali vzdrževanja, aparat najprej odklopite z električnega napajanja.
- Priključitev na ustrezen ozemljitveni sistem je izjemno pomembna in obvezna.
- Spremembe na domači električni napeljavi sme izvajati le usposobljen električar.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči električni udar ali smrt.

1.2.2 Nevarnost ureznin

- Bodite previdni - robovi plošče so ostri.
V primeru neprevidnosti lahko pride do telesnih poškodb ali ureznin.

1.2.3 Pomembna varnostna navodila

- Pred vgradnjo ali uporabo aparata natančno preberite ta navodila.
- Na ta aparat ni dovoljeno odlagati nobenih gorljivih materialov ali izdelkov.
- Poskrbite, da bodo te informacije na voljo osebi, odgovorni za vgradnjo aparata, saj lahko tako znižate stroške vgradnje.
- Da bi se izognili nevarnosti, je treba ta aparat vgraditi v skladu s temi navodili za vgradnjo.
- Aparat mora pravilno vgraditi in ozemljiti le ustrezno usposobljena oseba.
- Aparat mora biti priključen na tokokrog z ločilnim stikalom, ki zagotavlja popoln odklop z napajanja.
- Nepravilna vgradnja aparata lahko pomeni razveljavitev vseh garancijskih ali odškodninskih zahtevkov.

- Te naprave ne smejo uporabljati osebe (vključno z otroki), ki imajo zmanjšane zične, 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.
 - Ta aparat lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi zmožnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, pod ustreznim nadzorom,
 - Opozorilo: Če površina kuhalne površine iz steklokeramike ali podobnega materiala za zaščito delov pod napetostjo počí, izklopite aparat, da se izognete možnosti električnega udara.
 - Ne uporabljajte parnega čistilnika.
 - Na površino kuhalne plošče ne odlagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, lonce in pokrovke, saj se ti predmeti lahko močno segrejejo.
 - Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte parnega čistilnika.
 - Po uporabi izklopite kuhalno ploščo z njenim krmiljenjem in se ne zanašajte na detektor posode.
 - Aparat ni predviden za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
 - Nevarnost požara: na kuhalnih površinah ne shranjujte nobenih predmetov.
- POZOR: Postopek kuhanja je treba nadzorovati. Kratkotrajni postopek kuhanja mora biti pod stalnim nadzorom.
- OPOZORILO: Kuhanje z maščobo ali oljem na kuhalni plošči brez nadzora je lahko nevarno in lahko povzroči požar.
- OPOZORILO: Naprava in vsi njeni dostopni deli se med uporabo močno segrejejo.
- Ne dotikajte se vročih grelnih elementov.

Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo dr. ati stran, razen če so pod stalnim nadzorom.

- **OPOZORILO:** Kuhanje z maščobo ali oljem na kuhalni plošči brez nadzora je lahko nevarno in lahko povzroči požar.

Ognja NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak najprej izklopite aparat in nato plamene pokrijte npr. s pokrovko ali ognjevarno odejo.

OPOZORILO: Postopek kuhanja je treba nadzorovati. Kuhanje z maščobo ali oljem na kuhalni plošči brez nadzora je lahko nevarno in lahko povzroči požar.

Opasnost od požara: ne ostavljajte predmete na površini za kuhanje.

- **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.

1.3 Uporaba in vzdrževanje

1.3.1 Nevarnost električnega udara

- Ne kuhajte na počeni ali poškodovani kuhalni plošči. Če se površina kuhalne plošče zlomi ali počni, aparat takoj odklopite z omrežnega napajanja (stensko stikalo) in se obrnite na usposobljenega serviserja.
- Pred čiščenjem ali vzdrževanjem kuhavno ploščo izključite iz stenske vtičnice.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči električni udar ali smrt.

1.3.2 Nevarnost za zdravje

- Ta aparat je skladen z elektromagnetnimi varnostnimi standardi.
- Vendar pa se morajo osebe s srčnim spodbujevalnikom ali drugimi električnimi vsadki (kot so inzulinske črpalke) pred uporabo tega aparata posvetovati s svojim zdravnikom ali proizvajalcem vsadka, da se prepričajo, da elektromagnetno polje ne bo vplivalo na njihove vsadke.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči smrt.

1.3.3 Nevarnost zaradi vroče površine

- Med uporabo se dostopni deli tega aparata močno segrejejo in povzročijo opekline.
- Preprečite stik telesa, oblačil ali katerih koli drugih predmetov, razen primerne posode, z indukcijskim steklom, dokler se površina ne ohladi.

- Otrokom preprečite dostop do kuhalne plošče.
- Ročaji ponev se lahko so lahko vroči na dotik. Poskrbite, da ročaji ponev ne bodo segali na območje drugih kuhalnih con, ki so vklopljene. Zagotovite, da so ročaji zunaj dosega otrok.
- V primeru neupoštevanja tega nasveta lahko pride do opeklin in oparin.

1.3.4 Nevarnost ureznin

- Ko umaknete varnostni pokrovček, je izpostavljeno ostro rezilo strgala kuhalne plošče. Pri uporabi bodite zelo previdni in ga vedno shranite na varno mesto in izven dosega otrok.
- V primeru neprevidnosti lahko pride do telesnih poškodb ali ureznin.

1.3.5 Pomembna varnostna navodila

- Aparata med uporabo nikoli ne puščajte brez nadzora. Zaradi prekipevanja se lahko pojavi dim in pride do razlitja mastnih tekočin, ki se lahko vnamejo.
- Aparata nikoli ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za shranjevanje predmetov.
- Na aparatu nikoli ne puščajte nobenih predmetov ali pripomočkov.
- V bližino aparata ne odlagajte in ne puščajte namagnetnih predmetov (npr. kreditnih kartic, pomnilniških kartic) ali elektronskih naprav (npr. računalnikov, predvajalnikov MP3), saj lahko elektromagnetno polje aparata škodljivo vpliva nanje.
- Aparata nikoli ne uporabljajte za gretje ali ogrevanje prostora.
- Po uporabi vedno izklopite kuhališča in kuhalno ploščo, kot je opisano v teh navodilih (tj. z uporabo upravljalnih elementov na dotik). Ko odstranite posodo, se za izklop kuhališč ne zanašajte na funkcijo zaznavanja posode.
- Ne dovolite otrokom, da se igrajo z aparatom ali sedijo, stojijo ali plezajo nanj.
- Ne shranjujte predmetov, ki zanimajo otroke, v omaricah nad aparatom. Otroci se lahko pri plezanju na kuhalno ploščo močno poškodujejo.
- Ne puščajte otrok samih ali brez nadzora v prostoru, kjer uporabljate aparat.
- Otrokom ali invalidnim osebam z omejenimi sposobnostmi za uporabo aparata mora odgovorna in usposobljena oseba podati navodila za uporabo aparata. Inštruktor se mora prepričati, da lahko

te osebe aparat uporabljajo brez ogrožanja sebe ali svoje okolice.

- Ne popravljajte ali zamenjajte nobenega dela aparata, razen če je to izrecno priporočeno v teh navodilih.
Vsa ostala servisna dela mora opraviti usposobljen serviser.
- Na kuhalno ploščo ne odlagajte tekočih predmetov.
- Ne stojte na kuhalni plošči.
- Ne uporabljajte posod s skrhanimi robovi in posod ne vlecite po površini indukcijskega stekla, saj se lahko steklo zaradi tega opraska.
- Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte mrežic za čiščenje posode ali grobih, abrazivnih čistil, ki lahko opraskajo indukcijsko steklo.
- Ta aparat je predviden za uporabo v gospodinjstvih in prostorih, kot so kuhinjski prostori za osebje v trgovinah, pisarne in druga delovna okolja, na kmetijah in v hotelih, motelih ter drugih bivalnih in prenočitvenih objektih.
- **OPOZORILO:** Aparat in njegovi dostopni deli se med delovanjem močno segrejejo.
- Poskrbite, da preprečite stik z grelnimi elementi.
- Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo aparatu, razen če so pod stalnim nadzorom.

Čestitamo za nakup nove indukcijske kuhalne plošče.

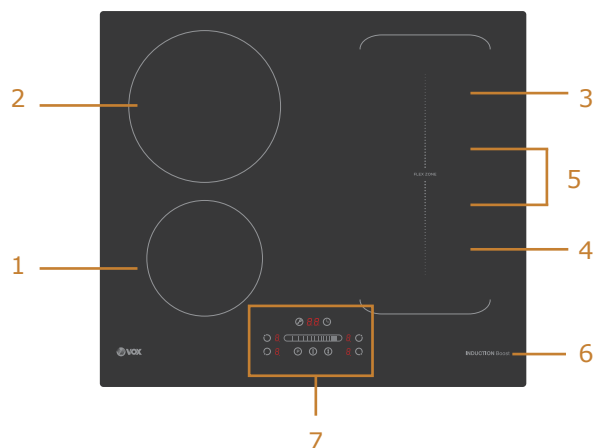
Priporočamo vam, da si vzamete nekaj časa in preberete ta navodila za uporabo/vgradnjo, da boste v celoti razumeli, kako pravilno namestiti in uporabljati aparat.

Za informacije o vgradnji preberite poglavje o vgradnji.

Pred uporabo natančno preberite vsa varnostna navodila in shranite ta navodila za uporabo/vgradnjo, da jih boste lahko uporabili tudi pozneje.

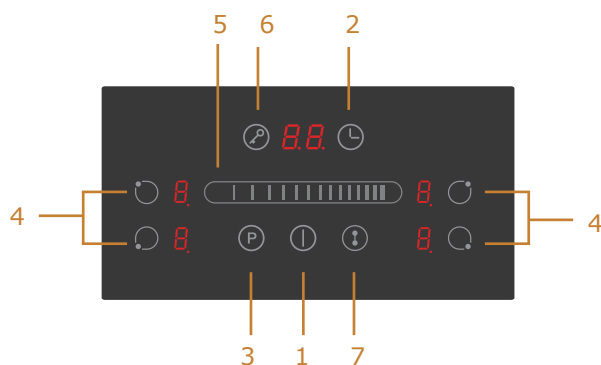
2. Pregled izdelka

2.1 Pogled od zgoraj



1. Maks. območje 1400/1500W
2. Maks. območje 2400/2600W
3. Maks. območje 1800/2000W
4. Maks. območje 1800/2000W
5. Maks. območje 3000/3600W
6. Steklена plošča
7. Nadzorna plošča

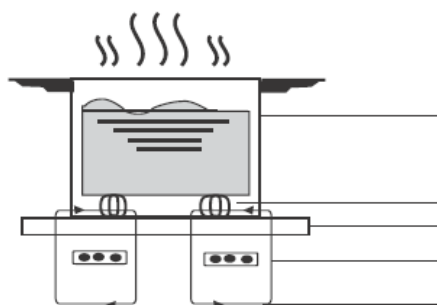
2.2 Nadzorna plošča



1. Nadzor vklopa/izklopa
2. Nadzor časovnika
3. Pospešek
4. Nadzor izbire ogrevalnega območja
5. Nadzor napajanja/časovnika
6. Nadzor ključavnice
7. Nadzor prilagodljivega območja

2.3 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.



elezni lonec

magnetni tokokrog
keramičan steklena plošča
indukcijska tuljava
inducirani tokovi

2.4 Pred uporabo 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.

2.5 Tehnične specifikacije

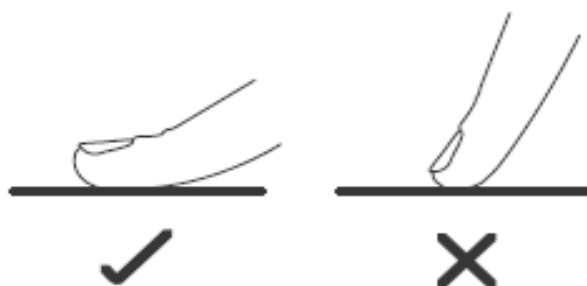
Kuhalna plošča	EBI421F
Kuhališča	4 cone
Napetost	220-240 V~ 50 Hz ali 60 Hz
Vgrajena električna moč	7400 W
Velikost izdelka DxŠxV (mm)	590X520X62
Vgradne mere AxB (mm)	560X490

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

3. Delovanje izdelka

3.1 Upravljalni elementi na dotik

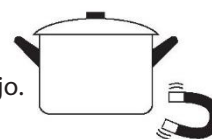
- Upravljalni elementi so občutljivi na dotik, zato jih ni treba pritiskati.
- Uporabite blazinico prsta, ne konice.
- Vsakič, ko aparat zazna dotik, se bo predvajal pisk.
- Prepričajte se, da so gumbi vedno čisti, suhi in da jih nič ne prekriva (npr. posoda ali krpa). Uporabo upravljalnih elementov lahko oteži že tanka plast vode.



3.2 Izbira prave posode



- Uporabljajte samo posodo z dnom, primernim za indukcijsko kuhanje. Poiščite simbol indukcije na embalaži ali na dnu posode.
- Ali je vaša posoda primerna, lahko preverite z magnetnim testom. Premaknite magnet proti dnu pekača. Če se privlači, je ponev primerna za indukcijo.
- Če nimate magneta:
 1. V ponev, ki jo želite preveriti, nalijte nekaj vode.
 2. Če  na zaslonu ne utripa in voda se segreva, posoda je primerna.
- Posoda iz naslednjih materialov ni primerna: čisto nerjaveče jeklo, aluminij ali baker brez magnetne podlage, steklo, les, porcelan, keramika in fajansa.
- 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.



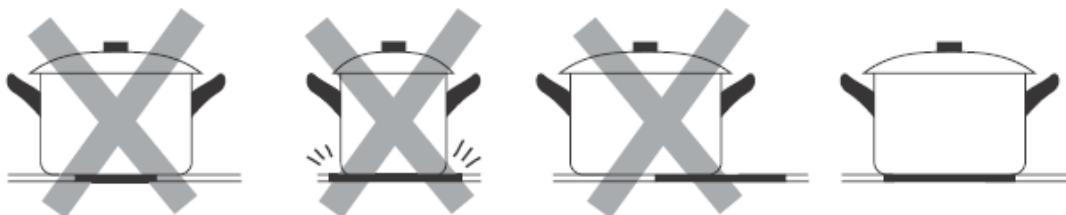
- Če feromagnetno območje ni homogeno, ampak vsebuje druge materiale, kot je aluminij, lahko to vpliva na segrevanje in zaznavanje posode.
- Če je dno posode podobno spodnjim slikam, posoda morda ne bo zaznana.



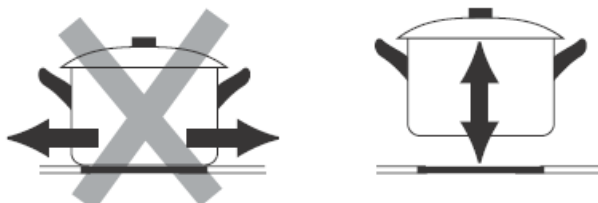
- Ne uporabljajte posode z nazobčanimi robovi ali ukrivljenim dnom.



- 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. Ponev vedno postavite na sredino kuhališča.



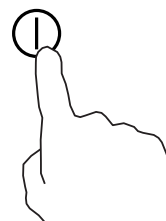
- Posode vedno dvignite z indukcijske kuhalne plošče – ne drsite, sicer lahko opraskajo steklo.

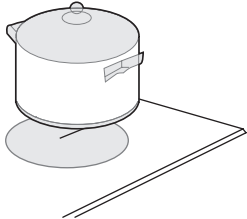
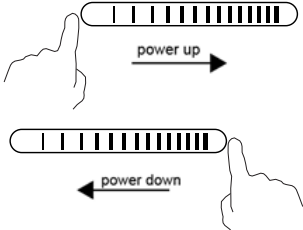


3.3 Kako uporabiti

3.3.1 Začni kuhati

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.



Na kuhališče, ki ga želite uporabiti, postavite primerno posodo. • Prepričajte se, da sta dno posode in površina kuhališča čista in suha.	
Če se dotaknete gumba za izbiro ogrevalnega območja, bo utripal indikator poleg tipke	
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

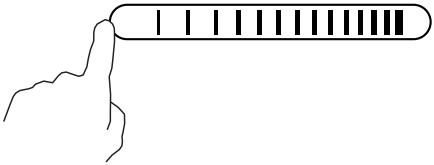
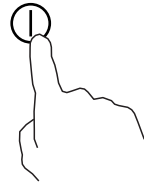
To pomeni, da:

- 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.

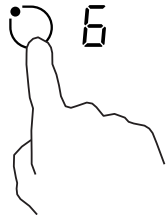
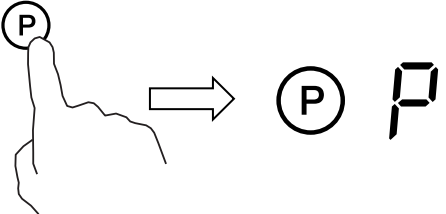
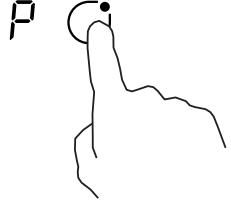
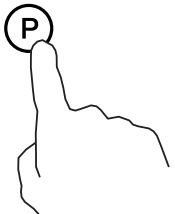
Zaslon " " samodejno izgine po 1 minuti, če nanj ne postavite ustrezne posode.

3.3.2 Končaj kuhanje

Dotaknite se gumba za izbiro ogrevalnega območja, ki ga želite izklopiti .	
Izklopite kuhališče tako, da se drsnika dotaknete na "I". Prepričajte se, da zaslon kaže "0"	
Celotno kuhalno ploščo izklopite tako, da se dotaknete gumba VKLOP/IZKLOP.	

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.	
---	---

3.3.3 Uporaba funkcije Boost

Aktivirajte funkcijo boost	
Dotik gumba za izbiro ogrevalnega območja.	
Če se dotaknete gumba za povečanje moči, (P) indikator cone prikaže "P" in dosežena moč Max.	
Prekličite funkcijo Boost	
Z dotikom gumba za izbiro ogrevalnega območja, ki ga želite preklicati, funkcijo pospeševanja	
Če se dotaknete gumba "Boost" (P), da prekličete funkcijo Boost, se bo kuhališče vrnilo na prvotno nastavitev.	

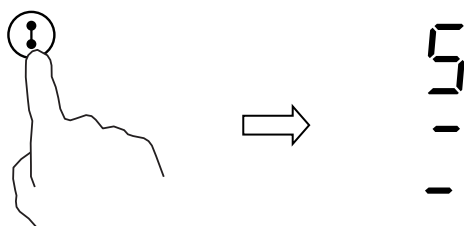
1. Funkcija lahko deluje na katerem koli kuhališču.
2. Kuhališče se po 5 minutah vrne na prvotno nastavitev.
3. Če je prvotna stopnja kuhanja enaka 0, se bo po 5 minutah vrnila na 9.

3.3.4 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.

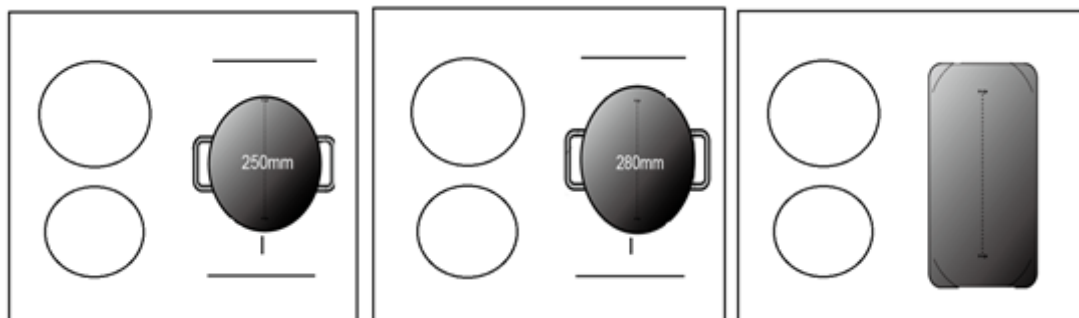
Kot eno veliko kuhališče

1. Če želite 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).

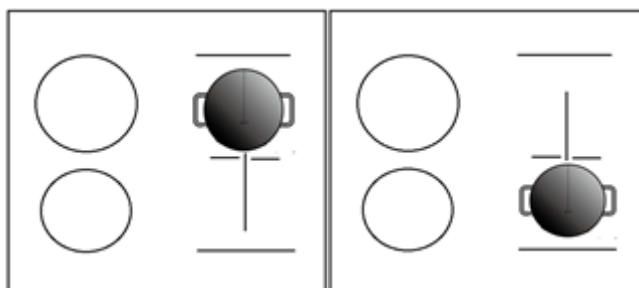


Odsvetujemo uporabo drugih postopkov, ki niso med zgoraj omenjenimi, saj lahko to vpliva na segrevanje aparata.

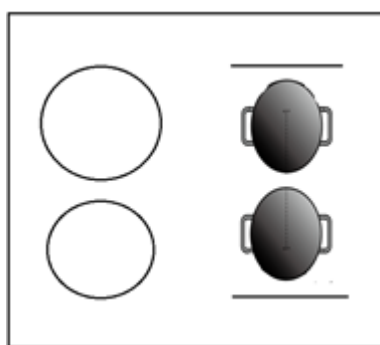
Kot dve neodvisni kuhališči

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.



Pazite: preverite, ali je premer posode večji od 120 mm.

3.3.5 Zaklepanje upravljalnih elementov

- Upravljalne elemente lahko zaklenete, da preprečite nenamerno uporabo (da ne bi na primer otroci po nesreči vklopili kuhališč).

- Ko so upravljalni elementi zaklenjeni, so onemogočeni vsi upravljalni elementi razen gumba za vklop/izklop.

Za zaklepanje upravljalnih elementov	
Dotaknite se gumba za zaklepanje.	Indikator časovnika bo prikazal simbol »Lo«.
Za odklepanje upravljalnih elementov	
Dotaknite se in nekaj časa držite gumb za zaklepanje.	

-  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.

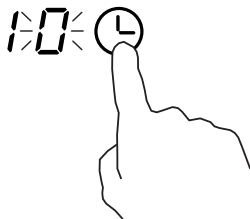
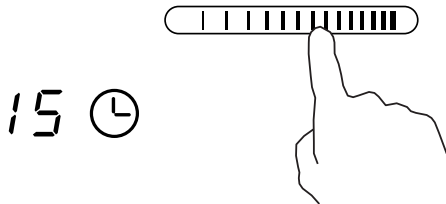
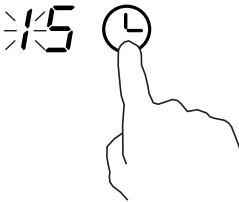
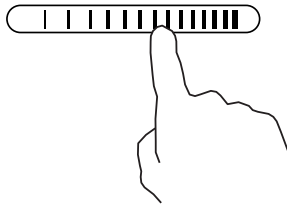
3.3.6. Nadzor časovnika

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.

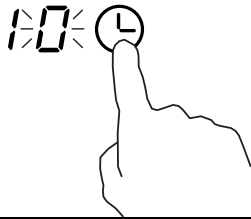
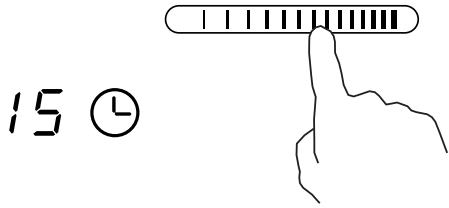
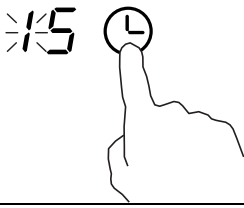
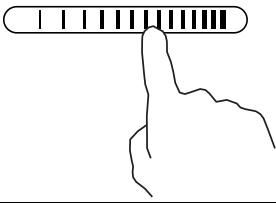
a) Uporaba časovnika kot odštevalnika minut

Če ne izberete nobenega kuhališča

Prepričajte se, da je kuhalna plošča vklopljena. Opomba: minutni opomnik lahko uporabite, vsaj eno območje mora biti aktivno.	
Dotaknite se nadzora časovnika, na prikazovalniku časovnika se prikaže "10". in "0" utripa.	
Nastavite čas z dotikom drsnika. (npr. 5)	
Znova se dotaknite nadzora časovnika, "1" bo utripal	
Nastavite čas z dotikom drsnika (npr. 9), zdaj je nastavljeni časovnik 95 minut.	
Ko je čas nastavljen, se začne takoj odšteti. Na zaslonu bo prikazan preostali čas.	

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

b) Nastavitev časovnika za izklop enega kuhališča

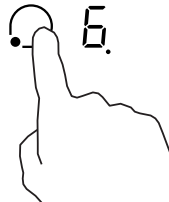
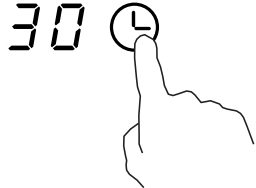
Nastavite eno cono	
Dotaknite se gumba za izbiro ogrevalnega območja, za katerega želite nastaviti časovnik.	
Čez kratek čas se dotaknite nadzora časovnika, na prikazovalniku časovnika se prikaže "10" in utripa "0".	
Nastavite čas z dotikom drsnika. (npr. 5)	
Znova se dotaknite nadzora časovnika, "1" bo utripal.	
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. OPOMBA: Rdeča pika zraven indikatorja ravni moči bo zasvetila, kar pomeni, da je območje izbrano.	
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:	
	(nastavljeno na 15 minut) 
	(nastavljeno na 45 minut)
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

Če želite preklicati časovnik, se dotaknite gumba za izbiro ogrevalnega območja	
Če se dotaknete krmilnika časovnika, indikator utripa	
Dotaknite se drsnika, da nastavite časovnik na »00«, časovnik je preklican.	

3.3.7 Privzeti časi delovanja

Indukcijska kuhalna plošča je opremljena z varnostno zaščitno funkcijo samodejnega izklopa. Ta funkcija kuhalno ploščo samodejno izklopi, če se zgodi, da jo sami pozabite izklopiti. Privzeti časi delovanja glede na različne stopnje moči so prikazani v spodnji tabeli:

Stopnja moči	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Privzeto delovanje časovnika (ura)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Ko lonec odstavite, indukcijska kuhalna plošča takoj preneha s segrevanjem in se po 2 minutah samodejno izklopi.



Osebe s srčnim spodbujevalnikom se morajo pred uporabo tega aparata posvetovati s svojim zdravnikom.

4. Napotki za kuhanje



Pri cvrtju bodite previdni, saj se olje in maščoba zelo hitro segrejeta, zlasti če uporabljate funkcijo segrevanja z ojačano močjo. Pri izjemno visokih temperaturah se olje in maščoba spontano vžgeta, kar predstavlja resno nevarnost požara.

4.1 Kuharski nasveti

- Ko hrana zavre, zmanjšajte nastavitev temperature.
- Z uporabo pokrovke, ki ohranja toploto, boste skrajšali čas kuhanja in prihranili energijo.
- Zmanjšajte količino tekočine ali maščobe, da skrajšate čas kuhanja.
- Kuhati začnite pri visoki nastavitvi in zmanjšajte nastavitev, ko se hrana segreje.

4.1.1 Dušenje, kuhanje riža

- Dušenje se izvaja pod vreliščem (pri približno 85 °C), ko na površini kuhane tekočine začnejo nastajati mehurčki. Je ključnega pomena za pripravo okusnih juh in enolončnic, ker se okus razvije brez prekuhavanja hrane. Pod vreliščem se kuhajo tudi omake na osnovi jajc in z moko zgoščene omake.
- Pri nekaterih pripravah, vključno s kuhanjem riža po metodi absorpcije, lahko zahtevajo nastavitev, ki je višja od najnižje nastavitve, da se zagotovi pravilno kuhanje živila v priporočenem času.

4.1.2 Pečenje zrezkov

Za pečenje sočnih okusnih zrezkov:

1. Meso pred pečenjem pustimo stati na sobni temperaturi približno 20 minut.
2. Segrejte ponev za globoko cvrtje.
3. Zrezke premažite z oljem na obeh straneh. V vročo ponev dodajte malo olja in položite meso v ponev.
4. Zrezke med pečenjem obrnite samo enkrat. Točen čas pečenja bo odvisen od debeline zrezka in od tega, kako močno ga želite zapeči. Časi lahko obsegajo od približno 2 do 8 minut na stran. Pritisnite zrezek ob ponev, da ocenite njegovo stopnjo pečenja – trdnjši kot je, močnejše je zapečen.
5. Zrezek pustite nekaj minut počivati na toplem krožniku, da se zmehča, preden ga postrežete.

4.1.3 Praženje

1. Izberite vok z ravnim dnom ali veliko ponev za cvrtje, ki sta primerna za indukcijsko kuhanje.
2. Pripravite vse sestavine in pripomočke. Praženje naj poteka kratek čas. Večjo količino hrane pražite v več delih.
3. Na kratko segrejte ponev in dodajte dve žlici olja.
4. Najprej popražite meso, ga postavite na stran in pustite na toplem.
5. Popražite zelenjavo. Ko je ta vroča, vendar še vedno hrustljava, nastavite kuhališče na nižjo stopnjo, v ponev dodajte meso in nato še omako.
6. Sestavine nežno premešajte, da se pregrejejo.
7. Postrezite takoj.

4.2 Zaznavanje majhnih predmetov

Če na kuhalno ploščo postavite posodo neprimerne velikosti ali posodo, ki ni magnetna (npr. aluminijasta) oziroma drug manjši predmet (npr. nož, vilice, ključ), kuhalna plošča po 1 minuti samodejno preide v stanje pripravljenosti. Ventilator bo še 1 minuto deloval, da ohladi indukcijsko kuhalno ploščo.

5. Nastavitve toplote

Spodnje nastavitve so podane zgolj kot smernice. Točna nastavitve bo odvisna od več dejavnikov, vključno s posodo in količino hrane, ki jo nameravate skuhati. Uporabite nastavitve indukcijske kuhalne plošče, ki najbolj ustrezajo temu, kar želite pripraviti.

Nastavitev toplote	Primernost
1–2	- rahlo segrevanje majhnih količin hrane - topljenje čokolade, masla in živil, ki se hitro zapečejo - rahlo vrenje - počasno segrevanje
3–4	- ponovno segrevanje - hitro vrenje - kuhanje riža
5–6	peka palačink
7–8	- hitro praženje - kuhanje testenin
9	- praženje - pečenje - zavretje juh - vretje vode

6. Nega in čiščenje

Kaj?	Kako?	Pomembno!
Vsakodnevna umazanija na steklu (prstni odtisi, sledi, madeži hrane ali razlitja nesladkanih tekočin)	- Kuhalno ploščo odklopite z električnega napajanja. - Ko je steklo še toplo (ne sme biti vroče), nanesite čistilo za kuhalne plošče. - Sperite in obrišite s čisto krpo ali papirnato brisačo. - Kuhalno ploščo znova priklopite na električno napajanje.	- Ko je kuhalna plošča odklopljena z napajanja, so lahko kuhališča še vedno vroča, čeprav ni prikazan noben indikator za »vročo površino«. Bodite zelo previdni. - Mrežice za trdovratno umazanijo, nekatere najlonske mrežice in groba/abrazivna čistila lahko opraskajo steklo. Primernost čistila ali mrežice vedno preverite na nalepki. - Na kuhalni plošči nikoli ne smete pustiti ostankov čistil, saj lahko povzročijo obarvanje stekla.
Ostanki kipenja, stopljenih snovi in vročih tekočin s sladkorjem	Takoj odstranite z lopatko, paletnim nožem ali strgalom s kovinskim rezilom, primernim za indukcijske kuhalne plošče, pri čemer pazite, da se ne dotikate vročih površin kuhališč: - Kuhalno ploščo izključite iz stenske vtičnice. - Rezilo ali pripomoček držite pod kotom 30° in postrgajte umazanijo oziroma zasušene ostanke tekočin na hladni del kuhalne plošče. - Umazanijo očistite ali zasušene ostanke tekočin obrišite s kuhinjsko krpo ali papirnato brisačo. - Sledite zgornjim korakom od 2 do 4 za »vsakodnevno umazanijo na steklu«.	- Čim prej odstranite madeže, ki so jih povzročila stopljena in sladka živila ali razlite tekočine. Če pustite, da se ohladijo na steklu, jih boste morda težko odstranili in lahko celo trajno poškodujejo stekleno površino. - Nevarnost ureznin: ko je varnostni pokrovček umaknjen, je rezilo strgala ostro kot britev. Pri uporabi bodite zelo previdni in ga vedno shranite na varno mesto in izven dosega otrok.

Ostanki razlilih tekočin na upravljalnih elementih na dotik	1. Kuhalno ploščo odklopite z električnega napajanja. 2. Popivajte razlito tekočino. 3. Območje z upravljalnimi elementi na dotik obrišite s čisto, vlažno gobico ali krpo. 4. Območje do suhega obrišite s papirnato brisačo. 5. Kuhalno ploščo znova priklopite na električno napajanje.	• Kuhalna plošča lahko zapiska in se samodejno izklopi, upravljalni elementi na dotik pa morda ne bodo delovali, dokler je na njih tekočina. Preden ponovno vklopite kuhhalno ploščo, do suhega obrišite območje z upravljalnimi elementi na dotik.
---	--	---

7. Namigi in nasveti

Težava	Možen vzrok	Ukrep
Indukcijske kahalne plošče ni mogoče vklopiti.	Ni električnega napajanja.	Prepričajte se, da je indukcijska kuhhalna plošča priključena na napajanje in da je vklopljena. Preverite, ali je v vašem domu ali okolici prišlo do izpada električne energije. Če ste vse preverili in težave kljub temu ne morete odpraviti, pokličite usposobljenega serviserja.
Upravljalni elementi na dotik se ne odzivajo.	Upravljalni elementi so zaklenjeni.	Odklenite upravljalne elemente. Za navodila glejte razdelek »Uporaba indukcijske kahalne plošče«.
Upravljalne elemente na dotik je težje upravljati.	Na upravljalnih elementih je morda tanek sloj vode ali pa se upravljalnih elementov dotikate s konico prsta.	Prepričajte se, da je območje upravljalnih elementov na dotik suho, pri dotikanju upravljalnih elementov pa uporabite blazinico prsta.
Steklo je opraskano.	Kuhinjska posoda ima hrapave robove. Uporabljena je bila neprimerna, abrazivna mrežica ali čistilo.	Uporabljajte kuhinjsko posodo z ravnim in gladkim dnom. Glejte razdelek »Izbira ustrezne kuhinjske posode«. Glejte razdelek »Nega in čiščenje«.
Nekatere posode oddajajo prasketajoč ali pokajoč zvok.	Vzrok je lahko zasnova kuhinjske posode (plasti različnih kovin, ki oddajajo različne vibracije).	To je običajno za kuhinjsko posodo in ne pomeni napake.
Pri uporabi nastavitve za visoko stopnjo segrevanja indukcijske kahalne plošče se sliši rahlo brnenje.	To povzroča tehnologija indukcijskega kuhanja.	To je normalen pojav, vendar bi se moral šum utišati ali popolnoma izginiti, ko zmanjšate vrednost nastavitve segrevanja.
Iz indukcijske kahalne plošče se sliši šum ventilatorja.	Vklopil se je ventilator za hlajenje, ki je vgrajen v indukcijsko kuhhalno ploščo, da bi preprečil pregrevanje elektronike. Ventilator lahko še naprej deluje, tudi ko izklopite indukcijsko kuhhalno ploščo.	To je normalen pojav in ukrepanje ni potrebno. Med delovanjem ventilatorja indukcijske kahalne plošče ne izključite iz stenske vtičnice.
Posode se ne segrejejo in na prikazovalniku ni prikazan indikator.	Indukcijska kuhhalna plošča ne more zaznati posode, ker ni primerna za indukcijsko kuhanje.	Uporabite kuhinjsko posodo, primerno za indukcijsko kuhanje. Glejte razdelek »Izbira ustrezne kuhinjske posode«.

Indukcijska kuhalna plošča ali kuhališče se je nepričakovano izklopilo, predvaja se zvok in prikaže se koda napake (običajno se izmenjuje z eno ali dvema števkama na prikazovalniku časovnika za kuhanje).	Tehnična napaka.	Zabeležite črke in številke napak, izključite indukcijsko kuhalno ploščo iz stenske vtičnice in pokličite usposobljenega serviserja.
---	------------------	--

8. Prikaz in odpravljanje napak

Indukcijska kuhalna plošča je opremljena s funkcijo za samodejno diagnostiko. S tem preskusom lahko serviser preveri delovanje različnih komponent brez razstavljanja ali odstranjevanja kuhalne plošče z delovne površine.

