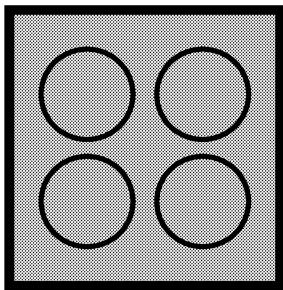


Ankastre ocak

Kullanma kılavuzu



HII 68600 PTX

TR | EN | BS

185.9259.48/R.AF/07.11.2017/6-3

Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

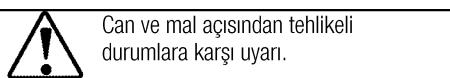
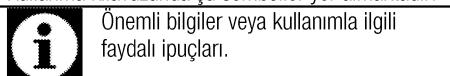
Değerli Müşterimiz,

Beko ürününü tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Yüksek kalite ve teknoloji ile üretilmiş olan ürününüzü size en iyi verimi sunmasını istiyoruz. Bunun için, bu kılavuzun tamamını ve verilen diğer belgeleri ürünü kullanmadan önce dikkatle okuyun ve bir başvuru kaynağı olarak saklayın. Ürünü başka birisine verirseniz, kullanma kılavuzunu da birlikte verin. Kullanma kılavuzunda belirtilen tüm bilgi ve uyarıları dikkate alarak talimatlara uyun.

Bu kullanma kılavuzunun başka modeller için de geçerli olabileceği unutmayın. Modeller arasındaki farklar kılavuzda açık bir şekilde belirtilmiştir.

Semboller ve açıklamaları

Kullanma kılavuzunda şu semboller yer almaktadır:



Arçelik A.S.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sıtlıce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

içindekiler

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

Genel güvenlik.....	4
Elektrik güvenliği.....	4
Ürün güvenliği	5
Kullanım amacı.....	6
Çocuklar için güvenlik	7
Atık ürünün elden çıkarılması.....	7
Ambalaj bilgisi	7

2 Ürününüz

Genel görünüm.....	8
Teknik özellikler	8

3 Kurulum

Kurulum için doğru yer	9
Kurulum ve bağlantılar	10
Ürünün atılması	12
Ambalaj bilgisi	12
Gelecekteki taşıma işlemleri	12
Atık ürünün elden çıkarılması.....	12

4 Ön hazırlık

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler	13
İlk kullanım	13
İlk temizlik	13
İlk ısıtma	13

5 Ocağın kullanılması

Pişirme hakkında genel bilgiler	14
Ocakların kullanılması.....	15
Kontrol paneli.....	16

6 Bakım ve temizlik

Genel bilgiler	23
Ocağın temizlenmesi	23

7 Sorun giderme

13

14

23

24

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

Bu bölümde, yaralanma ya da maddi hasar tehlikelerini önlemeye yardımcı olacak güvenlik talimatları yer almaktadır. Bu talimatlara uyulmaması halinde her türlü garanti geçersiz hale gelir.

Genel güvenlik

- Bu ürün, ürünün güvenli bir şekilde kullanımı ve tehlikeleri hakkında nezaret edildikleri veya eğitim verildikleri sürece 8 yaş ve üstü çocuklar ile fiziksel, duyusal veya zihinsel yetenekleri tam gelişmemiş veya tecrübe ve bilgi eksiği bulunan insanlar tarafından kullanılabilir.
Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır. Temizleme ve kullanıcı bakım işlemleri kendilerine nezaret eden biri olmadığı sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.
- Bu cihaz, gözetim altında tutulmadıkları veya gerekli talimatları almadıkları sürece kısıtlı fiziksel, duyusal veya zihinsel kapasiteye sahip kişiler (çocuklar dâhil) tarafından kullanılmamalıdır.
Gözetim altında tutulmayan çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Eğer ürün, bir başkasına kişisel veya ikinci el kullanım amacıyla verilirse, kullanma kılavuzu, ürün etiketleri, diğer ilgili döküman ve

parçaları ürünle birlikte verilmelidir.

- Kurulum ve tamir işlemlerini her zaman Yetkili Servise yapın. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.
- Ürün bozuksa veya gözle görülür bir hasarı varsa, ürünü çalıştmayın.
- Her kullanımdan sonra ürünün kapalı olduğunu kontrol edin.

Elektrik güvenliği

- Ürün arızalı ise yetkili servis tarafından onarılmadan çalıştırılmamalıdır! Elektrik çarpması tehlikesi vardır!
- Ürünü, "Teknik özellikler" tablosundaki değerlere uygun bir sigorta tarafından korunan topraklı bir prize/hatta bağlayın. Transformatörlü ya da transformatörsüz kullanımda, topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırmayı ihmal etmeyin. Ürünün, yerel yönetmeliklere uygun topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkacak zararlardan firmamız sorumlu olmayacağı.
- Ürünü, üzerine su püsürterek veya su dökerek kesinlikle yıkamayın! Elektrik çarpması tehlikesi vardır!

- Kurulum, bakım, temizlik ve tamir işlemleri sırasında ürünün fişini prizden çekin.
 - Eğer bağlantı kablosu hasarlısa tehlikeyi engellemek amacıyla üretici, satış sonrası servis veya benzer derecede yetkin, sertifikalı bir kişi (tercihen elektrik teknisyeni) ya da ithalatçı firmanın tarif edeceği bir kişi tarafından kablo değiştirilmelidir.
 - Ürün, şebeke bağlantısı tamamen kesilebilecek bir şekilde monte edilmelidir. Ayırma işlemi, inşaat yönetmeliğleri uyarınca bir şalterle veya sabit elektrik tesisatına bağlanmış entegre bir sigortayla gerçekleştirilmelidir.
 - Elektrikli cihazlar ve sistemler üzerinde yapılacak her türlü çalışma, yetkili ve ehliyetli kişiler tarafından gerçekleştirilmelidir.
 - Herhangi bir hasar durumunda, ürünü kapatın ve elektrik bağlantısını kesin. Bunun için, evinizin sigortasını kapatın.
 - Sigorta akımının ürün akımıyla uyumlu olduğundan emin olun.
- Ürün güvenliği**
- **UYARI:** Ürün çalışırken açıkta kışımıları sıcak olacaktır. Ürüne ve ısıtıcı elemanlara dokunmayın. 8 yaşından küçük çocuklar, yakınlarında yetişkin biri olmaksızın ürünü yaklaştırmamalıdır.
 - İlaç alımı ve/veya alkol kullanımı gibi, muhakeme yeteneğinizi etkileyebilecek durumlarda ürünü kullanmayın.
 - Yemeklerinizde alkol kullanırken dikkatli olun. Alkol, yüksek sıcaklıkta buharlaşır ve sıcak yüzeylerle temas ettiğinde alev alarak yanın çıkmasına neden olabilir.
 - Ürünün çalışırken kenarları sıcak olacağı için yakınına yanıcı maddeler koymayın.
 - Tüm havalandırma kanallarının etrafını açık tutun.
 - Elektrik çarpmasına yol açabileceğinden, ürünü buharlı temizleyicilerle temizlemeyin.
 - **UYARI:** Katı veya sıvı yağlı pişirmelerde ocak başından ayrılmak tehlikelidir ve yanına neden olabilir. Yanınızı ASLA su ile söndürmeye çalışmayın; ürünün elektrik bağlantısını kesin ve sonra alevleri bir kapak ya da yanın örtüsü (v.b) ile örtün.
 - **DİKKAT:** Pişirme işleminin gözetlenmesi gereklidir. Kısa süreli pişirme işlemleri sürekli olarak gözetlenmelidir.
 - **UYARI:** Yangın tehlikesi: Ocak üzerine saklamak amaçlı malzeme koymayın.
 - **UYARI:** Ocak yüzeyi çatlamışsa, elektrik çarpması riskini önlemek

- için ürünün elektrik bağlantısını kesin.
 - Ocak gözü camının kırılması durumunda: Tüm gözleri ve elektrikli ısıtıcı ekipmanları derhal kapatın ve ürünün güç kaynağını bağlığını kesin. Ürün yüzeyine dokunmayın. Ürünü kullanmayın.
 - Kullandıktan sonra ocak gözünü kendi kumandasından kapatın ve tencere algılayıcısına güvenmeyin.
 - Bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal nesneler ısinacakları için ocak gözüne yerleştirilmemelidir.
 - Bu ürün uzaktan kumanda veya harici bir saatle kullanımına uygun değildir.
 - Ocak yüzeyi ve nemden kaynaklanan buhar basıncı, tencerenin kaymasına ya da hoplamasına sebep olabilir. Bu nedenle tencere altının ve ocak yüzeyinin her zaman kuru olmasına dikkat edin.
 - Ocağınızın elektrikle çalışan gözleri, ileri "Endüksiyon" teknolojisiyle donatılmıştır. Zaman ve enerji tasarrufu sağlayan endüksiyon ocak gözlerinde mutlaka endüksiyonla pişirmeye uygun tenceler kullanılmalıdır; aksi takdirde ocak gözü çalışmaz. Bkz. *Pişirme hakkında genel bilgiler, sayfa 14, "Tencere seçimi" bölümü.*
 - Endüksiyon ocak manyetik alan yarattığı için kalp pili ya da insülin pompası gibi cihazlar kullanan kişiler için zararlı etkiler doğurabilir.
 - **UYARI:** Yanlızca ürünün üreticisi tarafından tasarlanan ya da üretici tarafından belirlenmiş standartlarda üretilen ocak koruma muhafazası kullanın. Uygun olmayan ocak koruma muhafazası kazalara neden olabilir.
- Ürünün yanma güvenirliği için;
- Ark oluşturmaması için, ürün fişinin prize iyice sabitlendiğinden emin olun.
 - Orijinal kablo dışında kesik veya hasarlı kablo veya ara kablo kullanmayın.
 - Ürün fişinin takıldığı prizde sıvı veya nem olmamasına dikkat edin.
- Kullanım amacı**
- Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ticari amaçlarla kullanımına izin verilmemektedir.
 - Bu ürün sadece pişirme amaçlı kullanılmalıdır. Odayı ısıtmak gibi farklı amaçlar için kullanılmamalıdır.
 - Üretici, hatalı kullanım veya taşıma sırasında oluşan herhangi bir zarardan dolayı sorumluluk kabul etmez.

Çocuklar için güvenlik

- **UYARI:** Kullanımı sırasında, ürünün ulaşılabilen yüzeyleri sıcaktır. Çocukları üründen uzak tutun.
- Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikelidir. Ambalaj malzemelerini çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayın.
- Elektrikli ürünler, çocuklar için tehlikelidir. Ürün çalışırken çocukların üründen uzak tutun ve ürünle oynamalarına izin vermeyin.
- Ürünün üzerine çocukların ulaşabilecekleri nesneleri koymayın.

Atık ürünün elden çıkarılması

WEEE Yönergesine uygunluk ve Atık ürünün elden çıkarılması



Bu ürün EU WEEE (2012/19/EU) yönergesine uygundur. Bu ürünün üzerinde, elektrikli ve elektronik ekipman atıklarının ayrı olarak toplanması gerektiğini gösteren bir simge (WEEE) bulunmaktadır.

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. DBU nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölginizdeki yerel yetetime sorun.

RoHS Yönergesine uygunluk:

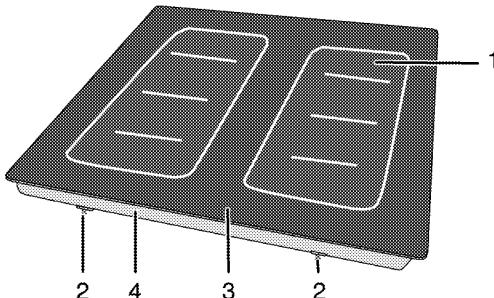
Satin aldığınız ürün, EU RoHS yönergesi (2011/65/EU) ile uyumludur. Bu yönergede belirtilen zararlı ve yasaklanmış maddeler içermez.

Ambalaj bilgisi

- Ürünün ambalajı, Ulusal Mevzuatımız gereği geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj atığını evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın, yerel otoritenin belirttiği ambalaj toplama noktalarına atın.

2 Ürününüz

Genel görünüm



- | | | | |
|---|----------------------|---|--------------------|
| 1 | Endüksiyon ocak gözü | 3 | Vitroseramik yüzey |
| 2 | Montaj kelepçesi | 4 | Alt muhafaza |

Teknik özellikler

Voltaj/frekans	1N ~ 220-240 V / 2N ~ 380-415 V ; 50 Hz
Toplam elektrik gücü	7200 W
Kullanılacak sigorta	min. 16 A x 2/ 32 A
Kablo tipi/kesiti	min.H05V2-F 3 x 2,5 mm ²
Dış boyutlar (yükseklik/genişlik/derinlik)	55 mm/580 mm/510 mm
Kurulum boyutları (genişlik/derinlik)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Ocak gözleri	
Sol I-II-III-IV	Endüksiyon ocak gözü
Boyut	(94 x 225 mm) x 4
Güç	1250 W x 4 (maks. 3600 W)
Sağ I-II-III-IV	Endüksiyon ocak gözü
Boyut	(94 x 225 mm) x 4
Güç	1250 W x 4 (maks. 3600 W)
Boyunca	Endüksiyon ocak gözü
Boyut	94x225 mm
Güç	1250 W
Boyunca	Endüksiyon ocak gözü
Boyut	94x225 mm
Güç	1250 W



Ürün kalitesini artırmak için önceden haber verilmeksiz teknik özelliklerde değişiklik yapılabılır.



Kılavuzda yer alan şekiller şematik olup ürününüzle bire bir uyum içinde olmayı bilir.



Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen diğer basılı dokümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

3 Kurulum

Garantinin geçerliliğini kaybetmemesi için, ürünün ehliyetli bir kişi tarafından geçerli yönetmeliklere göre kurulması gereklidir. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlarından üretici firma sorumlu tutulamaz ve ürünün garantisini geçersiz olur.



Ürünün yerleştirileceği yerin ve ayrıca elektrik tesisatının hazırlanması müsteriyi altır.



UYARI:

Ürünün kurulumunda, elektrik ve/veya gazla ilgili yerel standartlarda belirtilen kurallara uyulmalıdır.



UYARI:

Ürünü kurmadan önce üzerinde herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol edin.

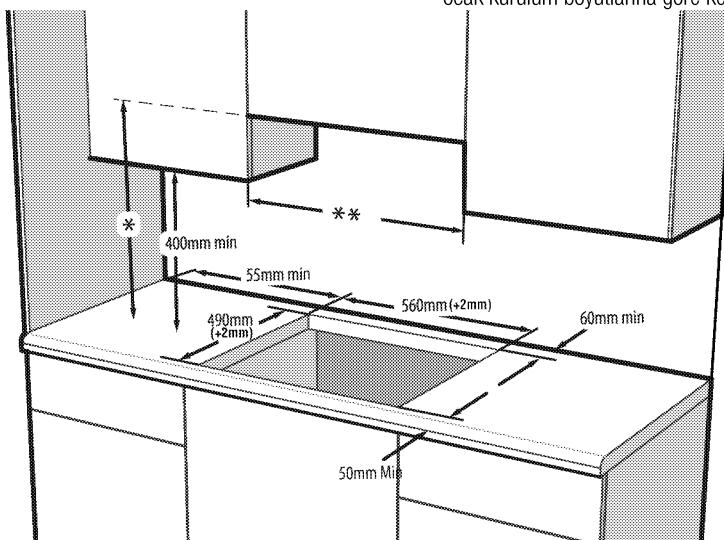
Ürün hasarlıysa kurulumunu yaptmayın.

Hasarlı ürünler güvenliğiniz için tehlike oluşturur.

Kurulum için doğru yer

Ürün, piyasadan temin edilen mutfak tezgahlarına monte edilebilecek şekilde tasarlanmıştır. Ürünle mutfak duvarları ve mobilyası arasında güvenli bir mesafe bırakılmalıdır. Uygun boşluklar için şeke bakın, (değerler mm cinsindendir).

- Ürün, herhangi bir kabine konulmaksızın, her iki yan duvarında da, herhangi bir destek bulunmaksızın kullanıma uygundur. Ocak yüzeyi üzerinde 750 mm mesafe bırakılmalıdır.
- (*) Cihazınızın üzerine davlumbaz/aspirator kurulacak ise, montaj yüksekliği için davlumbaz/aspirator üreticisinin tavsiyesine uyunuz (Min 65cm).
- Ambalaj malzemelerini ve taşıma kilitlerini çıkarın.
- Kullanılan yüzeyler, sentetik laminatlar ve yapıştırıcılar ıslaya dayanıklı olmalıdır (minimum 100°C).
- Tezgah yatay olarak düz olmalı ve sabitlenmelidir..
- Ocakın tezgahın üzerinde yerleştirileceği boşluk, ocak kurulum boyutlarına göre kesilmelidir.



* Davlumbazın kullanma kılavuzunda tavsiye edildiği üzere davlumbaza minimum yükseklik

** Dolaplar arası minimum mesafe, ocağın genişliğine eşit olmalıdır

Kurulum ve bağlantılar

- Ürünün kurulumunda, elektrik veya gaz ile ilgili yerel standartlarda belirtilen kurallara uymalıdır.



Ocağı keskin köşeli ve kenarlı yerlere koymayın.
Camı seramik yüzeyin kırılma riski vardır!

Elektrik bağlantısı

Ürünü, "Teknik özellikler" tablosunda belirtildiği üzere uygun kapasiteye sahip minyatür bir devre kesiciyle(sigorta) korunan topraklı bir prize/hatta bağlayın. Ürünü trafolu veya trafosuz şekilde kullanmadan önce topraklama işlemini kalifiye bir elektrik teknisyenine yaptırın. Şirketimiz, ürünün yerel düzenlemeler uyarınca toprak tesisatıyla kullanılması şartına uyulmamasından kaynaklanan hasarların sorumluluğunu kabul etmemektedir.



UYARI:

Ürünün şebeke elektriğine bağlantısı yalnızca yetkili ve ehliyetli bir kişi tarafından yapılabilir ve ürünün garantisini yalnızca doğru kurulumdan sonra başlar.

Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.



UYARI:

Elektrik kablosu ezilmemeli, katlanmamalı, sıkıştırılmamalı veya ürünün sıcak parçalarına temas etmemelidir.

Elektrik kablosu hasar görürse, ehliyetli bir elektrikçi tarafından değiştirilmelidir. Aksi takdirde elektrik çarpması, kısa devre veya yanım tehlikesi vardır!

- Bağlantı ulusal yönetmeliklerle uyumlu olmalıdır.
- Şebeke besleme verileri, ürünün tip etiketinde belirtilen verilerle aynı olmalıdır. Tip etiketi, ürünün arka muhafazasındadır.
- Ürünün bağlantı kablosu "Teknik özellikler" bölümünde belirtilen değerlerle uyumlu olmalıdır.



UYARI:

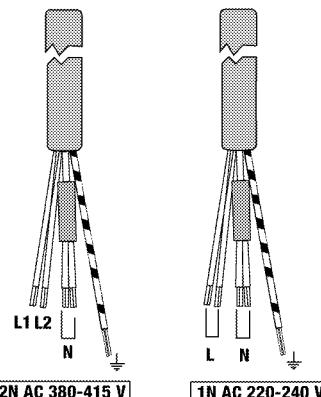
Elektrik tesisatı üzerinde herhangi bir çalışmaya başlamadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesin.

Elektrik çarpması tehlikesi vardır.

kurulmalıdır. Bu talimata uyulmaması, çalışmaya ilgili sorunlara ve ürün garantisinin geçersiz hale gelmesine neden olabilir.

Artık akım devre kesicisi ile ilave koruma sağlanması tavsiye edilir.

Ürününüzle birlikte bir kablo verilmiştir:



2. **Tek fazlı bağlantı için**, kabloları aşağıda belirtildiği gibi bağlayın:

- Kahverengi/Siyah kablo = L (Faz)
- Mavi/Gri kablo = N (Nötr)
- Yeşil/sarı kablo = (E) (Topraklama)

» veya

- Gri/Siyah kablo = L (Faz)
- Mavi/Kahverengi kablo = N (Nötr)
- Yeşil/sarı kablo = (E) (Topraklama)

3. **İki fazlı bağlantı için**, kabloları aşağıda belirtildiği gibi bağlayın:

- Kahverengi kablo = L1 (Faz 1)
- Siyah kablo = L2 (Faz 2)
- Mavi/Gri kablo = N (Nötr)
- Yeşil/sarı kablo = (E) (Topraklama)

» veya

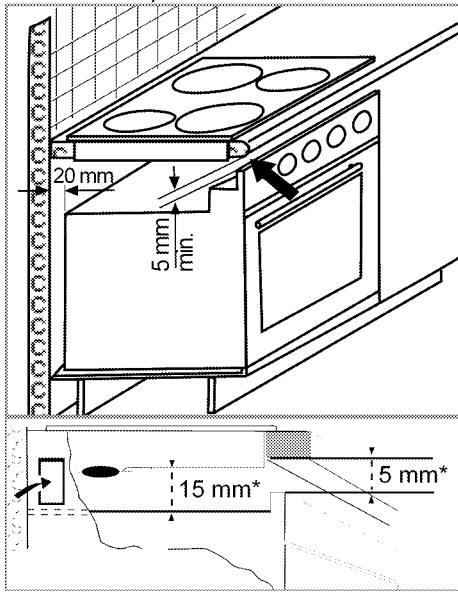
- Siyah kablo = L1 (Faz 1)
- Gri kablo = L2 (Faz 2)
- Mavi/Kahverengi kablo = N (Nötr)
- Yeşil/sarı kablo = (E) (Topraklama)

Elektrik kablosunun bağlanması

- Bu ürün, örneğin yerel elektrik şirketi veya NICEIC tescilli bir yüklenici gibi, yalnızca vasıflı bir elektrik teknisyeni tarafından, Ürün IEE yönetmeliklerine göre kurulduktan sonra tüm kutuplarda minimum 3 mm kontak mesafesine sahip olacak çift kutuplu uygun bir kontrol ünitesine bağlanacak şekilde

Ürünün yerine monte edilmesi

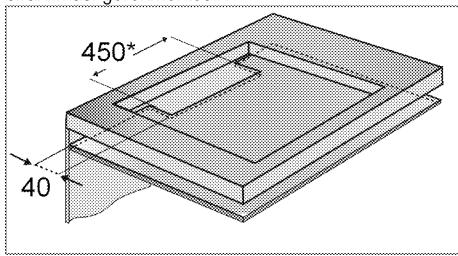
Altta fırın olursa;



* min.

Altta ahşap levha olursa;

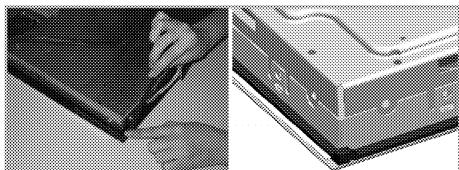
Mobilyanın arka kısmında aşağıdaki şekilde gösterildiği gibi en az 180 cm^2 'lik bir havalandırma açılığı bırakılması gerekmektedir.



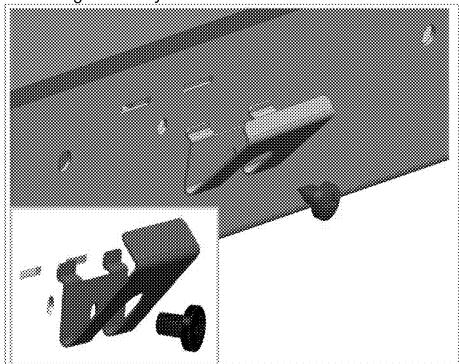
* min.

