

K O N Č A R

HR

EN

**UPUTE ZA UPORABU
INSTRUCTION MANUAL**

**INDUKCIJSKO UGRADBENO KUHALO
INDUCTION COOKER**

UK604INDM

ŠTOVANI KUPCI,

zahvaljujemo Vam na povjerenju koje ste nam ukazali kupnjom našeg proizvoda.



Za Vaše lakše snalaženje prilikom uporabe aparata, pripremili smo ove Upute za uporabu.

Molimo Vas da pažljivo pročitate ove "Upute za uporabu" jer ćete na taj način izbjeći greške, povećati uporabno trajanje aparata, štedjeti energiju i novac.

Upute su dostupne na web adresi: www.koncar-ka.hr

Upute za uporabu odložite na sigurno mjesto kako bi ih mogli koristiti i za buduće potrebe. Ako aparat prodate ili ustupite drugom vlasniku tada uz aparat priložite i ove upute.



POZOR! VRUĆA POVRŠINA!



POZOR! OPASNOST OD POŽARA!



POZOR! OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA!



POZOR! Elektromagnetsko polje na indukcijskoj zoni. Razni metalni predmeti (to ne vrijedi za specijalno posuđe namijenjeno za indukcijsko kuhalo) i elektroničke naprave ne smiju biti izloženi na području djelovanja.



POZOR! Osobama s ugrađenim srčanim stimulatorom preporučuje se konzultacija s liječnikom. Isto vrijedi za osobe s ugrađenim metalnim ili elektroničkim implantatima.

U uputama za uporabu mogu biti opisani različiti tipovi aparata koji se međusobno razlikuju po opremljenosti i načinu rada, te su zbog toga uključena i neka poglavlja, crteži i podaci koji za Vaš aparat ne dolaze u obzir.

Pridržavamo pravo izmjena i grešaka u uputama za uporabu.

Tehničke specifikacije i ovaj priručnik podložni su promjenama bez prethodne obavijesti ili najave.

Važne opće informacije

Ovaj aparat je namijenjen isključivo za uporabu u domaćinstvu i sličnim okruženjima kao što su:

- priručne kuhinje za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima;
- korištenje od strane gostiju u hotelima, motelima i drugim smještajnim prostorima;
- gospodarske zgrade na farmama;
- objekti koji nude usluge noćenja s doručkom

Aparat nije namijenjen uporabi u profesionalne (komercijalne) svrhe ili namjene koje nadilaze uobičajenu uporabu u domaćinstvu. Ako se aparat ipak tako upotrebljava, tada proizvođač ne snosi nikakvu odgovornost, a jamstvo ne vrijedi.

Proizvođač ne snosi nikakvu odgovornost za ozljede ili oštećenja izazvana nepravilnim postavljanjem ili uporabom te ne priznaje pravo na jamstvo u slučaju nepridržavanja uputa za uporabu i nesavjesne uporabe aparata.

Proizvođač zadržava pravo promijeniti konstrukciju, mjere i težinu ako to smatra potrebnim radi poboljšanja kvalitete proizvoda, bez ugrožavanja osnovnih svojstava proizvoda i bez prethodne najave.

U uputama za uporabu mogu biti opisani različiti tipovi aparata koji se međusobno razlikuju po opremljenosti i načinu rada, te su zbog toga uključena i neka poglavlja, crteži i podaci koji za Vaš aparat ne dolaze u obzir.

Pridržavamo pravo izmjena i grešaka u uputama za uporabu.

Tehničke specifikacije i ovaj priručnik podložni su promjenama bez prethodne obavijesti ili najave.

Informacije o jamstvu

Ako do nekog kvara na aparatu dođe tijekom jamstvene dobi, nemojte ga popravljati sami. Reklamaciju odmah prijavite na jedno od servisnih mjesta jer u suprotnom može doći do većeg oštećenja aparata, za što proizvođač neće preuzeti nikakvu odgovornost. Pri podnošenju reklamacije držite se teksta Jamstvenog Lista. Najnovije informacije o servisnim mjestima nalaze se na web stranici

www.koncar-ka.hr

Bez predaje pravilno popunjenog Jamstvenog lista i priloženog računa za kupljeni aparat reklamacija je nevažeća.

ODLAGANJE PROIZVODA

Ovi proizvodi su razvijeni i proizvedeni uz uporabu kvalitetnih materijala i komponenti koje je moguće reciklirati i ponovo iskoristiti. Simbol s lijeve strane znači da se električni i elektronički aparati na kraju njihova uporabnog vijeka ne smiju odbacivati zajedno s ostalim kućnim otpadom.

Molimo da ovaj aparat predate lokalnoj tvrtki koja se bavi zbrinjavanjem otpada ili ga odnosi u reciklažno dvorište.

Ovaj aparat zadovoljava EU direktivu (2012/19/EU) u svezi zbrinjavanja električnog i elektroničkog otpada (WEEE). Ovaj aparat zadovoljava EU RoHS direktivu (2011/65/EU).









Korisnik ne smije rastavljati aparat ili ostale komponente. Taj posao obavlja ovlaštena tvrtka koja se bavi recikliranjem takve vrste otpada.

Ambalaža je izrađena tako da ne ugrožava okoliš; ambalažni materijal je ekološki i može se preraditi, odnosno reciklirati. Nije dozvoljeno odlagati ambalažni materijal s ostalim kućnim otpadom, nego ga je poterbno odložiti na zato namjenenom mjestu.



Pojašnjenje simbola

	Opasnost	Simbol koji ukazuje na opasnost po život i zdravlje osobe zbog vrlo zapaljivog plina.
	Pozornost zbog električnog udara	Simbol koji ukazuje na opasnost po život i zdravlje osoba zbog električnog udara (visoki napon).
	Oprez	Simbol koji ukazuje na opasnost koja može, ako se ne izbjegne, uzrokovati ozbiljne povrede ili smrtni ishod.
	Pozornost	Simbol koji ukazuje na opasnost koja može, ako se ne izbjegne, uzrokovati male ili srednja povrede.
	Napomena	Simbol koji ukazuje na važne informacije, ali ne i opasnost.
	Konzultirati upute	Simbol koji ukazuje kako kvalificirana tehnička osoba može izvesti ili održavati aparat u skladu s uputama za uporabu.

SIGURNOSNA UPOZORENJA

NE RABITE APARAT PRIJE NEGO PROČITATE UPUTE ZA UPORABU I UPOZNATE SE S NJEGOVOM UPORABOM.

Upute za uporabu odložite na sigurno mjesto kako bi ih mogli koristiti i za buduće potrebe. Ako aparat prodate ili ustupite drugom vlasniku tada uz aparat priložite i ove upute.

Zbog Vaše sigurnosti, morate se pridržavati naputaka u ovim uputama te na taj način smanjiti rizike od požara, eksplozija, elekričnog udara, oštećenja imovine, opasnosti po okoliš, ozljedama osoba s ozbiljnim ili tragičnim (smrtnim) posljedicama.

Provjerite da li ste aparat primili neoštećen. U Slučaju oštećenja aparata, nastala tijekom transporta prijavite odmah prodavaču. **NE RABITE OŠTEĆENI APARAT.**

POZORNOST! Proizvođač/distributer ne preuzima nikakvu odgovornost za oštećenja nastala prilikom uporabe neuzemljenog aparata, te u svezi bilo kakvog oštećenja i povreda ako se ne pridržava uputa za uporabu, u slučaju nesavjesne i nepravilne uporabe aparata, samostalnih popravaka i modifikacija te uporabe dijelova koji nisu originalni i odobreni od proizvođača.

Ako do nekog kvara na aparatu dođe, nemojte ga popravljati sami, nego kvar odmah prijavite na jedno od servisnih mjesta, jer u suprotnom može doći do većeg oštećenja aparata.

SIGURNOST DJECE

POZORNOST! Po primitku aparata, raspakirajte ga, ambalažni materijal (plastičnu foliju, stiropor, drvo...) uklonite izvan domašaja djece kako se djeca ne bi ozljedila (progutala manje komade ili se ugušila plastičnom folijom).

POZORNOST! Ambalažni materijal (plastična folija, stiropor, drvo...) je opasan za djecu. Djeci nemojte dozvoliti igranje ambalažnim materijalom, kako ne bi progutala manje komade ili se ugušila plastičnom folijom.

POZORNOST! Ovaj aparat mogu upotrebljavati djeca u dobi od osam godina i starija te osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetnim ili duševnim sposobnostima ili pomanjkanjem iskustva i znanja ako dobiju nadzor ili uputu o uporabi aparata na siguran način te razumiju uključene opasnosti.

POZORNOST! Ne ostavljajte djecu bez stalnog nadzora u blizini aparata.

POZORNOST! Djeca se ne smiju igrati aparatom, penjati, stajati ili sjediti na istom.

POZORNOST! Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora. Isto vrijedi i za maloljetne osobe.

POZORNOST! Ovaj aparat nije namijenjen osobama (uključujući djecu) koje imaju smanjene fizičke, osjetne ili mentalne sposobnosti, kao i osobama koje nisu dovoljnoiskusne i informirane, osim ako ih se nadgleda ili ako su dobile upute o uporabi aparata od osobe odgovorne za njihovu sigurnost.

POZORNOST! Ne ostavljajte predmete zanimljeve djeci (igračke i sl.) na police ili u elemente iznad kuhala, kako bi se izbjeglo penjanje djece i moguće povrede.

POZORNOST! Kućni ljubimci moraju biti pod stalnim nadzorom te im se mora onemogućiti penjanje po aparatu, zavlčenje u isti, kao i griženje kablova.

Prije uporabe aparata obavite provjeru!

OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA

POZORNOST! Aparat se mora odspojiti sa električne mreže prije svakog popravka ili održavanja.

POZORNOST! Kuhalo obvezatno mora biti uzemljeno!

POZORNOST! Kuhalo može priključiti na električnu instalaciju u skladu s postojećim zakonskim propisima samo ovlaštena i stručno osposobljena osoba. Pri priključenju treba voditi računa o tome da električna instalacija do mjesta na kojem se priključuje kuhalo bude takva da izdrži potrebnu struju. Nestručno priključenje, modifikacije i popravci mogu uzrokovati električni udar i tjelesne ozljede, a za što proizvođač neće preuzeti nikakvu odgovornost.

OPREZ! Ako se na staklokeramičkoj ploči pojave pukotine, prsnuća ili lomovi, nemojte je više rabiti, isključite sve prekidače zona za kuhanje, isključite kuhalo iz utičnice ili izvadite osigurač kako ne bi došlo do strujnog udara i pozovite nadležni servis.

POZORNOST! Kuhalo se ne smije priključivati na vanjski timer ili odvojeni daljinski upravljač.

POZORNOST! Ne uključujte aparat prije nego ga instalirate.

POZORNOST! Budite uvjereni kako priključni vod nije oštećen, prignječen ili zapetljan tijekom instalacije. Ne uključujte kuhalo u električnu instalaciju ako je priključni vod oštećen.

POZORNOST! Oštećeni priključni vod mora biti zamijenjen ispravnim, a smije ga zamijeniti jedino stručna osoba ili serviser. Nestručno priključenje i popravci mogu uzrokovati električni udar i tjelesne ozljede.

POZORNOST! Nije dozvoljeno uključivati neispravni aparat, nego se isti treba isključiti iz električne mreže (vađenjem utičnice iz utikača ili isključenjem osigurača), a nakon toga je potrebno pozvati ovlaštenu servis.

POZORNOST! Kuhalo se ne smije čistiti visokotlačnim parnim aparatom za čišćenje, mlazom ili prskanjem vodom jer može doći do kratkog spoja i oštećenja kuhala.

POZORNOST! Ako dođe do nekog kvara na aparatu, nemojte ga popravljati sami jer u suprotnom može doći do većeg oštećenja aparata, za što proizvođač neće preuzeti odgovornost. Kvarove odstranjuju samo ovlaštenu serviseri.

POZORNOST! Tijekom priključivanja električnih aparata u blizini kuhala mora se voditi računa o tome da njihov priključni kabel ne dođe u dodir s vrućim dijelovima kuhala.

OPASNOST OD POREZOTINA

OPREZ! Budite pažljivi jer su rubovi ploče oštri, a u slučaju nepridržavanja upozorenja može doći do ozljeda.

OPREZ! Ako je uz kuhalo isporučeno strugalom sa staklenom oštricom ili britvicom, tada treba biti posebno oprezan s uporabom jer može doći do povreda i posjekotina. Držati izvan dohvata djece !

OPASNOST PO ZDRAVLJE ZBOG EM ZRAČENJA (za indukcijska kuhala)

Kuhalo zadovoljava norme glede elektromagnetske sigurnosti.

OPREZ! Osobe s srčanim stimulatorima ili drugim elektroničkim umecima (npr. inzulinska pumpa) trebaju konzultirati liječnika kako i bili sigurni da EM zračenje kuhala ne bi utjecalo na rad umetaka.

OPASNOST OD POŽARA I VRUĆE POVRŠINE

OPREZ! Tijekom rada zagrijavaju se pojedini dijelovi aparata, ponajprije mjesta za kuhanje i njihova okolina. Nakon uklanjanja posude s hranom, površina za kuhanje ostaje neko vrijeme vruća. Ne dodirivati površinu jer može doći do opekline. Zbog toga se djeca ne smiju se zadržavati u blizini kuhala. Isto treba paziti kako odjeća ne bi došla u dodir s površinom kuhala.

POZORNOST! Metalni objekti kao što su pribor za jelo i poklopci, metalne folije, limovi ili krpe ne smiju se stavljati na površinu kuhala jer bi se isti mogli zagrijati ili zapaliti te uzrokovati oštećenja, požar ili opekline.

POZORNOST! Posude za kuhanje uvijek stavljajte na sredinu zone za kuhanje, a držače posuda pomaknite u sigurni položaj kako se za njih ne bi zapelo rukom te prevrnulo.

POZORNOST! Za pridržavanje posuđa i tava rabite krpe ili rukavice kako biste izbjegli opekline.

OPASNOST OD EKSPLOZIJE! Nije dozvoljeno zagrijavanje hrane ili tekućina u zatvorenim posudama ili konzervama, zbog širenja sadržaja uzrokovanog zagrijavanjem.

OPASNOST OD POŽARA! Pregrijano ulje ili mast mogu se brzo zapaliti na vrućoj zoni za kuhanje. Zbog toga tijekom pripreme hrane u ulju treba biti oprezan.