Odpravljanje težav

1) Kode napak, ki se prikažejo pri uporabi aparata, in rešitve:

Koda napake	Težava	Rešitev
Brez samodejne obnovitve		
E1	Okvara senzorja temperature steklokeramične plošče – odprt tokokrog.	Preverite povezavo ali zamenjajte senzor temperature steklokeramične plošče.
E2	Okvara senzorja temperature steklokeramične plošče – kratek stik.	
Eb	Okvara senzorja temperature steklokeramične plošče.	
E3	Senzor je zaznal previsoko temperaturo steklokeramične plošče.	Počakajte, da se temperatura steklokeramične plošče vrne v normalno stanje. Dotaknite se gumba za vklop/izklop, da znova zaženete aparat.
E4	Okvara senzorja temperature IGBT – odprto vezje.	Zamenjajte napajalno ploščo.
E5	Okvara senzorja temperature IGBT – kratek stik.	
E6	Previsoka temperatura IGBT.	Počakajte, da se temperatura IGBT vrne v normalno stanje. Dotaknite se gumba za vklop/izklop, da znova zaženete aparat. Preverite, ali ventilator nemoteno deluje; če ne, ga zamenjajte.
E7	Napajalna napetost je pod nazivno napetostjo.	Preverite, ali je električno napajanje normalno.
E8	Napajalna napetost je nad nazivno napetostjo.	Aparat vklopite, ko je napajanje normalno.
U1	Napaka v komunikaciji.	Prekinite in nato znova vzpostavite povezavo med ploščo prikazovalnika in napajalno ploščo. Zamenjajte napajalno ploščo ali ploščo prikazovalnika.

2) Posebne napake in rešitve

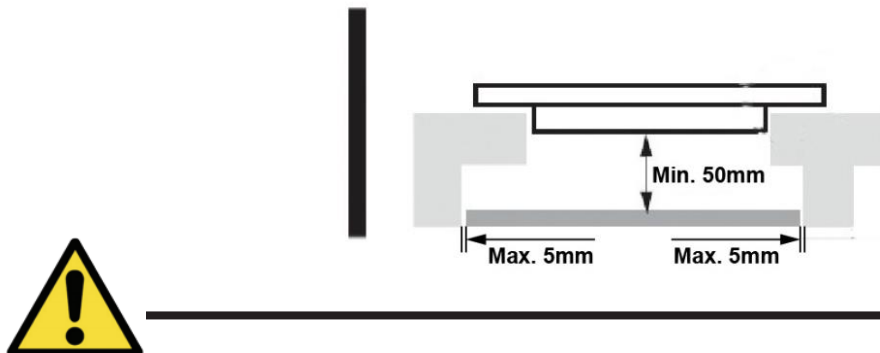
Napaka	Težava	Rešitev A	Rešitev B
Ko vklopite aparat, se lučka LED ne vklopi.	Ni električnega napajanja.	Preverite, ali je vtič dobro vstavljen v vtičnico in ali ta deluje.	
	Okvara povezave dodatne napajalne plošče in plošče prikazovalnika.	Preverite povezavo.	
	Dodatna napajalna plošča je poškodovana.	Zamenjajte dodatno napajalno ploščo.	
	Plošča prikazovalnika je poškodovana.	Zamenjajte ploščo prikazovalnika.	
Nekateri gumbi ne delujejo ali prikazovalnik LED ne deluje normalno.	Plošča prikazovalnika je poškodovana.	Zamenjajte ploščo prikazovalnika.	
Indikator načina kuhanja se vklopi, vendar se segrevanje ne zažene.	Previsoka temperatura kuhalne plošče.	Temperatura prostora je morda previsoka. Pretok zraka skozi odprtino za vstop zraka ali odprtino za prezračevanje je morda oviran.	
	Prišlo je do napake ventilatorja.	Preverite, ali ventilator nemoteno deluje; če ne, ga zamenjajte.	
	Napajalna plošča je poškodovana.	Zamenjajte napajalno ploščo.	
Segrevanje se med delovanjem nenadoma ustavi in na prikazovalniku utripa » <u>u</u> «.	Vrsta posode je napačna.	Uporabite ustrezno posodo (glejte navodila za uporabo).	Vezje za zaznavanje posode je poškodovano, zamenjajte napajalno ploščo.
	Premjer posode je premajhen.		
	Kuhalna plošča se je pregrela.	Aparat se je pregrel. Počakajte, da se temperatura vrne v normalno stanje. Pritisnite gumb za vklop/izklop, da znova zaženete aparat.	
Za kuhališča na isti strani (npr. prvo in drugo kuhališče) je prikazana oznaka » <u>u</u> «.	Okvara povezave napajalne plošče in plošče prikazovalnika.	Preverite povezavo.	
	Plošča prikazovalnika komunikacijskega dela je poškodovana.	Zamenjajte ploščo prikazovalnika.	
	Glavna plošča je poškodovana.	Zamenjajte napajalno ploščo.	
Motor ventilatorja oddaja nenavadne zvoke.	Motor ventilatorja je poškodovan.	Zamenjajte ventilator.	

Zgornje so ocene in pregledi pogostih napak.

Prosimo, da enote ne razstavljate sami, da se izognete morebitnim nevarnostim in poškodbam indukcijske kuhalne plošče.

OPOZORILO: Zagotovite ustrezno prezračevanje

Prepričajte se, da ima indukcijska kuhalna plošča zadostno prezračevanje in da odprtine za vstop in izstop zraka niso zakrite. Da pri delu preprečite nenameren dotik s pregretim dnom kuhalne plošče ali nepričakovan električni udar, vstavite lesen vložek na razdalji vsaj 50 mm od dna kuhalne plošče in ga pritrdite z vijaki. Upoštevajte spodnje zahteve:



Ob zunanjih straneh kuhalne plošče so prezračevalne odprtine. Ko namestite kuhalno ploščo, SE PREPRIČAJTE, da delovna plošča teh odprtin ne prekriva.



- Lepilo, ki spaja plastiko ali leseni material s pohištvom, mora biti odporno na temperaturo najmanj 150 °C. Tako lepilo preprečuje, da bi se obloga odlepila.
- Zadnja stena ter sosednje in bližnje površine morajo prenesti izpostavljenost temperaturi 90 °C.

9.2 Pred vgradnjo kuhalne plošče se prepričajte, da:

- je delovna površina kvadratna in ravna ter da noben konstrukcijski element ne posega v prostorske zahteve;
- je delovna površina izdelana iz toplotno odpornega in izoliranega materiala;
- (če je kuhalna plošča nameščena nad pečico) ima pečica vgrajen hladilni ventilator;
- bo vgradnja skladna z vsemi zahtevami glede odnikov ter z veljavnimi standardi in predpisi;
- omrežna napeljava vključuje ustrezno ločilno stikalo, ki omogoča popoln odklop z električnega omrežja in ki je vgrajeno oziroma nameščeno v skladu z lokalnimi pravili in predpisi o ožičenju; je ločilno stikalo homologiranega tipa in zagotavlja 3 mm razmik med kontakti na vseh polih (ali vseh aktivnih (faznih) vodnikih, če lokalni predpisi o ožičenju dopuščajo to spremembo zahtev);
- bo ločilno stikalo nameščeno na mestu, ki bo zlahka dostopno uporabniku vgrajene kuhalne plošče;
- (če imate v zvezi z vgradnjo kakršne koli pomisleke) se posvetujete z lokalnimi gradbenimi organi in se seznanite s predpisi;
- so na stenah okoli kuhalne plošče morajo nameščene toplotno odporne obloge, ki so preproste za čiščenje (npr. keramične ploščice).

9.3 Po vgradnji kuhalne plošče se prepričajte, da:

- napajalni kabel ni dostopen prek vratc ali predalov kuhinjskih omaric;
- je zagotovljen zadosten pretok svežega zraka z zunanje strani omaric do podnožja kuhalne plošče;
- je pod podnožjem kuhalne plošče nameščena zaščitna toplotna pregrada, če je kuhalna plošča nameščena nad predalom ali omarico;
- lahko kupec brez težav dostopa do ločilnega stikala.

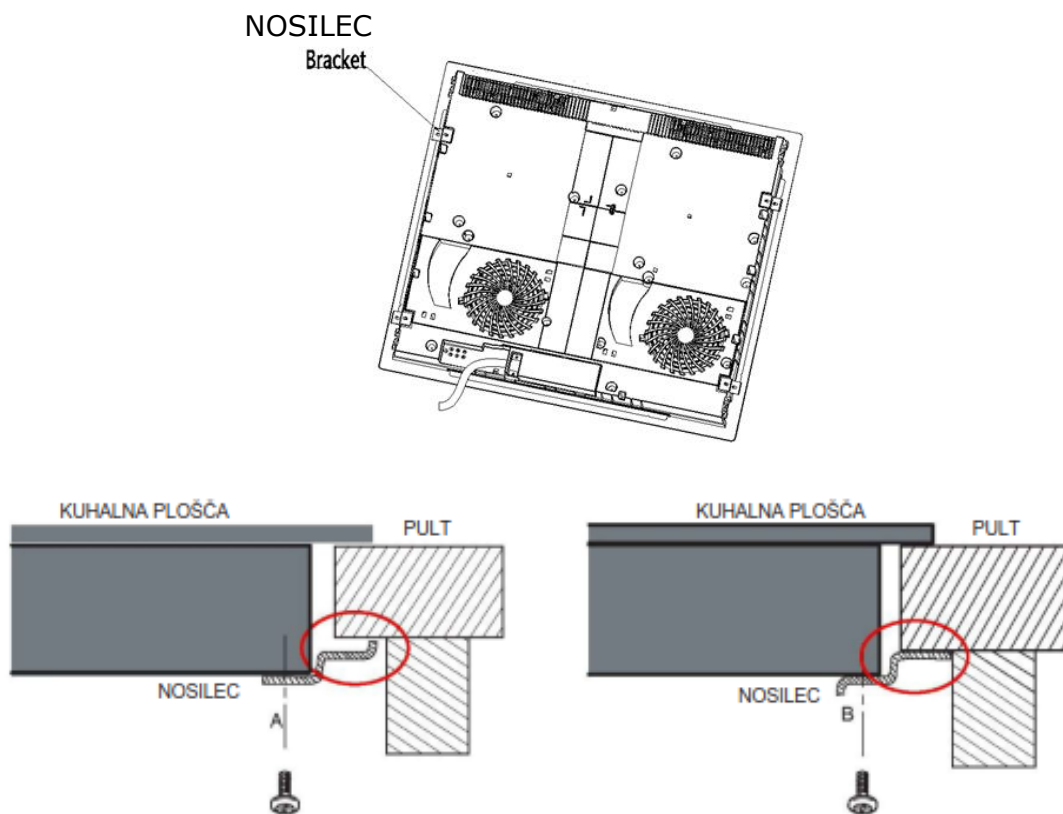
9.4 Pred namestitvijo pritrdilnih nosilcev

Aparat položite na stabilno, gladko površino (uporabite embalažo). Upravljalnih elementov, ki segajo iz kuhalne plošče, ne pritiskajte na silo.

9.5 Prilagoditev položaja nosilcev

Kuhalno ploščo po namestitvi pritrdite na delovno površino tako, da privijete 4 nosilce na spodnjem delu ohišja kuhalne plošče (glejte sliko).

Prilagodite položaj nosilcev tako, da ustreza debelini kuhinjskega pulta.



Po vgradnji se nosilci v nobenem primeru ne smejo dotikati notranjih površin delovne plošče (glejte sliko).

9.6 Pozor

1. Indukcijsko kuhalno ploščo mora namestiti usposobljeno osebje ali serviserji. Na voljo so vam naši strokovnjaki. Tega postopka nikoli ne izvajajte sami.
2. Kuhalne plošče ne smete namestiti neposredno nad pomivalni stroj, hladilnik, zamrzovalnik, pralni ali sušilni stroj, saj lahko vlaga poškoduje elektroniko kuhalne plošče.
3. Indukcijsko kuhalno ploščo vgradite tako, da bo omogočeno kar najboljšo oddajanje toplote za najzanesljivejše delovanje plošče.
4. Stena in območje uporabe inducirane kuhalne plošče nad delovno površino morata biti odporna na visoke temperature.
5. Na vročino morata biti odporna tudi večplastno polnilo in lepilo delovne površine, da ne pride do poškodb.
6. Ne uporabljajte parnega čistilnika.

9.7 Priklučitev kuhalne plošče na električno omrežje



Priklučitev kuhalne plošče na električno omrežje mora izvesti ustrezno usposobljena oseba. Pred priklučitvijo kuhalne plošče na električno omrežje se prepričajte, da:

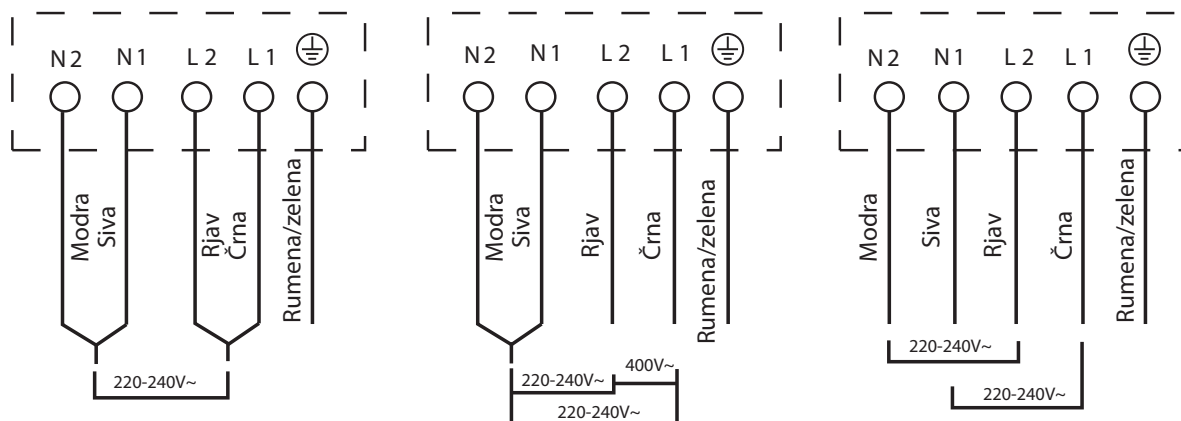
1. hišno električno omrežje ustreza zahtevam za porabo moči, ki jo potrebuje kuhalna plošča;
2. napetost v električnem omrežju ustreza vrednosti, navedeni na tablici s tehničnimi podatki;
3. napajalni električni kabel prenese obremenitev, navedeno na tablici s tehničnimi podatki.

Za priklučitev kuhalne plošče na električno omrežje ne uporabljajte adapterjev, reduktorjev napetosti ali razdelilnikov, saj ti lahko povzročijo pregrevanje in požar.

Napajalni električni kabel mora biti napeljan tako, da se nikjer ne dotika delov, ki se segrevajo, in da na nobeni točki ni izpostavljen temperaturi nad 75 °C.



O tem, ali je vaše hišno omrežje (brez sprememb) primerno za priklučitev kuhalne plošče, se posvetujte z električarjem. Morebitne spremembe na omrežju lahko izvede le ustrezno usposobljen električar.



- Če je kabel poškodovan ali ga je treba zamenjati, mora postopek izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak pooblaščenega servisa, ki ima na voljo ustrezna orodja, da se izognete morebitnim nezgodam.
- Če kuhalno ploščo priključite neposredno na omrežje, morate vgraditi večpolni odklopnik z razdaljo med kontakti vsaj 3 mm.
- Monter mora zagotoviti, da je priklučitev na električno omrežje ustrezna in skladna z varnostnimi predpisi.
- Kabel ne sme biti prepognjen ali stisnjen.
- Redno preverjajte stanje kabla. Če ga je treba zamenjati, smejo to storiti samo pooblašчени serviserji.



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

 Pravilno odstranjevanje tega izdelka	Simbol na izdelku označuje, da s tem izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Treba ga je odpeljati na zbirno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. Z ustreznim odstranjevanjem tega izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje ljudi, ki bi jih sicer lahko povzročilo neustrezno ravnanje z odpadki tega izdelka. Za natančnejše informacije o predelavi, recikliranju in ravnanju s tem izdelkom se obrnite na svoj lokalni urad, komunalno slu bo ali trgovino, v kateri ste izdelek kupili.
---	--

	Simbol	Vrednost	Enota
Identifikacija modela	-	EBI421F	
Vrsta kuhalne plošče	-	Vgrajena indukcijska kuhalna plošča	
Število kuhališč in / ali površin	-	2 cone 1 območje	
Ogrevalna tehnika (polne plošče, sevalna kuhališča, indukcijska kuhališča in kuhališča)	-	Indukcijska kuhalna cona in kuhavno območje	
Premjer uporabne površine vsakega električno ogrevanega kuhališča, zaokrožen na najbližjih 5 mm, velja za okrogla kuhališča ali območja.	Ø	Cona1: 16,0 Cona2: 21,0	cm
Dolžina in širina vsakega električno ogrevanega kuhališča ali območja, zaokrožena na najbližjih 5 mm, za neokrogla kuhališča ali območja	L,W	Območje: L:38,6; W: 18,0;	cm
Poraba energije na kuhavno cono ali območje preračunano na kg	EC električno kuhanje	Cona1: 191,6 Cona2: 181,4 Območje: 188,1	Wh/kg
Poraba energije za kuhavno ploščo izračunana na kg	EC električna plošča	187,0	Wh/kg

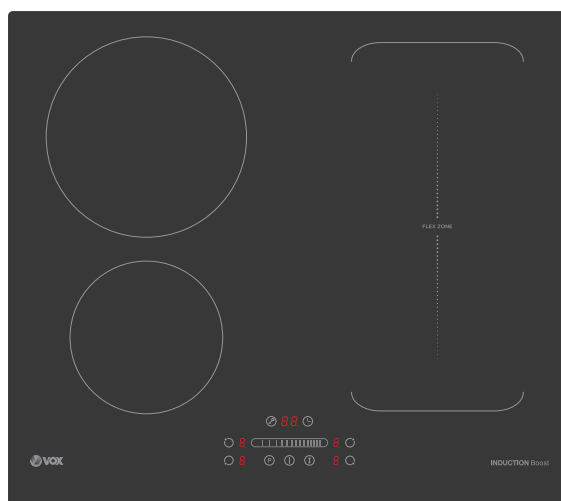
Če po vklopu kuhalne plošče ni nobenega delovanja, se bo po 1 minuti samodejno preklpila v način izklopa, moč v načinu izklopa pa bo 0,5 W.



Indukcijska ploča

Upute za uporabu / Upute za instalaciju

MODEL: **EBI421F**



Sadržaj

1. Predgovor	4
1.1 Sigurnosna upozorenja	4
1.2 Ugradnja	4
1.2.1 Opasnost od strujnog udara	4
1.2.2 Opasnost od porezotina	4
1.2.3 Važne sigurnosne upute	4
1.3 Rad i održavanje	6
1.3.1 Opasnost od strujnog udara	6
1.3.2 Opasnost po zdravlje	6
1.3.3 Opasnost od vruće površine	7
1.3.4 Opasnost od posekotina	7
1.3.5 Važne sigurnosne upute	7
2. Predstavljanje proizvoda	9
2.1 Prikaz odozgo	9
2.2 Upravljačka ploča	9
2.3 Teorija rada	9
2.4 Prije uporabe nove indukcijske ploče	10
2.5 Tehničke specifikacije	10
3. Rad proizvoda	10
3.1 Upravljački elementi osjetljivi na dodir	10
3.2 Odabir ispravnog posuđa za kuhanje	10
3.3 Način upotrebe	11
3.3.1 Početak kuhanja	11
3.3.2 Završetak kuhanja	12
3.3.3 Korištenje funkcije Pojačanje	13
3.3.4 FLEKSIBILNO PODRUČJE	13
3.3.5 Zaključavanje upravljačkih elemenata	14
3.3.6 Kontrola tajmera	15
3.3.7 Zadana vremena rada	17
4. Smjernice za kuhanje	17
4.1 Savjeti za kuvanje	18
4.1.1 Pirjanje, pripremanje riže	18
4.1.2 Pečenje odreska do poprimanja smeđe boje	18
4.1.3 Za prženje uz miješanje	18
4.2 Otkrivanje malih predmeta	18
5. Postavke topline	18
6. Njega i čišćenje	19
7. Podsjetnici i savjeti	20
8. Prikaz kvara i provjera	21
9. Ugradnja	23
9.1 Odabir opreme za ugradnju	23
9.2 Prije nego što ugradite ploču, uvjerite se u sljedeće	24
9.3 Nakon instalacije ploče za kuhanje, uvjerite se u sljedeće	25
9.4 Prije lociranja pričvrsnih držača	25

9.5	Podešavanje položaja držača	25
9.6	Pozor	26
9.7	Povezivanje ploče za kuhanje na električnu mrežu	26

1. Predgovor

1.1 Sigurnosna upozorenja

Vaša nam je sigurnost važna. Pročitajte ove informacije prije uporabe ploče za kuhanje.

1.2 Ugradnja

1.2.1 Opasnost od električnog udara

- Odspojite uređaj od elektroenergetske mreže prije obavljanja radova ili održavanja na uređaju.
- Priključak na dobar sustav ožičenja za uzemljenje neophodan je i obvezan.
- Izmjene kućnog sustava ožičenja smije obavljati isključivo kvalificirani električar.
- Ako se ne pridržavate ovog savjeta, može doći do električnog udara ili smrti.

1.2.2 Opasnost od nastanka porezotina

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

1.2.3 Važne sigurnosne upute

- Pažljivo pročitajte ove upute prije ugradnje ili uporabe uređaja.
- Ne dozvoljava se stavljanje zapaljivih materijala ili proizvoda na ovaj uređaj.
- Neka su ove informacije dostupne osobi odgovornoj za ugradnju uređaja jer se na taj način mogu smanjiti troškovi ugradnje.
- Da biste izbjegli nastanak nezgode, uređaj trebate ugraditi u skladu ovim uputama za ugradnju.
- Uređaj treba ispravno ugraditi i uzemljiti isključivo prikladno kvalificirana osoba.
- Ovaj uređaj treba spojiti na krug kojim se uključuje izolacijska sklopka kojom se omogućuje potpuno odspajanje od napajanja.
- Ako se uređaj neispravno ugradi, jamstvo ili odgovornost postaju nevažeći.
- Ovaj uređaj nije namijenjen osobama (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako nisu pod nadzorom ili im nije pružena uputa o korištenju uređaja od strane osobe odgovorne za njihovu sigurnost. Djeca trebaju biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.

- Ako je kabel za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili osobe sličnih kvalifikacija da bi se izbjegla opasnost.
- Ovaj uređaj mogu upotrebljavati 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 dobili upute u vezi sa sigurnom upotrebom uređaja te ako shvaćaju povezane opasnosti.
Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora.
- Upozorenje: Ako na površini ima pukotina, isključite uređaj da biste izbjegli mogućnost nastanka strujnog udara ako se radi o staklokeramičkim površinama ploče za kuhanje ili sličnim materijalima kojima se štite dijelovi pod naponom
- S obzirom da se mogu zagrijati metalni predmeti kao što su noževi, vilice, lonce i poklopci, ne smijete ih stavljati na površinu ploče za kuhanje
- Ne smije se upotrebljavati parni čistač.
- Ne upotrebljavajte čistač na paru za čišćenje ploče za kuhanje.
- Uređaj nije namijenjen radu pomoću vanjskog vremenskog programatora ili zasebnog sustava na upravljanje na daljinu.
- Opasnost od požara: ne odlagajte predmete na površine za kuhanje.
- POZOR: Postupak kuhanja mora se nadzirati. Kratkotrajno kuhanje mora se neprestano nadzirati.
- UPOZORENJE: Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz uporabu masti ili ulja može biti opasno i može rezultirati požarom.
- UPOZORENJE: Aparat i njegovi dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe.

Treba paziti da ne dodirujete grijaće elemente.

Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje osim ako nisu pod stalnim nadzorom.

- **UPOZORENJE:** Kuhanje na ploči za kuhanje s masnoćom ili uljem bez nadzora može biti opasno i može uzrokovati požar.

NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom, već isključite uređaj, a zatim pokrijte plamen, npr. poklopcem ili vatrogasnom dekom.

PAŽNJA: Proces kuhanja mora biti pod nadzorom. Kuhanje na ploči za kuhanje s masnoćom ili uljem bez nadzora može biti opasno i može uzrokovati požar.

Opasnost od požara: ne ostavljajte predmete na ploči za kuhanje.

- **UPOZORENJE:** Koristite samo štitnike za pločice za kuhanje koje je dizajnirao proizvođač uređaja za kuhanje ili koje je proizvođač uređaja naveo u uputama za uporabu kao prikladne, ili štitnike za pločice za kuhanje ugrađene u uređaj. Korištenje neprikladnih štitnika može uzrokovati nesreće.

1.3 Rad i održavanje

1.3.1 Opasnost od električnog udara

- Ne pripremajte hranu na slomljenoj ili napuknutoj površini ploče za kuhanje. Ako se površina ploče za kuhanje razbije ili napukne, odmah isključite napajanje elektroenergetskom mrežom (zidni prekidač) uređaja i obratite se kvalificiranom tehničaru.
- Isključite ploču za kuhanje na zidu prije čišćenja ili održavanja.
- Ako se ne pridržavate ovog savjeta, može doći do električnog udara ili smrti.

1.3.2 Opasnost po zdravlje

- Ovaj je uređaj u skladu s elektromagnetskim sigurnosnim normama.
- Međutim, osobe sa srčanim elektrostimulatorima ili drugim električnim implantatima (kao što su inzulinske pumpe) trebaju se obratiti svom liječniku ili proizvođaču implantata prije uporabe ovog uređaja da bi se uvjerali da se rad njihovih implantata neće ometati elektromagnetskim poljem.
- Ako se ne pridržavate ovog savjeta, može doći do smrti.

1.3.3 Opasnost od vruće površine

- Tijekom uporabe dostupni dijelovi ovog uređaja postaju toliko vrući da se njima mogu prouzrokovati opekline.
- Ne dopustite da vaše tijelo, odjeća ili bilo koji drugi predmet koji nije prikladan posude za pripremanje dođe u doticaj s indukcijskim staklom dok se površina ne ohladi.
- Držite djecu podalje.
- Ručke lonca za pirjanje mogu postati previše vruće za dodirivanje. Provjerite prelaze li ručke posude za umake u druge zone za kuhanje koje su uključene. Držite ručke izvan dosega djece.
- Ako se ne pridržavate ovog savjeta, mogu nastati opekotine i oparine.

1.3.4 Opasnost od nastanka porezotina

- Izlazi se iznimno oštar brid strugača površine ploče za kuhanje kada se uvuče sigurnosni poklopac. Budite iznimno pažljivi pri uporabi i uvijek pohranite na sigurno mjesto izvan doticaja djece.
- Ako niste oprezni, može doći do ozljeda ili porezotina.

1.3.5 Važne sigurnosne upute

- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok se upotrebljava. Ako nešto prekipi, može doći do nastanka dima i masnog prelijevanja koje se može zapaliti.
- Nikada ne upotrebljavajte uređaj kao radnu površinu ili površinu za pohranu.
- Nikada ne ostavljajte predmete ili pribor na uređaju.
- Ne stavljajte predmete koji se mogu privući magnetom (npr. kreditne kartice, memorijske kartice) ili elektroničke uređaje (npr. računala, uređaje za reprodukciju datoteka formata MP3) blizu uređaja jer se njihov rad može ugroziti elektromagnetskim poljem.
- Nikada ne upotrebljavajte svoj uređaj za zagrijavanje prostorije.
- Nakon uporabe, isključite zone za kuhanje i ploču za kuhanje u skladu s opisanim u ovom priručniku (tj. uporabom upravljačkih elemenata na dodir). Ne oslanjajte se na značajku otkrivanja posude za isključivanje zona za kuhanje nakon što uklonite posude.
- Ne dopuštajte djeci da se igraju s uređajem, da sjede, stoje na njemu ili da se penju po njemu.

- Ne spremajte predmete koji bi mogli biti zanimljivi djeci u kuhinjske ormare iznad uređaja. Djeca koja se penju na površinu za pripremanje mogu se ozbiljno ozlijediti.
- Ne ostavljajte djecu samu ili bez nadzora na području gdje se upotrebljava uređaj.
- Djeca ili osobe s invaliditetom kojim se ograničava njihova sposobnost uporabe uređaja trebaju imati odgovornu i stručnu osobu uz sebe koja će ih podučiti o uporabi. Instruktor se treba zadovoljiti što može upotrebljavati uređaj bez opasnosti za sebe ili svoju okolinu.
- Ne popravljajte ili zamjenjujte dijelove uređaja osim ako se to posebno ne preporučuje u priručniku. Sve ostale oblike servisiranja treba obaviti kvalificirani tehničar.
- Ne stavljajte i ne ispuštajte teške predmete na ploču za kuhanje.
- Nemojte stajati na ploči za kuhanje.
- Ne upotrebljavajte tave s nazubljenim rubovima i ne vucite tave po indukcijskoj staklenoj površini jer time možete oštetiti staklo.
- Ne upotrebljavajte ice za struganje ili druga gruba sredstva za čišćenje površine za pripremanje jer njima možete oštetiti indukcijsko staklo.
- Ovaj uređaj namijenjen je za upotrebu u kućanstvima i sličnim aplikacijama kao što su kuhinjski prostori za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima na farmama te za klijente u hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima; ugostiteljskim objektima koji nude noćenje s doručkom.
- **UPOZORENJE:** Uređaj i pripadajući dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe.
- Obratite pozornost i ne dirajte grijače.
- Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje osim ako nisu pod stalnim nadzorom.

Čestitamo vam na kupnji nove indukcijske ploče za kuhanje.

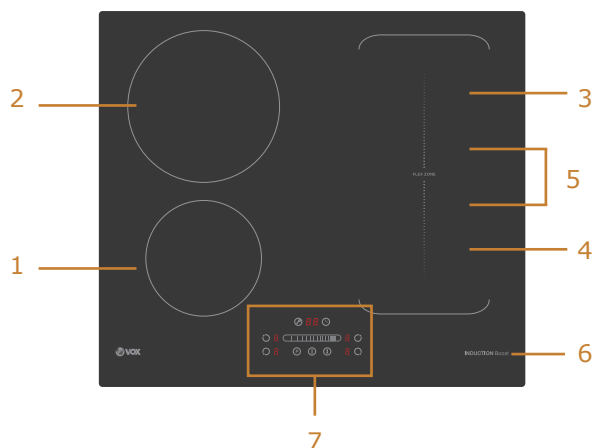
Preporučamo vam da pažljivo pročitate ovaj priručnik s uputama/priručnik za ugradnju da biste potpuno mogli razumjeti kako ispravno postaviti i upotrebljavati uređaj.

Za ugradnju, pročitate odjeljak o ugradnji.

Pažljivo pročitate sve sigurnosne upute prije uporabe i sačuvajte ovaj priručnik s uputama/priručnik za ugradnju da biste se njim mogli služiti i u budućnosti.

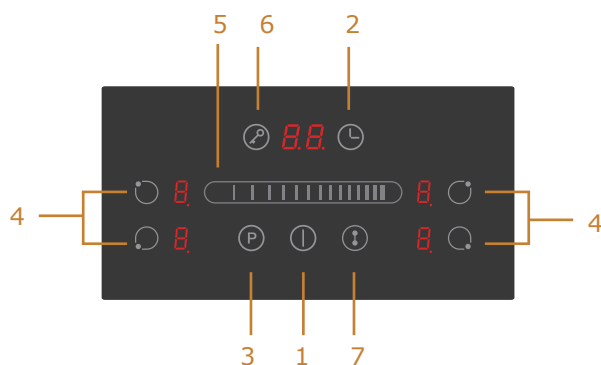
2. Predstavljanje proizvoda

2.1 Prikaz odozgo



1. Max. 1400/1500W zona
2. Max. 2400/2600W zona
3. Max. 1800/2000W zona
4. Max. 1800/2000W zona
5. Max. 3000/3600W zona
6. Staklena ploča
7. Upravljačka ploča

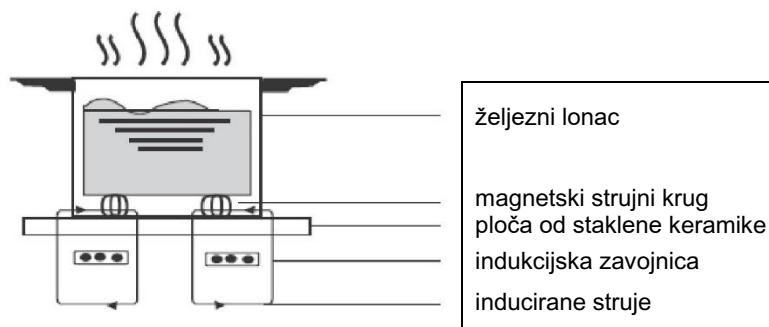
2.2 Upravljačka ploča



1. Upravljački element za uključivanje/isključivanje
2. Upravljački element tajmera
3. Pojačanje
4. Upravljački elementi za odabir grijaće zone
5. Upravljački klizač za napajanje/tajmer
6. Zaključavanje tipki
7. Upravljački element fleksibilnog područja

2.3 Teorija rada

Indukcijska ploča za kuhanje sigurna je, napredna, učinkovita i ekonomična tehnologija za kuhanje. Funkcionira tako da se elektromagnetskim vibracijama generira toplina izravno u tavu, a ne neizravnim putem zagrijavanjem staklene površine. Staklo postaje vruće samo zato što se s vremenom zagrije posudom.



2.4 Prije uporabe nove indukcijske ploče

- Pročitajte ove smjernice i posebno obratite pozornost na odjeljak „Sigurnosna upozorenja”.
- Potpuno uklonite zaštitni film koji se može još nalaziti na indukcijskoj ploči za kuhanje.

2.5 Tehničke specifikacije

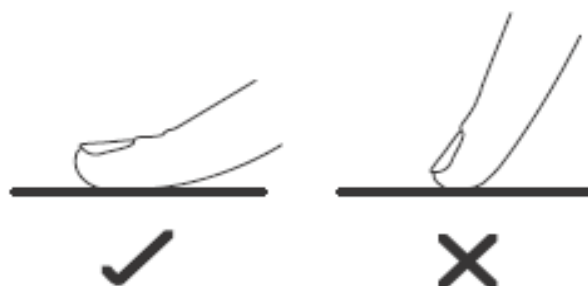
Ploča za kuhanje	EBI421F
Zone za kuhanje	4 zone
Napon napajanja	220-240 V~ 50 Hz ili 60 Hz
Ugrađeno električno napajanje	7400 W
Veličina proizvoda DxŠxV (mm)	590X520X62
Ugradbene dimenzije AxB (mm)	560X490

Te ina i dimenzije su približne. Budući da stalno nastojimo da poboljšamo naše proizvode, možemo promijeniti specifikacije i dizajn bez prethodne obavijesti.

3. Rad proizvoda

3.1 Upravljački elementi osjetljivi na dodir

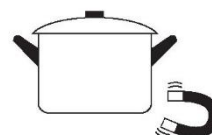
- Ne morate primjenjivati pritisak jer se upravljačkim elementima upravlja na dodir.
- Dodirnite jagodicom prsta, a ne vrhom prsta.
- Čuje se zvučni signal pri svakoj registraciji dodira.
- Pobrinite se da su upravljački elementi uvijek čisti, suhi i da se ničim ne prekrivaju (npr. priborom ili krpom).
Čak i zbog tankog sloja vode može biti teško rukovati upravljačkim elementima.