Endüksiyon ocağının montajı sırasında, ürünü montaj yüzeyine paralel şekilde yerleştirin. Ayrıca ocağın tezgahla birleştiği kenarlara, aşağıda anlatılan şekilde sızdırmazlık contası uygulayarak, herhangi bir sıvının ürün ile tezgah arasından geçmesi önlenmelidir.

1. Tezgah yüzeyini şekilde gösterildiği gibi hazırlayın.
2. Ocağı ters çevirerek düz bir zemine koyun.
3. Ambalajla birlikte verilen sızdırmazlık contası, ocağın montajı sırasında şekilde gösterildiği gibi ocağın çevresine alt muhafaza bükümüne yapıştırılmalıdır.



4. Montaj yaylarını, şekilde gösterildiği gibi alt muhafazadaki deliklerden geçirip vidalararak ocağa sabitleyin.

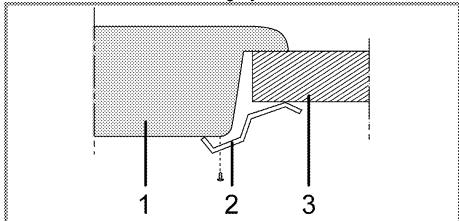


Bazı modellerde, montaj yayları ürününüze montajlı bir şekilde üretilmiş olabilir.



Ürününüzde bulunan montaj yay adeti ürün modeline göre değişmektedir.

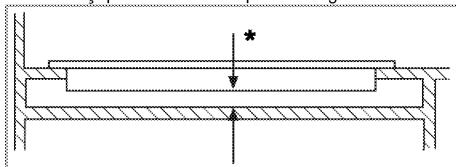
5. Ocağı tekrar çevirerek tezgaha hizalayın ve yerleştirin.
6. Ocak tezgaha yerleştirildiğinde yaylar yardımıyla tezgaha yerleşip, ürününüz kolaylıkla sabitlenecektir. Tezgah ölçülerini uymadığı durumda, iki adet montaj kelepçesini aşağıdaki şekilde ürünün ön tarafına bağlayabilirsiniz.





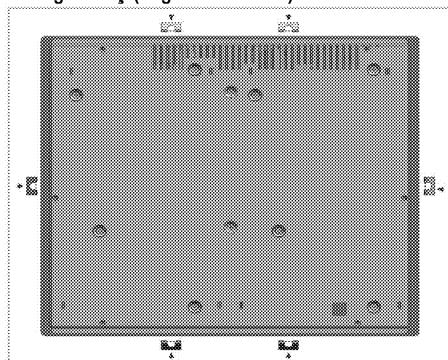
Ocağı bir dolabin üzerine monte ederken, şekilde gösterildiği gibi dolapla ocak arasını ayırmak için bir raf monte edilmelidir. Bir ankastre fırının üzerine monte ediliyorsa buna gerek yoktur.

Örneğin, bir çekmecenin üzerine monte edilmesi nedeniyle ürünün alt tarafına dokunulabiliyorsa, bu kısmın ahşap bir levha ile kaplanması gereklidir.



* min. 15 mm

Arka görünüş (bağlantı delikleri)



UYARI:

Farklı deliklere bağlantı yapılması, gaz ve elektrik sistemine zarar verebileceğinden güvenlik açısından sakincalıdır.



UYARI:

Ocak içerisinde gazlı ve elektrikli komponentler bulunmaktadır. Bu nedenle ocak, sadece kilavuzda gösterilen bağlantı deliklerinden, sadece ürünle birlikte verilen bağlantı elemanı ve vida kullanarak kilavuzda gösterilen şekilde tezgaha sabitlenmelidir. Aksi durum can ve mal güvenliği açısından tehlikelidir.

Ürününüzde bulunan montaj yay adeti ürün modeline göre değişmekteadır.

Son kontrol

- Ürünü çalıştırın.
- Fonksiyonları kontrol edin.

Ürünün atılması

Ambalaj bilgisi

- Ürünün ambalajı, Ulusal Mevzuatımız gereği geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj atığını evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın, yerel otoritenin belirttiği ambalaj toplama noktalarına atın.

Gelecekteki taşıma işlemleri

- Ürünün orijinal kutusunu saklayın ve ürünü bu kutunun içinde taşıyın. Kutu üzerindeki talimatlara uyın. Orijinal karton yoksa, ürünü balon kabarcıklı ambalaj malzemesiyle veya kalın bir mukavvaya sarın ve sıkıcı bantlayın.



Taşıma sırasında meydana gelmiş olabilecek her türlü hasara karşı ürünün genel görüntüsünü kontrol edin.

Atık ürünün elden çıkarılması



Eski ürünü çevreye zarar vermeyecek şekilde atın. Bu ürünün üzerinde, elektrikli ve elektronik ekipman atıklarının ayrı olarak toplanması gerektiğini gösterten bir simge (WEEE) bulunmaktadır. Bu, ekipmanın çevre üzerindeki etkisini en aza indirmek amacıyla geri dönüştürmek veya parçalara ayırmak için 2002/96/EC AB Yönergesi'ne uygun olarak ele alınması gerektiğini anlamanıza gelir. Daha fazla bilgi için lütfen yerel ve bölgesel makamlara başvurun.

Ürünü nasıl atabileceğiniz hakkında yetkilî satıcınız veya belediyyenizin çöp toplama merkezine danışabilirsiniz.

Ürünü çöpe atmadan önce, çocukların tehlikeye maruz kalmaması için elektrik fişini kesin ve varsa kapak kilidini kırın.

4 Ön hazırlık

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler

Aşağıdaki bilgiler, ürününüüzü, ekolojik bir şekilde ve enerji tasarrufu sağlayarak kullanmanıza yardımcı olacaktır:

- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözdürün.
- Pişirme için kapaklı tencereleri/tavaları kullanın. Kapak yoksa, enerji tüketimi dört kat artabilir.
- Kullanılan tencere tabanının büyüklüğünə uygun olan ocak gözünü tercih edin. Daima yemekleriniz için doğru boyda tencere seçin. Büyük kaplar için gereğinden fazla enerjiye ihtiyaç vardır.
- Elektrikli ocakta pişirme yapılırken düz tabanlı tenceler kullanmaya özen gösterin. Kalın tabanlı kaplar daha iyi ısı iletkenliği sağlar. 1/3'e kadar elektrik tasarrufu sağlayabilirsiniz.
- Kap ve tenceler elektrikli ocak gözleriyle uyumlu olmalıdır. Kap veya tencerenin tabanı elektrikli ocak gözünden küçük olmamalıdır.
- Ocak gözlerini ve tencere tabanlarını temiz tutun. Kir, seramik ocak gözü ile tencere tabanı arasındaki ısı aktarımını azaltır.

İlk kullanım

İlk temizlik



Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir. Temizlik sırasında aşındırıcı deterjanları, temizleme tozları, temizleme kremleri ya da keskin nesneler kullanmayın.

1. Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.

2. Ürünün yüzeylerini ıslak bez veya süngerle silin ve bir bezle kurulayın.

İlk isıtma



İlk kullanım sırasında, birkaç saat için duman ve koku gelebilir. Bu normal bir durumdur ve giderilmesi için iyi bir havalandırma sağlamanız yeterlidir. Oluşan duman ve kokuyu doğrudan solumaktan kaçının.

5 Ocağın kullanılması

Pişirme hakkında genel bilgiler



Tavaya asla üçte birinden fazla yağı doldurmeyin. Yağları kızdırırken başından ayrılmayın. Aşırı kızgin yağlar yanım tehlikesi taşımaktadır. **Olası bir yanımı asla suyla söndürmeyi denemeyin!** Yağ alev alduğunda, bir yanım battaniyesi yada ıslak bir bezle örtün. Güvenli olması halinde ocağı kapatın ve itfaiye arayın.

- Yiyecekleri kızartmadan önce mutlaka iyice kurutun ve kızgin yağın içine yavaşça koyn. Donmuş yiyecekleri kızartmadan önce çözümlerini sağlayın.
- Yağ kızdırırken kullandığınız kabın kapağını açık tutun.
- Tencere ve tavaları, saplarının ısınmaması için sapları ocakların üzerine gelmeyecek şekilde yerleştirin. Ocak üzerinde, dengesiz ve kolay devrilebilen kaplar kullanmayın.
- Açık ocak gözlerine, kap ve tencereleri boş halde koymayın. Zarar görebilirler.
- Kap ve tencere olmadan ocak gözlerini çalıştırırsanız ürünü zarar vermiş olursunuz. Her kullanıminizden sonra ocak gözlerini kapatın.
- Sıcak olabileceği için, alüminyum ve plastik kapları ürünün üzerine koymayın. Yüzey üzerinde ermiş bu tür maddeleri vakit geçirmeden temizleyin. Bu kaplar yiyecek saklanmak için de kullanılmamalıdır.
- Sadece düz tabanlı tencere veya kaplar kullanın.
- Tencere veya tavalar uygundur. Bu sayede yemeklerin taşmasını önleyerek gereksiz yere temizlik yapmak durumunda kalmazsınız.

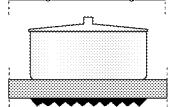
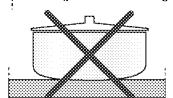
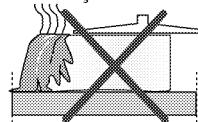
Tencere veya tava kapaklarını ocak gözlerinin üzerine koymayın.

Tencereleri, ocak gözlerini ortalayacak şekilde yerleştirin. Tencereyi başka bir ocak gözüne koymak istediğinizde, kaydirmak yerine kaldırarak istediğiniz ocak gözünün üzerine koyn.

Tencere seçimi

- Camsı seramik yüzey (Vitroseramik) ısı geçirmezdir ve büyük sıcaklık farklılıklarından etkilenmez.
- Camsı seramik yüzeyi, üzerine bir şey koyabileceğiniz ya da üzerinde kesme yapacağınız bir yüzey olarak kullanmayın.

- Sadece işlenmiş tabanlı tencereleri ya da tavaları kullanın. Keskin kenarlar yüzey üzerinde çizikler oluşturur.



Sıçramalar ocak yüzeyine hasar verebilir ve yanına neden olabilir.

İçbükey ya da dışbükey tabanlı kapları kullanmayın.

Sadece düzgün tabanlı tencereleri ya da tavaları kullanın. Bunlar daha kolay ısı transferi sağlar.

Endüksiyon ocaklarında sadece endüksiyon pişirmeye uygun kaplar kullanın.

Tencere testi

Aşağıdaki yöntemleri kullanarak tencerenizin endüksiyon ocağı uyumlu olup olmadığını test edin.

- Tencerenizin tabanı mıknatıs tutuyorsa uyumludur.
- Tencerenizi endüksiyon ocak gözüne yerleştirip ocağı çalıştırıldığınızda yanıp sönmüyorsa uyumludur.

Endüksiyon ocağınızda, endüksiyon uyumlu olduğu belirtilen etikete veya uyarıya sahip olan çelik, teflon veya özel mıknatıs tabanlı alüminyum tencereler kullanabilirsiniz. Cam, seramik ve toprak kaplar, bakır veya alüminyum tabanlı manyetik olmayan paslanmaz çelik kaplar kullanılamaz.

Tencere tanıma-odaklılama sistemi

Endüksiyon pişirmede sadece ilgili ocak gözü üzerindeki kabın tabanının kapladığı alanda enerji oluşur. Kabın tabanı endüksiyon sistemi tarafından algılanır ve sadece bu alan otomatik olarak ısırılır. Pişirme kabı pişirme esnasında ocak gözünden kaldırılırsa pişirme durdurulur. Seçilen ocak gözü seviyesi ile simbolü sırayla yanıp söner.

Güvenli kullanım

Yağsız ya da çok az yağla kaplı (teflon tipi) yapışmaz tencere kullanacağınız zaman yüksek ısıtma seviyelerini seçmeyin.

Çatal bıçak ya da tencere kapağı gibi metal nesneleri ısınabilecekleri için ocağınızın üzerine koymayın.

Pişirme için kesinlikle alüminyum folyo kullanmayın.

Endüksiyon ocak gözünün üzerine kesinlikle alüminyum folyoya sarılmış yiyecekler koymayın.

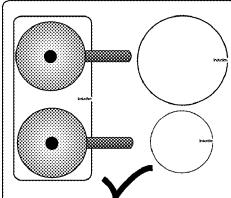


Ocağınızın altında bir fırın varsa ve çalışıyor konumdaysa ocaktaki sensörler pişirme seviyesini düşürebilir ya da ocağı kapatabilir.

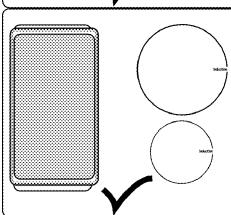


Ocak çalışır durumdayken, kredi kartı veya kasetler gibi manyetik özellikli nesneleri ocaktan uzak tutun.

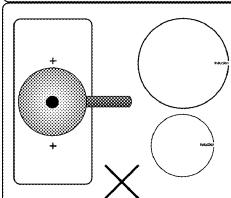
Geniş yüzeли ocak gözünde tencere kullanımı



Geniş yüzeли ocak gözünü, sol arka ve sol ön göz olarak iki yarı şekilde kullanabilirsiniz..

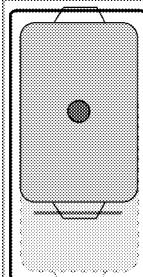


Geniş yüzeли ocak gözünü, büyük çaplı tencereлерin için birleştirerek kullanabilirsiniz.

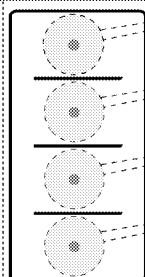
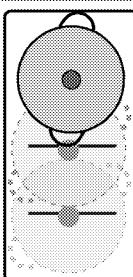


Kullandığınız tencere, geniş yüzeли ocak gözünün iki merkezini de kaplamalıdır. Ocak gözünü farklı bir şekilde kullanmayın.

Pişirme kabına göre ocak gözü seçimi

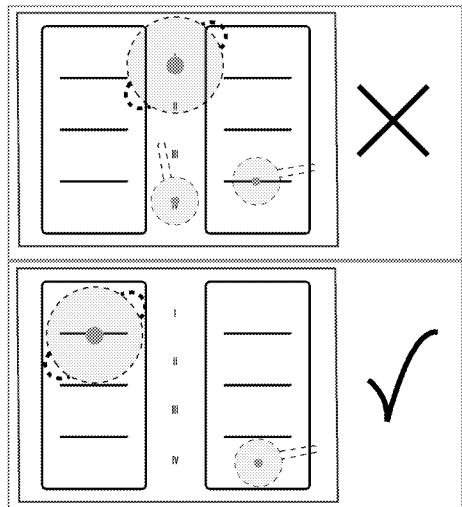


$\odot > 10 \text{ cm}$



$\odot < 10 \text{ cm}$

- Tabanı 10 cm' den büyük tencereлерin için 2 ya da daha fazla ocak gözünü birleştirerek kullanabilirsiniz.
- Tabanı 10 cm' den küçük tencereлерin için her bir ocak gözünü ayrı ayrı kullanabilirsiniz.



- Sağ ve sol ocak gözleri arasına tencere koymayın.
- Tabanı 10 cm çapından küçük olan tencereлерinizi tek ocak gözünü ortalayacak şekilde yerleştirin. Aksi takdirde tencerenin algılanmasında problem yaşanabilir.

Ocakların kullanılması

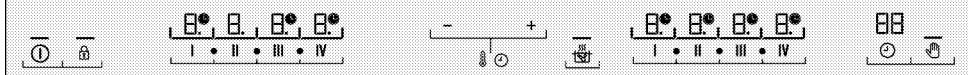


UYARI:

Ocağın üzerine herhangi bir nesnenin düşmesine izin vermeyin. Tuzluk gibi küçük nesneler bile ocağa zarar verebilir.

Çatlamış ocakları kullanmayın. Bu çatlaklıardan içeriye su sızarak kısa devreye neden olabilir. Üzerine herhangi bir şekilde hasar görmüş olması halinde (örneğin gözle görülür çatlaklar), elektrik çarpması riskini azaltmak için ürünü derhal kapatın.

Kontrol paneli



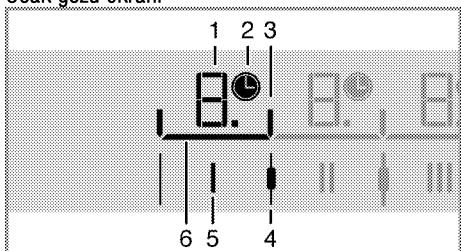
Özellikler

	Sıcaklık seviyesi ve süre ayarı için ayar tuşları (+/-)
	İlgili tuşun çalıştığını gösteren ışık
	Ocak gözü birleştirme/ayırma tuşu
	Artı tuşu
	Eksi tuşu
	Açma / Kapama tuşu
	Tuş Kiliti tuşu
	Zamanlayıcı
	Etkinleştirme/Devreden Çıkarma tuşu
	Hızlı Isıtma tuşu
	Durdurma tuşu
	Sağ/Sol I Ocak Gözü Seçme tuşu
	Sağ/Sol II Ocak Gözü Seçme tuşu
	Sağ/Sol III Ocak Gözü Seçme tuşu
	Sağ/Sol IV Ocak Gözü Seçme tuşu



Grafikler ve şekiller yalnızca açıklama amaçlıdır. Gerçek görüntü veya fonksiyonlar ocağınızın modeline göre farklı olabilir.

Ocak gözü ekranı



- 1 Sıcaklık göstergesi (sıcaklık ayarı 0 ... 9.)
- 2 Zamanlayıcı simgesi
- 3 Ocak gözü aydınlatma ışığı
- 4 Ocak gözü birleştirme/ayırma tuşu
- 5 Ocak Gözü Seçme tuşu
- 6 Ocak Gözü Seçim ışığı



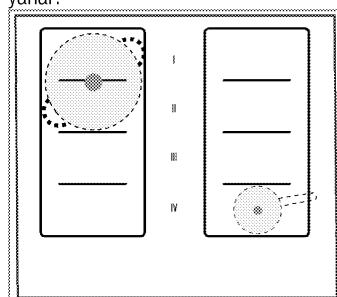
Bu ürün, dokunmatik kontrol paneli ile kumanda edilir. Dokunmatik kontrol panelinde yaptığınız her işlem sesli bir sinyal ile onaylanır.



Kontrol panelini daima temiz ve kuru tutun. Yüzeyin nemli ve kirli olması fonksiyonları çalışmada soruna yol açabilir.

Ocağın açılması

1. Kontrol panelindeki tuşuna dokunun. Ötuşunun ışığı yanar. Ocak kullanıma hazır.
2. Ocak açıldığında, otomatik tencere algılama işlemi yapılır. Eğer üzerinde tencere varsa, tencerenin bulunduğu ocak gözlerinin seçim ışığı 10 saniye boyunca yanar. Örneğin, ocağınız açıldığında aşağıdaki figürdeki gibi iki adet tencereniz mevcut ise, 10 saniye boyunca tencerelerin bulunduğu ocak gözlerinin seçim ışığı yanar.



3. Örneğe göre 10 saniye içerisinde sol ya da sol tuşlarına dokunursanız sol ocak gözlerini ayrı olarak çalıştırabilirsiniz.

Sol ve sol tusları arasındaki tuşuna dokunursanız sol ve gözünü birleşik olarak çalıştırabilirsiniz.

Sağ tuşuna dokunursanız sağ ocak gözünü aktifleştirebilirsiniz. Otomatik tencere algılama işleminin sonucunda tencere algılanmamış gözleri de seçenek çalıştırılabilirsiniz.



10 saniye içerisinde herhangi bir işlem yapılmazsa, ocak seçim ışıkları söner. Süre sonunda 10 saniye daha işlem yapılmazsa, bu kez ocak otomatik olarak Standby moduna döner.

Ocağı kapatması

1. Kontrol panelindeki tuşuna dokunun.

Ocak kapanır ve Standby moduna döner.



Ocak kapanlığında ocak gözü ekranında "H" ya da "h" simgesi yanıyorsa ocak gözü hala sıcak demektir. Ocak gözlerine dokunmayın.

Artık ısı göstergesi

Ocak gözü ekranında "H" simgesi yanıyorsa ocak hala sıcak demektir ve az miktarda yemeği sıcak tutmak amacıyla kullanılabilir. Simge, belli bir süre sonra daha az sıcak anlamına gelen "h" simgesine dönüşür.

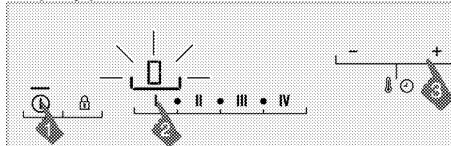


Elektrik kesildiği zaman artık ısı göstergesi yanmaz ve kullanıcısı sıcak ocak gözlerine karşı uyarır.

Ocak gözlerinin açılması (pişirme bölümü)

1. tuşuna dokunarak ocağı açın.
2. Açmak istediğiniz ocak gözünün seçim tuşuna dokunun.

Ocak gözü ekranında "0" simgesi görünür ve ilgili ocağın ışığı yanar.



10 saniye içerisinde herhangi bir işlem yapılmazsa, ocak seçim ışıkları söner. Süre sonunda 10 saniye daha işlem yapılmazsa, bu kez ocak otomatik olarak Standby moduna döner.

3. ve tuşlarına dokunarak sıcaklık düzeyini "0" ile "9." arasında ayarlayın.

Ocak gözlerinin kapatılması

Seçili bir ocak gözü 3 farklı şekilde kapatılabilir:

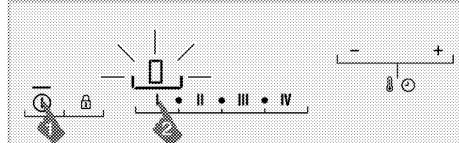
1. **Sıcaklığa "0" seviyesine düşürerek**
Ocak gözünü, sıcaklığı "0" seviyesine düşürerek kapayabilirsiniz.
2. **İstenen ocak gözü için zamanlayıcıyla kapama fonksiyonunu kullanarak**
Süre dolunca, zamanlayıcı, kendisine bağlı ocak gözünü kapar. İlgili ocak gözü ekranında "0" değeri görünür. Ocak gözü ekranındaki simgesi söner.
Süre dolduğu zaman sesli alarm çalacaktır. Sesli alarmı susturmak için kontrol panelindeki herhangi bir tuşa dokunun.
3. **İlgili ocak gözü simgesine yaklaşık 3 saniye dokunarak**

Kapamak istediğiniz ocak gözünün simgesine yaklaşık 3 saniye dokunun.

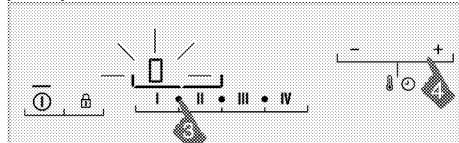
Ocak gözlerinin birleştirilmesi

1. tuşuna dokunarak ocağı açın.
2. Birleştirmek istediğiniz ocak gözlerinden bir tanesinin seçim tuşuna dokunun.

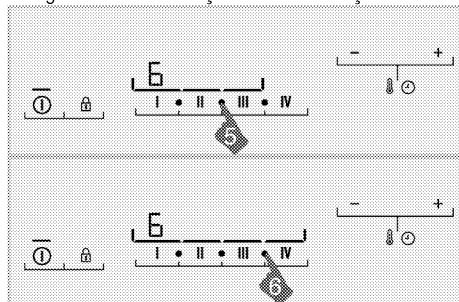
» İlgili ocak gözü ekranında 0 simgesi görünür ilgili ocağın ışığı yanar.