OPASNOST OD POŽARA! Nikada ne pokušavajte gasiti požar vodom nego isključite kuhalo te ugascite plamen tako da ga pokrijete poklopcem ili vatrootpornim platnom.

OPASNOST OD POŽARA! Nije dozvoljeno stavljati zapaljive materijale, tekućine čije se pare mogu zapaliti, na ili u blizinu kuhala koje je u uporabi.

OSTALE SIGURNOSNE UPUTE

NAPOMENA! Neka su ove informacije dostupne osoblju odgovornom za instaliranje aparata, kako bi se izbjegle nezgode.

NAPOMENA! Postavljanje i priključak kuhala može obaviti jedino ovlaštena i stručno osposobljena osoba, a u skladnosti s trenutnim državnim zakonima, normama, direktivama, te ostalim regulativama.

Nepropisna i nestručna instalacija može biti opasna te uzrokovati povrede i oštećenja. Proizvođač/distributor u tom slučaju ne preuzima odgovornost, a jamstvo ne vrijedi.

POZORNOST! Kuhalo treba nadzirati tijekom njegova rada, pogotovo ako je vrijeme pripreme hrane kratko. Pare i prskanje masti/ulja mogu se zapaliti.

OPREZ! Nije dopušteno staklokeramičku ploču rabiti kao radnu površinu, kao niti odlagati teške predmete na istu.

POZORNOST! Nije dozvoljeno odlaganje magnetične predmete (kreditne kartice, magnetske memorijske kartice) ili elektroničke naprave (mobiteli, laptopi, audio-video playeri) na ili u blizini aparata jer mogu biti zahvaćeni EM poljem (ovo vrijedi za indukcijska kuhala).

POZORNOST! Aparat se ne smije koristiti za zagrijavanje prostorija.

NAPOMENA! Nakon uporabe ili ako se kuhalo ne koristi tada se mora isključiti preko odgovarajućeg senzora (ili drška) za uključenje/isključenje.

OPREZ! Staklokeramička ploča je vrlo otporna, ali nije nelomljiva! Posebno šiljasti i tvrdi predmeti koji padnu s visine mogu oštetiti staklokeramičku ploču.

OSTALE SIGURNOSNE UPUTE

OPREZ! Nije dozvoljeno stajati ili sjediti na aparatu.

OPREZ! Ne rabite abrazivna sredstva ili oštre metalne predmete kako biste očistili staklokeramičku ploču jer biste tako mogli zagrebat površinu stakla i uzrokovati pucanje i rasipanje stakla.

POZORNOST! Ne koristite posude s oštrim rubovima te ne povlačite posudu po staklokeramičkoj ploči jer se ista može igrebat.

POZORNOST! Nije dozvoljeno zagrijavanje praznih posuda bez hrane, jer može doći do oštećenja.

POZORNOST! Tijekom priključivanja električnih aparata u blizini kuhala mora se voditi računa o tome da njihov priključni kabel ne dođe u dodir s vrućim dijelovima kuhala.

POZORNOST! Kuhalo treba postaviti samo u zadovoljavajuće prozračnoj prostoriji. Pri intenzivnijoj uporabi kuhala potrebno je jače prozračivanje ili uključenje nape.

POZORNOST! Zaštitite aparat od atmosferskih utjecaja (sunce, kiša, snijeg, prašina, vlaga, i sl.).

NAPOMENA! Nakon uključivanja zone za kuhanje čuje se zujanje (ponekad i škljocanje) koje nakon nekog vremena prestane. To je zujanje svojstveno zagrijavanju zračenjem i ne djeluje na funkciju mjesta za kuhanje.

NAPOMENA! Ako se kuhalo ne koristi duži vremenski period (godišnji odmor i sl.), isključite ga iz električne mreže (vađenjem utikača iz utičnice ili isključite osigurač).

Tehnički podaci

Model	UK604INDM
Broj kuhaćih zona	4
Napon / Frekvencija	220-240V~ 50/60Hz
Nazvina snaga (W)	7400W
Dimenzije kuhala (mm)	590X520X51
Ugradbena dimenzija (mm)	560X480

Informacijski list / Informacija o proizvodu			
Zaštitni znak dobavljača		KONČAR	
Model		UK604INDM	
	Simbol	Vrijednost	Jedinica
Vrsta kuhala	-	Ugradbeno staklokeramičko	
Broj kuhaćih zona i/ili područja	-	2 zone 1 područje	
Tehnologija zagrijavanja (indukcijske kuhaće zone i područja, radijantne kuhaće zone, grijaća ploča)	-	Indukcijske kuhaće zone i područje	
Za kružne kuhaće zone ili područja: promjer korisne površine po električnoj grijaćoj zoni za kuhanje	∅	Zona1: 15,0 Zona2: 21,0	cm
Za kuhaće zone koje nisu kružne ili područja: dužina i širina korisne površine po električnoj grijaćoj zoni za kuhanje ili područja	Dužina, Širina	Područje1: Dužina 39,1cm Širina 18cm	cm
Potrošnja energije po zoni za kuhanje ili području po kg	EC _{električno kuhanje}	Zona1: 189,4 Zona2: 187,3 Područje1: 188,9	Wh/kg
Potrošnja energije za kuhalo po kg	EC _{električno kuhalo}	188,5	Wh/kg
Podaci dobiveni u skladu s normom EN 60350-2 i EU regulativi br. 66/2014			

Automatski prijelazak u mod isključenosti

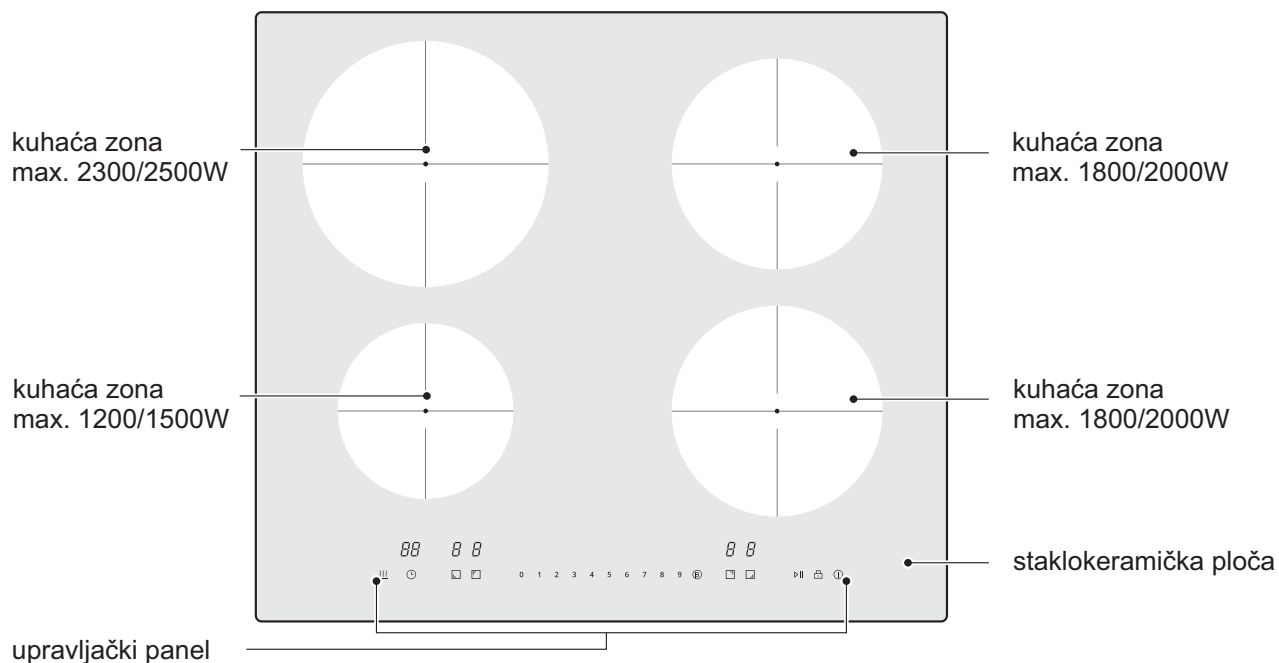
Ako se, nakon uključenja kuhala, ne izvrši niti jedna funkcija (pritisak na senzor ili podešavanja), tada će se kuhalo automatski isključiti nakon 1 minute. Potrošnja energije tada iznosi 0,5W.



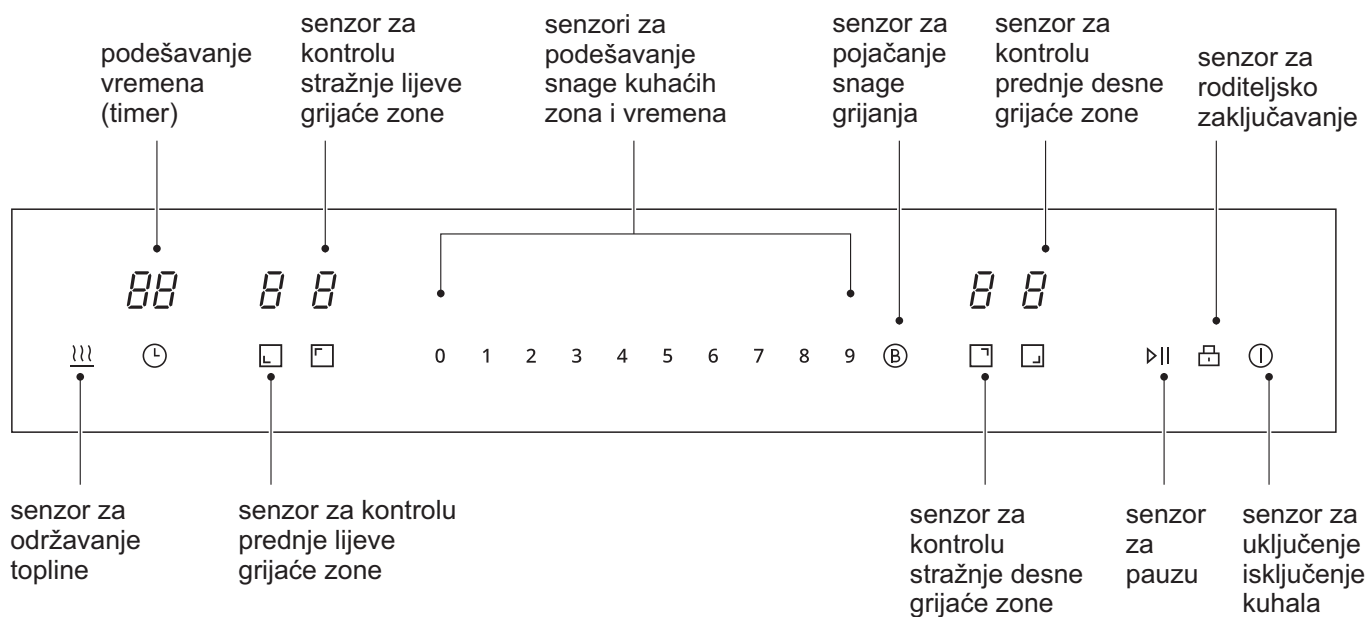
NAPOMENA! Proizvođač zadržava pravo promijeniti konstrukciju, mjere i težinu ako to smatra potrebnim radi poboljšanja kvalitete proizvoda, bez ugrožavanja osnovnih svojstava proizvoda. Tehničke specifikacije proizvoda samo su informativne naravi te su podložni promjenama bez prethodne obavijesti ili najave.

Skica i opis aparata

NAPOMENA! Prikazani crteži su samo informativne naravi i mogu se razlikovati od stvarnog proizvoda. Neki dijelovi mogu biti opcija i ne moraju biti uključeni u proizvod.

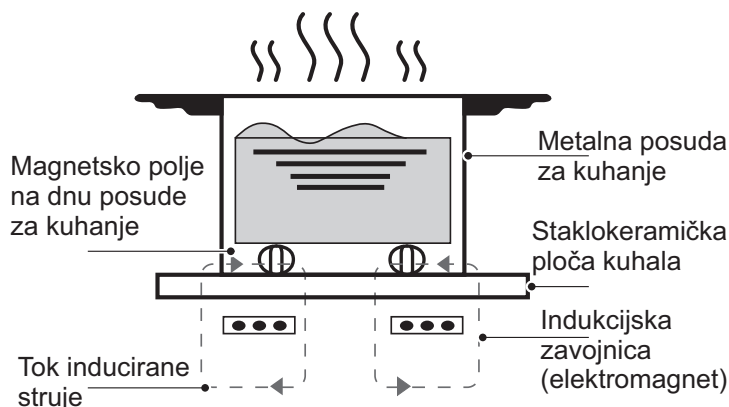


Upravljački elementi



Upute i savjeti za uporabu kuhala

Priprema hrane na indukcijskom kuhalu je napredna, sigurna, učinkovita i ekonomski prihvatljiva tehnologija kuhanja. Princip rada zasniva se na elektromagnetskom polju, dobiveno izmjeničnom strujom, koje generira toplinu direktno na dnu metalne posude za kuhanje. Znači, nema indirektnog zagrijavanja pomoću radijantnog grijaćeg tijela ispod staklokeramičke ploče. U slučaju indukcijskog zagrijavanja, staklokeramička ploča postaje vruća samo i samo zbog prijenosa topline s dna metalne posude za kuhanje.



Prije uporabe, kuhalo mora biti propisno instalirano i priključeno (pročitati upute za uporabu).

OPASNOST OD POŽARA! Priprema hrane u ulju ili na masti zahtijeva oprez jer se pregrijano ulje ili mast mogu brzo zapaliti i uzrokovati požar. NIKADA ne pokušavajte gasiti požar vodom nego isključite kuhalo te ugasite plamen tako da ga pokrijete poklopcem ili vatrootpornim platnom.

NAPOMENA! Savjeti daju primjere kako hranu treba pripremati i imaju ulogu samo općeg vodiča jer svatko kuha prema vlastitim navikama i iskustvima.

Kad jelo proključa, snizite temperaturu kuhanja.

Korištenje poklopca skratit će vrijeme kuhanja i štedi energiju zadržavanjem topline.

Minimizirajte količinu tekućine ili masnoće kako biste skratiti vrijeme kuhanja.

Započnite kuhati na visokim temperaturama i smanjite ih kad se hrana zagrije.

