

EN

VITROCERAMIC HOBS

USER MANUAL

30-60-90 CM

The logo features a stylized black 'H' on the left, which is partially contained within a white rectangular shape. To the right of this shape, the word 'Hagen' is written in a large, bold, black sans-serif font.

Hagen

INTRODUCTION

Please first read this manual carefully!






Dear customer,

Thank you for your choosing our product. We wish our quality product manufactured with advanced technology may provide best efficiency. As it is, we kindly ask you to read this manual carefully and keep it handy for reference. If you hand over the product to another user, please give it together with its usage manual. Follow the instructions given in the usage manual, taking into consideration all information and warnings as well.

This manual may apply for more than one version. Differences among the versions are detailed in the manual.

Symbols and Descriptions

This user manual contains the following symbols.

	Important information and useful tips for use
	Warning against life and property risks
	Warnings against electric shocks
	Warning against fire risk
	Warning against hot surfaces

MANUFACTURING FIRM

MAMUR TEKNOLOJİ SİSTEMLERİ A.Ş

Selimpaşa San. Bölgesi Merkez Mah. 5008 Sok. No:11 Silivri/İstanbul

Tel: 0 212 723 48 80

TABLE OF CONTENTS

1.	SAFETY AND ENVIRONMENTAL DIRECTIVES.....	3
1.1.	General Safety	3
1.2.	Electric Safety	3
1.3.	Product Safety	4
1.3.1.	Combustion Safety.....	4
1.3.2.	Intended Use	5
1.4.	Safety for Children.....	5
1.5.	Compliance with AEEE Regulation and Disposal of Waste Product	5
1.6.	Packaging Information	5
2.	HOB INSTALLATION	6
2.1.	Correct Place for Installation	6
2.2.	Installation and Connections.....	7
2.3.	Electric Connection.....	7
2.4.	Product assembly	8
2.4.1.	Choice of Furniture and Installation.....	8
2.4.2.	Ventilation	9
2.4.3.	Installation of the Hob	10
2.4.4.	Removal of the Hob	10
2.5.	Energy Saving.....	10
2.6.	First Use.....	10
3.	ABOUT PRODUCT	11
3.1.	General Characteristics	11
3.2.	Technical Characteristics	12
4.	USE OF HOB	13
4.1.	General Information About Hob.....	13
4.1.1.	Selection of Pans	13
4.2.	Use of the Hob.....	14
4.3.	Control Panel	14
4.3.1.	Starting the Heating Process	15
4.3.2.	Switching the Equipment Off.....	15
4.3.3.	Selection and Cooking of the Cooking Section.....	15
4.3.4.	Stopping the Heating Process.....	15
4.3.5.	Child / Key Lock	16
4.3.6.	Timer Function	16
4.3.7.	Stop and Continue Function.....	16
4.3.8.	Selection of Expedited Section.....	16
4.4.	Quick Power Setting	17
4.5.	Heat Sensing on the Vitroceramic Cookers.....	17
4.6.	Limitation of the Operating Durations	17
4.7.	OverHeating Protection.....	17
4.8.	Overflowing Detection	17
4.9.	Cooking Recommendations	18
5.	MAINTENANCE AND CLEANING.....	19
5.1.	General.....	19
5.2.	Cleaning the Hob	19

1. SAFETY AND ENVIRONMENTAL DIRECTIVES

This chapter contains safety instructions to help prevent any injury, crash or material damage involved with the product. Failure to comply with these instructions shall make all guarantees invalid.

1.1. General Safety

This equipment may be used by children 8 years old and above and by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or people lack of experience and knowledge provided they are attended or provided with instructions for safety use of equipment. Children should not play with the equipment. Cleaning and maintenance by user should not be performed by children unattended.

Always get support from Authorized Service Center for installation and repair. Production may not be held responsible for any damages that may arise from operations performed by unauthorized persons

If product is visibly damaged, do not operate the product.

Remember to turn the product off after each usage. Make sure whether it is turned off or not.

This equipment is not designed for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or people lack of experience and knowledge unless they are under control or provided with instructions about use of the equipment.

Children should be supervised to make sure they do not play with the equipment.

If input voltage is damaged, it should be replaced by the manufacturer, authorized service agent or similar qualified persons in order to avoid occurrence of any risk.

WARNING: If there is any surface crack, turn the equipment off to prevent electric shock.

As metal objects such as knives, forks, spoons and lids may get heated, they should not put on the hob surface.

After using the hob, control and switch the hob department off and do not rely on the pan sensor.

The equipment is not designed to operate with external timer or a different remote control system.

WARNING: The equipment and its accessible parts get heated during use. Please be careful not to touch the heating elements. Little children under 8 years old should be kept away unless they are attended.

Instructions for hobs and clearance include:

WARNING: Cooking food with fat or liquid oil on a hob may become dangerous and cause fire. NEVER attempt to extinguish fire with water; only switch the equipment off and then cover flames with a lid or fire blanket.

CAUTION: Cooking process should be supervised. A short cooking process should be supervised continuously.

WARNING: Fire risk; do not put objects on the ceramic glass.

WARNING: Surface temperature exceeds 95°C. To avoid any risk, prevent access to the section under counter.

1.2. Electric Safety

Make sure the fuse rate on the power line and even on the line to which the product is connected to comply with the rates given in the product manual.

If the product is faulty, it should be repaired by the Authorized Service Center and should not be operated before it is repaired!

Connect the product to a grounded plug socket or line protected by a fuse having a rate given in the table of "Technical Specifications". If you use transformer or transformer filter, install a quality electric wiring for grounding system. When the product is used without grounding in compliance with the applicable local regulations, the manufacturer shall not be responsible for any resulting damages.

Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is risk of electric shock!

Remove the plug from the wall socket during installation, maintenance, cleaning and repair. For products connected to the line directly, remove the fuse for electric safety of the line.

If the electric cable gets damaged, it should be replaced by an authorized service centre or a qualified electrician.

Product should be installed in such a way that it can be completely disconnected when required. Disconnection should be performed with a main switch or a fuse connected to the fixed electric wiring as per the building regulations.

All works to be performed with the electric equipment and systems should be performed by authorized and qualified persons.

Make sure the fuse current is compliant with the product current.

1.3. Product Safety

As the product is hot when the product is operating, do not touch the product or its exposed components. Children under 8 years old should not approach to the product when they are unattended.

People suffering from loss of consciousness or reasoning due to use of drugs and alcoholic drinks should not use the product.

Be careful when using alcohol for preparing the food. Alcohol evaporates at high temperature and, when exposed to hot surfaces, it may inflame and cause fire.

When the product operates, the product and its surroundings will be hot. Do not place any flammable substances around the product to avoid of fire risk.

Keep all ventilation conduits open.

Do not clean the product with vapour cleaning agents as they may cause electric fire.

Do not put materials on the hob for storage purpose.

In case of possible cracks on the product, disconnect the electric connection of the product to avoid electric shock.

After using the hob, turn the hob plate off from its own control and do not rely on the pan sensor.

As metal objects such as knives, forks, spoons and lids get heated, they should not place on hob plate.

The product which is categorized as cooking class is not proper for control by use of remote control and similar products

Vapour pressure caused by hob surface and moisture may cause shifting or hopping of the pan. For this reason, always be careful that pan base and hob surface should always be dry.

As the induction hob operates basing on the principle of cordless energy transfer and causes magnetic field, its use by people using medical equipment such as pace maker and insulin pump ay be harmful.

1.3.1. Combustion Safety

Make sure your product is safely connected to the socket or power line. Otherwise, electric arc may occur and cause fire risk.

Do not use cut or damaged mains power cable.

Make sure there is no liquid or damp at the location where the electric plug of the product is connected and fastened.

Leaving the hob unattended when cooking with fat or oil is dangerous as it may cause fire. NEVER attempt to extinguish the fire with water. Disconnect the power connection of the product and cover it with something flame resistant.

1.3.2. Intended Use

This product is designed for domestic use. It is not suitable for commercial and industrial use.

This product should be used for cooking and should not be used for heating or similar purposes.

The manufacturer does not accept any responsibility for any damage that may occur as a result of improper use contrary to the instructions given in the manual and during transportation.

Service life of the product you purchased is 10 years. This is the duration during which the manufacturer will make replacement parts available for proper operation of this product as specified.

1.4. Safety for Children

Hob and its surroundings are hot during use of it. Keep the children away from the product and its surroundings.

Packaging materials are hazardous for children. Keep the packaging materials out of reach of the children.

As electric products involve risk of electric shock, keep the children away from the product and its surroundings.

Do not put any object on the product to which children may have access.

1.5. Compliance with AEEE Regulation and Disposal of Waste Product




This product does not contain any hazardous and forbidden substances according to the “AEEE Regulation Regarding Control of Waste Electric and Electronic Goods” published by the Ministry of Environment and Urban Planning”.



This product is made of recyclable and reusable high quality parts and materials. As it is, please send this product to a gathering point for recycling of the electric and electronic equipment at the end of its service life.




1.6. Packaging Information

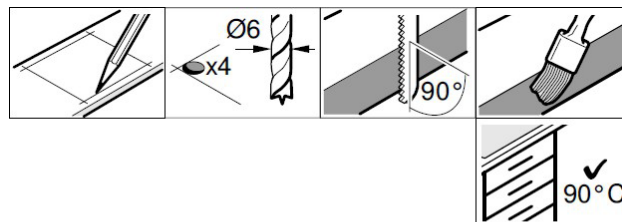
Packaging of the product is made of recyclable material as per the National Regulations. Do not throw away the packaging waste together with domestic waste and deliver them to the packaging gathering points designated by the local authorities.

	Technical specifications are subject to change without prior notice in order to improve product quality.
	Figures in the manual are schematic and may not match with your product.
	Values declared on the markings on the product itself or on other printed documents given together with the product are values obtained under the laboratory conditions as per the applicable standards. These values may vary depending on the use and ambient conditions.

2. HOB INSTALLATION

Please contact with the nearest Authorized Service Center for installation of your product. Prior to contacting with the Authorized Service Centre, make sure you have the required electric wiring. Otherwise, an authorized electrician shall make necessary arrangements. The Manufacturer may not be held responsible for any damages arising from unauthorized operations and in such case the product guarantee shall become invalid.

	Customer shall be responsible for installation site as well as preparation of the electric wiring.
	WARNING: Installation of the product should comply with the rules given in the local electric standards.
	WARNING: Make sure the product is not damaged prior to installation of the product. If the product is damaged, do not install the product. Damaged products are dangerous for your safety.



2.1. Correct Place for Installation

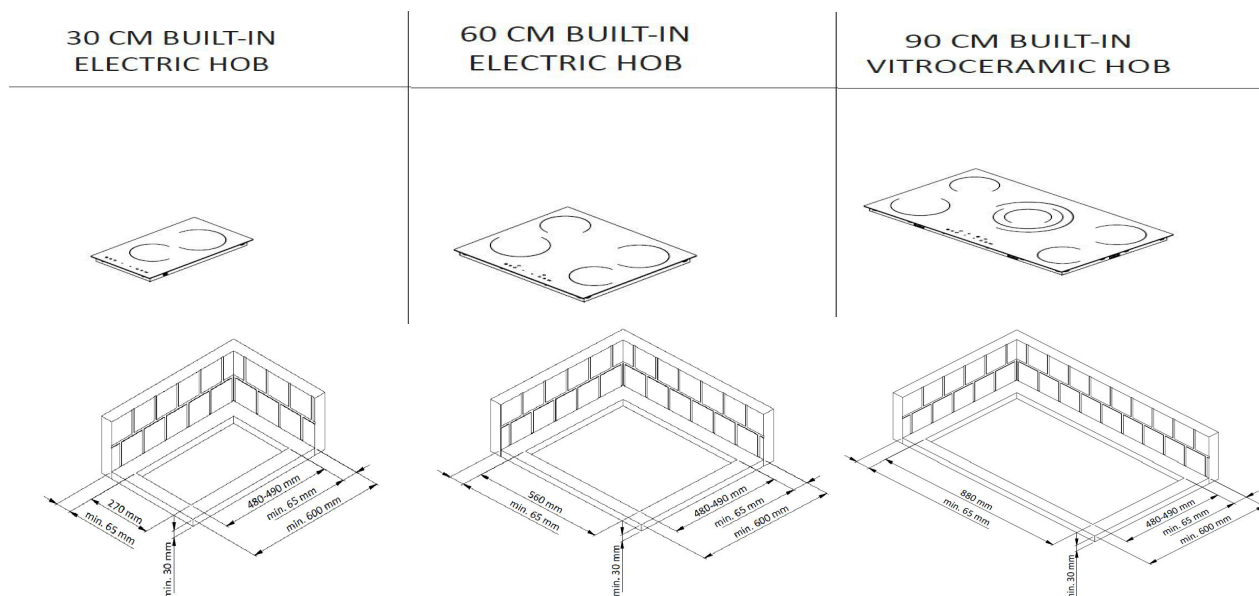
Product is designed to mount on the standard kitchen counters. Kitchen walls, kitchen furniture and hob clearance are important both for safety and for performance of the product. Technical drawings are for minimum distances recommended. All values are given in mm.

If hood/aspirator shall be installed above your equipment, please comply with the recommendations of the hood/exhaust fan manufacturer (i.e. min. 65 cm.)

Remove the product out of its box prior to loading. Remove transportation locks and packaging materials. Surfaces, laminates, adhesives and other materials at the installation location should be resistant against minimum 100°C.


Kitchen counter should be horizontally flat and firm.

Gap where the hob shall be installed on the counter should be cut according to the installation dimensions of the hob.





2.2. Installation and Connections

Product should be installed and operated in accordance with the local regulations.

	Do not place the heater at the sharp corners and edges. Vitreous ceramic surface has a risk of breaking!
---	--

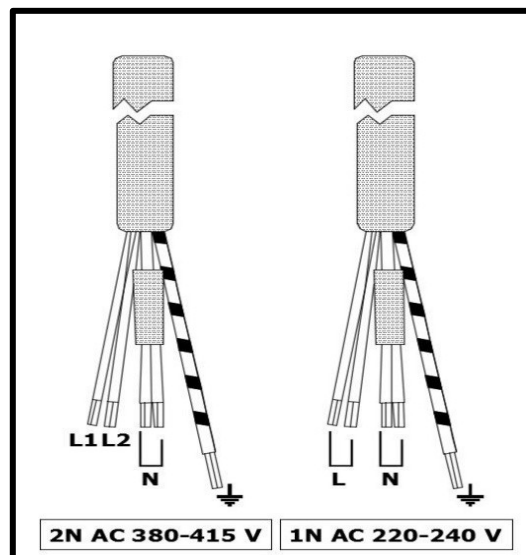
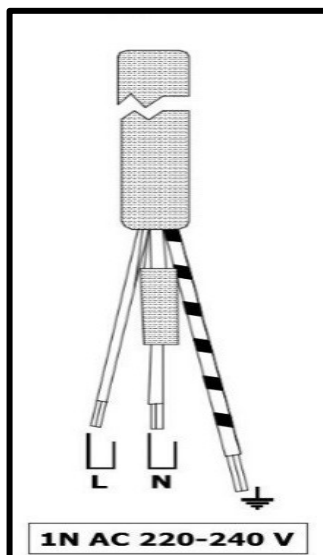
2.3. Electric Connection

Connect the product to a grounded cable or line protected by a fuse according to the table of Technical Specifications. The manufacturer cannot be held responsible for any damages when used without grounding in accordance with the applicable regulations.

	WARNING Connection of the product to the mains may be carried out only by an authorized person and product guarantee only starts upon correct installation.
	WARNING Power cable should not be crushed,, pressed or contact with hot ports of the product. In case of damaged electric wiring, necessary replacement should be performed by an authorized electrician.

Connection cable of the product can be supplied by our company as indicated in the chapter of Technical Specifications. Mains voltage should comply with 220-240 VAC as indicated in the table of Technical Specifications and product nameplate.

<i>Wiring for Hobs 30 cm</i>		<i>Wiring for Hobs 60-90 cm</i>	
Brown Cable:	L (Phase)	Brown – Black Cable:	L1(Brown) - L2(Black) (Phase)
Blue Cable:	N (Neutral)	Blue-Grey Cable:	N (Neutral)
Green/Yellow Cable:	E (Grounding)	Green/Yellow Cable:	E (Grounding)



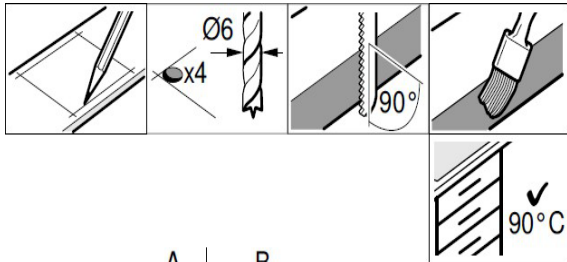
2.4. Product assembly



Unplug the product from the socket prior to starting any operation with the electric wiring. There is a risk of electric shock.

Cooker to be mounted inside the hob should be resistant against load of 60kg approximately. After installation, make sure the hob is parallel to the floor.

2.4.1. Choice of Furniture and Installation



Stationary furniture should be resistant against minimum temperature of 90 °C.

After the furniture is cut, clean the sawdust.

Cover the surfaces cut out with a heat resistant material.

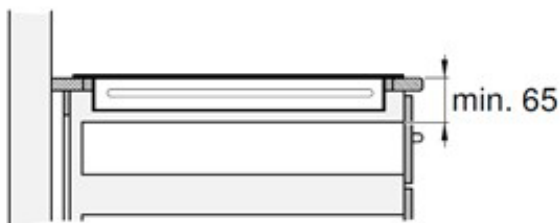
A	B
490	min. 60
480	min. 50

C = min. 40

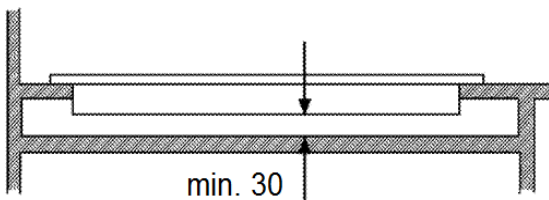


When it is mounted to the drawers, counter thickness should be minimum 20 mm.

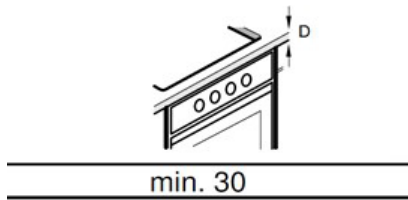
min. 20



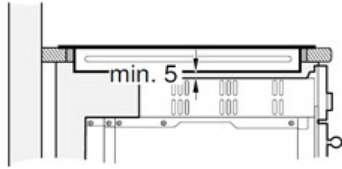
When it is mounted to a drawer, distance between the working table and top part of the drawer should be minimum 65mm.



In case it is mounted to a drawer, a piece of wood may also be used to prevent contact of the user with the bottom of the hob.



In case of installation on the hob, the thickness of the counter should be minimum 30 mm.



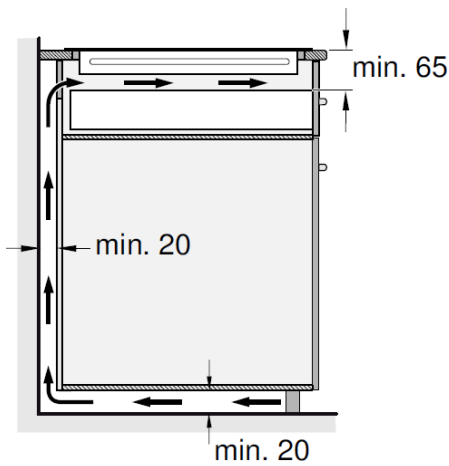
Distance between the hob and oven should be minimum 5 mm.

2.4.2. Ventilation

Your cooker which is heated by induction requires ventilation for superior performance.

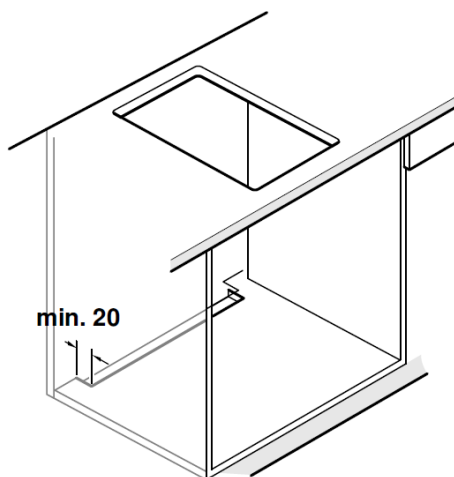
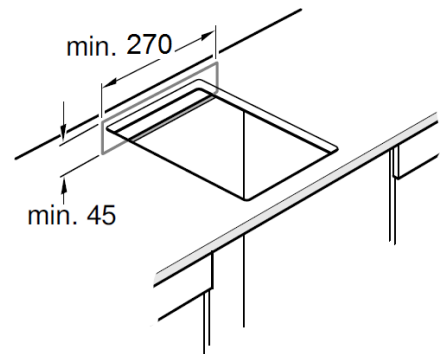
Hob should be ventilated well for proper operation of the equipment.

Furniture should be positioned according to the technical drawing in order that the area under the equipment should sufficient air.



Minimum distance between the furniture and kitchen wall and counter and drawer:

Clearance behind the furniture:



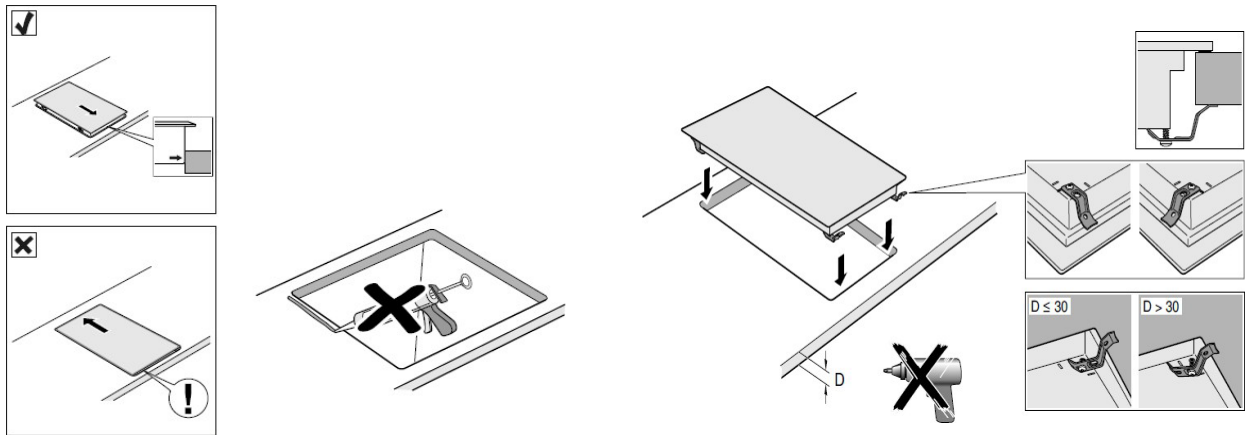
If there is no place for clearance of 20mm behind the furniture, then a hole should be drilled in the bottom.

If the equipment will be installed at a location not designated, then proper ventilation should be provided.

2.4.3. Installation of the Hob

When installing the hob, use a pair of protective gloves against any invisible sharp edges.

When mounting the equipment, use the apparatus given with the equipment.



Make sure that power cable is not stuck.

Watch the sharp edges and connect the power cable to the socket at the rear of the hob.

When installing the power cable, be careful not to touch the hot surfaces.

2.4.4. Removal of the Hob

Disconnect the equipment from the mains.

Remove the connections.

Remove the equipment by applying pressure from below.

2.5. Energy Saving

For energy saving, it would be useful to apply the following things to your product.

- Frozen food should be thawed before cooking.
- Pans and pans should be preferred for cooking.
- Size of the container used should be suitable for the cooking surface of the hob. The bigger the pan size is, the bigger the energy consumption is.
- Hob surface and pan bases should be clean and dry. Dirt and moisture makes it hard to heat the pan.

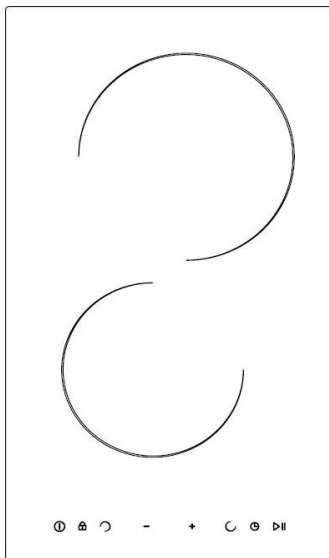
2.6. First Use

Remove all packaging and packaging items.