3.2 Izbor odgovarajućeg posuđa



- Upotrebljavajte isključivo posuđe za kuhanje s bazom prikladnom za indukcijsko pripremanje hrane. Potražite simbol za indukciju na pakiranju ili na dnu tave.
- Možete provjeriti je li vaše posuđe za kuhanje prikladno ispitivanjem pomoću magneta. Pomičite magnet prema dnu tave. Ako postoji privlačenje, posuda je prikladna za indukciju.
- Ako nemate magnet:
 1. Ulijte vode u posudu koju želite provjeriti.
 2. Ako  ne trepću na zaslonu i ako se voda zagrijava, posuda je prikladna za uporabu.
- Posuđe za kuhanje koje se izrađuje od sljedećih materijala nije prikladno: čisti nehrđajući čelik, aluminij ili bakar bez magnetske baze, staklo, drvo, porculan, keramika i glina.
- Ako feromagnetski dio samo djelomično prekriva dno posude, zagrijat će se samo feromagnetska površina, ostatak dna može da se neće zagrijati na dovoljnu temperaturu za kuhanje.



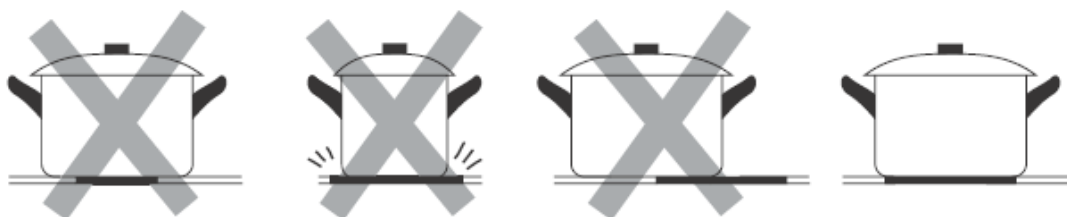
- Ako feromagnetsko područje nije homogeno, već sadr i druge materijale poput aluminija, to može utjecati na zagrijavanje i detekciju posude.
- Ako je dno posude slično slikama ispod, posuda može da neće biti detektirana.



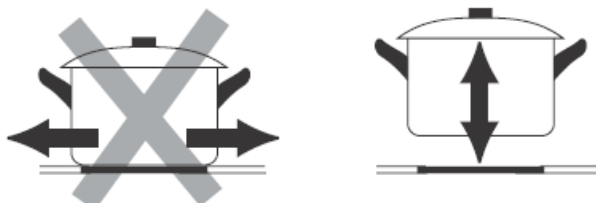
Ne upotrebljavajte posuđe za kuhanje s nazubljenim rubovima ili zakrivljenom bazom.



Pobrinite se da je baza vaše posude glatka, da se postavlja ravno uz staklo i da je jednake veličine kao zona za kuhanje. Upotrebljavajte tave promjera jednakog velikog kao i odabrana zona. Ako upotrebljavajte nešto širi lonac, jamči se maksimalna iskoristivost energije. Ako upotrebljavate manji lonac, učinkovitost može biti manja od očekivane. Postavite posudu u središte zone za kuhanje.



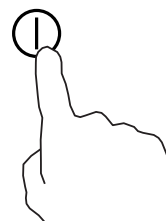
Podignite posudu s induksijske ploče za kuhanje – ne kličite njima jer tako možete ogrepsi staklo.

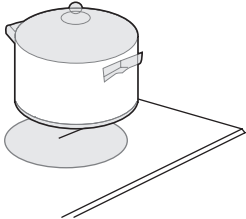
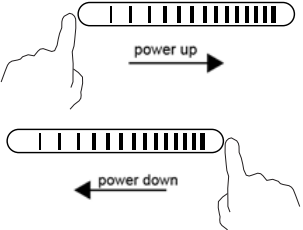


3.3 Način upotrebe

3.3.1 Početak kuhanja

Nakratko dodirnite element za uključivanje/isključivanje. Nakon uključivanja napajanja, zvučni signal će se oglasiti jedanput, a na svim se zaslonima će se prikazati „-“ ili „-“ čime se ukazuje da je induksijska ploča za kuhanje u stanju pripravnosti.



Postavite prikladnu posudu na zonu za kuhanje koju planirate upotrebljavati. • Pobrinite se da dno posude i površina zone za kuhanje budu čisti i suhi.	
Kada dodirnete upravljački element za odabir zone zagrijavanja, pokazivač pored tipke će treptati	
Odaberite postavku topline dodirivanjem kliznog regulatora. • Ako ne odaberete postavku topline u roku od 1 minute, automatski se isključuje indukcijska ploča za kuhanje. Morate početi ponovno od 1. koraka. • Možete promijeniti postavku topline u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja.	

Ako na zaslonu trepće naizmjenice s postavkom topline

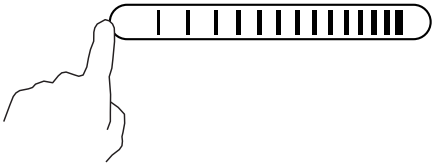
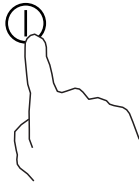
Time se označava:

- da niste postavili posudu na ispravnu zonu za kuhanje ili
- da posuda koju upotrebljavate nije prikladna za indukcijsko pripremanje hrane ili
- da je posuda premala ili da nije ispravno centrirana na zoni za kuhanje.

Nema zagrijavanja dok se ne postavi prikladna posuda na zonu za kuhanje.

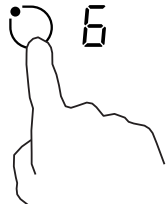
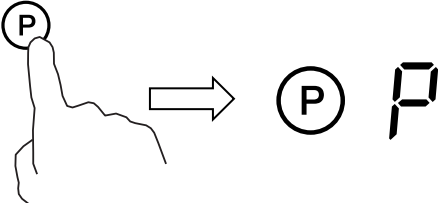
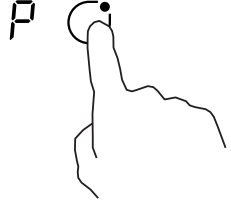
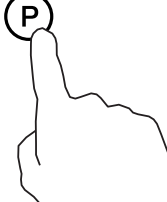
Zaslon  se automatski isključuje nakon minute ako se nije postavila prikladna tava.

3.3.2 Završetak kuhanja

Dodirnite upravljački element za odabir zone zagrijavanja koju želite isključiti	
Isključite zonu za kuhanje dodirom klizača na „I“. Uvjerite se da zaslon prikazuje „0“.	
Isključite cijelu površinu za kuhanje dodirivanjem upravljačkog elementa za uključivanje/isključivanje.	

Pazite na vruće površine Slovom H ukazuje se na zonu za kuhanje koja je prevruća za dodirivanje. Nestaje kada se površina ohladi do sigurne temperature. Može se upotrijebiti i kao funkcija uštede energije ako ne želite zagrijati još posuda, upotrijebite vruću ploču koja je još vruća.	
--	---

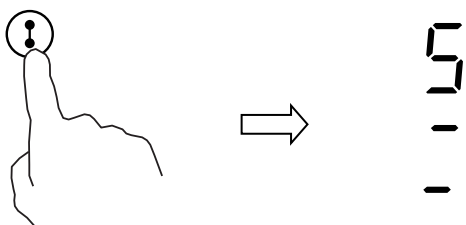
3.3.3 Korištenje funkcije Pojačanje

Aktivirajte funkciju Pojačanje	
Dodirivanje kontrole odabira zone grijanja.	
Dodirom na kontrolu pojačanja, (P) indikator zone pokazuje „P” i snaga dostiže maks.	
Otkazite funkciju Pojačanje	
Dodirom na kontrolu odabira zone grijanja želite poništiti funkciju pojačanja.	
Dodirom na kontrolu „Pojačavanje” (P) da biste otkazali funkciju pojačanja, zona za kuhanje će se vratiti na prvobitnu postavku.	

1. Funkcija može raditi u svim zonama za kuhanje.
2. Zona za kuhanje vraća se na izvornu postavku nakon 5 minuta.
3. Ako je izvorna postavka topline jednaka 0, vratit će se na 9 nakon 5 minuta.

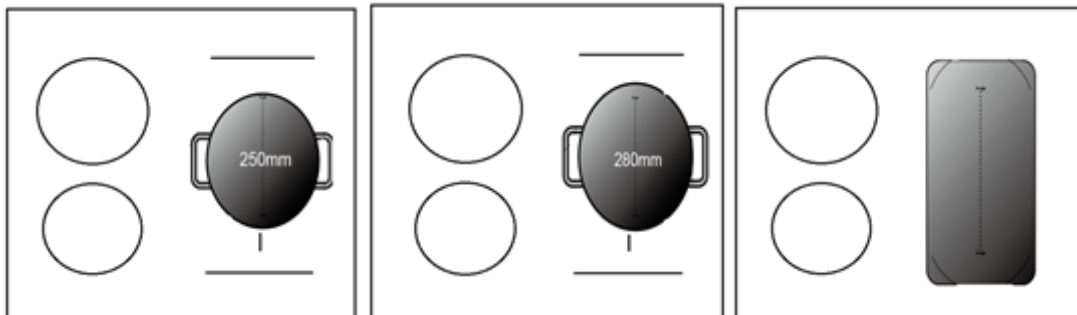
3.3.4 FLEKSIBILNO PODRUČJE

- Ovo se područje može upotrebljavati kao jedna zona ili kao dvije različite zone, u skladu s potrebama kuhanja u svakom trenutku.
 - Fleksibilno se područje sastoji od dvaju neovisnih indukcijskih elemenata kojima se može zasebno upravljati. **Kao velika zona**
1. U svrhu aktiviranja fleksibilnog područja kao jedne velike zone, pritisnite gumb za fleksibilno područje.



2. Za veliku zonu, predlažemo upotrebu sljedećeg:

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

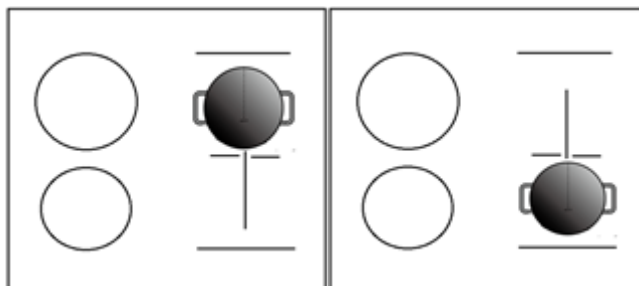


Ne preporučamo druge radnje osim gore navedene tri radnje jer se time može utjecati na grijanje uređaja

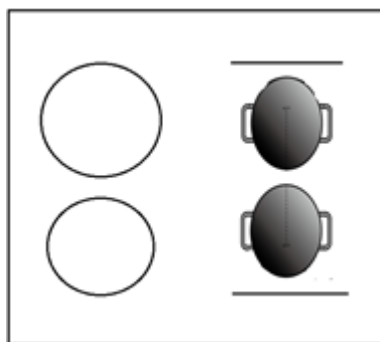
Kao dvije neovisne zone

Za upotrebu fleksibilnog područja kao dvije različite zone, imate dvije mogućnosti grijanja.

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



(b) Stavite dvije tave na obje strane fleksibilne zone.



Obavijest: Pobrinite se da je posuda veća od 120 mm.

3.3.5 Blokiranje upravljačkih elemenata

- Možete blokirati upravljačke elemente radi sprječavanja neovlaštene uporabe (primjerice da djeca slučajno ne uključe zone za kuhanje).
- Kada se blokiraju upravljački elementi, svi se upravljački elementi onemogućuju osim upravljanja uključivanjem/isključivanjem.

Zaključavanje upravljačkih tipki	
Dodirnite tipku za zaključavanje	Pokazivačem vremenskog programatora prikazuje se „Lo”
Otključavanje upravljačkih tipki	
Dodirnite i kraće vrijeme držite tipku za zaključavanje.	



Kada je ploča za kuhanje u načinu rada blokade, svi se upravljački elementi onemogućuju osim uključivanja/isključivanja  , u slučaju nužde možete isključiti indukcijsku ploču za kuhanje upravljačkim elementom za upravljanje uključivanjem/isključivanjem  , no pri sljedećoj radnji prvo trebate otključati ploču za kuhanje.

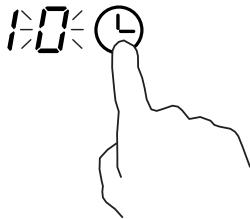
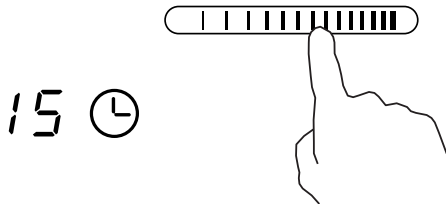
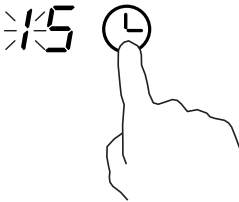
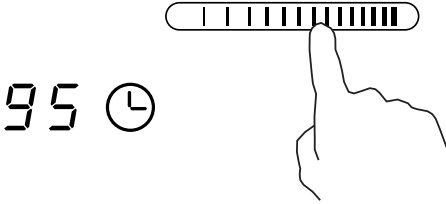
3.3.6. Kontrola timera

Timer možete koristiti na dva različita načina:

- Možete ga koristiti kao minutni podsjetnik. U tom slučaju, timer neće isključiti nijednu zonu za kuhanje kada istekne zadano vrijeme.
- Možete ga postaviti da isključi jednu ili više zona za kuhanje nakon isteka zadanog vremena. Timer maksimuma je 99 min.

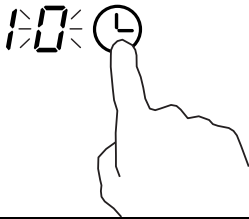
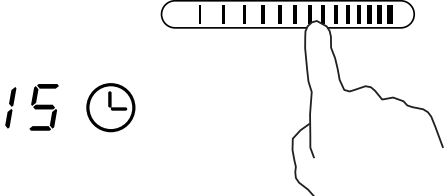
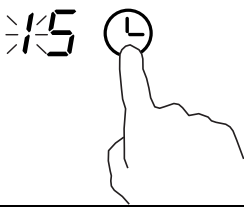
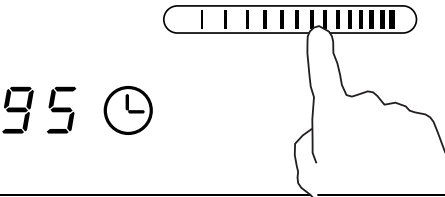
a) Upotreba timera kao minutni podsjetnik

Ako niste odabrali nijednu zonu za kuhanje

Provjerite je li ploča za kuhanje uključena. Napomena: možete koristiti podsjetnik za minute, bar jedna zona mora biti aktivna.	
Kontrola timera na dodir, „10“ će se prikazati na displeju timera. i "0" treperi.	
Podesite vrijeme dodirom na klizač. (npr. 5)	
Ponovno dodirnite kontrolu timera, "1" će treptati.	
Podesite vrijeme dodirom na klizač (npr. 9), sada je timer koji ste postavili 95 minuta.	
Kada je vrijeme podešeno, odmah će početi da odbrojava. Zaslona će pokazati preostalo vrijeme.	

Zvučni signal će se oglasiti 30 sekundi, a indikator timera prikazuje “- -” kada se vrijeme postavke završi.	- - ⌚
--	-------

b) Podešavanje timera za isključivanje jedne zone za kuhanje

Postavite jednu zonu	
Dodirivanje kontrole za odabir zone grijanja za koju elite postaviti timer.	
U kratkom vremenu, dodirna kontrola timera, „10“ će se prikazati na displeju timera i „0“ treperi.	
Podesite vrijeme dodirom na klizač. (npr. 5)	
Ponovno dodirnite kontrolu timera, "1" će treptati.	
Podesite vrijeme dodirom na klizač (npr. 9), sada je timer koji ste postavili 95 minuta.	
Kada je vrijeme postavljeno, odmah će početi da odbrojava. Zaslom će pokazati preostalo vrijeme. NAPOMENA: Kada svijetli crvena točka pored pokazivača razine snage, to znači da je ta zona odabrana.	
Kada timer za kuhanje istekne, odgovarajuća zona za kuhanje će se automatski isključiti.	

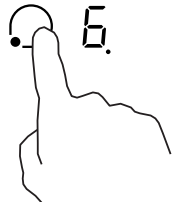
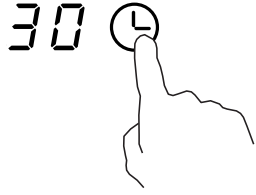


Druge zone za kuhanje nastaviti će raditi ako su prethodno bile uključene.

Slike prikazane iznad su samo za referencu, a konačni proizvod će preovladati.

Postavite više zona	
- Koraci za postavljanje više zona su slični koracima za postavljanje jedne zone; - Kada podesite vrijeme za nekoliko zona za kuhanje istovremeno, uključene su decimalne točke relevantnih zona za kuhanje. Prikaz minuta prikazuje min. timer. Tačka odgovarajuće zone treperi. Prikazani kao ispod:	
	3 (postavljeno na 15 minuta)
	6 (postavljeno na 45 minuta)
Kada timer odbrojavanja istekne, odgovarajuća zona će se isključiti. Tada će se prikazati novi min. timer i točka odgovarajuće zone će treptati. Prikazano kao desno:	30   (postavljeno na 30 minuta)
Dodirnite kontrolu odabira zone grijanja, odgovarajući timer će biti prikazan na indikatoru tmera.	

C) Otkazite timer

Dodirom na kontrolu odabira zone grijanja elite poništiti timer.	
Dodirom na kontrolu timera, indikator treperi.	
Dodirnite klizač da podesite tajmer na „00“, tajmer se poništava.	

3.3.7 Zadano vrijeme rada

Automatsko isključivanje sigurnosna je zaštitna funkcija za ploču za kuhanje. Automatski se isključuje čak i ako zaboravite isključiti kuhanje. Zadana vremena rada za različite razine snage prikazuju se u tablici u nastavku:

Razina snage	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Zadani radni programator (sati)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Nakon uklanjanja lonca, zagrijavanje indukcijske ploče odmah se prekida i ploča za kuhanje automatski se isključuje nakon 2 minute.



Osobe s ugrađenim elektrostimulatorom srca trebaju se posavjetovati sa svojim liječnikom prije uporabe ove jedinice.

4. Smjernice za pripremanje hrane



Budite oprezni pri prženju jer se ulje i masnoće veoma brzo zagriju, a osobito ako se koristite značajkom PowerBoost. Pri iznimno visokim temperaturama dolazi do spontanoga zapaljenja ulja i masti, a to predstavlja ozbiljan rizik za nastanak požara.

4.1 Savjeti za pripremanje hrane

- Kada dođe do ključanja hrane, smanjite postavku temperature.
- Uporabom poklopca smanjuju se vremena trajanja kuhanja i štedi se energija zadržavanjem topline.
- Smanjite količinu tekućine ili masnoća do najniže moguće razine radi smanjenja vremena trajanja pripremanja.
- Započnite s kuhanjem na visokoj postavci i smanjite postavku kada se hrana u potpunosti zagrije.

4.1.1 Pirjanje, pripremanje riže

- Pirjanje se odvija ispod vrelišta na otprilike 85 °C kada mjehurići povremeno dopiru do površine tekućine za pripremanje. Ključno je za pripremanje ukusnih juha i blagih gulaša jer se okusi razvijaju bez prekuhavanja hrane. Umake na bazi jaja i zgusnute umake također trebate pripremati ispod točke ključanja.
- Za neke zadatke, uključujući pripremanje riže metodom apsorpcije, može trebati viša postavka od najniže postavke da bi se jamčilo da se hrana ispravno pripremi u preporučenom vremenu.

4.1.2 Pečenje odreska do poprimanja smeđe boje

Za pripremanje sočnih i ukusnih odrezaka:

1. Držite meso na sobnoj temperaturi otprilike 20 minuta prije pripremanja.
2. Zagrijte tavu za prženje s čvrstom bazom.
3. Namažite obje strane odreska uljem. Stavite malu količinu ulja u vruću posudu, a zatim spustite meso na vruću posudu.
4. Okrenite odrezak samo jednom tijekom pripremanja. Točno vrijeme trajanja pripremanja ovisi o debljini odreska i o tome koliko želite da je odrezak pečen. Mogu se razlikovati vremena od 2 – 8 minuta po strani. Pritisnite odrezak da biste provjerili koliko je dobro pečen – što je odrezak čvršći to je bolje pečen.
5. Ostavite odrezak da odstoji na toplom tanjuru nekoliko minuta da bi omekšao prije posluživanja.

4.1.3 Za prženje uz miješanje

1. Odaberite indukcijski kompatibilan wok s ravnom bazom ili veliku tavu za prženje.
2. Pripremite sve sastojke i opremu. Prženje uz miješanje treba se odvijati brzo. Ako pripremate velike količine hrane, pripremajte hranu u nekoliko manjih skupina.
3. Nakratko prethodno zagrijte posudu i dodajte dvije jušne žlice ulja.
4. Prvo skuhaite meso, odložite ga sa strane i podgrijavajte.
5. Pripremite povrće prženjem uz miješanje. Kad je vruće, ali hrskavo prebacite zonu za kuhanje na nižu postavku, vratite meso u tavu i dodajte svoj umak.
6. Lagano miješajte sastojke tako da se potpuno raspodijeli topline.
7. Poslužite odmah.

4.2 Otkrivanje malih predmeta

Kada se posuda neprikladne veličine ili nemagnetska posuda (npr. aluminijska) ili neki drugi manji predmet (npr. nož, vilica, ključ) ostavi na ploči za kuhanje, zona automatski prelazi u stanje pripravnosti na 1 minutu. Indukcijska ploča za kuhanje nastavlja se hladiti ventilatorom još 1 minutu.

5. Postavke topline

Postavke u nastavku služe isključivo kao smjernice. Točna postavka ovisi o nekoliko čimbenika, uključujući posuđe za pripremanje i količinu hrane koja se priprema. Istražite rad svoje indukcijske ploče za kuhanje da biste pronašli postavke koje vam najviše odgovaraju.

Podešavanje topline	Prikladnost
1 – 2	- blago zagrijavanje za manje količine hrane - otapanje čokolade, maslaca i hrane koja brzo gori - lagano pirjanje - polagano zagrijavanje
3 - 4	- podgrijavanje - brzo pirjanje - pripremanje riže
5 - 6	palačinke
7 - 8	- naglo pečenje - pripremanje tjestenine
9	- prženje uz miješanje - pečenje do poprimanja smeđe boje - dovođenje juhe do ključanja - voda koja ključa

6. Njega i čišćenje

Što?	Kako?	Važno!
Svakodnevna zaprljanost stakla (otisci prstiju, oznake, mrlje hrane ili proljevanja koja ne sadrže šećer na staklu)	- Isključite napajanje površine za kuhanje. - Upotrijebite sredstvo za čišćenje površine za kuhanje dok je staklo još toplo (ali ne vruće!) - Isperite i osušite brisanjem koristeći se čistom krpom ili kuhinjskim papirom. - Ponovno uključite napajanje površine za kuhanje.	- Kada se isključi napajanje ploče za kuhanje više nema oznake „vruća površina“, ali zona za kuhanje može i dalje biti vruća! Budite iznimno pažljivi. - Žicama za struganje namijenjenim za teške uvjete, najlonskim žicama za struganje i grubim/abrazivnim sredstvima za čišćenje može se ogrepti staklo. Pročitajte što piše na naljepnici da biste provjerili jesu li vaše sredstvo za čišćenje ili žica za struganje prikladni. - Ne ostavljajte ostatke čišćenja na površini za pripremanje jer može doći do prljanja stakla.
Preljevanja, otapanja i prelijevanja vruća šećera po staklu	Odmah ih uklonite lopaticom za okretanje, paletnim nožem ili oštricom strugača prikladnim za indukcijske staklene površine za kuhanje, ali pripazite na vruće površine zona za kuhanje: - Isključite na zidu napajanje površine za kuhanje. - Držite oštricu ili pribor pod kutom od 30° i struganjem uklonite zaprljanost do hladnog dijela površine za pripremanje. - Očistite zaprljanost kuhinjskom krpom ili kuhinjskim ručnikom. - Pridržavajte se koraka 2. do 4. za „Svakodnevna zaprljanost na staklu“ iznad.	- Uklonite mrlje nastale otapanjem i hranom bogatom šećerima ili prelijevanja što je prije moguće. Ako se ostave da se ohlade na staklu, može ih biti teško ukloniti ili se njima može čak i trajno oštetiti površina stakla. - Opasnost od nastanka porezotina: kada se uvuče sigurnosni poklopac, oštrica strugača postaje iznimno oštra. Budite iznimno pažljivi pri uporabi i uvijek pohranite na sigurno mjesto izvan doticaja djece.

Preljevanja na upravljačkim elementima na dodir	1. Isključite napajanje površine za kuhanje. 2. Upijanjem očistite prolijevanje 3. Obrišite područje dodirnih upravljačkih elemenata čistom vlažnom spužvom ili krpom. 4. Potpuno obrišite područje kuhinjskim papirom. 5. Ponovno uključite napajanje površine za kuhanje.	• Ploča za kuhanje može proizvesti zvučni signal i može se isključiti, a upravljački elementi možda ne budu radili ako se na njima nalazi tekućina. Potpuno obrišite područje upravljačkih elemenata prije ponovnog uključivanja ploče za kuhanje.
---	---	--

7. Savjeti i trikovi

Problem	Mogući uzroci	Što napraviti
Nije moguće uključiti ploču za kuhanje.	Nema napajanja.	Provjerite je li indukcijska ploča za kuhanje spojena na napajanje i je li uključena. Provjerite je li došlo do nestanka električnog napajanja u vašem domu ili području. Ako ste provjerili sve i problem je dalje prisutan, nazovite kvalificiranog tehničara.
Nema reakcije upravljačkih elemenata.	Upravljački elementi su zaključani.	Otključajte upravljačke elemente. Pogledajte odjeljak „Uporaba indukcijske površine za kuhanje” radi uputa.
Teško je rukovati upravljačkim elementima na dodir.	Možda postoji tanki sloj vode na upravljačkim elementima ili možda upotrebljavate vrh prsta pri dodirivanju upravljačkih elemenata.	Pobrinite se da je područje upravljačkih elemenata suho i da upotrebljavate jagodicu prsta pri dodirivanju upravljačkih elemenata.
Nastaju ogrebotine na staklu.	Posuđe za pripremanje s oštrim rubovima. Upotrebljavaju se neprikladne, abrazivne žice za struganje ili sredstva za čišćenje.	Upotrebljavajte posuđe za pripremanje s ravnim i glatkim bazama. Pogledajte odjeljak „Odabir ispravnog posuđa za kuhanje”. Pogledajte odjeljak „Njega i čišćenje”.
Nekim se posudama proizvode zvukovi pucketanja ili škljocanja.	To može prouzročiti konstrukcija posuđa za kuhanje (slojevi različitih metala koji različito vibriraju).	To je uobičajeno za posuđe za kuhanje i to ne predstavlja kvar.
Indukcijskom se pločom za kuhanje proizvodi tihi šum zujanja kada se upotrebljava s visokom postavkom topline.	To se prouzrokuje tehnologijom indukcijskog kuhanja.	To je uobičajeno, no buka bi se trebala stišati ili potpuno nestati kada smanjite postavku topline.
Buka ventilatora dolazi od indukcijske ploče za kuhanje.	Uključuje se ventilator za hlađenje ugrađen u vašu indukcijsku ploču za kuhanje radi sprječavanja pregrijavanja elektroničkih uređaja. Može nastaviti raditi čak i nakon isključivanja indukcijske ploče za kuhanje.	To je uobičajeno i ne treba poduzimati nikakve radnje. Ne isključujete napajanje indukcijske ploče za kuhanje na zidu dok ventilator radi.
Tave se ne zagrijavaju i prikazuju se na pokazivaču.	Indukcijskom se pločom za kuhanje ne može otkriti posuda jer nije prikladna za indukcijsko kuhanje. Indukcijskom se pločom za kuhanje ne može otkriti posuda jer je premala za zonu za kuhanje ili nije ispravno centrirana na njoj.	Upotrebljavajte posuđe za kuhanje prikladno za indukcijsko kuhanje. Pogledajte odjeljak „Odabir ispravnog posuđa za kuhanje”. Centrirajte posudu i pobrinite se da je njezino dno usklađeno s veličinom zone za kuhanje.

Indukcijska ploča za kuhanje ili zona za kuhanje neočekivano se isključuju, oglašava se zvuk i prikazuje se kôd pogreške (uobičajeno se izmjenjuju jedna ili dvije znamenke na zaslonu vremenskog programatora za kuhanje).	Tehnička greška.	Zapišite slova i brojke greške, isključite napajanje indukcijske ploče za kuhanje na zidu i obratite se kvalificiranom tehničaru.
---	------------------	---

8. Prikaz kvara i provjera

Indukcijska ploča za kuhanje opremljena je funkcijom samodijagnostike. Zahvaljujući tom testu tehničar može provjeriti funkciju više komponenti bez rastavljanja ili demontaže ploče s radne površine.

Rješavanje problema

1) Kodovi kvara koji se mogu pojaviti prilikom upotrebe i potencijalna rješenja;

Kod kvara	Problem	Rješenje
Nema automatskog oporavka		
E1	Kvar na senzoru temperature keramičke ploče – prekinut strujni krug.	Provjerite priključak ili zamijenite senzor temperature keramičke ploče.
E2	Kvar na senzoru temperature keramičke ploče – kratki spoj.	
Eb	Kvar na senzoru temperature keramičke ploče	
E3	Visoka temperatura senzora keramičke ploče.	Pričekajte da se temperatura keramičke ploče vrati u normalu. Dodirnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste ponovno pokrenuli jedinicu.
E4	Senzor temperature kvara IGBT-a - prekid kruga.	Zamijenite ploču za napajanje.
E5	Kvar senzora temperature IGBT-a - kratki spoj	
E6	Visoka temperatura IGBT-a.	Pričekajte da se temperatura IGBT-a vrati u normalu. Dodirnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste ponovno pokrenuli jedinicu. Provjerite radi li ventilator mirno. Ako ne radi mirno, zamijenite ga.
E7	Napon napajanja niži je od nazivne vrijednosti napona.	Provjerite je li napajanje pravilno. Uključite uređaj ako je napajanje pravilno.
E8	Napon napajanja viši je od nazivne vrijednosti napona.	
U1	Pogreška u komunikaciji.	Ponovno ukopčajte vezu između ploče zaslona i ploče napajanja. Zamijenite ploču napajanja ili ploču zaslona.

2) Konkretni kvar i rješenje

Kvar	Problem	Rješenje A	Rješenje B
LED se ne uključuje kada se uređaj priključi.	Nema dovoda napajanja.	Provjerite je li utikač čvrsto priključen u utičnicu i radi li utičnica.	
	Kvar priključivanja ploče za napajanje dodatne opreme i ploče zaslona.	Provjerite priključak.	
	Ploča za napajanje dodatne opreme je oštećena.	Zamijenite ploču za napajanje dodatne opreme.	
	Ploča zaslona je oštećena.	Zamijenite ploču zaslona.	
Neki gumbi ne rade ili LED prikaz nije normalan.	Ploča zaslona je oštećena.	Zamijenite ploču zaslona.	
Uključuje se indikator načina kuhanja, ali se ne pokreće zagrijavanje.	Visoka temperatura ploče za kuhanje.	Možda je previsoka temperatura okoline. Možda je začepljen ulaz zraka ili ventilacijski otvor.	
	Nešto nije u redu s ventilatorom.	Provjerite radi li ventilator mirno. Ako ne radi mirno, zamijenite ga.	
	Ploča za napajanje je oštećena.	Zamijenite ploču za napajanje.	
Zagrijavanje se iznenada prekida tijekom rada i na zaslonu trepće „ <u>U</u> ”.	Pogrešna vrsta posude.	Upotrijebite odgovarajući lonac (pogledajte priručnik s uputama.)	Oštećen je strujni krug za detekciju posude, zamijenite ploču za napajanje.
	Promjer lonca je premalen.		
	Kuhalo se pregrijalo;	Jedinica se pregrijala. Pričekajte da se temperatura vrati u normalu. Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste ponovno pokrenuli jedinicu.	
Na zonama zagrijavanja na istoj strani (kao što su prva i druga zona) prikazuje se „ <u>U</u> ”.	Došlo je do kvara prilikom priključivanja ploče za napajanje i ploče zaslona;	Provjerite priključak.	
	Oštećena je ploča zaslona dijela za komunikaciju.	Zamijenite ploču zaslona.	
	Oštećena je glavna ploča.	Zamijenite ploču za napajanje.	
Motor ventilatora zvuči neuobičajeno.	Oštećen je motor ventilatora.	Zamijenite ventilator.	

Poviše se navode ocjene i provjere učestalih kvarova.

Ne rastavljajte sami jedinicu kako biste izbjegli opasnosti i eventualna oštećenja indukcijske ploče.

9. Ugradnja

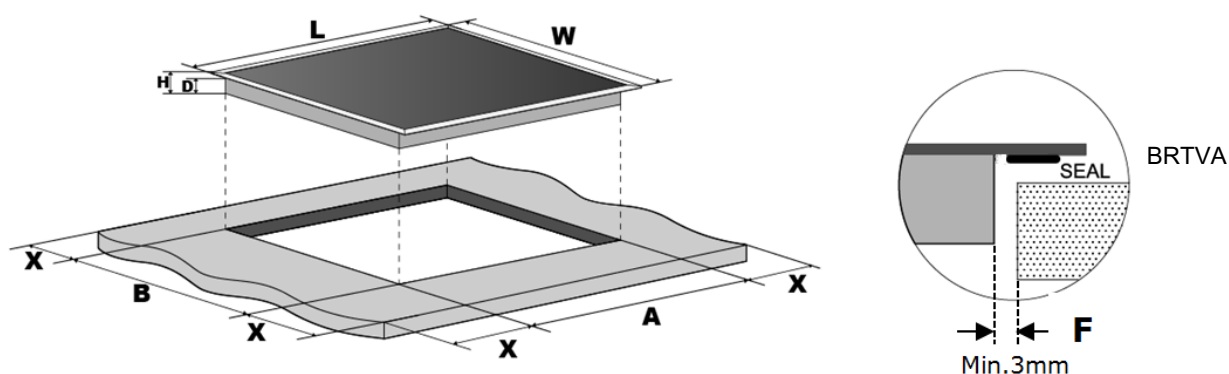
9.1 Odabir opreme za ugradnju

Izrežite radnu površinu u skladu s dimenzijama koje se prikazuju na crtežu.

U svrhu ugradnje i uporabe treba ostaviti najmanje 50 mm prostora oko otvora. Provjerite iznosi li debljina radne površine najmanje 30 mm. Odaberite materijal otporan na toplinu i izolacijski materijal radne površine (drvo i sličan vlaknasti ili higroskopni materijal ne smiju se koristiti kao materijal radne površine ako nije impregniran) kako biste izbjegli električni udar i veća izobličenja izazvana toplinskim zračenjem iz ploče za kuhanje. U skladu s prikazanim u nastavku:



Napomena: Sigurnosna udaljenost između bočnih strana ploče za kuhanje i unutarnjih površina radne površine treba biti najmanje 3 mm.