Pirjanje, priprema riže:

Pirjanje se odvija ispod točke vrenja, na oko 85 °C, kad mjehurići tek povremeno izbijaju na površinu. Ključ je za ukusne juhe i blage gulaše jer se okusi razvijaju bez prekuhavanja hrane. I umake na bazi jaja i brašna također kuhate ispod točke vrenja.

Neki zadaci, poput kuhanja riže apsorpcijskom metodom, mogu zahtijevati postavljanje više temperature od najniže vrijednosti kako bi se jelo skuhalo u preporučenom vremenu.

Za pripremu sočnog odreska:

1. Neka meso odstoji na kućnoj temperaturi oko 20 minuta prije kuhanja.

2. Zagrijte tavu s teškom osnovom.

3. Objе strane odreska premažite uljem. U vruću tavu ulijte malo ulja, a zatim spustite meso na vruću tavu.

4. Odrezak okrenite samo jednom tijekom kuhanja. Vrijeme kuhanja ovisi o debljini odreska i načinu na koji ga želite skuhati. Vrijeme može varirati 2 - 8 minuta po strani odreska. Pritisnite odrezak kako biste utvrdili koliko je kuhan - što se čvršće osjeća to je "jače pečen".

5. Ostavite odrezak nekoliko minuta na tanjuru kako bi se opustio i omekšao prije serviranja.

Prženje:

1. Izaberite wok ravnog dna ili veliku tavu prikladnu za kuhanje na staklokeramičkoj ploči.

2. Pripremite sve potrebne sastojke i pribor. Prženje miješanjem treba biti brzo. Ako kuhate veće količine, kuhajte hranu u nekoliko manjih posuda.

3. Dobro zagrijte tavu i dodajte dvije žlice ulja.

4. Prvo skuhaјte meso, stavite sa strane i održavajte mu toplinu.

5. Prženje povrća Dok je povrće vruće, ali još uvijek hrskavo, snizite temperaturu polja za kuhanje, vratite meso u tavu i dodajte umak.

6. Nježno miješajte sastojke kako biste bili sigurni da su posve zagrijani.

7. Odmah poslužite.

Detekcija malenih predmeta

Ako se slučajno na kuhalu ostave maleni metalni nemagnetični predmeti (npr. malena aluminijska posuda, folija, i sl.) ili maleni magnetični predmeti (npr. nož, vilica, ključeni, i sl.), tada, nakon 1 minute, kuhalo automatski prelazi u stanje pripravnosti. Ventilator u kuhalu će dodatno raditi još jednu minutu.

Upravljanje kuhaćim zonama - postavke na displayu

Odaberite odgovarajuću postavku ovisno o vrsti jela. Točna vrijdnost ovisi o mnogim faktorima, kao što su vrsta i količina jela, te vrsta posuđa, itd. U tablici se nalaze samo orijentacijske vrijednosti kao vodič.

Postavka	Uporaba
1 - 2	blago zagrijavanje malih količina hrane , topljenje čokolade, maslaca i hrane koja brzo izagara, blago pirjanje, sporo zagrijavanje
3 - 4	podgrijavanje, brzo pirjanje, kuhanje riže
5 - 6	palačinke
7 - 8	kuhanje, kuhanje tjestenine
9 / P	prženje miješanjem, prženje, vrenje juhe, prokuhavanje vode

UPUTE ZA POSTAVLJANJE I PRIKLJUČENJE

POZORNOST! Postavljanje i priključak kuhala može obaviti jedino ovlaštena i stručno osposobljena osoba, a u sukladnosti s trenutnim državnim zakonima, normama, direktivama, te ostalim regulativama.

POZORNOST! Nepropisna i nestručna instalacija može biti opasna te uzrokovati povrede i oštećenja. Proizvođač/distributor u tom slučaju ne preuzima odgovornost, a jamstvo ne vrijedi.

POZORNOST! Nije dozvoljena uporaba aparata ako nije propisno postavljen i priključen.

POSTAVLJANJE KUHALA

Kuhalo se može postaviti samo u zadovoljavajuće prozračnim prostorijama! Pri tome treba paziti da budu zadovoljeni propisi o veličini i provjetravanju prostorije tj. izmjeni zraka (prirodnim putem, pomoću ventilatora za izmjenu zraka ili pomoću kuhinjske nape).

Pogledajte da li kuhalo ima ikakvih oštećenja nastalih u transportu. Pažljivo rukujte prilikom postavljanja. Budite oprezni - rubovi ploče su oštri. Nepridržavanje ovih uputa može rezultirati ozljedom.

POZORNOST! Ne instalirati blizu zapaljivih dijelova namještaja (npr. zavjesa). Ne postavljati na aparate za hlađenje, perilice posuđa ili sušilice rublja.

POZORNOST! Aparatu najbliže susjedne stjenke, odnosno kuhinjski elementi (tlo, stražnji kuhinjski zid, bočni zidovi) moraju biti otporni na temperaturu od najmanje 90 °C.

POZORNOST! Radna ploča na koju se ugrađuje kuhalo mora biti otporna na temperature veće od 100 °C te minimalne debljine 30mm.

POZORNOST! Ljepilo koje spaja plastiku ili drvene materijale mora imati otpornost na temperature ne veće od 150°C, kako biste izbjegli odvajanje oplate.

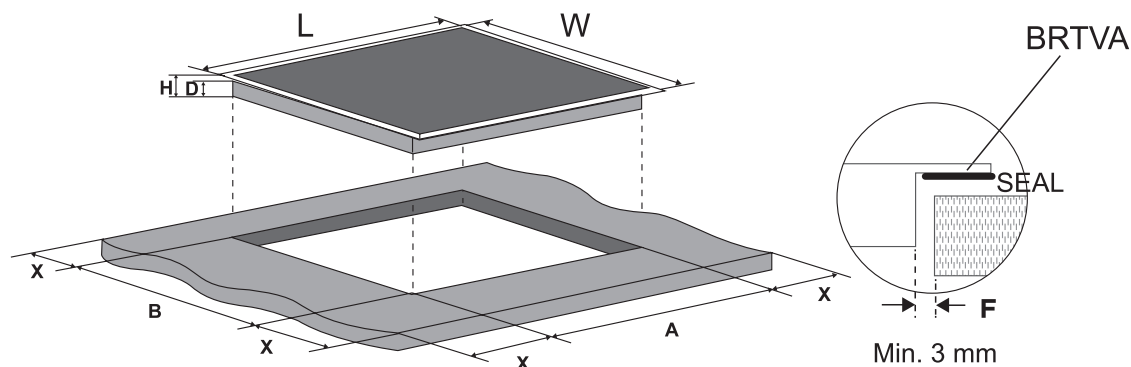
Izrežite radnu površinu prema mjerama prikazanima na crtežu.

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

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

Slijedite korake u nastavku:

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

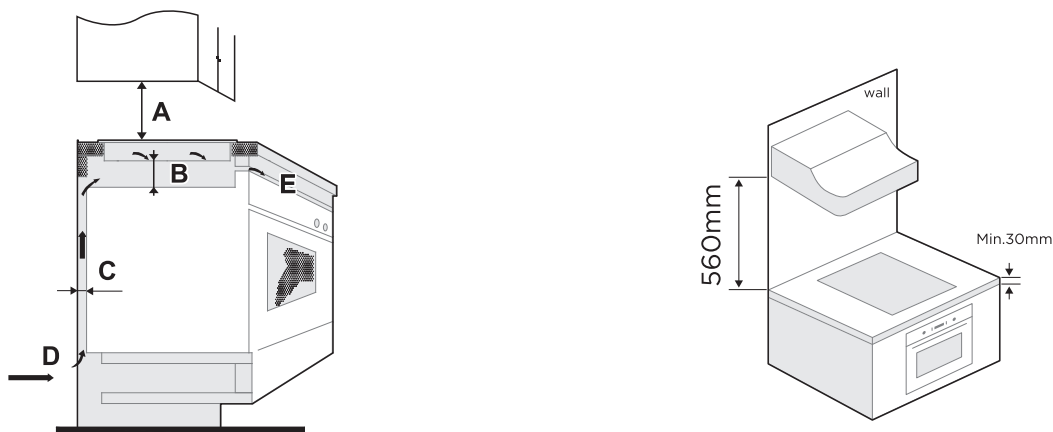


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	58	54	560 ⁺⁴ ₊₁	480 ⁺⁴ ₊₁	50 min	3 min

POZORNOST! POZORNOST! Kuhalo mora imati osiguranu odgovarajuću ventilaciju ! Ventilacijski otvori nalaze se na vanjskoj strani kućišta kuhala.

MORATE osigurati da ti otvori nisu blokirani kada ugradbeno kuhalo postavite na radnu površinu.

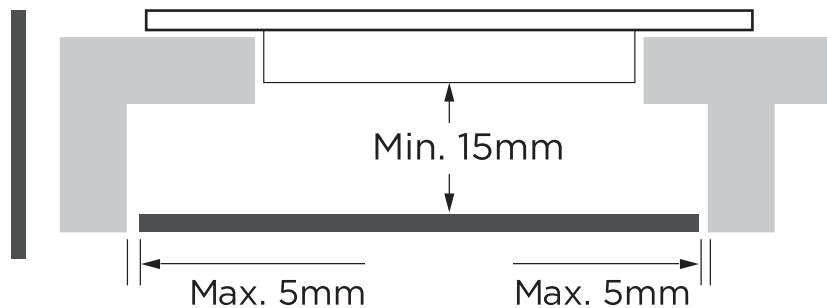
Okomiti razmak između kuhala i nape mora biti najmanje onakav kakav je naznačen u uputama za postavljanje nape, a ako nape nema, razmak do gornjeg kuhinjskog elementa ili ormarića mora biti min. 56cm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D
560	15 min.	20 min.	Ulaz zraka

POZORNOST! Odgovarajuća ventilacija mora biti osigurana !

Budite sigurni da staklokeramička ploča za kuhanje ima dobru ventilaciju te da ulaz i izlaz zraka nisu blokirani. Kako bi se izbjeglo slučajno dodirivanje pregrijanog dna ploče ili neočekivanog strujnog udara tijekom rada, potrebno je staviti drveni umetak, pričvršćen vijcima, na minimalnoj udaljenosti od 15 mm od dna ploče za kuhanje.



POZORNOST! Ventilacijski otvori nalaze se na vanjskoj strani kućišta kuhala.
MORATE osigurati da ti otvori nisu blokirani kada ugradbeno kuhalo postavite na radnu površinu.

POZORNOST! Aparatu najbliže susjedne stjenke, odnosno kuhinjski elementi (tlo, stražnji kuhinjski zid, bočni zidovi) moraju biti otporni na temperaturu od najmanje 90 °C.

Ako se kuhalo instalira iznad ladice ili paznog prostora u elementu, tada se mora ugraditi separator otporan na visoke temperature.

POZORNOST! Ljepilo koje spaja plastiku ili drvene materijale mora imati otpornost na temperature ne manje od 150°C, kako biste izbjegli odvajanje oplata.

Prije ugradnje kuhala potrebno je pridržavati se ovih zahtjeva:

Radna površina je kvadratna i ravna, a nijedan objekt ne ometa zahtjeve za ugradnju.

Radna površina je izrađena od toplinski otpornih i izoliranih materijala.

Ako je ploča instalirana iznad pećnice, pećnica ima ugrađeni ventilator za hlađenje.

Instalacija će biti u skladu sa svim zahtjevima za razmak i važećim standardima i propisima.

U trajnoj instalaciji ugrađen je odgovarajući izolacijski prekidač koji omogućuje potpuno isključenje iz mrežnog napajanja, montiran i postavljen u skladu s lokalnim pravilima i propisima o ožičenju.

Izolacijski prekidač mora biti odobrenog tipa. Izolacijski prekidač bit će lako dostupan korisniku

nakon instalacije ploče. Posavjetujte se s kvalificiranim i ovlaštenim osobljem i propisima ako imate nedoumica u vezi s instalacijom.

Koristite toplinski otporne i lako čistive završne obrade (kao što su keramičke pločice) za zidne površine oko ploče.

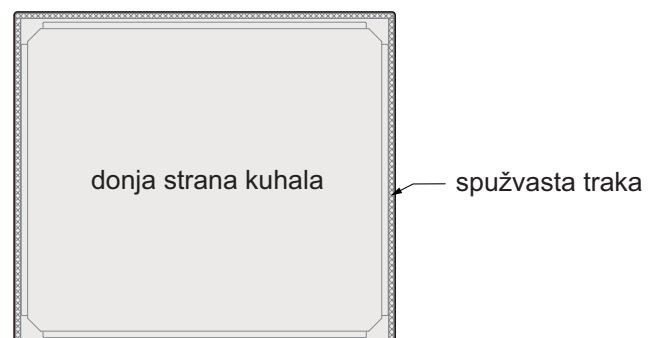
Prije postavljanja na radnu ploču, potrebno je zalijepiti brtvenu traku na stražnju stranu staklokeramičke ploče:

Okrenite aparat na stražnju stranu staklokeramičke ploče.

Izvadite spužvastu traku iz samoljepljive vrećice i odlijepite dvostruku ljepljivu traku na stražnjoj strani spužvaste trake.

Zalijepite spužvastu traku na stražnju stranu staklokeramičke ploče.

Spužvasta traka ne smije prelaziti rub staklokeramičke ploče.