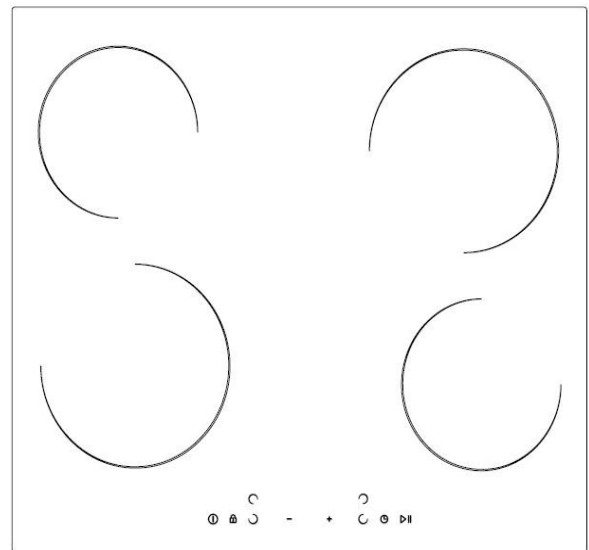
Wipe glass surface of the product with a wet or damp cloth and wipe clean it with a cloth prior to use.

3. ABOUT PRODUCT

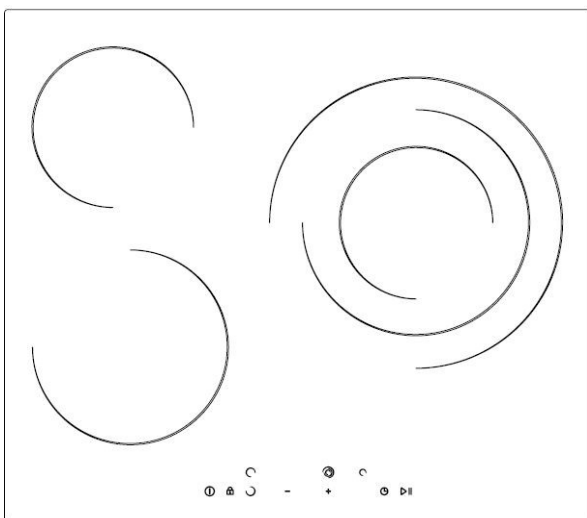
3.1. General Characteristics



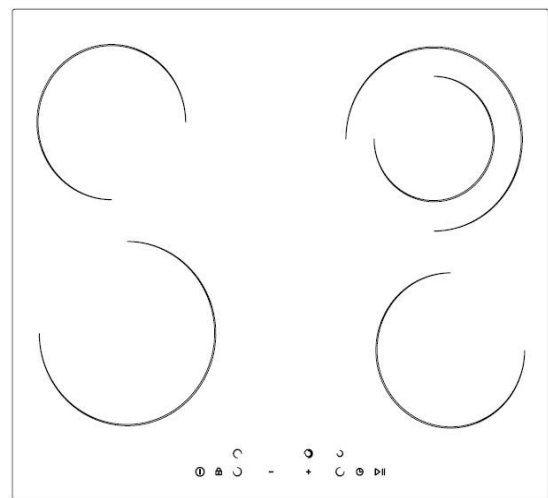
MS***(EA30-012C)



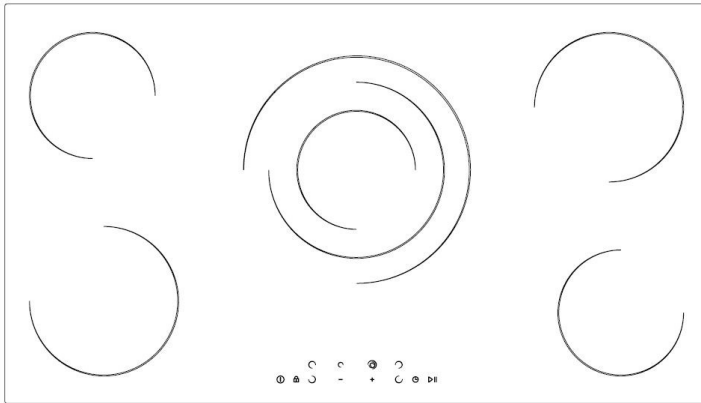
MS***(EA60-014C)



MS***(EA60-013C)



MS***(EA60-014C)



MS**(EA90-0I5C)


3.2. Technical Characteristics

S.No.	Heating Power (W)	Heater Diameter (mm)	MS231	MS261	MS263	MS265	MS293
1	1200W	140	1	2	2	1	2
2	1800W	170	1	2	1	1	2
3	1700W / 700W	170 / 120			1		
4	2700W / 1950W / 1050W	270 / 210 / 140				1	1

Version	Size	Exterior Size (mm) WidthxLengthxHeight	Number of Heaters	Voltage	Frequency	Power	Fuse to be Used	Cable Type/Section	Cable Length
MS231	30	510x290x44	2	220-240V	50-60 Hz	3.0 kW	16Ax1	H05V2V2 - F 3x1.5mm ²	max. 2 metre
MS261	60	510x580x44	4	220-240 V / 221-415 V (2 FAZ)	50-60 Hz	6.0 kW	16Ax2	H05V2V2 - F 5x1.5mm ²	max. 2 metre
MS263	60	510x580x44	4	220-240 V / 221-415 V (2 FAZ)	50-60 Hz	6.0 kW	16Ax2	H05V2V2 - F 5x1.5mm ²	max. 2 metre
MS265	60	510x580x44	3	220-240 V / 221-415 V (2 FAZ)	50-60 Hz	5.7 kW	16Ax2	H05V2V2 - F 5x1.5mm ²	max. 2 metre
MS293	90	510x900x44	5	220-240 V / 221-415 V (2 FAZ)	50-60 Hz	6.3 kW	16Ax2	H05V2V2 - F 5x1.5mm ²	max. 2 metre

4. USE OF HOB

4.1. General Information About Hob

	Never put oil in the oil more than one third of it. When super-heating the oils, never leave it unattended. Excessively heated oils pose fire risk. Never attempt to extinguish a possible fire with water. When oil bursts into flames, cover it with a fire blanket or a wet cloth. Switch the hob off if it is safe to do so and call the fire brigade.
---	--

Prior to frying the food, dry them completely and put them into the super-heated oil slowly. Prior to frying the frozen food, allow them to thaw.

Do not use unstable and easy to tip over containers on the hob.

Do not put containers and pans empty on the open hob plates. They may get damaged.

After each use, close the hob plates.

Put appropriate amount of food in the pans or pans. In this way, you will prevent overflowing of the food and you will not have to do the extra cleaning.

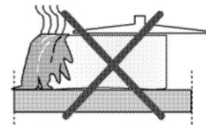
Position the pans in the centre of the hob plates.

4.1.1. Selection of Pans

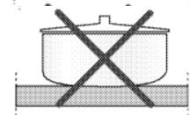
Vitreous ceramic surface is resistant to heat and made of heat-resistant material.

Do not use the vitreous ceramic surface as a surface to put something or cut something on it.

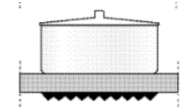
Sharp pan and pan edges may scratch the surface. Use basic machined pan.



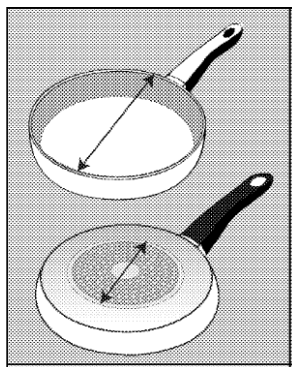
Food remnants may damage surface of the pan and cause fire.



Do not use concave and convex based containers.



Use only pans or pans with flat base. They ensure easier heat transfer.





Even if diameter of some pans and pans is big, diameter of the base area that can be heated is smaller. In case of such pans, cooking performance may be low. For this reason, products with appropriate pan base should be preferred.

Important

When you will use non-sticking pan greased or covered with small amount of grease (Teflon type), do not select high heating levels.

Do not put metal objects such as forks, knives or pan lids on the hob as they get heated. Never use aluminum folio for cooking purpose. Never put food wrapped with aluminum folio on the plate of the induction hob.

	If there is hob under your hob and hob operates, the sensors on the hob may reduce the cooking level or deactivates the hob.
	When the hob operates, keep magnetic objects such as credit cards and cassettes away from the hob.

4.2. Use of the Hob




Do not allow falling of any object on the hob. Even small objects such as salt holders may give damage to the hob.

Do not use the cracked hobs. Water may leak through such cracks and cause electric short circuits. Cold may cause failure of the hob.

If surface has got damaged in any way, switch off the product immediately and disconnect the electric wiring.

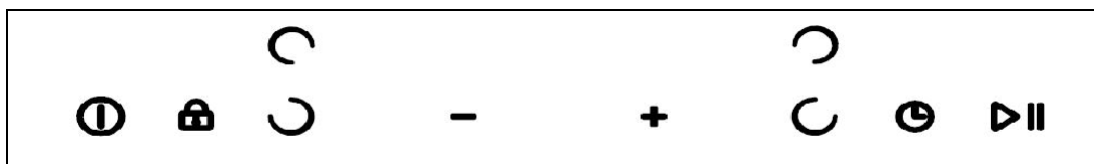
4.3. Control Panel

Interfaces for the product versions are given below.

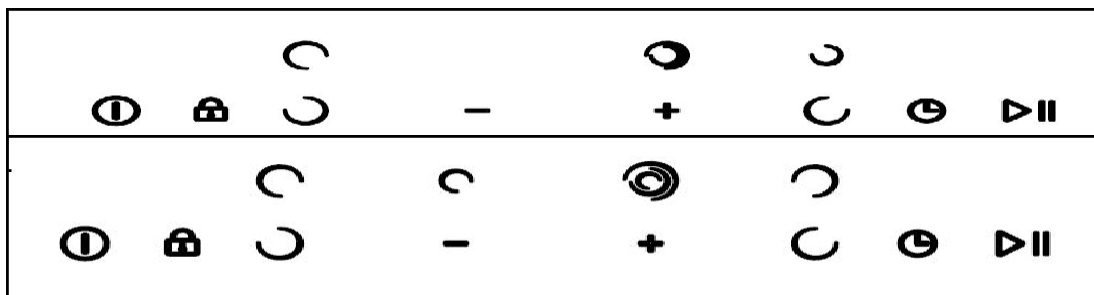
	Graphics and figures are given only as example. Actual image or functions may be different from the version of your hob.
	This product is controlled with touch control panel. Each action you perform on the touch control panel is communicated with an audible signal.
	Always keep the control panel clean and dry. Damp or dirty surface may cause failure of operation.



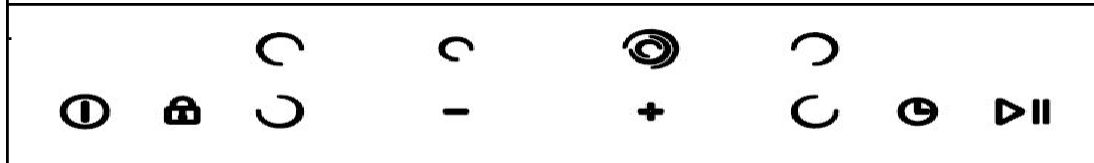
EA30-012C











EA60-014C




EA60-013C



EA90-015C


	On/Off
	Heating Modes
	Timer
	Power and Timer Value Increase
	Power and Timer Value Decrease
	Child /Key Lock
	Stop-Continue
	Expanded Section Modes

4.3.1. Starting the Heating Process

Press  on the control panel.

If heating level info is not entered in the heaters within 10 seconds after the hob is switched on, the hob is automatically switched off.

4.3.2. Switching the Equipment Off


Press  on the control panel.



If the letter "H" appears on the display after the hob is switched off, it means the hob is still hot. Do not touch the glass surface.





When the power is switch off, this warning system shall be deactivated.

4.3.3. Selection and Cooking of the Cooking Section



 Switch on by touching on-off button.


Press the selection key  or  to select the cooking area you want to open.

Press the buttons   to set the heating levels in the range of 1 and 9.

4.3.4. Stopping the Heating Process


= To close the selected cooking area, you may bring the heating level to "0".


If you keep press the selection button  or  of the plate in question, the heating level drops down to "0" and the hob plate in question is switch off.

 Switching off may also be performed by using on/off button on the control panel. However, in such case, it is not recommended to switch off all active heaters simultaneously.

4.3.5. Child / Key Lock

It is a function on the control panel for preventing use of the equipment by the children when the hob is off or operates.


Child/key lock activates when the key  on the control key is touched for a certain time. At this time, the inscription "Lo" appears on the display unit. And, additionally, child/key lock Led turns on. When the related function is activated, buttons except for on/off button do not operate.

Child/key lock becomes disabled when the key  on the control key is touched for a certain time. And the inscription "Lo" is deleted and related LED becomes off.




'In 30 cm built-in hob models, the lock button does not work when the hob is turned off, it can be operated after the hob is turned on. 'LO' does not appear.'




4.3.6. Timer Function

It is not required to attend at the hob during the cooking process. You enable the timer function of the selected plate and switch the related hob plate at the end of the set time.

After the heating plate is selected  ;

Press the button  on the control panel

button  or  determines operating time of the selected plate and then the timer is enabled by pressing the key 

	Always keep the control panel clean and dry. Damp or dirty surface may cause operational failures.
	Follow the steps described above for other works for which you want to set the timer.
	Timer does not operate before power level is selected on the hob.


At the end of the set time, hob is automatically switched off and an audio signal is given to inform the user that it is off.

In order to cancel the timer, first select the timer, and when the hob plate is selected, timer is reduced to "0". Thus, the timer function becomes disabled for that hob plate.



Another method to cancel the timer is to press the timer button for a short time after the hob plate to be used is selected.

4.3.7. Stop and Continue Function

This function is used to suspend operation of the hob. This button suspends all functions of the hob.

Touching  button on the control time for a certain time will enable the stop and continue function. Use the same button to disable the function.

4.3.8. Selection of Expanded Section

With some version, after the cooking selection, the expanded section is used by touching 
or .

4.4. Quick Power Setting

Power value determined by the user is reached quickly. There is no waiting or inertia. In this way, adversities such as overflowing or burning are prevented.

4.5. Heat Sensing on the Vitroceramic Cookers

Vitroceramic hobs are equipped with safety equipment. For vitroceramic hobs, heaters have temperature perception probes. When temperature of the heater goes above a certain value, energy of the heater is automatically cut off.

4.6. Limitation of the Operating Durations

All levels have a certain maximum operating duration. Hob is automatically switched off at the end of that duration.

Limit of the operating duration depends on the selected power level. Hob can be switched on after it is automatically switched off.

Operating Durations for Hobs



<i>Heating Level</i>	<i>Time/Hour</i>	<i>Switch-off Time (second)</i>	<i>Heating Time (second)</i>
1	6	45,6	1,4
2	6	43,6	3,4
3	5	41,3	5,7
4	5	38,4	8,6
5	4	35,9	11,1
6	1,5	33,1	13,9
7	1,5	26,2	20,8
8	1,5	19,2	27,8
9	1,5	0	47

4.7. OverHeating Protection

Excessive heating conditions are perceived by temperature sensor and necessary safety measures are taken.

4.8. Overflowing Detection

Your pan is a limitation system against overflowing. If there is liquid on the user control panel, system is automatically switched off.

	If surface of the touch control panel contacts with intense steam, the control system may be disabled and give an error signal.
	Keep surface of the touch control panel clean; otherwise some functions may not operate.

4.9. Cooking Recommendations

Figures given in the following table are indicative. Necessary heating settings for various cooking methods depend on a series of variables such as quality of the cooking equipment used, type and amount of the food being cooked, etc.

Recommended Settings for Cooking

<i>Cooking Levels</i>	<i>Cooking Method</i>	<i>Cooking Examples</i>	<i>Cooking Times (minute)</i>
2	Melting	Melting Bitter Chocolate	4
4		Melting Butter	7
4		Melting Gelatine	7
6*	Unfreezing – Boiling	Boiling Egg *	6
5		Boiling Rice	35
4		Cooking Frozen Spinach	35
4		Cooking Frozen Vegetable Garniture	35
9		Boiling Unpeeled Panato	37
8	Heating- sauté	Stew	40
5		Béchamel Sauce	25
6		Soup	32
9	Frying	Frying Frozen Panato	6
7		Nugget	13
7		Fish	6
6**	Cooking (Low oil))	Meat(3 cm Thickness)**	11
8**		Chicken (3 cm Thickness)**	22
5**		Fish Fillet**	12
6		Pressure Cooker Dishes	-
9	Boiling	Water	7
8		Milk	20
7*		Pasta	10



* Pre-heating is made for Water Boiling at level 9.

** Turn several times.

5. MAINTENANCE AND CLEANING

5.1. General



If the product is cleaned regularly, its service time of the product extends and common problems reduce.

	Disconnect power supply prior to performing maintenance and cleaning procedures. There is risk of electric shock!
	Allow the product to cool down prior to cleaning the product. Hot surfaces may cause burns.

Product should be thoroughly cleaned after each use. In this way, food remnants are easily cleaned and burning of such remnants is prevented when the product is used later on.

No special cleaning agent is required to clean the product. You clean the product with dishwashing detergent, lukewarm water and a soft cloth or sponge and wipe it clean with a dry cloth.


After the cleaning process, make sure that any remaining liquids were wiped off completely and any food scattered around during cooking were cleaned up.

	Some detergents or cleaning agents may give damage to the vitreous ceramic surface. Do not use aggressive detergent, cleaning powder, cleaning creams or sharp objects for cleaning.
	Do not steam cleaning agents for cleaning.

5.2. Cleaning the Hob

Vitreous ceramic surface should be cleaned with cold water; in this way no cleaning agents leave on the glass and the glass should be wiped clean with a soft cloth. Remnants may give damage to the vitreous ceramic surface during subsequent use of the hob.

Dry remnant on the glass ceramic surface should never be cleaned off by using instruments such as cloth, knife etc.

	Sugary food such as concentrated cream and syrup should be cleaned off before they cool down. Otherwise, vitreous ceramic surface may be damaged permanently.
---	---

If the surface is excessively dirty, apply the cleaning agent with a sponge and allow it to penetrate well. And then clean the hob surface with a wet cloth.

Any discolouration and stains on the vitreous ceramic surface are normal and they are not defectives.

DE

**GLASKERAMIK-KOCHFELD
BENUTZERHANDBUCH
30-60-90 CM**

The logo features a stylized letter 'H' inside a black square that is tilted to the right. The 'H' is white and composed of two vertical bars and a horizontal bar at the top.

Hagen

EINLEITUNG

Bitte lesen Sie dieses Handbuch zuerst sorgfältig durch






Sehr geehrte/r Kunde/in,

vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen uns, dass unser Qualitätsprodukt, das mit fortschrittlicher Technologie hergestellt wird, die beste Effizienz bietet. Wir bitten Sie, diese Anleitung sorgfältig zu lesen und sie zum Nachschlagen bereitzuhalten. Wenn Sie das Produkt an einen anderen Benutzer weitergeben, geben Sie es bitte zusammen mit der Gebrauchsanweisung weiter. Befolgen Sie die Anweisungen in der Gebrauchsanweisung und berücksichtigen Sie dabei auch alle Informationen und Warnhinweise.

Dieses Handbuch kann für mehr als eine Version gelten. Die Unterschiede zwischen den Versionen sind in der Bedienungsanleitung aufgeführt.

Symbole und Beschreibungen

Dieses Benutzerhandbuch enthält die folgenden Symbole.

	Wichtige Informationen und nützliche Hinweise zur Verwendung
	Warnung vor Risiken für Leben und Eigentum
	Warnungen vor Stromschlägen
	Warnung vor Brandgefahr
	Warnung vor heißen Oberflächen

HERSTELLERFIRMA

MAMUR TEKNOLOJİ SİSTEMLERİ A.Ş

Selimpaşa San. Bölgesi Merkez Mah. 5008 Sok. No:11 Silivri/İstanbul

Telefonnummer: 0 212 723 48 80

INHALTSVERZEICHNIS

1.	SICHERHEITS- UND UMWELTRICHTLINIEN.....	3
1.1.	Allgemeine Sicherheit.....	3
1.2.	Elektrische Sicherheit.....	3
1.3.	Produktsicherheit.....	4
1.3.1.	Sicherheit bei der Verbrennung.....	4
1.3.2.	Verwendungszweck.....	5
1.4.	Sicherheit für Kinder.....	5
1.5.	Einhaltung der AEEE-Richtlinie und Entsorgung von Abfallprodukten.....	5
1.6.	Verpackungsinformationen.....	5
2.	INSTALLATION DES KOCHFELDES.....	6
2.1.	Richtiger Installationsort.....	6
2.2.	Installation und Anschlüsse.....	7
2.3.	Elektrischer Anschluss.....	7
2.4.	Montage des Produkts.....	8
2.4.1.	Auswahl der Möbel und Installation.....	8
2.4.2.	Belüftung.....	9
2.4.3.	Installation des Kochfeldes.....	10
2.4.4.	Ausbau des Kochfeldes.....	10
2.5.	Energieeinsparung.....	10
2.6.	Erste Verwendung.....	10
3.	ÜBER PRODUKT.....	11
3.1.	Allgemeine Eigenschaften.....	11
3.2.	Technische Eigenschaften.....	12
4.	VERWENDUNG DES KOCHFELDES.....	13
4.1.	Allgemeine Informationen zum Kochfeld.....	13
4.1.1.	Auswahl der Pfannen.....	13
4.2.	Verwendung des Kochfeldes.....	14
4.3.	Bedienfeld.....	14
4.3.1.	Starten des Heizvorgangs.....	15
4.3.2.	Ausschalten des Gerätes.....	15
4.3.3.	Auswahl und Kochen des Kochbereichs.....	15
4.3.4.	Anhalten des Heizvorgangs.....	15
4.3.5.	Kinder- / Tastensperre.....	16
4.3.6.	Zeitschaltuhr-Funktion.....	16
4.3.7.	Stopp- und Fortsetzungsfunktion.....	16
4.3.8.	Auswahl des erweiterten Bereichs.....	16
4.4.	Schnelle Leistungseinstellung.....	17
4.5.	Hitzesensoren bei Glaskeramik-Kochfeldern.....	17
4.6.	Begrenzung der Betriebsdauer.....	17
4.7.	Überhitzungsschutz.....	17
4.8.	Überlauf-Detektion.....	17
4.9.	Kochtipps.....	18
5.	WARTUNG UND REINIGUNG.....	19
5.1.	Allgemein.....	19
5.2.	Reinigung des Kochfeldes.....	19

1. SICHERHEITS- UND UMWELTRICHTLINIEN

Dieses Kapitel enthält Sicherheitsanweisungen, um Verletzungen, Unfälle oder Materialschäden im Zusammenhang mit dem Produkt zu verhindern. Die Nichteinhaltung dieser Anweisungen führt zur Ungültigkeit aller Garantien.

1.1. Allgemeine Sicherheit

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen, die über keine Erfahrung oder Kenntnisse verfügen, verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

Holen Sie sich immer Unterstützung vom autorisierten Servicezentrum für Installation und Reparatur. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch nicht autorisierte Personen verursacht werden.

Wenn das Produkt sichtbar beschädigt ist, betreiben Sie es nicht.

Denken Sie daran, das Produkt nach jedem Gebrauch auszuschalten. Überprüfen Sie, ob es tatsächlich ausgeschaltet ist.

Dieses Gerät ist nicht für die Nutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen ohne Erfahrung und Kenntnisse vorgesehen, es sei denn, sie befinden sich unter Aufsicht oder erhalten Anweisungen zur Verwendung des Geräts.

Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, sollte es vom Hersteller, einem autorisierten Serviceagenten oder ähnlichen qualifizierten Personen ersetzt werden, um das Risiko zu vermeiden.

WARNUNG: Bei Rissen in der Oberfläche das Gerät ausschalten, um Stromschläge zu vermeiden.

Da Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel heiß werden können, sollten sie nicht auf der Kochfeldoberfläche abgelegt werden.

Nach der Benutzung des Kochfeldes kontrollieren und schalten Sie das Kochfeld aus und verlassen Sie sich nicht auf den Pfannensensor. Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Timern oder einem anderen Fernbedienungssystem vorgesehen.

WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Bitte darauf achten, die Heizelemente nicht zu berühren. Kleine Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.

Anweisungen für Kochfelder und Abstand umfassen:

WARNUNG: Das Kochen von Lebensmitteln mit Fett oder Flüssigöl auf einem Kochfeld kann gefährlich werden und einen Brand verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, das Feuer mit Wasser zu löschen; schalten Sie nur das Gerät aus und decken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer Branddecke ab.

ACHTUNG: Der Kochvorgang sollte überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang sollte kontinuierlich überwacht werden.

WARNUNG: Brandgefahr; legen Sie keine Gegenstände auf das Keramikglas.

WARNUNG: Die Oberflächentemperatur überschreitet 95°C. Um Risiken zu vermeiden, verhindern Sie den Zugang zu dem Bereich unter der Arbeitsplatte.

1.2. Elektrische Sicherheit

Vergewissern Sie sich, dass der Sicherungswert der Stromleitung und auch der Leitung, an die das Produkt angeschlossen ist, mit den im Produkthandbuch angegebenen Werten übereinstimmt.

Wenn das Produkt defekt ist, muss es von einem autorisierten Kundendienstzentrum repariert werden und darf vor der Reparatur nicht in Betrieb genommen werden!