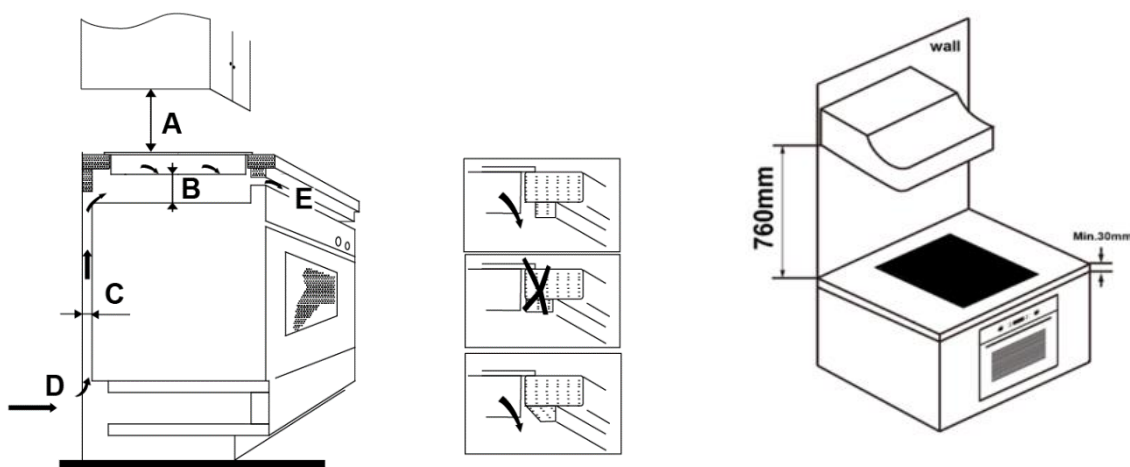


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

U svim okolnostima, pobrinite se da se indukcijska ploča za kuhanje dobro provjetrava i da se ne blokiraju ulaz i izlaz zraka. Pobrinite se da je indukcijska ploča za kuhanje u dobrom radnom stanju. U skladu s prikazanim u nastavku



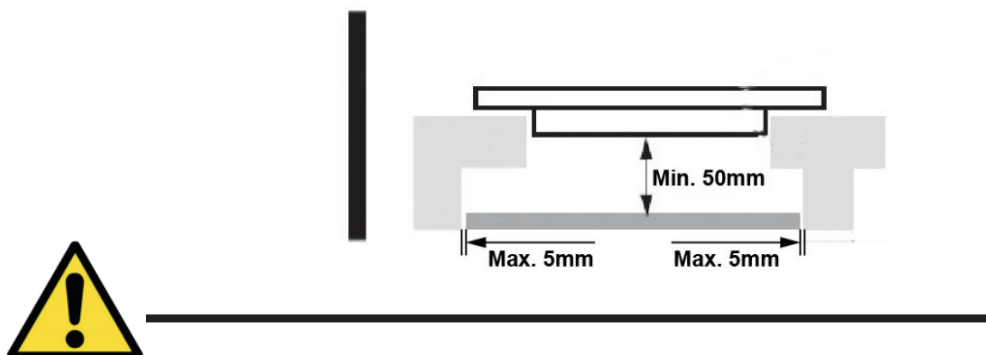
Napomena: Sigurnosno rastojanje između vruće ploče i ormarića iznad vruće ploče treba biti najmanje 760 mm.



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

UPOZORENJE: Osiguravanje odgovarajuće ventilacije

Pobrinite se da se indukcijska ploča za kuhanje dobro provjetrava i da se ne blokiraju ulaz i izlaz zraka. Kako biste izbjegli slučajni dodir s donjim dijelom ploče za kuhanje koje je jako zagrijano ili neočekivani električni udar tijekom rada, potrebno je staviti drveni umetak, pričvršćen vijcima, na minimalnu udaljenost od 50 mm od donjeg dijela ploče za kuhanje. Slijedite zahtjeve u nastavku.



Oko ploče za kuhanje nalaze se otvori za ventilaciju. Kad postavite ploču na mjesto, MORATE paziti da te rupe na radnoj ploči ne budu začepljene.



- Imajte na umu da ljepilo koje povezuje plastiku ili drveni materijal s namještajem mora biti otporno na temperaturu ne nižu od 150 °C, kako bi se izbjeglo razljepljivanje obloge.
- Stražnja strana, susjedne i okolne površine stoga moraju biti u stanju izdržati i temperaturu od 90 °C.

9.2 Prije postavljanja ploče za kuhanje, provjerite sljedeće

- Radna površina je kvadratna i poravnata te nema konstrukcijskih dijelova koji se kose sa zahtjevima prostora.
- Radna površina izrađena je od materijala koji je otporan i koji je izolator.
- Pećnica je opremljena ventilatorom za hlađenje ako se ploča za kuhanje ugrađuje iznad pećnice.
- Ugradnja je sukladna svim zahtijevanim razmacima i važećim normama i propisima.
- Prikladna sklopka za odvajanje kojom se omogućuje potpuno odvajanje od napajanja iz elektroenergetske mreže ugrađena je u trajno ožičenje te se postavlja tako da je u skladu s lokalnim pravilima i propisima za ožičenje. Sklopka za odvajanje mora biti odobrene vrste i njom se mora omogućavati razmak između kontakata od 3 mm u svim polovima (ili u svim aktivnim [faznim] vodičima ako se lokalnim pravilima za ožičenje omogućuje ova varijacija zahtjeva).
- Sklopka za odvajanje lako je dostupna korisniku kada se ugradi ploča za kuhanje.
- Ako imate dvojbi u vezi postavljanja, možete se obratiti lokalnim građevinskim tijelima i pogledati lokalne zakone.
- Upotrebite završne slojeve koji su otporni na toplinu i jednostavni za čišćenje (kao što su keramičke pločice) za površine zida kojima se okružuje ploča za kuhanje.

9.3 Nakon postavljanja ploče za kuhanje, provjerite sljedeće

- Kabelu za napajanje ne može se pristupiti kroz vrata kuhinjskog ormara ili ladice.
- Postoji odgovarajući protok svježeg zraka od vanjske strane kuhinjskih ormara do baze ploče za kuhanje.
- Postavljena je zaštitna toplinska pregrada ispod baze ploče za kuhanje ako se ploča za kuhanje ugrađuje iznad ladice ili prostora kuhinjskog ormara.
- Sklopka za odvajanje lako je dostupna korisniku.

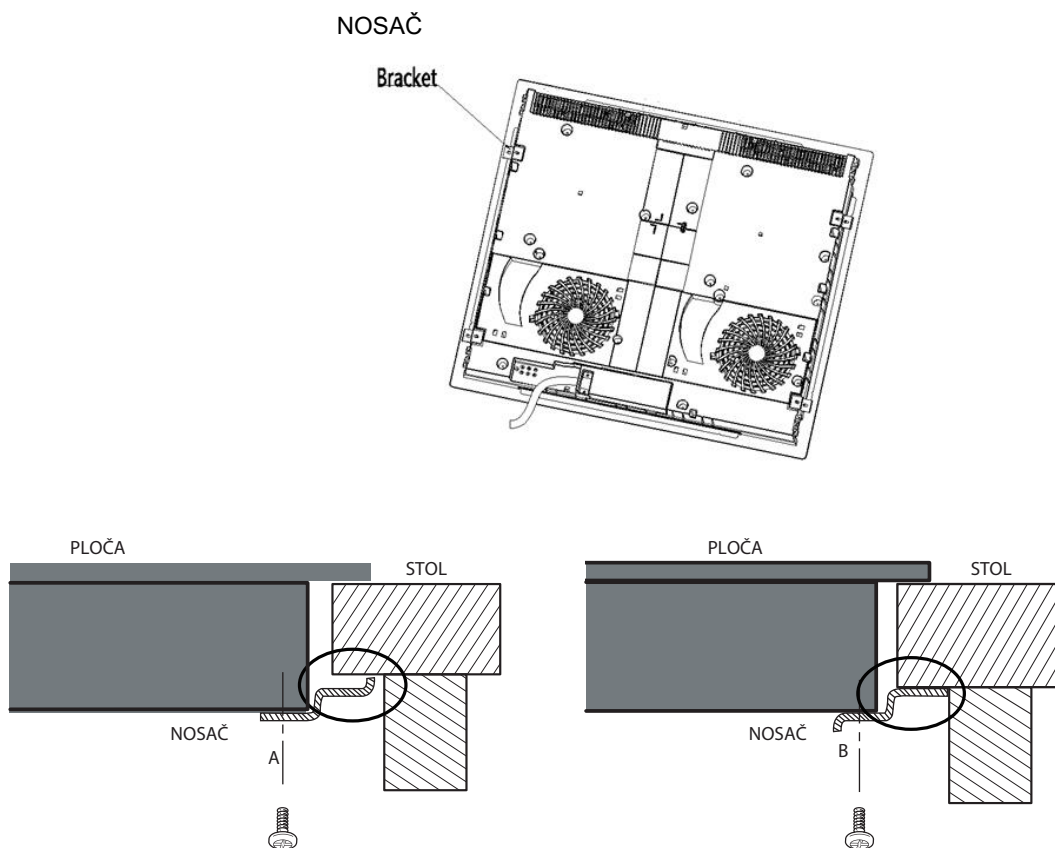
9.4 Prije lociranja nosača za pričvršćenje

Jedinicu treba postaviti na stabilnu i glatku površinu (upotrijebite pakiranje). Ne djelujte silom na izbočene upravljačke elemente na ploči za kuhanje.

9.5 Podešavanje položaja nosača

Pričvrstite ploču za kuhanje za radnu površinu tako da zavijete 4 nosača za dno ploče za kuhanje (pogledajte sliku) nakon ugradnje.

Podesite položaj nosača radi usklađivanja s različitim debljinama radnih površina.



Ni pod kojim se okolnostima nosači ne smiju dodirivati s unutarnjim površinama radne površine nakon ugradnje (pogledajte sliku).

9.6 Oprez

1. Indukcijsku ploču za kuhanje treba ugraditi kvalificirano osoblje ili tehničari. Na raspolaganju vam stoje naši stručnjaci. Nikada ne obavljate ovu radnju sami.
2. Ploča za kuhanje ne ugrađuje se izravno iznad perilice posuđa, hladnjaka, zamrzivača, perilice za rublje ili sušilice odjeće jer vlaga može oštetiti elektroniku ploče za kuhanje
3. Indukcijsku vruću ploču treba ugraditi tako da se može jamčiti bolje toplinsko zračenje radi povećanja pouzdanosti.
4. Zid i inducirana zona zagrijavanja iznad površine stola mogu podnijeti toplinu.
5. Da ne bi došlo ni do kakvog oštećenja, sendvič sloja i ljepila moraju biti otporni na toplinu.
6. Ne smije se upotrebljavati parni čistač.

9.7 Spajanje ploče za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže



Ovu ploču za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže smije spojiti isključivo prikladno kvalificirana osoba.

Prije spajanja ploče za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže provjerite:

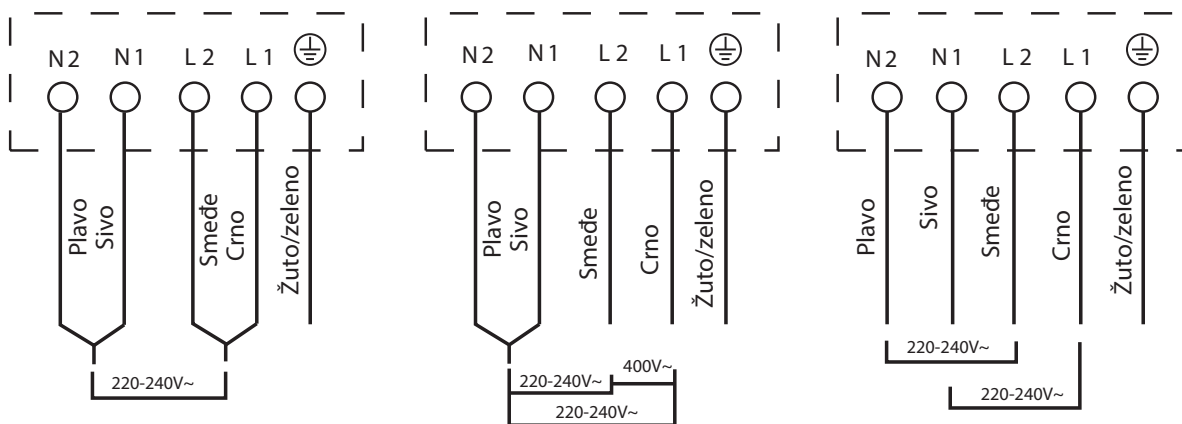
1. je li kućni sustav ožičenja prikladan za napajanje koje se upotrebljava za ploču za kuhanje.
2. podudara li se napon s vrijednosti navedenoj na nazivnoj pločici
3. može li poprečni presjek kabela za napajanje podnijeti opterećenje navedeno na nazivnoj pločici.

Za spajanje ploče za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže, ne upotrebljavajte prilagodnike, ili reduktore jer se njima može prouzrokovati pregrijavanje i požar.

Kabelom za napajanje ne smiju se dodirivati vrući dijelovi i mora se postaviti tako da se njegovom temperaturom ne premaši 75 °C u niti jednom trenutku.



Pitajte električara je li kućni sustav ožičenja prikladan bez potrebe za izmjenama. Sve izmjene treba obaviti isključivo kvalificirani električar.



- Ako se kabel ošteti ili ako ga treba zamijeniti, radnju treba obaviti agent za pružanje usluga nakon prodaje pomoću namjenskih alata da bi se izbjegle nezgode.
- Ako se uređaj spaja izravno na elektroenergetsku mrežu, treba ugraditi višepolni prekidač strujnog kruga s minimalnim razmakom između kontakata od 3 mm.
- Osoba koje ugrađuje uređaj treba se pobrinuti za ispravno električno spajanje i da je spoj u skladu sa sigurnosnim propisima.
- Kabel ne smije biti savijen ni pritisnut.
- Kabel trebaju redovito provjeravati i mijenjati isključivo ovlašteni tehničari.



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

 Pravilno odlaganje ovog proizvoda	Simbol na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označava da se ovaj proizvod ne smije tretirati kao kućni otpad. Umjesto toga, treba ga odnijeti na odgovarajuće sabirno mjesto za recikliranje električne i elektroničke opreme. Osiguravanjem pravilnog odlaganja ovog proizvoda, pomoći ćete u sprječavanju potencijalnih negativnih posljedica za okoliš i ljudsko zdravlje, koje bi inače mogle biti uzrokovane nepravilnim rukovanjem otpadom ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o obradi, ponovnoj upotrebi i recikliranju ovog proizvoda obratite se lokalnim vlastima, službi za odlaganje kućnog otpada ili trgovini u kojoj ste kupili proizvod.
---	---

	Simbol	Vrijednost	Jedinica
Identifikacija modela	-	EBI421F	
Tip ploče	-	Ugradbena indukcijska ploča za kuhanje	
Broj zona za kuhanje i/ili područja	-	2 zone 1 Područje	
Tehnologija grijanja (indukcijske zone za kuhanje i područja za kuhanje, zone za kuhanje s podnim grijanjem, ploče za kuhanje)	-	Indukcijska zona za kuhanje i prostor za kuhanje	
Za kružne zone ili područja za kuhanje: Promjer korisne površine po električno grijanoj zoni za kuhanje, zaokružen na najbližih 5 mm	Ø	Zona1: 16,0 Zona2: 21,0	cm
Za zone za kuhanje ili područja koja nisu kružna: Duljina i širina korisne površine po električno grijanoj zoni za kuhanje ili području, zaokruženo na najbližih 5 mm	L,W	Područje: L:38,6; W: 18,0;	cm
Potrošnja energije za zonu za kuhanje ili površinu izračunata po kg	EC električno kuhanje	Zona1: 191,6 Zona2: 181,4 Područje:188,1	Wh/kg
Potrošnja energije za ploču izračunata po kg	EC električna ploča	187,0	Wh/kg

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

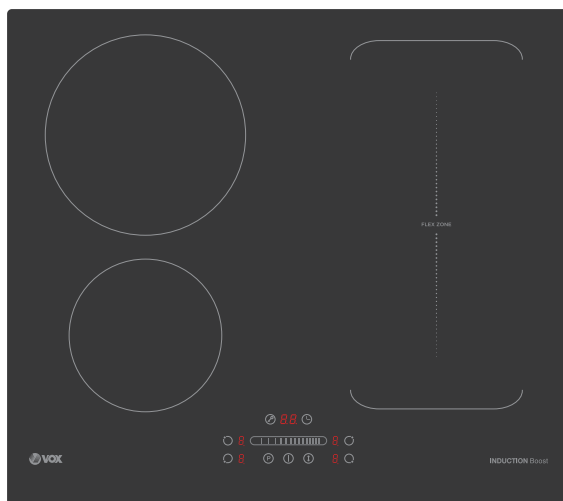
MKD



Индукциска плоча

Упатство за употреба / Прирачник за инсталација

МОДЕЛ: **EVI421F**



Содржина

1. Вовед	4
1.1 Безбедносни предупредувања	4
1.2 Инсталација	4
1.2.1 Опасност од електричен удар	4
1.2.2 Опасност од исеченици	4
1.2.3 Важни безбедносни упатства	4
1.3 Ракување и одржување	5
1.3.1 Опасност од електричен удар	5
1.3.2 Опасност по здравјето	6
1.3.3 Опасност од врели површини	7
1.3.4 Опасност од исеченици	7
1.3.5 Важни безбедносни упатства	7
2. Запознавање со производот	9
2.1 Поглед од горе	9
2.2 Контролна плоча	9
2.3 Принцип на работа	9
2.4 Пред употреба на новата индукциска плоча	10
2.5 Технички спецификации	10
3. Ракување	10
3.1 Тастери на допир	10
3.2 Избор на соодветни садови	10
3.3 Како се употребува	11
3.3.1 Почеток на подготовка на храна	11
3.3.2 Завршување на подготовка на храна	12
3.3.3 Користење на функција Boost	13
3.3.4 Флексибилна област	13
3.3.5 Заклучување на тастерите	14
3.3.6 Контрола на тајмер	15
3.3.7 Стандардно време на работа	17
4. Упатства за готвење	17
4.1 Совети за готвење	18
4.1.1 Крчкање, готвење ориз	18
4.1.2 Динстуван месен нарезок	18
4.1.3 За пржење	18
4.2 Препознавање на мали предмети	18
5. Поставки за топлина	18
6. Грижа и чистење	19
7. Совети	20
8. Приказ на дефект и проверка	21

9. Инсталација	23
9.1 Избор на инсталациска опрема	23
9.2 Пред да ја инсталирате плочата за готвење, проверете	24
9.3 По инсталирањето на плочата за готвење, проверете	25
9.4 Пред поставување и фиксирање на потпирачите	25
9.5 Поставување на потпирачите	25
9.6 Предупредувања	26
9.7 Поврзување на плочата со извор за напојување на ел. енергија	26

1. Вовед

1.1 Безбедносни предупредувања

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

1.2 Инсталација

1.2.1 Опасност од електричен удар

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

1.2.2 Опасност од исеченици

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

1.2.3 Важни безбедносни упатства

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

- Неисправната инсталација на уредот може да доведе до поништување на каква било гаранција и одговорност.
- Овој 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.
- Не треба да користите чистач на пареа.
- 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 користете чистач на пареа на плочите за готвење.
- По употреба, исклучете го елементот на плочата со неговиот контролен елемент и не потпирајте се на детекторот за садови.
- Уредот не е наменет за управување со помош на надворешен тајмер или одвоен систем на далечинско управување.
- Опасност од пожар: не ги оставајте предметите на површината за готвење.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Готвењето без надзор на рингла со маст или масло може да биде опасно и може да доведе до пожар.

Краткотрајниот процес на готвење мора постојано да се следи.

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.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Готвењето без надзор на рингла со маст или масло може да биде опасно и може да доведе до пожар.

НИКОГАШ не обидувајте се да изгаснете пожар со вода, туку исклучете го апаратот, а потоа покријте го пламенот, на пр. со капак или противпожарно ќебе.

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.

Опасност од пожар: не ги оставајте предметите на површината за готвење.

- **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.

1.3 Ракување и одржување

1.3.1 Опасност од струен удар

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

1.3.2 Опасност по здравјето

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

1.3.3 **Опасност од врели површини**

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

1.3.4 **Опасност од исеченици**

- Сечилото на стругачот за плочата за готвење е откриено кога ќе се отстрани сигурносната маска. Користете го многу внимателно и секогаш чувајте го подалеку од дофат на деца.
- Сечилото на стругачот за плочата за готвење е откриено кога ќе се отстрани сигурносната маска.

1.3.5 **Важни безбедносни упатства**

- Никогаш не оставајте го уредот без надзор при користење. Вриењето може да предизвика чад и масна излиена течност која може да се запали.
- Никогаш не го употребувајте уредот како работна површина или површина за складирање.
- Никогаш не оставајте каков било предмет или прибор врз уредот.
- Не ставајте и не оставајте предмети кои се магнетизирани (како кредитни картички и мемориски картички) или електронски уреди (пр. компјутери, МР3 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.
- Не користете чистач на пареа на плочите за готвење.
- 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.
- 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.

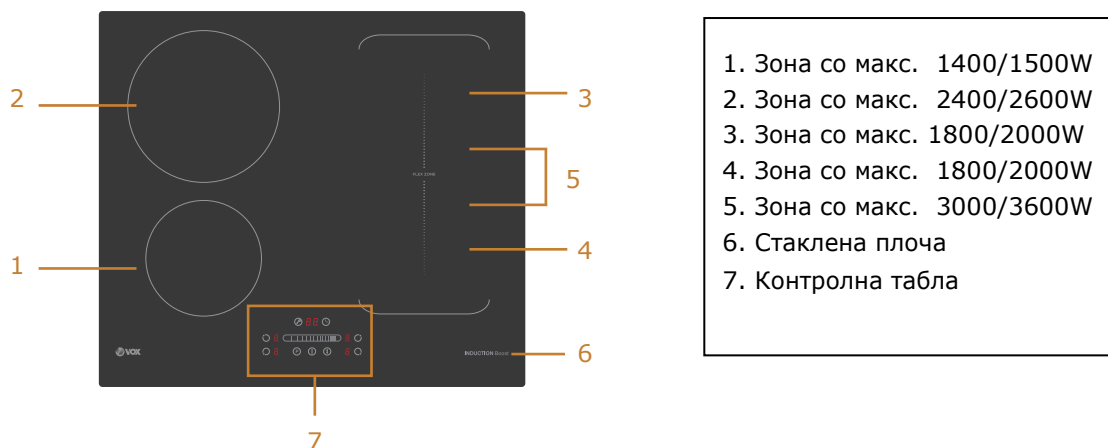
- Уредот е наменет за употреба во домаќинството и за слични намени, како: - кујни за вработените во продавници, канцеларии и други работни опкружувања; - селски домаќинства; - за гости во хотели, мотели и други објекти за сместување; - за објекти кои нудат преноќевање и појадок
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Уредот и неговите достапни делови стануваат многу врели во текот на употребата.
- Треба да се обидете да избегнувате допирање на загреаните елементи.
- Уредот треба да биде надвор од дофат на деца помлади од 8 години, освен ако не се под постојан надзор.

Честитаме за купувањето на Вашата нова индукциска плоча.

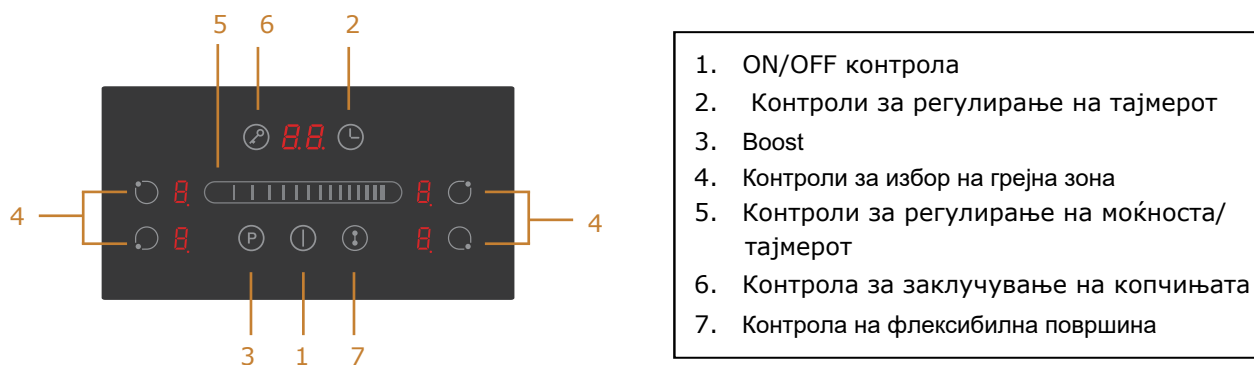
Ви препорачуваме да одвоите одредено време за да го прочитате ова Упатство за употреба / Упатство за инсталирање за во потполност да разберете како правилно да ја инсталирате и да ракувате со неа. При инсталирањето, Ве молиме прочитајте го делот за инсталација на уредот. Прочитајте ги сите безбедносни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

2. Запознавање со производот

2.1 Поглед од горе

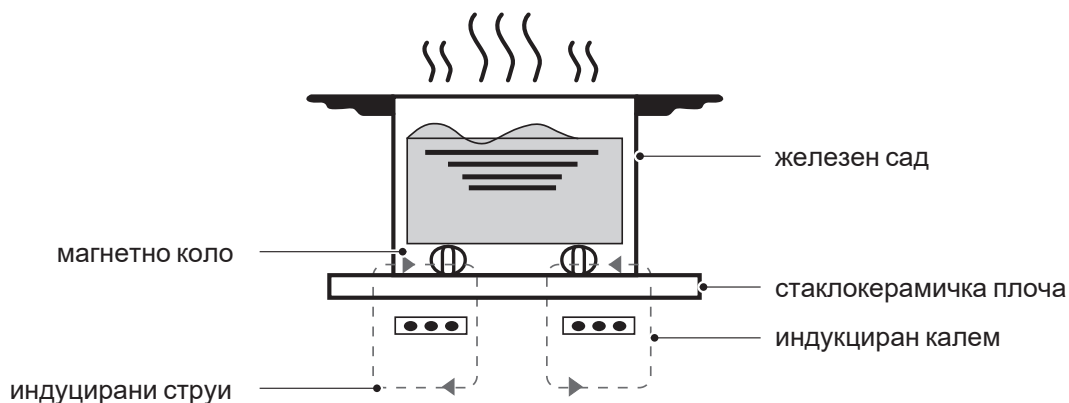


2.2 Контролна табла



2.3 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.



2.4 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.

2.5 Технички спецификации

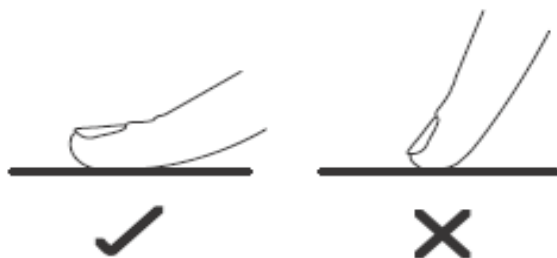
Плоча за готвење	EBI421F
Зони за готвење	4 зони
Напојување	220-240 V~ 50 Hz или 60 Hz
Вградено напојување	7400 W
Големина на производот DxŠxV (mm)	590X520X62
Димензии за инсталација AxВ (mm)	560X490

Te ina i dimenzije su pribli ne. Budući da stalno nastojimo da poboljšamo naše proizvode, mo emo promeniti specikacije i dizajn bez prethodne najave.

3. Работа на уредот

3.1 Тастери на допир

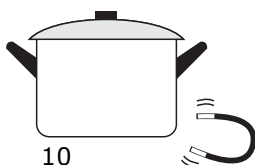
- Контролите одговараат на допир, што значи дека не е потребно притискање.
- Користете ги јаготките од прстите, а не врвовите.
- Ќе чуете звучен сигнал при секој регистриран допир.
- Погрижете се контролните копчиња секогаш да бидат чисти, суви и на нив да нема предмети (како прибор или ткаенина), кои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



3.2 Избор на соодветни садови



- Користете само садови за готвење со основа погодна за индукциско 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 без магнетна основа, стакло, дрво, порцелан, керамика и грнчарија.



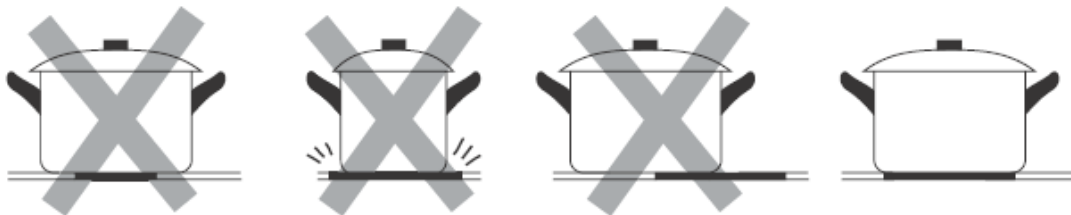
- Ако феромагнетниот дел покрива само дел од дното на тавата, само феромагнетната површина ќе се загрее, а остатокот од дното може да не се загрее до доволна температура за готвење.
- Ако феромагнетниот дел не е хомоген, туку содржи други материјали како алуминиум, ова може да влијае на загревањето и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



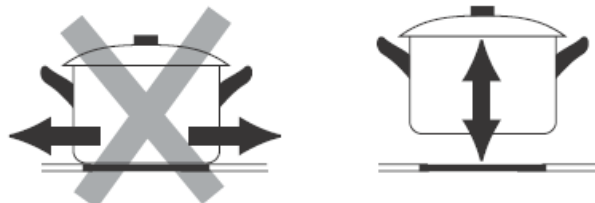
- Не користете садови со груби рабови или закривени основи.



- 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 тенцере, 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.



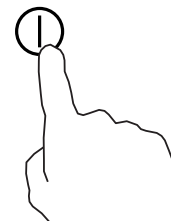
- Садовите секогаш подигнувајте ги од керамичката плоча – не ги влечете по неа, бидејќи може да го изгребат стаклото.

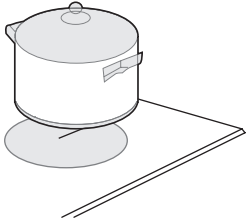
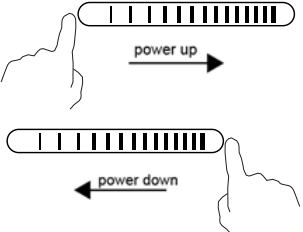


3.3 Како да се употребува

3.3.1 Започнете со готвење

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.



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

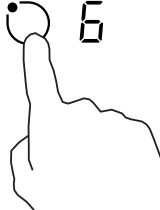
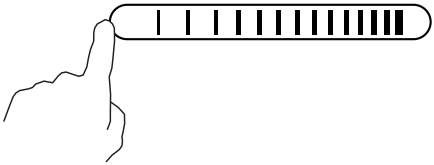
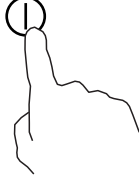
Ако екранот трепери наизменично со иконата и температура

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.

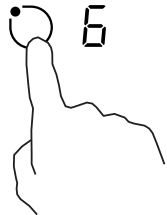
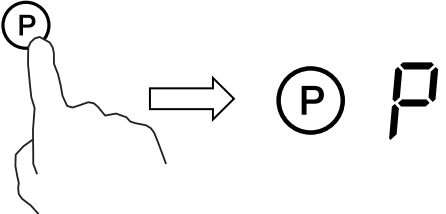
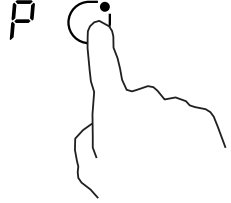
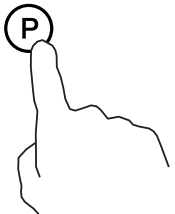
Загревањето нема да се одвива доколку на зоната за готвење не е поставен соодветен сад.
Екранот  автоматски ќе се исклучи по 2 минути ако на него не се постави соодветен сад.

3.3.2 Завршете го готвењето

Допрете го копчето за да ја изберете грејната зона што сакате да ја исклучите.	
Исклучете ја плочата со допирање на лизгачот на „I“. Уверете се дека екранот покажува „0“.	
Исклучете ја целата плоча за готвење со допирање на копчето за ВКЛУЧУВАЊЕ/ ИСКЛУЧУВАЊЕ.	

Внимавајте на жешките површини H 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 жежок.	
--	---

3.3.3 Користење на функцијата Boost

Активирајте ја функцијата Boost	
Допирање на контролата за избор на грејна зона.	
Со допирање на контролата за засилување, (P) индикаторот за зона покажува „P“ и моќноста достигнува максимум.	
Откажување на функцијата Boost	
Со допирање на копчето за избор на грејна зона сакате да ја откажете функцијата за засилување.	
Со допирање на регулаторот (P) „Засилување“ за да ја откажете функцијата за засилување, зоната за готвење ќе се врати на првобитната поставка.	

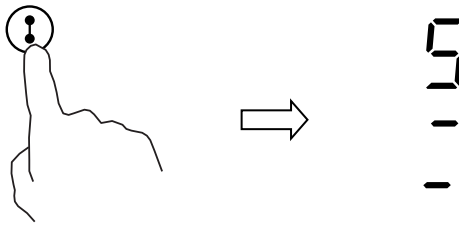
1. Функцијата може да работи на која било зона за готвење.
2. Зоната за готвење се враќа на првобитната поставка по 5 минути.
3. Ако почетната поставка за греење е 0, таа ќе се врати на 9 по 5 минути.

3.3.4 Флексибилна зона

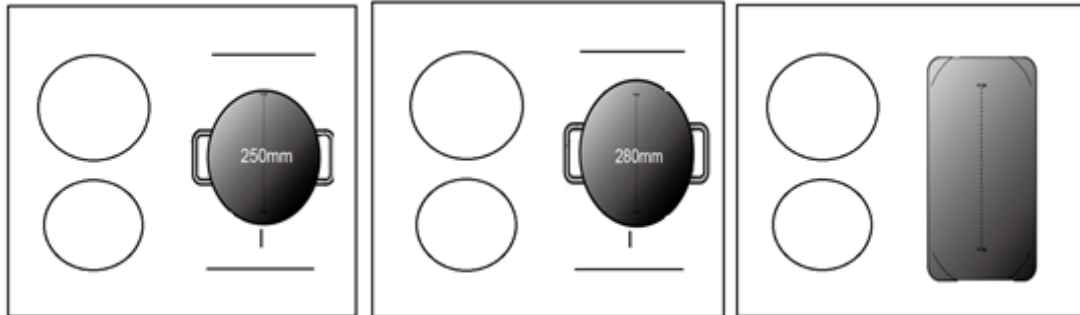
- Оваа површина може да се користи како една зона или како две различни зони, во зависност од потребите за готвење во секое време.
- Слободниот простор се состои од два независни индуктори кои можат да се контролираат одделно.

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)

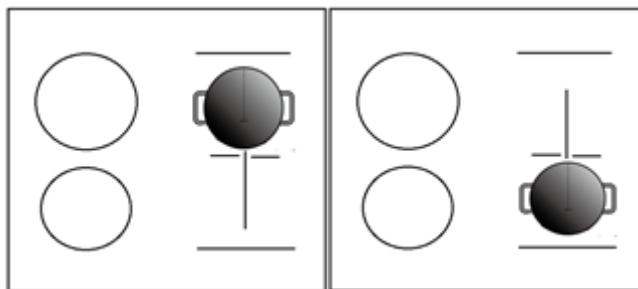


Не препорачуваме други операции освен трите споменати погоре, бидејќи тоа може да влијае на загревањето на уредот.

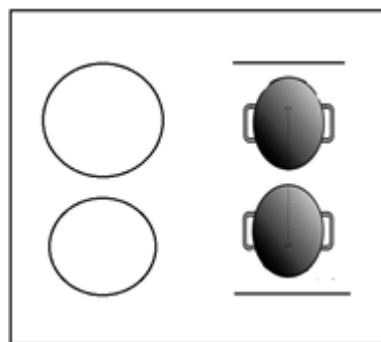
Како две независни зони

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

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



(b) Поставете двете шерпи од двете страни на флексибилната зона.



Забелешка: Проверете дали тавата е поголема од 120 mm.

3.3.5 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	
Погрижете се керамичката плоча за готвење да биде вклучена. Допрете го и држете го тастерот за заклучување.	