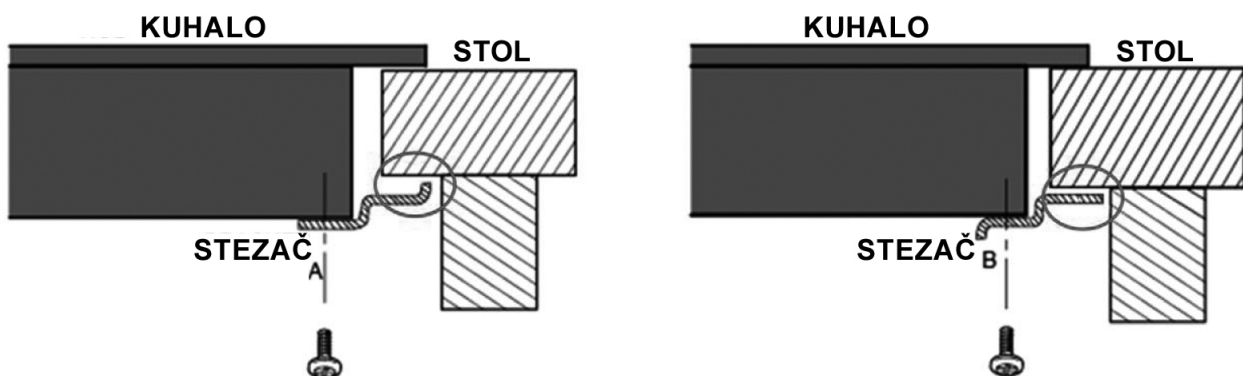
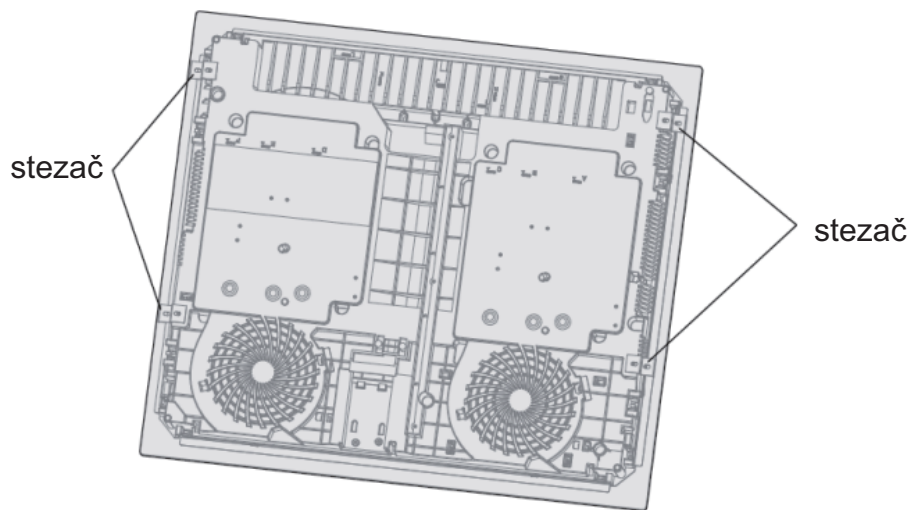


Nakon izrezivanja otvora i pripreme, očistite element te pripremite kuhalo.
Očistite radnu površinu elementa od nečistoća, stavite staklokeramičku ploču u otvor i čvrsto pritisnite na radnu površinu. Kuhalo treba postaviti i mora stajati vodoravno.

Podesite položaj stezača prema različitoj debljini radne površine.

Pritegnite četiri stezača pomoću vijaka na donju stranu kućišta staklokeramičkog kuhala.

Ne pritežite prejako kako ne bi došlo do deformacija kućišta što može uzrokovati neispravnost aparata.



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

Nakon ugradnje kuhala potrebno je provjeriti:

Priključni vod mora biti dostupan kroz vrata ormarića ili ladice.

Postoji odgovarajući protok svježeg zraka izvana ormarića do baze ploče.

Ako je ploča instalirana iznad ladice ili prostora ormarića, ispod baze ploče je instalirana toplinska zaštitna barijera.

Izolacijski prekidač je lako dostupan korisniku.

PRIKLJUČAK KUHALA NA ELEKTRIČNU INSTALACIJU

POZOR! Priključak kuhala na električnu instalaciju može obaviti jedino ovlaštena i stručno osposobljena osoba.

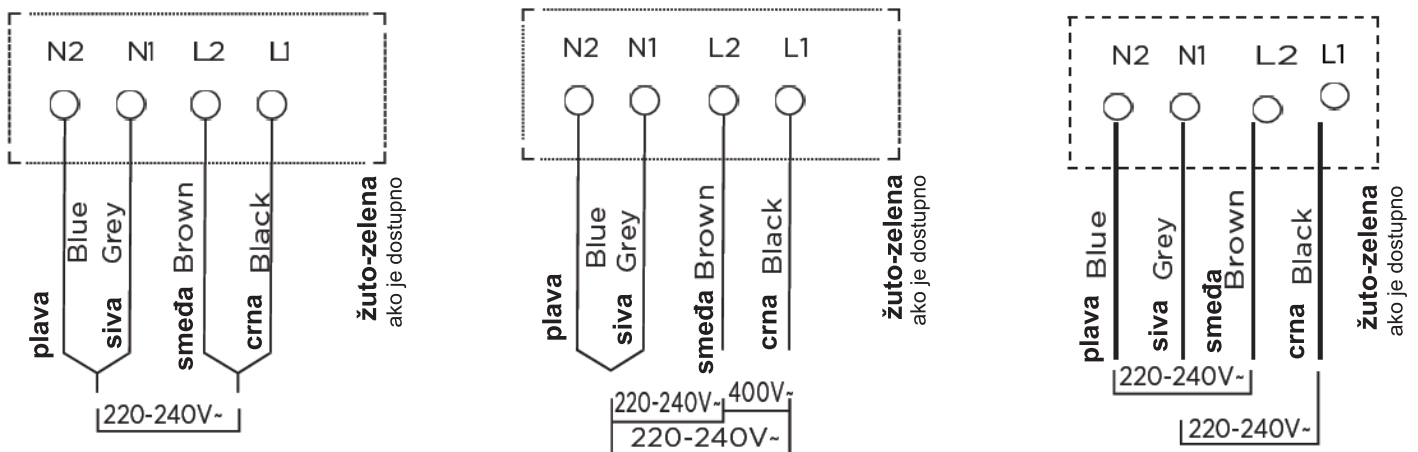
POZOR! Kuhalo obvezatno mora biti uzemljeno! Električna sigurnost kuhala zajamčena je jedino ako je ono ispravno spojeno na ispravnu električnu instalaciju s uzemljenjem.

Tijekom priključenja treba voditi računa da električna instalacija do mjesta gdje se priključuje kuhalo bude takva da izdrži potrebnu struju.

Nepropisna i nestručna instalacija može biti opasna te uzrokovati povrede i oštećenja. Proizvođač/distributor u tom slučaju ne preuzima odgovornost, a jamstvo ne vrijedi.

Nije dozvoljena uporaba aparata ako nije propisno postavljen i priključen.

Kuhalo je predviđeno za priključak na jednofaznu 230 V~ , ili trofaznu električnu instalaciju 400 V~ , prikazano na slikama.



Električni priključak mora biti trajan (a ne pomoću utikača i utičnice), preko sklopki za odvajanje svih polova od čvrste električne instalacije prema nacionalnim propisima za izradu električne instalacije odgovarajućeg napona.

Zidna priključnica mora biti lako pristupačna (zbog propisa o mogućnosti odvajanja svih polova s električne instalacije) i ne smije biti izložena toplinskom zračenju.

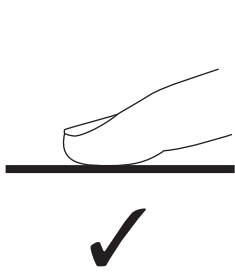
Priključni vod treba biti udaljen od izvora topline i ne smije se zagrijavati (zbog električnog opterećenja).

POZORNOST! Budite uvjereni kako priključni vod nije oštećen, prignječen ili zapetljan tijekom instalacije. Ne uključujte kuhalo u električnu instalaciju ako je priključni vod oštećen.

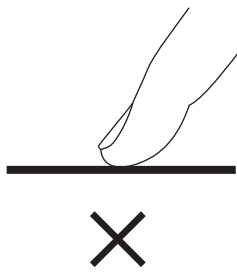
POZORNOST! Oštećeni priključni vod mora biti zamijenjen ispravnim, a smije ga zamijeniti jedino stručna osoba ili serviser. Nestručno priključenje i popravci mogu uzrokovati električni udar i tjelesne ozljede.

NAPOMENA! Donja površina i priključni vod kuhala nisu dostupni nakon ugradnje.

UPORABA KUHALA



Senzor pritisnite jagodicom prsta.



Senzor ne reagira na pritisak noktom ili vrhom prsta.

Ova staklokeramička kuhala su opremljena elektronskim dodirnim zaslonom, kojima se upravlja dodiranjem prsta na osjetilo - označeno mjesto ("Touch control"). Kontrole reagiraju na dodir, pa nije potreban nikakav pritisak.

Dodir je potvrđen i zvučnim signalom.

NAPOMENA! Ne stavljajte nikakve predmete (pribor za jelo, krpe i sl.) na dodirni zaslon i uvijek ga održavajte suhim i čistim.

Čak i tanak sloj tekućine može onemogućiti kontrolu.

ODABIR PRIKLADNOG POSUĐA ZA KUHANJE

NAPOMENA! Nikada ne uključujte zonu bez posude sa hranom.

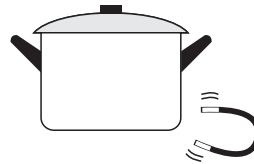
Koristiti samo posuđe s debelim, ravnim i glatkim dnom, napravljeno od čelika, emajliranog čelika, ljevanog željeza (samo ako je tako označio proizvođač istoga). Provjerite specifikaciju proizvođača posuđa, jer je tamo naznačeno da li je posuđe pogodno za indukcijsko zagrijavanje.

Posuđe koje je prikladno za indukcijska kuhala obično su magnetska - približite magnet i on se treba prihvatiti na površinu. Pravi INOX nije magnetski, iako ima nekih izuzetaka.

Posude za kuhanje koje se pojavljuju na tržištu imaju umetak ili prevlaku od feromagnetnog materijala na dnu, iako je ostatak posude od drugog materijala.

Ovakva dna se mogu zagrijavati pri drugačijem nivou ili čak manjom snagom.

U nekim slučajevima, kuhalo neće "prepoznati" posudu te neće uključiti zonu za zagrijavanje.

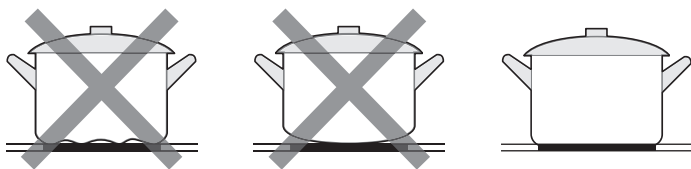


Ako magnet nije dostupan, tada se može iskoristiti samo kuhalo kako bi se ispitala posuda:

Nalijte vodu u posudu te ju postavite na indukcijsku zonu. Ako simbol "L" ne treperi na displayu te se voda zagrijava - posuda je prikladna.

Posuđe koje je neprikladno za uporabu je od stakla, keramike, bakra, aluminija, INOXa ili sličnih nemagnetičnih materijala (postoje izuzeci, što ovisi o proizvođaču posuđa).

Kod nekih posuda mogu se čuti zujanja iz istih, ali to je normalna pojava i ne utječe na svojstva kuhanja.

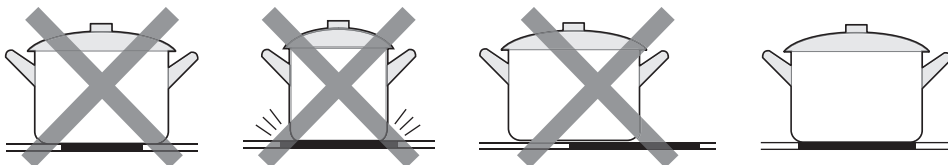


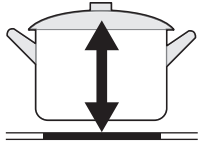
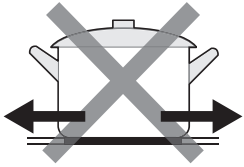
Posuđe s hrapavim ili deformiranim dnom nije preporučljivo stavljati na staklokeramičku ploču jer je može izgrebati ili loše nalijegati na istu.

Neka je dno posude glatko te da leži ravno na staklokeramičkoj površini.

Izaberite uvijek zonu za kuhanje prema posudi: dno posude i promjer zone trebaju biti podjednako veliki. Ukoliko je posuda premalena dolazi do gubitka topline, a ploča se može oštetiti.

Pazite kod postavljanja posude da posuda bude u sredini zone za kuhanje.





Posuda se, sa zone za kuhanje, uvijek podiže prema gore, a ne ju povlačiti po površini ploče jer se ploča može izgrebati.

Staklokeramička ploča i dno posude moraju uvijek biti čisti: prljavština i ostaci hrane (posebno oni koji sadrže šećer) te zrnca pijeska ili ostaci sredstava za čišćenje mogu se zapeći na ploči i oštetiti je. Prije stavljanja posude na mjesto za kuhanje, treba dobro obrisati dno posude da bi se omogućilo dobro provođenje topline. Dno posude ne smije biti vlažno.

Kuhajte uvijek u poklopljenom posuđu i pri tome pazite da poklopac dobro naliježe.

Kada jelo zakuha, smanjite temperaturu. Izbjegavajte prelijevanje tekućina na radnu ploču.

Uvijek pazite da u posudama uvijek bude dovoljno tekućine jer, zbog isparavanja, posuda može ostati prazna, a zbog pregrijavanja može doći do oštećenja posude i grijaće zone.

NAPOMENA! Nakon uporabe potrebno je isključiti kuhalo preko kontrolnog panela.

VELIČINA POSUDA ZA KUHANJE

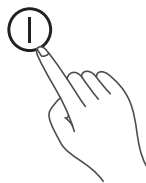
Zone za kuhanje se, iako u ograničenom nivou, automatski prilagode promjeru posude za kuhanje. Pa ipak, dno posude mora imati određeni promjer za određenu zonu za kuhanje. Kako bi se osigurala najbolja učinkovitost, izaberite uvijek odgovarajuću zonu za kuhanje prema posudi: dno posude i promjer zone trebaju biti podjednako veliki. Posuda treba biti pravilno pozicionirana, stoga pazite kod postavljanja posude da ista bude u sredini zone za kuhanje.

Kuhaća zona	Promjer dna posude za indukcijsko kuhanje	
	Min. (mm)	Max. (mm)
150mm	120	150
180mm	140	180
210mm	160	200

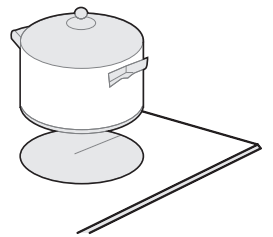
1. POČETAK KUHANJA

Nakon što se kuhalo priključi na električnu mrežu, svi se pokazivači uključe na kratko vrijeme. Nakon toga, kuhalo je u stanju pripravnosti te je spremno za uporabu.