Schließen Sie das Produkt an eine geerdete Steckdose oder an eine Leitung an, die durch eine Sicherung mit dem in der Tabelle „Technische Daten“ angegebenen Wert geschützt ist. Wenn Sie einen Transformator oder Transformatorfilter verwenden, installieren Sie eine hochwertige elektrische Verkabelung für das Erdungssystem. Wenn das Produkt ohne eine den örtlichen Vorschriften entsprechende Erdung verwendet wird, übernimmt der Hersteller keine Verantwortung für daraus resultierende Schäden.

Waschen Sie das Gerät niemals mit Wasser oder durch Besprühen! Es besteht die Gefahr eines Stromschlags!

Ziehen Sie bei Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur den Stecker aus der Steckdose. Bei Produkten, die direkt an das Stromnetz angeschlossen sind, muss die Sicherung zur elektrischen Absicherung des Stromnetzes entfernt werden.

Wenn das Stromkabel beschädigt wird, sollte es von einem autorisierten Servicecenter oder einem qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden.

Das Produkt sollte so installiert werden, dass es bei Bedarf vollständig abgetrennt werden kann. Die Abschaltung sollte mit einem Hauptschalter oder einer Sicherung erfolgen, der/die gemäß den Bauvorschriften an die feste Elektroinstallation angeschlossen ist.

Alle Arbeiten an den elektrischen Geräten und Anlagen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen durchgeführt werden.

Stellen Sie sicher, dass der Sicherungsstrom mit dem Produktstrom übereinstimmt.

1.3. Produktsicherheit

Da das Produkt im Betrieb heiß ist, berühren Sie das Produkt oder seine freiliegenden Teile nicht. Kinder unter 8 Jahren sollten sich dem Gerät nicht nähern, wenn sie unbeaufsichtigt sind.

Personen, die aufgrund des Konsums von Drogen oder alkoholischen Getränken das Bewusstsein oder den Verstand verloren haben, sollten das Gerät nicht benutzen.

Seien Sie vorsichtig bei der Verwendung von Alkohol für die Zubereitung von Lebensmitteln. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen, und wenn er mit heißen Oberflächen in Berührung kommt, kann er sich entzünden und Feuer verursachen.

Wenn das Gerät in Betrieb ist, werden das Gerät und seine Umgebung heiß. Stellen Sie keine brennbaren Stoffe in der Nähe des Geräts ab, um ein Brandrisiko zu vermeiden.

Halten Sie alle Lüftungsöffnungen offen.

Reinigen Sie das Gerät nicht mit dampfförmigen Reinigungsmitteln, da diese einen elektrischen Brand verursachen können. Legen Sie keine Materialien zu Lagerzwecken auf das Kochfeld.

Bei eventuellen Rissen am Gerät trennen Sie den Stromanschluss des Geräts, um einen Stromschlag zu vermeiden.

Schalten Sie nach dem Gebrauch des Kochfeldes die Herdplatte über ihre eigene Steuerung aus und verlassen Sie sich nicht auf den Pfannensensor.

Da Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel erhitzt werden, sollten sie nicht auf die Herdplatte gelegt werden.

Das Produkt, das als Kochklasse eingestuft ist, eignet sich nicht für die Steuerung mit einer Fernbedienung und ähnlichen Produkten.

Der von der Kochfläche und der Feuchtigkeit verursachte Dampfdruck kann zu einem Verschieben oder Springen der Pfanne führen. Achten Sie deshalb darauf, dass Topfboden und Kochfeldoberfläche immer trocken sind.

Da das Induktionskochfeld nach dem Prinzip der kabellosen Energieübertragung arbeitet und ein Magnetfeld erzeugt, kann die Verwendung durch Personen, die medizinische Geräte wie Herzschrittmacher und Insulinpumpen benutzen, schädlich sein.

1.3.1. Sicherheit bei der Verbrennung

Achten Sie darauf, dass Ihr Gerät sicher an die Steckdose oder das Stromnetz angeschlossen ist. Andernfalls kann ein elektrischer Lichtbogen entstehen, der ein Brandrisiko darstellt.

Verwenden Sie keine abgeschnittenen oder beschädigten Netzkabel.

Vergewissern Sie sich, dass sich an der Stelle, an der der Netzstecker des Geräts angeschlossen und befestigt ist, keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit befindet.

Es ist gefährlich, das Kochfeld unbeaufsichtigt zu lassen, wenn Sie mit Fett oder Öl kochen, da dies zu einem Brand führen kann. Versuchen Sie NIEMALS, das Feuer mit Wasser zu löschen. Ziehen Sie den Stromanschluss des Geräts ab und decken Sie ihn mit etwas Flammfestem ab.

1.3.2. Verwendungszweck

Dieses Produkt ist für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht für den gewerblichen und industriellen Gebrauch geeignet. Dieses Produkt sollte zum Kochen und nicht zum Heizen oder für ähnliche Zwecke verwendet werden. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entgegen den Anweisungen in der Bedienungsanleitung und während des Transports entstehen können.

Die Lebensdauer des von Ihnen erworbenen Produkts beträgt 10 Jahre. Dies ist der Zeitraum, in dem der Hersteller Ersatzteile für den ordnungsgemäßen Betrieb dieses Produkts zur Verfügung stellt.

1.4. Sicherheit für Kinder

Das Kochfeld und seine Umgebung sind während der Benutzung heiß. Halten Sie Kinder von dem Produkt und seiner Umgebung fern.

Das Verpackungsmaterial ist für Kinder gefährlich. Bewahren Sie das Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Da bei elektrischen Produkten die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht, halten Sie Kinder von dem Produkt und seiner Umgebung fern.

Stellen Sie keine Gegenstände auf das Produkt, zu denen Kinder Zugang haben könnten.

1.5. Einhaltung der AEEE-Richtlinie und Entsorgung von Abfallprodukten

Dieses Produkt enthält keine gefährlichen und verbotenen Substanzen gemäß der „AEEE-Verordnung über die Kontrolle von Elektro- und Elektronik-Altgeräten“, die vom Ministerium für Umwelt und Stadtplanung veröffentlicht wurde.



Dieses Produkt besteht aus recycelbaren und wiederverwendbaren hochwertigen Teilen und Materialien. Bitte senden Sie das Produkt am Ende seiner Lebensdauer zu einem Sammelpunkt für die Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten.




1.6. Verpackungsinformationen

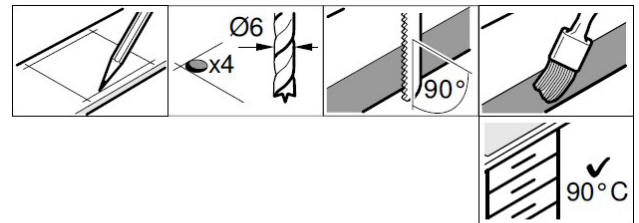
Die Verpackung des Produkts besteht aus recycelbarem Material gemäß den nationalen Vorschriften. Werfen Sie die Verpackungsabfälle nicht zusammen mit dem Haushaltsmüll weg, sondern bringen Sie sie zu den von den lokalen Behörden festgelegten Verpackungs-Sammelstellen.

	Die technischen Eigenschaften können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern.
	Die Abbildungen in diesem Benutzerhandbuch sind schematisch und stimmen möglicherweise nicht mit Ihrem Produkt überein.
	Die auf dem Produkt selbst oder auf anderen zusammen mit dem Produkt bereitgestellten gedruckten Dokumenten angegebenen Werte stammen aus Laborbedingungen gemäß den geltenden Standards. Diese Werte können je nach Nutzung und Umgebungsbedingungen variieren.

2. INSTALLATION DES KOCHFELDES

Wenden Sie sich für die Installation Ihres Produkts an das nächstgelegene autorisierte Servicezentrum. Vergewissern Sie sich vor der Kontaktaufnahme mit dem autorisierten Kundendienstzentrum, dass Sie die erforderliche elektrische Verkabelung haben. Andernfalls muss ein autorisierter Elektriker die notwendigen Vorkehrungen treffen. Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch nicht autorisierte Eingriffe entstehen, und in einem solchen Fall erlischt die Produktgarantie.

	Der Kunde ist für den Installationsort sowie die Vorbereitung der elektrischen Verkabelung verantwortlich.
	WARNUNG: Die Installation des Produkts muss den Vorschriften der örtlichen Elektrovorschriften entsprechen.
	WARNUNG: Vergewissern Sie sich vor der Installation des Produkts, dass es nicht beschädigt ist. Wenn das Produkt beschädigt ist, dürfen Sie es nicht installieren. Beschädigte Produkte stellen eine Gefahr für Ihre Sicherheit dar.



2.1. Richtiger Installationsort




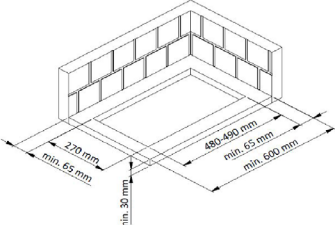
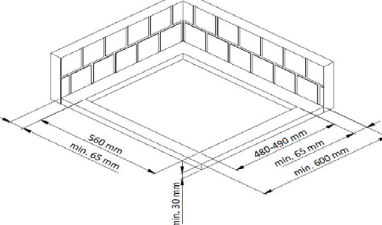
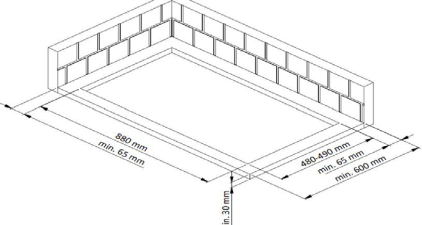
Das Produkt ist für die Montage auf Standard-Küchenarbeitsplatten ausgelegt. Der Abstand zwischen Küchenwänden, Küchenmöbeln und Kochfeld ist sowohl für die Sicherheit als auch für die Leistung des Produkts wichtig. Die technischen Zeichnungen geben die empfohlenen Mindestabstände an. Alle Werte sind in mm angegeben.

Wenn die Dunstabzugshaube über Ihrem Gerät installiert werden soll, halten Sie sich bitte an die Empfehlungen des Herstellers der Dunstabzugshaube (d.h. min. 65 cm).

Nehmen Sie das Produkt vor dem Verladen aus dem Karton. Entfernen Sie die Transportsicherungen und das Verpackungsmaterial. Oberflächen, Lamine, Klebstoffe und andere Materialien am Aufstellungsort sollten gegen mindestens 100°C beständig sein.


Die Küchenarbeitsplatte sollte waagrecht flach und fest sein.

Der Spalt, in dem das Kochfeld auf der Arbeitsplatte installiert werden soll, muss entsprechend den Einbaumaßen des Kochfeldes zugeschnitten sein.

30 CM EINBAU-ELEKTROKOCHELD	60 CM EINBAU-ELEKTROKOCHELD	90 CM EINBAU-GLASKERAMIKKOCHELD
		
		



2.2. Installation und Anschlüsse

Das Produkt sollte in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften installiert und betrieben werden.

	Platzieren Sie den Heizkörper nicht an scharfen Ecken und Kanten. Die Glas-Keramik-Oberfläche birgt ein Risiko für Brüche!
---	--

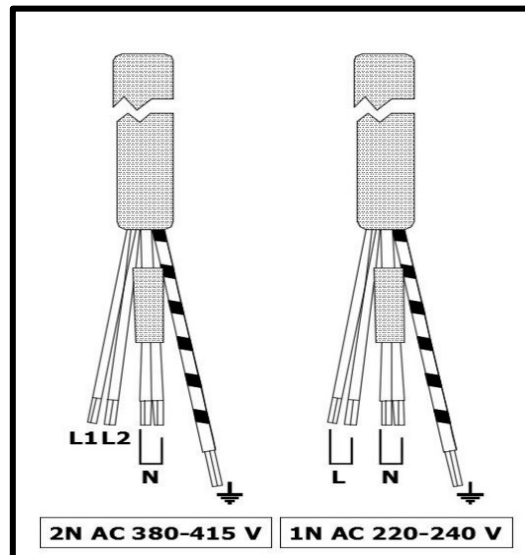
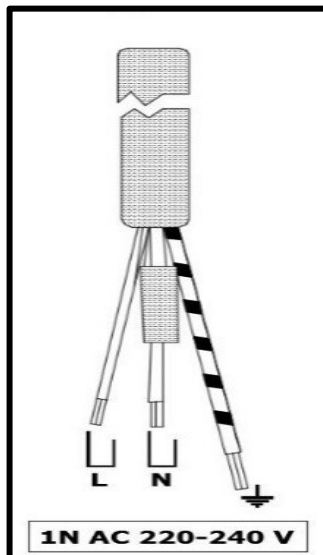
2.3. Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Produkt an ein geerdetes Kabel oder eine geerdete Leitung an, die mit einer Sicherung gemäß der Tabelle der technischen Eigenschaften abgesichert ist. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, wenn das Gerät nicht gemäß den geltenden Vorschriften geerdet ist.

	WARNUNG Der Anschluss des Produkts an das Stromnetz darf nur von einer autorisierten Person vorgenommen werden, und die Produktgarantie beginnt erst mit der korrekten Installation.
	WARNUNG Das Netzkabel darf nicht gequetscht oder gepresst werden oder mit heißen Anschlüssen des Geräts in Berührung kommen. Im Falle einer beschädigten elektrischen Verkabelung sollte der notwendige Austausch von einem autorisierten Elektriker durchgeführt werden.

Das Anschlusskabel des Produkts kann von unserem Unternehmen geliefert werden, wie im Kapitel der technischen Daten angegeben. Die Netzspannung sollte 220-240 VAC betragen, wie in der Tabelle der technischen Daten und auf dem Typenschild des Produkts angegeben.

<i>Verkabelung für Kochfelder 30 cm</i>		<i>Verkabelung für Kochfelder 60-90 cm</i>	
Braunes Kabel:	L (Phase)	Braunes - Schwarzes Kabel:	L1(Braun) - L2(Schwarz) (Phase)
Blaues Kabel:	N (Nullleiter)	Blaues-Graues Kabel:	N (Neutralleiter)
Grünes/Gelbes Kabel:	E (Erdung)	Grünes/Gelbes Kabel:	E (Erdung)



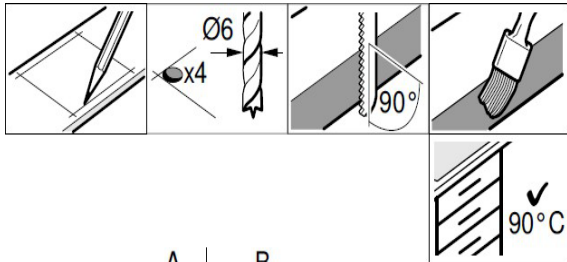
2.4. Montage des Produkts



Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose, bevor Sie mit der elektrischen Verdrahtung arbeiten. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.

Der im Kochfeld einzubauende Herd sollte einer Belastung von ca. 60 kg standhalten. Stellen Sie nach dem Einbau sicher, dass das Kochfeld parallel zum Boden steht.

2.4.1 Auswahl der Möbel und Installation



A	B
490	min. 60
480	min. 50

C = min. 40

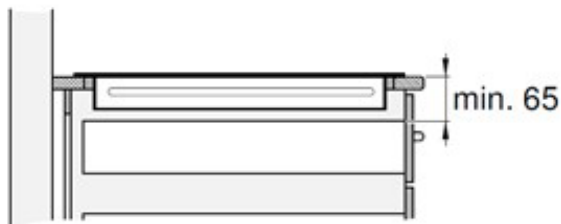
Stationäre Möbel sollten gegen eine Mindesttemperatur von 90 °C beständig sein.

Nach dem Zuschnitt der Möbel sind die Sägespäne zu entfernen.

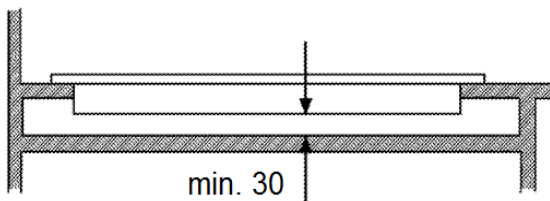
Decken Sie die ausgeschnittenen Flächen mit einem hitzebeständigen Material ab.



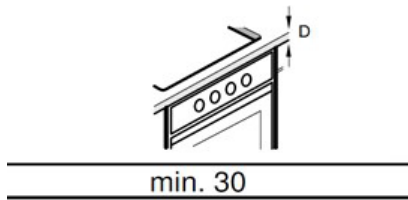
Bei der Montage an den Schubladen sollte die Stärke der Platte mindestens 20 mm betragen.



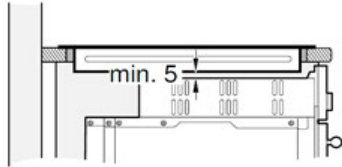
Bei der Montage an einer Schublade sollte der Abstand zwischen dem Arbeitstisch und dem oberen Teil der Schublade mindestens 65 mm betragen.



Bei der Montage in einer Schublade kann auch ein Holzstück verwendet werden, um zu verhindern, dass der Benutzer mit dem Boden des Kochfeldes in Berührung kommt.



Bei der Installation auf dem Kochfeld sollte die Dicke der Arbeitsplatte mindestens 30 mm betragen.



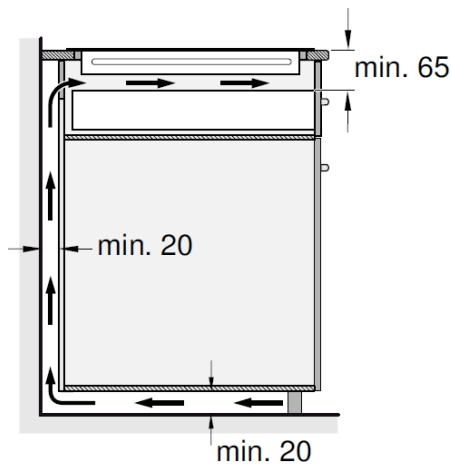
Der Abstand zwischen Kochfeld und Backofen sollte mindestens 5 mm betragen.

2.4.2 Belüftung

Ihr Kochherd, der durch Induktion beheizt wird, benötigt eine Belüftung, um eine optimale Leistung zu erzielen.

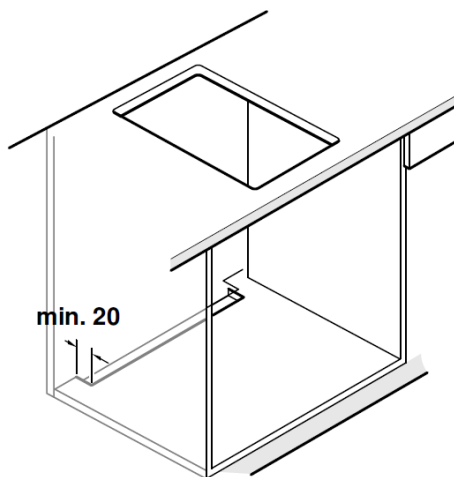
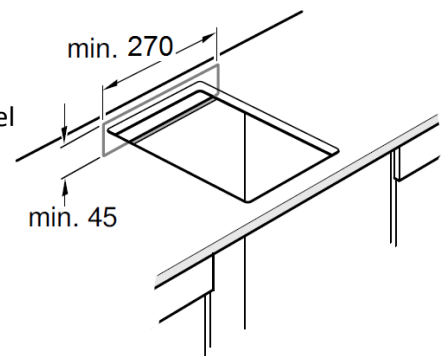
Das Kochfeld sollte gut belüftet sein, damit das Gerät ordnungsgemäß funktioniert.

Die Möbel sollten entsprechend der technischen Zeichnung aufgestellt werden, damit der Raum unter dem Gerät ausreichend belüftet ist.



Mindestabstand zwischen den Möbeln und der Küchenwand, dem Tresen und der Schublade:

Freiraum hinter den Möbel



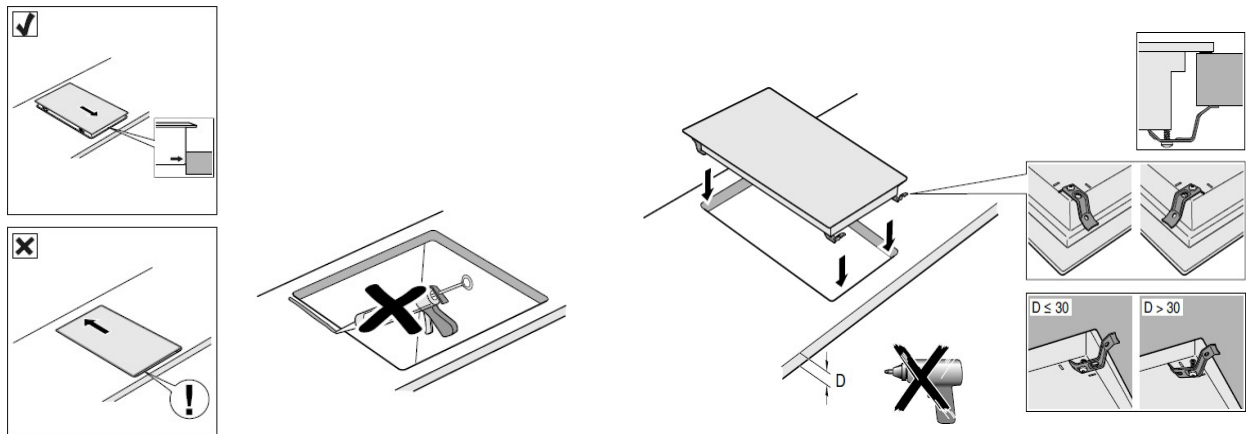
Wenn hinter den Möbeln kein Platz für einen Abstand von 20 mm vorhanden ist, sollte ein Loch in den Boden gebohrt werden.

Wenn das Gerät an einem nicht dafür vorgesehenen Ort installiert wird, muss für eine angemessene Belüftung gesorgt werden.

2.4.3 Installation des Kochfeldes

Tragen Sie beim Einbau des Kochfeldes Schutzhandschuhe, um nicht sichtbare scharfe Kanten zu vermeiden.

Verwenden Sie bei der Montage des Geräts die mitgelieferte Vorrichtung.



Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt ist.

Achten Sie auf die scharfen Kanten und schließen Sie das Netzkabel an die Buchse auf der Rückseite des Kochfeldes an.

Achten Sie bei der Verlegung des Netzkabels darauf, dass Sie die heißen Oberflächen nicht berühren.

2.4.4 Ausbau des Kochfeldes

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

Entfernen Sie die Anschlüsse.

Entfernen Sie das Gerät, indem Sie von unten Druck ausüben.

2.5 Energieeinsparung

Um Energie zu sparen, wäre es sinnvoll, die folgenden Dinge auf Ihr Produkt anzuwenden.

- Gefrorene Lebensmittel sollten vor dem Kochen aufgetaut werden.
- Pfannen und Töpfe sollten zum Kochen bevorzugt werden.
- Die Größe des verwendeten Behälters sollte für die Kochfläche des Kochfeldes geeignet sein. Je größer die Pfanne ist, desto höher ist der Energieverbrauch.
- Kochfeldoberfläche und Topfböden sollten sauber und trocken sein. Schmutz und Feuchtigkeit erschweren das Erhitzen der Pfanne.

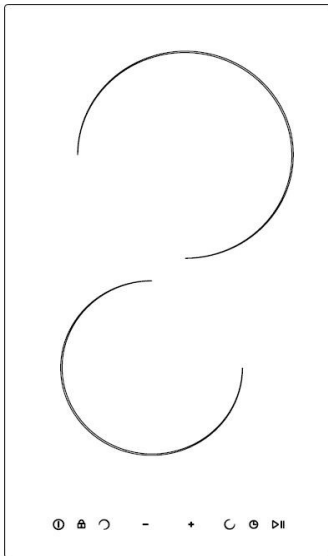
2.6 Erste Verwendung

Entfernen Sie alle Verpackungen und Verpackungselemente.

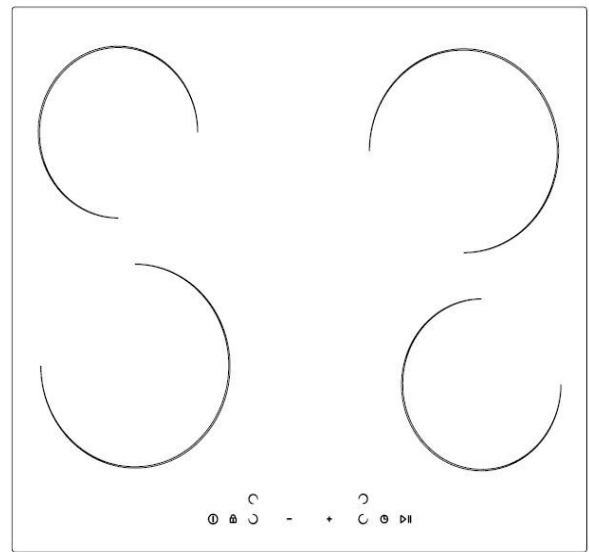
Wischen Sie die Glasoberfläche des Produkts mit einem nassen oder feuchten Tuch ab und wischen Sie es vor dem Gebrauch mit einem Tuch sauber.