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

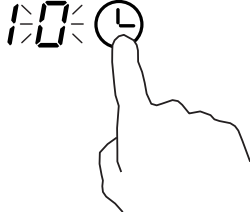
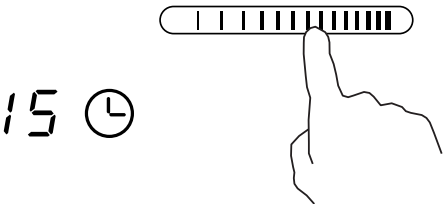
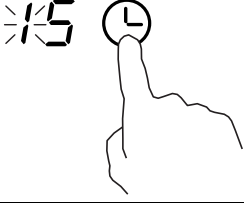
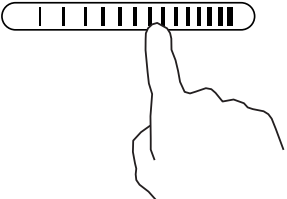
3.3.6. Контрола на тајмер

Можете да го користите тајмерот на два различни начини:

- Можете да го користите како паметник за минути. Во овој случај, тајмерот нема да исклучи ниту една зона за готвење кога ќе истече поставеното време.
- Можете да го поставите да исклучува една или повеќе зони за готвење по истекот на поставеното време.
 - Максималното време на тајмер е 99 минути

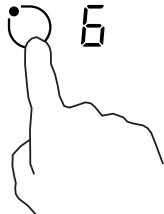
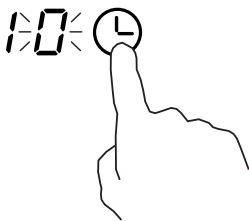
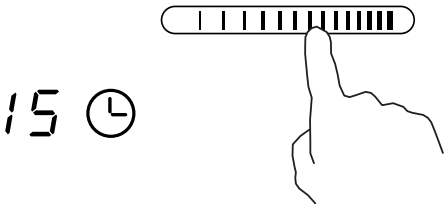
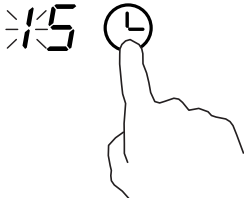
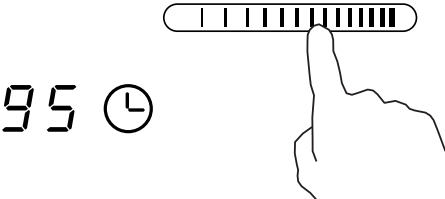
а) Користење на тајмерот како потсетување минути

Ако не избирате ниту една зона за готвење

Проверете дали плочата за готвење е вклучена. Забелешка: можете да го користите одбројувачот на минути, барем една зона мора да биде активна.	
Допрете ја контролата на тајмерот, на екранот на тајмерот ќе се прикаже „10“, а „0“ ќе трепка.	
Прилагодете го времето со допирање на лизгачот. (на пр. 5)	
Допрете ја контролата на тајмерот повторно, ќе трепка „1“.	
Поставете 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.	

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

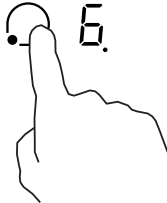
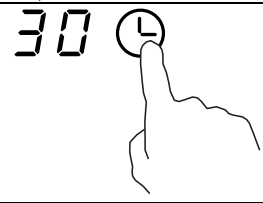
Поставување на една зона	
Допрете го контролерот за да ја изберете зоната за готвење за која сакате да го поставите тајмерот.	
За кратко време, на екранот на тајмерот ќе се појави „10“, а „0“ ќе трепка.	
Поставете го времето со допирање на лизгачот. (на пр. 5)	
Повторно допрете го копчето за контрола на тајмерот, ќе трепка „1“.	
Поставете го времето со допирање на лизгачот (на пр. 9), сега тајмерот што го поставивте е 95 минути.	
Откако ќе се постави времето, веднаш ќе почне да одбројува. Екранот ќе го прикаже преостанатото време. ЗАБЕЛЕШКА: црвената точка до индикаторот за ниво на моќност ќе светне, што укажува дека зоната е избрана.	
Кога тајмерот за готвење ќе истече, 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, а финалниот производ ќе има предност.

Поставување повеќе зони	
- Чекорите за поставување повеќе зони се слични на оние за поставување на една зона; - Кога ќе го поставите времето за неколку зони за готвење истовремено, вклучени се децималните точки на соодветните зони за готвење. Екранот за минути го прикажува мин. тајмерот. Точката на соодветната зона трепка. Прикажано е како што следува:	
 3. (поставено на 15 минути)	 15
 6. (поставено на 45 минути)	
Кога ќе истече тајмерот за одбројување, соодветната зона ќе се исклучи. Потоа ќе се прикаже новиот мин. тајмер и точката на соодветната зона ќе трепка. Прикажано десно:	 30  6. (поставено на 30 минути)
Допрете го копчето за избор на зона за готвење, соодветниот тајмер ќе се прикаже на индикаторот за тајмер.	

С) Откажување на тајмерот

Допрете го копчето за избор на зона за готвење за да го откажете тајмерот.	 6.
Допрете го копчето за тајмер, индикаторот ќе трепка.	 30 
Допрете го лизгачот за да го поставите тајмерот на „00“, тајмерот се откажува.	

3.3.7 Стандардно време на работа

Автоматското исклучување е безбедносна функција за индукциската плоча за готвење. Автоматски се исклучува ако некогаш заборавите да го исклучите апаратот. Стандардното време на работа за различни нивоа на моќност е прикажано во табелата подолу:

Ниво на моќност	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Стандардно време на работа (часови)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

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



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

4. Упатства за готвење



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

4.1 Совети за готвење

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

4.1.1 Крчкање, готвење ориз

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

4.1.2 Динстуван месен нарезок

За подготовка сочни парчиња месо:

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

4.1.3 За пржење

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

4.2 Препознавање малих предмета

Ако оставите на плочи неодговарајућу или немагнетну посуду (нпр. од алуминијума) или други мали предмет (нпр. нож, виљушка, клуч), зона ќе се аутоматски пребацити у стање приправности након 1 минута. Вентилатор ќе настави да хлади индукциону плочу још 1 минут.

5. Поставки за топлина

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

Поставки за топлина	Погодно за:
1 - 2	• 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 паста
9	• пржење • скара • загревање супа • загревање вода

6. Грижа и чистење

Што?	Како?	Важно!
Секојдневно валкање на стаклото (отпечаток од прсти, траги, дамки од храна или нешеќерна излеана содржина на стаклото).	1. Прекинете го напојувањето на плочата со електрична енергија. 2. Користете средство за чистење на плочата додека стаклото е сè уште топло (но не врело!) 3. Измијте ја и исушете ја со чиста ткаенина или хартиен бришач. 4. Повторно приклучете ја плочата на електрична енергија.	• Кога е прекинато напојувањето на плочата со електрична енергија, нема да има ознаки кои покажуваат “врела површина”, но зоната за готвење може да биде сè уште врела! Бидете многу внимателни. • Грубите жици, некои видови најлонски жици и груби/абразивни средства за чистење може да го изгребат стаклото. Секогаш прочитајте ја етикетата, за да видите дали средството за чистење или жицата се соодветни. • Никогаш не оставајте талози од средство за чистење на плочата: може да се појават дамки.
Дамки од вриење, топење и врели дамки од шеќер на стаклото.	Отстранете ги веднаш со шпакла, нож или стругалка погодна за стаклено-керамички плочи, но пазете се од врелата површина на зоните за готвење: 1. Прекинете го напојувањето на плочата. 2. Држете ја стругалката или приборот под агол од 30° и изгребете ја дамката или излеаната содржина од ладниот дел на плочата. 3. Исчистете ја дамката или прелеаната содржина со крпа или хартиен бришач. 4. Следете ги горенаведените чекори од 2 до 4 за “Секојдневно валкање на стаклото”.	• Отстранете ги дамките настанати од слатка храна, топење или вриење што е можно порано. Ако дамките се изладат на стаклото, постои можност дека тешко ќе се отстранат, а може дури и трајно да ја оштетат стаклената површина. • Опасност од исеченици: кога сигурносната маска е отстранета, сечилото на стругачот е остро како жilet. Користете го многу внимателно и секогаш држете го подалеку од дофат на деца.

Дамки настанати од вриење на тастерите на допир.	1. Прекинете го напојувањето на плочата со електрична енергија. 2. Соберете ја излеаната течност. 3. Исчистете ги тастерите со чист влажен сунѓер или ткаенина. 4. Исушете ја површината со хартиен бришач. 5. Повторно вклучете го напојувањето на уредот.	• Плочата за готвење може да даде звучен сигнал, а тастерите на допир можно е да не функционираат додека на нив има течност. Погрижете се површината на тастерите да биде потполно сува пред повторно да го вклучите уредот.
--	---	--

7. Потсетници и совети

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

8. Приказ и грешка

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

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 „u“ 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 „u“.	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.

9. Инсталација

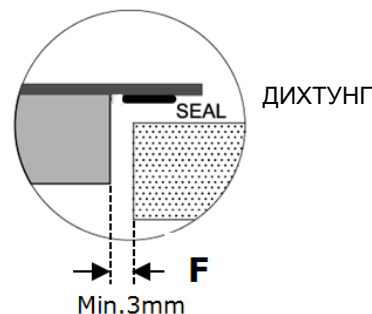
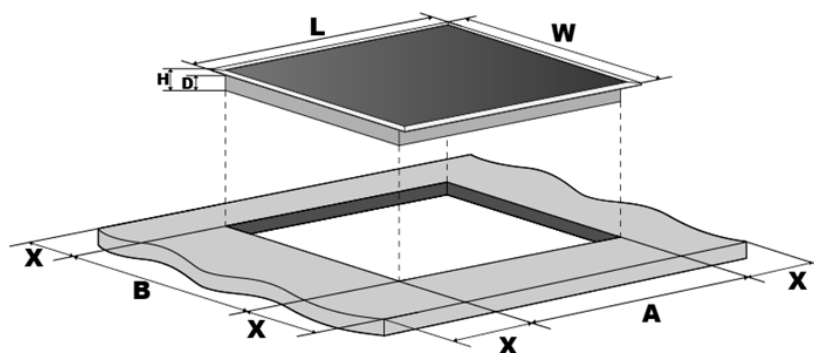
9.1 Избор на инсталациска опрема

Изрежете ја работната површина според мерките назначени на цртежите.

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



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

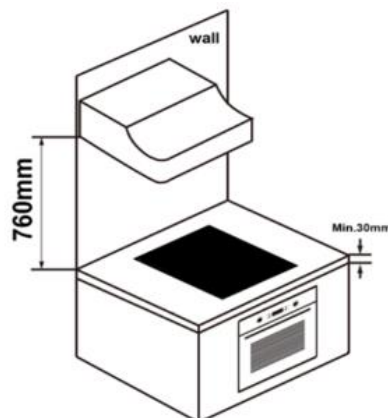
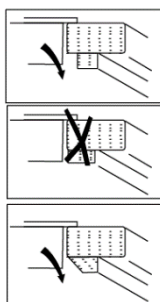
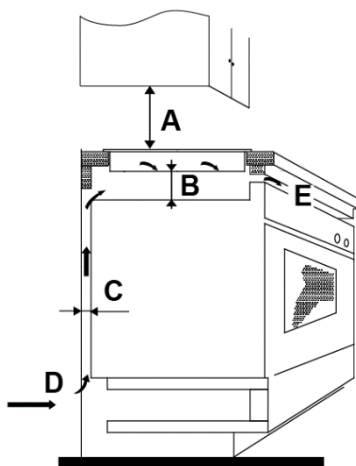


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

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:



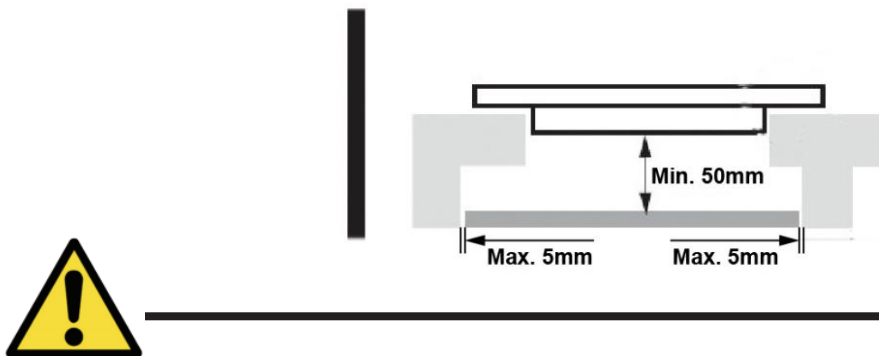
Напомена: Сигурната оддалеченост помеѓу плочата и ормарите над неа треба да биде најмалку 760mm.



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

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Осигурување на адекватен проток на воздух

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



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



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

9.2 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 изолатија 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).

9.3 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.

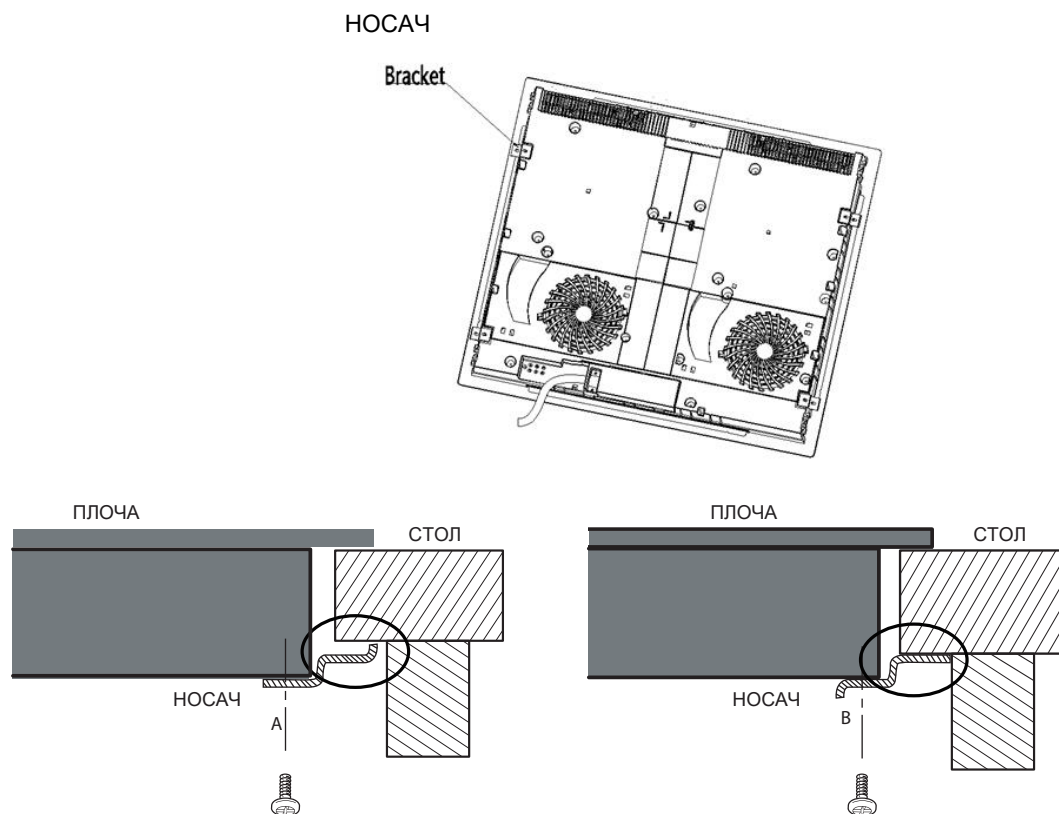
9.4 Пред поставување и фиксирање на носачите

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

9.5 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 ниенден случај не може да ги допираат внатрешните делови на работната површина по инсталацијата (погледнете ги сликите).

9.6 Предупредувања

1. Индукциската 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. Индукциската плоча за готвење не би требало да биде поставена во близина на уред за ладење, машина за перење и сушење садови.
3. Керамичката плоча треба да се инсталира така што ќе обезбеди подобро испуштање на топлината, со што би се зголемила нејзината сигурност.
4. Сидот и наведените делови над работната површина мора да бидат отпорни на топлина.
5. За да избегнете какво било оштетување, слојот на кој е поставен уредот и лепакот мора да се отпорни на топлина.
6. Не би требало да користите чистач на пареа.

9.7 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.

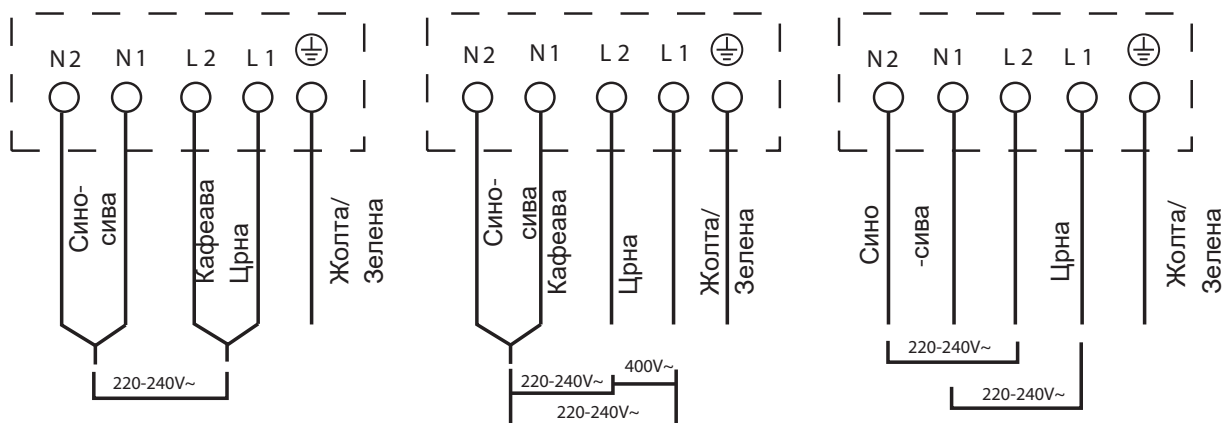
За да ја поврзете плочата за готвење на електричната мрежа, не користете адаптери, редуктори или уреди за разгранување, бидејќи тие можат да предизвикаат прегревање и пожар.



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.



- Ако кабелот е оштетен или треба да се замени, ова треба да го направи од страна на сервисер со помош на соодветни алати, за да избегнете несреќи.
- Ако апаратот е поврзан директно во главната електрична мрежа, мора да се инсталира омниполарен прекинувач со минимален јаз од 3mm меѓу контактите.
- Инсталатерот мора да обезбеди точно електрично поврзување и дека е во согласност со регулативите за безбедност.
- Кабелот не смее да биде свиткан или компресиран.
- Кабелот мора редовно да се проверува и да се замени само од соодветно квалификувано лице.



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

 Правилно отстранување на овој производ	Симболот на производот или на неговото пакување означува дека овој производ не треба да се третира како домашен отпад. Наместо тоа, треба да се однесе на соодветно место за собирање за рециклирање на електрична и електронска опрема. Со правилно отстранување на овој производ, ќе помогнете да се спречат потенцијални негативни последици за животната средина и здравјето на луѓето, кои инаку би можеле да бидат предизвикани од несоодветно ракување со отпадот од овој производ. За подетални информации за третман, повторна употреба и рециклирање на овој производ, ве молиме контактирајте ги вашите локални власти, вашата служба за отстранување на домашен отпад или продавницата каде што сте го купиле производот.
--	---

	Симбол	Вредност	Единица
Идентификација на моделот	-	EBI421F	
Тип на плоча	-	Вградена индукциона плоча	
Број на зони за готвење и/или површини	-	2 зони 1 област	
Технологија на греење (индукциски зони за готвење и површини за готвење, зони за готвење со зрачење, плочи за готвење)	-	Индукциона зона за готвење и површина за готвење	
За кружни зони или површини за готвење: Дијаметарот на корисната површина по електрично загреана зона за готвење, заокружен на најблиските 5 mm	Ø	Зона1: 16,0 Зона2: 21,0	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	Област: L:38,6; W: 18,0;	cm
Потрошувачка на енергија за зоната за готвење или површината пресметана на кг	EC електрично готвење	Зона1: 191,6 Зона2: 181,4 Област: 188,1	Wh/kg
Потрошувачка на енергија за плочата за готвење пресметана на кг	EC електрична плоча	187,0	Wh/kg

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

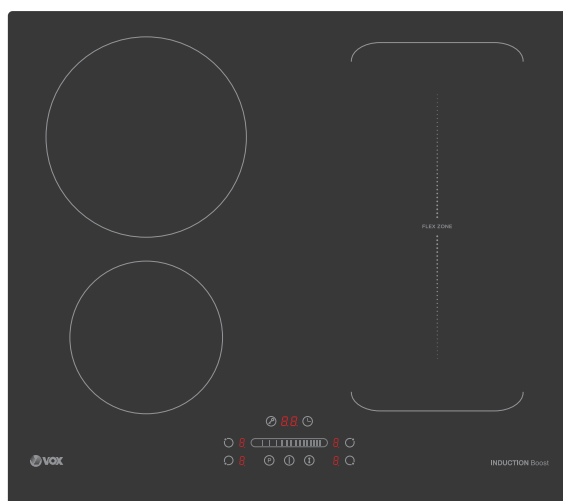
POR



Placa de indução

Manual de Instruções e de Instalação

MODELO: **EBI421F**



Sadržaj

1. Prefácio	4
1.1 Avisos de segurança	4
1.2 Instalação	4
1.2.1 Perigo de choque elétrico	4
1.2.2 Risco de cortes	4
1.2.3 Instruções de segurança importantes	4
1.3 Operação e manutenção	6
1.3.1 Perigo de choque elétrico	6
1.3.2 Perigo para a saúde	6
1.3.3 Perigo de superfície quente	7
1.3.4 Risco de cortes	7
1.3.5 Instruções de segurança importantes	7
2. Apresentação do produto	9
2.1 Vista superior	9
2.2 Painel de controlo	9
2.3 Funcionamento	9
2.4 Antes de usar a sua placa de indução	10
2.5 Especificação técnica	10
3. Operação do produto	10
3.1 Controlos táteis	10
3.2 Selecionar as panelas adequadas	10
3.3 Como usar	11
3.3.1 Começar a cozinhar	11
3.3.2 Terminar de cozinhar	12
3.3.3 Usar a função Boost	13
3.3.4 ÁREA FLEXÍVEL	13
3.3.5 Bloquear os controlos	14
3.3.6 Controlo temporizador	15
3.3.7 Períodos de trabalho por defeito	17
4. Instruções para cozinhar	17
4.1 Dicas para cozinhar	18
4.1.1 Cozinhar em lume brando, cozinhar arroz	18
4.1.2 Selar bife	18
4.1.3 Para refogar	18
4.2 Detetar pequenos itens	18
5. Ajustes de calor	18
6. Cuidados e limpeza	19
7. Dicas e sugestões	20
8. Visor de falhas e inspeção	21
9. Instalação	23
9.1 Seleção do equipamento de instalação	23
9.2 Antes de instalar a placa, certificar-se que	24
9.3 Depois de instalar a placa, certificar-se que	25
9.4 Antes da colocação das braçadeiras de fixação	25

9.5	Ajustar a posição da braçadeira	25
9.6	Cuidados	26
9.7	Ligação da placa à rede de alimentação elétrica	26

1. Prefácio

1.1 Avisos de segurança

A sua segurança é importante para nós. Leia esta informação atentamente antes de instalar a sua placa.

1.2 Instalação

1.2.1 Perigo de choque elétrico

- Desligar o equipamento da alimentação elétrica antes de realizar qualquer tipo de tarefa de manutenção ao mesmo.
- É essencial e obrigatória a ligação a um bom sistema de ligação à terra.
- As alterações ao sistema de cablagem doméstico devem ser realizadas por um eletricista qualificado.
- O não cumprimento desta recomendação pode resultar na ocorrência de choques elétricos ou morte.

1.2.2 Risco de cortes

- Cuidado! As extremidades do painel são afiadas. Caso contrário, podem ocorrer ferimentos ou cortes.

1.2.3 Instruções de segurança importantes

- Leia estas instruções atentamente antes de instalar ou usar este equipamento.
- Não podem ser colocados sobre este equipamento materiais ou produtos combustíveis.
- Disponibilize esta informação à pessoa responsável pela instalação do equipamento pois poderá reduzir os seus custos da instalação.
- Para evitar perigo, este equipamento deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Este equipamento deve ser corretamente instalado e ligado à terra por um técnico qualificado.
- Este equipamento deve ser ligado a um circuito que integre um interruptor de isolamento que disponibilize o corte total da alimentação elétrica.

- A instalação incorreta do equipamento pode anular a garantia ou qualquer reclamação.
- Este aparelho não se destina ao uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instrução quanto ao uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de serviço ou por pessoas qualificadas, para evitar perigo.
- Este equipamento pode ser usado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com incapacidade física, sensorial ou mental, ou sem experiência e conhecimentos para o fazer, desde que supervisionadas ou devidamente orientadas relativamente ao uso seguro do equipamento e sobre os perigos envolvidos.

As crianças não podem brincar com o equipamento. A limpeza e a manutenção não deve ser realizada por crianças sem a supervisão de um adulto.

- Aviso: Se a superfície estiver rachada, desligar o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico, para superfícies de vitrocerâmica ou de material similar que protejam partes elétricas ativas.
- Não deve ser usada limpeza a vapor.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, porque podem ficar.
- Não usar um equipamento de limpeza a vapor para limpar a placa.
- Após a utilização, desligue a resistência do fogão através do seu comando e não confie no detetor de panelas.
- O equipamento não foi desenhado para ser operado através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
- Perigo de incêndio - não coloque nada sobre as superfícies de cozedura.

CUIDADO: O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura curto deve ser supervisionado continuamente.

AVISO: Deixar alimentos com gordura ou com óleo a cozinhar sem supervisão pode ser perigoso e pode provocar incêndios.

- **AVISO:** O aparelho e respectivas partes acessíveis podem aquecer em demasia durante o uso. Deve-se ter o cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento.

Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do aparelho, a menos que continuamente supervisionadas.

- **AVISO:** Ao utilizar uma placa de cozedura, os fritos podem representar um risco de incêndio se não forem vigiados. **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: O processo de cozedura deve ser supervisionado e no caso de um processo de cozedura curto, este deve ser supervisionado de forma contínua. Perigo de fogo: Não armazene nenhum item sobre as superfícies de cozedura.

- **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.

1.3 Operação e Manutenção

1.3.1 Risco de Choque Eléctrico

- Não cozinhe num aparelho quebrado ou rachado. Se a superfície do aparelho quebrar ou rachar, desligue o aparelho imediatamente da fonte de alimentação (na tomada de parede) e entre em contacto com um profissional técnico qualificado.
- Desligue sempre o aparelho da tomada de parede antes de limpeza ou manutenção.
- Ignorar este conselho pode resultar em choque eléctrico ou num caso limite, na morte.

1.3.2 Risco para Saúde

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

1.3.3 Risco de Superfície Quente

- Durante a utilização, as partes acessíveis do aparelho ficarão quentes a ponto de poderem causar queimaduras.

- Não deixe que o seu corpo, roupas ou qualquer outro item que não uma panela adequada, entrar em contacto com a placa de indução até que a superfície tenha arrefecido.
- Mantenha sempre as crianças longe do aparelho.
- As pegas de painéis podem ficar demasiado quentes, evite tocar-lhes. Verifique se as pegas das painéis 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.

1.3.4 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.

1.3.5 Instruções de Segurança Importantes

- Nunca deixe os recipientes sem supervisão durante a cozedura. Cozinhar em excesso pode causar fumo e libertar respingos de gordura que podem causar incêndio.
- Nunca utilize este aparelho como superfície para trabalho nem para armazenar ou apenas pousar objectos.
- Nunca deixe objetos ou utensílios sobre o aparelho.
- Não coloque ou deixe objetos magnetizáveis (por exemplo, cartões de crédito, cartões de memória) ou dispositivos eletrónicos (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.

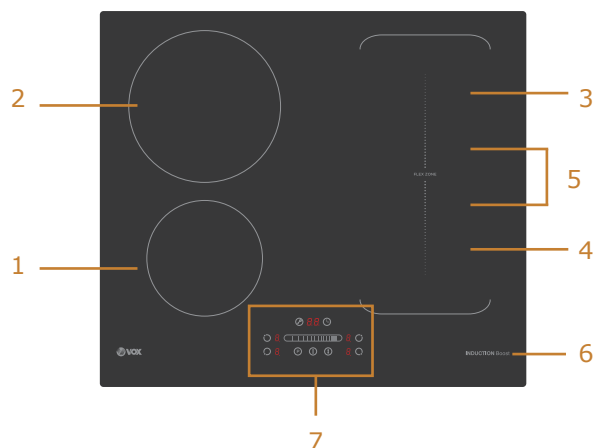
- As crianças ou pessoas com deficiências que limitem a sua capacidade de utilizar o aparelho devem ter uma pessoa responsável e competente para as instruir na sua utilização. O instrutor deve assegurar-se de que podem utilizar o aparelho sem perigo para si ou para a área envolvente.
- Não repare nem 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 panelas com bordas irregulares ou arraste panelas 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.

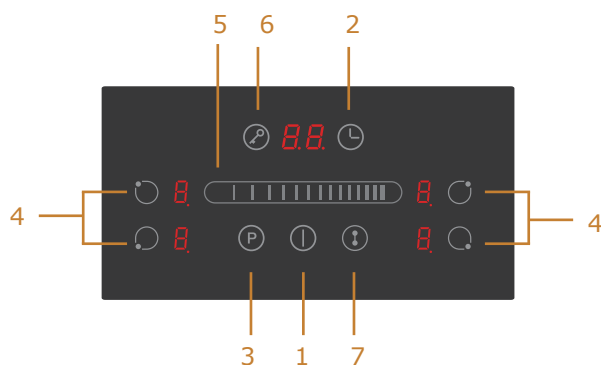
2. Introdução ao produto

2.1 Vista de Topo



1. Max. 1400/1500W zona
2. Max. 2400/2600W zona
3. Max. 1800/2000W zona
4. Max. 1800/2000W zona
5. Max. 3000/3600W zona
6. Prato Vidro
7. Painel de Controle

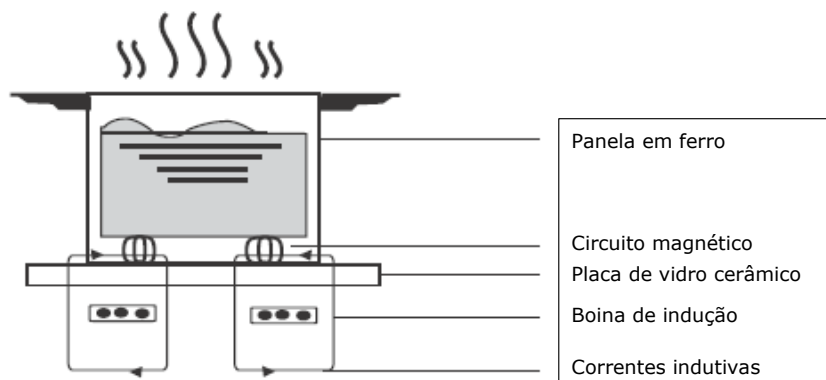
2.2 Painel de Controle



1. Controle ON/OFF
2. Controlos de regulação temporizada
3. Boost
4. Controlos de seleção da zona de aquecimento
5. Controle deslizante de potência/temporizador
6. Controle de Chave de Bloqueio
7. Controle de área flexível

2.3 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.



2.4 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.

2.5 Especificação técnica

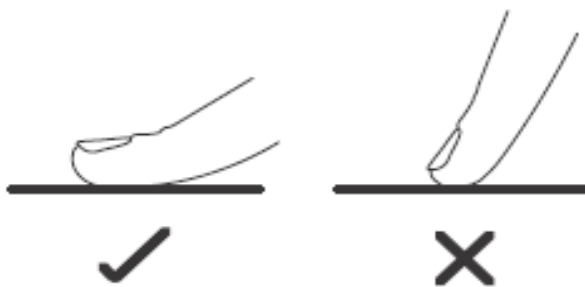
Placa de indução	EBI421F
Zonas de indução	4 Zonas
Tensão de alimentação	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Potência elétrica instalada	7400W
Tamanho do produto (mm)	590X520X62
Dimensões da construção (mm)	560X490

O peso e as dimensões são aproximados. Porque procuramos melhorar sempre os nossos produtos, podemos alterar as especificações e desenhos sem aviso prévio.

3. Operação do produto

3.1 Controlos táteis

- Os controlos respondem ao toque, pelo que não é necessário aplicar pressão.
- Usar a ponta do dedo e não a unha.
- Ouvirá um bip de cada vez que o toque for registado.
- Assegure que os controlos estão sempre limpos, secos e que não se encontra nenhum objeto (utensílio ou pano) a cobrir os mesmos. A película de água mais fina pode dificultar o funcionamento dos controlos.



3.2 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 ímã no sentido da base da panela. Se este for atraído, a panela é adequada para indução.
- Se não tiver um ímã:
 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 sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica ou terracota.
- 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.



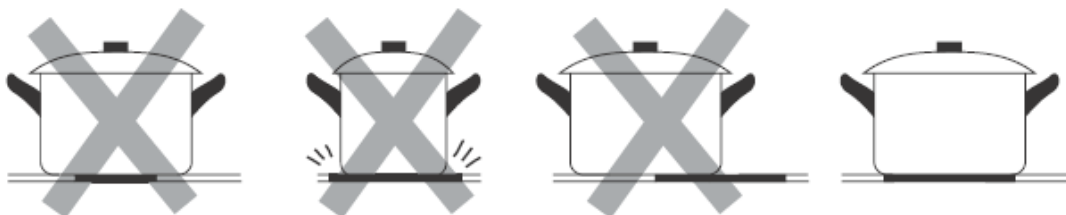
- Se a área ferromagnética não for homogênea, mas apresentar outros materiais, como o alumínio, isto pode afetar o aquecimento e a detecção da panela.
- Se a base da panela for semelhante às fotos abaixo, a panela não pode ser detetada.



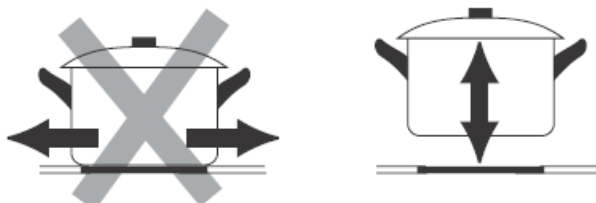
Não utilize panelas com bordas irregulares nem de base curva ou côncava.



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 80 mm de diâmetro podem não ser detetadas pela placa. Centrar bem a panela sobre a zona de indução.



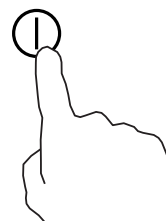
Levante sempre as panelas da placa vitrocerâmica e nunca as deslize, pois podem riscar o vidro.

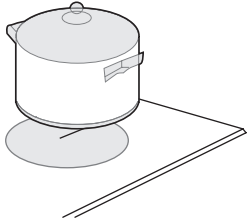
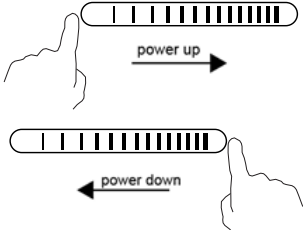


3.3 Como usar

3.3.1 Começar a cozinhar

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.



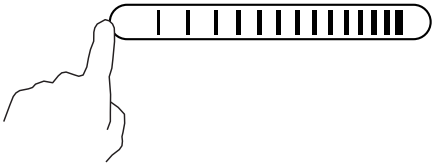
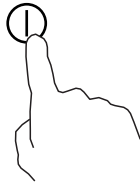
Colocar a panela adequada sobre a zona de indução que quer usar. • Confirmar se o fundo da panela e a superfície de indução estão limpas e secas.	
Tocar o controlo deslizante na zona de indução, e um indicador próximo da tecla começa a piscar.	
Selecionar um ajuste de indução tocando no controlo deslizante. • 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:

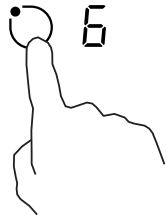
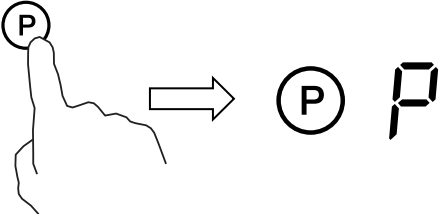
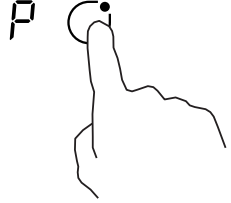
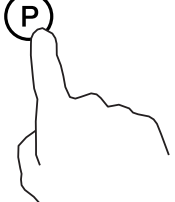
- A panela não está corretamente colocada sobre a zona de aquecimento ou,
 - A panela que está a usar não é adequada para indução, ou
 - A panela é muito pequena ou não está corretamente centrada na zona de indução.
- O indução não ocorre exceto quando se encontra a panela correta sobre a zona de indução.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

3.3.2 Terminar de cozinhar

Tocar no controlo de seleção da zona de indução que pretende desligar.	
Desligar a zona de cozedura tocando no cursor para "1". Certifique-se de que o visor mostra "0".	
Desligar a placa tocando no controlo ON/OFF.	