3. Birleştirmek istediğiniz komşu ocak gözü tuşu ile arasındaki tuşuna dokunun.
- » Birleşen ocak gözlerinin arasındaki ayırmış ışığı söner ve soldaki ocak gözünü ekranında "0" simbolü yanar/yanık kalır.



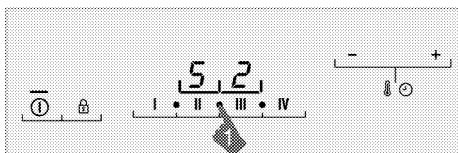
4. ve tuşlarına dokunarak sıcaklık düzeyini "0" ile "9." arasında ayarlayın.
- » Ocak gözleri birleşerek tek bir ocak gözü gibi ayarlanan sıcaklık seviyesinde çalışmaya başlar.
5. **3. ve/veya 4. ocak gözlerini birleştirmek isterseniz,**
Birleşmiş olan 2 ocak gözüne 3. ve/veya 4. gözlerini eklemek için aradaki tuşuna dokunun.



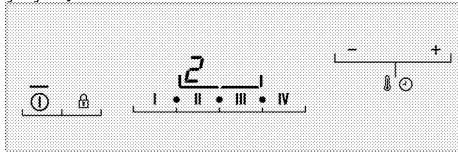
» Ocak gözleri birleşerek aralarındaki ayırmış ışığı söner ve ocak gözü ocak gözü ekranlarında ortaklaşır. En soldaki ocak gözünün sıcaklık göstergesi yanık kalır ve tek bir göz gibi ayarlanan sıcaklık seviyesinde çalışır.

Aktif ocak gözlerinin birleştirilmesi

1. Farklı ya da aynı sıcaklık seviyesinde ayrı ayrı çalışan iki komşu ocak gözünü birleştirmek için, gözler arasındaki tuşuna dokunun.



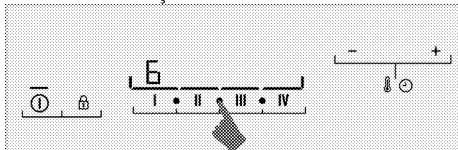
» Ayrı olarak çalışan ocak gözleri birleştirildiğinde aradaki ayırmışlığı söner ve sıcaklık seviyesi soldaki ocak gözü ekranına görünür. Birleşen ocak gözleri, ocak gözlerinden düşük olan sıcaklık seviyesinde tek bir ocak gözü gibi çalışmaya devam eder.



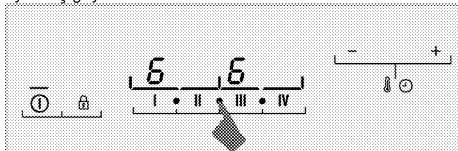
i Birleşen ocak gözlerinde daha önceden ayarlanan sıcaklık ve varsa zaman değeri, birleştirilen sonra küçük olan değerde çalışmaya devam eder.
Örneğin; 6 sıcaklık seviyesinde 10 dakikaya ayarlanmış bir göz ile 2 sıcaklık seviyesinde 20 dakikaya ayarlanmış ocak gözlerini birleştirdiğiniz takdirde, birleşen ocak gözleri 2 sıcaklık seviyesinde 10 dakika çalışacaktır.

Birleşik ocak gözleri ayırmak için;

1. Ayırmak istediğiniz birleşik ocak gözlerinin arasında bulunan ● tuşuna dokunun.



» Dokunduğunuz ● tuşununun sağındaki ocak göz/gözleri ve solundaki ocak göz/gözleri ayrılarak çalışmaya devam edecektir. Ocak gözü simgeleri arasında ayırmışlığı yanar.



i Ayrılan ocak gözleri, birlesikken sahip oldukları sıcaklık değerlerinde çalışmaya devam eder.

Birleşik ocak gözlerinin kapatılması

Birleşik ocak gözleri 3 farklı şekilde kapatılabilir:

1. **Sıcaklığı "0" seviyesine düşürerek**
Birleşik ocak gözlerinin, sıcaklık ayarını "0" seviyesine düşürerek kapayabilirsiniz.

2. **Birleşik ocak gözleri için zamanlayıcıyla kapama fonksiyonunu kullanarak**

Süre dolunca, zamanlayıcı, kendisine bağlı ocak gözünü kapar. İlgili ocak gözü ekranında "0" değeri görünür. Ocak gözü ekranındaki simgesi söner. Süre dolduğu zaman sesli alarm çalacaktr. Sesli alarmı susturmak için kontrol panelindeki herhangi bir tuşu dokunun.

3. **Birleşik ocak gözlerinin herhangi birinin simgesine yaklaşık 3 saniye dokunarak**
Kapamak istediğiniz birleşik ocak gözlerinin herhangi bir simgesine yaklaşık 3 saniye dokunun.

Yüksek güç ayarı (BOOSTER)

Maksimum güçte isıtma yapabilmek için yüksek güç kademesini kullanabilirsiniz. Ancak bu konumda çok uzun süre pişirme yapmanız önerilmez.

Yüksek güç ayarının (BOOSTER) doğrudan seçilmesi:

1. tuşuna dokunarak ocağı açın.
2. Ocak Gözü Seçme tuşlarına dokunarak istediğiniz ocak gözünü seçin.



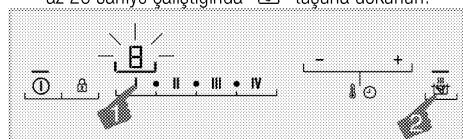
3. tuşuna dokunun.

Seçilen ocak gözü en yüksek güçte çalışır ve ocak gözü ekranında sırasıyla 3 adet ışık yanıp söner.

Yüksek güç ayarı süresi (Bkz. Tablo-2 : Çalışma süresi sınırları tablosu) sona erince ocak gözü kapanır.

Yüksek güç ayarının (BOOSTER) ocak gözü aktifken seçilmesi:

1. Ocak açıkken ve ilgili ocak gözü belli bir seviyede en az 20 saniye çalıştığından tuşuna dokunun.



Ocak gözü en az 20 saniye boyunca seçilen seviyede çalışmalıdır.

2. Seçilen ocak gözü en yüksek güçte çalışır ve ocak gözü ekranında sırasıyla 3 adet ışık yanıp söner. Yüksek güç ayarı süresi sona erince, ocak gözü ayarlanan sıcaklık seviyesine geçer ve ekranда yalnızca seçtiğiniz sıcaklık değeri gösterilir.



Birleşik ocak gözleri yüksek güç alanında çalışırken gözler ayrıldığında, ayrık gözler de yüksek güç alanında çalışmaya devam eder.

Yüksek güç ayarının (BOOSTER) zamanından önce kapatılması:

• Tuşuna dokunarak yüksek güç ayarını istediğiniz zaman kapatabilirsiniz.

Hızlı İşitme

Hızlı İşitme, pişirmeyi kolaylaştıran bir fonksiyondur. Tüm ocak gözleri Hızlı İşitme fonksiyonu ile donatılmıştır. Hızlı İşitme fonksiyonu, istenilen ocak gözü sıcaklık değeri belirlendikten sonra, 20 saniye içerisinde çalıştırılabilir.

Bu fonksiyon kısa süreli hızlı işitmalarda kullanılır. Hızlı işitme süresi dolduğunda ocak gözü ayarlanan sıcaklık seviyesinde çalışmaya devam eder.



Hızlı İşitme fonksiyonu ocak açıldıktan sonra ilk 20 saniye içerisinde yapılabilir.

Hızlı İşitme fonksiyonunun seçilmesi:



1. Otuşuna dokunarak ocağı açın.
2. Ocak Gözü Seçme tuşlarına dokunarak istediğiniz ocak gözünü seçin
3. + ve - tuşlarına dokunarak istediğiniz sıcaklık seviyesini ayarlayın.
4. Tuşuna dokunun.
Seçmiş olduğunuz ocak gözü aşağıdaki tabloda belirlenen süre kadar yüksek güçte çalışır. Ocak gözü ekranında sırayla 3 adet ışık ve seçtiğiniz sıcaklık değeri gösterilir.
5. Hızlı İşitme süresi sona erince, ocak gözü ayarlanan sıcaklık seviyesine geçer ve ekranda yalnızca seçtiğiniz sıcaklık değeri gösterilir.



Birleşik ocak gözleri hızlı işitme fonksiyonunda çalışırken gözler ayrıldığında, ayrık gözler de hızlı işitme fonksiyonunda çalışmaya devam eder.

Tablo-1: Hızlı İşitme Çalışma Süreleri

Sıcaklık seviyesi	Çalışma süresi sınırlaması -saniye
0	0
1	10
1.	20
2	30
2.	40
3	47
3.	56
4	65

4.	75
5	85
5.	85
6	25
6.	25
7	35
7.	35
8	45
8.	45
9	10
9.	10

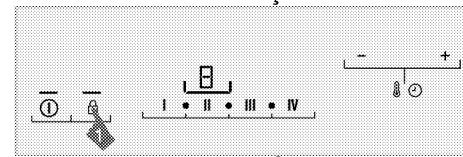
Hızlı İşitme fonksiyonunun kapatılması:

• Tuşuna dokunarak Hızlı İşitme fonksiyonunu istediğiniz zaman kapatabilirsiniz.

Temizleme kilidi

Temizleme kilidi, ocak açık konumdayken 20 saniye süreyle kontrol panelindeki tüm tuşların çalışmasını engelleyerek, kullanıcının kısa süreli temizleme yapmasına imkan verir. Bu süre boyunca ürün enerji çekmez.

Temizleme kilidinin etkinleştirilmesi



1. Ocak açık konumdayken tuşunu tek sinyal sesi gelinceye kadar basılı tutun.

Tuş kilidi ışığı yanar ve ocak saat ekranında 20'den geriye doğru sayılmaya başlar. Bu süre boyunca panel üzerindeki tuş hariç hiçbir tuş çalışmaz.

Temizleme kilidinin devre dışı bırakılması

Temizleme kilidini devre dışı bırakmak için herhangi bir tuşa basmanız gereklidir. 20 saniye sonra ocak tek sinyal sesi verir, tuş kilidi ışığı söner ve temizleme kilidi otomatik olarak devre dışı kalır.

Çocuk Kiliti

Çocuk kapaklıken, çocukların ocağı açmasını önlemek için, ocağı çocuk kiliti ile korumaya alabilirsiniz. Çocuk kilitini yalnızca kapaklıken (Standby modunda) etkinleştirilebilir ve devreden çıkarılamaz.

Çocuk kilitinin etkinleştirilmesi

1. Ocak kapaklıken tuşunu iki sinyal sesi gelinceye kadar basılı tutun.

Çocuk kiliti fonksiyonu devreye girer ve tuşunun ışığı yanar.



Ocak açık ve çocuk kilidi fonksiyonu etkinken herhangi bir tuşa basıldığında tuşunun ışığı yanıp söner.
Ocak stand-by konumunda çocuk kilidi fonksiyonu etkinken tuşuna dokunulduğunda tuşunun ışığı yanıp söner.
Ocağın stand-by konumunda **artık ısı göstergesi görünenmiş**, çocuk kilidi fonksiyonu etkinken herhangi bir tuşa basıldığında tuşunun ışığı yanıp söner.

Çocuk kilidinin devreden çıkarılması

1. Çocuk kilidi etkinken tuşunu **tek sinyal sesi** gelinceye kadar basılı tutun.
» Çocuk Kilidi fonksiyonu devreden çıkar ve tuşunun ışığı söner.

Tuş Kilidi

Ocak çalışır durumdayken, yanlışlıkla fonksiyonlarının değiştirilmesini önlemek için tuş kilidini etkinleştirilebilirsiniz.

Tuş kilidinin etkinleştirilmesi

1. Kontrol paneli kilitlemek için tuşuna uzun bir süre dokunun.
Once tek sinyal sesi gelecektir. Bu durumda ocağınız temizleme kilidine geçmiş durumdadır. Ardından, arka arkaya iki sinyal sesi gelinceye kadar parmağınızı kaldırmadan dokunmaya devam edin.

tuşunun ışığı yanıp söner ve tüm ocak gözleri kilitlenir.

Tuş Kilidini yalnızca çalışma modunda etkinleştirilebilirsiniz. Tuş kilidi etkinken yalnızca tuşu çalışır. Herhangi bir başka tuşa dokunduğunuzda, tuşunun ışığı yanıp sönerek tuş kilidinin etkin olduğunu gösterir. Tuşlar kilitlenen ocağı kaparsanız, ocağı yeniden açabilmek için tuş kilidinin devreden çıkarılması gereklidir.

Tuş kilidinin devreden çıkarılması

1. tuşunu 2 saniye basılı tutun.
İşlem sesli bir sinyalle onaylanır. tuşunun ışığı söner ve kontrol panelinin kilidi açılır.

Zamanlayıcı fonksiyonu

Bu fonksiyon sizin için pişirmeyi kolaylaştırır. Pişirme sürecinde devamlı ocağın başında durmak zorunda kalmazsınız. Ocak gözü seçtiğiniz süre sonunda otomatik olarak kapanır.

Zamanlayıcının etkinleştirilmesi

1. tuşuna dokunarak ocağı açın.
2. Ocak Gözü Seçme tuşlarına dokunarak istediğiniz ocak gözünü seçin.
3. ve tuşlarına dokunarak istediğiniz sıcaklık seviyesini ayarlayın.
4. tuşuna dokunarak zamanlayıcıyı etkinleştirin. Zamanlayıcı ekranında "00" yanar ve ocak gözü ekranında simgesi yanıp sönmeye başlar.
5. ve tuşlarına dokunarak istediğiniz süreyi ayarlayın.

simgesi ocak gözü ekranında belirli bir süre yanıp söndükten sonra devamlı yanar. simgesi devamlı yanmaya başlaması fonksiyonun etkinleştirildiğini gösterir.

Zamanlayıcı sadece çalışmaktak olan ocak gözleri için ayarlanabilir.

Zamanlayıcısını ayarlamak istediğiniz diğer ocak gözleri için de yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.

Ocak gözü ve ocak gözünün sıcaklık değeri seçilmeden, zamanlayıcı ayarlanmaz.

Zamanlayıcı etkinken, hangi ocak gözü seçili ise zamanlayıcı ekranında o ocak gözü için ayarlanmış süre görünür.

Birleşen ocak gözlerinde zamanlayıcı ayarlandığında simbolü en soldaki ocak gözü ekranında görünür.

Birleşen ocak gözlerinde daha önceden ayarlanan sıcaklık ve varsa zaman değeri, birleştiğinden sonra küçük olan değerde çalışmaya devam eder.
Örneğin; 6 sıcaklık seviyesinde 10 dakikaya ayarlanmış bir göz ile 2 sıcaklık seviyesinde 20 dakikaya ayarlanmış ocak gözlerini birleştirdiğiniz takdirde, birleşen ocak gözleri 2 sıcaklık seviyesinde 10 dakika çalışacaktır.
Birleştirilmek istenen ocak gözlerinden sadece birinde zamanlayıcı ayarlanmış ise, birleştirildikten sonra bu ayar birleşik gözler için de geçerli olur.

Zamanlayıcıların kapatılması

Ayarlanan süre dolduğu anda ocak gözü otomatik olarak kapanır ve sesli uyarı verir.
Sesli uyarı kapatmak için herhangi bir tuşa basın.

Zamanlayıcıların erken kapatılması

Zamanlayıcı erken kapatıldığı takdirde, ocak, kapatılıncaya kadar ayarlanmış sıcaklıkta çalışmaya devam eder.

Zamanlayıcı iki farklı şekilde erken kapatabilirsiniz:

1-Zamanlayıcı değerini "00" seviyesine düşürerek kapatma:

1. Kapatmak istediğiniz ocak gözünü seçin.
2.  tuşuna dokunarak ilgili ocağıن zamanlayıcısını seçin.
3. Zamanlayıcı ekranında "00" görünunceye kadar  tuşlarına dokunarak değeri azaltın.

Ocak gözü ekranında  simgesi belirli bir süre yanıp söndükten sonra **tamamen** söner ve zamanlayıcı iptal olur.

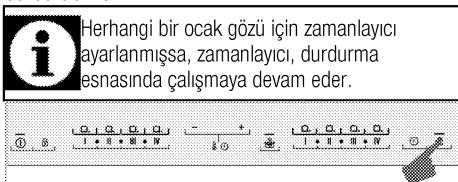
2-Zamanlayıcı tuşuna yaklaşık 3 sn dokunarak kapatma:

1. Kapatmak istediğiniz ocak gözünü seçin.
2.  tuşuna dokunarak ilgili ocağın zamanlayıcısını seçin.
3.  tuşunu yaklaşık 3 sn basılı tutun.

Ocak gözü ekranında  simgesi belirli bir süre yanıp söndükten sonra **tamamen** söner ve zamanlayıcı iptal olur.

Durdurma fonksiyonu

Bu fonksiyonu kullanarak, ocakta çalışan (**zamanlayıcı hariç**) tüm fonksiyonları belirli bir süreliğine durdurabilirsiniz.



1. Ocağınız çalışıyorken,  tuşuna dokunun. Çalışmaka olan tüm ocak gözleri durur.
2. Duran tüm ocak gözlerini eski ayarlarında tekrar çalıştırmak için  tuşuna tekrar dokunun.

Endüksiyon ocak gözlerinin güvenli ve etkin bir şekilde kullanılması

Çalışma prensibi: Endüksiyon ocak, çalışma prensibi gereği doğrudan pişirme kabını ıstır. Bu sebeple diğer ocak türlerine göre birçok avantaja sahiptir. Daha verimli çalışır ve ocak yüzeyi daha soğuktur.

Endüksiyon ocağınız size maksimum güvenli kullanımı sağlayacak üstün emniyet sistemleriyle donatılmıştır.



Ocağınızda endüksiyon özelliği sahip olan 94x225 mm boyutunda 8 adet ocak gözleri bulunur. Endüksiyon özelliği sayesinde, her bir ocak gözü de üzerine koyulan kabı otomatik olarak algılar. Sadece kabin tabanının temas ettiği yerlerde enerji oluşur ve bu sayede minimum enerji tüketimi elde edilir.

Çalışma süresi sınırlamaları

Ocak kumandasında bir çalışma süresi sınırlaması vardır. Bir veya daha fazla ocak gözü açık unutulursa, ocak gözü belirli bir süre sonra otomatik olarak devreden çıkar (Bkz. Tablo-1). Ocak gözüne atanmış bir zamanlayıcı varsa, daha sonra zamanlayıcı ekranı da kapanır.

Çalışma süresi sınırı, seçilmiş olan sıcaklık seviyesine bağlıdır. Bu sıcaklık seviyesinde içinde azami çalışma süresi uygulanır.

Ocak gözü, yukarıda açıkladığı gibi otomatik olarak kapatıldıktan sonra kullanıcı tarafından yeniden çalıştırılabilir.

Tablo-2 Çalışma süresi sınırları

Sıcaklık seviyesi	Çalışma süresi sınırlaması -saat
0	0
1	6
1.	5
2	5
2.	4
3	4
3.	3
4	3
4.	2,5
5	2,5
5.	2
6	2
6.	1,5
7	1,5
7.	1
8	1
8.	0,5
9	0,5
9.	0,5
Yüksek Güç Ayarı (Booster)	10 dakika

Aşırı ısınma koruması

Ocağınızda aşırı ısınmaya karşı koruma sağlayan bazı sensörler bulunmaktadır. Aşırı ısınma durumunda aşağıdakiler gözlemlenebilir:

- Çalışan ocak gözü kapanabilir.
- Seçilen seviye düşebilir. Ancak bu durum göstergede görünmez.

Taşmaya karşı emniyet sistemi

Ocağınızda taşmaya karşı bir emniyet sistemi bulunmaktadır. Kontrol paneli üzerine gelen herhangi bir sebeple taşıma olursa sistem elektrik bağlantısını otomatik olarak keserek ocağınıza kapatır. Bu esnada göstergede "E" uyarısı görünür.

Hassas güç ayarı

Endüksiyon ocak çalışma prensibi gereği verilen komutlara anında cevap verir. Güç ayarlarını çok hızlı bir şekilde değiştirir. Böylece taşmak üzere olan yemeğin (su, süt) taşmasını bile ürünü hemen kapatarak engelleyebilirsiniz.

Gürültülü çalışma

Endüksiyon ocaktan bazı sesler gelebilir. Bu sesler normaldir ve endüksiyonlu pişirmenin bir parçasıdır.

- Yüksek sıcaklık seviyelerinde ses belirginleşir.
- Tencere alaşımı sese neden olabilir.
- Düşük kademelerde, çalışma prensibinden kaynaklanan düzenli bir açma-kapama sesi duyulabilir.
- Boş tencerenin ısıtılması durumunda ses duyulabilir. Üzerine su veya yemek eklendiğinde bu ses kaybolur.
- Elektronik sistemi soğutan fanın çalışma sesi duyulabilir.

Hata kodları / uyarı mesajları ve hata nedenleri

Tablo-3:

Hata nedeni	Gösterge	Ecran
İki ya da daha fazla tuşa basılmış veya kontrol paneli buharla maruz kalmış.	"E" simgesi yanıp söner	Ocak gözü ekranı
Ocak fazla ısınmış	"H" simgesi yanıp söner	Ocak gözü ekranı
Ocak gözünde uygun tencere yok	 simgesi yanar.	Ocak gözü ekranı
Dokunmatik kontrol kartı donanımsal hata	"Fx***" simgesi yanar.	Zamanlayıcı ekranı
Endüksiyon donanımsal hata	"Ex***" simgesi yanar.	Ocak gözü ekranı
x**: "1,2,...,9"		

	Dokunmatik kontrol panelinde belirebilecek hata mesajlarıyla ilgili açıklamalar hakkında daha fazla bilgi edinmek için Tablo-2 'ye bakın.Fx ve Ex hata durumları düzelmeyece servis çağrırsın.
	Dokunmatik kontrol panelinin yüzeyi yoğun buharla maruz kalırsa tüm kontrol sistemi devre dışı kalıp, sinyal sesi duyulur ve ekranда "E" yanıp söner.
	Dokunmatik kontrol panelinin yüzeyini temiz tutun. Hatalı çalışma uyarısı verebilir.

6 Bakım ve temizlik

Genel bilgiler

Düzenli aralıklarla temizlenmesi halinde ürünün kullanım ömrü uzar ve sık karşılaşılan sorunlar azalır.



UYARI:

Bakım ve temizlik işlemlerine başlamadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesin. Elektrik çarpması tehlikesi vardır!



UYARI:

Ürün temizlemeden önce ürünün soğumasını bekleyin.

Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!

- Ürün, her kullanımdan sonra iyice temizlenmelidir. Böylece yiyecek artıkları kolayca temizlenir ve ürün daha sonra tekrar kullanıldığında bu artıkların yanması önlenir.
- Ürünün temizliği için özel bir temizleme maddesine gerek yoktur. Ürünü bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın.
- Temizlik işleminden sonra kalan sıvıları tamamen sildiğinizden ve pişirme sırasında etrafa sıçrayan yemekleri hemen temizlediğinizden emin olun.
- Paslanmaz veya inoks yüzeylerin ve tutamağın temizliğinde asit veya klor içeren temizleme maddeleri kullanmayın. Sabunlu yumuşak bir bez ve sıvı (çizici olmayan) deterjan yardımıyla tek yönde silmeye dikkat ederek temizleyin.



Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir.