3 ÜBER PRODUKT

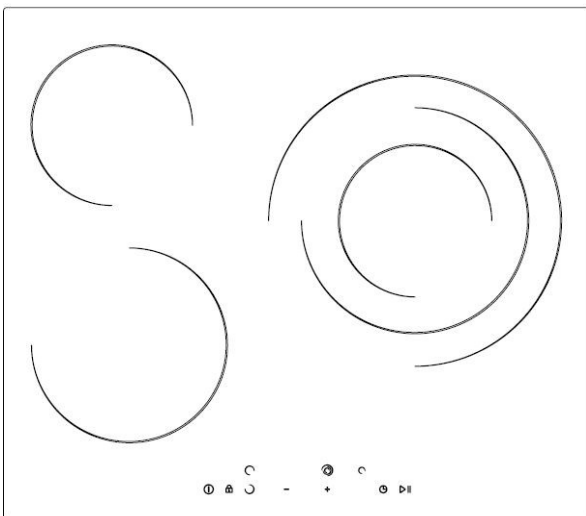
3.1 Allgemeine Eigenschaften



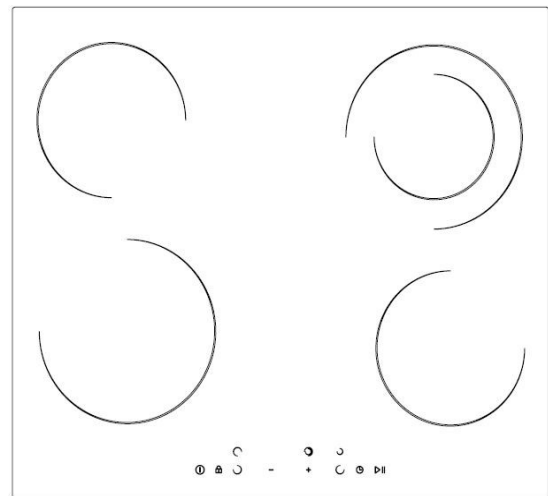
MS*** (EA30-012C)



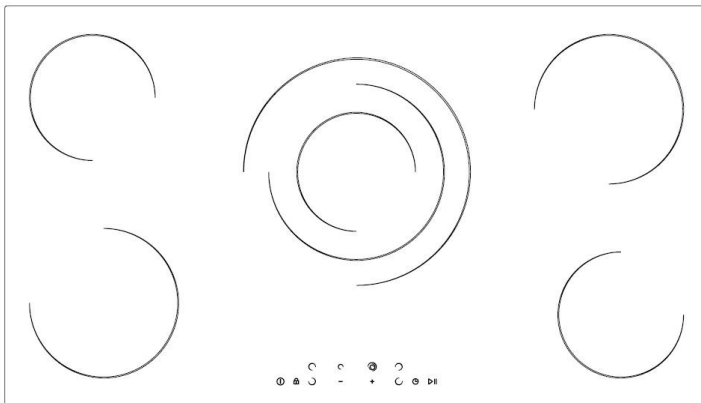
MS*** (EA60-014C)



MS*** (EA60-013C)



MS*** (EA60-014C)



MS***(EA90-0I5C)


3.2 Technische Eigenschaften

Reihe Nummer	Heizungsleistung (W)	Durchmesser der Heizungen (mm)	MS231	MS261	MS263	MS265	MS293
1	1200W	140	1	2	2	1	2
2	1800W	170	1	2	1	1	2
3	1700W / 700W	170 / 120			1		
4	2700W / 1950W / 1050W	270 / 210 / 140				1	1

Version	Größe	Äußere Größe (mm) BreitexLängexHöhe	Anzahl der Heizungen	Spannung	Häufigkeit	Leistung	Zu verwenden de Sicherung	Kabel Typ/Abschnitt	Länge des Kabels
MS231	30	510x290x44	2	220-240V	50-60 Hz	3.0 kW	16Ax1	H05V2V2 - F 3x1.5mm ²	max. 2 meter
MS261	60	510x580x44	4	220-240 V / 221-415 V (2 PHASE)	50-60 Hz	6.0 kW	16Ax2	H05V2V2 - F 5x1.5mm ²	Max. 2 meter
MS263	60	510x580x44	4	220-240 V / 221-415 V (2 PHASE)	50-60 Hz	6.0 kW	16Ax2	H05V2V2 - F 5x1.5mm ²	max. 2 meter
MS265	60	510x580x44	3	220-240 V / 221-415 V (2 PHASE)	50-60 Hz	5.7 kW	16Ax2	H05V2V2 - F 5x1.5mm ²	max. 2 meter
MS293	90	510x900x44	5	220-240 V / 221-415 V (2 PHASE)	50-60 Hz	6.3 kW	16Ax2	H05V2V2 - F 5x1.5mm ²	max. 2 meter

4 VERWENDUNG DES KOCHFELDES

4.1 Allgemeine Informationen zum Kochfeld

	Füllen Sie nie mehr als ein Drittel des Öls in das Öl. Wenn Sie das Öl überhitzen, lassen Sie es nie unbeaufsichtigt. Zu stark erhitzte Öle stellen eine Brandgefahr dar. Versuchen Sie niemals, ein mögliches Feuer mit Wasser zu löschen. Wenn Öl in Flammen aufgeht, decken Sie es mit einer Löschdecke oder einem nassen Tuch ab. Schalten Sie das Kochfeld aus, wenn es sicher ist, und rufen Sie die Feuerwehr.
---	---

Trocknen Sie die Lebensmittel vor dem Frittieren vollständig ab und geben Sie sie langsam in das überhitzte Öl. Lassen Sie tiefgefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren auftauen.

Verwenden Sie keine instabilen und kippgefährdeten Gefäße auf dem Kochfeld.

Stellen Sie keine leeren Behälter und Pfannen auf die offenen Kochplatten. Sie könnten beschädigt werden. Schließen Sie die Kochfeldplatten nach jedem Gebrauch.

Geben Sie eine angemessene Menge an Lebensmitteln in die Töpfe oder Pfannen. Auf diese Weise vermeiden Sie ein Überlaufen der Speisen und ersparen sich zusätzlichen Reinigungsaufwand.

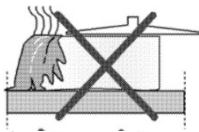
Stellen Sie die Töpfe und Pfannen in die Mitte der Herdplatten.

4.1.1 Auswahl der Pfannen

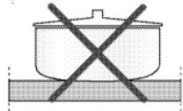
Die glaskeramische Oberfläche ist hitzebeständig und aus hitzebeständigem Material hergestellt.

Verwenden Sie die glaskeramische Oberfläche nicht als Ablage- oder Schnittfläche.

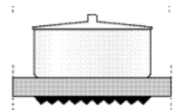
Scharfe Pfannen und Pfannenträger können die Oberfläche zerkratzen. Verwenden Sie eine einfache bearbeitete Pfanne.



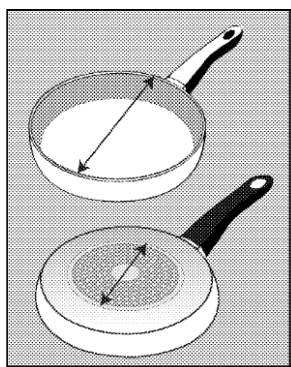
Essensreste können die Oberfläche der Pfanne beschädigen und einen Brand verursachen.



Verwenden Sie keine konkaven oder konvexen Behälter.



Verwenden Sie nur Pfannen oder Töpfe mit flachem Boden. Sie gewährleisten eine bessere Wärmeübertragung.





Selbst wenn der Durchmesser einiger Pfannen und Töpfe groß ist, ist der Durchmesser der beheizbaren Bodenfläche kleiner. Bei solchen Pfannen kann die Kochleistung gering sein. Aus diesem Grund sollten Produkte mit einer geeigneten Bodenfläche bevorzugt werden.

Richtig

Wenn Sie eine antihaftbeschichtete Pfanne verwenden, die gefettet oder mit einer kleinen Menge Fett bedeckt ist (Typ Teflon), wählen Sie keine hohe Heizstufe.

Legen Sie keine Metallgegenstände wie Gabeln, Messer oder Pfannendeckel auf das Kochfeld, da diese erhitzt werden. Verwenden Sie niemals Aluminiumfolien zum Kochen. Legen Sie niemals in Aluminiumfolie eingewickelte Speisen auf die Platte des Induktionskochfeldes.

	Wenn sich unter Ihrem Kochfeld ein Kochfeld befindet und das Kochfeld in Betrieb ist, können die Sensoren des Kochfeldes die Kochstufe verringern oder das Kochfeld ausschalten.
	Wenn das Kochfeld in Funktion ist, halten Sie magnetische Gegenstände, wie z. B. Kreditkarten und Kassetten, vom Kochfeld fern.

4.2 Verwendung des Kochfeldes




Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Selbst kleine Gegenstände, wie z. B. Salzstreuer, können das Kochfeld beschädigen.

Verwenden Sie keine rissigen Kochfelder. Durch solche Risse kann Wasser austreten und elektrische Kurzschlüsse verursachen. Kälte kann zum Ausfall des Kochfeldes führen.

Wenn die Oberfläche in irgendeiner Weise beschädigt ist, schalten Sie das Gerät sofort aus und trennen Sie die elektrischen Leitungen ab.

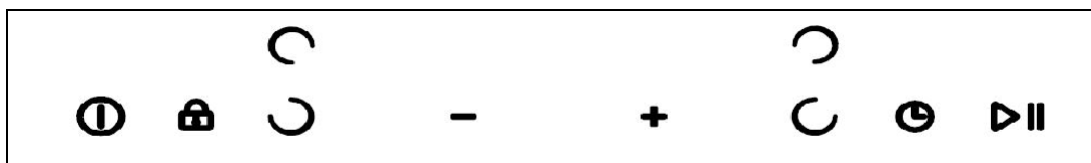
4.3 Bedienfeld

Die Schnittstellen für die einzelnen Produktversionen sind unten angegeben.

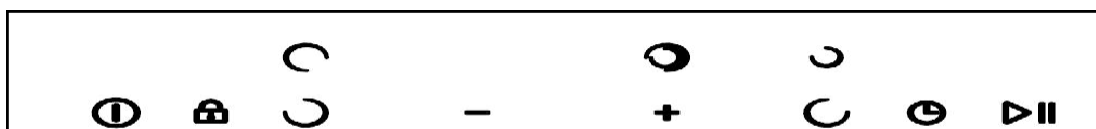
	Grafiken und Abbildungen sind nur als Beispiel angegeben. Das tatsächliche Bild oder die Funktionen können sich von der Version Ihres Kochfeldes unterscheiden.
	Dieses Produkt wird über ein Touch-Bedienfeld gesteuert. Jede Aktion, die Sie auf dem Touch-Bedienfeld ausführen, wird durch ein akustisches Signal mitgeteilt.
	Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Eine feuchte oder schmutzige Oberfläche kann zu Betriebsstörungen führen.



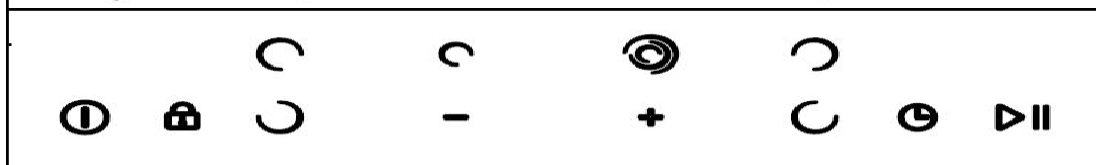
EA30-012C











EA60-014C




EA60-013C



EA90-015C

	Ein/Aus
	Heizmodi
	Zeitschaltuhr
	Leistung und Zeitschaltuhrwert steigen
	Leistung und Zeitschaltuhr sinken
	Kindersicherung /Schlüssel
	Stopp/Weiter
	Erweiterter Abschnitt Modi

4.3.1 Starten des Heizvorgangs

Drücken Sie  auf dem Bedienfeld.

Falls nicht innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten des Kochfeldes eine Heizstufeninformation in die Heizungen eingegeben wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

4.3.2 Ausschalten des Gerätes

Drücken Sie  auf dem Bedienfeld.



Falls nach dem Ausschalten des Kochfeldes der Buchstabe „H“ auf dem Display erscheint, bedeutet dies, dass das Kochfeld noch heiß ist. Berühren Sie nicht die Glasoberfläche.



Wenn der Strom abgeschaltet wird, muss dieses Warnsystem deaktiviert werden.


4.3.3 Auswahl und Kochen des Kochbereichs



 Einschalten durch Berühren der Ein-Aus- Schaltfläche.


Drücken Sie die Auswahl taste  oder  um die zu öffnende Kochstelle auszuwählen.

Drücken Sie die Tasten   um die Heizstufen im Bereich von 1 bis 9 einzustellen.

4.3.4 Anhalten des Heizvorgangs


 Drücken Sie diese Taste, um die gewählte Kochzone zu schließen, Sie können die Heizstufe auf „0“ stellen.

Wenn Sie die Auswahl taste  oder  der betreffenden Platte weiter drücken, sinkt die Heizstufe auf „0“ und die betreffende Kochfeldplatte wird ausgeschaltet.


 Das Ausschalten kann auch mit der Taste Ein/Aus auf dem Bedienfeld erfolgen. In diesem Fall ist es jedoch nicht empfehlenswert, alle aktiven Heizgeräte gleichzeitig auszuschalten.

4.3.5 Kinder- / Tastensperre

Es handelt sich um eine Funktion auf dem Bedienfeld, mit der die Benutzung des Geräts durch Kinder verhindert wird, wenn das Kochfeld ausgeschaltet oder in Funktion ist.

Die Kindersicherung/Tastensperre wird aktiviert, wenn die Taste  auf dem Steuerschlüssel eine bestimmte Zeit lang berührt wird. Zu diesem Zeitpunkt erscheint auf der Anzeigeeinheit die Aufschrift „Lo“. Außerdem schaltet sich die Kindersicherung Led ein.


Wenn die entsprechende Funktion aktiviert ist, funktionieren die Tasten außer der Ein-/Aus-Taste nicht.

Die Kindersicherung/Tastensperre wird deaktiviert, wenn die Taste  auf dem Steuerschlüssel eine bestimmte Zeit lang berührt wird. Die Aufschrift „Lo“ wird gelöscht und die zugehörige LED erlischt.





'Bei 30-cm-Einbaukochfeldern funktioniert die Verriegelungstaste nicht, wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist; sie kann nach dem Einschalten des Kochfeldes betätigt werden. Die Anzeige 'LO' erscheint nicht.'




4.3.6 Zeitschaltuhr-Funktion

Es ist nicht erforderlich, während des Kochvorgangs am Kochfeld zu stehen. Sie aktivieren die Timerfunktion der ausgewählten Platte und schalten die zugehörige Kochfeldplatte nach Ablauf der eingestellten Zeit aus.

Nachdem die Heizplatte ausgewählt wurde ;

Drücken Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.

die Taste  oder  mit der Taste  wird die Betriebszeit der gewählten Platte festgelegt und dann der Timer durch Drücken der Taste  aktiviert.

	Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Eine feuchte oder schmutzige Oberfläche kann zu Betriebsstörungen führen.
	Befolgen Sie die oben beschriebenen Schritte für andere Arbeiten, für die Sie den Zeitschaltuhr einstellen möchten.
	Der Zeitschaltuhr funktioniert nicht, bevor die Leistungsstufe am Kochfeld gewählt wurde.


Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Kochfeld automatisch aus und der Benutzer wird durch ein akustisches Signal darüber informiert.

Um die Zeitschaltuhr zu deaktivieren, wählen Sie zunächst die Zeitschaltuhr aus. Wenn das Kochfeld ausgewählt ist, wird die Zeitschaltuhr auf „0“ gesetzt. Damit wird die Zeitschaltuhrfunktion für dieses Kochfeld deaktiviert.




Eine andere Möglichkeit, den Zeitschaltuhr zu deaktivieren, besteht darin, die Zeitschaltuhrtaste kurz zu drücken, nachdem das zu verwendende Kochfeld ausgewählt wurde.

4.3.7 Stopp- und Fortsetzungsfunktion

Mit dieser Funktion können Sie den Betrieb des Kochfeldes unterbrechen. Mit dieser Taste werden alle Funktionen des Kochfelds unterbrochen.

Wenn Sie die Taste  auf der Steuerung eine bestimmte Zeit lang drücken, wird die Funktion „Stoppen und Fortsetzung“ aktiviert. Verwenden Sie die gleiche Taste, um die Funktion zu deaktivieren.

4.3.8 Auswahl des erweiterten Bereichs

Bei einigen Versionen wird nach der Auswahl des Kochens der erweiterte Bereich durch ,  Drücken oder  verwendet.

4.4 Schnelle Leistungseinstellung

Der vom Benutzer festgelegte Leistungswert wird schnell erreicht. Es gibt keine Wartezeiten oder Trägheit. Auf diese Weise werden Widrigkeiten wie Überlaufen oder Verbrennen verhindert.

4.5 Hitzesensoren bei Glaskeramik-Kochfeldern

Glaskeramik-Kochfelder sind mit Sicherheitseinrichtungen ausgestattet. Bei Glaskeramik-Kochfeldern haben die Heizgeräte Temperaturfühler. Wenn die Temperatur des Heizelements einen bestimmten Wert übersteigt, wird die Energie des Heizelements automatisch abgeschaltet.

4.6 Begrenzung der Betriebsdauer

Alle Leistungsstufen haben eine bestimmte maximale Betriebsdauer. Nach Ablauf dieser Zeit wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

Die Begrenzung der Betriebsdauer hängt von der gewählten Leistungsstufe ab. Das Kochfeld kann nach dem automatischen Ausschalten wieder eingeschaltet werden.

Betriebsdauer für Kochfelder



Heizstufe	Zeit/Stunde	Ausschaltdauer (Sekunde)	Heizdauer (Sekunde)
1	6	45,6	1,4
2	6	43,6	3,4
3	5	41,3	5,7
4	5	38,4	8,6
5	4	35,9	11,1
6	1,5	33,1	13,9
7	1,5	26,2	20,8
8	1,5	19,2	27,8
9	1,5	0	47

4.7 Überhitzungsschutz

Übermäßige Heizung wird vom Temperatursensor erkannt und die notwendigen Sicherheitsmaßnahmen werden ergriffen.

4.8 Überlauf-Detektion

Ihre Pfanne ist ein Begrenzungssystem gegen Überlaufen. Wenn sich Flüssigkeit auf dem Bedienfeld befindet, wird das System automatisch abgeschaltet.

	Wenn die Oberfläche des Touch-Bedienfelds mit starkem Dampf in Berührung kommt, kann das Steuersystem deaktiviert werden und eine Fehlermeldung ausgeben.
	Halten Sie die Oberfläche des Touch-Bedienfelds sauber; andernfalls funktionieren einige Funktionen möglicherweise nicht.

4.9 Kochtipps

Die in der folgenden Tabelle angegebenen Werte sind Richtwerte. Die für die verschiedenen Kochmethoden erforderlichen Heizeinstellungen hängen von einer Reihe von Variablen ab, wie z. B. der Qualität des verwendeten Kochgeschirrs, der Art und Menge der zu kochenden Speisen usw.

Empfohlene Einstellungen zum Kochen

<i>Kochstufen</i>	<i>Kochmethode</i>	<i>Beispiele zum Kochen</i>	<i>Kochdauer (in Minuten)</i>
2	Schmelzen	Schmelzende Bitterschokolade	4
4		Schmelzende Butter	7
4		Gelatine schmelzen	7
6*	Auftauen - Sieden	Gekochtes Ei *	6
5		Reis kochen	35
4		Gefrorenen Spinat kochen	35
4		Garen von gefrorenen Gemüsebeilagen	35
9		Kochen von ungeschältem Panato	37
8	Erhitzen - Sautieren	Eintopf	40
5		Béchamel-Sauce	25
6		Suppe	32
9	Braten	Braten Gefrorenes Panato	6
7		Nugget	13
7		Fisch	6
6**	Kochen (mit wenig Öl)	Fleisch (3 cm Dicke)**	11
8**		Hähnchen (3 cm Dicke)**	22
5**		Fischfilet**	12
6		Schnellkochtopf-Gerichte	-
9	Sieden	Wasser	7
8		Milch	20
7*		Pasta	10



* Das Vorheizen erfolgt beim Wasserkochen auf Stufe 9.

** Mehrmals drehen.

5 WARTUNG UND REINIGUNG

5.1 Allgemein



Wenn das Produkt regelmäßig gereinigt wird, verlängert sich die Nutzungsdauer des Produkts und häufige Probleme werden reduziert.

	Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Wartungs- und Reinigungsarbeiten durchführen. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags!
	Lassen Sie das Produkt abkühlen, bevor Sie es reinigen. Heiße Oberflächen können Verbrennungen verursachen.

Das Produkt sollte nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Auf diese Weise werden Lebensmittelreste leicht gereinigt und das Anbrennen solcher Reste bei der späteren Verwendung des Produkts verhindert.

Für die Reinigung des Produkts ist kein bestimmtes Reinigungsmittel erforderlich. Sie reinigen das Produkt mit Geschirrspülmittel, lauwarmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und wischen es mit einem trockenen Tuch ab.


Vergewissern Sie sich nach dem Reinigungsvorgang, dass alle Flüssigkeitsreste vollständig abgewischt und alle beim Kochen verstreuten Lebensmittel aufgeräumt wurden.

	Einige Wasch- oder Reinigungsmittel können die Glaskeramikoberfläche beschädigen. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Reinigungspulver, Reinigungscremes oder scharfe Gegenstände zur Reinigung.
	Verwenden Sie zur Reinigung keine Dampfreinigungsmittel.

5.2 Reinigung des Kochfeldes

Die Glaskeramikoberfläche sollte mit kaltem Wasser gereinigt werden; auf diese Weise bleiben keine Reinigungsmittel auf dem Glas zurück und das Glas sollte mit einem weichen Tuch abgewischt werden. Rückstände können die Glaskeramikoberfläche bei der späteren Verwendung des Kochfeldes beschädigen.

Trockene Reste auf der Glaskeramikoberfläche sollten niemals mit Instrumenten wie Lappen, Messer usw. entfernt werden.

	Zuckerhaltige Lebensmittel wie Sahnekonzentrat und Sirup sollten vor dem Abkühlen entfernt werden, da sonst die Glaskeramikoberfläche dauerhaft beschädigt werden kann.
---	---

Wenn die Oberfläche stark verschmutzt ist, tragen Sie das Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf und lassen Sie es gut eindringen. Anschließend die Kochfeldoberfläche mit einem feuchten Tuch reinigen.

Verfärbungen und Flecken auf der glasierten Keramikoberfläche sind normal und stellen keine Mängel dar.

IT

PIANO DI COTTURA IN VETROCERAMICA

MANUALE UTENTE

30-60-90 CM

The logo for Hagen features a stylized 'H' inside a black square on the left, followed by the word 'Hagen' in a bold, black, sans-serif font to its right.

Hagen

PREFAZIONE






Prima dell'uso leggere attentamente il presente manuale!

Gentile Cliente,

Vi ringraziamo per aver scelto il nostro prodotto. Ci auguriamo che il vostro prodotto, realizzato con alta qualità e tecnologia, vi fornisca la massima efficienza. Pertanto, vi chiediamo di leggere attentamente questo manuale e di conservarlo come riferimento. Conservare sempre questo manuale assieme all'apparecchio anche in caso di trasferimento o vendita dell'apparecchio stesso. Seguire le istruzioni, tenendo conto di tutte le informazioni e le avvertenze riportate nelle istruzioni per l'uso. Il presente manuale può essere valido anche per altri modelli. Le differenze tra i modelli sono dettagliate nel manuale.

Simboli e loro descrizioni

Il manuale istruzioni contiene i seguenti simboli.

	Informazioni importanti o consigli utili di utilizzo.
	Segnale di avvertimento in caso di situazioni pericolose per la persona o i beni.
	AVVERTIMENTO contro le scosse elettriche
	AVVERTIMENTO contro il pericolo di incendio
	AVVERTIMENTO contro le superfici calde.