Cuidado com as superfícies quentes A letra H indica que a zona de indução ainda está quente. Desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido para uma temperatura segura. Também pode ser usada como uma função de poupança de energia, pois a superfície quente da placa pode ser usada para aquecer mais panelas.	
--	---

3.3.3 Usar a função Boost

Ativar a função Boost	
Tocar no controlo deslizante da zona de aquecimento	
Tocar no deslizante  para a extremidade direita. Certifique-se que o visor mostra "P".	
Cancelar a função Boost	
Tocar no controlo deslizante da zona de calor onde pretende cancelar a função Boost.	
Ao tocar no controlo "Boost"  para cancelar a função boost, a zona de cozedura voltará à configuração original.	

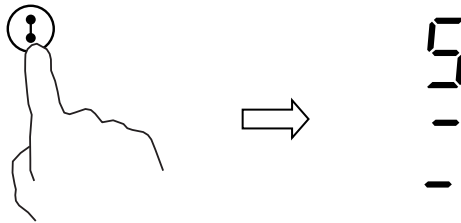
1. A função pode trabalhar em qualquer zona de cozedura.
2. A zona de cozedura volta à sua configuração original após 5 minutos.
3. Se o ajuste de indução original for igual a 0, volta para 14 após 5 minutos.

3.3.4 Zona flexível

- Esta pode ser utilizada como uma única zona ou duas zonas individuais dependendo das necessidades de cozedura em cada situação.
- É composta por duas bobinas independentes que podem ser controladas separadamente.

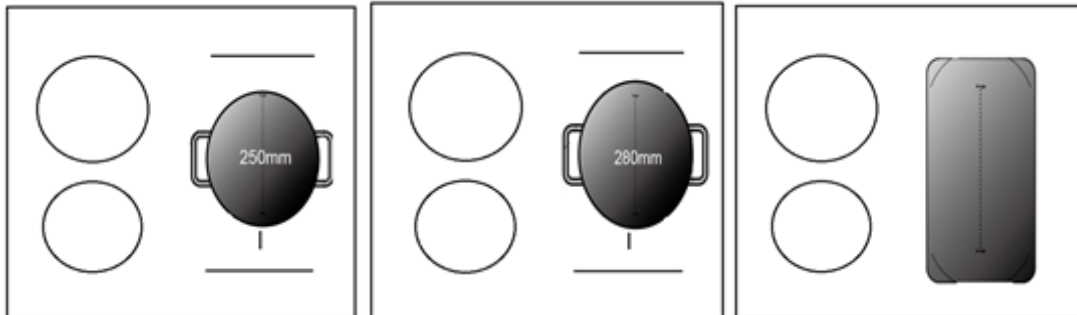
Como uma zona grande

1. Para ativar a área flexível como uma única zona grande, toque na tecla de zona flexível.



2. Como se trata de uma zona 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)

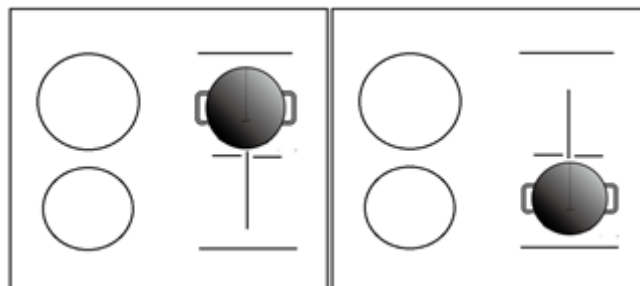


Não recomendamos outros procedimentos para além dos três anteriores, pois podem afetar o aquecimento do aparelho.

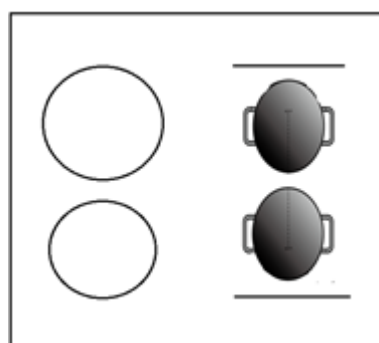
Como duas zonas independentes

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

(a) Coloque a panela no canto superior direito ou inferior direito da zona flexível.



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



Aviso: Verifique se o recipiente é maior que 120 mm.

3.3.5 Bloquear os controlos

- Pode bloquear os controlos para prevenir uso não intencionado (por exemplo por crianças que ligam acidentalmente as zonas de indução).
- Quando os controlos estão bloqueados, todos os controlos exceto o controlo ON/OFF ficam desativados.

Para bloquear os controlos	
Manter pressionada o controlo Bloquear durante alguns segundos.	O indicador do temporizador mostra "Lo"
Para desbloquear os controlos	
Manter pressionada o controlo Bloquear durante alguns segundos.	



Quando a placa se encontra bloqueada, todos os controlos ficam desativados exceto ON/OFF ①, sendo possível ligar a placa de indução com o controlo ON/OFF ① em caso de emergência, embora seja necessário desbloquear a placa se pretender efetuar mais alguma operação.

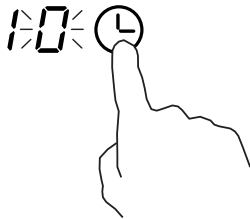
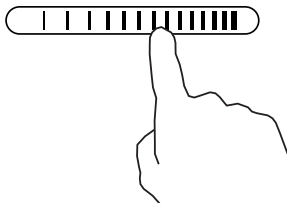
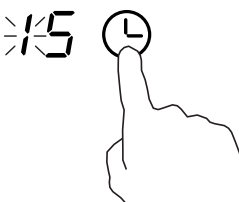
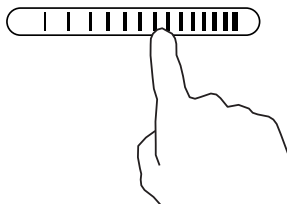
3.3.6 Controlo temporizador

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.

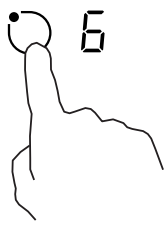
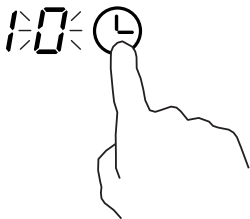
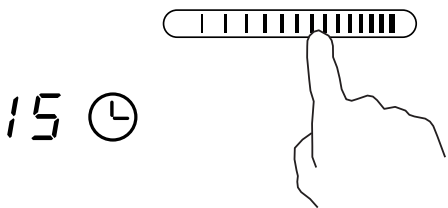
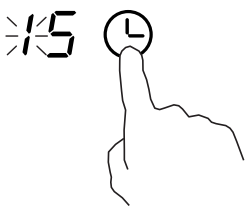
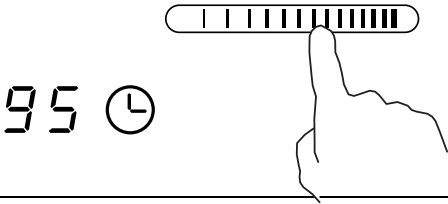
a) Usar o temporizador como cronómetro

Se não seleccionar nenhuma zona de cozedura

Confirmar se a placa está ligada.. Nota: pode utilizar o contador de minutos mesmo que não esteja a seleccionar nenhuma zona de cozedura.	
Toque no controlo do temporizador, "10" será apresentado no visor do temporizador e "0" piscará.	
Ajuste o tempo tocando no controlo deslizante. (por exemplo, 5)	
Toque novamente no controlo do temporizador e "1" piscará.	
Defina o tempo tocando no controlo deslizante (por exemplo, 9). Agora, o temporizador definido é de 95 minutos.	
Quando definir o tempo, a contagem decrescente começará de imediato. O visor mostrará o tempo restante.	

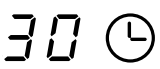
A campainha soará durante 30 segundos e o indicador do cronômetro mostrará “- -” quando o tempo de configuração terminar.	- - ⌚
---	-------

b) Ajustar o temporizador para desligar uma zona de indução

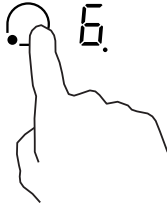
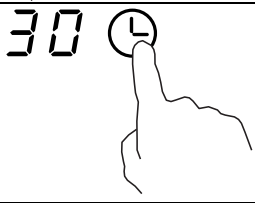
Definir uma zona	
Toque no comando para selecionar a zona de aquecimento para a qual pretende definir o temporizador.	
Toque no controlo do temporizador, "10" será apresentado no visor do temporizador e "0" piscará.	
Ajuste o tempo tocando no controlo deslizante. (por exemplo, 5)	
Toque novamente no controlo do temporizador e "1" piscará.	
Defina 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. NOTA: O ponto vermelho próximo do indicador do nível de potência acende, indicando que essa zona está selecionada.	
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:	
 3  6	(definir para 15 minutos) (definir para 45 minutos)
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:	  (definir para 30 minutos)
Tocar no controlo de seleção da zona de aquecimento, o temporizador correspondente é apresentado no indicador do temporizador.	

C) Cancelar o temporizador

Tocar no controlo deslizante da zona de indução para a qual pretende cancelar o temporizador.	
Ao tocar no comando do temporizador, o indicador pisca.	
Tocar no controlo deslizante para diminuir para "00" e o temporizador é cancelado.	

3.3.7 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.

4. Diretrizes Culinárias



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

4.1 Dicas de Culinária

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

4.1.1 Lume brando, cozer arroz

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

4.1.2 Bife grelhado

Para cozinhar bifes suculentos e saborosos:

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

4.1.3 Para Fritar

1. Escolha uma wok de base plana compatível com cerâmica ou uma frigideira grande.
2. Tenha todos 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.

4.2 Detetar pequenos itens

Quando deixar uma panela de pequenas dimensões ou com base não magnética (ex. alumínio), ou outros pequenos itens (ex. faca, garfo, chave) em cima da placa, esta passa automaticamente para o modo standby após 1 minuto. O ventilador continua a arrefecer a placa de indução durante mais 1 minuto.

5. Configurações para Aquecer

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

Definições para aquecer	Adequado para
1 – 2	• 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

6. Cuidados e limpeza

O quê?	Como?	Importante!
A sujidade diária em vidros (dedadas, marcas, manchas, deixadas por alimentos e derrames não açucarados no vidro)	1. Desligar a alimentação elétrica da placa. 2. Aplicar o produto de limpeza enquanto o vidro está morno (mas não quente!) 3. Enxaguar e secar com um pano limpo ou com uma toalha de papel. 4. Ligar novamente a alimentação elétrica.	• Quando a alimentação elétrica da placa de indução está desligada, não existe nenhuma indicação de “superfície quente”, mas a zona de indução ainda pode estar quente! Tenha muito cuidado. • Esfregões ásperos, alguns esfregões em nylon e produtos de limpeza fortes/abrasivos, podem riscar o vidro. Leia sempre o rótulo para confirmar se o produto de limpeza ou esfregão são adequados. • Nunca deixe resíduos do produto de limpeza na placa de indução; o vidro pode ficar manchado.
Os derrames de fervuras, derretimentos e alimentos açucarados 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 sobre os controlos táteis	1. Desligar a alimentação elétrica da placa. 2. Ensaboar o derrame 3. Limpar a área do controlo tátil com uma esponja ou pano limpos humedecidos. 4. Secar a área totalmente com uma toalha de papel . 5. Ligar novamente a alimentação elétrica.	• A placa pode emitir um bip ou desligar e os controlos táteis podem não funcionar enquanto não estiverem completamente secos. Assegurar que a área de controlo tátil está limpa antes de voltar a ligar a placa novamente.
------------------------------------	---	---

7. Dicas e sugestões

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 "E".	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 "E".	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.	

Os itens acima servem para avaliar e inspecionar avarias comuns.

Não desmonte a unidade por conta própria para evitar perigos e danos na placa de indução.

9. Instalação

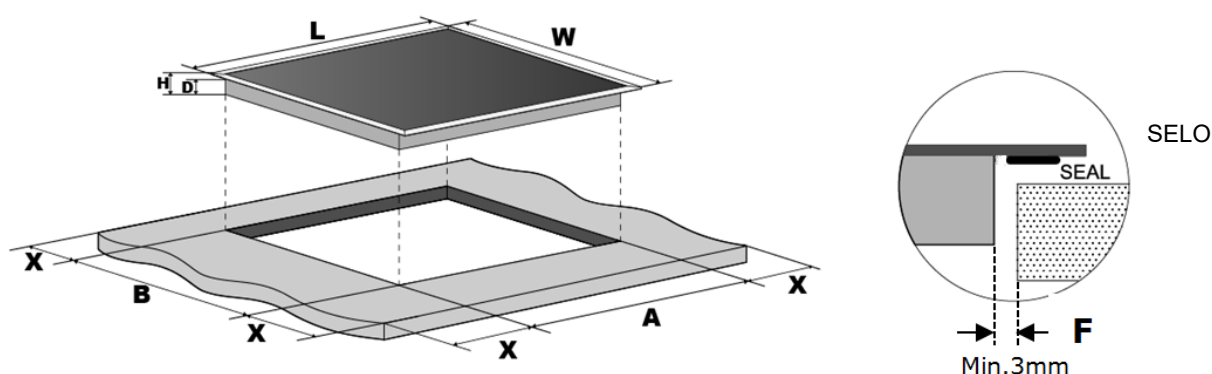
9.1 Selecção do Equipamento de Instalação

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

Para fins de instalação e uso, deve ser preservado um espaço mínimo de 5 cm ao redor do orifício. Certifique-se que a espessura da superfície de trabalho é de pelo menos 30 mm. Por favor, selecione material de superfície de trabalho resistente ao calor e isolado (madeira e material fibroso ou higroscópico semelhante não devem ser utilizados como material de superfície de trabalho a menos que estejam impregnados) para evitar riscos de choque eléctrico e deformações maiores causadas pela radiação térmica da placa de aquecimento. Conforme mostrado abaixo:



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

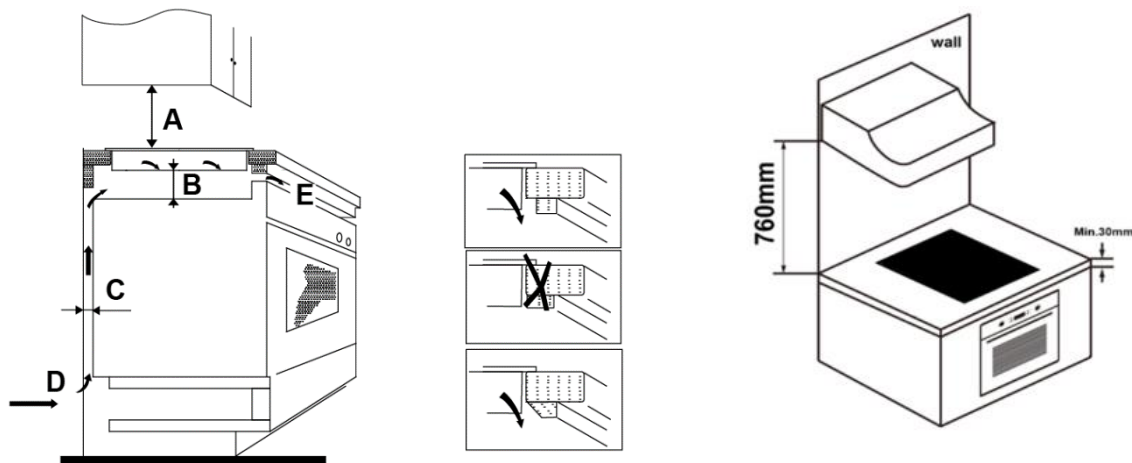


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Certifique-se sempre de que a placa de indução está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Assegurar que a placa de indução está em boas condições de funcionamento. Como apresentado abaixo



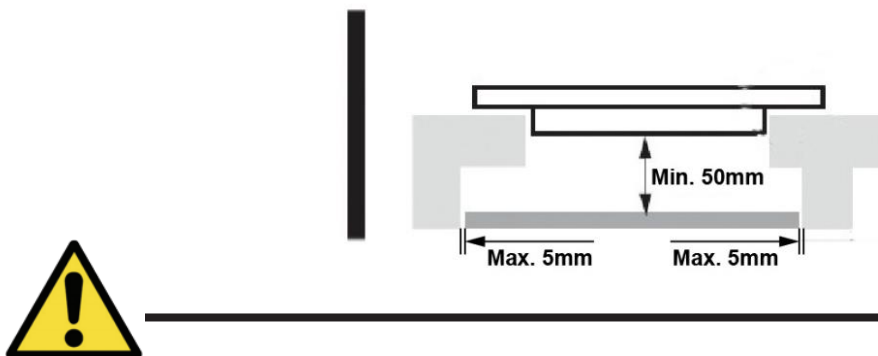
Nota: A distância de segurança entre a placa de aquecimento e o armário por cima da placa de aquecimento deve ser de pelo menos 760mm.



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

AVISO: Garantir Ventilação Adequada

Certificar-se sempre que a placa de indução está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Para evitar um contacto acidental com o fundo de sobreaquecimento da placa ou um choque elétrico inesperado durante o funcionamento, é necessário colocar um calço de madeira, fixo com parafusos, a uma distância mínima de 50 mm do fundo da placa. Cumprir os requisitos abaixo.



Existem furos de ventilação em volta da parte exterior da placa. DEVE garantir que estes furos não são bloqueados pela bancada quando colocar a placa na posição correta.



- Atenção: a cola que une o material plástico ou de madeira aos móveis, deve resistir a temperaturas não inferiores a 150 °C, para evitar o descolamento dos painéis.
- A parede traseira, superfícies adjacentes e circundantes devem, portanto, ser capazes de suportar uma temperatura de 90 °C.

9.2 Antes de instalar a placa, certificar-se que

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

9.3 Depois de instalar a placa, certificar-se que

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

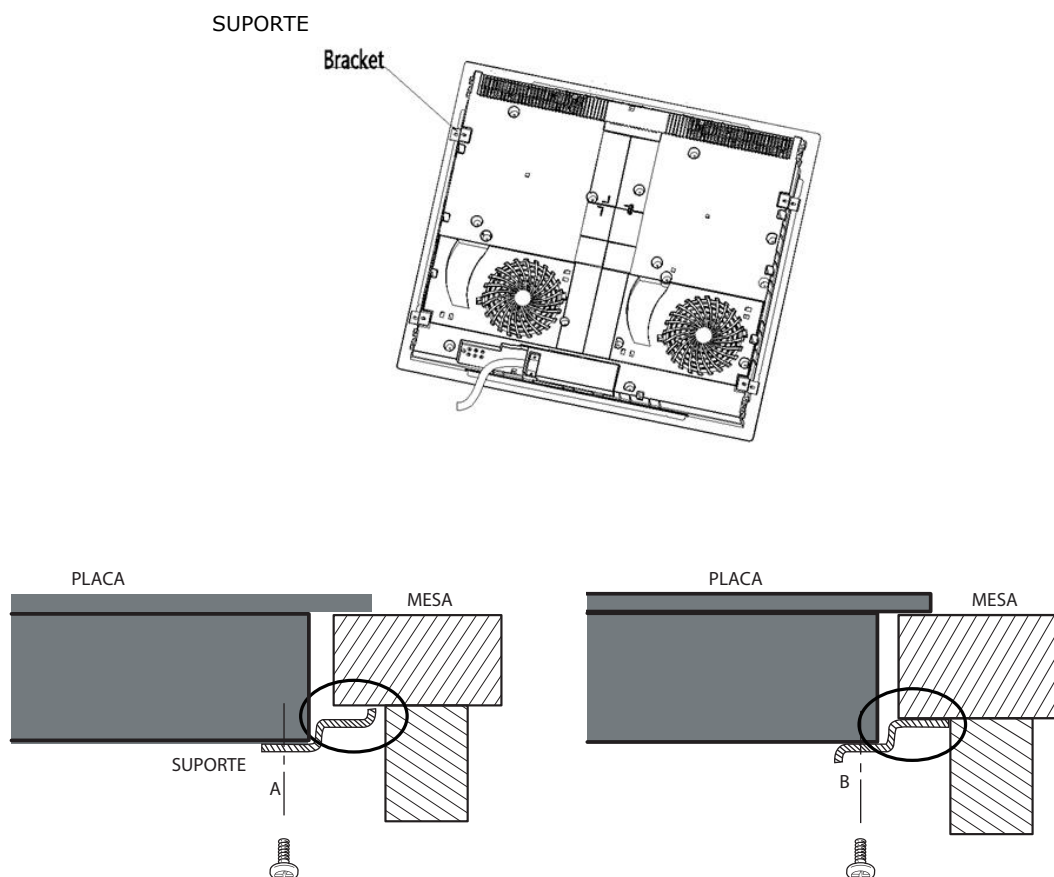
9.4 Antes da colocação das braçadeiras de fixação

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

9.5 Ajustar a posição da braçadeira

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

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



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

9.6 Cuidados

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

9.7 Ligação da placa à rede de alimentação elétrica

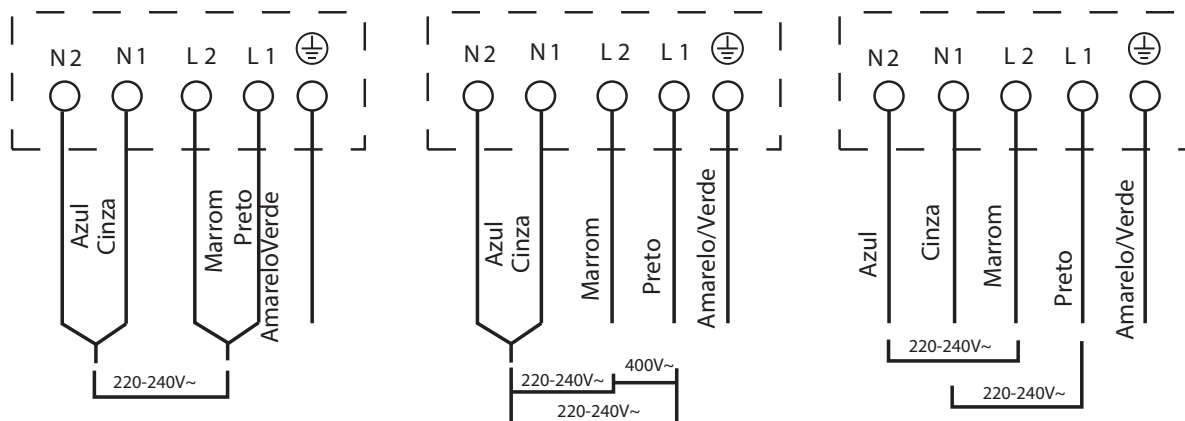
Esta placa deve ser ligada à rede de alimentação elétrica apenas por um profissional qualificado. Antes de ligar a placa à rede de alimentação elétrica, confirmar se:

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

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

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

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



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



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

 Eliminação adequada deste produto	O símbolo no produto indica que este produto não pode ser tratado como resíduo doméstico. Deve ser levado a um ponto de recolha para a reciclagem de produtos elétricos e eletrónicos. Ao eliminar este produto corretamente, ajudará a prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde humana, que poderão ser causadas pelo manuseamento inadequado deste produto. Para informação mais detalhada acerca do tratamento, recuperação e reciclagem deste produto contacte o gabinete público competente, o seu serviço de depósito de resíduos domésticos, ou a loja onde adquiriu o produto.
--	--

	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo	-	EBI421F	
Tipo de placa	-	Placa de indução embutida	
Número de zonas de cozedura e/ ou áreas	-	2 zonas 1 Área	
Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiantes, bicos de aquecimento)	-	Zona de cozimento de indução e área de cozimento	
Para zonas ou áreas de cozedura circulares: Diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado aos 5 mm mais próximos.	Ø	Zona1: 16,0 Zona2: 21,0	cm
Para zonas ou áreas de cozedura que não sejam de forma circular, comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida eletricamente, arredondados aos 5 mm mais próximos.	L,W	Área: L:38,6; W: 18,0;	cm
Consumo de energia por zona ou superfície de cozedura calculado por kg	EC Cozedura elétrica	Zona1: 191,6 Zona2: 181,4 Área: 188,1	Wh/kg
Consumo de energia da placa calculado por kg	EC Placa elétrica	187,0	Wh/kg

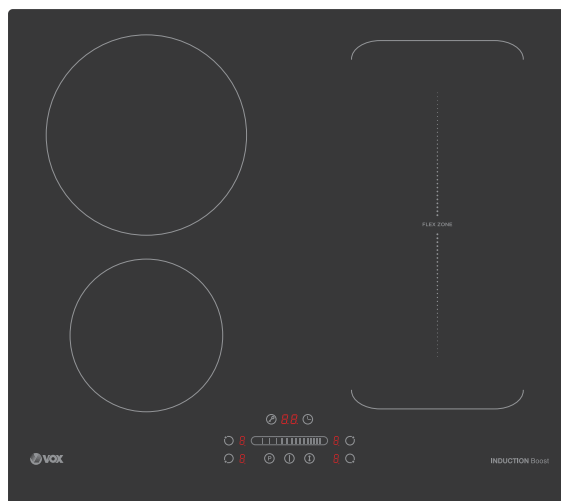
Se não houver qualquer operação após ligar a placa, esta entrará automaticamente no modo desligado após 1 minuto e a potência será de 0,5 W no modo desligado.



Индукционен плот

Ръководство за потребителя / Ръководство за монтаж

MODEL: **EBI421F**



Съдържание

1. Въведение	4
1.1 Инструкции за безопасност	4
1.2 Монтаж	4
1.2.1 Опасност от токов удар	4
1.2.2 Опасност от порязване	4
1.2.3 Важни инструкции за безопасност	4
1.3 Работа и поддръжка	6
1.3.1 Опасност от токов удар	6
1.3.2 Опасност за здравето	6
1.3.3 Опасност от горещи повърхности	7
1.3.4 Опасност от порязване	7
1.3.5 Важни инструкции за безопасност	7
2. Описание на продукта	9
2.1 Изглед отгоре	9
2.2 Контролен панел	9
2.3 Принцип на работа	9
2.4 Преди да използвате вашия нов индукционен плот	10
2.5 Технически характеристики	10
3. Работа на продукта	10
3.1 Сензорни бутони	10
3.2 Избиране на подходящите съдове за готвене	10
3.3 Как да използвате уреда	11
3.3.1 Начало на готвенето	11
3.3.2 Край на готвенето	12
3.3.3 Използване на функцията Boost	13
3.3.4 ГЪВКАВА ЗОНА	13
3.3.5 Заклучване на бутоните за управление	14
3.3.6 Управление на таймера	15
3.3.7 Продължителност на работа по подразбиране	17
4. Насоки за готвене	17
4.1 Съвети за готвене	18
4.1.1 Къкрене, готвене на ориз	18
4.1.2 Запечатване на пържоли	18
4.1.3 Пържене в уок	18
4.2 Идентифициране на малки обекти	18
5. Настройки за готвене	18
6. Поддръжка и почистване	19
7. Препоръки и съвети	20
8. Показване на неизправности и проверки	21
9. Монтаж	23
9.1 Избор на оборудване за монтаж	23
9.2 Преди да инсталирате плота, уверете се в следното	24
9.3 След инсталиране на плота, уверете се в следното	25
9.4 Преди да поставите фиксиращите скоби	25

9.5	Регулиране на позицията на държача	25
9.6	Предпазни мерки	26
9.7	Свързване на плота към електрическата мрежа	26

1. Въведение

1.1 Инструкции за безопасност

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

1.2 Монтаж

1.2.1 Опасност от токов удар

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

1.2.2 Опасност от порязване

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

1.2.3 Важни инструкции за безопасност

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

включва прекъсвач, осигуряващ пълно изключване от електрозахранването.

- Ако уредът не бъде монтиран правилно, това може да направи всякакви гаранционни и застрахователни искове невалидни.
- 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:** Готвене на плота без надзор с мазнина или олио може да бъде опасно и да предизвика 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.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готвенето без надзор на котлон с мазнина или олио може да бъде опасно и да доведе до пожар.
НИКОГА не се опитвайте да потушавате пожар с вода, а изключете уреда и след това покрийте пламъците, напр. с капак или противопожарно одеяло.

- **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да се наблюдава. Готвенето без надзор на котлон с мазнина или олио може да бъде опасно и да доведе до пожар. Опасност от пожар: не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- **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.

1.3 Работа и поддръжка

1.3.1 Опасност от токов удар

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

1.3.2 Опасност за здравето

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

1.3.3 Опасност от горещи повърхности

- По време на употреба достъпните части на този уред могат да се нагорещят до такава степен, че да предизвикат изгаряния.
- Внимавайте тялото ви, дрехите ви или други предмети освен подходящите съдове за готвене да не попаднат в контакт с индукционното стъкло, преди плотът да се е охладил.
- Дръжте децата далеч от уреда.
- Дръжките на тенджерите може да се нагорещят. Уверете се, че дръжките на тенджерите не надвисват над други зони за готвене, които са включени. Пазете дръжките далеч от деца.
- Неспазването на този съвет може да доведе до изгаряне и попарване.

1.3.4 Опасност от порязване

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

1.3.5 Важни инструкции за безопасност

- Никога не оставяйте уреда без надзор, докато работи. Изкипяването причинява пушек и мазни петна, които могат да се запалят.
- Никога не използвайте уреда като повърхност за работа или съхранение.
- Никога не оставяйте предмети или прибори върху уреда.
- Не поставяйте и не оставяйте магнетизируеми предмети (например кредитни карти, карти с памет) или електронни устройства (например компютри, MP3 плейъри) близо до уреда, тъй като те могат да бъдат засегнати от електромагнитното му поле.
- Никога не използвайте уреда за затопляне или отопляване на помещението.

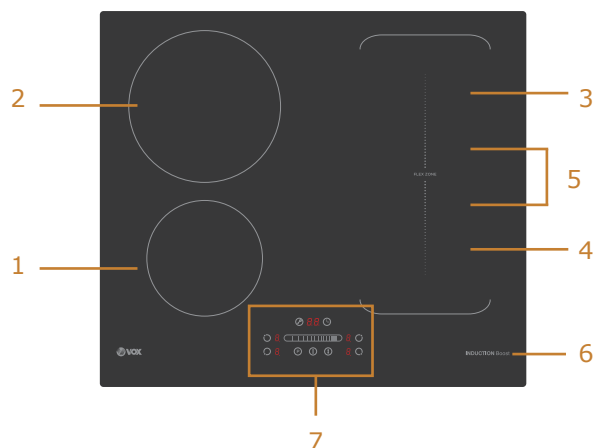
- След употреба винаги изключвайте зоните за готвене и готварския плот, както е описано в това ръководство (т.е. чрез сензорните бутони). Не разчитайте на функцията за разпознаване на съдове да изключи зоните за готвене след сваляне на съдовете от плота.
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда, да седят, стоят или да се катерят върху него.
- Не съхранявайте предмети, които са интересни за децата, в шкафовете над уреда. Ако се покатерят върху готварския плот, децата могат да се наранят сериозно.
- Не оставяйте деца сами или без надзор в зоната, в която се ползва уредът.
- Деца или хора с увреждания, които ограничават способността им да използват уреда, трябва да бъдат инструктирани от отговорно и компетентно лице за употребата му. Инструкторът трябва да се увери, че те могат да използват уреда без опасност за самите тях или околните.
- Не ремонтирайте и не заменяйте която и да е част на уреда, освен ако не е изрично препоръчано в това ръководство. Всички други дейности по сервизното обслужване трябва да се извършват от квалифициран техник.
- Не използвайте парочистачка за почистване на готварския плот.
- Не поставяйте и не изпускайте тежки предмети върху готварския плот.
- Не стъпвайте върху готварския плот.
- Не използвайте съдове с назъбени ръбове и не влачете съдове по повърхността на индукционното стъкло, тъй като това може да го надраска.
- Не използвайте тел или други твърди абразивни почистващи препарати за почистване на готварския плот, тъй като те могат да надраскат индукционното стъкло.

- Този уред е предназначен за ползване в домакинството и други подобни приложения като: - кухненски зони за персонала в магазини, офиси и други работни среди; - селскостопански сгради; - от клиенти в хотели, мотели и други среди от жилищен тип; - места за настаняване, предлагащи нощувка и закуска.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и достъпните му части се нагорещават по време на ползването му.
- Внимавайте да не докоснете нагревателните елементи.
- Децата под 8-годишна възраст трябва да бъдат пазени далеч от уреда, освен ако не са наблюдавани непрекъснато.

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

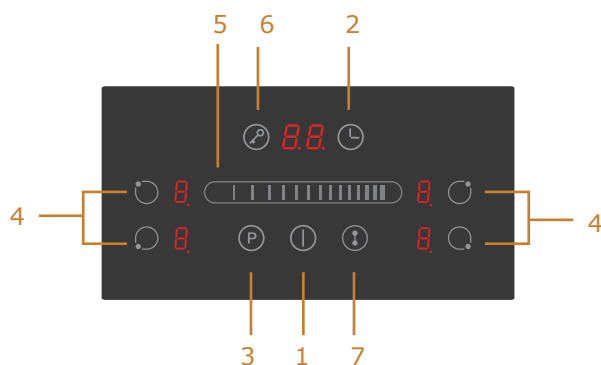
2. Описание на продукта

2.1 Изглед отгоре



1. Зона с максимална мощност 1400/1500W
2. Зона с максимална мощност 2400/2600W
3. Зона с максимална мощност 1800/2000W
4. Зона с максимална мощност 1800/2000W
5. Зона с максимална мощност 3000/3600W
6. Стъклена плоча
7. Контролен панел

2.2 Контролен панел



1. Контрол на включване/изключване
2. Контрол на таймера
3. Усилване на мощността
4. Контрол на избора на зона за готвене
5. Плъзгач за управление на мощността/таймера
6. Заклучване на клавишите
7. Контрол на гъвкава зоната

2.3 Принцип на работа

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.



2.4 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.

2.5 Технически характеристики

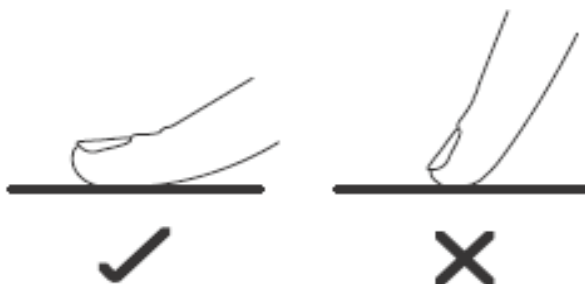
Готварски плот	EBI421F
Зони за готвене	4 зони
Напрежение	220-240 V~ 50 Hz или 60 Hz
Инсталирана електрическа мощност	7400 W
Размер на продукта Д Ш В (мм)	590X520X62
Размери за вграждане А В (мм)	560X490

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

3. Работа на продукта

3.1 Сензорни бутони

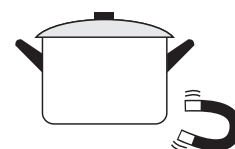
- Бутоните за управление реагират на допир, така че не е необходимо да прилагате никакъв натиск.
- Докосвайте бутоните с възглавничката на пръста, а не с върха.
- Ще прозвучава звуков сигнал всеки път, когато бъде регистрирано докосване.
- Уверете се, че бутоните за управление са винаги чисти и сухи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



3.2 Избиране на подходящите съдове за готвене



- 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 без магнитна основа, стъкло, дърво, порцелан, керамика и глинени съдове.



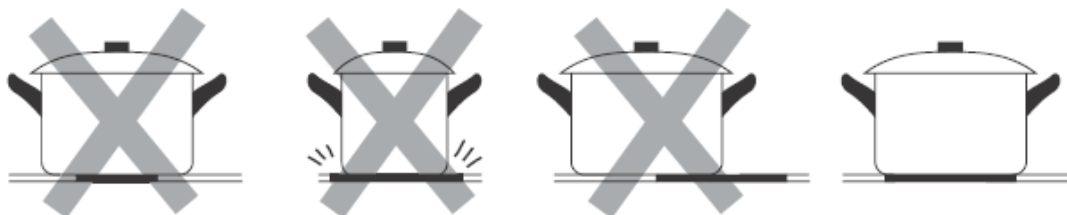
- Ако феромагнитната част покрива само частично основата на съда, само феромагнитната зона ще се нагрее, останалата част от основата може да не се нагрее достатъчно за готвене.
- Ако феромагнитната зона не е хомогенна, но включва и други материали като алуминий, това може да повлияе на нагряването и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



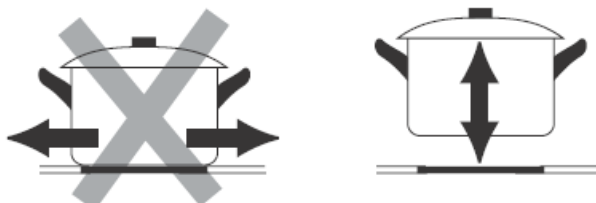
Не използвайте съдове за готвене с наизбъбени краища или с изкривено дъно.