Temizlik sırasında aşındırıcı deterjanları, temizleme tozları, temizleme kremleri ya da keskin nesneler kullanmayın.



Temizlik için buharlı temizleme ürünlerini kullanmayın.

Ocağın temizlenmesi

Camsı seramik Yüzey

Camsı seramik yüzey (vitroseramik) üzerinde, temizlik maddeleri de kalmayacak şekilde soğuk su ile silinmeli ve yumuşak bir bez ile kurulanmalıdır. Artıklar ocağın bir sonraki kullanımında camsı seramik yüzeye zarar verebilir.

Camsı seramik (vitroseramik) yüzeydeki kurumış artıklar hiçbir koşulda tırtıklı bıçaklarla, bulaşık teliyle veya benzeri araçlarla sıyrılmamalıdır.

Kalsiyum lekelerini (sarı lekeler) piyasada bulunan kireç gidericilerle veya şirke ya da limon suyu gibi kireç sökücü bir maddeyle çıkarın.

Yüzey çok fazla kirlemişse, temizleyici maddeyi bir süngerle sürüp ve iyice işlemesi için uzun süre bekleyin. Daha sonra ıslak bezle ocağın yüzeyini temizleyin.



Koyu krema ve şurup gibi şeker esaslı yiyecekler yüzeyin soğumasını beklemeden derhal temizlenmelidir. Aksi takdirde camsı seramik yüzey kalıcı olarak zarar görebilir.

Zaman içinde kaplamalarda ve diğer yüzeylerde hafif renk solması meydana gelebilir. Bu ürünün çalışmasını etkilemez.

Camsı seramik yüzeyde meydana gelen renk atmaları ve lekeler normal bir durum olup bir kusur değildir.

7 Sorun giderme

Ürün işinirken ve soğurken metal sesleri geliyor.

- Metal parçaları istediği zaman genleşerek ses çıkarabilir. >>> Bu bir ariza değildir.

Ürün çalışmıyor.

- Sigorta bozuk veya atmış olabilir. >>> Sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, bunları değiştirin veya yeniden devreye sokun.
- Ürünün fişi (topraklı) prize takılmamış olabilir. >>> Fişin prize takılıp takılmadığını kontrol edin.
- Ocak açma/kapama tuşuna basıldığından açılmıyor ise >>> Fiş çekin ve takmadan önce 20 saniye bekleyin.
- Aşırı ısı koruması vardır. >>> Ocağınızın soğumasını bekleyin.
- Uygun tencere kullanılmıyor olabilir. >>> Tencerenizi kontrol edin.

Ocak gözü ekranında L simgesi sürekli yanıyor.

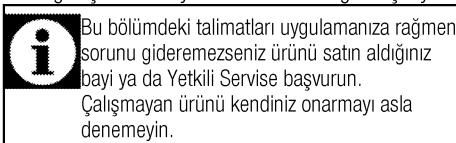
- Çalıştırılan ocak gözünün üzerine tencere koyulmamış olabilir. >>> Ocak gözü üzerinde tencere olup olmadığını kontrol edin.
- Tencereniz endüksiyon uyumlu olmayabilir. >>> Tencerenizin endüksiyon ocağa uygun olup olmadığını kontrol edin.
- Tencere, ocak gözünde doğru ortalanmamış olabilir ya da tencere alt yüzeyi, seçilen ocak gözü için yeterli genişlikte olmayı bilir. >>> Ocak gözü için yeterli genişlikte bir tencere seçerek ocak gözünü ortalayın.
- Tencere veya ocak gözü çok isınlı olabilir. >>> Soğumalarını bekleyin.

Seçilen ocak gözü çalışıyorduken birden kapanıyor.

- Seçilen gözün pişirme süresi dolmuş olabilir. >>> Yeni bir pişirme süresi ayarlayabilir ya da pişirmeyi bitirebilirsiniz.
- Aşırı ısı koruması vardır. >>> Ocağınızın soğumasını bekleyin.
- Dokunmatik kontrol panelinin üzerini bir nesne kapamış olabilir. >>> Panelin üzerindeki nesneyi kaldırın.

Ocak gözü açıldığı halde, tencere isıtımıyor.

- Tencere endüksiyon ocağa uyumlu olmayı bilir. >>> Tencerenizin endüksiyon ocağa uygun olup olmadığını kontrol edin.
- Tencere, ocak gözüne doğru ortalanmamış olabilir ya da tencere alt yüzeyi, seçilen ocak gözü için yeterli genişlikte olmayı bilir. >>> Ocak gözü için yeterli genişlikte bir tencere seçerek ocak gözünü ortalayın.



Built-in Hob

User manual

EN

beko

Please read this user manual first!

Dear Customer,

Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning of hazardous situations with regard to life and property.



Warning of electric shock.



Warning of risk of fire.



Warning of hot surfaces.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment	4	4 Preparation	13
General safety	4	Tips for saving energy	13
Electrical safety	4	Initial use	13
Product safety	5	First cleaning of the appliance	13
Intended use	6	Initial heating	13
Safety for children.....	7		
Disposing of the old product	7		
Package information	7		
2 General information	8	5 How to use the hob	14
Overview	8	General information about cooking	14
Technical specifications	8	Using the hobs	15
3 Installation	9	Control panel	16
Before installation	9		
Installation and connection	10		
Disposal	12		
Package information	12		
Future Transportation	12		
Disposing of the old product	12		
6 Maintenance and care	23		
General information	23		
Cleaning the hob	23		
7 Troubleshooting	24		

1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

General safety

- 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.
- The appliance is not to be used 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.
Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and

other relevant documents and parts should be also given.

- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems

arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- **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.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
 - **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
 - In case of hotplate glass breakage : Immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.
 - After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
 - Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
 - The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
 - Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry.
 - Hotplates are equipped with "Induction" technology. Your induction hob that provides both time and money savings must be used with pots suitable for induction cooking; otherwise hotplates will not operate. See *General information about cooking, page 14*, selecting the pots.
 - As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for people who use devices such as insulin pump or pacemaker.
 - **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.
- Prevention against possible fire risk!**
- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
 - Do not use damaged cables or extension cables.
 - Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.
- Intended use**
- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.

- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.

Disposing of the old product

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



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

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

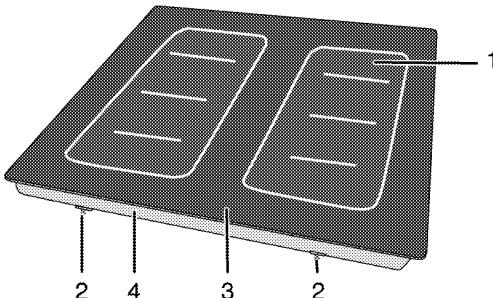
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

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

2 General information

Overview



- | | | | |
|---|-------------------------|---|----------------------|
| 1 | Induction cooking plate | 3 | Vitroceramic surface |
| 2 | Assembly clamp | 4 | Base cover |

Technical specifications

Voltage / frequency	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ; 50 Hz
Total power consumption	7200 W
Fuse	min. 16 A x 2/ 32 A
Cable type / section	min.H05V2V2-F 3 x 2,5 mm ² or equivalent
External dimensions (height / width / depth)	55 mm/580 mm/510 mm
Installation dimensions (width / depth)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Burners	
Left I-II-III-IV	Induction cooking plate
Dimension	(94 x 225 mm) x 4
Power	1250 W x 4 (max. 3600 W)
Right I-II-III-IV	Induction cooking plate
Dimension	(94 x 225 mm) x 4
Power	1250 W x 4 (max. 3600 W)
Dimension	Induction cooking plate
Power	94x225 mm
Dimension	Induction cooking plate
Power	1250 W
Dimension	94x225 mm
Power	1250 W



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.



DANGER:
The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.

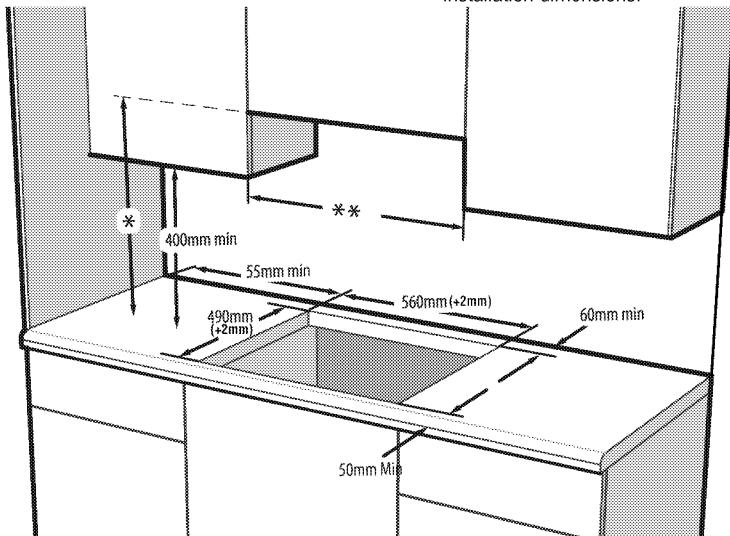


DANGER:
Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.
Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

The hob is designed for installation into commercially available work tops. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer's instructions regarding installation height (min 650 mm)
- Remove packaging materials and transport locks.
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.



* Minimum height to extractor as recommended in extractor instruction manual

** Minimum distance between cabinetry must be equal to width of hob

Installation and connection

- The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.



Do not install the hob on places with sharp edges or corners.
There is the risk of breaking for glass ceramic surface!

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



DANGER:

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation.

Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.



DANGER:

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Type label is at the rear housing of the product.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.



DANGER:

Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.

There is the risk of electric shock!

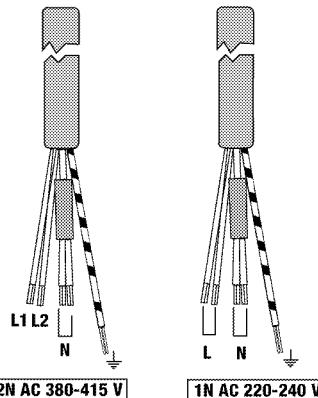
Connecting the power cable

- This product must only be connected by a qualified electrician such as a technician from the local electricity company or NICEIC registered contractor to a suitable double-pole control unit with a minimum contact clearance of 3 mm in all

poles. This control unit must be installed in accordance with the IEE regulation. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If a cable is supplied with the product:



2. For single-phase connection, connect the wires as identified below:

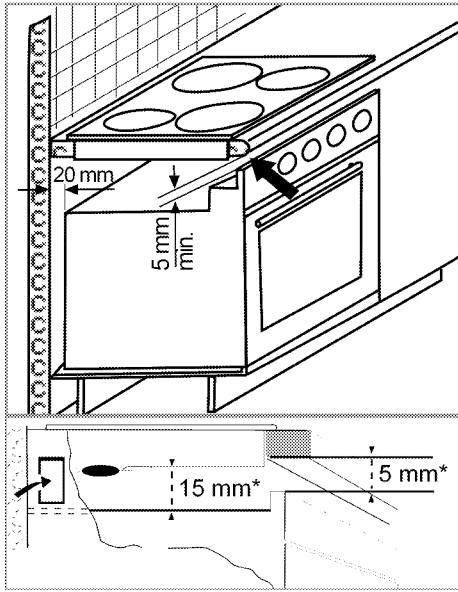
- Brown/Black cable = L (Phase)
- Blue/Grey cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E) (Ground)
» or
Grey/Black cable = L (Phase)
- Blue/Brown cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E) (Ground)

3. For double-phase connection, connect the wires as identified below:

- Brown cable = L1 (Phase 1)
- Black cable = L2 (Phase 2)
- Blue/Grey cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E) (Ground)
» or
Black cable = L1 (Phase 1)
- Grey cable = L2 (Phase 2)
- Blue/Brown cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E) (Ground)

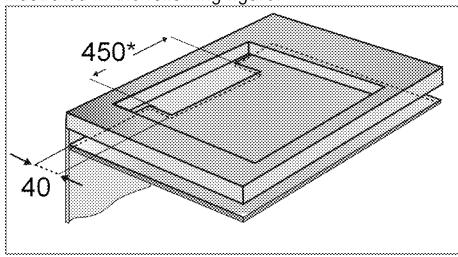
Installing the product

If the oven is below:



If the board is below:

It is required to leave a ventilation opening of minimum 180 cm^2 at the rear section of the furniture as illustrated in the following figure.

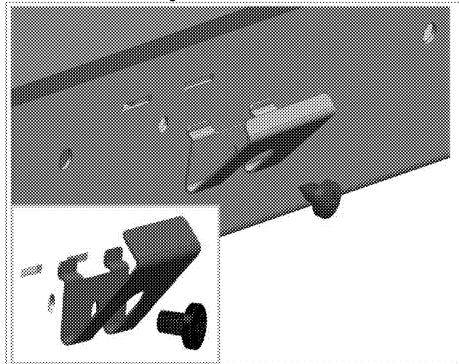


During installation of your induction hob, place the product parallel to the installation surface. Also, apply sealing gasket to the parts of the hob contacting the counter as described below in order to prevent any liquid from penetrating between the product and the counter.

1. Prepare the surface of the counter as shown in the figure.
2. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
3. The sealing gasket provided in the package must be applied on the lower casing bend around the hob as shown in the figure, during installation of the hob.



4. Fix the mounting springs inserting and screwing them through the holes of the bottom case as shown in the figure.

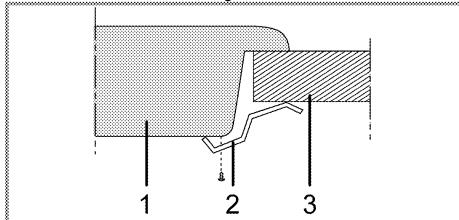


For some models, your product may come with the mounting springs already fitted on it.



The number of mounting springs on your product varies depending on product model.

5. Place the hob on the counter and align it.
6. When the hob is placed on the counter top it will be fixed easily with the help of the clamps. If the installation with this clamps are not in appropriate for your cooktop, additional 2 mounting clamps can be fixed to the front side of the product as shown in the below figure.

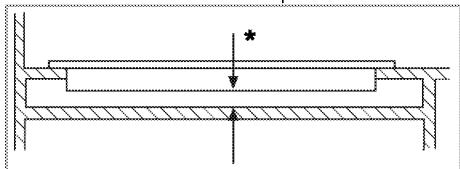


- 1 Hob
2 Installation clamp
3 Counter



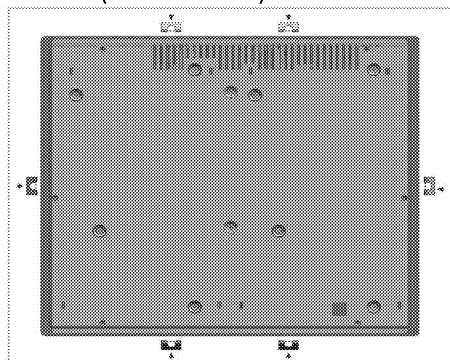
When installing the hob onto a cabinet, a shelf must be installed in order to separate the cabinet from the hob as illustrated in the above figure. This is not required when installing onto a built-under oven.

For example, if it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



* min. 15 mm

Rear view (connection holes)



DANGER:

Making connections to different holes is not a good practice in terms of safety since it can damage the gas and electrical system.



DANGER:

There are gas and electrical components contained within this hob, therefore when fitting the mounting springs/clamps only attach the supplied fixings to the connection holes shown in this manual. Failure to observe this advise may lead to life and property safety



The number of mounting springs on your product varies depending on product model.

Final check

1. Operate the product..
2. Check the functions.

Disposal

Package information

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

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.



Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

Disposing of the old product



Dispose of the old product in an environmentally friendly manner.

This equipment bears the selective sorting symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE). This means that this equipment must be handled pursuant to European Directive 2002/96/EC in order to be recycled or dismantled to minimize its impact on the environment. For further information, please contact local or regional authorities.

Refer to your local dealer or solid waste collection centre in your area to learn how to dispose of your product.

Before disposing of the product, cut off the power cable plug and make the door lock (if any) unusable to avoid dangerous conditions to children.

4 Preparation

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Pay attention to use flat bottom pots when cooking with electric hobs.
Pots with thick bottom will provide a better heat conduction. You can obtain energy savings up to 1/3.
- Vessels and pots must be compatible with the cooking zones. Bottom of the vessels or pots must not be smaller than the hotplate.
- Keep the cooking zones and bottom of the pots clean. Dirt will decrease the heat conduction between the cooking zone and bottom of the pot.

Initial use

First cleaning of the appliance



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

Initial heating



Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

5 How to use the hob

General information about cooking



Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil.

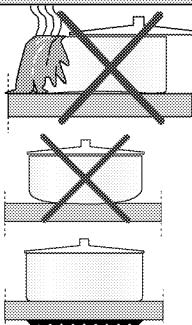
Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Clean any melted such materials on the surface immediately. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing.
- Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones.

Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

Saucepan selection

- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.



Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.

Do not use vessels with concave or convex bottoms.

Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer.

For induction hobs, use only vessels suitable for induction cooking.

Saucepan test

Use following methods to test whether your saucepan is compatible with the induction hob or not.

1. Your saucepan is compatible if its bottom holds magnet.
2. Your saucepan is compatible if does not flash when you place your saucepan on cooking zone and start the hob.

You can use steel, teflon or aluminium saucepans with special magnetic bottom that contains labels or warnings indicating that the saucepan is compatible with induction cooking. Glass and ceramic vessels, pots and the stainless steel vessels with non-magnetic aluminium bottom should not be used.

Saucepan recognition-focusing system

In induction cooking, only the area covered by the vessel on the relevant cooking zone is energised. The vessel's bottom is recognised by the system and only this area is heated automatically. Cooking stops if the cooking vessel is lifted from the cooking zone during cooking. Selected cooking zone and symbol flashes alternately.

Safe use

Do not select high heating levels when you will use a non-sticking (teflon) saucepan with no oil or with very little oil. Do not put metal items such as forks, knives or saucepan covers onto your hob since they can get heated.

Never use aluminium foil for cooking. Never place food items wrapped with aluminium foil onto the cooking zone.

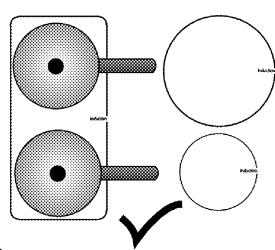


If there is an oven under your hob and if it is running, sensors of the hob can decrease the cooking level or turn off the oven.

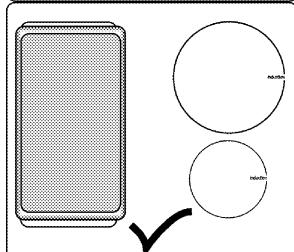


When the hob is running, keep items with magnetic properties such as credit cards or cassettes away from the hob.

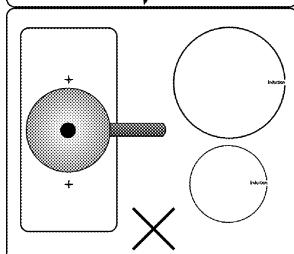
Using pots on the wide surface cooking zone



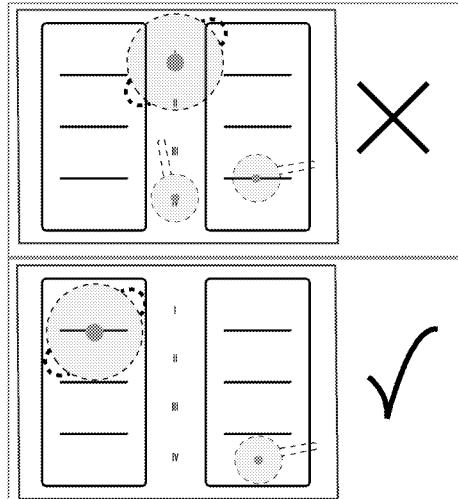
You can use the wide surface cooking zone in two halves separately as rear left and front left cooking zones.



You can use the wide surface cooking zone for large pots.



Your pot must cover both centers of the wide surface cooking zone. Do not use the cooking zone in other ways.



- Do not put pots between the left and right cooking zones.
- Place your pots with bases smaller than 10 cm as to center one cooking zone. Otherwise, problem may occur in pot detection.

Using the hobs

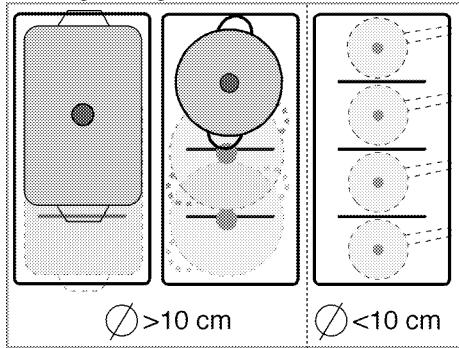


DANGER:

Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob.

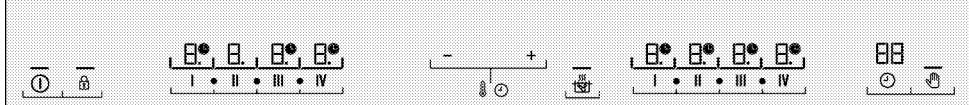
Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit. In case of any kind of damage on the surface (eg., visible cracks), switch off the product immediately to minimize the risk of electric shock.

Selecting cooking zone suitable to the vessel



- For your pots with bases wider than 10 cm, you can use 2 or more cooking zones combined.
- You can use each cooking zone separately for your pots with bases smaller than 10 cm.

Control panel

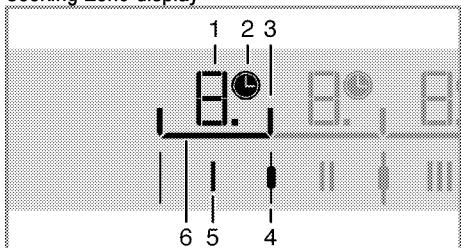


Specifications

	Adjustment buttons (+/-) for temperature and time setting
	Light indicating that the relevant key is functioning
	Cooking Zone combination/separation key
	Plus key
	Minus key
	On / Off key
	Keylock key
	Timer Activation / Deactivation key
	Rapid Heating key
	Stop button
	Left/Right I Cooking Zone Selection key
	Left/Right II Cooking Zone Selection key
	Left/Right III Cooking Zone Selection key
	Left/Right IV Cooking Zone Selection key

Graphics and figures are for informational purposes only. Actual appearances or functions may vary according to the model of your hob.

Cooking Zone display



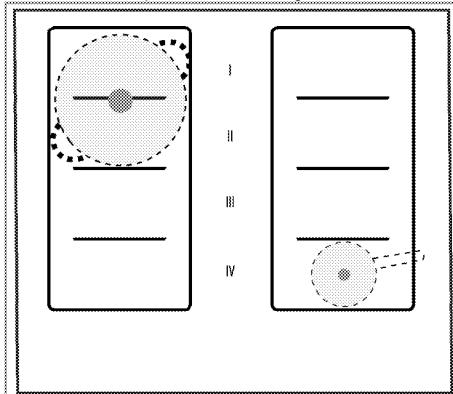
- 1 Temperature indicator (temperature setting 0 - 9.)
- 2 Timer symbol
- 3 Cooking Zone distinction light
- 4 Cooking Zone combination/separation key
- 5 Cooking Zone Selection key
- 6 Cooking Zone Selection light

This product is controlled by means of a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.

Always keep the control panel clean and dry. Having damp and soiled surface may cause problems in the functions.