FABBRICANTE

MAMUR TEKNOLOJİ SİSTEMLERİ A.Ş

Selimpaşa San. Bölgesi Merkez Mah. 5008 Sok. No:11 Silivri/İstanbul

Tel: 0 212 723 48 80

INDICE

1.	ISTRUZIONI RELATIVE A SICUREZZA E AMBIENTE	3
1.1.	Sicurezza Generale	3
1.2.	Sicurezza Elettrica.....	3
1.3.	Sicurezza dei Prodotti.....	4
1.3.1.	Sicurezza di Accensione	4
1.3.2.	Scopo d'Uso.....	4
1.4.	Sicurezza Bambini.....	5
1.5.	Conformità alla Normativa RAEE e smaltimento dei prodotti di scarto	5
1.6.	Informazioni sull'imballaggio.....	5
2.	INSTALLAZIONE DEL PIANO DI COTTURA	6
2.1.	Luogo idoneo per l'installazione.....	6
2.2.	Installazione e Connessioni.....	7
2.3.	Connessione elettrica.....	7
2.4.	Montaggio del Prodotto.....	8
2.4.1.	Selezione dei Mobili e Esecuzione dell'installazione.....	8
2.4.2.	Ventilazione.....	9
2.4.3.	Installazione del Piano di Cottura	10
2.4.4.	Smntaggio del Piano di Cottura.....	10
2.5.	Risparmio Energetico	10
2.6.	Primo Utilizzo.....	10
3.	INFORMAZIONI SUL PRODOTTO.....	11
3.1.	Proprieta' Generali	11
3.2.	Proprieta' Tecniche	12
4.	UTILIZZO DEL PIANO DI COTTURA.....	13
4.1.	Informazioni dul Piano di Cottura	13
4.1.1.	Selezione delle Pentole.....	13
4.2.	Utilizzo del Piano di Cottura	14
4.3.	Pannello di Controllo.....	14
4.3.1.	Avviamento del riscaldamento	15
4.3.2.	Spegnimento dell'apparecchio.....	15
4.3.3.	Selezione e Funzionamento della zona di cottura	15
4.3.4.	Arresto del Riscaldamenro	15
4.3.5.	Blocco Tasti/Sicurezza Bambini.....	16
4.3.6.	Funzione Timer.....	16
4.3.7.	Funzione Arresto e Ripresa	16
4.3.8.	Selezione Doppia Zona	16
4.4.	Regolazione rapida della potenza	17
4.5.	Rilevazione del Calore nei Piani Cottura in Vetroceramica.....	17
4.6.	Limitazione dell'Orario di Lavoro.....	17
4.7.	Protezione contro il Riscaldamento	17
4.8.	Sensore di Rilevamento Trabocco.....	17
4.9.	Consigli di Cottura	18
5.	MANUTENZIONE E PULIZIA.....	19
5.1.	Generale.....	19
5.2.	Pulizia del Piano di Cottura.....	19

1. LINEE GUIDA PER LA SICUREZZA E L'AMBIENTE

Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza che aiuteranno a evitare lesioni, colpi o danni materiali al prodotto. La mancata osservazione delle istruzioni invalida tutte le garanzie.

1.1. Sicurezza Generale

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza se hanno ricevuto supervisione o istruzioni relative all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne comprendono i pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con il dispositivo. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.

Richiedere sempre supporto al Servizio Autorizzato per l'installazione e la riparazione dell'apparecchio. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni che potrebbero derivare da operazioni effettuate da persone non autorizzate. Non utilizzare il prodotto se è visibilmente danneggiato.

Non dimenticare di spegnere il prodotto alla fine di ogni utilizzo. Controllare se l'apparecchio è chiuso o acceso

Il presente apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni relative all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il dispositivo.

Se la tensione di ingresso è danneggiata, deve essere sostituita dal produttore, dal suo rappresentante dell'assistenza o da persone similmente qualificate per evitare pericoli.

AVVERTIMENTO Se sono presenti fessure e crepe sulla superficie, spegnere il dispositivo per evitare la possibilità di scosse elettriche.

Non posizionare gli oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.

Spegnere il fornello dopo ogni utilizzo controllando gli elementi dello stesso e non fidarsi del rilevatore presenza pentole. Il dispositivo non è progettato per essere utilizzato con un timer esterno o qualsiasi altro sistema di controllo remoto.

AVVERTIMENTO: Il dispositivo e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso.

Fare estrema **AVVERTIMENTO** a non toccare gli elementi riscaldanti. Tenere i bambini di età inferiore a 8 anni lontani dall'apparecchiatura a meno che non siano supervisionati.

Le istruzioni per i piani di cottura e le distanze sono sotto riportate:

AVVERTIMENTO: Cuocere cibi preparati con olio o grassi su un fornello può essere pericoloso e provocare un incendio. Non tentare **MAI** di spegnere un incendio con acqua, basta spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma con un coperchio o una coperta ignifuga.

ATTENZIONE: il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura a breve termine deve essere costantemente monitorato.

AVVERTIMENTO: Pericolo d'incendio: non appoggiare oggetti sul vetro ceramico.

AVVERTIMENTO: la temperatura della superficie supera i 95°C. L'accesso sotto il banco deve essere bloccato in modo da evitare evitare il pericolo derivante da situazioni pericolose che potrebbero verificarsi.

1.2. Sicurezza Elettrica

Assicurarsi che la potenza nominale del fusibile sia corretta sulla linea di alimentazione e che la linea a cui è collegato l'apparecchio corrisponda alla potenza specificata nel manuale dello stesso.

Se il prodotto risulta difettoso contattare tassativamente il servizio di assistenza tecnica autorizzato. L'apparecchio non deve essere utilizzato fino a quando non viene riparato da personale qualificato.

Collegare il prodotto ad una presa o linea con messa a terra protetta da un fusibile di potenza indicata nella tabella "Specifiche Tecniche". Se si utilizza un trasformatore o un filtro del trasformatore, installare un impianto elettrico qualificato per il sistema di messa a terra. Il produttore non sarà responsabile per eventuali danni che potrebbero verificarsi quando il prodotto viene utilizzato senza messa a terra in conformità con le normative locali.

Non spruzzare o versare mai acqua sull'apparecchio per la pulizia. Potrebbe verificarsi il rischio di subire scosse elettriche!

Scollegare il prodotto dalla presa a muro durante le operazioni di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione. Per i prodotti collegati direttamente alla linea, rimuovere il fusibile utilizzato per la sicurezza elettrica della linea.

Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, deve essere sostituito da un tecnico di fiducia del servizio di assistenza autorizzato o da un elettricista autorizzato.

Il prodotto deve essere installato in modo tale che l'impianto elettrico possa essere completamente scollegato. L'interruzione della corrente deve essere effettuata tramite un interruttore o un fusibile integrato collegato all'impianto elettrico fisso in conformità con le norme edilizie.

Tutti gli interventi da effettuare su dispositivi e impianti elettrici devono essere eseguiti da persone autorizzate e qualificate. Assicurarsi che la corrente del fusibile sia compatibile con la corrente del prodotto.

1.3. Sicurezza Prodotto

Mentre l'apparecchio è in funzione, non toccarlo o i componenti esposti poiché sono caldi. I bambini di età inferiore a 8 anni non devono avvicinarsi al prodotto a meno che non siano adulti.

Non utilizzare il prodotto in caso di perdita di coscienza o di giudizio, ad esempio durante l'uso di farmaci o alcol.

Prestare AVVERTIMENTO alla quantità di alcool che utilizzate per cucinare. L'alcool evapora ad alte temperature e può prendere fuoco se esposto a superfici calde, causando un incendio.

Il prodotto e le zone circostanti saranno caldi mentre il prodotto è in funzione. Non posizionare materiali infiammabili attorno al prodotto per evitare il rischio di incendio.

Mantenere aperti tutti i condotti di ventilazione.

Non pulire il prodotto con pulitori a vapore poiché ciò potrebbe causare scosse elettriche.

Non posizionare oggetti a scopo di conservazione.

Nel caso in cui si manifestassero delle crepe sulla superficie del prodotto scollegare il collegamento elettrico del prodotto per evitare possibili scosse elettriche.

Dopo l'uso, spegnere la zona di cottura utilizzando il proprio telecomando e non fare affidamento sul sensore di presenza pentola.

Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono surriscaldarsi.

Il vostro prodotto rientrante nella classe di cottura non è adatto al controllo remoto o con i prodotti simili.

La pressione del vapore proveniente dalla superficie del fornello e l'umidità potrebbero far scivolare o rimbalzare la pentola. Assicurarsi quindi che il fondo della pentola e la superficie del fornello siano sempre asciutti.

Poiché il fornello a induzione funziona secondo il principio del trasferimento di energia senza fili e crea un campo magnetico, può essere pericoloso per le persone che utilizzano dispositivi medici come pacemaker o pompe per insulina.

1.3.1. Sicurezza di accensione

Assicurarsi che il prodotto sia collegato saldamente alla presa o alla linea elettrica. In caso contrario si potrebbe creare un arco voltaico e sussistere il rischio di incendio.

Non utilizzare cavi di collegamento alla rete tagliati o danneggiati.

Assicurarsi che non siano presenti liquidi o umidità nell'area in cui è collegata e fissata la spina del prodotto.

Lasciare il fornello incustodito durante la cottura con grassi o olio è pericoloso e può provocare un incendio.

Non tentare MAI di spegnere un incendio con acqua; Scollegare il prodotto dalla rete elettrica e rivestirlo con materiale ignifugo.

1.3.2. Scopo d'Uso

Il presente prodotto è progettato per l'uso domestico. Non è adatto per uso commerciale e industriale.

Deve essere utilizzato per cucinare e non per il riscaldamento o scopi simili.

La responsabilità per eventuali danni riconducibili a uso improprio e mancata osservanza delle indicazioni fornite nel presente manuale è interamente a carico dell'utente. In tal senso, il produttore si ritiene completamente esonerato da qualsiasi responsabilità.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un uso improprio secondo le istruzioni contenute nel manuale o per eventuali danni che potrebbero verificarsi durante il trasporto.

La durabilità del prodotto che avete acquistato è di 10 anni che è il periodo di tempo in cui il produttore dispone dei pezzi di ricambio necessari affinché il prodotto funzioni come descritto.

1.4. Sicurezza per Bambini

Durante l'utilizzo del fornello, il prodotto e l'ambiente circostante sono caldi.

Tenere i bambini lontani dal prodotto e dall'ambiente circostante. I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini.

Tenere i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Poiché i prodotti elettrici comportano il rischio di scosse elettriche, tenere i bambini lontani dal prodotto e dall'ambiente circostante. Non posizionare oggetti sul prodotto alla portata dei bambini.

1.5. Conformità alla normativa RAEE e smaltimento dei prodotti di scarto




Il presente prodotto non contiene sostanze nocive e proibite riportate nel "Regolamento sul Controllo dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche" pubblicato dal Ministero dell'Ambiente e dell'Urbanizzazione. È conforme al Regolamento RAEE.



Il presente prodotto è realizzato con i componenti e materiali di alta qualità riciclabili e riutilizzabili. Pertanto alla fine della vita utile consegnare il prodotto ad punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.



1.6. Informazione sull'Imballaggio

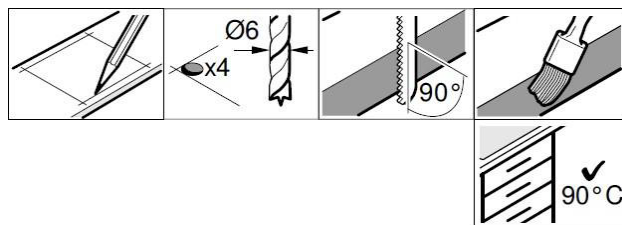
L'imballaggio del prodotto è realizzato con materiale riciclabile in conformità alla Legislazione Nazionale. Non smaltire i rifiuti di imballaggio insieme ai rifiuti domestici, smaltirli nei punti di raccolta degli imballaggi specificati dalle autorità locali.

	Le specifiche tecniche possono essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.
	Le figure nel manuale sono schematiche e potrebbero non essere compatibili con il tuo prodotto.
	I valori dichiarati sui contrassegni sul prodotto o in altri documenti stampati forniti con il prodotto sono i valori ottenuti nell'ambiente di laboratorio secondo gli standard pertinenti. Tali valori possono variare a seconda delle condizioni di utilizzo e delle condizioni dell'ambiente in cui si utilizza il prodotto.

2. INSTALLAZIONE DEL PIANO DI COTTURA

Rivolgersi al Servizio Autorizzato più vicino per l'installazione del prodotto. Prima di contattare il Servizio Autorizzato, assicuratevi che l'impianto elettrico sia disponibile. Altrimenti, un elettricista qualificato prenderà tutte le disposizioni necessarie. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni causati da operazioni non autorizzate e possono essere la causa di nullità della garanzia.

	<p>La preparazione del luogo in cui verrà collocato il prodotto e anche l'installazione elettrica è a carico del cliente.</p>
	<p>AVVERTIMENTO: L'installazione del prodotto deve essere conforme alle regole specificate negli standard elettrici locali.</p>
	<p>AVVERTIMENTO: Prima di installare il prodotto, assicurarsi che non sia danneggiato. Se il prodotto è danneggiato, non installarlo. I prodotti danneggiati sono pericolosi per la tua sicurezza.</p>



2.1. Il posto appropriato per l'installazione

L'apparecchio è progettato per essere montato su piani di lavoro standard. La distanza tra il piano cottura e le pareti della cucina, i mobili della cucina e il forno è importante sia per la sicurezza che per le prestazioni. I disegni tecnici si riferiscono alle distanze minime consigliate. Tutti i valori sono espressi in mm.

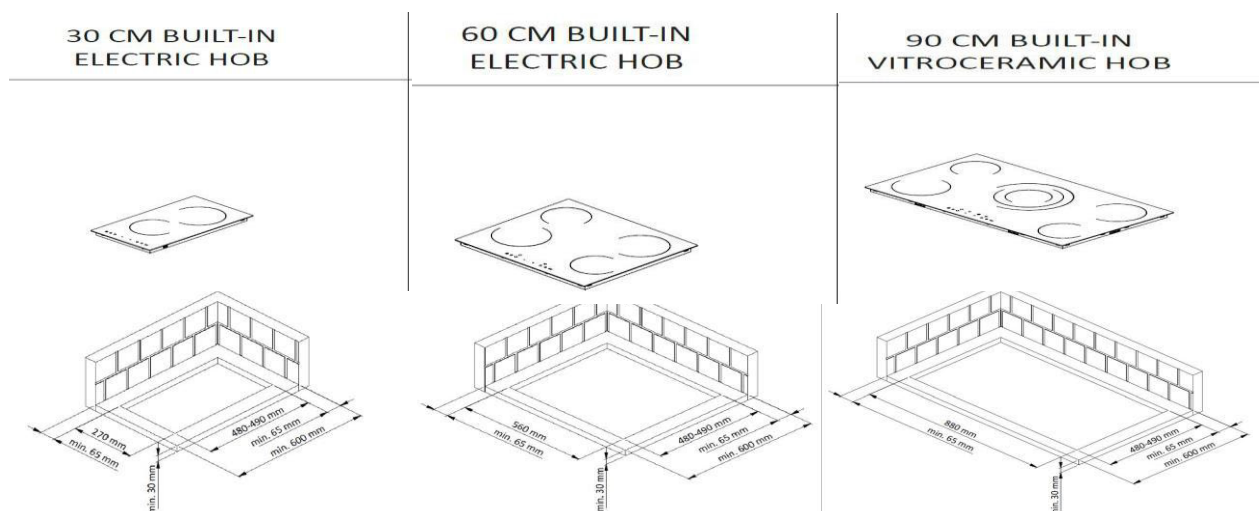
Se è prevista l'installazione di una cappa/aspiratore sul vostro apparecchio, seguire le raccomandazioni del produttore della cappa/aspiratore per l'altezza di installazione. (Min. 65 cm)

Disimballare il prodotto prima dell'installazione. Rimuovere i blocchi di trasporto e i materiali di imballaggio.

Le superfici, i laminati, gli adesivi e gli altri materiali presenti sul luogo di installazione devono essere resistenti a temperature di almeno 100°C.


Il piano di lavoro deve essere piano e fissato orizzontalmente.

Lo spazio dove verrà posizionato il piano cottura sopra il piano di lavoro dovrà essere ritagliato in base alle dimensioni di installazione del piano cottura.





2.2. Installazione e Collegamenti

L'apparecchio deve essere installato e messo in funzione in conformità con le norme legali.

	Non posizionare il riscaldatore su angoli e bordi taglienti. Provoca il rischio di rottura della superficie vetroceramica!
---	--

2.3. Collegamento Elettrico

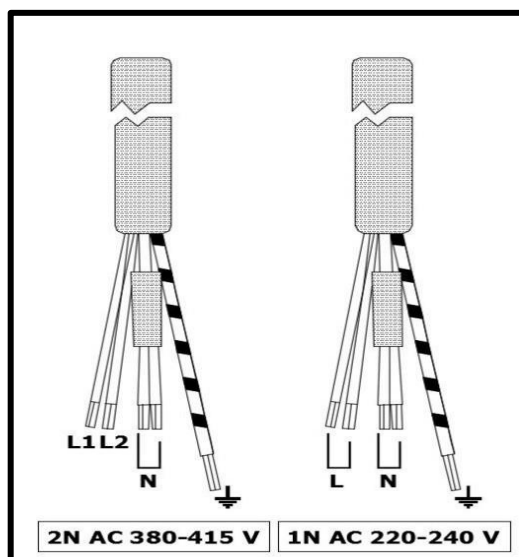
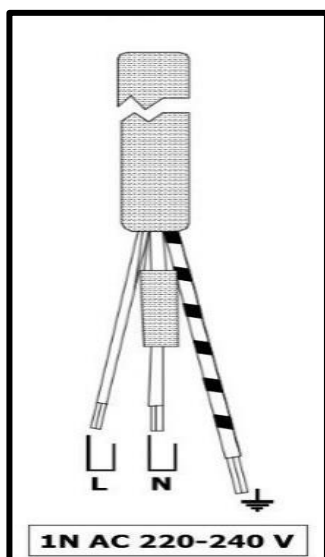
Collegare il prodotto ad un cavo o una linea con messa a terra protetta da un fusibile adeguato secondo la Tabella delle Specifiche Tecniche. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni che potrebbero verificarsi quando il prodotto viene utilizzato senza messa a terra in conformità con le normative.

	AVVERTIMENTO L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona autorizzata e qualificata e la garanzia del prodotto decorre solo dopo la corretta installazione.
	AVVERTIMENTO Il cavo di alimentazione non deve essere schiacciato, compresso o portato a contatto con parti calde del prodotto. In caso di danni all'impianto elettrico, le modifiche devono essere apportate da un elettricista qualificato.

Il cavo di collegamento del prodotto è fornito dalla nostra azienda come indicato nella sezione Specifiche Tecniche.

La tensione di rete deve essere conforme a 220-240 VAC specificata nella tabella delle specifiche tecniche e nella targhetta identificativa del prodotto.

<i>Collegamento per piani di cottura da 30 cm</i>		<i>Cablaggio per Piani di Cottura da 60-90 cm</i>	
Cavo Marrone:	L (Fase)	Cavo Marrone-Nero:	L1(Marrone) - L2(Nero) (Fase)
Cavo Blu:	N (Neutro)	Cavo Blu-Grigio :	N (Neutro)
Cavo Verde/Giallo:	E (Messa aTerra)	Cavo Verde/Giallo:	E (Messa a Terra)



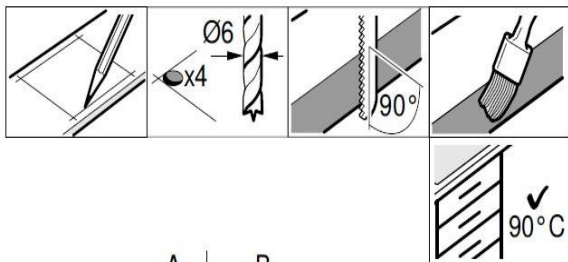
2.4. Montaggio del Prodotto



Prima di iniziare qualsiasi lavoro sull'installazione elettrica, scollegare il prodotto dalla presa elettrica. Esiste il pericolo di scossa elettrica.

La zona di cottura da installare nel forno deve essere resistente a carichi di circa 60 kg. Dopo l'installazione verificare se il piano di cottura è parallelo al pavimento.

2.4.1. Selezione e installazione dei mobili

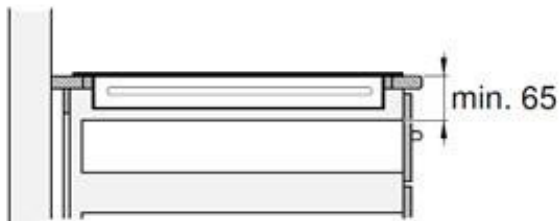


A	B
490	min. 60
480	min. 50

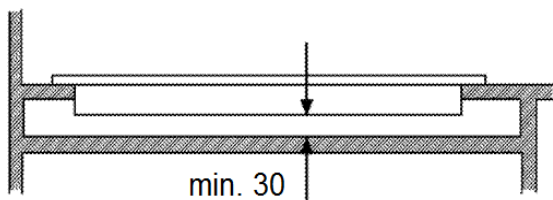
C = min. 40



min. 20



min. 65



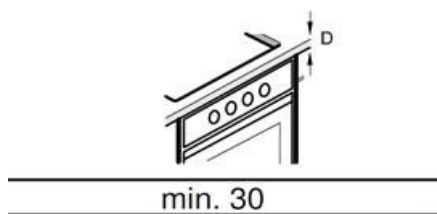
min. 30

I mobili da incasso devono resistere a temperature di almeno 90 °C. Pulire i trucioli dopo aver tagliato i mobili. Rivestire le superfici tagliate con materiale resistente al calore.

In caso di montaggio su cassetti lo spessore del piano di lavoro deve essere almeno di 20 mm.

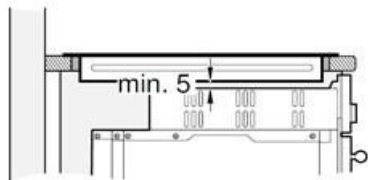
In caso di montaggio in cassetto, la distanza tra il piano di lavoro e la zona superiore del cassetto deve essere di almeno 65 mm.

In caso di montaggio in un cassetto é possibile utilizzare anche una tavola di legno per evitare che l'utente tocchi il fondo del piano di cottura.



In caso di installazione su forno lo spessore del piano di lavoro deve essere di almeno 30 mm.

La distanza tra il piano cottura e il forno deve essere di almeno 5 mm.

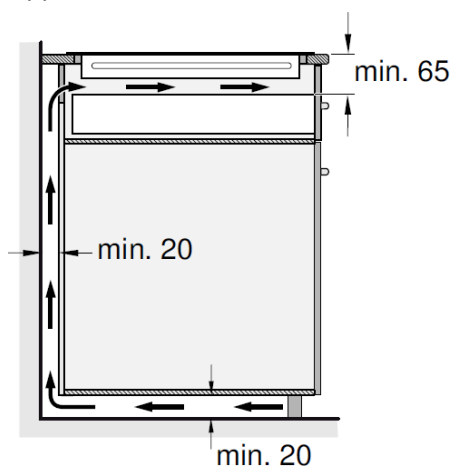


2.4.2. Ventilazione

Il tuo piano cottura riscaldato a induzione necessita di ventilazione per funzionare con prestazioni superiori.

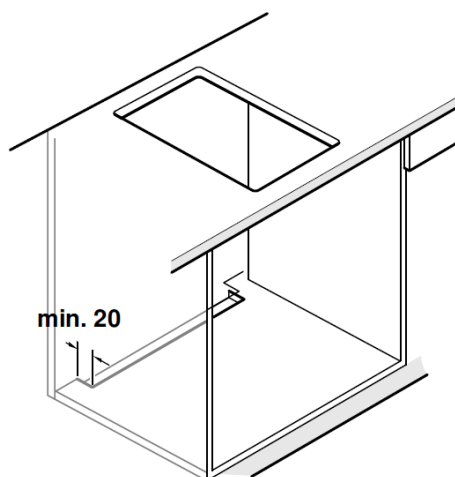
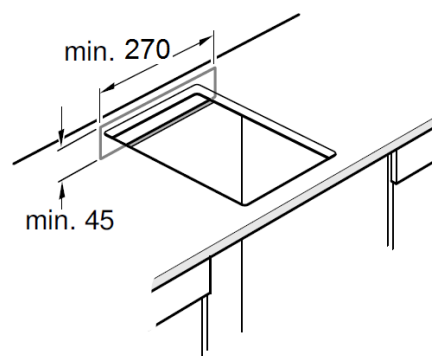
Per un corretto funzionamento il piano di cottura deve essere adeguatamente ventilato.

I mobili devono essere posizionati secondo il disegno tecnico per garantire sufficiente aria nello spazio sotto l'apparecchio.



Distanza minima tra la parte posteriore del mobile e la parete della cucina e distanza tra il piano di lavoro e il cassetto:

L'apertura dietro i mobili:

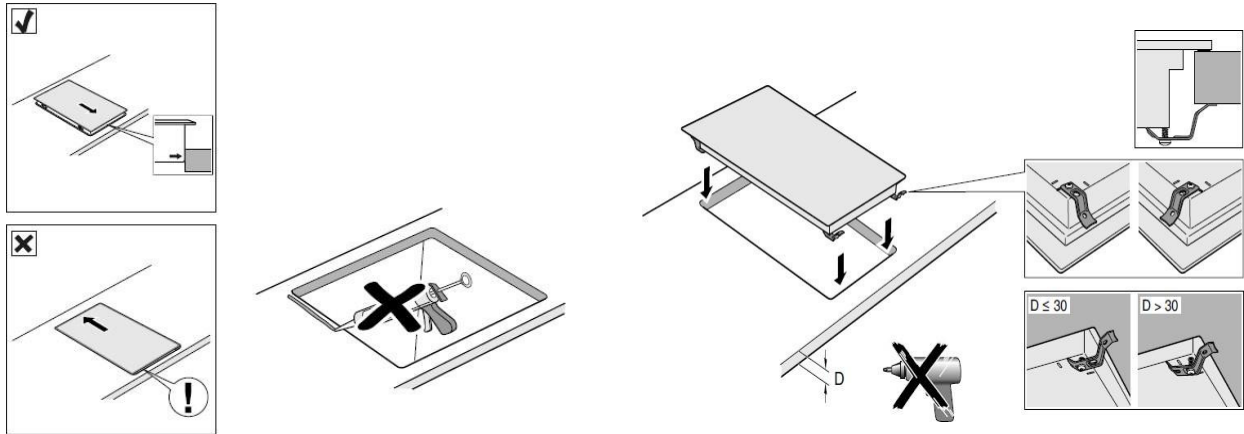


Se non c'è una distanza di 20 mm dalla parte posteriore del mobile, è necessario praticare un foro sul fondo.