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



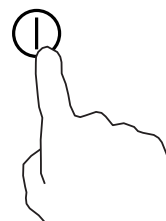
Винаги вдигайте съдовете от стъклокерамичния плот - не ги плъзгайте, защото могат да надраскат стъклото.

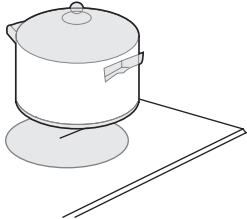
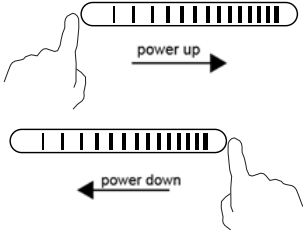


3.3 Как да използвате уреда

3.3.1 Начало на готвенето

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.



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.	
При докосване на бутона за избор на нагревателна зона индикаторът до бутона ще премигне.	
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 заграване по всяко време докато готвите.	

Ако дисплеят мига последователно с настройката за нагряване

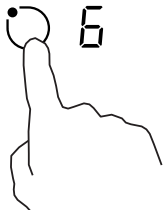
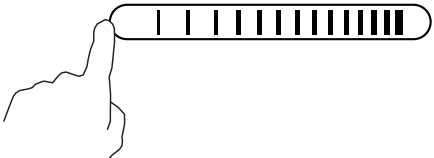
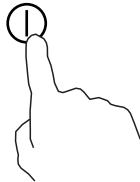
Това означава, че:

- 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.

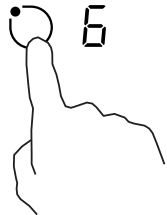
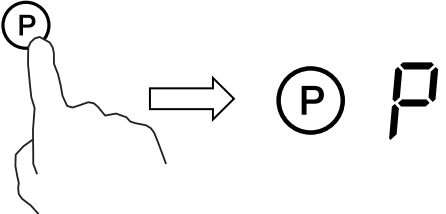
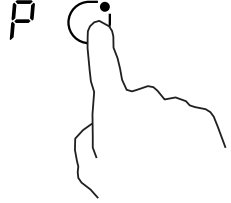
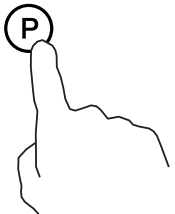
Дисплеят „“ автоматично ще изчезне след 1 минута, ако върху него не е поставен подходящ съд.

3.3.2 Край на готвенето

Докоснете контролния бутон, за да изберете зоната за отопление, която искате да изключите.	
Изключете зоната за готвене, като докоснете плъзгача до „I“. Уверете се, че дисплеят показва „0“.	
Изключете целия котлон, като докоснете бутона ON/OFF.	

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

3.3.3 Използване на функцията Boost

Активирайте функцията Boost	
Докосване на контрола за избор на зона за нагриване.	
Чрез докосване на контрола на усилването, (P) индикаторът на зоната показва "P" и мощността достига максимална стойност.	
Отменете функцията Boost.	
Чрез докосване на контрола за избор на зона за нагриване искате да отмените функцията за усилване.	
Чрез докосване на бутона „Boost“, (P) за да отмените функцията за усилване, зоната за готвене ще се върне към първоначалната си настройка.	

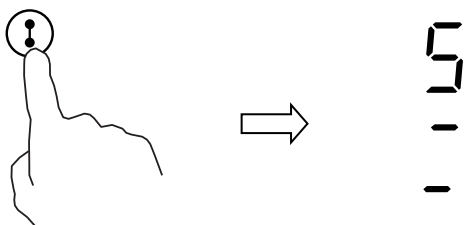
1. Функцията може да работи във всяка зона за готвене.
2. Зоната за готвене се връща към първоначалната си настройка след 5 минути.
3. Ако първоначалната настройка на топлината е равна на 0, тя ще се върне на 9 след 5 минути.

3.3.4 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.

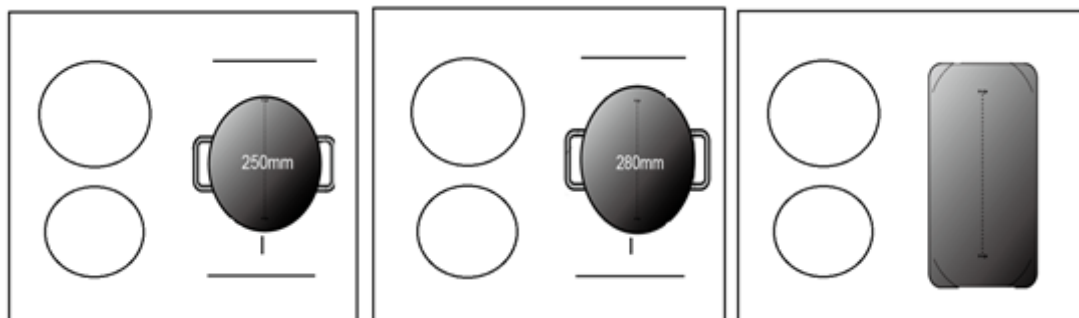
Като голяма зона

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

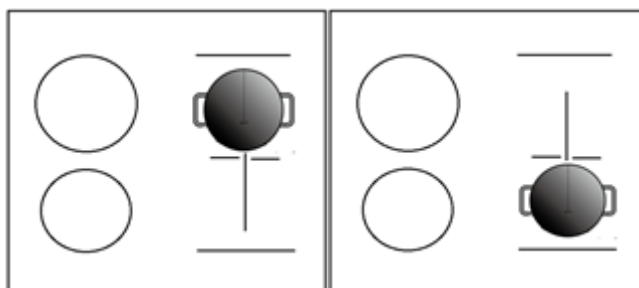


Не препоръчваме други операции, с изключение на гореспоменатите три операции, защото това може да повлияе на нагряването на уреда.

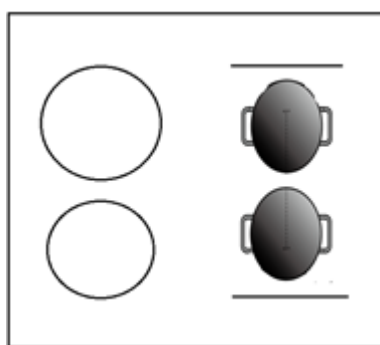
Като две независими зони

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.

3.3.5 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 за таймера ще изведе „ Lo “
За да отключите бутоните	
Уверете се, че стъклокерамичният плот е включен	
Докоснете и задръжте бутона за заключване за известно време.	



Когато плотът е заключен, всички бутони са дезактивирани с изключение на бутон ON/OFF ① (Вкл./Изкл.). При спешен случай винаги можете да изключите стъклокерамичния плот с бутон ON/OFF, ① но при следващо действие първо трябва да отключите плота.

3.3.6. Управление с таймер

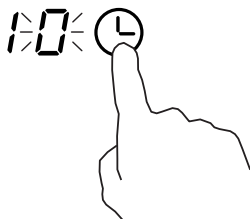
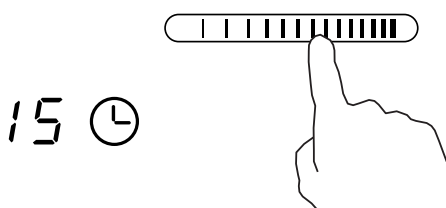
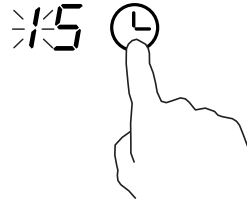
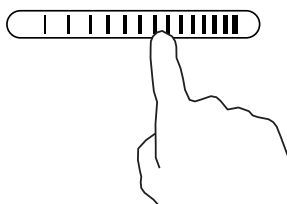
Може да използвате таймера по два различни начина:

- Може да го използвате като брояч на минути. В този случай таймерът няма да изключва никоя зона за готвене след изтичане за зададеното време.
- Може да го зададете да изключва една или повече зони за готвене след изтичане на зададеното време.

Таймерът може да се настрои на максимум 99 минути.

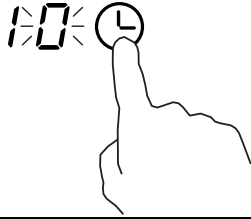
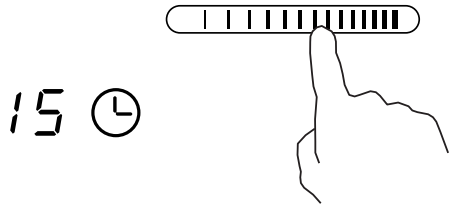
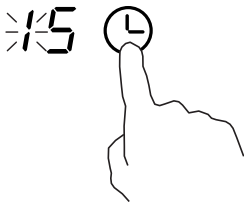
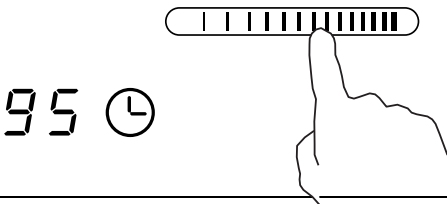
а) Използване на таймера като брояч на минути

Ако не избирате зона за готвене

Проверете дали котлонът е включен. Забележка: Можете да използвате брояча на минутите, но поне една зона трябва да е активна.	
Докоснете контрола на таймера, на дисплея на таймера ще се покаже "10" и "0" ще мига.	
Регулирайте времето, като докоснете плъзгача. (напр. 5)	
Докоснете отново контрола на таймера, "1" ще мига.	
Задайте времето, като докоснете плъзгача (например 9), сега таймерът, който сте задали, е 95 минути.	
След като времето е настроено, то ще започне да отброява веднага. Дисплеят ще покаже оставащото време.	

Зумерът ще прозвучи в продължение на 30 секунди и индикаторът на таймера ще покаже „- -“, когато зададеното време изтече.	- - ⌚
---	-------

б) Задаване на таймера за изключване на една зона за готвене

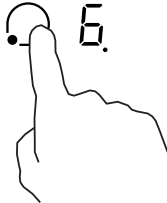
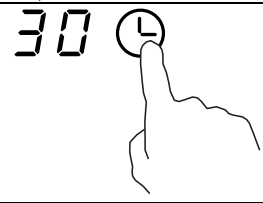
Задаване за една зона	
Докоснете бутона за избор на зона за нагряване, за която искате да настроите таймера.	
Натиснете бутона на таймера за кратко, на дисплея ще се покаже „10“ и „0“ ще премигва.	
Задайте времето, като докоснете бутона на плъзгача. (напр. 5)	
Докоснете отново управлението на таймера, „1“ ще премигва.	
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. БЕЛЕЖКА: Червената точка до индикатора за ниво на мощност ще светне, което показва, че е избрана зона.	
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.

Настройте няколко зони	
• Стъпките за настройване на множество зони са подобни на тези за настройване на една зона; • Когато настройвате времето за няколко зони за готвене едновременно, десетичните точки на съответните зони за готвене се включват. Дисплеят за минути показва минималния таймер. Точката на съответната зона мига. Показано е по-долу:	
 3. (зададено на 15 минути)	15 
 6. (зададено на 45 минути)	
Когато таймерът за обратно броене изтече, съответната зона ще се изключи. След това ще се покаже новата минута. Таймерът и точката на съответната зона ще мигат. Показано както вдясно:	30   6. (зададено на 30 минути)
Докоснете контрола за избор на зона за отопление, съответният таймер ще се покаже на индикатора на таймера.	

С) Отмяна на таймера

Докоснете контрола за избор на зона за отопление, за да отмените таймера.	
Чрез докосване на контрола на таймера, индикаторът мига.	
Докоснете плъзгача, за да настроите таймера на "00", таймерът се нулира.	

3.3.5 Продължителност на работа по подразбиране

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

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

Когато съдът бъде преместен, индукционният котлон може да спре да се нагрива 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.

4. Насоки за готвене



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

4.1 Съвети за готвене

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

4.1.1 Къкрене, готвене на ориз

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

4.1.2 Запечатване на пържоли

За да пригответе сочни, ароматни пържоли:

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

4.1.3 Пържене в уок

1. Изберете уок с плоско дъно, подходящ за използване върху стъклокерамичен плот, или голям тиган за пържене.
2. Подгответе всички съставки и оборудване. Пърженето трябва да е бързо. Ако готвите големи количества, гответе храната на няколко по-малки партии.
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.

4.2 Откриване на малки предмети

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

Настройки за готвене

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

Настройка за готвене	Приложение
1 - 2	• леко затопляне за малко количество храна • разтопяване на шоколад, масло и храни, които изгарят бързо • къкрене на слаб огън • бавно затопляне
3 - 4	• претопляне • бързо къкрене • готвене на ориз
5 - 6	• палачинки
7 - 8	• сотиране • готвене на паста
9	• пържене в уок • запичане • завиране на супа • завиране на вода

6. Поддръжка и почистване

Какво?	Как?	Важно!
Ежедневно замърсяване на стъклото (отпечатащи от пръсти, следи, петна, оставени от храна или остатъци от разливане на ястия без захар върху стъклото)	1. Изключете готварския плот от захранването. 2. Нанесете почистващ препарат за готварски плотове, докато стъклото е още топло (но не горещо!) 3. Изплакнете и подсушете с чиста кърпа или домакинска хартия. 4. Включете готварския плот в захранването.	• Когато захранването на готварския плот е изключено, няма да има индикация за гореща повърхност, но зоната за готвене все още може да е гореща! Бъдете изключително внимателни. • Груба тел за почистване, някои видове тел от найлон и силни/абразивни почистващи препарати могат да надраскат стъклото. Винаги четете етикета, за да проверите дали почистващия препарат или тел са подходящи. • Никога не оставяйте остатъци от почистващия препарат върху готварския плот: по стъклото могат да останат петна.

Остатъци от изкипяване, разтопяване и петна от горещи захарни течности по стъклото	Отстранете ги веднага с шпатула, лопатка или стъргалка, подходящи за използване за стъклокерамични готварски плотове, но внимавайте с повърхностите на горещите зони за готвене: 1. Изключете готварския плот от контакта. 2. Дръжте острието или прибора под ъгъл 30° и изстържете остатъка от разлято, загоряло към охладената част на готварския плот. 3. Почистете остатъците с кухненска кърпа или домакинска хартия. 4. Следвайте стъпки 2 до 4 за „Ежедневно замърсяване на стъклото“ по-горе.	• Отстранявайте петната, останали от разтопяване и захарни храни или остатъци от разливане възможно най-бързо. Ако бъдат оставени да се охладят върху стъклото, те може да бъдат трудни за отстраняване или дори трайно да повредят стъклената повърхност. • Опасност от порязване: когато защитният капак бъде издърпан, острието на шпатулата е остро като бръснач. Бъдете изключително внимателни и винаги съхранявайте безопасно и далеч от деца.
Петна от разлята храна по сензорните бутони	1. Изключете готварския плот от захранването. 2. Накиснете петното. 3. Избършете панела за сензорно управление с чиста влажна гъба или кърпа. 4. Подсушете панела добре с домакинска хартия. 5. Включете готварския плот в захранването.	• Готварският плот може да издаде звуков сигнал и да се изключи, и сензорните бутони може да не функционират, докато върху тях има течност. Уверете се, че сте подсушили панела за сензорно управление, преди да включите отново готварския плот.

7. Препоръки и съвети

Проблем	Възможни причини	Какво да се направи
Готварският плот не може да се включи.	Няма захранване.	Уверете се, че стъклокерамичният плот е свързан към електрозахранването и че е включен. Проверете дали няма прекъсване на електрозахранването във вашия дом или регион. Ако сте проверили всичко и проблемът продължава, извикайте квалифициран техник.
Сензорните бутони не реагират.	Бутоните са заключени.	Отключете бутоните. Вижте раздела „Използване на вашия стъклокерамичен плот“ за инструкции.
Работата на сензорните бутони е възпрепятствана.	Може би има тънък слой вода върху бутоните или може би използвате върха на пръстите си, когато докосвате бутоните.	Уверете се, че сензорният панел е сух и използвайте възглавничката на пръста си, когато докосвате бутоните.

Стъклото е надраскано.	Съдове за готвене с нащърбени ръбове. Използвани са неподходяща абразивна тел или почистващи продукти.	Използвайте готварски съдове с равно и гладко дъно. Вижте „Избиране на подходящите съдове за готвене“. Вижте „Поддръжка и почистване“.
Някои съдове издават пукащи или щракащи звуци.	Това може да се дължи на структурата на вашите съдове за готвене (слоеве от различни метали, вибриращи по различен начин).	Това е нормално за съдовете за готвене и не е индикация за неизправност.

8. 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.

9. Монтаж

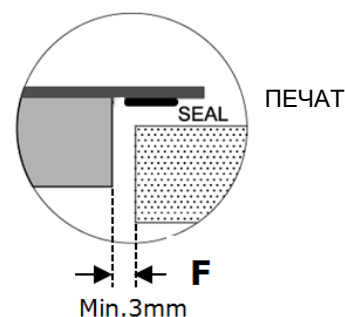
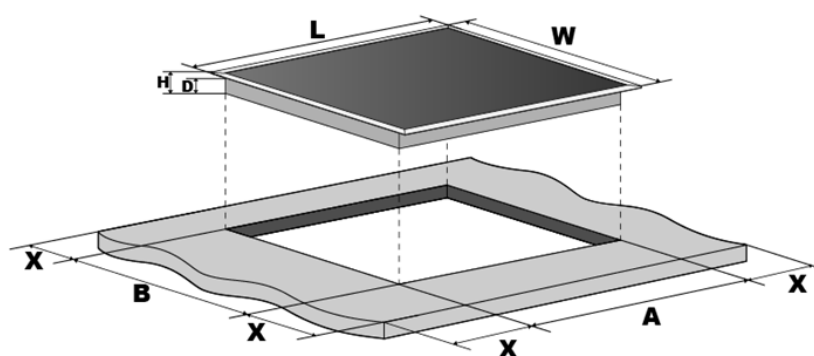
9.1 Избор на оборудване за монтаж

Изрежете работната повърхност съгласно размерите, показани на чертежа.

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



Напомена: Bezbedno rastojanje između bočnih strana ploče i unutrašnjih površina radne površine treba da bude najmanje 3 mm.

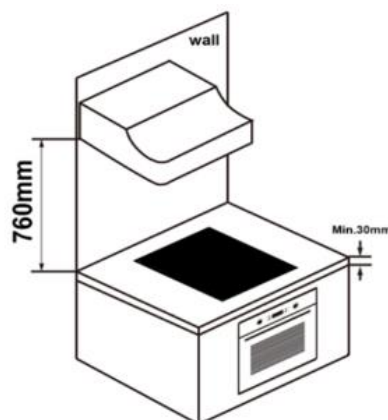
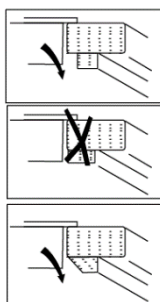
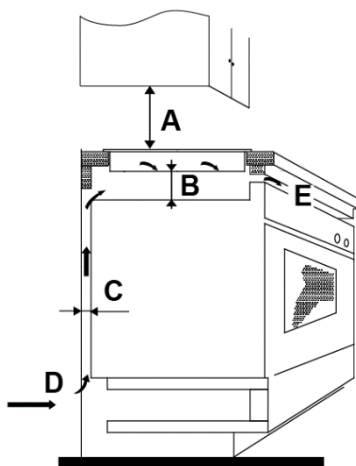


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

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



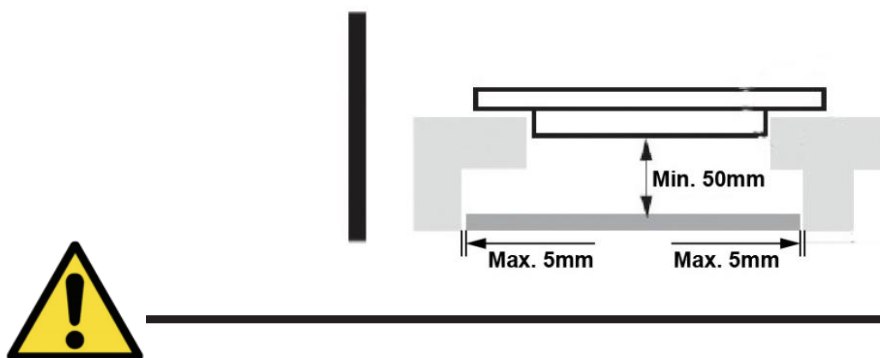
Бележка: Безопасното разстояние между зоната за готвене и шкафа над нея трябва да е поне 760 мм.



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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Осигуряване на адекватна вентилация

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



Около плота има вентилационни отвори. ТРЯБВА ДА се уверите, че тези отвори не са блокирани от работния плот, когато поставите керамичния плот на място.



- Имайте предвид, че лепилото, което свързва пластмасовия или дървения материал към мебелите, трябва да е устойчиво на температура не по-ниска от 150°C, за да се избегне отлепването на облицовката.
- Следователно задната стена, съседните и околните повърхности трябва да могат да издържат на температура от 90°C.

9.2 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.

9.3 След като монтирате плота, уверете се, че

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

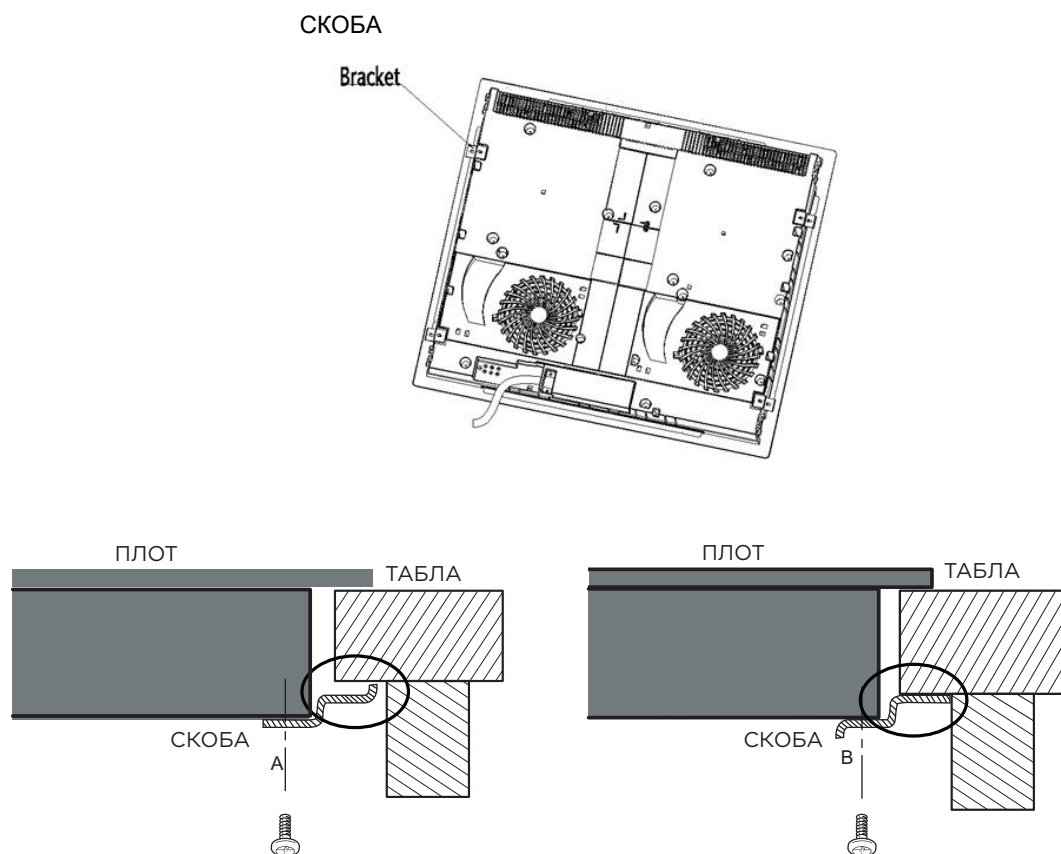
9.4 Преди да поставите фиксиращите скоби

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

9.5 Регулиране на позицията на скобата

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

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



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

9.6 Предпазни мерки

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

9.7 Свързване на плота към електрическата мрежа



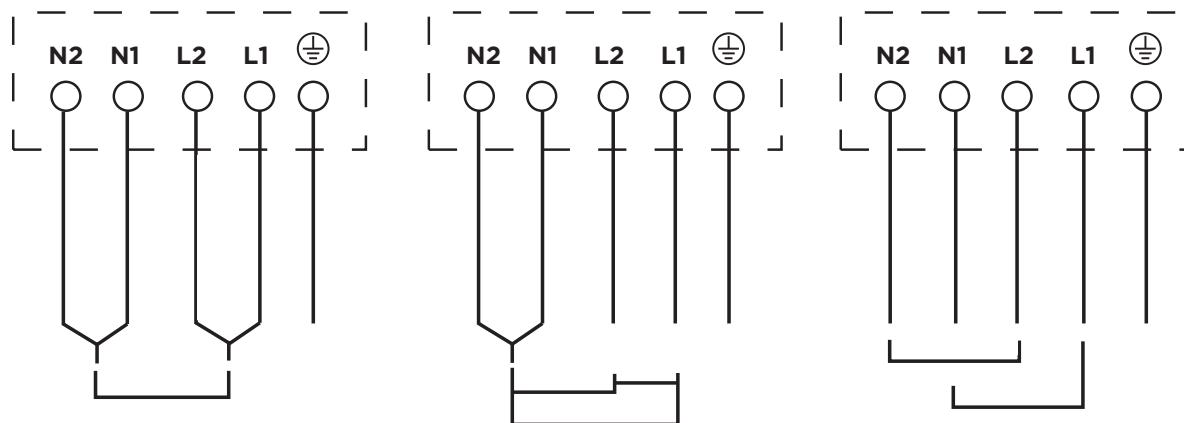
Този плот трябва да бъде свързан към електрическата мрежа само от персонал с подходяща квалификация. Преди да свържете плота към електрическата мрежа, проверете дали:

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



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

 Правилно изхвърляне на този продукт	Символът върху продукта указва, че той не трябва да се третира като обикновен битов отпадък. Вместо това той трябва да бъде предаден в съответния събирателен пункт за рециклиране на електрически и електронни уреди. Изхвърлянето на излезлия от употреба уред трябва следва специална процедура. За допълнителна информация относно обработването, събирането и рециклирането на този продукт се свържете с местната управа, с фирмата за събиране на битови отпадъци или с магазина, от който сте закупили продукта. За подробна информация относно обработването, събирането и рециклирането на този продукт се свържете с местната градска управа, с фирмата за събиране на битови отпадъци или с магазина, от който сте закупили продукта.
---	--

	Символ	Стойност	Единица
Идентификация на модела	-	EBI421F	
Вид на плота	-	Вграден индукционен котлон	
Брой зони за готвене	-	2 зони 1 област	
Технология за нагряване (индукционни зони за готвене и зони за готвене, зони за готвене с лъчиста енергия, твърди плочи)	-	Индукционна зона за готвене и зона за готвене	
За кръгли зони или площи за готвене: диаметър на полезната повърхност за всяка електрическа нагрята зона за готвене.	Ø	зони1: 16,0 зони2: 21,0	cm
За некръгли зони или зони за готвене: дължина и ширина на полезната повърхност за всяка електрическа нагряваема зона или зона за готвене.	L,W	област: L:38,6; W: 18,0;	cm
Консумация на енергия за зона или площ за готвене, изчислена на килограм	EC електрическо готвене	зони1: 191,6 зони2: 181,4 област: 188,1	Wh/kg
Консумация на енергия за котлона, изчислена на килограм	EC електрически котлон	187,0	Wh/kg

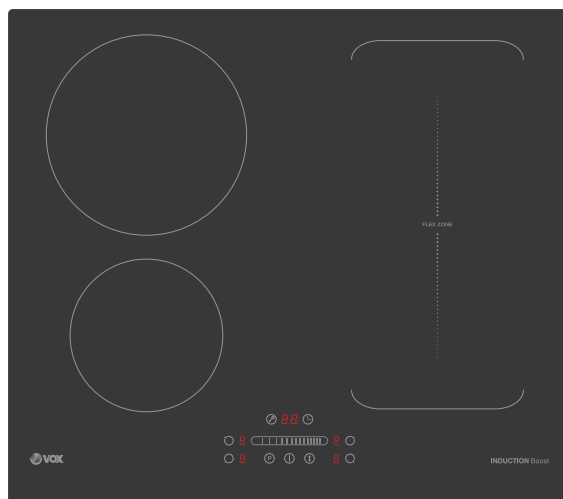
Ако не се извърши никаква операция след включване на котлона, той автоматично ще достигне режим „0“ след 1 минута и мощността ще бъде 0,5 W в режим „0“.



Επαγωγική εστία

Εγχειρίδιο οδηγιών και εγκατάστασης

ΜΟΝΤΕΛΟ **EBI421F**



Περιεχόμενο

1. Πρόλογος	4
1.1 Προειδοποιήσεις ασφαλείας	4
1.2 Εγκατάσταση	4
1.2.1 Κίνδυνος για ηλεκτροπληξία	4
1.2.2 Κίνδυνος κοπής	4
1.2.3 Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας	4
1.3 Λειτουργία και Συντήρηση	6
1.3.1 Κίνδυνος για ηλεκτροπληξία	6
1.3.2 Κίνδυνοι για την υγεία	6
1.3.3 Κίνδυνος από θερμή επιφάνεια	7
1.3.4 Κίνδυνος κοπής	7
1.3.5 Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας	7
2. Εισαγωγή στο προϊόν	9
2.1 Άνω όψη	9
2.2 Πίνακας ελέγχου	9
2.3 Πληροφορίες για το προϊόν	9
2.4 Πριν χρησιμοποιήσετε τη νέα κεραμική εστία σας	10
2.5 Τεχνικές προδιαγραφές	10
3. Λειτουργία προϊόντος	10
3.1 Χειριστήρια αφής	10
3.2 Επιλογή σωστών μαγειρικών σκευών	10
3.3 Τρόπος χρήσης	11
3.3.1 Έναρξη μαγειρέματος	11
3.3.2 Τέλος μαγειρέματος	12
3.3.3 Χρήση της λειτουργίας ενίσχυσης	13
3.3.4 Ευέλικτη περιοχή	13
3.3.5 Κλείδωμα των χειριστηρίων	14
3.3.6 Χειριστήριο χρονοδιακόπτη	15
3.3.7 Προεπιλεγμένοι χρόνοι λειτουργίας	17
4. Οδηγίες μαγειρέματος	17
4.1 Συμβουλές μαγειρέματος	18
4.1.1 Σιγοβράσιμο, μαγείρεμα ρυζιού	18
4.1.2 Ψήσιμο μπριζόλας	18
4.1.3 Για βαθύ τηγάνισμα	18
4.2 Ανίχνευση μικρών αντικειμένων	18
5. Ρυθμίσεις θερμοκρασίας	18
6. Φροντίδα και καθαρισμός	19
7. Οδηγίες και συμβουλές	20
8. Εμφάνιση και επιθεώρηση βλαβών	21
9. Εγκατάσταση	23
9.1 Επιλογή εξοπλισμού εγκατάστασης	23
9.2 Σημεία προσοχής	24
9.3 Μετά από την εγκατάσταση της εστίας, βεβαιωθείτε για τα παρακάτω	25
9.4 Πριν από την τοποθέτηση των βραχιόνων στερέωσης	25

9.5	Ρύθμιση της θέσης του στηρίγματος	25
9.6	Προφυλάξεις	26
9.7	Σύνδεση της εστίας στην ηλεκτρική παροχή	26

1. Πρόλογος

1.1 Προειδοποιήσεις ασφαλείας

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

1.2 Εγκατάσταση

1.2.1 Κίνδυνος για ηλεκτροπληξία

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

1.2.2 Κίνδυνος κοπής

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

1.2.3 Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν εγκαταστήσετε και πριν χρησιμοποιήσετε αυτή τη συσκευή.
- Δεν πρέπει να τοποθετηθούν ποτέ επάνω σε αυτή τη συσκευή εύφλεκτα υλικά ή προϊόντα.
- Θέστε αυτές τις πληροφορίες στον υπεύθυνο εγκατάστασης της συσκευής, καθώς αυτό ενδέχεται να μειώσει το κόστος εγκατάστασής σας.
- Για να αποφύγετε οποιονδήποτε κίνδυνο, αυτή η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες εγκατάστασης.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σωστά και να γειωθεί μόνο από εξειδικευμένο άτομο.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να συνδεθεί με κύκλωμα που να περιλαμβάνει διακόπτη απομόνωσης, ο οποίος να παρέχει πλήρη αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.
- Αν η εγκατάσταση της συσκευής δεν γίνει σωστά, είναι δυνατή η ακύρωση της εγγύησης ή των αξιώσεων αστικής ευθύνης.

- 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.

ΠΡΟΣΟΧΗ: 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.

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το μαγείρεμα σε εστία με λίπος ή λάδι χωρίς επίβλεψη μπορεί να είναι επικίνδυνο και να οδηγήσει σε πυρκαγιά. **ΠΟΤΕ** μην προσπαθήσετε να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και στη συνέχεια καλύψτε τη φλόγα π.χ. με ένα καπάκι ή μια κουβέρτα φωτιάς.
ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται. Το μαγείρεμα σε εστία με λίπος ή λάδι χωρίς επίβλεψη μπορεί να είναι επικίνδυνο και να οδηγήσει σε πυρκαγιά. Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μην αφήνετε αντικείμενα πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- **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.

1.3 Λειτουργία Και Συντήρηση

1.3.1 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.

1.3.2 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.

1.3.3 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 επάγωγής 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.

1.3.4 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.

1.3.5 Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επιτήρηση. Η υπερχείλιση κατά τη βράση προκαλεί καπνό και λιπαρές διαρροές που μπορεί να αναφλεγούν.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας ως επιφάνεια εργασίας ή αποθήκευσης.
- Ποτέ μην αφήνετε αντικείμενα ή σκεύη πάνω στη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε και μην αφήνετε μαγνητιζόμενα αντικείμενα (π.χ. πιστωτικές κάρτες, κάρτες μνήμης) ή ηλεκτρονικές συσκευές (π.χ. υπολογιστές, συσκευές αναπαραγωγής MP3) κοντά στη συσκευή, καθώς ενδέχεται να επηρεαστούν από το ηλεκτρομαγνητικό της πεδίο.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας για θέρμανση του χώρου.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιείτε πάντα τις ζώνες μαγειρέματος και την επιφάνεια μαγειρέματος όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο (δηλαδή χρησιμοποιώντας τα χειριστήρια αφής). Μην βασίζεστε στη λειτουργία ανίχνευσης μαγειρικών σκευών για την απενεργοποίηση των ζωνών μαγειρέματος όταν απομακρύνετε τα μαγειρικά σκεύη.
- Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή ή να κάθονται, να στέκονται ή να σκαρφαλώνουν σε αυτήν.

- Μην αποθηκεύετε αντικείμενα που ενδιαφέρουν τα παιδιά στα ντουλάπια πάνω από τη συσκευή. Αν τα παιδιά σκαρφα-λώνουν 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.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΪΣΗ: 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.

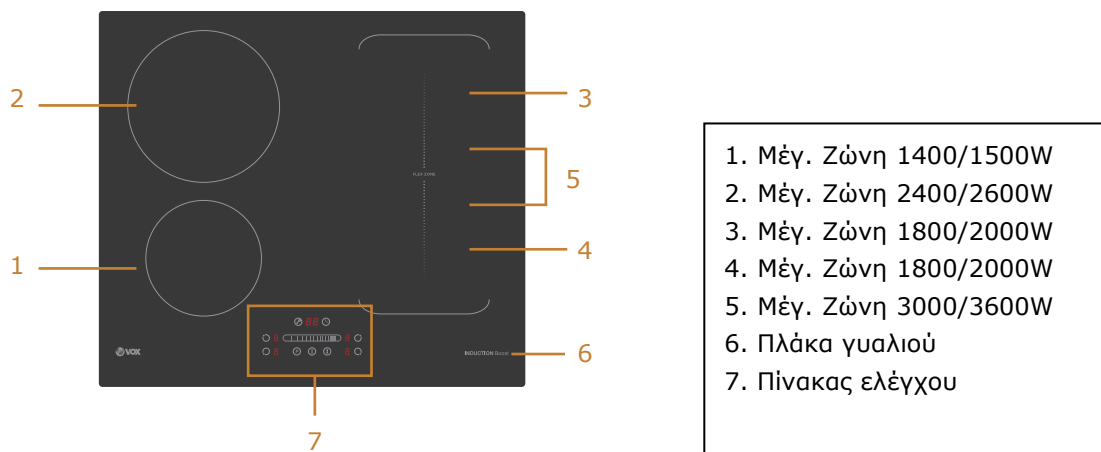
Σας συνιστούμε να αφιερώσετε λίγο χρόνο για να διαβάσετε αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών/ εγκατάστασης, προκειμένου να κατανοήσετε πλήρως τον τρόπο σωστής εγκατάστασης και λειτουργίας.