Turning on the hob

- 1 Touch the key on the control panel. Light of the key comes on. The hob is ready for use.
- 2 When the hob is switched on, automatic saucepan detection is performed. If a saucepan is placed on it, selection lights of the cooking zones on which the saucepan is placed will light for 10 seconds. For example, if you have two saucepans as shown in the figure below, selection lights of the cooking zones where the saucepans are on will light for 10 seconds.



- 3 If you touch either left or left keys in 10 seconds according to the example, you can operate left hotplates separately. If you touch the key between the left and left keys, you can operate left and left hotplates as combined. You can activate the right hotplate if you touch the right key. After the automatic pan detection is completed, you can also select the hotplates where no pan is detected to activate them.



Cooking zone selection lights will go off if nothing is performed within 10 seconds. If no operation is made within the next 10 seconds at the end of this time, then the hob will switch back to the Standby mode automatically.

Turning off the hob

1. Touch the \odot key on the control panel.
The hob will turn off and return to Standby mode.



If "H" or "h" symbol is lit on the cooking zone display once the hob is turned off, it means that the cooking zone is still hot. Do not touch the cooking zones.

Residual heat indicator

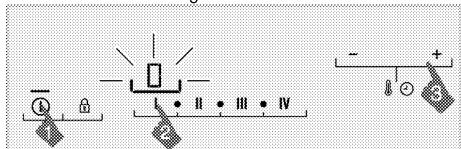
If "H" symbol is lit on the cooking zone display, it means that the cooking zone is still hot and may be used to keep a small amount of food warm. This symbol will soon turn to "h" symbol meaning less hot.



When power is cut off, residual heat indicator will not light up and does not warn the user against hot cooking zones.

Turning on the cooking zones (cooking section)

1. Touch the \odot key to turn on the hob.
2. Touch the selection key of the cooking zone you want to turn on.
"0" appears on the cooking zone display and the light of the relevant cooking zone comes on.



Cooking zone selection lights will go off if nothing is performed within 10 seconds. If no operation is made within the next 10 seconds at the end of this time, then the hob will switch back to the Standby mode automatically.

3. By touching the $+$ and $-$ keys, adjust the temperature level between "0" and "9".

Turning off the cooking zones

A selected cooking zone can be turned off in 3 different ways:

1. **By dropping the temperature to "0" level**
You can turn the cooking zone off by dropping the temperature setting to "0" level.
2. **By using the switching off function on the timer for the desired cooking zone**

When the time is over, the timer will turn off the cooking zone assigned to it. "0" value will appear on the relevant cooking zone display. The \odot symbol on the cooking zone display will disappear.

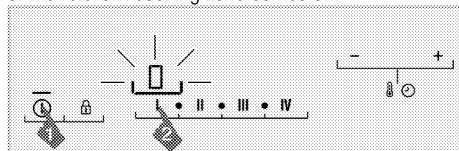
When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the control panel to silence the audible alarm.

3. **By touching the relevant cooking zone symbol for 3 seconds**

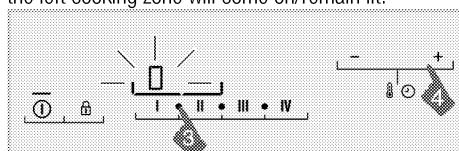
Touch the symbol of the cooking zone that you want to turn off for about 3 seconds.

Combining the cooking zones

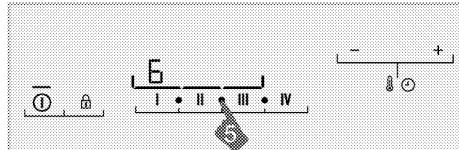
1. Touch the \odot key to turn on the hob.
2. Touch the selection key of any one of the cooking zones you want to combine.
» 0 appears on the cooking zone display and the light of the relevant cooking zone comes on.

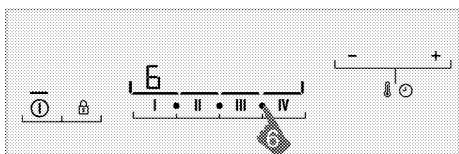


3. Touch the \bullet key between this cooking zone and the key of the adjacent one you want to combine.
» The distinction light between the combined cooking zones will go off and the "0" symbol on the display of the left cooking zone will come on/remain lit.



4. By touching the $+$ and $-$ keys, adjust the temperature level between "0" and "9".
» Now cooking zones are combined to operate as a single cooking zone at the set temperature level.
5. **3. If you wish to combine the 3rd and 4th cooking zones,**
To add the 3rd and/or 4th cooking zones to the 2 combined cooking zones touch the \bullet key between them.

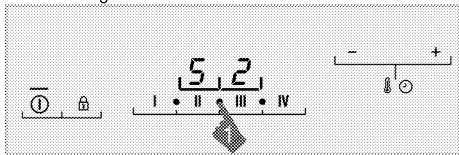




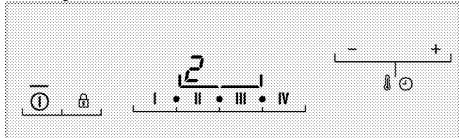
» Cooking zones will be combined and the distinction light between them will go off and the cooking zone displays will also become shared. Temperature indicator of the leftmost cooking zone will remain lit and operate at the temperature level which was set as single cooking zone.

Combining the active cooking zones

1. To combine two neighboring cooking zones that are operating individually at different or same temperature levels, touch the ● key between the cooking zones.



» When individually operating cooking zones are combined, the distinction light between them will go off and the temperature level will be shown on the display of the left cooking zone. The combined cooking zones will continue operating as a single cooking zone at the lower temperature level of the combined cooking zones.



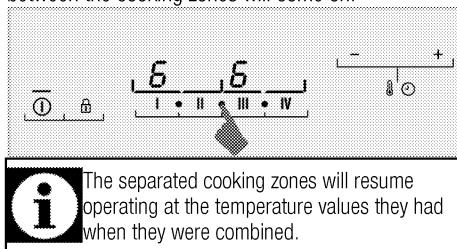
i Any previous temperature or, if any, time value on the combined cooking zones will go on operating in the smaller value after the combination.
For example, if you combine a cooking zone set to 10 minutes at temperature level 6 and a cooking zone set to 20 minutes at temperature level 2, combined cooking zones will operate for 10 minutes at temperature level 2.

To split the combined cooking zones:

1. Touch the ● key between the combined cooking zones you want to split.



» The cooking zone(s) on the right and the cooking zone(s) on the left of the ● key you have touched will be separated and continue to operate. Distinction light between the cooking zones will come on.



i The separated cooking zones will resume operating at the temperature values they had when they were combined.

Turning off the combined cooking zones

Combined cooking zones can be turned off in 3 different ways:

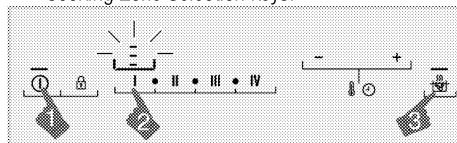
1. **By dropping the temperature to "0" level**
You can turn the combined cooking zones off by dropping the temperature setting to "0" level.
2. **By using the switching off function on the timer for the combined cooking zones**
When the time is over, the timer will turn off the cooking zone assigned to it. "0" value will appear on the relevant cooking zone display. The ⏳ symbol on the cooking zone display will disappear.
When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the control panel to silence the audible alarm.
3. **By touching the symbol of any one of the combined cooking zones for 3 seconds**
Touch the symbol of any one of the combined cooking zones you want to turn off for approximately 3 seconds.

BOOSTER

You can use booster function to perform heating at the maximum power. However, this function is not recommended for cooking a long time.

Selecting BOOSTER directly:

1. Touch the ① key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.

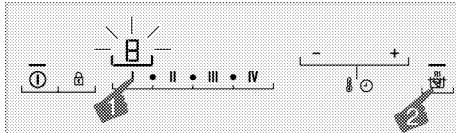


3. Touch the key.
Selected cooking zone will operate at the maximum power and 3 lights will flash on the cooking zone display respectively.

When the booster setting time (see, Table-2: Table of operation time limits) is over, cooking zone will switch off.

Selecting Booster when cooking zone is active:

1. Touch the  key after the cooking zone is on and has operated for at least 20 seconds at a certain level.



Cooking zone should complete operating for at least 20 seconds on the selected level.

2. Selected cooking zone will operate at the maximum power and 3 lights will flash on the cooking zone display respectively. Once the Booster period is over, the cooking zone switches to the set temperature level and only the selected temperature value is displayed.



When the cooking zones are separated while combined cooking zones are operating at booster setting, separated cooking zones will also continue operating in the booster setting.

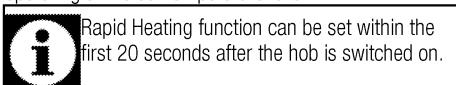
Turning off Booster function prematurely:

By touching the  key you can turn off the booster setting any time you want.

Rapid Heating

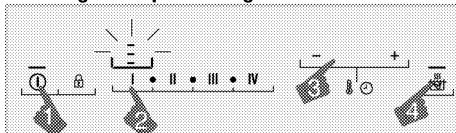
Rapid heating is a function which facilitates cooking. All cooking zones are equipped with Rapid Heating function. The Rapid Heating function can be operated in 20 seconds after determining the desired cooking zone temperature value.

This function is used for short-time rapid heating. Once the rapid heating time is over, cooking zone will continue operating at the set temperature level.



Rapid Heating function can be set within the first 20 seconds after the hob is switched on.

Selecting the Rapid Heating function:



1. Touch the  key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
3. Set the desired temperature level by touching  and  keys.

4. Touch the  key.

The cooking zone you have selected will operate at maximum power for a certain period of time specified in the table below. 3 lights and the set temperature value will appear on the cooking zone display respectively.

5. Once the Rapid Heating period is over, the cooking zone switches to the set temperature level and only the selected temperature value is displayed.



When the cooking zones are separated while combined cooking zones are operating at booster setting, separated cooking zones will also continue operating at the rapid heating setting.

Table-1: Booster Operation Times

Temperature level	Operation time limit - second
0	0
1	10
1.	20
2	30
2.	40
3	47
3.	56
4	65
4.	75
5	85
5.	85
6	25
6.	25
7	35
7.	35
8	45
8.	45
9	10
9.	10

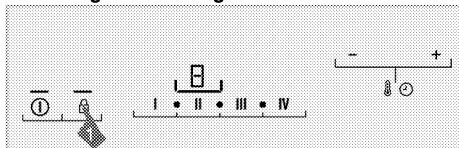
Turning off Booster function:

Touch  key to turn off the Booster function whenever you want.

Cleaning lock

The cleaning lock prevents operation of all keys on the control panel for 20 seconds to allow the user to make a short cleaning while the hob is in use. Device will not withdraw any power throughout this time.

Activating the cleaning lock



- When the hob is in On mode, press and hold  key until a **single signal sound** is heard. Cleaning lock light will illuminate and the clock display of the hob will start to count down from 20. None of the keys on the control panel will be functional throughout this period except  key.

Deactivating the cleaning lock

You do not have to press any key to deactivate the cleaning lock. The hob will give an audio signal after 20 seconds, keylock light will turn off and the cleaning lock will automatically be deactivated.

Child Lock

When the hob is in Off mode, you can protect the hob by child lock to prevent children from turning it on. Child Lock can be activated or deactivated when the hob is in Off (Standby) mode only.

Activating the Child Lock

- When the hob is in Off mode, press and hold  key until **two signal sounds** are heard.

The Child Lock will be activated and the light of the  key will come on.



If any key is pressed when the hotplate and the Child Lock is active, the light of the  key flashes.

If  key is touched when the hotplate is in stand-by and the Child Lock is active, the light of the  key flashes.

If **residual heat indication** is displayed while the hotplate is in stand-by and if any key is pressed while the child lock is active, light of  key will flash.

Deactivating the Child Lock

- When the Child Lock is activated, press and hold  key until a **single signal sound** is heard.
» Child Lock will be deactivated and the light of the  key will turn off.

Keylock

You can activate the keylock to avoid changing the functions by mistake **when the hob is operating**.

Activating the keylock

- Touch and hold the  key for a long time to lock the control panel.

Only one signal sound will be heard first. In this case, your hob is switched to **Cleaning Lock**. Then, keep on touching without lifting your finger until you hear two successive signal sounds.

The light of the  key will flash and all cooking zones will be locked.



You can activate the keylock in operation mode only. When keylock is activated, only the  key will be functional. When you touch any other key, the light of the  key will flash to indicate that the keylock is active. If you turn the hob off when the keys are locked, the keylock must be deactivated to turn the hob on again.

Deactivating the keylock

- Keep  key pressed for 2 seconds. The operation is confirmed with an audible signal. The light of the  key turns off and the control panel is unlocked.

Timer function

This function facilitates cooking for you. It will not be necessary to attend the oven for the whole cooking period. Cooking zone will be turned off automatically at the end of the time you have selected.

Activating the timer

- Touch the  key to turn on the hob.
- Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
- Set the desired temperature level by touching  and  keys.
- Touch  key to activate the timer. "00" appears on the timer display and  symbol starts flashing on the cooking zone display.
- Set the desired duration by touching  and  keys.

After flashing for a certain period of time, the  symbol lights up permanently. Lighting up of  symbol continuously indicates that the function is activated.



The timer can only be set for the cooking zones already in use.



Repeat the above procedures for the other cooking zones for which you wish to set the timer.



Timer cannot be adjusted unless the cooking zone and the temperature value for the cooking zone are selected.



When the timer is activated, only the set time for the selected cooking zone will appear on the timer display.



When the timer is set in the combined cooking zones,  symbol appears on the display of the leftmost cooking zone.



Any previous temperature or, if any, time value on the combined cooking zones will go on operating in the smaller value after the combination.

For example, if you combine a cooking zone set to 10 minutes at temperature level 6 and a cooking zone set to 20 minutes at temperature level 2, combined cooking zones will operate for 10 minutes at temperature level 2.

If the timer is set in only one of the cooking zones to be combined, this setting will also apply for the combined cooking zones after combination.

Deactivating the timer

Once the set time is over, the hotplate will automatically turn off and give an audible warning.

Press any key to silence the audio warning.

Turning off the timers earlier

If you turn off the timer earlier, the hob will carry on operating at the set temperature until it is turned off.

You can turn the timer off earlier in two different ways:

1-Turning off the timer by dropping its value down to "00":

1. Select the cooking zone you want to turn off.
2. Touch key to select the timer of the relevant cooking zone.
3. Until "00" is displayed on timer screen decrease the value by touching the keys.

symbol flashes on the cooking zone display for a certain time period and then it turns off **permanently** and the timer is canceled.

2-Turning off the timer by pressing timer key for approximately 3 seconds:

1. Select the cooking zone you want to turn off.
2. Touch key to select the timer of the relevant cooking zone.
3. Touch key for about 3 seconds.

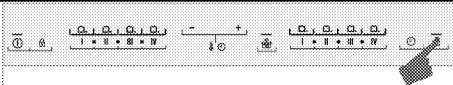
symbol flashes on the cooking zone display for a certain time period and then it turns off **permanently** and the timer is canceled.

Stop function

Using this function, you may stop all functions operating on the hob (**except timer**) for a certain period of time.



If the timer is set for any cooking zone, timer will continue operating during stoppage.



1. Touch the key when your hob is operating.

All active cooking zones will stop.

2. Touch key again to restart all stopped cooking zones with previous settings.

Using induction cooking zones safely and efficiently

Operating principles: Induction hob heats directly the cooking vessel as a feature of its operating principles. Therefore, it has various advantages when compared to other hob types. It operates more efficiently and the hob surface does not heat up.

Induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you maximum usage safety.



Your hob is equipped with 8 cooking zones with 94x225 mm dimension featured with induction. With induction feature, each cooking zone automatically detects the vessel placed on it. Energy builds up only where the vessel contacts with the cooking zone and thus, minimum energy consumption is achieved.

Operation time constraints

The hob control is equipped with an operation time limit. When one or more cooking zones are left on, the cooking zone will automatically be deactivated after a certain period of time (see, Table-1). If there is a timer assigned to the cooking zone, the timer display will also turn off later.

Operation time limit depends on the selected temperature level. Maximum operation time is applied at this temperature level.

The cooking zone may be restarted by the user after it is turned off automatically as described above.

Table-2 Operation time constraints

Temperature level	Operation time limit - hour
0	0
1	6
1.	5
2	5
2.	4
3	4
3.	3
4	3
4.	2,5
5	2,5
5.	2
6	2
6.	1,5
7	1,5
7.	1
8	1
8.	0,5
9	0,5
9.	0,5
Booster	10 minutes

Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors ensuring protection against overheating. Following may be observed in case of overheating:

- Active cooking zone may be turned off.
- Selected level may drop. However, this condition cannot be seen on the indicator.

Overflow safety system

Your hob is equipped with overflow safety system. If there is any overflow that spills onto the control panel, system will cut the power connection immediately and turn off your hob. "E" warning appears on display during this period.

Precise power setting

Induction hob reacts the commands immediately as a feature of its operating principles. It changes the power settings very fast. Thus, you can prevent a meal (water, milk) from overflowing even if it was just about to overflow.

Noisy operation

Some sounds may come from the induction hob. These sounds are normal and a part of induction cooking.

- Sound becomes prominent in high temperature levels.
- Alloy of the saucepan can cause noise.
- In low levels, a regular on/off sound can be heard because of the operating principles.
- Noise can be heard if an empty saucepan is heated. When you put water or meal in it, this sound will clear away.
- The noise of the fan that cools the electric system can be heard.

Error codes / warning messages and error sources

Table-3:

Cause of error	Indicator	Display
Two or more keys have been pressed or the control panel was subjected to vapor.	"E" symbol flashes	Cooking Zone display
Hob overheated	"H" symbol flashes	Cooking Zone display
No saucepan suitable for the cooking zone	L symbol lights up.	Cooking Zone display
Touch control card hardware error	"Fx***" symbol lights up.	Timer display
Induction hardware error	"Ex***" symbol lights up.	Cooking Zone display
X**. "1,2,...,9"		



For further information about error messages that may appear on the touch control panel, see Table-2. If Fx and Ex errors remain uncorrected, call Authorized Service.



If the surface of the touch control panel is subjected to vapor, entire control system will be deactivated, a signal sound will be heard and "E" will flash on the display.



Keep the surface of the touch control panel clean. It may give erroneous operation warning.

6 Maintenance and care

General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.



DANGER:

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!



DANGER:

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

Cleaning the hob

Glass ceramic surfaces

Wipe the glass ceramic surface using a piece of cloth dampened with cold water in a manner as not to leave any cleaning agent on it. Dry with a soft and dry cloth. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.

Dried residues on the glass ceramic surface should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools.

Remove calcium stains (yellow stains) by a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice. You can also use suitable commercially available products.

If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.



Sugar-based foods such as thick cream and syrup must be cleaned promptly without waiting the surface to cool down. Otherwise, glass ceramic surface may be damaged permanently.

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This will not affect operation of the product.

Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

7 Troubleshooting

Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- If the display does not light up when you switch the hob on again. >>> *Disconnect the appliance at the circuit breaker. Wait 20 seconds and then reconnect it.*
- Overheat protection is active. >>> *Allow your hob to cool down.*
- The cooking pot is not suitable. >>> *Check your pot.*

symbol appears on the cooking zone display.

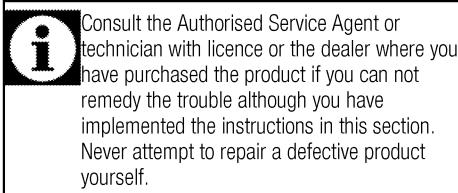
- You have not placed the pot on the active cooking zone. >>> Check if there is a pot on the cooking zone.
- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> Check if your cooking pot is compatible with induction hob.
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.
- Cooking pot or cooking zone is overheated. >>> Allow them to cool down.

Selected cooking zone suddenly turns off during operation.

- Cooking time for the selected cooking zone may be over. >>> You may set a new cooking time or finish cooking.
- Overheat protection is active. >>> Allow your hob to cool down.
- An object may be covering the touch control panel. >>> Remove the object on the panel.

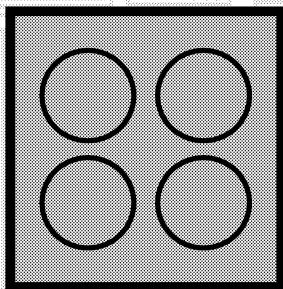
The pot does not get warm even if the cooking zone is on.

- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> Check if your cooking pot is compatible with induction hob.
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.



Ugradbena ploča za kuhanje

Uputstvo za upotrebu



BS

beko

Molimo prvo pročitajte ovaj priručnik za korisnika!

Poštovani Korisniče,

Hvala vam što ste izabrali Beko proizvod. Nadamo se da ćete uživati u najboljim rezultatima vašeg proizvoda koji je proizведен pomoću najmodernije tehnologije visoke kvalitete. Stoga, molimo vas pažljivo pročitajte ovaj cijeli priručnik za korisnika i sve druge prateće dokumente prije upotrebe proizvoda i čuvajte ih kao referencu za buduću upoterbu. Ako uručite ovaj proizvod nekom drugom, također mu/joj predajte i ovaj priručnik za korisnika. Slijedite sva upozorenja i informacije u ovom priručniku za korisnika.

Zapamtite da se ovaj priručnik za korisnika može primjeniti i za nekoliko drugih modela. Razlike između modela će biti identifikovane u ovim uputstvima.

Pojašnjenje simbola

Sljedeći simboli su korišteni u ovom priručniku za korisnika:



Važne informacije ili korisni savjeti za upotrebu.



Upozorenje za opasne situacije po pitanju života i imovine.



Upozorenje u vezi elektro šoka.



Upozorenje u vezi rizika od požara.



Upozorenje na vruće površine.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

SADRŽAJ

1 Važna uputstva i upozorenja za sigurnost i okoliš	4	4 Priprema	13
Opće mjere sigurnosti	4	Savjeti za uštedu energije	13
Električna sigurnost.....	4	Prva upotreba	13
Sigurnost proizvoda.....	5	Prvo čišćenje uređaja	13
Predviđena upotreba	7	Početno zagrijavanje.....	13
Sigurnost za djecu	7		
Odlaganje starog proizvoda.....	7		
Odlaganje materijala za pakovanje	7		
2 Opće informacije	8	5 Kako koristiti ploču za kuhanje	14
Pregled	8	Opštne informacije o kuhanju.....	14
Tehničke specifikacije	8	Upotreba ploče za kuhanje.....	15
3 Instalacija	9	Upravljačka ploča	16
Prije instalacije	9		
Instalacija i povezivanje	10		
Odlaganje.....	12		
Odlaganje materijala za pakovanje	12		
Odlaganje starog proizvoda.....	12		
Odlaganje starog proizvoda.....	12		
6 Održavanje i njega	24		
Opštne informacije	24		
Čišćenje ploče za kuhanje.....	24		
7 Rješavanje problema	25		

1 Važna uputstva i upozorenja za sigurnost i okoliš

Ovaj odjeljak sadrži sigurnosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštiti od rizika od lične povrede ili oštećenja imovine. Ne pridržavanje ovih uputstava će poništiti svaku garanciju.

Opće mjere sigurnosti

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca dobi od 8 godina i starija kao i osobe sa reduciranim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i znanja ukoliko im je obezbijeden nadzor ili uputstvo u vezi upotrebe uređaja na bezbjedan način i razumijevanja opasnosti koje mogu biti uključene.
Djeca se ne smiju igrati sa uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju obavljati radnje oko čišćenja i održavanja.
- Uređaj nije namijenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja, osim ako su pod nadzorom ili ako su instruirani po pitanju upotrebe uređaja.
Djeca koju nadgledate ne smiju se igrati s uređajem.
- Ako je proizvod uručen nekom drugom za ličnu upotrebu ili da se koristi kao rabljeni proizvod,

takođe treba uručiti priručnik za korisnika, oznake proizvoda i druge relevantne dokumente kao i dijelove proizvoda .