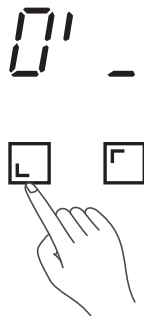
1. Kuhalo se uključuje pritiskom na senzor za uključenje / isključenje kuhala. Oglašava se zvučni signal. Indikatori ispisuju vrijednost "-" ili "--". Kuhalo je u stanju pripravnosti.



2. Postavite odgovarajuću posudu (napunjenu hranom) na željenu zonu za kuhanje. Prije stavljanja posude na mjesto za kuhanje, treba dobro obrisati dno posude i zonu za kuhanje.



3. Dodirnite senzor za odabir zone grijanja, početno stanje je razina 0, nakon što se prvi put uključi, a indikator zone grijanja zasvjetli.



4. Temperaturu (snagu grijanja) odabrane grijaće zone regulirate dodiranjem prsta po senzoru kontrole snage.

Ukoliko u roku od 1 minute ne aktivirate rad niti jedne grijaće zone, kuhalo se automatski isključuje.

Promjena temperature moguća je u svakom trenutku kuhanja.



NAPOMENA! Ako se na displayu pojavi simbol "L" koji treperi, ili se mijenja sa "L" na nivo snage to može značiti slijedeće:

Posuda za kuhanje nije postavljena na odgovarajuću kuhaću zonu.

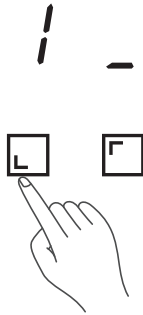
Posuda nije od odgovarajućeg materijala za indukcijsko kuhanje.

Posuda je premala ili nije korektno centrirana na kuhaću zonu.

Kuhalo neće započeti s radom ako na kuhaćoj zoni nije postavljena odgovarajuća posuda.

2. ZAVRŠETAK KUHANJA

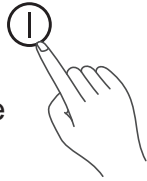
1. Pritisnite senzor za odabir zone za kuhanje, a koju želite isključiti.



2. Odabranu grijaću zonu isključujete dodiranjem prsta na vrijednost "0" na senzoru kontrole snage. Display mora pokazivati "0".



3. Kuhalo se isključuje pritiskom na senzor za uključenje/isključenje kuhala.



4. POZORNOST! Vruća površina! Opasnost od opekline!

Preostala temperature rada (zaostala toplina)

Po završetku pripreme hrane, staklokeramička ploča zadržava određenu temperaturu koja se naziva zaostala toplina, a može biti opasna jer može uzrokovati opekline. Ista se može iskoristiti ako se želi zagrijati drugu posudu. Nakon isključenja grijaće zone, ukoliko je temperatura visoka, biti će prikazan simbol "H". Simbol ostaje prikazan sve dok vrijednost temperature ne padne na sigurnu razinu.



FUNKCIJA POVEĆANJA SNAGE GRIJANJA - BOOST

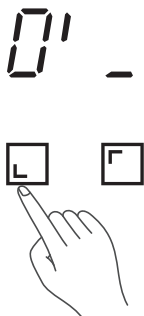
Ovom se funkcijom uključuje najveća snaga bilo koje kuhaće zone. Grijanje je brže nego na razini snage "9".

Nakon kontinuiranog korištenja Boost funkcije dok se ista automatski ne isključi, zona grijanja će se automatski vratiti na prethodno podešenu snagu, te nastaviti grijanje. Ako je prethodna postavka, prije ulaska u Boost bilo "0", automatski će raditi na maksimalnoj razini "9".

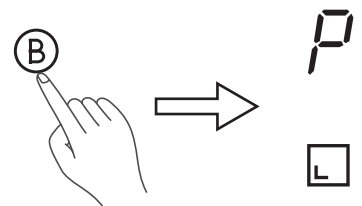
Kada je Boost funkcija prve zone kuhanja aktivirana, razina snage druge zone kuhanja se automatski ograničava kako bi se izbjeglo preopterećenje. Vrijedi i obrnuto.

Aktiviranje funkcije Boost

1. Pritisnete senzor zone na kojoj želite koristiti Boost funkciju.

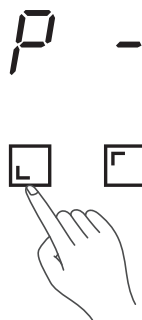


2. Pritisnete senzor za Boost. Display će prikazati simbol "P". Snaga će biti maksimalna.



Poništenje funkcije Boost

1. Pritisnete senzor zone na kojoj želite isključiti (poništiti) Boost funkciju.



2. Odaberite temperaturu (snagu grijanja) dodiranjem prsta po odgovarajućem senzoru kontrole snage.



RODITELJSKO ZAKLJUČAVANJE (ZAŠTITA ZA DJECU)

Ovom funkcijom možete zaključati (onemogućiti uporabu) senzore na kontrolnom zaslonu čime onemogućujete neželjeno korištenje (npr. kako djeca ne bi uključila zone za kuhanje). U slučaju da je ova funkcija aktivirana, moguće je jedino koristiti senzor za uključenje / isključenje, te senzor za zaključavanje.

Za aktivaciju zaključavanja pritisnuti senzor zaključavanja u trajanju 3 sekunde. Kao potvrda uključanja funkcije, biti će prikazan simbol "L"

Kako bi se funkcija isključila, kuhalo mora biti uključeno. Nakon toga je potrebno pritisnuti i držati senzor zaključavanja u trajanju od 3 sekunde.

Kada je kuhalo je u potpunosti zaključano, dostupan je jedino senzor za uključenje / isključenje, te senzor za zaključavanje. Senzorom za uključenje / isključenje uvijek možete uključiti kuhalo, ali prije svih drugih podešavanja morate isključiti funkciju zaključavanja.

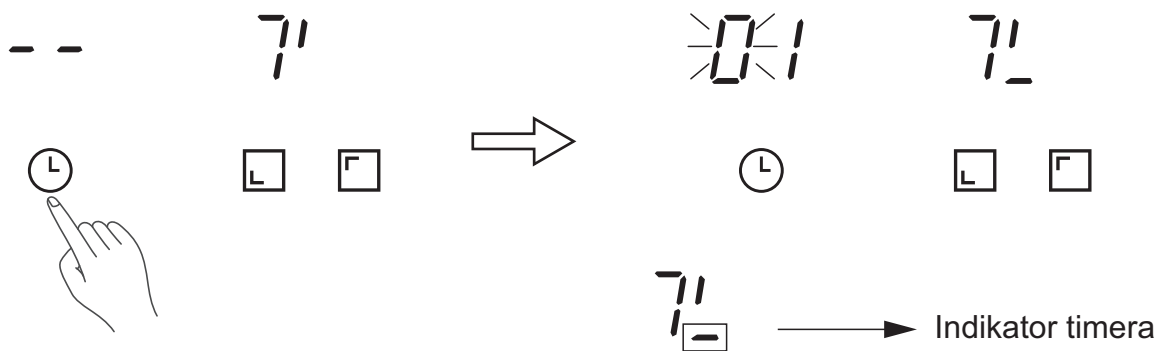
VREMENSKI SAT (TIMER)

Funkcija je uporabljiva samo kada je zona grijanja u radu. Zona grijanja će se automatski isključiti kada zadano vrijeme istekne.

Maksimalno vrijeme je 99 minuta, s početnom vrijednosti od 1 minute.

NAPOMENA: Brojač minuta možete koristiti ako je barem jedna zona uključena.

1. Kad pritisnete senzor vremenskog sata (timer), na displayu timera se pojavi "01", a treperi "0", a uz to zasvijetli indikator timera.



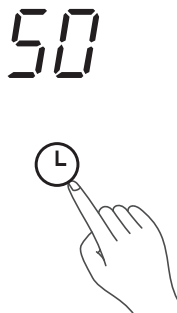
2. Odaberite minute (desetice) dodiranjem prsta po odgovarajućem senzoru kontrole snage (npr. 5). Jedinice će treperiti.



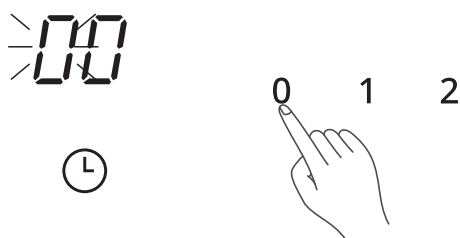
3. Odaberite minute (jedinice) dodiranjem prsta po odgovarajućem senzoru kontrole snage (npr. 0). Desetice će treperiti.



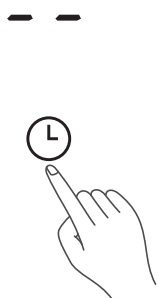
4. Kada podesite jedinice i desetice vremena, display treperiti 3 sekunde te prestati. Ako se želi potvrditi postavka timera, pritisnite senzor vremenskog sata (timera).



1. Ako se timer ne želi koristiti ili se poništiti, tada u modu podešavanja, dodiranjem prsta na senzoru kontrole snage odaberite "0".



2. Nakon toga pritisnite senzor vremenskog sata (timera), kako bi se na displayu pojavilo "--".



KONTROLA PAUZE

Pauza se može uključiti samo tijekom zagrijavanja. Nakon aktivacije, radna zona će prijeći u način rada s niskom potrošnjom energije. Kada je pauza aktivirana, automatski će se isključiti nakon 10 minuta te isključiti kuhalo.

Uključenje pauze: U stanju grijanja pritisnite senzor za pauzu kako bi se uključila ista. Na displayu zone grijanja, koja je trenutno aktivna, se prikazuje " || ".

Isključenje pauze: U stanju pauze pritisnite senzor za pauzu kako bi se isključila ista. Kuhalo prelazi u stanje rada koje je bilo postavljeno prije uključanja pauze.

ODRŽAVANJE TOPLINE

Funkcija održavanja topline može automatski prilagoditi razinu snage grijanja kako bi se kontrolirala temperatura unutar određenog raspona.

Postoje tri razine funkcije održavanja topline. Pritisnite senzor održavanja topline jednom kako biste aktivirali istu. U tom stanju, ponovnim pritiskom na senzor možete mijenjati razinu nivoa održavanja topline. Kada je funkcija održavanja topline na razini 3, pritiskom na senzor funkcije održavanja topline izlazite iz funkcije održavanja topline i prikazuje se razina 0.

Nivo održavanja topline	Prikaz na displayu	Približna temperatura
1	—	40°C
2	==	75°C
3	===	90°C

NAPOMENA! Temperatura održavanja topline ovisit će o razini koju odaberete, materijalu posude koje koristite i uvjetima kuhanja.

Uključenje održavanja topline: U stanju grijanja pritisnite senzor za održavanje topline kako bi se uključila ista. Ponovnim pritiskom na senzor odabirete nivo funkcije.

Isključenje održavanja topline: Pritisnite senzor za održavanje topline kako biste postavili vrijednost na "0". Dodirom prsta na senzoru kontrole snage odaberite željenu vrijednost, pri čemu se istovremeno izlazi iz funkcije održavanja topline, a grijanje se nastavlja na postavljenoj vrijednosti. Pritiskom na senzor kontrole snage možete isključiti kuhalo.

Ograničenje vremena rada kuhaće zone

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

Razina snage	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maksimalno dozvoljeno vrijeme rada (sati)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Ako se posuda za kuhanje ukloni tada će zona trenutno prestati zagrijavati, a indukcijsko kuhalo će se automatski isključiti nakon 1 minute.

Ograničenje vremena rada kuhaće zone u Boost načinu rada : 5 minuta.

PODEŠAVANJE KORISNIČKIH POSTAVKI

1. Pritisnite senzor za uključenje/isključenje kako bi kuhalo ušlo u stanje pripravnosti.
2. Pritisnite i držite senzor za roditeljsko zaključavanje 3 sekunde kako bi se ušlo u stanje roditeljskog zaključavanja.
3. Pritisnite i držite senzor za Boost 3 sekunde kako bi se ušlo u način postavki korisnika. Display u lijevoj prednjoj zoni grijanja prikazat će "c".
4. Pritisnite senzor za Boost da uđete u način odabira izbornika. Display u lijevoj prednjoj zoni grijanja prikazat će trenutni indeks broja na popisu (npr. c0), a znamenke timera prikazat će trenutnu vrijednost postavke za taj indeks.
5. Pritisnite senzor za roditeljsko zaključavanje da prebacite indeks broja (npr. c0 -> c1 -> c2...).
6. Pritisnite senzor za Boost da prebacite vrijednost postavke za odabrani indeks.
7. Nakon dovršetka postavki, pritisnite i držite senzor roditeljskog zaključavanja 3 sekunde kako bi se spremile sve postavke, te izlaza iz načina postavki korisnika.

NAPOMENA!

1. Radnje od koraka 1 do koraka 3 moraju biti dovršene unutar 15 sekundi, inače je radnja nevažeća te je potrebno ponovno započeti proceduru od koraka 1.
2. Nakon ulaska u način postavki korisnika, ako ne pritisnete važeću senzor unutar 30 sekundi, način postavki korisnika će se automatski isključiti, a parametri neće biti spremljeni.

Tablica korisničkih postavki :

Indeks	Opis	Opcije
c0	Vraćanje na tvorničke postavke	0: osnovne postavke (bez vraćanja) 1: vraćanje na tvorničke postavke
c3	Ograničenje snage grijanja	28: 2.8kW 35: 3.5kW 45: 4.5kW 58: 5.8kW 72: 7.2kW (osnovna postavka)
c4	Ispitivanje posude za kuhanje	0: bez ispitivanja (osnovna postavka) 1: ispitivanje kvalitete posude. Nakon što se pokrene, pritisak 3 sekunde na senzor zone, kako bi se izvršilo ispitivanje. Nakon 12 sekundi na displayu se pojavi vrijednost kvalitete posude of 0 do 10.
c5	Zvučni signal za potvrdu	0: zvučni signal uključen (osnovna postavka) 1: zvučni signal isključen
c7	Jačina svjetloće displaya	1-5: nivo jačine svjetloće displaya 5: osnovna postavka

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

NAPOMENA! Prije čišćenja kuhala pričekajte da se kuhalo ohladi na sigurnu temperaturu. Obvezatno isključite kuhalo iz električne instalacije: izvadite osigurač ili izvadite utikač iz utičnice. Kuhalo se ne smije čistiti visokotlačnim parnim aparatom za čišćenje jer može doći do kratkog spoja i oštećenja kuhala.