Se l'apparecchio deve essere installato in un luogo non specificato, è necessario prevedere un'adeguata ventilazione.

2.4.3. Installazione del Piano di Cottura

Durante il montaggio del piano di cottura utilizzare guanti protettivi poiché sull'apparecchio potrebbero essere presenti spigoli vivi invisibili. Una volta installato l'apparecchio, utilizzare lo strumento fornito con il dispositivo.



Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga schiacciato.

Collegare il cavo di alimentazione alla presa sul retro del forno, facendo

AVVERTIMENTO agli spigoli vivi.

il collegamento del cavo di alimentazione, fare AVVERTIMENTO a non toccare le superfici calde.

2.4.4. Smontaggio del Piano di Cottura

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Scollegare le connessioni.

Estrarre l'apparecchio esercitando pressione dal basso.

2.5. Risparmio energetico

L'applicazione dei seguenti elementi al prodotto sarà utile per risparmiare energia.

- Gli alimenti congelati devono essere scongelati prima della cottura.
- Per cucinare preferire le pentole e padelle.
- La dimensione della pentola utilizzata deve essere adatta alla superficie di cottura del piano di cottura. All'aumentare della dimensione della pentola, aumenterà il consumo di energia. La superficie del piano di cottura e il fondo della pentola devono essere mantenuti puliti e asciutti. Lo sporco e l'umidità rendono difficile il riscaldamento della pentola.

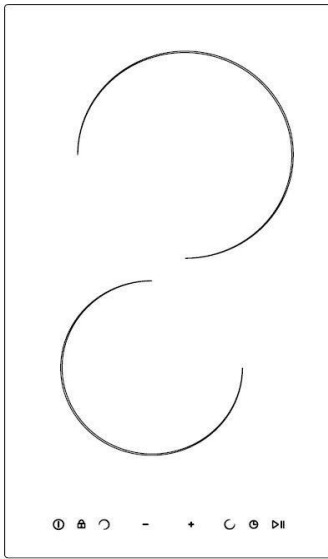
2.6. Primo Utilizzo

Rimuovere tutti gli imballaggi e i prodotti di confezionamento.

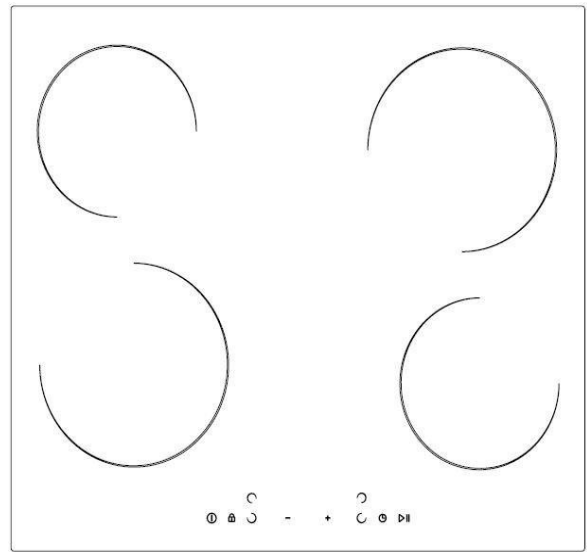
Pulire la superficie in vetro del prodotto con un panno bagnato o umido e asciugarlo con un panno prima dell'uso.

3. INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

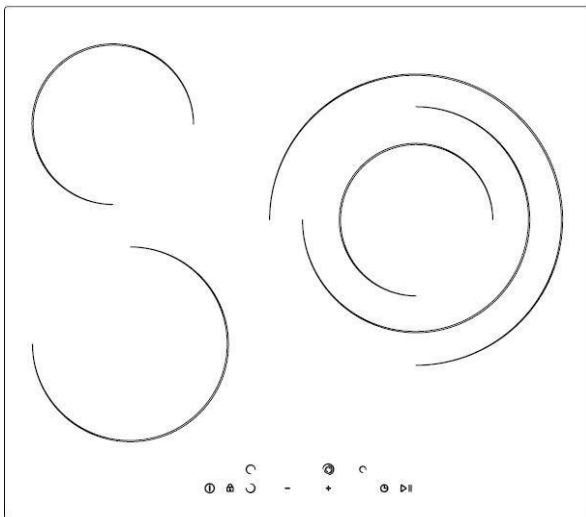
3.1. Proprieta' Generali



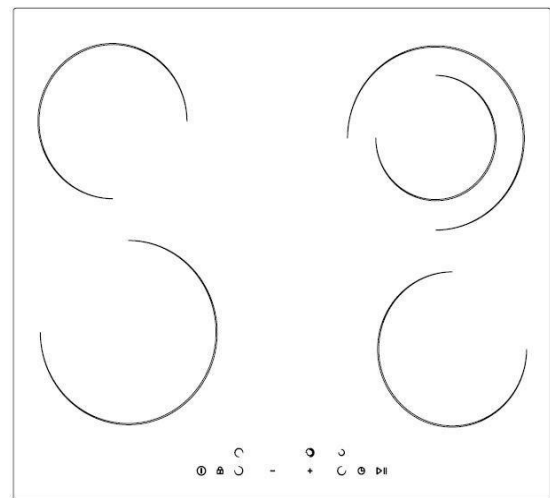
MS***EA30-012C



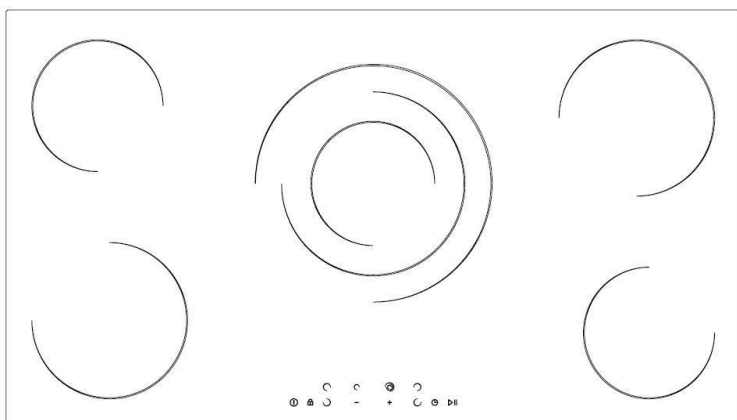
MS***EA60-014C



MS***EA60-013C



MS***EA60-014C



MS***(EA90-0I5C)


3.2. Caratteristiche Tecniche

S.No.	Potenza della zona di cottura (W)	Diametro della zona di cottura (mm)	MS231	MS261	MS263	MS265	MS293
1	1200W	140	1	2	2	1	2
2	1800W	170	1	2	1	1	2
3	1700W / 700W	170 / 120			1		
4	2700W / 1950W / 1050W	270 / 210 / 140				1	1

Modello	Dimensione	Dimensione esterna (mm) larghezza lunghezza-altezza	Numero riscaldat	Voltaggio	Frequenza	Potenza	Fusibile da utilizzare	Tipo/Sezione Cavo	Lunghezza Cavo
MS231	30	510x290x44	2	220-240V	50-60 Hz	3.0 kW	16Ax1	H05V2V2 - F 3x1.5mm ²	max. 2 metri
MS261	60	510x580x44	4	220-240 V / 221-415 V (2 FASE)	50-60 Hz	6.0 kW	16Ax2	H05V2V2 - F 5x1.5mm ²	max. 2 metri
MS263	60	510x580x44	4	220-240 V / 221-415 V (2 FASE)	50-60 Hz	6.0 kW	16Ax2	H05V2V2 - F 5x1.5mm ²	max. 2 metri
MS265	60	510x580x44	3	220-240 V / 221-415 V (2 FASE)	50-60 Hz	5.7 kW	16Ax2	H05V2V2 - F 5x1.5mm ²	max. 2 metri
MS293	90	510x900x44	5	220-240 V / 221-415 V (2 FASE)	50-60 Hz	6.3 kW	16Ax2	H05V2V2 - F 5x1.5mm ²	max. 2 metri

4. UTILIZZO DEL PIANO DI COTTURA

4.1. Informazioni Generali sul Prodotto

	Non riempire mai la padella d'olio per più di un terzo. Non lasciare il piano di cottura incustodito durante il riscaldamento dell'olio. Gli oli surriscaldati provocano rischi di incendio. Non tentare mai di spegnere un possibile incendio con acqua. Quando l'olio prende fuoco, copritelo con una coperta ignifuga o un panno umido. Se è sicuro spegnere il piano di cottura, chiamare i vigili del fuoco.
---	---

Prima di friggere il cibo, asciugarlo bene e immergerlo delicatamente nell'olio caldo. Scongela gli alimenti congelati prima di friggerli.

Non utilizzare pentole instabili che potrebbero ribaltarsi facilmente sul fornello.

Non posizionare pentole e padelle vuote sulle zone di cottura accese.

Potrebbero essere danneggiate.

Spegnere la zona di cottura dopo ogni utilizzo.

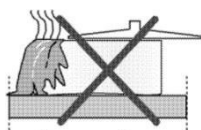
Disporre quantità adeguate di cibo in pentole e padelle. In questo modo non sarà necessario fare pulizie inutili evitando che le pentole trabocchino. Posizionare le pentole al centro delle piastre di cottura.

4.1.1 Selezione delle Pentole

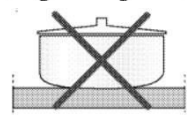
La superficie in ceramica vetrosa è realizzata in materiale resistente al calore.

Non utilizzare la superficie in vetroceramica per appoggiare o tagliare gli oggetti.

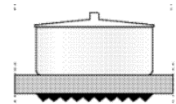
I bordi affilati di pentole e padelle possono graffiare la superficie. Utilizzare pentole di base.



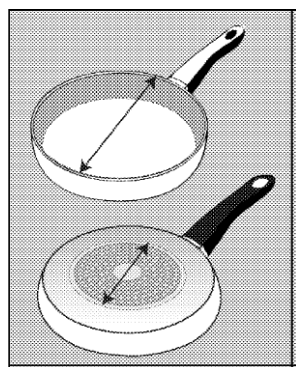
I residui di cibo possono danneggiare la superficie della pentola e provocare un incendio.



Non utilizzare contenitori con fondo concavo o convesso.



Utilizzare solo pentole o padelle a fondo piatto. Questi tipi di pentole forniscono un migliore trasferimento di calore.





Anche se alcune pentole e padelle hanno un diametro grande, le superfici della base che possono essere riscaldate hanno un diametro più piccolo. In queste pentole le prestazioni di cottura potrebbero essere basse. Pertanto devono essere preferite le pentole con fondi adatti.

Importante

Non selezionare livelli di riscaldamento elevati quando si utilizzano pentole antiaderenti senza olio o ricoperte con pochissimo olio (tipo Teflon).

Non posizionare oggetti metallici come posate o coperchi di pentole sul fornello perché potrebbero surriscaldarsi.

Utilizzare mai un foglio di alluminio per la cottura. Non posizionare mai alimenti avvolti in fogli di alluminio sulla zone di cottura a induzione.

	Nel caso in cui ci sia un forno in funzione sotto il piano di cottura, i sensori del piano di cottura potrebbero ridurre il livello di cottura o disattivare il fornello.
	Tenere oggetti magnetici come carte di credito, ecc...lontani dal piano di cottura mentre è in funzione.

4.2. Utilizzo del Piano di Cottura




Non lasciare cadere alcun oggetto sul piano di cottura. Anche piccoli oggetti come la saliera possono danneggiare la superficie.

Non utilizzare i piani di cottura con superfici screpolate. L'acqua può fuoriuscire attraverso le fessure e causare cortocircuiti elettrici.

Il freddo può far sì che il piano di cottura non funzioni. La superficie è danneggiata in qualsiasi modo, spegnere immediatamente l'apparecchio e scollegare la connessione elettrica.

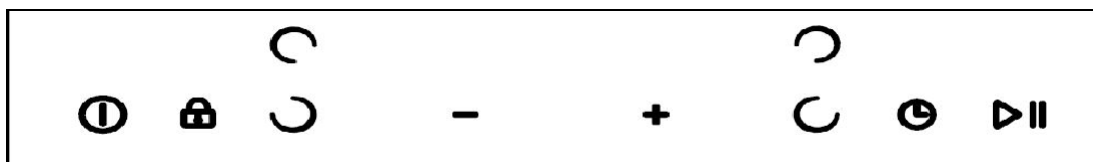
4.3. Pannello Controllo

Le interfacce dei modelli di prodotto sono riportate di seguito.

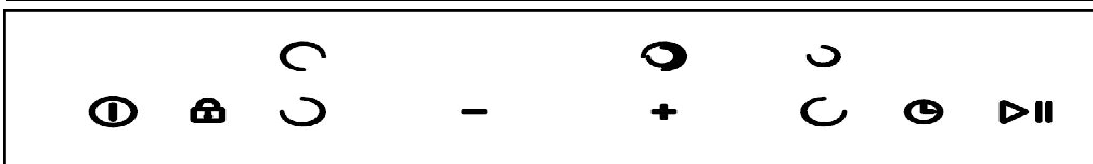
	I grafici e le figure sono solo a scopo illustrativo. L'aspetto o le funzioni effettivi potrebbero differire dal modello del piano cottura.
	Il presente prodotto è controllato da un pannello di controllo touch . Ogni azione effettuata sul pannello di controllo touch viene comunicata con un segnale acustico.
	Mantenere sempre il pannello di controllo pulito e asciutto. Una superficie umida o sporca, potrebbe causare problemi operativi.



EA30-012C



EA60-014C



EA60-013C



EA90-015C

	Accensione-Spegnimento
	Modalita' di Riscaldamento
	Timer
	Aumento del Valore di Potenza e Timer
	Riduzione del Valore di Potenza e Timer
	Blocco Tasti/Sicurezza Bambini
	Arresto-Ripresa
	Modalita' Doppio Zona

4.3.1. Avvio del Riscaldamento

Premere sul tasto  del pannello controllo.

Se non vengono inserite le informazioni sul livello dei riscaldatori entro 10 secondi dall'accensione, l'apparecchio si spegnerà automaticamente.

4.3.2. Spegnimento dell'apparecchio


Premere sul pulsante  del pannello di controllo.



Se dopo lo spegnimento del piano cottura appare sul display "H", il piano cottura è ancora



caldo. Non toccare la superficie del vetro. Questo sistema di allarme verrà disabilitato in caso di interruzione dell'alimentazione elettrica.

4.3.3. Selezione e funzionamento della zona di cottura



 Attivare l'interruttore toccando il pulsante di accensione/spegnimento.


Premere sul pulsante della zone di cottura desiderata  oppure .

  Regolare il livello di temperatura da 1 a 9 premendo i pulsanti.

4.3.4. Interruzione del riscaldamento


 Per spegnere la zona di cottura selezionata il livello si può portare a "0".

 oppure  Se si tiene premuto il pulsante di selezione della zona interessata per un certo periodo di tempo, il livello di riscaldamento scende a "0" e la zona di cottura interessata si spegne.

 Lo spegnimento può essere effettuato anche utilizzando il pulsante di accensione/spegnimento sul pannello di controllo. Tuttavia, in questo caso non è consigliabile spegnere contemporaneamente tutti i riscaldatori attivi.


4.3.5. Blocco Tasti/ Sicurezza Bambini

È una funzione che impedisce ai bambini di utilizzare il pannello comandi quando la stufa è spenta o in funzione.

Tenendo premuto il tasto  per un po' sul pannello di controllo per attivare il blocco tasti/sicurezza bambini.

Sul display viene visualizzato la scrittura "Lo". Inoltre si accende il led blocco tasti/sicurezza bambini


Quando il piano cottura è in modalità di blocco, tutti i controlli sono disabilitati, tranne la funzione On/Off.




Tenendo premuto il tasto  per un po' viene disattivata la funzione e scompare la scrittura "Lo" e il relativo LED si spegne.




4.3.6. Funzione Timer

Non è necessario attendere davanti al piano di cottura durante il processo di cottura. Attivando la funzione timer della zona di cottura selezionata, all'ora stabilita verrà spenta la zona di cottura relativa.

Dopo aver selezionato ,  la zona di cottura interessata;

Dopo aver premuto il tasto  sul pannello di controllo

Selezionando i tasti  o  viene stabilito il tempo di funzionamento della zona di cottura selezionata e premendo  viene attivato il timer.

	Mantenere sempre il pannello di controllo pulito e asciutto. Se la superficie è umida o sporca, potrebbe causare problemi operativi.
	Procedere come sopra per gli altri lavori per i quali si desidera impostare il timer.
	Il timer non funzionerà senza selezionare il livello di potenza sul fornello.


Al termine del tempo impostato il piano di cottura si spegne automaticamente e all'utente viene segnalato acusticamente che l'apparecchio è spento.

Per annullare il timer, selezionare prima il timer e quando viene selezionata la relativa zona di cottura, il timer viene ridotto a "0". In questo modo la funzione timer della relativa zona di cottura viene annullata.



L'altro metodo per annullare il timer può essere eseguito premendo brevemente il pulsante del timer dopo aver selezionato l'elemento riscaldante pertinente.


4.3.7. Funzione di arresto e ripresa

Questa funzione può essere utilizzata per mettere in pausa il funzionamento del piano cottura. Questo pulsante mette in pausa tutte le funzioni del piano cottura.

Premendo sul tasto  sul pannello controllo per un po' di tempo viene attivata la funzione arresto/ripresa. Lo stesso pulsante viene utilizzato per disattivare la funzione.

4.3.8. Selezione doppia zona

In alcuni modelli la doppia zona si può selezionare premendo il pulsante ,  o

 successivamente alla selezione della modalità di cottura.

4.4. Regolazione rapida della potenza

Il valore di potenza determinato dall'utente viene immediatamente raggiunto. Non c'è alcuna attesa o inerzia particolare. In questo modo si evitano effetti negativi come traboccamenti o bruciature.

4.5. Rilevazione del calore nei piani cottura in vetroceramica

I piani di cottura in vetroceramica sono dotati di dispositivi di sicurezza. I riscaldatori per i piani di cottura in vetroceramica sono dotati di sonde per il rilevamento della temperatura. Quando la temperatura del riscaldatore supera un certo valore, l'energia del riscaldatore viene automaticamente interrotta.

4.6. Limitazione dell'orario di lavoro

Per ogni livello esiste un certo tempo di funzionamento massimo. Al termine del periodo interessato il piano di cottura si spegnerà automaticamente.

Il limite del tempo di funzionamento dipenderà dal livello di potenza selezionato. Il piano cottura può essere riacceso dopo lo spegnimento automatico.

Tempi di Funzionamento per i piani di cottura



<i>Livello di Riscaldamento</i>	<i>Tempo/Ora</i>	<i>Tempo di interruzione (secondi)</i>	<i>Tempo di Riscaldamento (Secondi)</i>
1	6	45,6	1,4
2	6	43,6	3,4
3	5	41,3	5,7
4	5	38,4	8,6
5	4	35,9	11,1
6	1,5	33,1	13,9
7	1,5	26,2	20,8
8	1,5	19,2	27,8
9	1,5	0	47

4.7. Protezione contro Surriscaldamento

Il sensore di calore rileva condizioni di calore estremo e vengono adottate le necessarie misure di sicurezza.

4.8. Rilevatore Traboccamenti

Esiste un sistema di limitazione contro il traboccamento della pentola. Se è presente del liquido sul pannello di controllo utente, il sistema si spegnerà automaticamente.

	Se la superficie del pannello touch control entra in contatto con vapore denso, l'intero sistema di controllo potrebbe essere disabilitato e potrebbe verificarsi un segnale di errore.
	Mantenere pulita la superficie del pannello di controllo touch. Alcune funzioni potrebbero non funzionare.

4.9. Consigli di Cottura

Le cifre nella tabella seguente sono indicative. Le impostazioni di riscaldamento richieste per i vari metodi di cottura dipendono da una serie di variabili, come la qualità delle attrezzature di cottura utilizzate e il tipo e la quantità di cibo da cuocere.

Impostazioni consigliate per la cottura

<i>Livelli di Cottura</i>	<i>Metodo di Cottura</i>	<i>Esempi di Cottura</i>	<i>Tempi di Cottura(min.)</i>
2	Scioglimento	Fondere cioccolato bitter	4
4		Fondere burro	7
4		Fondere gelatina	7
6*	Scongelamento- Pasti bolliti	Bollire uova*	6
5		Bollire riso	35
4		Cucinare gli spinaci congelati	35
4		Cucinare un contorno di verdure surgelate	35
9		Patate bollite con la buccia	37
8	Riscaldamento- Saltatura	Casseruola	40
5		Besciamella	25
6		Minestra	32
9	Frittura	Frittura patate congelate	6
7		Nugget	13
7		Pesce	6
6**	Cottura (Poco grasso)	Carne (Spessore 3 cm)**	11
8**		Pollo (Spessore 3 cm)**	22
5**		Filetto di Pesce**	12
6		Piatti con Pentola a Pressione	-
9	Ebollizione	Acqua	7
8		Latte	20
7*		Pasta	10



* 9° Livello, Prescaldamento per Ebollizione dell'Acqua

** Ruotare parecchie volte

5. MANUTENZIONE E PULIZIA

5.1. Generale



Se l'apparecchio viene pulito a intervalli regolari, la durata del prodotto sarà prolungata e problemi riscontrati frequentemente saranno ridotti

	Prima di effettuare operazioni di manutenzione e pulizia, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Pericolo di scossa elettrica!
	Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde possono causare ustioni.

Il prodotto deve essere pulito accuratamente dopo ogni utilizzo. In questo modo i residui di cibo vengono facilmente puliti e si impedisce che questi residui brucino quando il prodotto viene riutilizzato in seguito.

Non è necessario un detergente speciale per pulire il prodotto. Pulire il prodotto utilizzando detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna, quindi asciugarlo con un panno asciutto.


Dopo la pulizia, assicurarsi di eliminare accuratamente eventuali residui di liquido e di pulire immediatamente eventuali schizzi di cibo durante la cottura.

	Alcuni detersivi o altri materiali di pulizia possono danneggiare la superficie in vetroceramica. Non utilizzare detersivi abrasivi, polveri detersivi, creme detersivi o oggetti appuntiti durante la pulizia.
	Non utilizzare prodotti per la pulizia a vapore per la pulizia.

5.2. Pulizia del Piano di Cottura

La superficie in vetroceramica deve essere pulita con acqua fredda in modo che non rimangano detersivi sul vetro e il vetro deve essere asciugato con un panno morbido. I residui potrebbero danneggiare la superficie vetroceramica del piano durante l'utilizzo successivo.

I residui secchi sulla superficie in vetroceramica non devono mai essere puliti con attrezzi come stracci, coltelli o simili.

	Gli alimenti zuccherati, come panna densa e sciroppo, devono essere eliminati immediatamente prima della refrigerazione. In caso contrario la superficie in vetroceramica potrebbe danneggiarsi permanentemente.
---	--

Se la superficie è molto sporca, applicare il detergente con una spugna e attendere a lungo per farlo penetrare a fondo. Successivamente pulire la superficie del piano di cottura con un panno umido.

Cambiamenti di colore e macchie sulla superficie in vetroceramica sono normali e non costituiscono un difetto.

SH

Sobë Vitoqeramike
UDHËZIMET E PËDRODIMIT
30-60-90 CM

The logo for Hagen, featuring a stylized black 'H' on the left and the word 'Hagen' in a bold, black, sans-serif font to its right.

Hagen

PARATHËNIE






Ju lutemi fillimisht ta lexoni me kujdes këtë udhëzim !

Të nderuar konsumatorë,

Ju falënderojmë që keni bërë zgjedhjen e produktin tonë. Shpresojmë që produkti juaj, i cili është prodhuar me cilësi dhe teknologji të lartë, t'ju ofrojë efikasitetin më të mirë. Prandaj, ju kërkohet që ta lexoni me kujdes këtë udhëzim dhe ta mbani atë për referencë. Nëse ia dorëzoni produktin një përdoruesi tjetër, së bashku me produktin jepni edhe udhëzimin e përdorimit të tij. Ndiqni udhëzimet, duke marrë parasysh të gjitha informacionet dhe paralajmërimet e dhëna në udhëzimin për përdorim. Ky udhëzim mund të zbatohet edhe në disa modele të tjera. Dallimet ndërmjet modeleve janë të detajshme në udhëzim.

Simbolet dhe Përshkrimet/Përkufizimet

Udhëzimi i përdorimit përmban simbolet e mëposhtme.