- Postupke ugradnje i opravke uvijek moraju izvoditi ovlašteni serviseri. Proizvođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala uslijed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe što takođe može prouzrokovati da garancija bude nevažeća. Prije ugradnje, pažljivo pročitajte uputstva.
- Nemojte koristiti uređaj ukoliko je u kvaru ili ako na njemu ima vidljivih oštećenja.
- Uvjerite se da su funkcije tipke proizvoda isključene nakon svake upotrebe.

Električna sigurnost

- Ukoliko proizvod ima grešku, ne bi trebalo njim rukovati dok se greška ne popravi od strane zastupnika iz ovlaštenog servisa. Postoji rizik od elektro šoka!
- Proizvod spojite samo na uzemljeni izlaz/vod s naponom i zaštitno kao što je specificirano u odjeljku "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje izvrši kvalifikovani električar dok se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna za bilo kakve

- probleme nastale zbog toga što proizvod nije bio uzemljen u skladu sa lokalnim regulativama.
- Nikada ne perite proizvod poljevanjem ili posipanjem vode po njemu! Postoji rizik od elektro šoka!
 - Proizvod mora biti iskopčan za vrijeme ugradnje, održavanja, čišćenja i popravke.
 - Ako je napojni kabal za priključivanje proizvoda oštećen, isti se mora zamijeniti od strane proizvođača, njegovog zastupnika ili sličnih kvalifikovanih osoba da bi se izbjegli neželjeni rizici.
 - Uređaj mora biti ugrađen tako da se može u potpunosti iskopčati sa mreže. Separacija mora biti obezbijeđena bilo pomoću glavnog utikača, bilo pomoću sklopke ugrađene u fiksnu električnu instalaciju, u skladu sa konstrukcionim propisima.
 - Sve radove na električnoj opremi i sistemima trebaju izvoditi samo ovlaštene i kvalificirane osobe.
 - U slučaju bilo kakvog oštećenja, isključite uređaj i iskopčajte ga sa napajanja. Da biste ovo uradili, isključite osigurač u kući.
 - Provjerite da je jačina osigurača kompatibilna sa vašim proizvodom.

Sigurnost proizvoda

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vreli za vrijeme upotrebe. Potrebno je voditi računa da bi se izbjeglo dodirivanje grijnih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati dalje od uređaja ukoliko nisu pod stalnim nadzorom.
- Osobe čije su prosudbe ili koordinacija smanjene pod uticajem alkohola i/ili droga ne smiju koristiti uređaj.
- Budite oprezni kada koristite alkoholna pića u vašem posuđu. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se zapali kada stupi u kontakt sa vrućim površinama.
- Nemojte stavljati nikakve zapaljive materijale u blizini proizvoda jer i bočne strane mogu postati vruće tokom upotrebe.
- Držite sve otvore za ventilaciju očišćenim od prepreka.
- Nemojte koristiti čistače na paru da čistite uređaj jer bi to moglo prouzrokovati strujni udar.
- **UPOZORENJE:** Kuhanje bez nadzora na ploči za kuhanje sa masnoćom ili uljem može biti opasno i može izazvati požar. **NIKADA** ne pokušavajte gasiti vatru vodom, nego isključite uređaj i potom pokrijte plamen sa, npr. poklopcem ili dekom.

- OPREZ: Proces kuhanja se mora nadgledati. Kratkotrajni proces kuhanja se mora neprestano nadgledati.
 - UPOZORENJE: Opasnost od požara: Nemojte ostavljati stvari na površinama za kuhanje.
 - UPOZORENJE: Ako je površina napuknuta, isključite uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
 - U slučaju napuknuća stakla na ploči za kuhanje: Odmah zatvorite sve gorionike i sve električne grijajuće elemente i isključite napajanje na uređaju. Nemojte dodirivati površine na uređaju. Nemojte koristiti uređaj.
 - Nakon upotrebe, isključite element ploče za kuhanje pomoću njenih kontrolnih tipki i ne oslanjajte se na detektor posuđa.
 - Metalni predmeti poput noževa, viljuški, kašika i poklopaca se ne bi trebali ostavljati na površini ploče za kuhanje jer mogu postati vrući.
 - Uređaj nije namijenjen za rukovanje sredstvima nekog eksternog programatora ili posebnog sistema daljinskog upravljača.
 - Pritisak isparavanja koji nastaje uslijed vlažnosti na površini ploče za kuhanje ili na dnu posude može prouzrokovati pomjeranje posude. Stoga, vodite računa da je površina pećnice i dno posuda uvek suho.
 - Ploče za kuhanje (kola) su opremljene sa "indukcionom" tehnologijom. Vaša induksijska ploča za kuhanje koja obezbjeđuje uštedu vremena i novca mora koristiti odgovarajuće posuđe za induksijsko kuhanje; u suprotnom ploča za kuhanje (kola) neće raditi. Pogledajte. *Opšte informacije o kuhanju, Stranica 14*, odabir posuđa.
 - Kako induksijska ploča za kuhanje stvara magnetno polje, ona može prouzrokovati štetan uticaj za ljude koji koriste uređaje poput pumpice za inzulin ili pejsmejkera.
 - UPOZORENJE: Koristite samo štitnike ploče za kuhanje dizajnirane od strane proizvođača uređaja za kuhanje ili one koji su naznačeni od strane proizvođača uređaja u uputstvima za upotrebu kao pogodne za štitnike ploče za kuhanje, ugrađene u uređaj. Korištenje neadekvatnih štitnika može prouzrokovati nezgode.
- Za sigurnost od požara na proizvodu;
- Provjerite da li utikač odgovara utičnicima kao i to da ne uzrokuje iskrenje.

- Ne upotrebljavajte oštećen ili sjećen ili produžni kabal osim originalnog kabla.
- Budite sigurni da tečnost ili vлага na utičnici ne dospiju u proizvod preko utikača.

Predviđena upotreba

- Ovaj proizvod je dizajniran za upotrebu u domaćinstvu. Komercijalna upotreba nije dopuštena.
- Ovaj uređaj je samo za kuhanje. On se ne smije koristiti u druge svrhe, na primjer grijanje prostorije.
- Proizvođač nije odgovoran za bilo kakve štete uzrokovane nepropisnim korištenjem ili greškama pri rukovanju.

Sigurnost za djecu

- **UPOZORENJE:** Prstupačni dijelovi mogu postati vrući tokom upotrebe. Malu djecu treba držati dalje od uređaja.
- Ambalažni materijali mogu predstavljati opasnost za djecu. Držite ambalažne materijale dalje od dohvata djece. Molimo odložite sve dijelove pakovanja i skladu sa ekološkim propisima.

- Električni proizvodi predstavljaju opasnost za djecu. Držite djecu dalje od proizvoda kada je on u funkciji i nemojte dozvoliti djeci da se igraju s tim proizvodom.
- Ne ostavljajte iznad uređaja bilo kakve predmete koje djeca mogu dosegnuti.

Odlaganje starog proizvoda

Usklađenost sa WEEE Direktivom i odlaganje otpadnog proizvoda:



Ovaj proizvod je u skladu sa EU WEEE Direktivom (2012/19/EU). Ovaj proizvod posjeduje klasifikacijski simbol za otpadnu električnu i elektroničku opremu (WEEE).

Ovaj proizvod je proizveden od visoko kvalitetnih dijelova koji se mogu ponovo upotrijebiti i koji su pogodni za recikliranje. Nemojte odlagati otpadni proizvod s običnim kućnim i drugim otpadima čiji je vijeka trajanja prošao. Odnesite taj otpad na odlagalište za reciklažu električne i elektroničke opreme. Molimo vas posavjetujte se sa lokalnim institucijama da saznate gdje se nalaze ova odlagališta.

Usklađenost sa RoHS Direktivom:

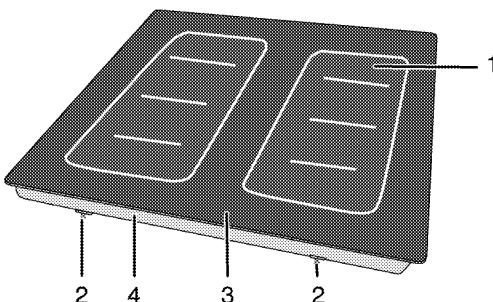
Proizvod koji ste kupili je u skladu sa EU RoHS Direktivom (2011/65/EU). On ne sadrži nikakve štetne i zabranjene materijale specificirane u ovoj Direktivi.

Odlaganje materijala za pakovanje

- Materijal za pakovanje predstavlja opasnost po djecu. Čuvajte materijal za pakovanje na sigurnom mjestu van dohvata djece. Materijali za pakovanje ovog proizvoda napravljeni su od reciklirajućeg materijala. Pravilno ih odložite i sortirajte ih u skladu sa uputstvima za reciklažu otpada. Nemojte ih odlagati zajedno sa običnim otpadom.

2 Opće informacije

Pregled



- | | | | |
|---|------------------------------|---|-------------------------|
| 1 | Indukcijska ploča za kuhanje | 3 | Vitrokeramička površina |
| 2 | Spojnica za sklapanje | 4 | Poklopac dna |

Tehničke specifikacije

Napon/frekvencija	1N ~ 220-240 V / 2N ~ 380-415 V ; 50 Hz
Ukupna potrošnja električne energije	7200 W
Osigurač	min. 16 A x 2/ 32 A
Vrsta kabla/poprečni presjek	min.H05V2V2-F 3 x 2,5 mm ²
Vanjske dimenzije (visina/širina/dubina)	55 mm/580 mm/510 mm
Dimenzije za ugradnju (širina/dubina)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Gorionici	
Lijevi I-II-III-IV	Indukcijska ploča za kuhanje
Dimenzije	(94 x 225 mm) x 4
Snaga	1250 W x 4 (maks. 3600 W)
Desni I-II-III-IV	Indukcijska ploča za kuhanje
Dimenzije	(94 x 225 mm) x 4
Snaga	1250 W x 4 (maks. 3600 W)
Dimenzije	Indukcijska ploča za kuhanje
Snaga	94x225 mm
Dimenzije	Indukcijska ploča za kuhanje
Snaga	1250 W
Dimenzije	94x225 mm
Snaga	1250 W



Tehničke specifikacije su podložne izmjenama bez prethodne obavijesti kako bi se poboljšao kvalitet uređaja.



Slike u ovom priručniku su shematske i moguće je da se ne podudaraju tačno s vašim uređajem.



vrijednosti prikazane na naljepnicama uređaja ili u priloženoj dokumentaciji postignute su u laboratorijskim uvjetima u skladu sa relevantnim standardima. Ovisno o uvjetima okoline i rada uređaja, ove vrijednosti mogu varirati.

3 Instalacija

Proizvod mora biti ugrađen od strane ovlaštene osobe u skladu sa propisima koji su na snazi. U suprotnom, garancija će postati nevažeća. Proizvođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala uslijed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe i garancija može biti nevažeća.



Priprema lokacije i elektro instalacije za ovaj proizvod je u nadležnosti korisnika.



OPASNOST:

Prilikom instalacije, uređaj mora biti spojen u skladu sa svim lokalnim propisima o plinskim i/ili električnim instalacijama.



OPASNOST:

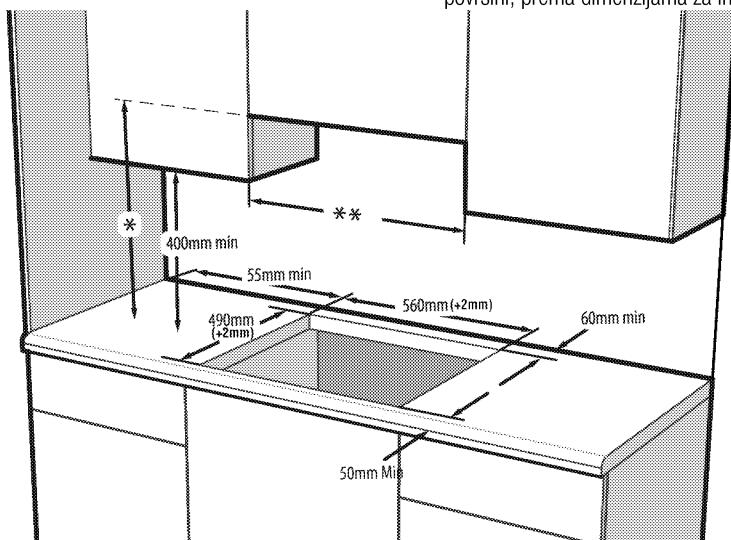
Prije instalacije, izvršiti vizuelno provjeru da li na proizvodu ima bilo kakvih nedostataka. Ako da, nemojte vršiti instalaciju.

Oštećeni proizvodi predstavljaju rizik za vašu sigurnost.

Prije instalacije

Ploča za kuhanje namijenjena je instaliranju u komercijalno dostupne radne površine. Između uredaja i kuhinjskih zidova i namještaja mora se ostaviti dovoljno prostora radi sigurnosti. Pogledati sliku (mjere u mm).

- Može se koristiti i kao samostojeći uređaj. Omogućite minimalnu razdaljinu od 750 mm iznad površine ploče za kuhanje.
- (*) Kada je potrebno ugraditi kuhinjsku napu iznad štednjaka, pogledajte priložena uputstva od proizvođača kuhinjske nape za pravilno određivanje visine ugradnje (min 650 mm).
- Skinite materijale korištene za pakovanje i transportne graničnike.
- Površine, sintetički laminati i ljeplila moraju biti otporna na toplotu (minimalno 100 °C).
- Radna površina mora biti poravnata i učvršćena u horizontalnom položaju.
- Isjecite preoz za ploču za kuhanje na radnoj površini, prema dimenzijama za instaliranje.



- * Minimalna visina do izvlakača kao što je preporučeno u priručniku za izvlakače
- ** Minimalna udaljenost između ormarića mora biti jednaka širini ploče za kuhanje

Instalacija i povezivanje

- Proizvod se isključivo može instalirati i priključiti u skladu sa statutarnim pravilima instalacije.



Nemojte postavljati ploču za kuhanje na mjestima sa oštrimi ivicama ili uglovima. Postoji rizik od lomljenja za staklo keramičku površinu!

Električno spajanje

Priklučite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod koji su zaštićeni minijaturnom automatskom sklopkom odgovarajućeg kapaciteta kao što je navedeno u tabeli "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje uradi kvalifikovani električar dok se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna za bilo kakva oštećenja koja mogu nastati zbog korištenja proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim propisima.

OPASNOST:

Uredaj mora biti spojen na napojnu mrežu samo od strane ovlaštene i kvalifikovane osobe. Period garancije za proizvod počinje samo nakon ispravno izvršene instalacije.

Provođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala uslijed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe.

OPASNOST:

Kabal za napajanje se ne smije pritisnati, savijati ili gnječiti, niti doći u kontakt sa vrućim dijelovima na proizvodu.

Oštećeni kabal za napajanje se mora zamijeniti od strane kvalifikovanog električara. U suprotnom, postoji rizik od elektro šoka, kratkog spoja ili požara!

- Pri spajanju mora se pridržavati državnih propisa.
- Podaci napojnog voda moraju odgovarati podacima navedenim na etiketi o tipu proizvoda. Etiketa o tipu nalazi se na stražnjem dijelu kućišta proizvoda.
- Napojni kabal vašeg proizvoda se mora slagati sa vrijednostima iz tabele "Tehničke specifikacije".

OPASNOST:

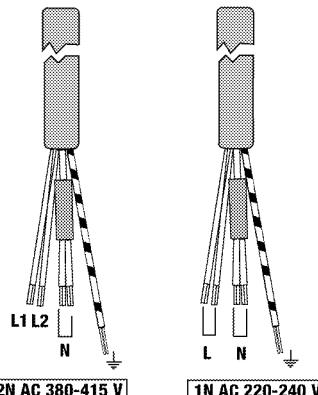
Prije započinjanja bilo kakvog rada na električnim instalacijama, iskopčajte uređaj iz napajanja.

Postoji rizik od elektro šoka!

minimalan kontakti zazor od 3 mm u svim polovima. Ova kontrolna jedinica mora biti instalirana u skladu sa IEE propisima. Ne pokoravanje ovim uputstvima može prouzrokovati probleme u radu i učiniti nevažećom garanciju za proizvod.

Preporučuje se dodatna zaštita putem prekidača strujnog kola zaostale električne energije.

Ako je kabal isporučen uz ovaj proizvod:



2. Za jednofazno spajanje, spojite žice kao što je označeno ispod:

- Smeđa/Crna žica = L (Faza)
- Plava/sed žica = N (Nula)
- Zeleni/žuti kabal = (E) (Uzemljenje)

» ili

- sed/Crna žica = L (Faza)
- Plava/Smeđa žica = N (Nula)
- Zeleni/žuti kabal = (E) (Uzemljenje)

3. Za dvofazno spajanje, spojite žice kao što je označeno ispod:

- Smeđa žica = L1 (Faza 1)
- Crna žica = L2 (Faza 2)
- Plava/sed žica = N (Nula)
- Zeleni/žuti kabal = (E) (Uzemljenje)

» ili

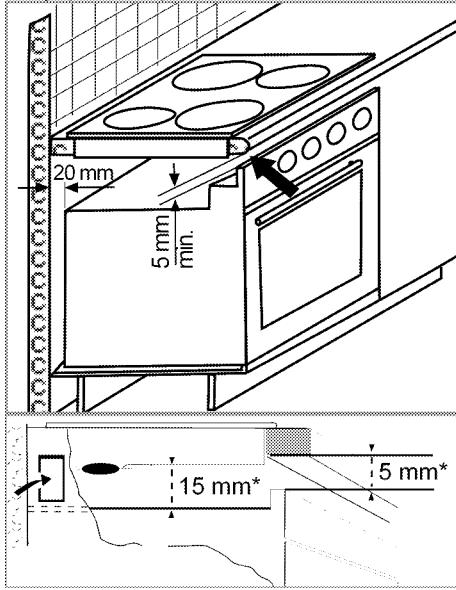
- Crna žica = L1 (Faza 1)
- Sed žica = L2 (Faza 2)
- Plava/smeđa žica = N (Nula)
- Zeleni/žuti kabal = (E) (Uzemljenje)

Spajanje napojnog kabla

1. Ovaj proizvod mora priključiti samo kvalifikovani električar poput tehničkog osoblja iz lokalne elektro firme ili NICEIC registrovanog ugovarača na odgovarajuću dvolinu kontrolnu jedinicu uz

Instalacija proizvoda

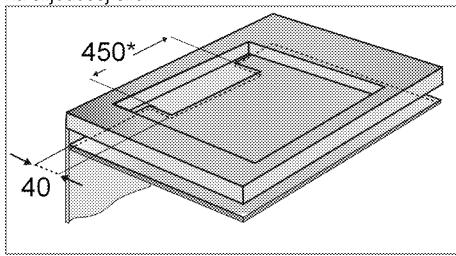
Ako je pećnica ispod:



* min.

Ako je daska ispod:

Potrebo je ostaviti ventilacione otvore minimalno 180 cm² na stražnjem odjeljku opreme kao što je prikazano na slijedećoj slici.



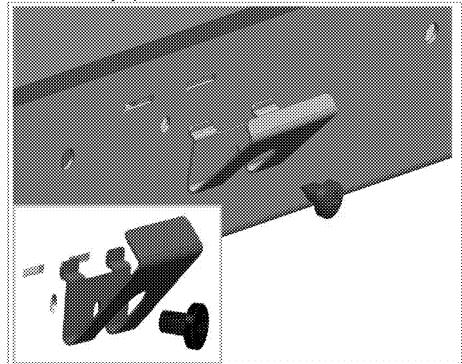
* min.

Tokom instalacije vaše indukcione ploče za kuhanje, postavite proizvod paralelno instalacijskoj površini. Također, primijenite hermetički zaptivač na dijelove ploče za kuhanje koji dodiruju pult kao što je opisano ispod kako biste sprječili da bilo kakva tečnost prodire između proizvoda i pulta.

1. Pripredite površinu pulta kao što je prikazano na slici.
2. Okrećući ploču za kuhanje na drugu stranu, postavite je na ravnу površinu.
3. Hermetički zaptivač isporučen u pakovanju mora se nanijeti oko pregiba ploče za kuhanje sa donje strane kako je prikazano na slici, tokom instalacije ploče za kuhanje.



4. Pričvrstite montažne opruge tako što ćete ih umetnuti navrnuti pomoću rupa na dnu kućišta kao što je prikazano na slici.

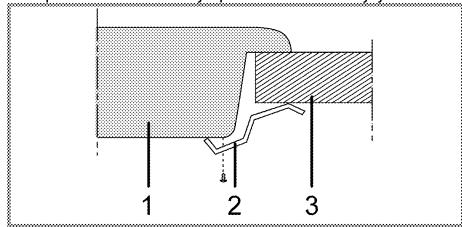


Za neke modelle, vaš proizvod može biti isporučen s oprugama za montažu koje su već postavljene na proizvod.



Broj opruga za montažu na proizvodu varira u ovisnosti od modela proizvoda.

5. Postavite ploču za kuhanje na pult i poravnajte je.
6. Kada je ploča za kuhanje postavljena na pult, jednostavno će se pričvrstiti pomoću stezaljki. Ako dimenzije pulta ne odgovaraju, 2 stezaljke za montažu se mogu pričvrstiti na prednjoj strani proizvoda kao što je prikazano na donjoj slici.

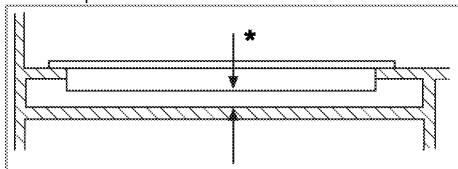


- 1 Ploča za kuhanje
- 2 Instalaciona spojnica
- 3 Pult



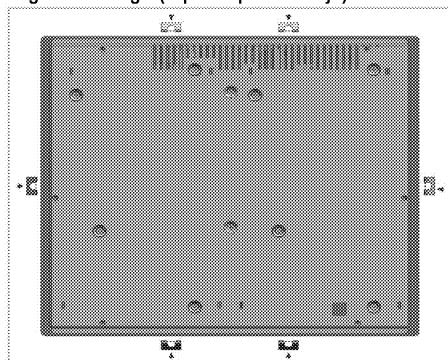
Kada instalirate ploču za kuhanje na kabinet, mora se ugraditi polica da biste razdvojili kabinet od ploče za kuhanje kao što je prikazano na slici gore. Ovo se ne zahtijeva kada se instalira na ugradbenu pećnicu.

Na primjer, ako je moguće dotakneti dno proizvoda jer je instaliran na ladici, ova sekcija mora biti pokrivena drvenom pločom.



* min. 15 mm

Pogled odstraga (rupe za povezivanje)



OPASNOST:

Spajanje na drugačije rupe nije dobro u pogledu sigurnosti jer može doći do oštećenja na plinskom ili električnom sistemu.



OPASNOST:

Ploča za kuhanje sadrži komponente koje rade na plin i struju. Iz tog razloga ploča za kuhanje bi trebala biti pridržana na pult samo kroz rupice za pridržavanje, koristeći samo osiguravajuće elemente i vijke koji su isporučeni i kao što je naznačeno u ovom priručniku. U suprotnom, to će predstavljati opasnost za bezbjednost po život i imovinu.