Svakodnevno lagano zaprljanje površine, npr. otisci prstiju, ostaci hrane ili prolivena hrana u kojoj nema šećera	<ol style="list-style-type: none"> 1. Isključiti kuhalo iz električne mreže. 2. Primijenite sredstvo za čišćenje staklokeramičkih ploča, dok je ploča još topla (ne vruća). 3. Osušite i obrišite sa suhom krpom ili papirnatim ručnikom. 4. Uključite kuhalo na električnu mrežu. 	<p>Ako je kuhalo isključeno s električne mreže, neće biti indikatora "vruće površine", ali zona za kuhanje još uvijek može biti vruća ! Budite jako oprezni.</p> <p>Ne rabite abrazivna sredstva ili oštre metalne ili plastične četke ili žice za čišćenje jer mogu oštetiti staklo i uzrokovati njegov lom. Uvijek provjerite da li je sredstvo za čišćenje prikladno. Ne smije biti ostataka ostatke čišćenja i deterdženta na površini.</p>
Ostaci od kuhanja, rastopljena hrana i zagorjeli šećer na površini staklokeramičke ploče	<p>Odmah odstranite pomoću, dok je vruće, staklenim strugalom ili britvicom koja je pogodna za površinu staklokeramičkih kuhala, ali paziti na vruću površinu zone za kuhanje.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Isključiti kuhalo iz električne mreže. 2. Držati strugalo ili britvicu pod kutem od 30° te odstraniti ostatke na hladnu površinu kuhala. 3. Očistiti te ostatke pomoću krpe ili papirnatoeg ručnika. 4. Slijediti korake od 2 do 4 koji su opisani u dijelu "svakodnevno lagano zaprljanje površine". 	<p>Zagorjeli šećer, hranu ili rastopljenu plastičnu masu odstraniti odmah, dok je vruća, jer ako se ohladi može biti poteškoća u odstranjenju ili može doći do oštećenja staklene površine. Pozornost! Britvica za otklanjanje ostataka je vrlo oštra, pa je potreban oprez. Držati izvan dohvata djece.</p>
Prolivena hrana po upravljačkom dijelu kuhala (touch control)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Isključiti kuhalo iz električne mreže. 2. Upiti tekućinu sa površine. 3. Obrišite upravljački dio pomoću vlažne krpe ili spožve. 4. Obrišite na suho sa papirnatim ručnikom. 5. Uključite kuhalo na električnu mrežu. 	<p>Ako dođe do proljevanja tekućine preko senzora za kontrolu tada se mogu javiti zvučni signali, kuhalo se može samo isključiti, a senzori neće reagirati jer je na njima tekućina. Prije uključjenja, potrebno je očistiti upravljački dio kako je navedeno.</p>

MOGUĆI PROBLEMI I NJIHOVO RJEŠAVANJE

POZORNOST! Samo stručno osposobljeno servisno osoblje, iz ovlaštenog servisa, smije obavljati popravke.

Ukoliko Vaš aparat ne radi ispravno, uzrok bi mogla biti neka sitnica. Kako biste uštedijeli vrijeme i novac prije pozivanja servisera, provjerite tablicu.

Ukoliko predložena rješenja ne uklone problem tada isključite aparat iz električne mreže i pozovite ovlaštenu servis.

OPREZ! U slučaju abnormalne buke, pojave dima i slično, odmah isključiti kuhalo i pozvati ovlaštenu servis.

Problem	Mogući uzrok	Moguće rješenje
Upravljački dio kuhala ne svjetli. Kuhalo se ne može uključiti.	Nema dotoka električne energije.	<p>Provjerite da li je kuhalo priključeno na električnu instalaciju.</p> <p>Provjerite da li ostali aparati također rade. Pregorio je osigurač. Provjerite je li je osigurač odgovarajući.</p> <p>Ako se problem ponavlja, pozovite servis.</p>
Senzori ne reagiraju.	Uključeno je roditeljsko zaključavanje (zaštita za djecu).	Isključiti roditeljsko zaključavanje.

Problem	Mogući uzrok	Moguće rješenje
Senzorima se teško upravlja.	Možda se na senzorima stvorio tanak sloj vlage. Mokri senzori. Senzori su prekriveni predmetom ili ih pokušavate regulirati vrhom prsta.	Budite sigurni da je područje dodirnih senzora suho, da nisu prekriveni predmetima i pri dodiru koristite jagodicu prsta.
Staklo je izgrebano.	Posuđe s grubim rubovima. Upotrebljavaju se neprikladna sredstva ili abrazivni proizvodi za čišćenje.	Pogledati "Odabir prikladnog posuđa za kuhanje". Pogledati "Čišćenje i održavanje".
Neke posude pucketaju ili se čuju drugi zvukovi.	Uzrok može biti konstrukcija vašeg posuđa (slojevi različitih metala različito vibriraju).	To je uobičajena pojava.
Promjena boje staklokeramičke ploče	Razlozi u promjeni boje mogu biti nečišćenje prolivene hrane, uporaba neadekvatnog posuđa za kuhanje koje erodiraju površinu, ili neadekvatnog sredstva za čišćenje.	To je uobičajena pojava. Promjena boje ploče nije predmet reklamacije.
Kuhalo proizvodi zvukove brujanja pri visokim postavkama za zagrijavanje.	Ovo je uzrokovano samom tehnologijom indukcijskog zagrijavanja.	Ovo je normalna pojava, iako se brujanje utiša pri nižim postavkama zagrijavanja.
Zvuk (šum) ventilatora dolazi iz kuhala.	Ventilator za hlađenje unutrašnjosti kuhala sprječava pregrijavanje elektroničkih sklopova. Isti nastavlja s radom neko vrijeme iako je kuhalo isključeno.	Ovo je normalna pojava. Nije potrebno odspojiti kuhalo s električne mreže dok ventilator radi.
Posude za kuhanje se ne zagrijavaju, a pojavljuju se na displayu	Kuhalo ne može detektirati posudu jer nije pogodna za indukcijsko kuhanje. Posuda je premalena. Posuda nije centrirana na sredinu kuhaće zone.	Koristiti posuđe namijenjeno za indukcijsko kuhanje odgovarajuće veličine. Centrirati posudu na sredinu kuhaće zone. Provjeriti poglavlje o odabiru odgovarajućeg posuđa.
Kuhalo ili zone se isključuju bez razloga, javlja se zvučni signal i poruka greške na displayu.	Tehničke greške u khalu.	Provjeriti kodove grešaka i poduzeti potrebne akcije.

KODOVI GREŠKE

Ako se pojave greške prilikom uporabe kuhala, tada će iste biti prikazane na zaslonu kuhala. Za većinu ovih grešaka potrebno je kontaktirati ovlašteni servis.

Kod greške	Mogući uzrok	Moguće rješenje
E1 , E2 , E7	Greška u temperaturnom senzoru.	Kontaktirati ovlašteni servis.
E3 , E4	Greška u temperaturnom senzoru za IGBT.	Kontaktirati ovlašteni servis.
EU	Greška u komunikaciji sklopova.	Kontaktirati ovlašteni servis.
EL/EH	Napon u električnoj mreži je ispod/iznad propisanog nivoa.	Pričekati da se napon vrati u normalu. Pritisnuti senzor za uključenje/isključenje.
C1	Visoka temperatura na senzoru u staklokeramičkoj ploči.	Pričekati da se kuhalo ohladi. Pritisnuti senzor za uključenje/isključenje za restart.
C2	Visoka temperatura na senzoru u IGBT sklopu.	Pričekati da se kuhalo ohladi. Pritisnuti senzor za uključenje/isključenje za restart.
EF	Dva ili više senzora pritisnuti su duže vrijeme.	Očistiti upravljački dio.

DODATNI MOGUĆI PROBLEMI I NJIHOVO RJEŠAVANJE

POZORNOST! Samo stručno osposobljeno servisno osoblje, iz ovlaštenog servisa, smije obavljati popravke.

Problem	Mogući uzrok	Moguće rješenje
Upravljački dio kuhala ne svjetli kada je kuhalo priključeno na električnu mrežu.	Nema električne energije.	Provjerite da li je spoj na električnu energiju dobar i da li ima struje.
	Kvar sklopa napajanja i displaya. Kvar sklopa napajanja. Kvar sklopa displaya.	Pozovite ovlašteni servis.
Neki od senzora ne reagiraju ili prikaz na displayu nije normalan.	Oštećenje sklopa displaya.	Pozovite ovlašteni servis.
Indikacija moda kuhanja se uključuje, ali grijanje ne počinje.	Visoka temperatura kuhala.	Amijentalna temperatura je previsoka, ulaz zraka ili ventilator su blokirani.
	Problem s ventilatorom.	Provjeriti da li se čuje ventilator, a ako ne, pozovite ovlašteni servis.
	Kvar sklopa napajanja.	Pozovite ovlašteni servis.
Grijanje odjednom prestane, a na displayu treperi simbol " <u>u</u> ".	Pogrešna vrsta posude za kuhanje. Promjer posude za kuhanje je premali.	Potrebno je koristiti odgovarajuću posudu za kuhanje, kako je ranije opisano.
	Kuhalo je pregrijano.	Pričekati da se kuhalo ohladi, pa ga uključiti pomoću senzora za uključenje/isključenje.
	Detekcija posude ne radi.	Pozovite ovlašteni servis.
Kuhaće zone na istoj strani prikazuju simbol " <u>u</u> ".	Greška na spojevima sklopova za napanjanje i displaya.	Pozovite ovlašteni servis.
	Kvar na komunikacijskom dijelu sklopa displaya.	
	Kvar na matičnoj ploči sklopova.	
Abnormalna buka ventilatora	Kvar motora ventilatora.	Pozovite ovlašteni servis.

Odlaganje i reciklaža aparata

Važne upute glede okoliša

Usklađenost s WEEE direktivom i odlaganje otpadnog proizvoda:

Ovaj proizvod je u skladu s EU WEEE direktivom (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi simbol klasifikacije za otpadnu električnu i elektroničku opremu (WEEE).

Ovaj simbol označava da se ovaj proizvod ne smije odlagati s ostalim kućnim otpadom na kraju svog vijeka trajanja.

Rabljeni uređaj mora se vratiti na službeno sabirno mjesto za recikliranje električnih i elektroničkih uređaja. Za pronalaženje ovih

sustava prikupljanja obratite se lokalnim vlastima ili prodavaču kod kojeg je proizvod kupljen. Svako kućanstvo

igra važnu ulogu u uporabi i recikliranju starih

uređaja. Pravilno odlaganje rabljenog uređaja pomaže

u sprječavanju potencijalnih negativnih posljedica za okoliš i ljudsko zdravlje.



Usklađenost s RoHS direktivom

Proizvod koji ste kupili u skladu je s EU RoHS direktivom (2011/65/EU).

Ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

Informacije o pakiranju

Ambalažni materijali proizvoda izrađeni su od reciklirajućih materijala u skladu s važećim nacionalnim propisima o zaštiti okoliša. Ne odlažite ambalažni materijal zajedno s kućnim ili drugim otpadom. Odnosite ga na mjesta za prikupljanje ambalažnog materijala koja su odredile lokalne vlasti.



INDUCTION HOB

USER MANUAL

Warning notices: Before using this product, please read this manual carefully and keep it for future reference. The design and specifications are subject to change without prior notice for product improvement. Consult with your dealer or manufacturer for details. The diagram above is just for reference. Please take the appearance of the actual product as the standard.

THANK YOU LETTER

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

CONTENTS

THANK YOU LETTER	01
SAFETY INSTRUCTIONS	02
SPECIFICATIONS	07
PRODUCT OVERVIEW	08
QUICK START GUIDE	10
PRODUCT INSTALLATION	12
OPERATION INSTRUCTIONS	16
CLEANING AND MAINTENANCE	25
TROUBLESHOOTING	26
TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT	29
DISPOSAL AND RECYCLING	30
DATA PROTECTION NOTICE	31

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

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

Explanation of Symbols



Danger

This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.



Warning of electrical voltage

This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.



Warning

The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.



Caution

The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.



Attention

The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.



Observe instructions

This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

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

SAFETY WARNINGS

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

INSTALLATION

Electrical Shock Hazard

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

Cut Hazard

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

Important Safety Instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

OPERATION AND MAINTENANCE

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

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

Hot Surface Hazard

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.

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

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

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

For installation, please read the installation section.

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

SPECIFICATIONS

Cooking Hob	UK604INDM
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V- 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7400W
Product Size LxWxH(mm)	590X520X58
Building-in Dimensions AxB (mm)	560X480

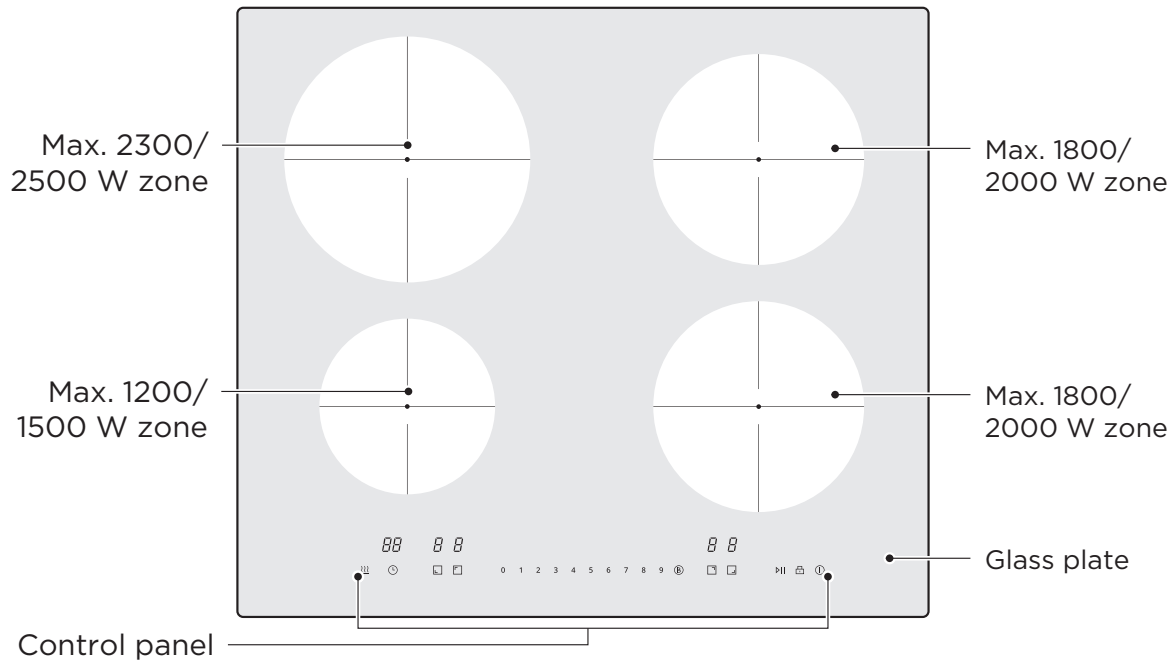
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