Για την εγκατάσταση, διαβάστε την ενότητα εγκατάστασης.

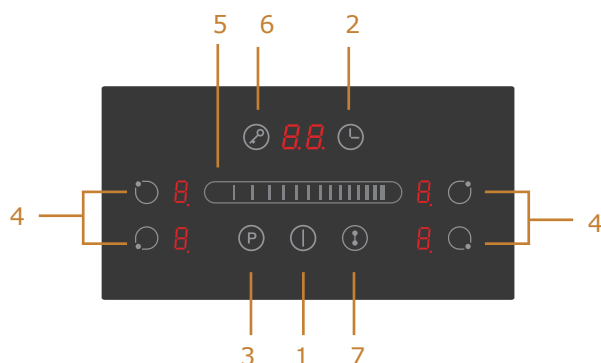
Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες ασφαλείας πριν από τη χρήση και φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών/ εγκατάστασης για να ανατρέχετε σε αυτό στο μέλλον.

2. Εισαγωγή στο προϊόν

2.1 Άνω όψη

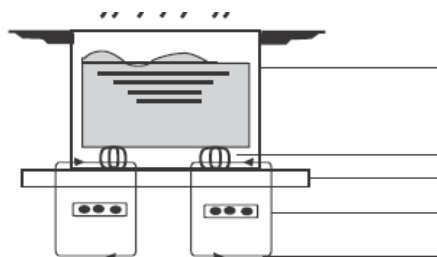


2.2 Πίνακας ελέγχου



2.3 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.



σιδερένιο σκεύος

μαγνητικό κύκλωμα
πλάκα κερμαϊκού γυαλιού
πηνίο επαγωγής
επαγόμενα ρεύματα

2.4 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.

2.5 Τεχνικές προδιαγραφές

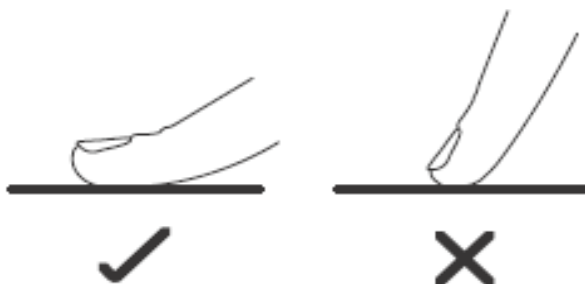
Εστία μαγειρέματος	EBI421F
Ζώνες μαγειρέματος	4 ζώνες
Τάση τροφοδοσίας	220-240 V~ 50 Hz ή 60 Hz
Εγκαταστημένη ηλεκτρική ισχύς	7400 W
Μέγεθος προϊόντος ΜxΠxΥ(mm)	590X520X62
Διαστάσεις εντοιχισμού ΑxΒ (mm)	560X490

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

3. Λειτουργία προϊόντος

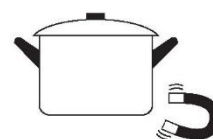
3.1 Χειριστήρια αφής

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



3.2 Επιλογή 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 αναβόσβηνει 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.



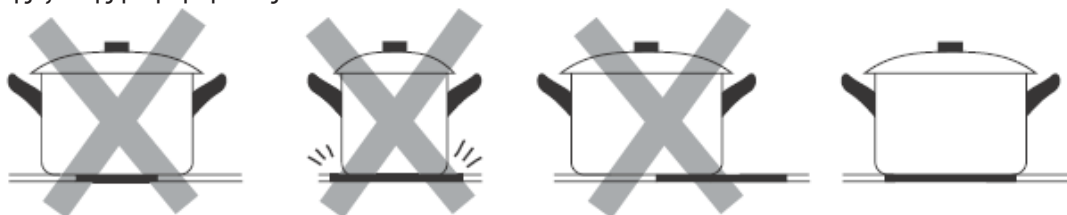
- Αν το σιδηρομαγνητικό μέρος καλύπτει μόνο εν μέρει τη βάση του σκεύους, θα θερμανθεί μόνο το τμήμα που καλύπτει η σιδηρομαγνητική περιοχή και όχι η υπόλοιπη βάση, με αποτέλεσμα η θέρμανση να μην επαρκεί ενδεχομένως για το μαγείρεμα.
- Αν η σιδηρομαγνητική περιοχή δεν είναι ομοιογενής, αλλά περιέχει 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.



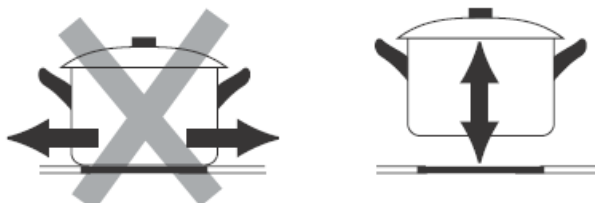
Μην χρησιμοποιείτε σκεύη με οδοντωτά άκρα ή κοίλη βάση.



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 αποδοτικότητα της. Εάν χρησιμοποιήσετε μικρότερο σκεύος, η απόδοση μπορεί να είναι μικρότερη από την αναμενόμενη. Πάντα τοποθετείτε το σκεύος σας στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.



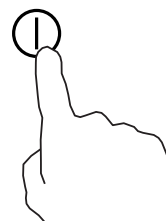
Πάντοτε ανασηκώνετε τα σκεύη από την κεραμική εστία - μην τα σέρνετε, γιατί μπορεί να γρατζουνίσουν το γυαλί.

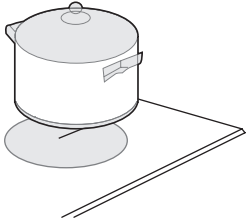
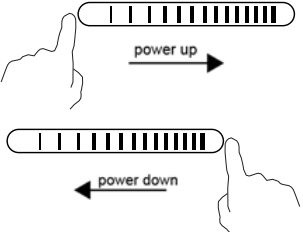


3.3 Τρόπος χρήσης

3.3.1 Έναρξη μαγειρέματος

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.



Τοποθετήστε ένα κατάλληλο σκεύος επάνω στη ζώνη μαγειρέματος που επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε. Βεβαιωθείτε ότι ο πάτος του σκεύος και η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος είναι στεγνός και καθαρός.	
Αγγίξτε το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης. Θα αναβοσβήνει μια ένδειξη δίπλα στο πλήκτρο.	
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.	

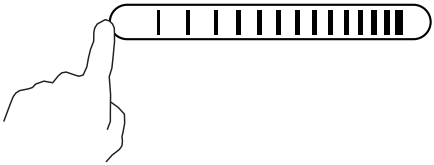
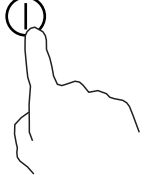
Εάν στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη εναλλάξ με τη ρύθμιση θερμότητας

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.

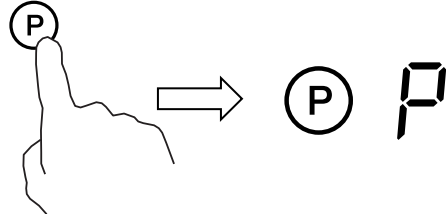
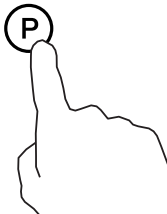
Δεν πραγματοποιείται θέρμανση εάν δεν υπάρχει κατάλληλο σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος. Η ένδειξη  θα εξαφανιστεί αυτόματα μετά από 1 λεπτό, εάν δεν έχει τοποθετηθεί κατάλληλο σκεύος.

3.3.2 Τέλος μαγειρέματος

Αγγίξτε το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης που θέλετε να απενεργοποιήσετε.	
Απενεργοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος σύροντας το χειριστήριο ως το «». Βεβαιωθείτε ότι η οθόνη δείχνει «0».	
Απενεργοποιήστε ολόκληρη την εστία μαγειρέματος αγγίζοντας το χειριστήριο ΕΝΕΡΓΟ/ ΑΝΕΝΕΡΓΟ.	

Προσοχή στις καυτές επιφάνειες Το «H» υποδεικνύει ποια ζώνη μαγειρέματος είναι καυτή ώστε να μην την αγγίζετε. 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.	
--	--

3.3.3 Χρήση της λειτουργίας ενίσχυσης

Ενεργοποίηση της λειτουργίας ενίσχυσης	
Αγγίξτε το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης.	
Αγγίζοντας το χειριστήριο ενίσχυσης (P), η ένδειξη ζώνης δείχνει «P» και η ισχύς φτάνει στο μέγιστο.	
Ακύρωση της λειτουργίας ενίσχυσης	
Αγγίξτε το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης για την οποία θέλετε να ακυρώσετε τη λειτουργία ενίσχυσης.	
Αγγίξτε το χειριστήριο «Ενίσχυση» (P) για να ακυρώσετε τη λειτουργία ενίσχυσης, τότε η ζώνη μαγειρέματος θα επανέλθει στην αρχική της ρύθμιση.	

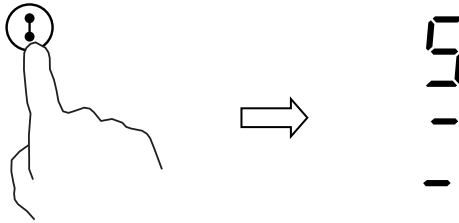
1. Η λειτουργία αφορά όλες τις ζώνες μαγειρέματος.
2. Η ζώνη μαγειρέματος επιστρέφει στην αρχική της ρύθμιση μετά από 5 λεπτά.
3. Εάν η αρχική ρύθμιση θέρμανσης είναι ίση με 0, θα επιστρέψει στο 9 μετά από 5 λεπτά.

3.3.4 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.

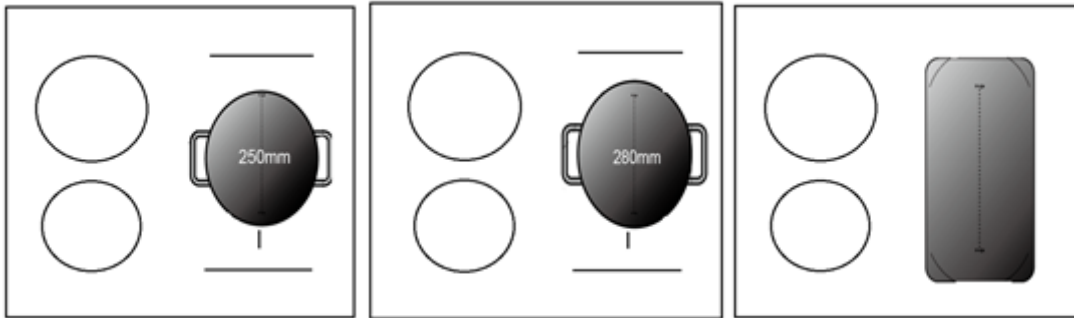
Ως μεγάλη ζώνη

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)

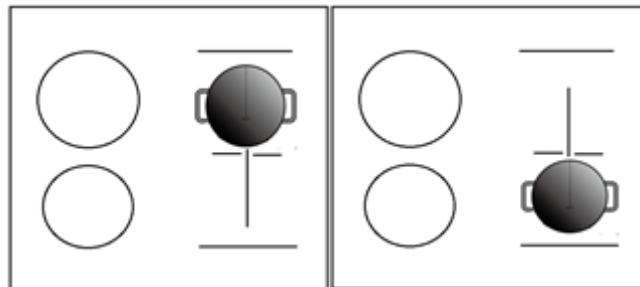


Δεν συνιστούμε άλλες χρήσεις εκτός από τις προαναφερθείσες τρεις, επειδή μπορεί να υπερθερμανθεί η συσκευή.

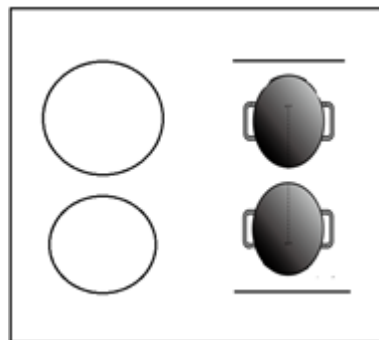
Ως δύο ανεξάρτητες ζώνες

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.



Επισημάνση: Βεβαιωθείτε ότι το σκεύος είναι μεγαλύτερο από 120 mm.

3.3.5 Κλείδωμα των χειριστηρίων

- Μπορείτε να κλειδώσετε τα χειριστήρια για να αποτρέψετε μη ηθελημένη χρήση (π.χ., τυχαία ενεργοποίηση των ζωνών μαγειρέματος από τα παιδιά).

- Όταν τα χειριστήρια είναι κλειδωμένα, όλα τα χειριστήρια εκτός από το χειριστήριο ΕΝΕΡΓΟ/ΑΝΕΝΕΡΓΟ είναι απενεργοποιημένα.

Για να κλειδώσετε τα χειριστήρια	
Αγγίξτε το χειριστήριο κλειδώματος	Η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα εμφ“ ανίξει «Lo»
Για να ξεκλειδώσετε τα χειριστήρια	
Αγγίξτε παρατεταμένα το χειριστήριο κλειδώματος	

⚠ Όταν η εστία είναι κλειδωμένη, όλα τα χειριστήρια είναι απενεργοποιημένα εκτός από το χειριστήριο τροφοδοσίας . Μπορείτε πάντοτε να απενεργοποιήσετε την επαγωγική εστία με το χειριστήριο τροφοδοσίας  σε περίπτωση ανάγκης, αλλά την επόμενη φορά που θα θέσετε την εστία σε λειτουργία θα πρέπει πρώτα να την ξεκλειδώσετε.

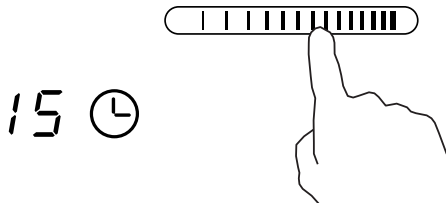
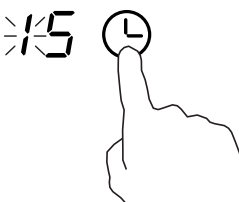
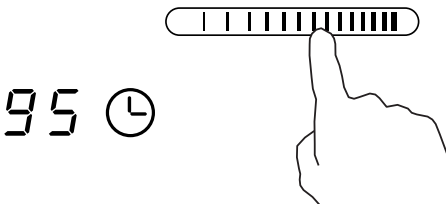
3.3.6. Χειριστήριο χρονοδιακόπτη

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.

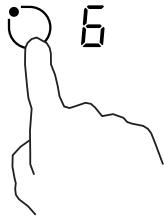
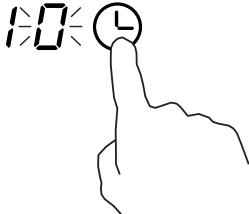
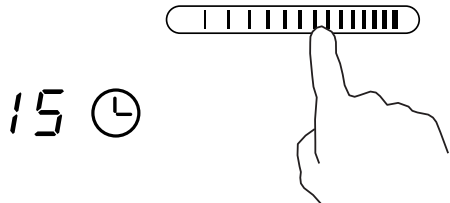
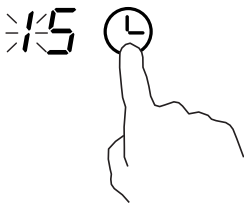
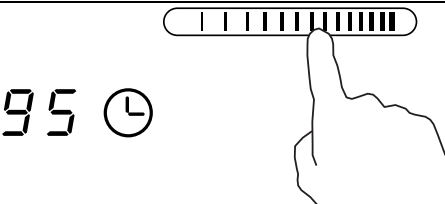
α) Χρήση του χρονοδιακόπτη ως χρονόμετρο

Εάν δεν επιλέγετε καμία ζώνη μαγειρέματος.

Βεβαιωθείτε ότι η εστία μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένη. Επισήμανση: μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονόμετρο, εφόσον τουλάχιστον μία ζώνη είναι ενεργή.	
Αγγίξτε το χειριστήριο του χρονοδιακόπτη. Θα εμφανιστεί το «10» στην οθόνη του χρονοδιακόπτη και θα αναβοσβήνει το «0».	
Ρυθμίστε τον χρόνο αγγίζοντας το συρόμενο χειριστήριο. (π.χ. 5)	
Αγγίξτε ξανά το χειριστήριο του χρονοδιακόπτη. Θα αναβοσβήνει το «1».	
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.	

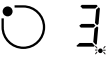
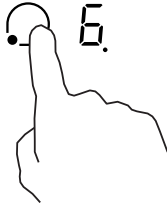
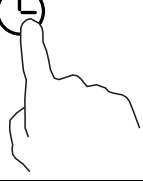
Ο βομβητής θα ηχήσει για 30 δευτερόλεπτα και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα δείξει «- -» όταν τελειώσει ο χρόνος που έχει ρυθμιστεί.	- - ⌚
--	-------

b) Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη για να απενεργοποιήσετε μία ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος

Ρύθμιση μίας ζώνης	
Αγγίξτε το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης για την οποία θέλετε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη.	
Σε σύντομο χρονικό διάστημα, αγγίξτε το χειριστήριο του χρονοδιακόπτη. Θα εμφανιστεί το «10» στην οθόνη του χρονοδιακόπτη και θα αναβοσβήνει το «0».	
Ρυθμίστε τον χρόνο αγγίζοντας το συρόμενο χειριστήριο. (π.χ. 5)	
Αγγίξτε ξανά το χειριστήριο του χρονοδιακόπτη. Θα αναβοσβήσει το «1».	
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. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ: Η κόκκινη κουκκίδα δίπλα στην ένδειξη επιπέδου ισχύος θα ανάψει υποδεικνύοντας ότι η ζώνη είναι επιλεγμένη.	
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:	
 3 (ρυθμισμένο στα 15 λεπτά)	15 
 6 (ρυθμισμένο στα 45 λεπτά)	
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:	30   (ρυθμισμένο στα 30 λεπτά)
Αγγίξτε το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης. Το αντίστοιχο χρονόμετρο θα εμφανιστεί στην ένδειξη χρονοδιακόπτη.	
C) Ακύρωση του χρονοδιακόπτη	
Αγγίξτε το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης για την οποία θέλετε να ακυρώσετε τον χρονοδιακόπτη.	 6
Αγγίζοντας το χειριστήριο του χρονοδιακόπτη, η ένδειξη θα αναβοσβήνει.	30  
Αγγίξτε το συρόμενο χειριστήριο για να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη στο «00». Ο χρονοδιακόπτης ακυρώνεται.	

3.3.7 Προεπιλεγμένοι χρόνοι λειτουργίας

Η αυτόματη απενεργοποίηση είναι μια λειτουργία προστασίας ασφαλείας για τις επαγγελματικές 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 χρόνος λειτουργίας (ώρες)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Όταν απομακρύνεται το σκεύος, η επαγγελματική 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.

4. Οδηγίες μαγειρέματος



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

4.1 Συμβουλές μαγειρέματος

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

4.1.1 Σιγοβράσιμο, μαγείρεμα ρυζιού

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

4.1.2 Ψήσιμο μπριζόλας

Για να φτιάξετε ζουμερές και νόστιμες μπριζόλες:

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

4.1.3 Για βαθύ τηγάνισμα

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

4.2 Ανίχνευση μικρών αντικειμένων

Όταν ένα ακατάλληλου μεγέθους ή μη μαγνητικό τηγάνι (π.χ. αλουμινίου) ή κάποιο άλλο μικρό αντικείμενο (π.χ. μαχαίρι, πιρούνι, κλειδί) έχει αφεθεί στην εστία, η εστία μεταβαίνει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής εντός 1 λεπτού. Ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει το σιγομαγείρεμα στην επαγωγική εστία για 1 λεπτό ακόμη.

5. Ρυθμίσεις θερμοκρασίας

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

Ρύθμιση θερμοκρασίας	Καταλληλότητα
1 - 2	- χαμηλό ζέσταμα για μικρές ποσότητες τροφίμων - λιώσιμο σοκολάτας, βουτύρου και φαγητών που καίγονται εύκολα - χαμηλό σιγοβράσιμο - αργό ζέσταμα
3 - 4	- ζέσταμα - γρήγορο σιγοβράσιμο - μαγείρεμα ρυζιού
5 - 6	τηγανίτες
7 - 8	- σοτάρισμα - μαγείρεμα ζυμαρικών
9	- βαθύ τηγάνισμα - ψήσιμο - βράσιμο σούπας - βράσιμο νερού

6. Φροντίδα και καθαρισμός

Τι?	Πώς?	Σημαντικό!
Καθημερινό λέρωμα γυαλιού (δαχτυλιές, σημάδια, λεκέδες από τρόφιμα και λέρωμα του γυαλιού χωρίς ζάχαρη)	- Σβήστε τη φωτιά από την εστία. - Εφαρμόστε ένα καθαριστικό εστιών όσο το γυαλί είναι ακόμα ζεστό (αλλά όχι καυτό!) - Ξεβγάλτε και σκουπίστε με ένα καθαρό πανί ή χαρτοπετσέτα. - Ανάψτε τη φωτιά στην εστία.	- Μόλις σβήσετε τη φωτιά από την εστία, δεν θα υπάρχει η ένδειξη «καυτή επιφάνεια», αλλά η ζώνη μαγειρέματος ενδέχεται να καίει! Προσέξτε πολύ. - Τα συρματάκια βαριάς χρήσης, κάποια πλαστικά συρματάκια και τα σκληρά/διαβρωτικά καθαριστικά ενδέχεται να χαράξουν το γυαλί. Διαβάζετε πάντοτε τις ετικέτες, για να δείτε αν το καθαριστικό ή το συρματάκι σας είναι κατάλληλο. - Μην αφήνετε ποτέ υπολείμματα καθαριστικού επάνω στην εστία: ενδέχεται να προκληθούν λεκέδες στο γυαλί.
Χυμένα, λιωμένα και καυτά ζαχαρώδη υγρά στο γυαλί.	Αφαιρέστε τα αμέσως με μια φέτα ψάρι, ένα κοπίδι ή μια ξύστρα κατάλληλη για κεραμικές εστίες, αλλά προσέξτε τις καυτές επιφάνειες της ζώνης μαγειρέματος: - Απενεργοποιήστε την εστία από τον πίνακα. - Κρατήστε τη λεπίδα ή το εργαλείο σε γωνία 30° και ξύστε τη βρωμιά ή το χυμένο υγρό προς μια κρύα περιοχή της εστίας. - Καθαρίστε τη βρωμιά ή το χυμένο υγρό με ένα ποτηρόπανο ή χαρτί κουζίνας. - Ακολουθήστε τα παραπάνω βήματα 2 ως 4 «Καθημερινό λέρωμα γυαλιού».	- Αφαιρέστε τους λεκέδες από λιωμένα και ζαχαρώδη τρόφιμα ή χυμένα υγρά όσο το δυνατόν συντομότερα. Αν τα αφήσετε να κρυώσουν επάνω στην εστία, ενδέχεται να αφαιρούνται δύσκολα ή ακόμα και να προκαλέσουν μόνιμη βλάβη στην επιφάνεια του γυαλιού. - Κίνδυνος κοπής: όταν ανασυρθεί το κάλυμμα ασφαλείας, η λεπίδα της ξύστρας κόβει σαν ξυράφι. Χρησιμοποιείτε με μεγάλη προσοχή και αποθηκεύετε την πάντοτε με ασφάλεια σε μέρη χωρίς πρόσβαση από παιδιά.

Χυμένα υγρά στα χειριστήρια αφής	1. Σβήστε τη φωτιά από την εστία. 2. Σφουγγίστε το χυμένο υγρό 3. Σκουπίστε το χώρο των χειριστηρίων ελέγχου με ένα καθαρό νωπό σφουγγάρι ή πανί. 4. Σκουπίστε το χώρο, στεγνώνοντάς τον εντελώς με μια χαρτοπετσέτα. 5. Ανάψτε τη φωτιά στην εστία.	• Η εστία ενδέχεται να εκπέμψει ηχητικό σήμα και να απενεργοποιηθεί και τα χειριστήρια ελέγχου να μην λειτουργούν όσο υπάρχει επάνω τους υγρό. Φροντίστε να σκουπίσετε το χώρο των χειριστηρίων ελέγχου πριν ενεργοποιήσετε ξανά την εστία.
----------------------------------	--	---

7. Οδηγίες και συμβουλές

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 θόρυβους.	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 θερμότητας.
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.
---	----------------	--

8. Εμφάνιση και επιθεώρηση βλαβών

Η επαγωγική εστία είναι εξοπλισμένη με μια λειτουργία αυτοδιάγνωσης. Με τη δοκιμή αυτή ο τεχνικός έχει τη δυνατότητα να ελέγξει τη λειτουργία διαφόρων εξαρτημάτων χωρίς να αποσυναρμολογήσει ή να αποσυνδέσει την εστία από τον πάγκο εργασίας.

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 επαγγελματικές εστίες.

9. Εγκατάσταση

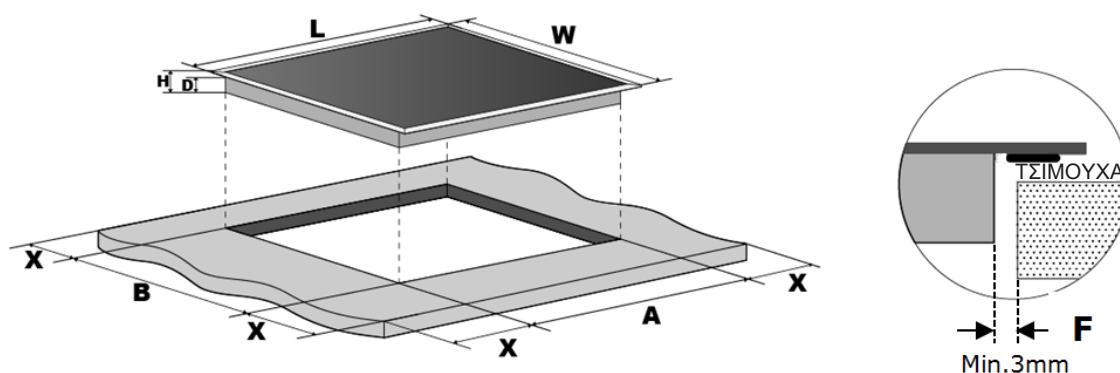
9.1 Επιλογή εξοπλισμού εγκατάστασης

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.

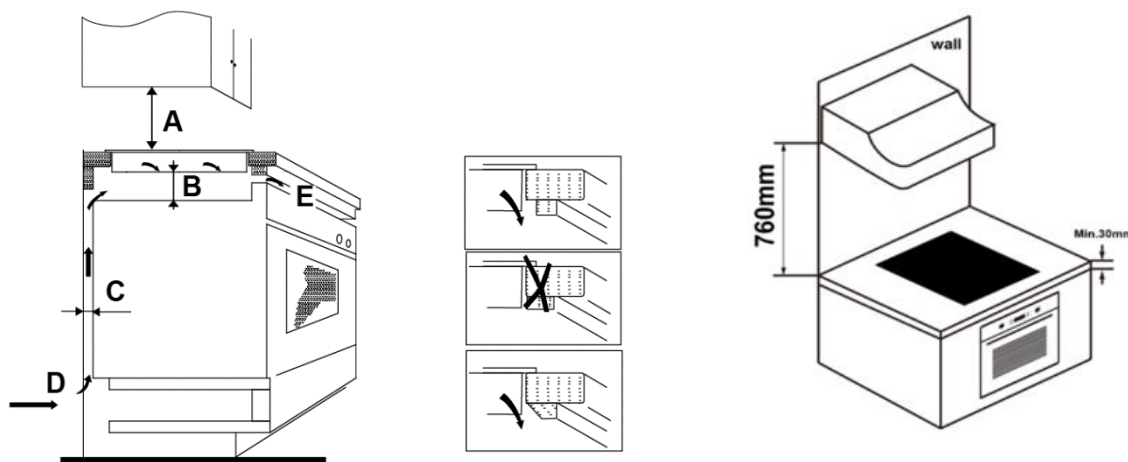


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

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.



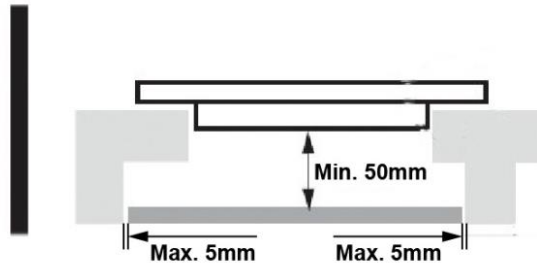
Επισήμανση: Η απόσταση ασφαλείας μεταξύ της εστίας και του ντουλαπιού πάνω από την εστία πρέπει να είναι τουλάχιστον 760mm.



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.

9.2 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.

9.3 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.

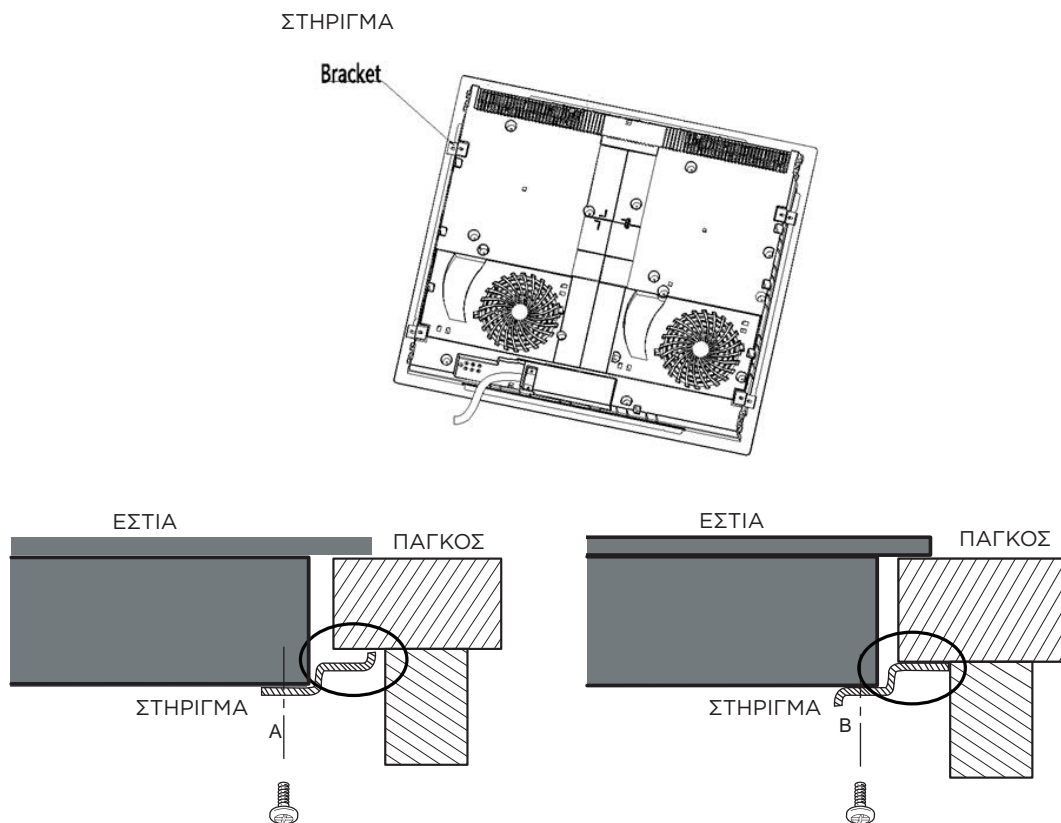
9.4 Πριν από την τοποθέτηση των άγκιστρων στερέωσης

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

9.5 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).

9.6 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.

9.7 Σύνδεση της εστίας στο δίκτυο ρεύματος



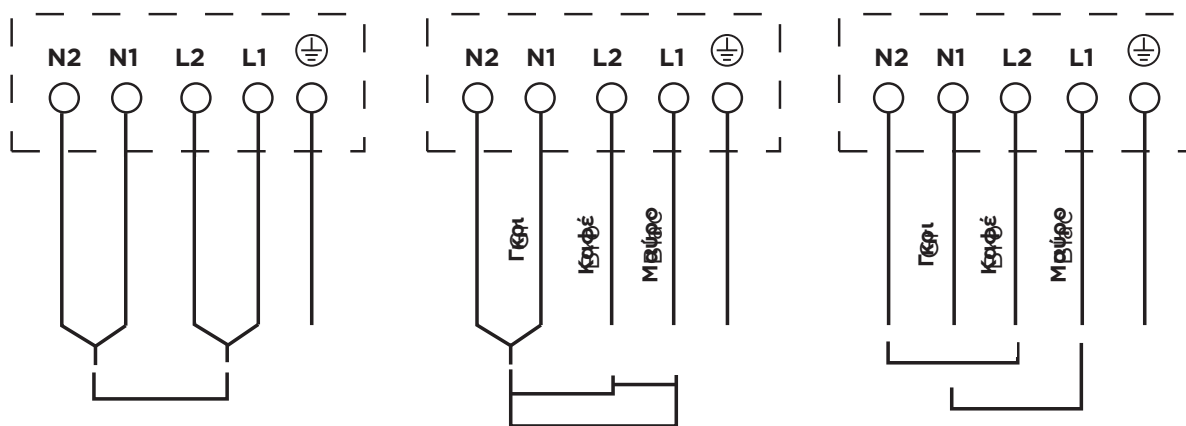
Η εστία πρέπει να συνδεθεί στην παροχή ηλεκτρικού ρεύματος μόνο από κατάλληλα εξειδικευμένο προσωπικό. Προτού συνδέσετε την εστία στην παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι:

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 συμπίεζεται.
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.



Σημαντικές οδηγίες για το περιβάλλον

Το σύμβολο στο προϊόν υποδεικνύει ότι δεν πρέπει να αντιμετωπίζεται ως κανονικά οικιακά απορρίμματα. Αντίθετα, πρέπει να παραδίδεται σε κατάλληλο σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Η απόρριψη του προϊόντος στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του πρέπει να ακολουθεί ειδική διαδικασία. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, τη συλλογή και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με το τοπικό γραφείο της πόλης σας, την υπηρεσία διάθεσης οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα από όπου αγοράσατε το προϊόν. Για πιο λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, τη συλλογή και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με το τοπικό γραφείο της πόλης σας, την υπηρεσία διάθεσης οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα από όπου αγοράσατε το προϊόν.

	Σύμβολο	Τιμή	Συσκευή
Αναγνώριση μοντέλων	-	EBI421F	
Είδος εστίας	-	Ενσωματωμένη επαγωγική εστία	
Αριθμός ζωνών ή/και περιοχών μαγειρέματος	-	2 ζώνες 1 Περιοχή	
Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος με ακτινοβολία, συμπαγείς πλάκες)	-	Επαγωγική ζώνη μαγειρέματος και περιοχή μαγειρέματος	
Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: διάμετρος ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρική θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένη στα πλησιέστερα 5mm	Ø	Ζώνη1: 16,0 Ζώνη2: 21,0	cm
Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρική θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένο στα πλησιέστερα 5mm	L,W	Περιοχή: L:38,6; W: 18,0;	cm
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, υπολογιζόμενη ανά kg	EC Ηλεκτρική κουζίνα	Ζώνη1: 191,6 Ζώνη2: 181,4 Περιοχή: 188,1	Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας για την εστία, υπολογιζόμενη ανά kg	EC Ηλεκτρική εστία	187,0	Wh/kg

Εάν δεν πραγματοποιηθεί καμία λειτουργία μετά την ενεργοποίηση της εστίας, η εστία θα μεταβεί αυτόματα στη λειτουργία απενεργοποίησης μετά από 1 λεπτό και η ισχύς είναι 0,5W στη λειτουργία απενεργοποίησης.