	Informacione të rëndësishme ose këshilla të dobishme në lidhje me përdorim.
	Paralajmërim ndaj situatave të rrezikshme për sigurinë e jetës dhe pronës.
	Paralajmërim kundër goditjes elektrike.
	Paralajmërim kundër zjarrit/flakës.
	Paralajmërim ndaj sipërfaqeve të nxehta.

Kompania Prodhuese

Kompania e Inokopuar “MAMUR TEKNOLOJË SISTEMLERË”
Selimpaşa San. Bölgesi Merkez Mah. 5008 Sok. No:11 Silivri/İstanbul
Nr.Tel: 0 212 723 48 80

Përmbajtja

1.	Rregullat për Sigurinë dhe Mjedisin.....	3
1.1.	Siguria e Përgjithshme.....	3
1.2.	Siguria Elektrike.....	3
1.3.	Siguria e Produktit.....	4
1.3.1.	Siguria e Djegies.....	4
1.3.2.	Qëllimi i Përdorimit.....	4
1.4.	Siguria për Fëmijët.....	5
1.5.	Pajtueshmëria me Rregulloren e AEEE dhe asgjësimin e produkteve të mbeturinave.....	5
1.6.	Informacioni i Paketimit.....	5
2.	INSTALIMI I SOBËS.....	6
2.1.	Vendi i Duhur Për Instalim.....	6
2.2.	Instalimi dhe Lidhjet.....	7
2.3.	Lidhja Elektrike.....	7
2.4.	Montimi i Produktit.....	8
2.4.1.	Përzgjedhja e mobilieve dhe instalimi i sobës.....	8
2.4.2.	Ventilimi.....	9
2.4.3.	Instalimi i Sobës.....	10
2.4.4.	Çmontimi i Sobës.....	10
2.5.	Kursimi i Energjisë.....	10
2.6.	Përdorimi fillestar.....	10
3.	Rreth Produktit.....	11
3.1.	Karakteristikat e Përgjithshme.....	11
3.2.	Karakteristikat Teknike.....	12
4.	PËRDORIMI I SOBËS.....	13
4.1.	Informacionet e Përgjithshme rreth mbi Sobën.....	13
4.1.1.	Përzgjedhja e Tenxheres.....	13
4.2.	Përdorimi i Sobës.....	14
4.3.	Paneli i Kontrollit.....	14
4.3.1.	Startimi i Ngrohtësisë.....	15
4.3.2.	Mbydhja e Pajisjes.....	15
4.3.3.	Përzgjedhja dhe funksionimi i seksionit të gatimit.....	15
4.3.4.	Ndalimi i Ngrohjes.....	15
4.3.5.	Kyçi i Çelësit/Fëmija.....	16
4.3.6.	Funksioni i Kohëmatësit.....	16
4.3.7.	Funksioni i ndalesës dhe Vazhdimit.....	16
4.3.8.	Sipërfaqet/Zonat e Zgjeruara të gatimit të Sobës.....	16
4.4.	Konrolli i Fuqisë dhe Shpejtësisë.....	17
4.5.	Perceptimi i Nxehtësisë në Sobot Vitroqeramike.....	17
4.6.	Kufizimi i Kohës së Funksionimit/Ekzekutimit.....	17
4.7.	Mbrojtja nga Mbinxehja/nxehja e tepërt.....	17
4.8.	Perceptimi i Stërmbushjes.....	17
4.9.	Këshillat Për Gatim.....	18
5.	Mirëmbajtja dhe Pastrimi.....	19
5.1.	Në Përgjithësi.....	19
5.2.	Pastrimi i Sobës.....	19

1. Rregullat Për Sigurinë dhe Mjedisin

Ky seksion përmban udhëzime sigurie që do t'ju ndihmojnë të shmangni çdo dëmtim, përplasje ose dëmtim pronësor të produktit. Nëse nuk respektohet ky udhëzim të gjitha garancitë e dhëna do të jenë të pavlefshme.

1.1. Siguria e Përgjithshme

Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijët e moshës 8 vjeç e më shumë dhe personat me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore ose personat që kanë mungesë përvoje dhe njohurish e dhënë në lidhje me rrezikun, sigurinë, mbikëqyrjen dhe udhëzimet të tjera që janë në lidhje me përdorimin e pajisjes në mënyrë të sigurtë. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja e përdoruesit nuk duhet të bëhen nga fëmijët të cilët nuk janë në mbikëqyrje të personit tjetër.

Kërkoni gjithmonë mbështetje nga Shërbimi i Autorizuar për instalim dhe riparim. Prodhuesi nuk mund të mbahet përgjegjës për çdo dëmtim që mund të lindë nga operacionet e kryera nga ana e personave të paautorizuar.

Në rast se produkti është i dëmtuar dukshëm mos e përdorni.

Mos harroni të fikni pajisjen në fund të çdo përdorimi. Kontrolloni nëse është e fikur pajisja.

Kjo pajisje nuk është e destinuar për t'u përdorur nga persona (përfshirë fëmijët) me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore, ose me mungesë përvoje dhe njohurie, përveç rastit kur atyre u është dhënë mbikëqyrje ose udhëzim në lidhje me përdorimin e pajisjes nga një person përgjegjës për sigurinë e tyre.

Për t'u siguruar që fëmijët nuk janë duke luajtur me pajisjen duhet të bëhet kontrollimi.

Nëse tensioni i hyrjes është i dëmtuar, ai duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, përfaqësuesi i shërbimit ose persona të ngjashëm të kualifikuar për të shmangur një rrezik.

PARALAJMËRIM: Nëse sipërfaqja është e plasaritur, fikeni pajisjen për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike.

Objektet e metalit siq janë thikat, pirunët, lugët dhe kapakët nuk duhet të vendosen në sipërfaqen e sobës sepse mund të nxehen.

Pas përdorimit të sobës, fikeni duke kontrolluar elementin e pllakës dhe mos u mbështetni te sensori i enëve të gatimit. Pajisja nuk është menduar të përdoret me kohëmatës të jashtëm ose sistem tjetër telekomandimi.

PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të aksesueshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet pasur kujdes që të mos prekni elementët e ngrohjes. Në rast të mos mbikëqyrjes fëmijët më të vegjël se 8 vjet duhet mbahen larg ose larguar.

Udhëzimet për Sobën dhe Diapazonin e saj janë treguar mëposhtë:

PARALAJMËRIM: Gatimi i ushqimit të bërë me vaj ose yndyrë në sobë mund të jetë i rrezikshëm dhe të shkaktojë zjarr. Mos u përpiqni asnjëherë të shuani zjarrin me ujë, thjesht fikni pajisjen dhe më pas mbulojeni flakën me kapak ose batanije zjarri.

KUJDES: Procesi i gatimit duhet të bëhet nën mbikëqyrje. Një gatim i cili bëhet me orar/kohë të shpejtë duhet të monitorohet dhe kontrollohet vazhdimisht.

PARALAJMËRIM: Rreziku nga zjarri: mos vendosni sende mbi xhamin qeramikës.

PARALAJMËRIM: Temperatura e sipërfaqes kalon 95°C. Për të shmangur rrezikun, duhet të bëhet bllokimi i qasjes nën stol.

1.2. Siguria Elektrike

Sigurohuni që vlera e siguresave në linjën e energjisë dhe madje edhe në linjën me të cilën është lidhur produkti është e saktë dhe që të përputhet me vlerat e specifikuar. Të cilat janë cekur në udhëzimin e pajisjes apo produktit.

Nëse produkti është me defekt, ai duhet të riparohet nga Shërbimi i Autorizuar dhe nuk duhet të përdoret pa riparim!

Lidhni produktin me një prizë ose linjë të tokëzuar të mbrojtur nga një siguresë e vlerësimit të dhënë në tabelën "Specifikimet Teknike". Nëse përdorni një transformator ose filtër transformatori, instaloni një instalim elektrik të kualifikuar për sistemin e tokëzimit. Prodhuesi nuk do të jetë përgjegjës për asnjë dëmtim që mund të ndodhë kur produkti përdoret pa tokëzim në përputhje me rregulloret lokale.

Asnjëherë mos e lani produktin duke e spërkatur ose hedhur ujë mbi të! Ekziston rreziku i goditjes elektrike!

Hiqeni produktin nga priza në mur gjatë instalimit, mirëmbajtjes, pastrimit dhe riparimit. Për produktet e lidhura drejtpërdrejt me linjën, hiqni siguresën e përdorur për sigurinë elektrike të linjës.

Nëse kabloja e rrymës është e dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga një servis i autorizuar ose elektricist i autorizuar.

Produkti duhet të instalohet në mënyrë të tillë që instalimi elektrik të mund të shkëputet plotësisht.

Në përputhje me rregulloret e ndërtimit, operacioni i prerjes duhet të kryhet nga një çelës ose një siguresë e integruar e lidhur me instalimin elektrik fiks.

E gjithë puna në pajisjet dhe sistemet elektrike duhet të kryhet nga persona të autorizuar dhe të kualifikuar. Sigurohuni që rryma e siguresave të jetë në përputhje me rrymën e produktit.

1.3. Siguria e Produktit

Kur produkti është duke punuar/fursionuar, mos e prekni produktin ose komponentët e ekspozuar sepse janë të nxehtë. Në mos praninë e të rriturve fëmijët nën moshën 8 vjeç nuk duhet të afrohen afër pajisjes.

Mos e përdorni Pajisjen pas përdorimit të liqeve ose alkoolit dhe humbjes së vetëdijes dhe gjykitimit.

Keni kujdes kur përdorni alkoolin gjatë gatimit të ushqimit tuaj. Alkooli avullon në temperatura të larta dhe mund të ndizet dhe të shkaktojë zjarr kur ekspozohet ndaj sipërfaqeve të nxehta.

Përderisa Pajisja/produkti është duke punuar/hapur pajisja dhe vendi përreth tij do të jenë të nxehta. Për të shmangur djegiet mos vendosni materiale me veti të ndezshme rreth produktit.

Mbajini të hapura të gjitha kanalet e ventilimit.

Mos e pastroni produktin me pastrues me avull pasi kjo mund të shkaktojë goditje elektrike.

Mos vendosni sende me qëllim për ruajtje mbi sobë.

Në rast të çarjeve të mundshme në sipërfaqen e produktit, shkëputni lidhjen elektrike të produktit për të parandaluar goditjen e mundshme elektrike.

Pas përdorimit, fikenit pllakën e nxehtësisë duke përdorur telekomandën e vet dhe mos u mbështetni te sensori i tenxheres. Objektet metalike si thikat, pirunët, lugët dhe kapakët nuk duhet të vendosen në pjatën e nxehtësisë sepse ato do të nxehen.

Produkti juaj në klasën e gatimit nuk është i përshtatshëm për kontroll me telekomandë dhe produkte të ngjashme.

Presioni i avullit nga sipërfaqja e pllakës dhe lagështia mund të bëjnë që tenxherja të rrëshqasë ose të kërcejë. Prandaj, sigurohuni që fundi i tenxheres dhe sipërfaqes së pllakës të jenë gjithmonë të thata.

Meqenëse tenxherja me induksion funksionon në parimin e transferimit të energjisë me valë dhe krijon një fushë magnetike, mund të jetë e rrezikshme për njerëzit që përdorin pajisje mjekësore si stimulues kardiak ose pompa insuline.

1.3.1. Siguria e Djegies

Sigurohuni që produkti juaj të jetë i lidhur mirë me prizën ose linjën e energjisë. Përndryshe, mund të krijohet një hark dhe mund të ketë rrezik zjarri.

Mos përdorni kablo lidhëse të prerë ose të dëmtuar.

Sigurohuni që të mos ketë lëng ose lagështi në zonën ku është lidhur dhe fiksuar spina e produktit.

Lënia e sobës pa mbikëqyrje gjatë gatimit me yndyrë ose vaj është e rrezikshme dhe mund të shkaktojë zjarr. KURRË mos u përpiqni ta shuani zjarrin me ujë; Shkëputeni produktin nga furnizimi me energji elektrike dhe mbulojeni atë në mënyrë rezistente ndaj flakës.

1.3.2. Qëllimi i Përdorimit

Ky produkt është dizajnuar për përdorim në shtëpi. Nuk është i përshtatshëm për përdorim komercial dhe industrial. Ky produkt duhet të përdoret për gatim dhe jo për ngrohje ose qëllime të ngjashme. Prodhuesi nuk pranon asnjë përgjegjësi për përdorim të gabuar në përputhje me udhëzimet në manual ose për ndonjë dëmtim që mund të ndodhë gjatë transportit.

Jetëgjatësia e produktit që keni blerë është 10 vjet. Kjo është periudha kohore që prodhuesi ka në dispozicion pjesët e nevojshme rezervë që produkti të funksionojë siç përshkruhet.

1.4. Siguria Për Fëmijët

Gjatë përdorimit të sobës, pajisja dhe rrethina e tij janë të nxehtë. Mbajini fëmijët larg pajisjes dhe mjedisit rrethues të pajisjes.

Produktet e ambalazhit janë të rrezikshme për fëmijët. Ambalazhet e paketimit i vendosni në një vend ku nuk mund të arrijnë fëmijët.

Meqenëse ekziston rreziku i goditjes elektrike nga produktet elektrike, mbajini fëmijët larg produktit dhe mjedisit rrethues të tij. Mos vendosni sende apo objekte mi produktin/pajisjen të cilët mund të arrihen nga ana e fëmijëve.

1.5. Pajtueshmëria me Rregulloren e AEEE dhe Asgjësimin e Produkteve të Mbeturinave

Sipas “Rregullores për Kontrollin e Mbetjeve të Pajisjeve Elektrike dhe Elektronike” të publikuar nga Ministria e Mjedisit dhe Urbanizimit, ky produkt nuk përmban substanca të dëmshme dhe të ndaluara. Është në përputhje me rregulloren e AEEE-së.



Ky produkt është i përbërë nga pjesët dhe materiale me cilësi të lartë të cilat janë të riciklueshme dhe mund të ripërdoren prapë. Prandaj, pas përfundimit të jetesës së produktit dërgojeni atë në një pike ku ndodhet grumbullimi për riciklimin e pajisjeve elektrike dhe elektronike.




1.6. Informacioni rreth Ambalazhit/Paketimit

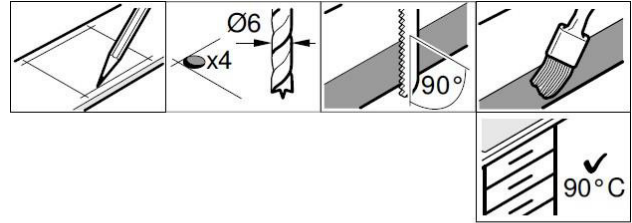
Paketimi i produktit është bërë nga materiali i cili është i riciklueshëm dhe është në përputhje me Legjislacionin Kombëtar. Mos i hidhni mbeturinat apo mbetjet e paketit/ambalazhit së bashku me mbeturinat e tjera shtëpiake. Hidhni ato në pikat apo vendet e grumbullimit të ambalazheve të cilat janë përcaktuar nga autoriteti vendor i vendit.

	Specifikimet teknike mund të ndryshohen pa njoftim paraprak për të përmirësuar cilësinë e produktit.
	Shifrat në udhëzim janë skematike dhe mund të mos jenë në përputhje me produktin tuaj.
	Vlerat e deklaruara në shenjat në produkt ose në dokumente të tjera të printuara të furnizuara me produktin janë vlerat e marra në mjedisin laboratorik sipas standardeve përkatëse. Këto vlera mund të ndryshojnë në varësi të përdorimit dhe kushteve mjedisore të produktit.

2. INSTALIMI I SOBËS

Për instalimin e pajisjes tuaj, ju lutemi kontaktoni qendrën më të afërt të autorizuar të shërbimit. Sigurohuni që instalimi juaj elektrik të jetë i disponueshëm përpara se të kontaktoni një qendër shërbimi të autorizuar. Përndryshe, një elektrikist i autorizuar do të bëjë rregullimet e nevojshme. Prodhuesi nuk mund të mbahet përgjegjës për ndonjë dëmtim të shkaktuar nga operacionet e paautorizuara dhe garancia e produktit/Pajisjes do të jetë e pavlefshme.

	Vendi ku do të bëhet instalimi i produktit/pajisjes si dhe përgaditja e instalimit elektrik është nën përgjegjësinë e konsumatorit
	PARALAJMËRIM: Instalimi i produktit duhet të jete në përputhje me standartet elektronike të vendit.
	PARALAJMËRIM: Para instalimit të produktit sigurohuni që produkti të mos jetë i dëmtuar. Nëqoftë se produkti është i dëmtuar mos e instaloni. Produkte të dëmtuara janë të rezikshme për jetën tuaj.



2.1. Vendi i Duhur Për Instalim

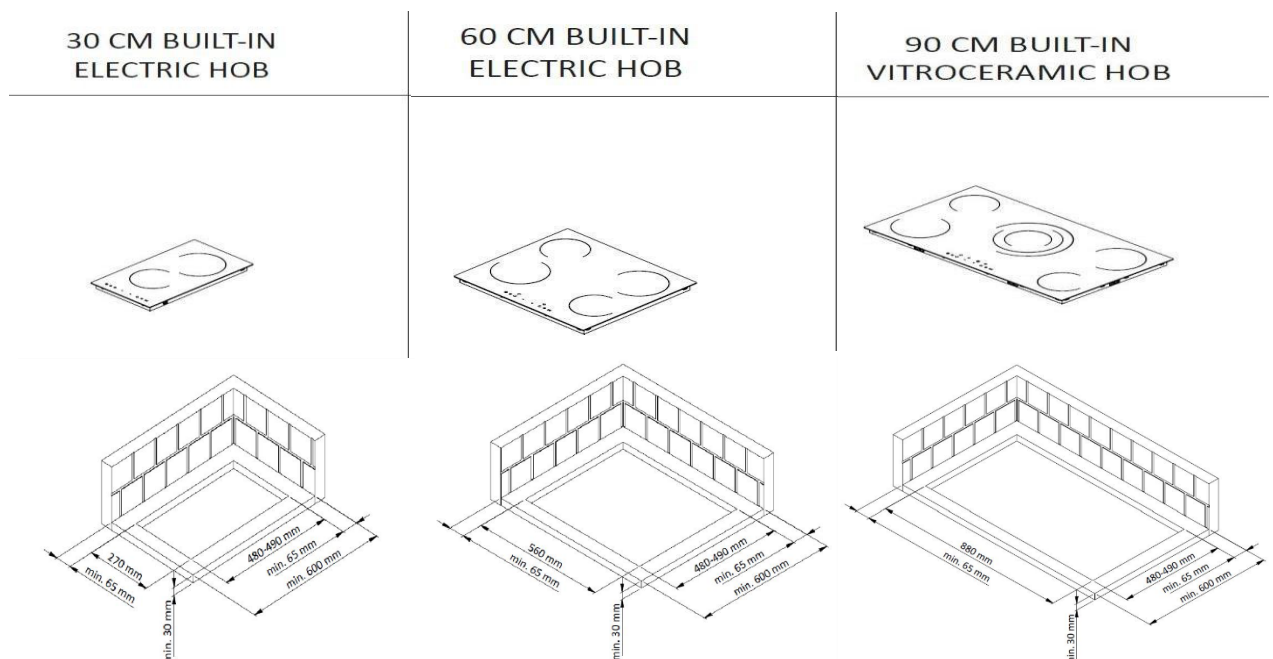
Produkti është projektuar për t'u montuar në tavolina standarde. Muret e kuzhinës së produktit, mobilet e kuzhinës dhe distancat e furrës janë të rëndësishme si për sigurinë ashtu edhe për performancën. Vizatimet teknike janë për distancat minimale të rekomanduara. Të gjitha vlerat janë dhënë në mm.

Nëse një aspirator do të instalohet në pajisjen tuaj, ndiqni rekomandimet e prodhuesit të kapuçit/aspiratorit për lartësinë e instalimit. (Minimum. 65 cm)

Përpara se ta ngarkoni produktin hiqeni atë nga kutia. Hiqni bravat e transportit dhe materialet e paketimit Sipërfaqet, laminatet, ngjitësit dhe materialet e tjera në vendin e instalimit duhet të jenë rezistente ndaj temperaturave të paktën 100°C.


Tavolina duhet të jete e shtrirë horizontalisht, drejtë dhe të jete fikse.

Hapësira ku do të instalohet/vendoset Soba sipër banakut, duhet të prehet sipas dimensioneve të instalimit të sobës.





2.2. Instalimi dhe Lidhjet

Vënja në funksion e produktit dhe instalimi i tij duhet të bëhet në përputhje me rregullat ligjore.

	Mos e vendosni ngrohësin në qoshe dhe skaje të mprehta. Ekziston rreziku i thyerjes së sipërfaqes qeramike të qelqtë!
---	---

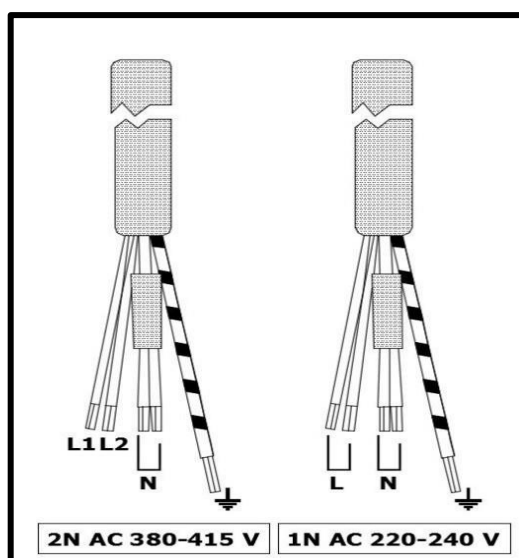
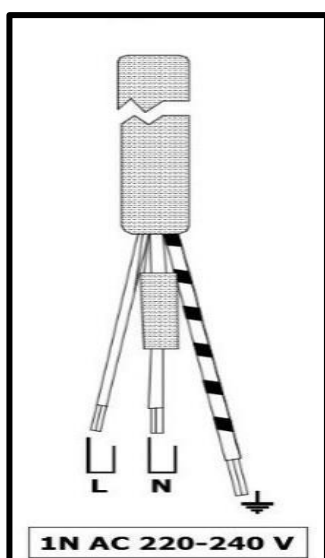
2.3. Lidhje Elektrike

Lidheni produktin me një kablo ose linjë të tokëzuar të mbrojtur nga një siguresë e përshtatshme sipas tabelës së specifikimeve. Prodhuesi nuk mban përgjegjësi për çdo dëmtim që mund të ndodhë gjatë përdorimit të produktit pa tokëzim i cili duhet të jete në përputhje me rregulloret.

	PARALAJMËRIM Produkti mund të lidhet me rrjetin elektrik vetëm nga një person i autorizuar dhe garancia e produktit fillon vetëm pas instalimit të saktë.
	PARALAJMËRIM Kabloja e rrymës nuk duhet të shtypet, kapet ose vihet në kontakt me pjesët e nxehta të produktit. Në rast të dëmtimit të instalimeve elektrike, zëvendësimi duhet të kryhet nga një elektrikist i autorizuar.

Kabloja e lidhjes së produktit furnizohet nga kompania jonë siç thuhet në seksionin e specifikimeve teknike. Tensioni i rrjetit duhet të jetë në përputhje me 220-240 VAC të specifikuar në tabelën e specifikimeve teknike dhe në pllakën e tipit të produktit.

<i>Lidhja për sobën 30 cm</i>		<i>Lidhjet e kablove të sobës 60-90 cm</i>	
Kabloja e kaftë:	L (Faza)	– Kabloja e kaftë dhe e zezë:	L1(e kaftë) - L2(e zezë) (Faza)
Kabloja e kaltërt:	N (Neutrale)	Kabloja e kaltërt – e përhimtë:	N (Neutrale)
Kabloja e gjelbërt/ e verdhë:	E (Tokëzim)	Kabloja e gjelbërt / e verdhë:	E (Tokëzim)



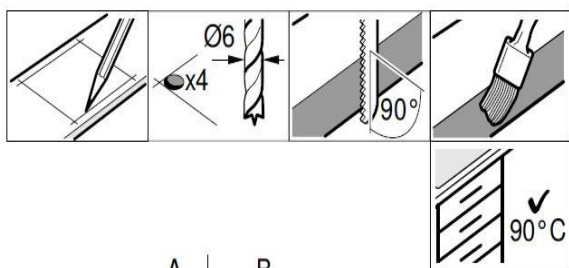
2.4. Montimi i Produktit



Përpara se të filloni ndonjë punë në instalimin elektrik, shkëputeni produktin nga priza elektrike. Ekziston rreziku i goditjes elektrike.

Tenxherja që do të instalohet brenda furrës duhet të jetë rezistente ndaj ngarkesave rreth 60 kg. Pas instalimit, kontrolloni nëse soba është paralele me dyshemenë.