	Symbol	Value	Unit
Model identification	-	UK604INDM	
Type of hob	-	Built-in hob	
Number of cooking zones and/or areas	-	1 Area 2 zones	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	-	Induction cooking zones and cooking area	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone	∅	Zone1: 15,0 Zone2: 21,0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area	L,W	Area 1: L:39,1; W:18,0;	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC _{electric cooking}	Area1: 189.4 Zone1: 187.3 Zone2: 188.9	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{electric hob}	188.5	Wh/kg

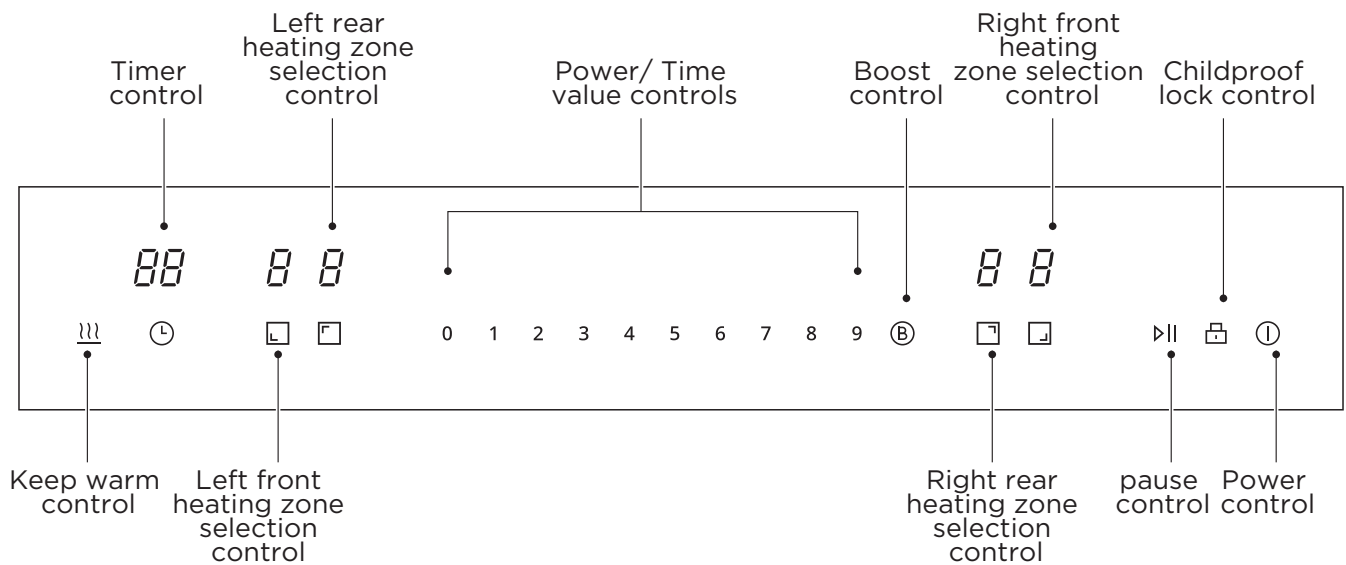
Data determined according to standard EN 60350-2 and Commission Regulations (EU) No 66/2014. If there is no any operation after switch on the hob, the hob will reach automatically the off mode after 1 minute and the power is 0.5W in off mode.

PRODUCT OVERVIEW

Top View



Control Panel

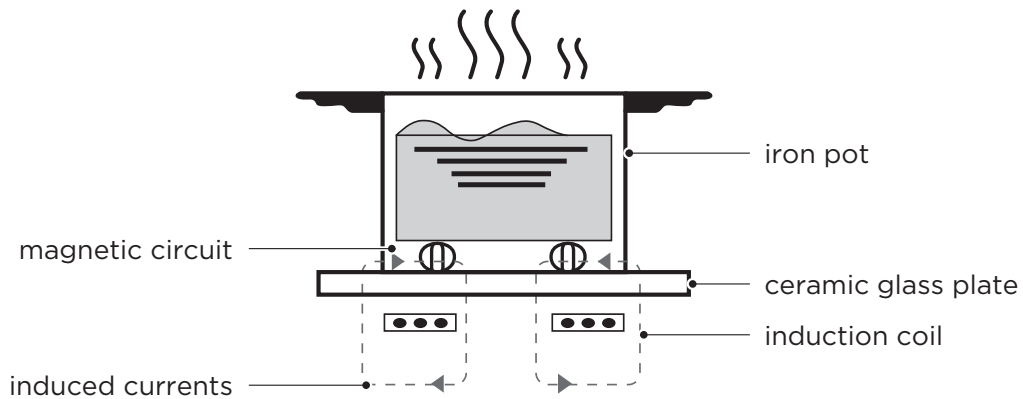


NOTE

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

Working Theory


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



Before Using Your New Induction Hob

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

QUICK START GUIDE

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

Cooking Tips

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

Simmering, Cooking rice

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

Searing Steak

To cook juicy flavorsome steaks:

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

For Stir-frying

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

Detection of Small Articles

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

Heat Settings

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

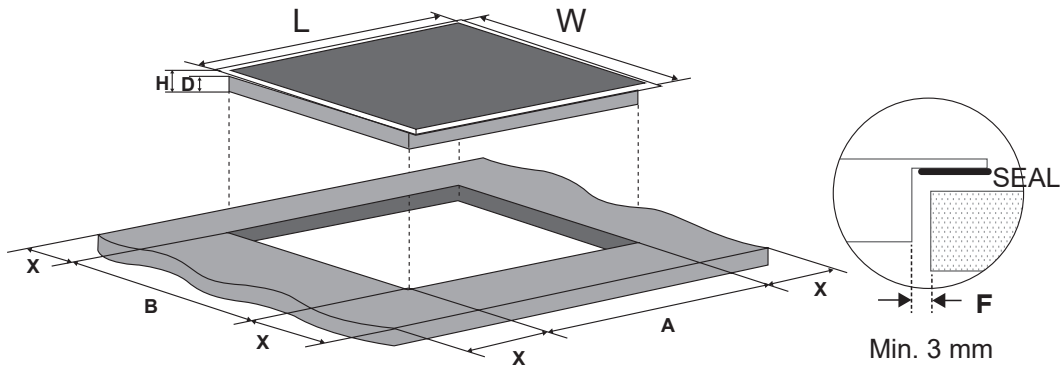
Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• delicate warming for small amounts of food• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• gentle simmering• slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• reheating• rapid simmering• cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• sautéing• cooking pasta
9/P	<ul style="list-style-type: none">• stir-frying• searing• bringing soup to the boil• boiling water

PRODUCT INSTALLATION

Selection of Installation Equipment

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

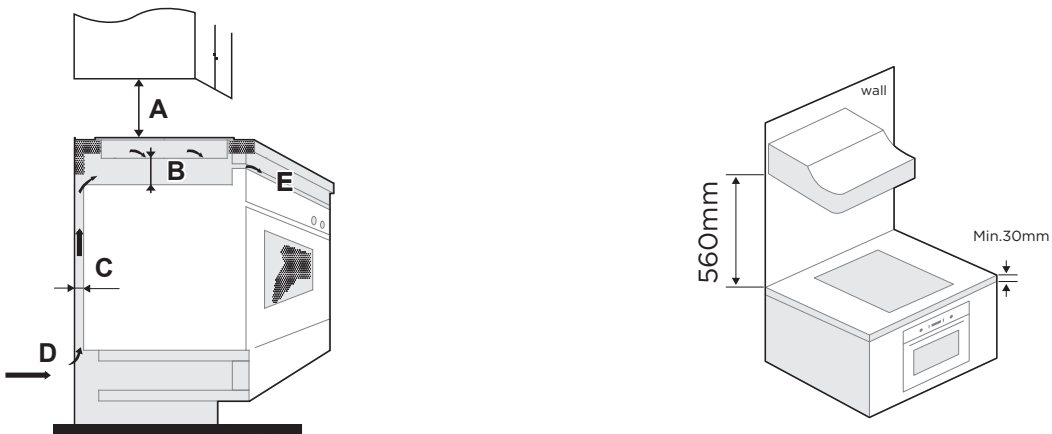
⚠ Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	58	54	560 ⁺⁴ ₊₁	480 ⁺⁴ ₊₁	50 min	3 min

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

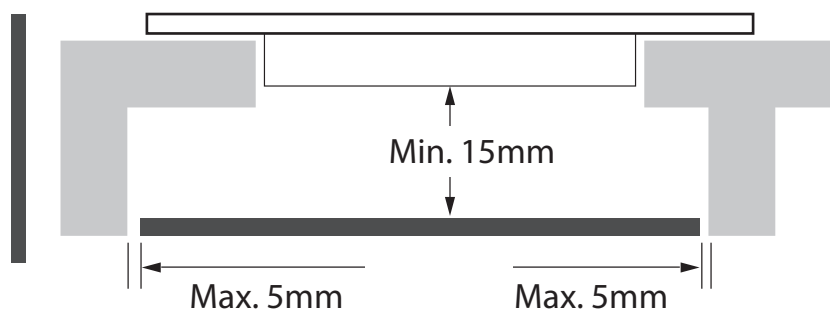
⚠ Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 560 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D
560 min	15 min	20 min	Air intake

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 15mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



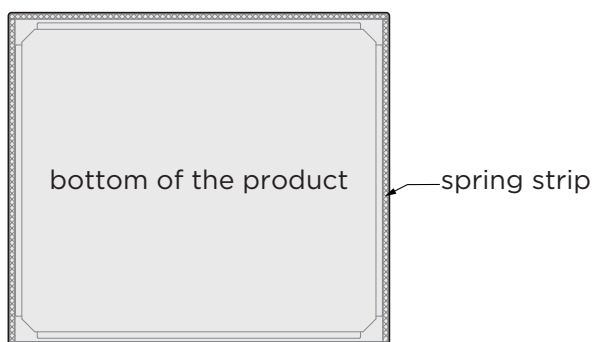
- ⚠ There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.
- ⚠ • Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

Before Installing the Hob, Make Sure That

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

Before installing onto the workbench, it is necessary to stick the sealing strip onto the back of the glass plate:

- Flip the entire machine over to the back of the glass plate;
- Take out the sponge strip from the self-sealing bag and tear off the double-sided adhesive on the back of the sponge strip;
- Stick the sponge strip onto the back of the glass plate.
- The sponge strip should not exceed the edge of the glass plate.



After Installing the Hob, Make Sure That

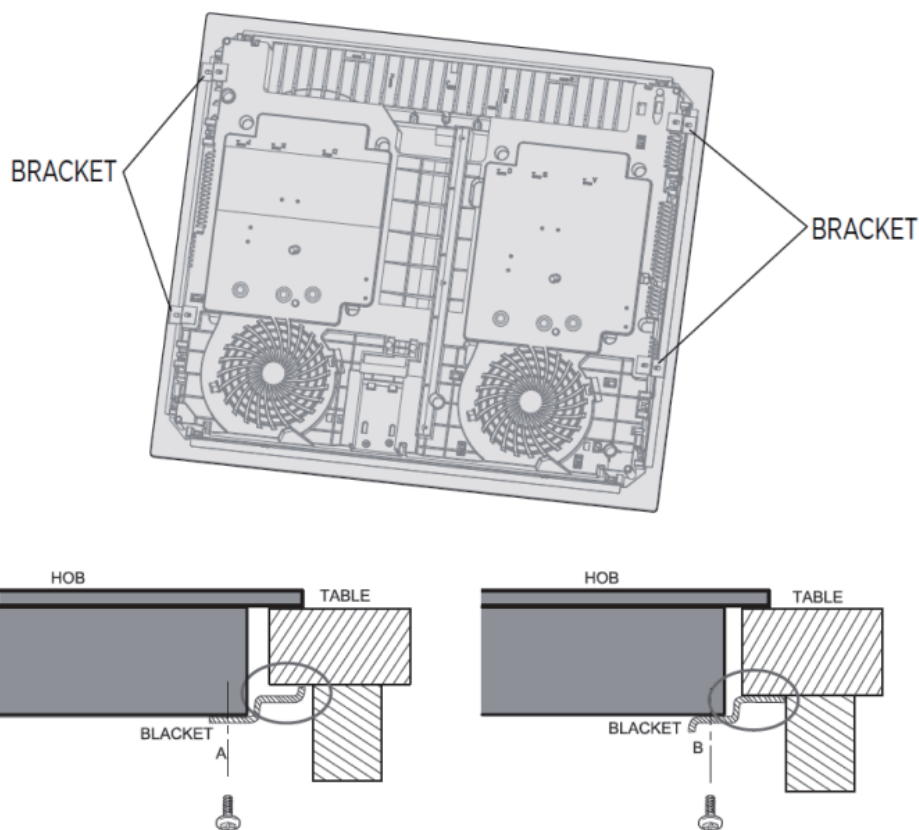
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The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


Before Locating the Fixing Brackets

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

Adjusting the Bracket Position

Fix the hob on the work surface by screw brackets on the bottom of hob (see picture) after installation. Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



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

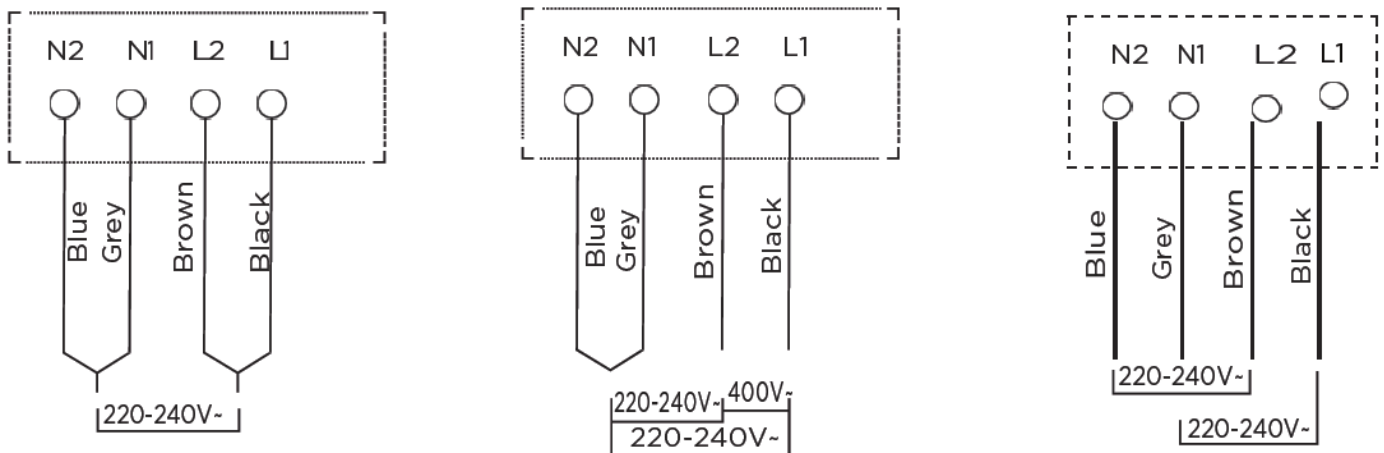
CAUTIONS

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.
7. The hob can be connected only to a supply with the relevant system impedance no more than 0.288ohm.