Broj opruga za montažu na proizvodu varira u ovisnosti od modela proizvoda.

Završna provjera

1. Rukovanje proizvodom.
2. Provjerite funkcije.

Odlaganje

Odlaganje materijala za pakovanje

- Materijal za pakovanje predstavlja opasnost po djecu. Čuvajte materijal za pakovanje na sigurnom mjestu van dohvata djece. Materijali za pakovanje ovog proizvoda napravljeni su od reciklirajućeg materijala. Pravilno ih odložite i sortirajte ih u skladu sa uputstvima za reciklažu otpada. Nemojte ih odlagati zajedno sa običnim kućnim otpadom.

Odlaganje starog proizvoda.

- Sačuvajte originalnu kutiju u koju je proizvod bio upakovani i transportujte proizvod u istoj. Slijedite uputstva na kutiji. Ukoliko nemate originalnu kutiju, upakujte proizvod u zaštitnu foliju sa zračnim mješurićima ili debelu kartonsku ambalažu i čvrsto omotajte ljepljivom trakom.



Provjerite generalno izgled vašeg proizvoda radi bilo kakvih oštećenja koja su se mogla desiti tokom transporta.

Odlaganje starog proizvoda.



Odlaganje starog proizvoda na ekološki prihvatljiv način.

Ovaj uređaj na sebi ima znak za selektivno odlaganje električne i elektronske opreme (WEEE). To znači da se ovaj uređaj mora odložiti u skladu sa Evropskom direktivom 2002/96/EC kako bi bio recikliran ili rastavljen u cilju minimiziranja njegovog uticaja na životnu sredinu. Molimo vas da se za dodatne informacije obratite lokalnim ili regionalnim organima vlasti.

Konsultirajte vašeg lokalnog prodavca ili centar za prikupljanje čvrstog otpada u vašem području kako biste saznali na koji način odlagati vaš proizvod. Prije odlaganja ovog proizvoda, uklonite utikač napojnog kabla i onesposobite bravu na vratima (ako je ima) kako biste izbjegli potencijalne opasnosti za djecu.

4 Priprema

Savjeti za uštedu energije

Sljedeće informacije će vam pomoći da koristite vaš uređaj na ekološki način i da štedite energiju:

- Odmrznite zamrznuta jela prije kuhanja.
- Koristite šerpe/tave sa poklopцима za kuhanje. Ukoliko nema poklopca, potrošnja energije se može uvećati 4 puta.
- Odaberite gorionik koji je prikladan za veličinu dna posude koju ćete koristiti za kuhanje. Uvijek odaberite ispravno veličinu posude za spremanje vaših jela. Veće posude zahtijevaju više energije.
- Vodite računa o tome da koristite posude sa ravnim dnom kada kuhate na električnoj ploči za kuhanje. Posude sa debelim dnom će omogućiti bolju provodljivost toplote. Možete postići uštedu energije i do 1/3.
- Posude za kuhanje moraju biti kompatibilne sa zonomama kuhanja. Dno posude ne smije biti manje nego što je kolo na kojem će se kuhati.
- Održavajte zone kuhanja i dna posuda čistim. Prljavština će umanjiti provodljivost toplote između zona kuhanja i dna posude.

Prva upotreba

Prvo čišćenje uređaja



Neki deterdženti i materijali za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini.
Nemojte koristiti agresivne deterdžente, praškove/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštре predmete dok čistite.

1. Uklonite sve materijale korištene za pakovanje
2. Obrišite površine uređaja vlažnom krpom ili sružvom i posušite krpom.

Početno zagrijavanje



Dim i miris mogu se javiti tokom nekoliko sati prilikom inicialnog puštanja u rad. To je sasvim normalno. Osigurajte da je prostorija dobro ventilirana da bi se uklonio dim i miris. Izbjegavajte direktno inhaliranje dima i mirisa koji se ispušta.

5 Kako koristiti ploču za kuhanje

Opšte informacije o kuhanju

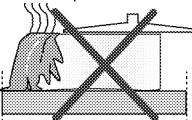


Nikada nemojte puniti tavu uljem više od jedne trećine. Ne ostavljajte ploču za kuhanje bez nadzora kada se zagrijava ulje. Pregrijano ulje predstavlja rizik od požara. **Nikada nemojte pokušavati gasiti mogući požar vodom!** Kada je ulje zahvaćeno vatrom, pokrijte ga protivpožarnim čebetom ili vlažnom krpom. Isključite ploču za kuhanje ako je bezbjedno da se to uradi i pozovite vatrogasnú službu.

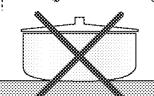
- Prije prženja hrane, uvijek ju dobro posušite i niježno stavite u vrelo ulje. Osigurajte da se smrznuta hrana u potpunosti otopi prije prženja.
- Nemojte pokrivati posude koje koristite kada zagrijavate ulje.
- Postavite tave i duboke tave na način da njihove ručke ne budu iznad ringle kako biste sprječili grijanje ručki. Nemojte stavlјati na ringle posude koje nisu balansirane i koje se lako naginju.
- Ne stavljajte prazne posude i duboke tave na zone kuhanja koje su uključene. Mogle bi se oštetiti.
- Ako uključite zone kuhanja da rade bez posude ili duboke tave na njima to može prouzrokovati oštećenja na proizvodu. Isključite zone kuhanja nakon završetka kuhanja.
- Obzirom da površine na proizvodu mogu biti vruće, ne stavljajte plastične i aluminijске posude na njih. Odmah očistite svaku otopinu od tih materijala sa površine. Takve posude se ne bi trebale koristiti niti za čuvanje hrane.
- Koristite tave ili drugo posuđe samo sa ravnim dnem.
- Stavite odgovarajuću količinu hrane u duboke tave ili drugo posuđe. Stoga nećete trebati činiti bilo kakva nepotrebna čišćenja jer ćete time sprječiti da jela kipe van. Ne stavljajte poklopce tava ili drugog posuđa na zone kuhanja. Stavite tave tako da su one centrirane na zoni kuhanja. Kada želite premjestiti posudu na drugu zonu kuhanja, podignite je i postavite na zonu kuhanja koju odaberete, nemojte je vući po površini.

Odarib duboke tave

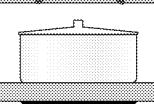
- Staklokeramička površina je otporna na toplotu i velike temperaturne razlike ne utiču na nju.
- Nemojte koristiti staklokeramičku površinu kao mjesto za skladištenje ili kao ploču za rezanje.
- Koristite samo tave i drugo posuđe sa mašinski obrađenim dnem. Oštре ivice izazivaju ogrebotine na površini.



Prosipanje može oštetiti staklokeramičku površinu i prouzrokovati požar.



Nemojte koristiti posude sa izbočenim ili udubljenim dnem.



Koristite samo tave i drugo posuđe sa ravnim dnem. One osiguravaju lakši prenos toplote.

Za induksijske ploče za kuhanje, koristite samo posude pogodno za induksijsko kuhanje.

Testiranje duboke tave

Koristite slijedeće metode da testirate da li je vaša duboka tava kompatibilna sa induksijskom pločom ili nije.

- Vaša duboka tava je kompatibilna ako njeno dno sadrži magnet.
- Vaša duboka tava je kompatibilna ako ne treperi kada stavite vašu duboku tavu na zonu kuhanja i uključite ploču za kuhanje.

Možete koristiti čelične, teflonske ili aluminijске duboke tave sa specijalnim magnetnim dnem koje sadrže naljepnicu ili upozorenje koje ukazuje na to da je duboka tava kompatibilna za induksijsko kuhanje. Staklene i keramičke posude, vrčevi i posude od nerhdajućeg čelika sa ne-magnethm aluminijskim dnem se ne bi trebale koristiti.

Sistem prepoznavanja-fokusiranja duboke tave

Kod induksijskog kuhanja, samo područje koje je pokriveno posudom na odgovarajućoj zoni kuhanja je pobuđeno. Dno posude je prepoznato od sistema i samo ovo područje se zagrijava automatski. Kuhanje prestaje ako se posuda u kojoj se kuha podigne sa zone kuhanja tokom kuhanja. Odabrana zona kuhanja i simbol trepere naizmjenično.

Sigurna upotreba

Nemojte odabratati jakе nivoе zagrijavanja kada koristite ne prijanjujuću (teflon) tavu bez ulja ili s vrlo malo ulja.

Ne stavljajte metalne stvari kao što su viljuške, noževi ili poklopci tava na vašu ploču za kuhanje jer se oni mogu zagrijati.

Nikada ne koristite aluminijsku foliju za kuhanje.

Nikada ne stavljajte prehrambene artikle upakovane u aluminijsku foliju na zonu kuhanja.

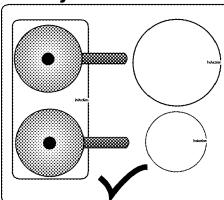


Ako se ispod vaše ploče za kuhanje nalazi pećnica i ona je uključena, senzori na ploči za kuhanje mogu umanjiti nivo kuhanja ili isključiti pećnicu.

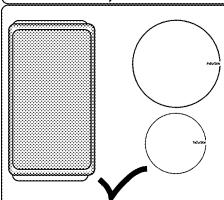


Kada ploča za kuhanje radi, držite stvari sa magnetnim svojstvima kao što su kreditne kartice ili kasete dalje od ploče za kuhanje.

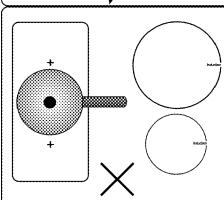
Korištenje posuda na širokoj površini zone kuhanja



Možete koristiti široku površinu zone kuhanja na dvije polovine odvojeno kao stražnje lijeve i prednje lijeve zone kuhanja.

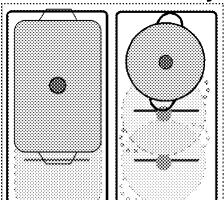


Široku površinu zone kuhanja možete koristiti za veliko posude.

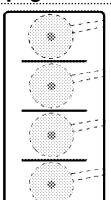


Vaše posude treba pokriti oba centra široke površine zone kuhanja. Datu zonu kuhanja nemojte koristi na druge načine.

Odabir zone za kuhanje pogodne za posudu



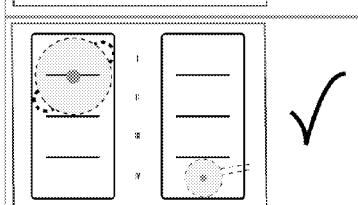
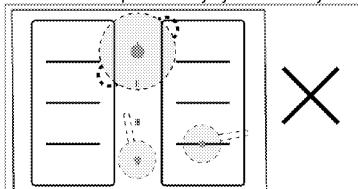
$\bigcirc > 10 \text{ cm}$



$\bigcirc < 10 \text{ cm}$

- Za vaše posude čije je dno veće od 10 cm možete koristiti kombinaciju 2 ili više zona za kuhanje.

- Svaku zonu za kuhanje možete koristiti odvojeno za vaše posude čije je dno manje od 10 cm.



- Nemojte stavljati posude između lijeve i desne zone kuhanja.
- Vaše posude čije je dno manje od 10 cm postavite tako da ih centrirate na jednu zonu kuhanja. U suprotnom, može se pojavit problem pri detektiranju posude.

Upotreba ploče za kuhanje

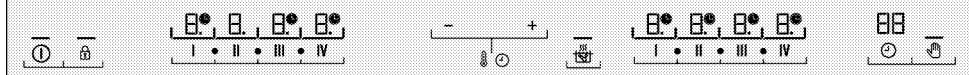


OPASNOST:

Ne dozvolite da bilo kakvi predmeti padnu na ploču za kuhanje. Čak i mali predmeti kao što je solnica mogu oštetiti ploču za kuhanje. Nemojte koristiti napuknutu ploču za kuhanje. Voda može prolaziti kroz te pukotine i prouzrokovati kratak spoj.

U slučaju bilo kakve vrste oštećenja na površini (npr. vidljive pukotine), odmah isključite uređaj da biste minimizirali rizik od elektro šoka.

Upravljačka ploča

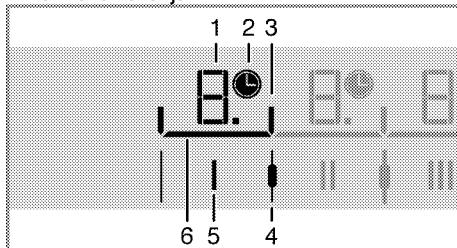


Specifikacije

- Područje prilagođavanja (+/-) za podešavanje temperature i vremena.
- Svetlosna indikacija koja ukazuje na to da je odgovarajuća tipka u funkciji
- Kombinacija zone kuhanja/tipka za odvajanje
- Tipka plus
- Tipka minus
- Tipka za Uklj/isklj
- Tipka za zaključavanje tipki
- Tipka za aktivaciju / deaktivaciju programatora
- Tipka za brzo grijanje
- Tipka za zaustavljanje
- Tipka za odabir lijeve/desne zone kuhanja I
- Tipka za odabir lijeve/desne zone kuhanja II
- Tipka za odabir lijeve/desne zone kuhanja III
- Tipka za odabir lijeve/desne zone kuhanja IIII

Grafika i slike su samo za informativne svrhe. Stvarni izgledi ili funkcije se mogu razlikovati u skladu s modelom vaše ploče za kuhanje.

Prikaz zone kuhanja



- 1 Indikator temperature (podešavanje temperature 0 - 9)
- 2 Simbol programatora
- 3 Svetlo razlikovanja zone kuhanja
- 4 Kombinacija zone kuhanja/tipka za odvajanje
- 5 Tipka za odabir zone kuhanja
- 6 Indikator temperature (podešavanje temperature 0 - 9)

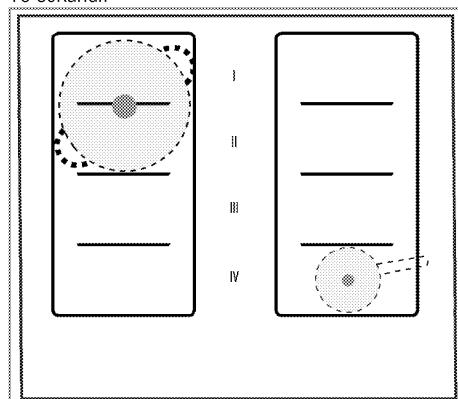
6 Svjetlo za odabir zone kuhanja

- Ovim proizvodom se upravlja pomoću upravljačke ploče osjetljive na dodir. Svaka operacija koju izvršite na vašoj upravljačkoj ploči osjetljivoj na dodir će biti potvrđena zvučnim signalom.
- Uvijek održavajte upravljačku ploču čistom i suhom. Vlažna i zaprljana površina može uzrokovati probleme sa funkcijama.

Uključivanje ploče za kuhanje

- 1 Dodirnite tipku na upravljačkoj ploči. Svjetlo tipke se uključuje. Ploča za kuhanje je sada spremna za upotrebu.
- 2 Kada je ploča za kuhanje uključena, izvodi se automatska detekcija šerpe. Ako je šerpa postavljena na to, svjetlo odabira zone za kuhanje na koju je šerpa smještena bit će upaljeno 10 sekundi.

Na primjer, ako imate dvije šerpe postavljene kao na slici ispod, svjetla odabira zona za kuhanje će svijetliti 10 sekundi.



- 3 Ako dodirnete lijevu ili lijevu tipku u 10 sekundi prema primjeru, možete raditi odvojeno s lijevim pločama za kuhanje.

Ako dodirnete tipku između lijeve i lijeve tipke, možete raditi s lijevim i lijevim pločama za kuhanje u kombinaciji.

Možete aktivirati desnu ploču za kuhanje ako dodirnete desnu tipku .

Nakon što je završena automatska detekcija šerpe, također možete odabrat ploče za kuhanje gdje nema detektovane šerpe da ih aktivirate.



Svetlja odabira zone za kuhanje će se isključiti ako se ne izvrši nikakva radnja u roku od 10 sekundi. Ako se ni jedna radnja ne izvrši u roku narednih 10 sekundi na kraju ovog vremena, ploča za kuhanje će se automatski vratiti u režim mirovanja.

Isključivanje ploče za kuhanje.

1. Dodirnite tipku na upravljačkoj ploči.

Ploča za kuhanje će se isključiti i vratiti u "Standby" mod.



Ako je simbol "H" ili "h" upaljen na prikazu zone kuhanja nakon što se ploča isključi, to znači da je zona kuhanja i dalje vruća. Nemojte dodirivati zone kuhanja.

Indikator preostale topote

Ako je simbol "H" upaljen na prikazu zone kuhanja, to znači da je zona kuhanja i dalje vruća i može se koristiti za održavanje topote male količine hrane. Ovaj simbol će se uskoro pretvoriti u "h" simbol što će značiti manje vruće.



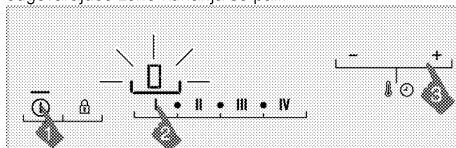
Kada se napon isključi, indikator preostale topote neće svijetliti niti upozoravati korisnika na vruće zone kuhanja.

Uključivanje zona za kuhanje (dio za kuhanje)

1. Dodirnite tipku da uključite ploču za kuhanje.

2. Dodirnite tipku za odabir zone kuhanja koju želite uključiti.

"0" se pojavljuje na prikazu zone kuhanja i svjetlo odgovarajuće zone kuhanja se pali.



Svetlja odabira zone za kuhanje će se isključiti ako se ne izvrši nikakva radnja u roku od 10 sekundi. Ako se ni jedna radnja ne izvrši u roku narednih 10 sekundi na kraju ovog vremena, ploča za kuhanje će se automatski vratiti u režim mirovanja.

3. Dodirom na tipke i prilagodite nivo topote između "0" i "9".

Isključivanje zona kuhanja

Odabrana zona za kuhanje može biti isključena na 3 različita načina:

1. Smanjivanjem temperature na nivo "0"

Možete isključiti zonu za kuhanje spuštajući podešavanje temperature na nivo "0".

2. Korištenjem funkcije isključivanja na programatoru za željenu zonu kuhanja

Kada je vrijeme isteklo, programator će isključiti dodijeljenu mu zonu kuhanja. "0" vrijednost će se pojaviti na displeju odgovarajuće zone za kuhanje. Simbol na prikazu zone kuhanja će nestati. Kada vrijeme istekne, oglasit će se zvučni signal. Dodirnite bilo koju tipku na upravljačkoj ploči da utišate zvučni signal.

3. Dodirom simbola odgovarajuće zone kuhanja tokom 3 sekunde

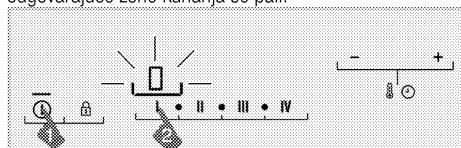
Dodirnite simbol zone kuhanja koju želite da isključite na oko 3 sekunde.

Kombinovanje zona kuhanja

1. Dodirnite tipku da uključite ploču za kuhanje.

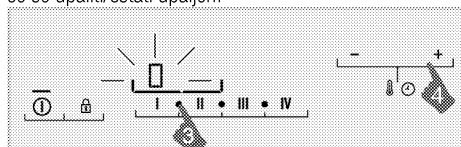
2. Dodirnite odabirnu tipku bilo kojih zona kuhanja koje želite kombinovati.

» 0 se pojavljuje na displeju zone kuhanja i svjetlo odgovarajuće zone kuhanja se pali.



3. Dodirnite tipku između ove zone kuhanja i tipku susjedne zone koju želite da kombinujete.

» Svjetlo razlikovanja između kombinovanih zona kuhanja će se isključiti a simbol "0" na prikazu lijeve zone kuhanja će se upaliti/ostati upaljen.



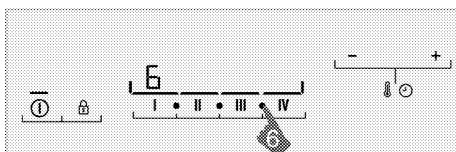
4. Dodirom na tipke i prilagodite nivo topote između "0" i "9".

» Sada su zone kuhanja kombinovane da rade kao jedna zona kuhanja na podešenom nivou temperaturu.

5. Ako želite da kombinujete 3. i 4. zonu kuhanja,

Da dodate 3. i/ili 4. zonu za kuhanje na dvije kombinovane zone za kuhanje dodirnite tipku između njih.

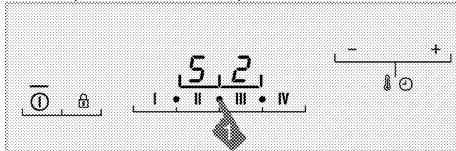




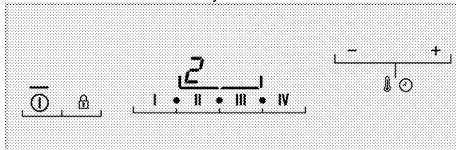
» Zone kuhanja će biti kombinovane i svjetlo razlikovanja između njih će se isključiti a prikaz zone kuhanja će se također dijeliti. Indikator temperature lijeve zone kuhanja će ostati upaljen i raditi na nivou temperature koji je podešen kao za jednu zonu kuhanja.

Kombinovanje aktivnih zona kuhanja

1. Da kombinujete dvije susjedne zone kuhanja koje rade posebno na različitim ili istim nivoima temperature, dodirnite tipku ● između zona kuhanja.



» Kada se kombinuju zone kuhanja koje rade posebno, svjetlo razlikovanja između njih će se isključiti a nivo temperature će biti prikazan na displeju lijeve zone kuhanja. Kombinovane zone kuhanja će nastaviti s radom kao jedna zона kuhanja na nižem nivou temperature kombinovanih zona kuhanja.



i Bilo kakva prethodna vrijednost temperature ili, ako postoji, vrijeme na kombinovanim zonama kuhanja će nastaviti s radom na nižoj vrijednosti nakon kombiniranja.

Na primjer, ako kombinujete zonu za kuhanje podešenu na 10 minuta na nivou temperature 6 i zonu za kuhanje podešenu na 20 minuta na nivou temperature 2, kombinovane zone za kuhanje će raditi 10 minuta na nivou temperature 2.

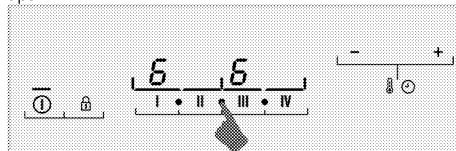
Da razdvojite kombinovane zone kuhanja;

1. Dodirnite tipku ● između kombinovanih zona kuhanja koje želite razdvojiti.



» Zona/e kuhanja desno od tipke i zona/e kuhanja lijevo od tipke ● koju ste dodirnuli će biti razdvojene i nastaviti

da rade. Svjetlo razlikovanja između zona kuhanja će se upaliti.



i Razdvojene zone kuhanja će nastaviti raditi na vrijednostima temperature koje su imale kada su bile kombinovane.

Isključivanje kombinovanih zona kuhanja.