Connecting the Hob to the Mains Power Supply

- ⚠** This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
 2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate.
 3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.
- The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

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



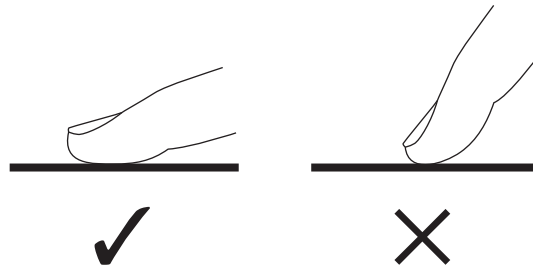
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.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

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


OPERATION INSTRUCTIONS

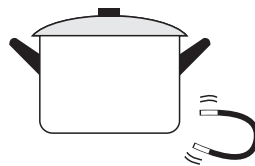
Touch Controls

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



Choosing the right Cookware

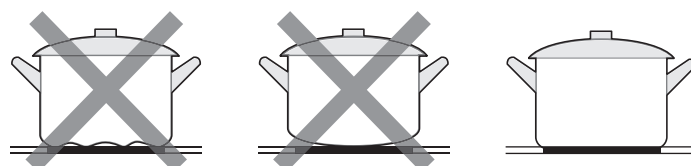
- ⚠️ Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.
Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



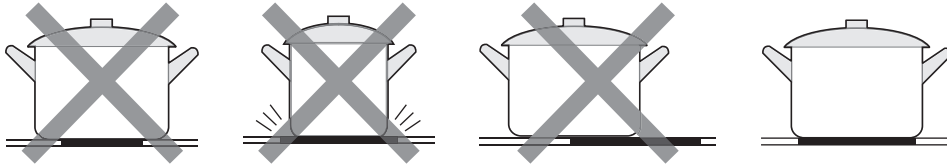
- Cookware bases with aluminium content.
- These reduce the ferromagnetic area, which means that less power is emitted to the cookware. This cookware may not be sufficiently detected or may not be detected at all, and therefore does not heat sufficiently.



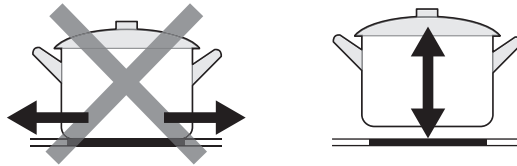
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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



Pan Dimension

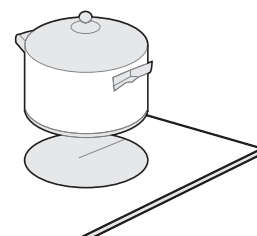
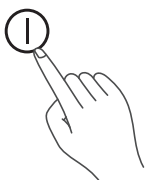
The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the center of the cooking zone.

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
150mm	120	150
180mm	140	180
210mm	160	200

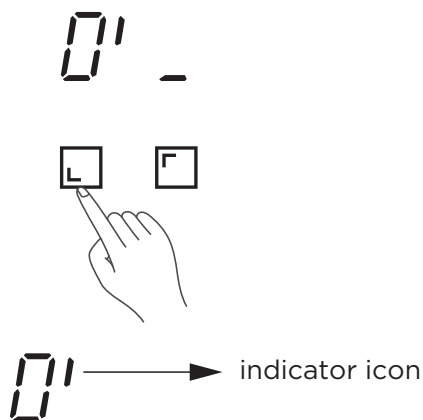
How to Use

1. Start Cooking

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



3. Touch the heating zone selection control key, the default setting is level 0 when first turned on, and the heating zone indicator icon lights up.



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

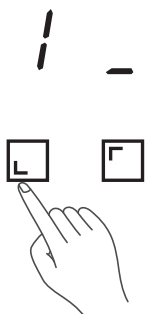


If the digits flashes 0 or alternates between 0 and heating level, it may be caused by following situations:

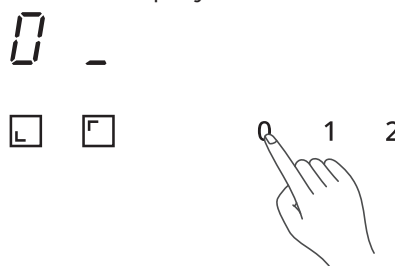
- The cookware is not placed in the correct heating zone;
 - The cookware being used is not suitable for induction heating. Please refer to “Choosing the Right Cookware” section.
 - The cookware used is too small or not placed in the center of the heating zone.
- The heating zone will only function properly when suitable cookware is placed on it. If appropriate cookware is not placed on the heating zone, the digits will flash 0 and the heating zone will automatically shut off after 1 minute.

2. Finish Cooking

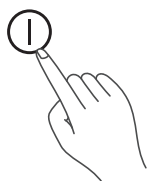
1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



2. Turn the cooking zone off by touching the power value 0. Make sure the display shows “0”.



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



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

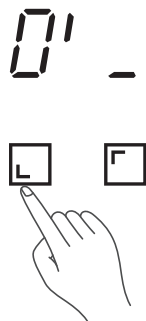


3. Using the Boost function

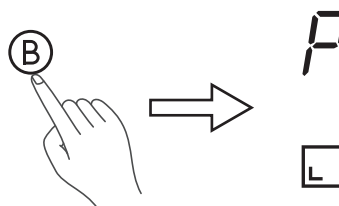
- The induction can heat faster using the Boost function than at level 9.
- After using the Boost function continuously until it automatically exits, the heating zone will automatically return to the previous setting before entering the Boost function to continue working. If the previous setting before entering Boost was 0, it will automatically work at the maximum setting.
- As the boost function of 1st cooking zone is activated, the power level of the 2nd cooking zone is limited automatically to avoid overload. Vice versa.

Activate the boost function

1. Touching the heating zone selection control.

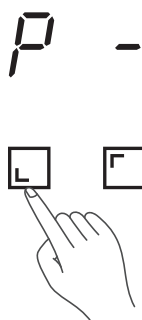


2. Touching the boost control B, the zone indicator show "P" and the power reach Max.



Cancel the Boost function

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






2. Select a heat setting by touching the power control.



4. Locking the Controls

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

To lock the controls	
Touch and hold the lock control for 3 seconds	The indicator will show "L"
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control for 3 seconds.	

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

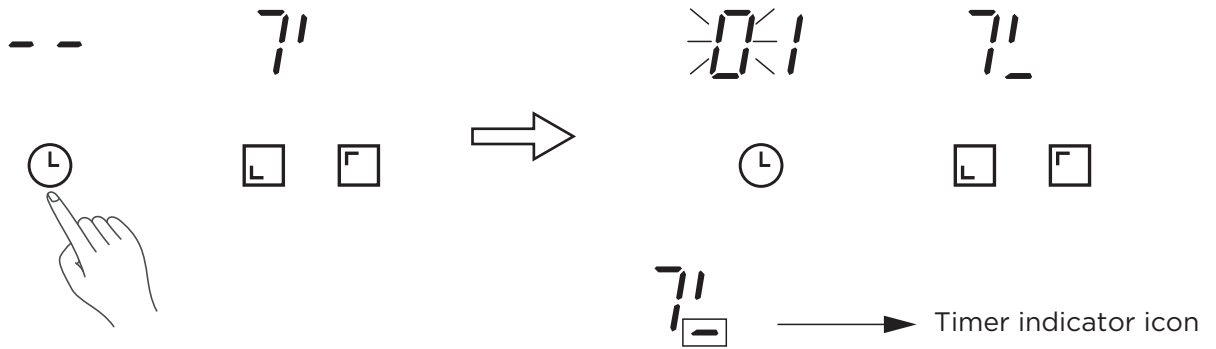
5.Timer Control

- The timer function is only effective when the heating zone is in operation. The heating zone will turn off automatically when the timer ends.
- The maximum timer duration is 99 minutes, with a default value of 1 minutes.

NOTE

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

Touch timer control, "01" will appear on the timer display, "0" will flash, and the timer indicator icon will light up.



2. Set the tens digit of the time by clicking the timer value control. (e.g. 5).
The time on the unit digit will flash.

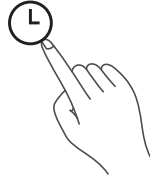


3. Set the unit digit of the time by clicking the timer value control. (e.g., 0).
The tens digit of the time will blink.



4. Click the timer value control in sequence to set the unit and tens digits of the time.
Once the time is set and flashes for 3 seconds, the timer will confirm the time setting and stop flashing.
You can also confirm the timer setting by pressing the time control.

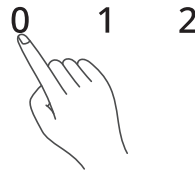
50



Timer Cancel

1. In the timer setting state, use timer value control to set the timer to 0.

00



Press the timer control to cancel the timer setting, the timer digital display shows "--".

--



6. Pause control

- The pause function can only be activated while heating. Once activated, the working area will enter a low power mode. When pause function is activated, it will automatically exit after 10 minutes and turn off the appliance.

Enter pause state

In the heating state, press the pause control button to enter the pause state. The digital display of the heating zone that is currently heating shows ||.

Exit pause state

In the pause state, press the pause control button to exit the pause state, and the appliance will return to the working state it was in before entering the pause state.

7. Keep warm control

The keep warm function can automatically adjust the heating output level to control the temperature within range.

There are three levels of the keep warm function. Press the keep warm function button for the first time to enter the keep warm state. In the keep warm state, pressing the keep warm function button again can switch the keep warm function level. When the keep warm function is at level 3, pressing the keep warm function button will exit the keep warm function and display level 0.

Keep warm level	Digital display	Temperature
1	—	40°C
2	— —	75°C
3	— — —	90°C

The temperature of keep warm function will depend on the level you select, the material of the cookware you use, and the cooking conditions.

Using keep warm function

In heating mode, press the keep warm control button to activate this function.
Press the keep warm control button to switch the keep warm level.

Exit keep warm function

Press the keep warm control button to switch the level to 0.
touching the power value to set the power level, and the heating zone will exit the keep warm mode and heat at the set level.
Press the power control button to turn off the appliance.

8. Default Working Times

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

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

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 1 minutes.

Default Working Time Table for boost function

Heating zone	Bridge Area heating zone
5min	5min

9. User Setting Mode

Operation Guide:

1. Press the power button and the appliance enters standby mode.
2. Press and hold the childproof lock control button for 3 seconds to enter the childproof lock state.
3. Press and hold the boost function button for 3 seconds to enter the user settings mode. The digits in the left front heating zone will show "c".
4. Press the Boost function button to enter the menu list selection state. The digits in the left front heating zone will show the current list index number (e.g., c0), and the timer digits will show the current setting value of the index number.
5. Press the childproof lock button to switch the index number (e.g., c0->c1->c2...).
6. Press the boost function button to switch the setting value of the index number.
7. After completing the settings, press and hold the childproof lock button for 3 seconds to save all the settings and exit the user setting mode.

NOTE

1. The operations from step 1 to Step 3 must be completed within 15 seconds, otherwise the operation is invalid, and you need to start from step 1 again.
2. After entering the user setting mode, if you do not operate the effective key within 30 seconds, the user setting mode will automatically exit, and the parameters will not be saved.

User setting Table:

Index	Description	Options
c0	Restore to factory settings	0: no restore(default) 1: restore
c3	Power limit setting	28: 2.8Kw 35: 3.5Kw 45: 4.5Kw 58: 5.8Kw 72: 7.2Kw(default)
c4	Quality testing of Cookware	0: Do not enter the cookware quality testing(default) 1: Enter the cookware quality testing. After entering, long press the heating zone selection button 3s to enter the cookware quality inspection (after 12 seconds, the quality level(0-10) will be displayed on the digits)
c5	Notification sound settings.	0: Sound turn on(default) 1: Sound turn off
c7	Digits brightness setting	brightness level: 1-5 default:5

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

CLEANING AND MAINTENANCE

What?	How?	Important!
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass.</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
<p>Spillovers on the touch controls.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill. 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry. with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

TROUBLESHOOTING

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

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the ceramic hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Failure Display and Inspection

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

(1) Troubleshooting

Problem	Possible causes	What to do!
E1、 E2、 E7	Temperature sensor failure.	<ul style="list-style-type: none"> • Please contact the supplier.
E3、 E4	Temperature sensor of the IGBT failure.	<ul style="list-style-type: none"> • Please contact the supplier.
EU	The connection between the display board and the main board is fail or touch IC communication fail.	<ul style="list-style-type: none"> • Please contact the supplier.
EL/EH	Abnormal supply voltage.	<ul style="list-style-type: none"> • Please inspect whether power supply is normal. • Power on after the power supply is normal.
C1	Temperature sensor of the ceramic glass plate is high.	<ul style="list-style-type: none"> • Please restart after the induction hob cools down.
C2	Temperature sensor of the IGBT is high.	<ul style="list-style-type: none"> • Please restart after the induction hob cools down.
EF	Two or more keys are triggered for a long time.	<ul style="list-style-type: none"> • Cleaning the operation area

(2) Specific Failure & Solution

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

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

DISPOSAL AND RECYCLING

Important instructions for environment

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

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

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



Compliance with RoHS Directive

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

Package information

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