Kombinovane zone kuhanja se mogu isključiti na 3 različita načina:

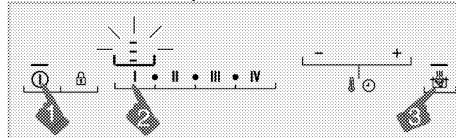
1. **Smanjivanjem temperature na nivo "0"**
Možete isključiti kombinovane zone kuhanja snižavanjem podešavanja temperature na nivo "0".
2. **Korištenjem funkcije na programatoru za kombinovane zone kuhanja**
Kada je vrijeme isteklo, programator će isključiti dodijeljenu mu zonu kuhanja. "0" vrijednost će se pojaviti na displeju odgovarajuće zone za kuhanje. Simbol ○ na prikazu zone kuhanja će nestati. Kada vrijeme istekne, oglasit će se zvučni signal. Dodirnite bilo koju tipku na upravljačkoj ploči da utisnate zvučni signal.
3. **Dodiram simbola bilo koje od kombinovanih zona kuhanja na 3 sekunde**
Dodirnite simbol bilo koje od kombinovanih zona kuhanja koje želite da isključite na otprilike 3 sekunde.

POJAČIVAČ

Možete koristiti funkciju pojačivača da obavite zagrijavanje na maksimalnoj snazi. Međutim, ova funkcija se ne preporučuje za kuhanje duže vremena.

Direktni odabir POJAČIVAČA:

1. Dodirnite tipku ○ da uključite ploču za kuhanje.
2. Odaberite željenu zonu kuhanja dodirom na tipke za odabir zone kuhanja.



3. Dodirnite tipku .

Odabrana zona kuhanja će raditi na maksimalnoj jačini i 3 svjetla će treperiti na prikazu zone kuhanja naizmjenično.

Kada je podešavanje vremena pojačivača (vidite Tabela-2: Tabela ograničenja vremena rada) završeno, zona kuhanja će se isključiti.

Odabir pojačavača kada je zona kuhanja aktivna:

1. Dodirnite tipku  nakon što je zona kuhanja uključena i radila je najmanje 20 sekundi na određenom nivou.



Zona kuhanja bi trebala završiti s radom za minimalno 20 sekundi na odabranom nivou.

2. Odabrana zona kuhanja će raditi na maksimalnoj jačini i 3 svjetla će treperiti na prikazu zone kuhanja naizmjenično. Jednom kada ("Booster") period pojačavača istekne, zona kuhanja prelazi na podešeni nivo temperature i samo odabrana vrijednost temperature se prikazuje.



Kada su zone kuhanja odvojene dok kombinovane zone kuhanja rade na podešenom pojačivaču, odvojene zone kuhanja će također nastaviti raditi na podešenom pojačivaču.

Isključivanje funkcije pojačavača prije vremena:

Dodirom tipke  možete isključiti podešavanje pojačivača kada god želite.

Brzo grijanje

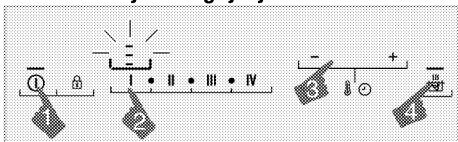
Brzo grijanje je funkcija koja olakšava kuhanje. Sve zone za kuhanje su opremljene funkcijom Brzo grijanje. Funkcija Brzo grijanje može raditi za 20 sekundi nakon određivanja željene vrijednosti temperature zone kuhanja.

Ova funkcija se koristi za kratkotrajno brzo grijanje. Kada vrijeme za brzo grijanje završi, zona kuhanja će nastaviti s radom na podešenom nivou temperature.

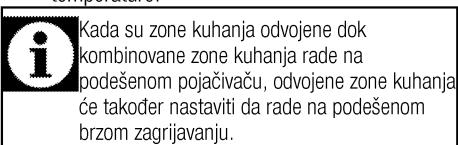


Funkcija Brzo grijanje može biti podešena unutar 20 sekundi nakon što je uključena ploča za kuhanje.

Odabir funkcije Brzo grijanje:



1. Dodirnite tipku  da uključite ploču za kuhanje.
 2. Odaberite željenu zonu kuhanja dodirom na tipke za odabir zone kuhanja.
 3. Podesite željeni nivo temperature dodirom tipki  i .
 4. Dodirnite tipku .
- Zona kuhanja koju ste odabrali će raditi maksimalnom snagom određeni period vremena koje je navedeno u donjoj tabeli. 3 svjetla i vrijednost podešene temperature će se pojaviti na prikazu zone kuhanja naizmjenično.
5. Kada period Brzog grijanja završi, zona kuhanja se prebacuje na podešeni nivo temperature i na displeju je prikazana samo odabrana vrijednost temperature.



Kada su zone kuhanja odvojene dok kombinovane zone kuhanja rade na podešenom pojačivaču, odvojene zone kuhanja će također nastaviti da rade na podešenom brzom zagrijavanju.

Tabela-1: Vrijeme rada pojačivača

Nivo temperature	Ograničeno vrijeme rada - sekunda
0	0
1	10
1.	20
2	30
2.	40
3	47
3.	56
4	65
4.	75
5	85
5.	85
6	25
6.	25
7	35
7.	35
8	45
8.	45
9	10
9.	10

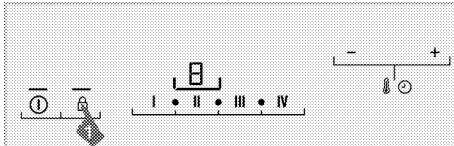
Isključivanje funkcije pojačivača:

Dodirnite tipku da isključite "Booster" funkciju kad god vi to želite.

Opcija zaključavanja radi čišćenja

Zaključavanje radi čišćenja sprječava funkcionisanje svih tipki na upravljačkoj ploči na 20 sekundi kako bi se omogućilo korisniku da uradi kratko čišćenje dok je ploča za kuhanje u upotrebi. Uredaj neće trošiti električnu energiju tokom ovog vremena.

Aktiviranje zaključavanja radi čišćenja



1. Kada je ploča za kuhanje uključena, pritisnite i držite tipku dok se jedan zvučni signal ne čuje. Svjetlo brave za zaključavanje radi čišćenja će svijetliti i displej sata ploče za kuhanje će početi odbrojavati od 20. Nijedna od tipki na upravljačkoj ploči neće biti funkcionalna tokom ovog perioda osim tipke .

Deaktiviranje zaključavanja radi čišćenja

Nije potrebno da pritisnete nijednu tipku da biste deaktivirali zaključavanje radi čišćenja. Ploča za kuhanje će dati zvučni signal nakon 20 sekundi, svjetlo zaključavanja tipki će se ugasiti i brava za čišćenje će se automatski deaktivirati.

Dječja brava

Kada je ploča za kuhanje u režimu rada isključeno, možete zaštитiti ploču za kuhanje dječjom bravom kako bi sprječili djecu da je uključe. Brava za djecu može biti aktivirana ili deaktivirana samo kada je ploča za kuhanje u režimu isključeno (stanje mirovanja).

Aktivacija brave za djecu

1. Kada je ploča za kuhanje u režimu isključeno, pritisnite i držite tipku dok se ne oglase dva zvučna signala.

Dječja brava će biti aktivirana i svjetlo tipke će se upaliti.



Ako se pritisne bilo koja tipka kada je aktivno kolo za kuhanje i dječja brava, svjetlo tipke treperi.

Ako dodirnete tipku kada je kolo za kuhanje u režimu mirovanja, a dječja brava aktivirana, svjetlo tipke treperi. Ako je prikazana indikacija preostale topline na displeju dok je kolo za kuhanje u režimu mirovanja i ako se pritisne bilo koja tipka dok je dječja brava aktivirana, svjetlo tipke će treperiti.

Deaktivacija brave za djecu

1. Kada je brava za djecu aktivirana, pritisnite i držite tipku dok se jedan zvučni signal ne čuje.

» Brava za djecu će biti deaktivirana i svjetlo na tipki će se isključiti.

Zaključavanje tipki

Možete aktivirati zaključavanje tipki kako biste izbjegli promjenu funkcija greškom **kada ploča za kuhanje radi**.

Aktiviranje zaključavanja tipki

1. Dodirnite i držite tipku duže vrijeme da zaključate upravljačku ploču. Samo jedan zvučni signal će se čuti prvo. U tom slučaju, vaša ploča za kuhanje je prebačena na **zaključavanje radi čišćenja**. Zatim, nastavite držati pritisnutom tipku bez dizanja vašeg prsta sve dok ne čujete dva uzastopna zvučna signala.

Svjetlo na tipki će treperiti i sve zone kuhanja će biti zaključane.



Možete aktivirati zaključavanje tipki samo u režimu rada. Kada je zaključavanje tipki aktivirano, samo tipka će biti u funkciji.

Kada dodirnete bilo koju drugu tipku, svjetlo na tipki će treperiti da označi da je zaključavanje tipki aktivno.

Ako isključite ploču za kuhanje kada su tipke zaključane, zaključavanje tipki mora biti deaktivirano da biste ponovo uključili ploču za kuhanje.

Deaktiviranje zaključavanja tipki

1. Držite tipku pritisnutom tokom 2 sekunde. Operacija će biti potvrđena zvučnim signalom. Svjetlo na tipki se isključuje i upravljačka ploča je otključana.

Funkcija programatora

Ova funkcija vam olakšava kuhanje. Neće biti neophodno da nadzirete pećnicu tokom cijelog perioda kuhanja. Zona kuhanja će biti isključena automatski po isteku vremena koje ste vi odabrali.

Aktiviranje programatora

1. Dodirnite tipku da uključite ploču za kuhanje.
2. Odaberite željenu zonu kuhanja dodirom na tipku za odabir zone kuhanja.
3. Podesite željeni nivo temperature dodirom tipki i .
4. Dodirnite tipku da aktivirate programator. "00" se pojavljuje na ekranu programatora i simbol počinje da treperi na prikazu zone kuhanja.
5. Podesite željeno trajanje dodirom na tipku i .

Nakon treperenja tokom određenog vremenskog perioda, simbol neprestano svijetli. Svjetlo simbola koje neprestano svijetli označava da je funkcija aktivirana.

Programator može biti podešen samo kada su zone za kuhanje već u upotrebi.

Ponovite gornje procedure za druge zone kuhanja za koje želite da podešite programator.

Programator se ne može podešiti ukoliko zona kuhanja i vrijednost temperature za tu zonu kuhanja nisu odabrani.

Kada je programator aktiviran, samo podešeno vrijeme za odabranu zonu kuhanja će se pojaviti na ekranu programatora.

Kada je programator podešen za kombinovane zone kuhanja, simbol se pojavljuje na displeju zone za kuhanje koja najduže traje.

Bilo kakva prethodna vrijednost temperature ili, ako postoji, vrijeme na kombinovanim zonama kuhanja će nastaviti s radom na nižoj vrijednosti nakon kombiniranja.

Na primjer, ako kombinujete zonu za kuhanje podešenu na 10 minuta na nivou temperature 6 i zonu za kuhanje podešenu na 20 minuta na nivou temperature 2, kombinovane zone za kuhanje će raditi 10 minuta na nivou temperature 2.

Ako je programator podešen za samo jednu od zona za kuhanje koje će se kombinovati, ovo podešavanje će se također odnositi na kombinovane zone za kuhanje nakon kombinovanja.

Deaktiviranje programatora

Kada istekne podešeno vrijeme, kolo za kuhanje će se automatski isključiti i dati zvučno upozorenje.

Pritisnite bilo koju tipku da utišate zvučno upozorenje.

Isključivanje programatora ranije

Ako ranije isključite programator, ploča za kuhanje će nastaviti s radom na podešenoj temperaturi sve dok se ne isključi.

Možete ranije isključiti programator na dva različita načina:

1-Isključivanje programatora smanjivanjem njegove vrijednosti do "00" :

1. Odaberite zonu kuhanja koju želite da isključite.
2. Dodirnite tipku da odaberete programator odgovarajuće zone kuhanja.
3. Dok se "00" ne prikaže na ekranu programatora smanjite vrijednost dodirom na tipku .

simbol treperi na prikazu zone kuhanja tokom određenog vremenskog perioda i zatim se isključuje trajno i programator je otkazan.

2 - Isključivanje programatora pritiskom tipke za programator na otprilike 3 sekunde:

1. Odaberite zonu kuhanja koju želite da isključite.
2. Dodirnite tipku da odaberete programator odgovarajuće zone kuhanja.
3. Dodirnite tipku na oko 3 sekunde.

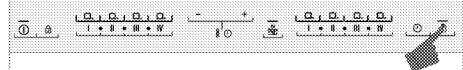
simbol treperi na prikazu zone kuhanja tokom određenog vremenskog perioda i zatim se isključuje trajno i programator je otkazan.

Stop funkcija

Koristeći ovu funkciju, možete zaustaviti sve funkcije koje rade na ploči za kuhanje (**osim programatora**) tokom određenog vremenskog perioda.



Ako je programator podešen za bilo koju zonu kuhanja, programator će nastaviti raditi tokom zaustavljanja.

- 
1. Dodirnite tipku kada vaša ploča za kuhanje radi.

Sve aktivne zone kuhanja će stati.

2. Dodirnite tipku opet da ponovo pokrenete sve zaustavljene zone kuhanja s prethodnim podešavanjima.

Korištenje induktivskih zona kuhanja na siguran i efikasan način

Principi rada: Indukcijska ploča za kuhanje zagrijava direktno posudu u kojoj se kuha kao jedno od svojstava njenih principa rada. Stoga, to ima razne prednosti kada se poredi sa drugim tipovima ploča za kuhanje. Ona radi efikasnije i površina ploče za kuhanje se ne zagrijava.

Indukcijska ploča za kuhanje je opremljena sa vrhunskim sistemom koji će vam obezbijediti maksimalnu sigurnost prilikom korištenja.



Vaša ploča za kuhanje je opremljena s 8 zona za kuhanje s dimenzijama 94 x 225 mm koje su opremljene indukcijom. S karakteristikom indukcije, svaka zona za kuhanje automatski detektuje posudu smještenu na nju. Energija se usmjerava samo tamo gdje se ostvaruje kontakt između posude i zone kuhanja, te je stoga postignut minimalan utrošak energije.

Ograničeno vrijeme rada

Ploča za kuhanje je opremljena sa ograničenim vremenom rada. Kada je jedna ili više zona za kuhanje ostavljena uključena, zona za kuhanje će automatski biti deaktivirana nakon određenog vremena (vidi, Tabela-1). Ako je programator dodijeljen zoni kuhanja, ekran programatora će se također kasnije isključiti. Ograničeno vrijeme rada zavisi od odabranog nivoa temperature. Maksimalno vrijeme rada se primjenjuje na ovom nivou temperature. Zona kuhanja može biti ponovo pokrenuta od strane korisnika nakon automatskog isključivanja kao što je gore opisano.

Tabala-2 Ograničeno vrijeme rada

Nivo temperature	Ograničeno vrijeme rada - sati
0	0
1	6
1.	5
2	5
2.	4
3	4
3.	3
4	3
4.	2,5
5	2,5
5.	2
6	2
6.	1,5
7	1,5
7.	1
8	1
8.	0,5
9	0,5
9.	0,5
Pojačavač (Booster)	10 minuta

Zaštita od pregrijavanja

Vaša ploča za kuhanje je opremljena sa senzorima koji osiguravaju zaštitu od pregrijavanja. Sljedeće se može opaziti u slučaju pregrijavanja:

- Aktivna zona kuhanja može biti isključena.
- Odabrani nivo može opasti. Međutim, ovaj uslov se ne može vidjeti na indikatoru.

Sigurnosni sistem kod preljevanja

Vaša ploča za kuhanje je opremljena sa sigurnosnim sistemom kod preljevanja. Ako ima preljevanja koje se prosulo na upravljačku ploču, sistem će prekinuti dovod napona odmah i isključiti vašu ploču za kuhanje. "E" upozorenje se pojavljuje na ekranu tokom ovog perioda.

Precizno podešavanje energije

Indukcijska ploča reaguje na komande odmah, što je osobina njenih principa rada. Ona mijenja podešavanja energije veoma brzo. Stoga, vi možete spriječiti da se jelo (voda, mlijeko) preljeva čak ako je bilo nadomak preljevanja.

Bučan rad

Neki zvukovi mogu dolaziti od induksijske ploče za kuhanje. Ovi zvukovi su normalni i dio su induksijskog kuhanja.

- Zvuk postaje istaknut na visokim nivoima temperature.
- Legura duboke tave može uzrokovati buku.
- Pri niskim nivoima, redovni zvuk uključivanja/isključivanja se može čuti zbog principa rada.
- Buka se može čuti ako se zagrijava neka prazna posuda. Kada stavite vodu ili jelo u nju, ovaj zvuk će iščeznuti.
- Može se čuti buka ventilatora koji hlađi električni sistem.

Kodovi grešaka / poruke upozorenja i izvori

grešaka

Tabela-3:

Uzrok greške	Indikator	Displesj
Dvije ili više tipki su pritisnute ili je upravljačka ploča bila izložena pari.	"E" simbol treperi	Prikaz zone kuhanja
Ploča za kuhanje je pregrijana	"H" simbol treperi	Prikaz zone kuhanja
Nijedna duboka tava nije prikladna za zonu za kuhanje	L simbol svijetli.	Prikaz zone kuhanja
Greška na hardveru kontrolne kartice osjetljive na dodir	"Fx***" simbol svijetli.	Displesj programatora
Hardverska greška na indukciji	"Ex***" simbol svijetli.	Prikaz zone kuhanja
X** "1,2,...9"		

	Za dalje informacije o porukama o greškama koje se mogu pojaviti na upravljačkoj ploči osjetljivoj na dodir pogledajte Tabela-2. Ako Fx i Ex greške ostanu neispravljene, pozovite ovlašteni servis.
	Ako je površina upravljačke ploče osjetljive na dodir izložena pari, kompletan upravljački sistem će biti deaktiviran, čut će se zvučni signal i "E" će treperiti na displesju.
	Održavajte površinu upravljačke ploče osjetljive na dodir čistom. Može davati upozorenje o greškama u radu.

6 Održavanje i njega

Opšte informacije

Životni vijek proizvoda će biti produžen, a učestali problemi će se smanjiti ukoliko se proizvod čisti u redovnim intervalima.



OPASNOST:

Izključite uređaj s glavnog napajanja prije započinjanja aktivnosti oko održavanja i čišćenja.

Postoji rizik od elektro šoka!



OPASNOST:

Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja.
Vruće površine mogu izazvati opekotine!

- Očistite temeljito proizvod nakon svake upotrebe. Na taj način će biti moguće lakše uklanjanje ostataka kuhanja, te oni neće gorjeti prilikom narednog korištenja uređaja.
- Za čišćenje uređaja nisu potrebna posebna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu s tečnošću za pranje, mekanu krpnu ili spužvu da očistite proizvod i zatim ga prebrišite suhom krpom.
- Uvijek osigurajte da bilo kakav višak tečnosti bude temeljito obrisan nakon čišćenja i sve što je proljeveno da se odmah posuši brisanjem.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadrže kiseline ili hlorid da biste čistili površine od nehrđajućeg materijala ili od inoksa niti za čišćenje ručke. Koristite mekanu krpnu sa tečnim deterdžentom (ne abrazivnim) da prebrišete te dijelove, obratite pažnju da brišete u jednom smjeru.



Neki deterdženti i materijali za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini.

Nemojte koristiti agresivne deterdžente, praškove/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštре predmete dok čistite.



Nemojte koristiti čistače na paru da čistite uređaj jer bi to moglo prouzrokovati strujni udar.

Čišćenje ploče za kuhanje.

Staklo keramičke površine

Obrišite staklo keramičku površinu koristeći komad krpe navlažene u hladnoj vodi tako da ne ostane nikakvih tragova sredstava za čišćenje na toj površini. Posušite mekanom i suhom krpom. Ostaci mogu prouzrokovati oštećenja na staklo keramičkoj površini kada se ploča koristi prilikom slijedećeg kuhanja. Osušeni ostaci na staklo keramičkoj površini ne bi se smjeli ni pod kojim okolnostima gretati oštricama, čeličnom vunom ili sličnim alatima.

Uklonite zaprljana od kalcija (žute mrlje) pomoću male količine odstranjivača kamenca kao što su ocet ili limunov sok. Također možete koristiti odgovarajuće komercijalno dostupne proizvode.

Ako je površina jako zaprljana, nanesite sredstvo za čišćenje na spužvu i sačekajte da se dobro upije.

Zatim očistite površinu ploče za kuhanje vlažnom krpom.



Hrana na bazi šećera kao što su jake kreme i sirupi mora se odmah očistiti, bez čekanja da se površina ohladi. U suprotnom, staklo keramičke površine mogu biti trajno oštećene.

Blago blijedjenje boje se može pojaviti na premazima ili drugim površinama tokom vremena. To neće imati uticaja na rad ovog proizvoda.

Blijedjenje boje i mrlje na staklo keramičkoj površini je normalna pojava, nije greška.

7 Rješavanje problema

Proizvod odašilje metalne zvukove dok se zagrijava i hlađi.

- Kada se metalni dijelovi zagrijavaju, mogu se širiti i praviti zvukove. >>> *Nije riječ o kvaru.*

Proizvod ne radi.

- Osigurač napajanja je pokvaren ili je pregorio. >>> *Provjerite osigurače u kutiji s osiguračima. Ako je potrebno, zamijenite ih ili vratite u početni položaj.*
- Proizvod nije uključen u (uzemljen) utičnicu. >>> *Provjerite utikač na kablu.*
- Ako ekran ne svijetli kada ponovo uključite ploču za kuhanje. >>> *Izključite uređaj na automatskom prekidaču. Sačekajte 20 sekundi i zatim ponovo uključite.*
- Zaštita od pregrijavanja je aktivna. >>> *Dopustite da se vaša ploča za kuhanje ohladi.*
- Posuda za kuhanje nije odgovarajuća. >>> *Provjerite vašu posudu.*

Lj symbol se pojavljuje na prikazu zone kuhanja.

- Niste postavili posudu na aktivnu zonu kuhanja. >>> *Provjerite da li je posuda na zoni kuhanja.*
- Vaša posuda nije kompatibilna sa induksijskim kuhanjem >>> *Provjerite da li je vaša posuda za kuhanje kompatibilna sa induksijskom pločom za kuhanje.*
- Posuda za kuhanje nije ispravno postavljena na sredinu ili dno površine posude nije dovoljno široko za datu zonu kuhanja. >>> *Izaberite dovoljno široku posudu i postavite je na sredinu zone kuhanja.*
- Posuda za kuhanje ili zona kuhanja su pregrijane. >>> *Dopustite da se ohlade.*

Odabrana zona kuhanja se iznenada isključuje za vrijeme rada.

- Možda je vrijeme kuhanja za odabranu zonu kuhanja završeno. >>> *Možete podesiti novo vrijeme kuhanja ili završiti kuhanje.*
- Zaštita od pregrijavanja je aktivna. >>> *Dopustite da se vaša ploča za kuhanje ohladi.*
- Moguće da neki predmet prekriva kontrolnu tablu osjetljivu na dodir. >>> *Uklonite taj predmet sa table.*

Posuda se ne zagrijava čak i kada je zona kuhanja uključena.

- Vaša posuda nije kompatibilna sa induksijskim kuhanjem >>> *Provjerite da li je vaša posuda za kuhanje kompatibilna sa induksijskom pločom za kuhanje.*
- Posuda za kuhanje nije ispravno postavljena na sredinu ili dno površine posude nije dovoljno široko za datu zonu kuhanja. >>> *Izaberite dovoljno široku posudu i postavite je na sredinu zone kuhanja.*



Ukoliko ne možete ukloniti problem čak iako ste implementirali uputstva iz ovog odjeljka, posavjetujte se sa ovlaštenim serviserom ili trgovcem kod kojeg ste kupili vaš proizvod. Nikada ne pokušavajte sami popravljati neispravan proizvod.