2.4.1. Përzgjedhja e Mobiljeve dhe instalimi i sobës



A	B
490	min. 60
480	min. 50

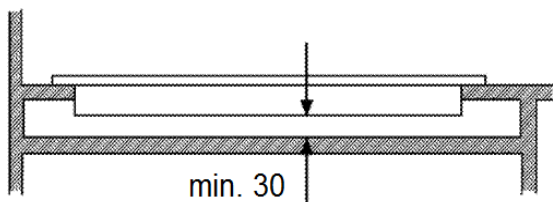
C = min. 40



min. 20



min. 65



min. 30

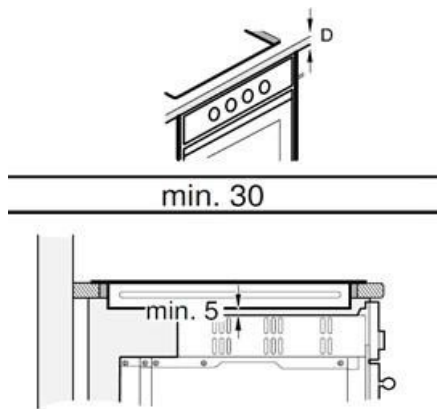
Mobiliet e integruara duhet të jenë rezistente ndaj temperaturave të paktën 90 °C. Pastroni ashkël pas prerjes së mobilieve.

Mbuloni sipërfaqet e prera me një material rezistente ndaj nxehtësisë.

Në rast të montimit në sirtarë, trashësia e tavolinës së punës duhet të jetë së paku 20 mm.

Nëse instalohet në sirtar, distanca midis tavolinës dhe zonës së sipërme të sirtarit duhet të jetë së paku 65 mm.

Nëse instalohet në sirtar, mund të përdoret edhe një dërrasë druri për të parandaluar që përdoruesi të prekë pjesën e poshtme të sobës.



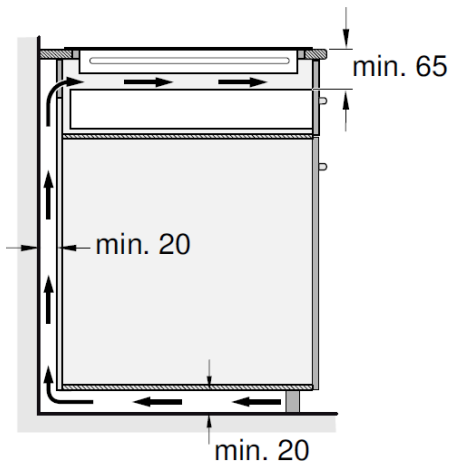
Në rast të instalimit të sobës mbi furrë, trashësia e tavolinës duhet të jete minimum 30 mm

Distanca ndërmjet sobës dhe furrës duhet të jete minimum 5 mm.

2.4.2. Ventilimi

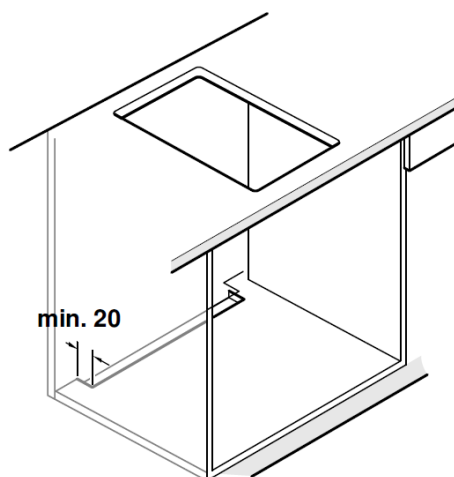
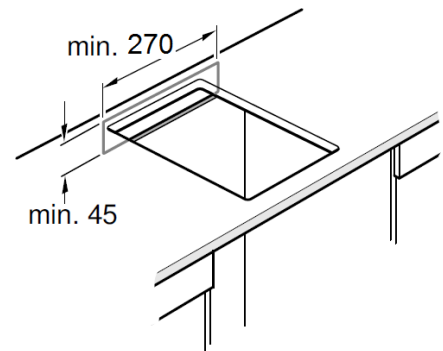
Tenxherja juaj me induksion kërkon ventilim për të funksionuar me performancë më të lartë. Soba duhet të ajroset mjaftueshëm për të siguruar funksionimin e duhur të pajisjes.

Për të pasur ajër të mjaftueshëm në hapësirën poshtë pajisjes, mobilet duhet të vendosen sipas vizatimit teknik.



Distanca minimale midis mobileve dhe pjesës së pasme të murit të kuzhinës dhe distanca midis tavolinës së punës dhe sirtarit:

Hapësira mbrapa mobileve:

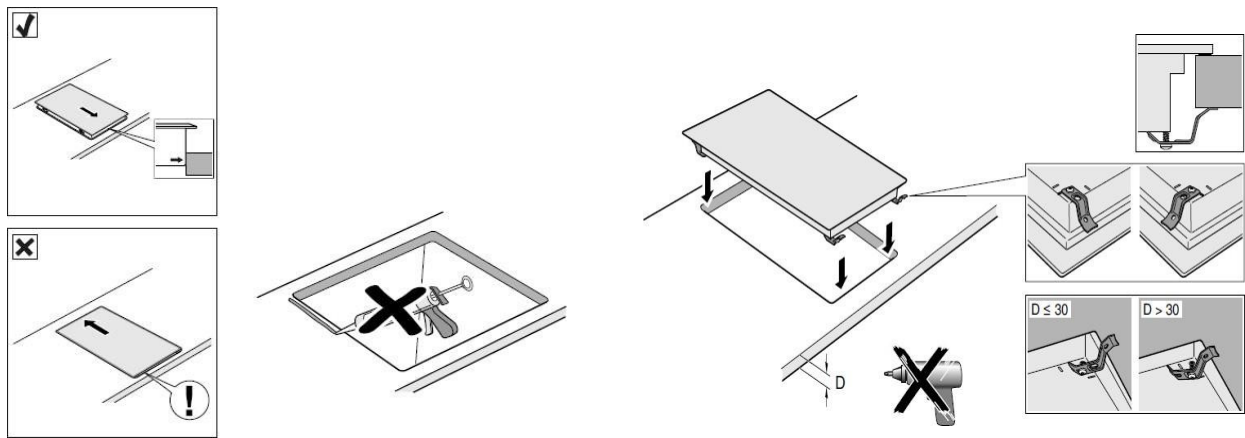


Mbrapa mobileve nëse nuk ka hapësire prej 20 mm, në pjesën e fundit duhet të hapet një vrimë.

Nëse pajisja do të instalohet në një vend të paspecifikuar, duhet të sigurohet ajrimi i duhur.

2.4.3. Instalimi i Sobës

Vishni doreza mbrojtëse kur instaloni Sobën, pasi soba mund të ketë skaje të mprehta që nuk duken. Kur pajisja është instaluar, përdorni mbajtësin e dhënë me pajisjen



Sigurohuni që kordoni i rrymës të mos jetë i mbërthyer.

Lidhni kordonin e rrymës me prizën në pjesën e pasme të furrës, duke pasur kujdes nga skajet e mprehta. Kur lidhni kordonin e rrymës, kini kujdes që të mos prekni sipërfaqet e nxehta.

2.4.4. Demontimi i Sobës

Shkëputeni pajisjen nga lidhja e rrjetit.

Shkëputni lidhjet.

Hiqeni pajisjen duke ushtruar presion nga poshtë.

2.5. Kursimi i Energjisë

Për të kursyer energji, është e dobishme të aplikoni artikujt e mëposhtëm në produktin tuaj.

- Ushqimet e ngrira duhet të shkrihen para se të gatohen.
- Për gatimin e ushqimit preferohet të përdoren tenxheret dhe tiganët.
- Madhësia e tenxheres së përdorur duhet të jetë e përshtatshme me sipërfaqen e gatimit të sobës. Në rast të përdorimit të tenxheres me madhësi më të madhe duhet të rritet edhe energjia.
- Sipërfaqja e pllakës dhe fundi i tenxhere duhet të mbahen të pastra dhe të thata. Papastërtia dhe lagështia e bëjnë të vështirë ngrohjen e tenxheres.

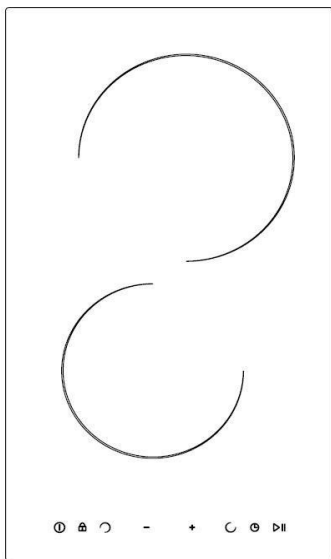
2.6. Përdorimi fillestar

Hiqni të gjitha produktet e paketimit dhe ambalazhimit.

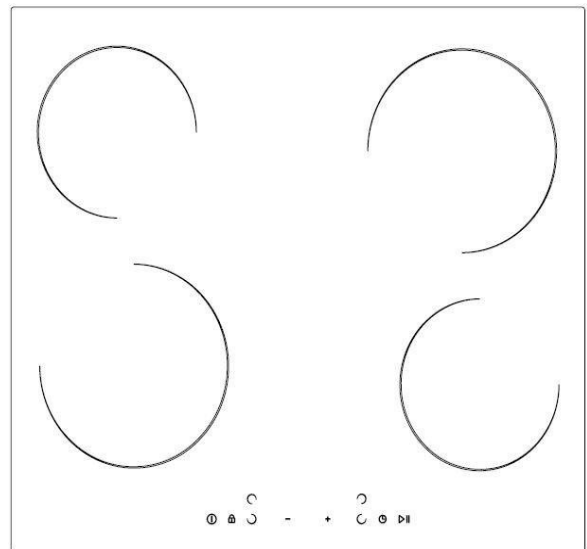
Fshijeni sipërfaqen e qelqit të produktit me një leckë të lagur ose të lagur dhe thajeni me një leckë përpara përdorimit.

3. Mbi Produktin

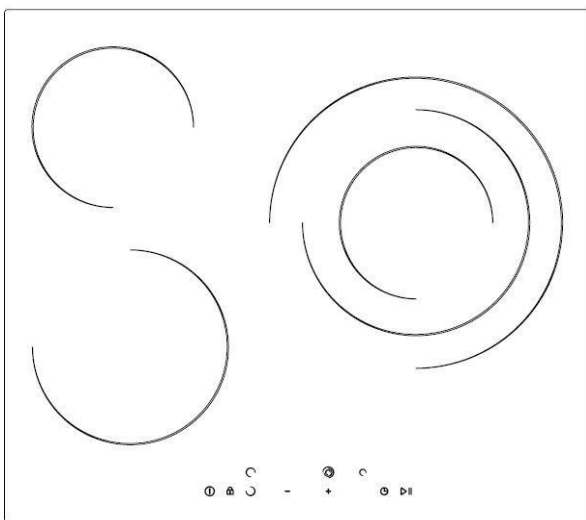
3.1. Karakteristikat e Përgjithshme



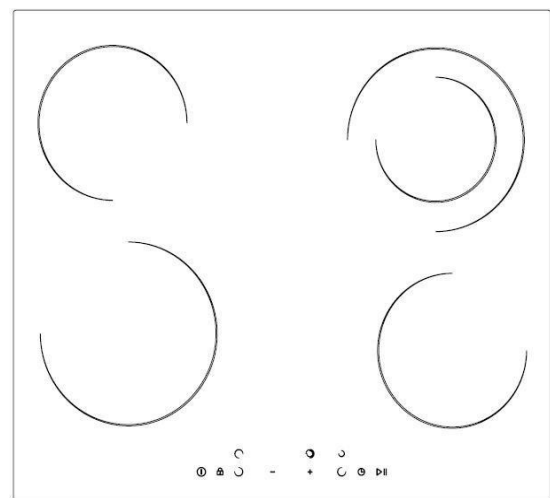
MS**(EA30-012C)



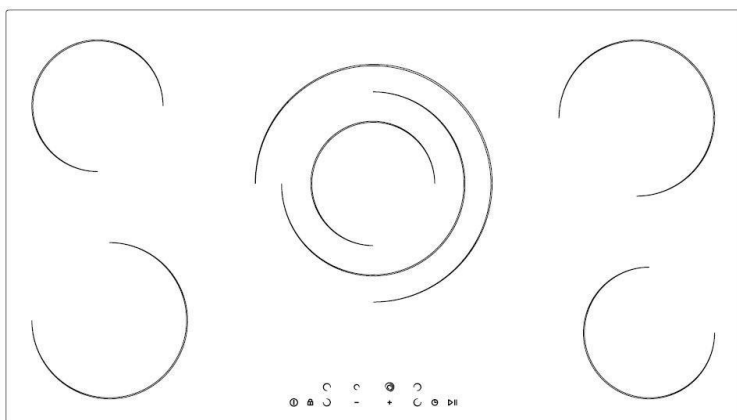
MS**(EA60-014C)



MS**(EA60-013C)



MS**(EA60-014C)



MS***(EA90-0I5C)


3.2. Karakteristikat Teknike

Nr.re ndit	Fuqia e nxehtësisë(W)	Diametri i nxehtësisë(mm)	MS231	MS261	MS263	MS265	MS293
1	1200W	140	1	2	2	1	2
2	1800W	170	1	2	1	1	2
3	1700W / 700W	170 / 120			1		
4	2700W / 1950W / 1050W	270 / 210 / 140				1	1

Modeli	Madhësia	Madhësia e Jashtme(mm) gjatësia/gjerësia/lartësia	Numri Ngrorësve	Voltazhi	Frekuenca	Fuqia	Siguresa që do të përdoret	Lloji i kabllor/pjesa	Gjatësia e kabllor
MS231	30	510x290x44	2	220-240V	50-60 Hz	3.0 kW	16Ax1	H05V2V2 - F 3x1.5mm ²	max. 2 metra
MS261	60	510x580x44	4	220-240 V / 221-415 V (2 Fazor)	50-60 Hz	6.0 kW	16Ax2	H05V2V2 - F 5x1.5mm ²	max. 2 metra
MS263	60	510x580x44	4	220-240 V / 221-415 V (2 Fazor)	50-60 Hz	6.0 kW	16Ax2	H05V2V2 - F 5x1.5mm ²	max. 2 metra
MS265	60	510x580x44	3	220-240 V / 221-415 V (2 Fazor)	50-60 Hz	5.7 kW	16Ax2	H05V2V2 - F 5x1.5mm ²	max. 2 metra
MS293	90	510x900x44	5	220-240 V / 221-415 V (2 Fazor)	50-60 Hz	6.3 kW	16Ax2	H05V2V2 - F 5x1.5mm ²	max. 2 metra

4. Përdorimi i Sobës

4.1. Informacione të përgjithshme rreth Sobës

	Asnjëherë mos e mbushni tiganin me vaj më shumë se një të tretën. Mos e lini njësinë pa mbikëqyrje gjatë ngrohjes së vajit. Vajrat e mbinxehur paraqesin rrezik zjarri. Asnjëherë mos u përpiqni të shuani një zjarr të mundshëm me ujë. Kur vaji merr flakë, mbulojeni me një batanije zjarri ose një leckë të lagur. Nëse është e sigurt për ta bërë këtë, fikni sobën dhe telefononi zjarrfikësin.
---	---

Para se të skuqni ushqimin, sigurohuni që ta thani mirë dhe vendoseni butësisht në vaj të nxehtë. Shkrini ushqimet e ngrira përpara se t'i skuqni.

Mos përdorni enë të paqëndrueshme që mund të rrëzohen lehtësisht në sobë.

Mos vendosni tenxhere dhe tigan të zbrazët mbi djegës të hapur. Ata mund të dëmtohen.

Fikni pllakën e nxehtësisë pas çdo përdorimi.

Vendosni sasi të duhura të ushqimit në tenxhere dhe tiganë. Në këtë mënyrë nuk do t'ju duhet të bëni pastrim të panevojshëm duke mos lejuar që enët të tejmbushin.

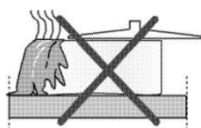
Tenxheret i vendosni në qendër të pllakës së nxehtë.

4.1.1. Përzgjedhja e Tenxhereve

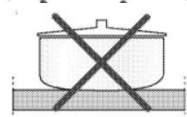
Sipërfaqja qeramike e qelqit është rezistente ndaj nxehtësisë dhe e bërë nga materiali rezistente ndaj nxehtësisë.

Mos e përdorni sipërfaqen qeramike të qelqit si sipërfaqe në të cilën mund të vendosni objekte ose të prisni mbi të.

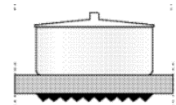
Skajet e mprehta të tenxhereve dhe tiganëve mund të gërvishtin sipërfaqen. Përdorni enë gatimi bazë të trajtuar.



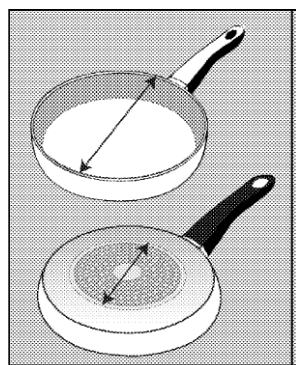
Mbetjet e ushqimit mund të dëmtojnë sipërfaqen e tenxhere dhe të shkaktojnë zjarr.



Mos përdorni kontejnerë me fund konkave ose konveks.



Përdorni vetëm tenxhere ose tigan me fund të lëmuar. Këto lejojnë transferimin më të lehtë të nxehtësisë.





Edhe pse disa tenxhere dhe tiganë kanë diametër të madh, zonat bazë që mund të ngrohen janë më të vogla në diametër. Performanca e gatimit mund të jetë e ulët në këto tenxhere. Për këtë arsye duhet të preferohen produkte me bazë të përshtatshme tepsi.

E Rëndësishme

Mos zgjidhni nivele të larta ngrohjeje kur përdorni enë gatimi jo ngjitëse pa vaj ose të mbuluara me shumë pak vaj (lloji Tefloni).

Mos vendosni objekte metalike si takëm ose kapakë tenxhere mbi sobën tuaj pasi ato mund të nxehen. Asnjëherë mos përdorni letër alumini për pjekje. Asnjëherë mos vendosni ushqime të mbështjella me letër alumini mbi pllakën e nxehtësisë me induksion.

	Nëse ka një furrë poshtë sobës tuaj dhe furra është në punë, sensorët në sobë mund të ulin nivelin e gatimit ose të çaktivizojnë sobën.
	Mbani objekte magnetike si kartat e kreditit ose shiritat larg sobës gjatë kohës që soba është e ndezur.

4.2. Përdorimi i Sobës




Mos lejoni që asnjë objekt të bjerë mbi sobë. Edhe objektet e vogla si ato të kripës mund ta dëmtojnë sobën.

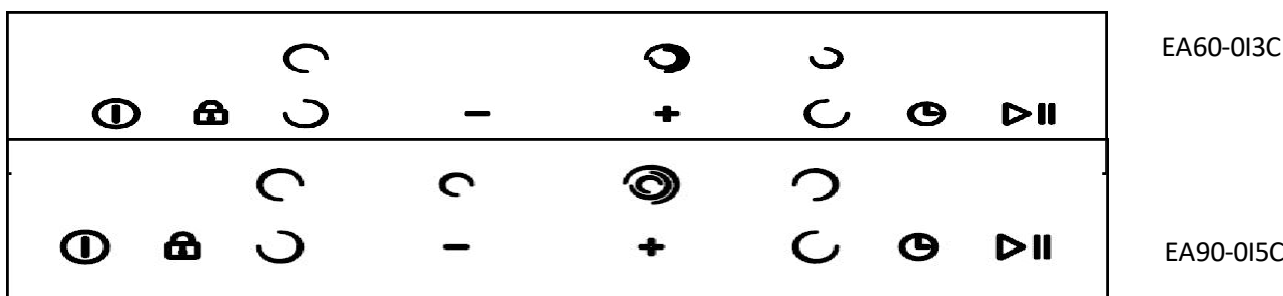
Mos përdorni soba të plasaritura. Uji mund të rrjedhë nëpër çarje dhe të shkaktojë qarqe të shkurtra elektrike. I ftohti mund të bëjë që sobë të mos funksionojë.









Nëse sipërfaqja është dëmtuar në ndonjë mënyrë, fiken produktin menjëherë dhe shkëputni furnizimin me energji elektrike.

4.3. Paneli i Kontrollit


Ndërfaqet e modeleve të produkteve janë dhënë më poshtë.

	Grafikët dhe figurat janë vetëm për qëllime ilustrimi. Pamja aktuale ose funksionet mund të ndryshojnë nga modeli juaj i sobës.
	Ky produkt kontrollohet nga një panel kontrolli me prekje. Çdo veprim që bëni në panelin e kontrollit me prekje njoftohet me një sinjal zanor.
	Mbajeni gjithmonë të pastër dhe të thatë panelin e kontrollit. Nëse sipërfaqja është e lagur ose e ndotur, mund të shkaktojë probleme funksionale.




	Hapja/Mbydhja
	Modulet e nxehtësisë
	Kohëmatësi
	Rritja e shkallës së fuqisë dhe kohëmatësit
	Zvogëlimi i shkallës së fuqisë dhe kohëmatësit
	Fëmija/Kyçja e çelësit
	Pauzë/Vazhdim
	Modelet e sipërfaqeve të zgjeruara

4.3.1. Ndezja e Nxehtësisë/ngrohtësisë

Shtypni tastin  i cili ndodhet në Panelin e Kontrollit.

Nëse nuk është futur asnjë informacion për nivelin e ngrohësve 10 sekonda pas ndezjes së sobës, soba do të fiket automatikisht.

4.3.2. Fikja e Pajisjes

Shtypni tastin  i cili ndodhet në Panelin e Kontrollit.

Nëse pas fikjes së sobës shkronja "H" është e ndezur do të thotë se soba është ende e




nxehtë. Mos e prekni mbi sipërfaqen e xhamit.


Ky sistem paralajmërimi do të

çaktivizohet kur të ndërpritet rryma.

4.3.3. Përzgjedhja dhe Funkionimi i Seksionit të Gatimit



 Hapeni çelësin duke prekur butonin e ndezjes/fikjes.


Për të hapur/aktivizuar sipërfaqen në të cilën dëshironi të gatvani, shtypni këtë buton  ose  këtë.

 = Rregulloni nivelin e temperaturës nga 1 në 9 duke shtypur butonat.

4.3.4. Ndal nxehtësinë


= Niveli i ngrohjes mund të vendoset në "0" për të fikur zonën e zgjedhur të gatimit.

 ose  nëse shtypni dhe mbani butonin e përzgjedhjes së zonës përkatëse për një periudhë të caktuar kohe, niveli i ngrohjes bie në "0" dhe soba përkatëse fiket.


 Mbyllja mund të kryhet gjithashtu duke përdorur butonin e ndezjes/fikjes në panelin e kontrollit. Megjithatë, në këtë rast nuk rekomandohet të fikni të gjithë ngrohësit aktivë në të njëjtën kohë.

4.3.5. Kyçi i çelësit/Fëmija

Është një funksion që i pengon/ nuk u mundëson fëmijëve të përdorin panelin e kontrollit kur soba është e fikur ose e ndezur.



Kyçja për fëmijë/çelës  aktivizohet duke prekur butonin në panelin e kontrollit për një periudhë të caktuar kohe. Ndërkohë, simboli "Lo" shfaqet në njësinë e ekranit. Për më tepër, LED-i i kyçjes për fëmijë/çelës ndizet.


Butonat e tjerë përveç funksionit ndezës/fikës nuk funksionojnë kur aktivizohet funksioni përkatës.




Duke shtypur butonin  në panelin e kontrollit për një periudhë të caktuar kohe, funksioni çaktivizohet. Teksti "Lo" fshihet dhe LED-i përkatës fiket.




4.3.6. Funksioni i Kohëmatjes

Nuk ka nevojë të prisni para sobës gjatë procesit të gatimit. Duke aktivizuar funksionin e kohëmatësit të sobës së zgjedhur, soba përkatëse fiket në kohën e që e keni caktuar ju.

Pasi të zgjidhet opsioni  ,  i nxehjes;

Pasi të shtypet në butonin  i cili gjendet në Panelin e Kontrollit;

 Ose  Butonat përcaktojnë kohën e funksionimit të butonit të zgjedhur dhe më pas  kohëmatësi aktivizohet duke shtypur butonin.


	Mbajeni gjithmonë të pastër dhe të thatë panelin e kontrollit. Nëse sipërfaqja është e lagur ose e ndotur, mund të shkaktojë probleme funksionale.
	Zbatoni komandat si më sipër për punë të tjera për të cilat dëshironi të vendosni kohëmatësin.
	Pa zgjedhur nivelin e fuqisë në sobë kohëmatësi nuk do të funksionojë.

Në fund të kohës së caktuar, soba fiket automatikisht dhe përdoruesit i jepet një paralajmërim zë se soba është e fikur.



Për të anuluar kohëmatësin, fillimisht zgjidhni kohëmatësin dhe kur zgjidhet pllaka përkatëse, kohëmatësi reduktohet në "0". Kështu, funksioni i kohëmatësit për sobën përkatëse anulohet.

Mënyra tjetër për të anuluar kohëmatësin mund të bëhet duke shtypur dhe mbajtur butonin e kohëmatësit për një kohë të shkurtër pasi të keni zgjedhur butonin përkatëse të ngrohjes.

4.3.7. Funksioni i Pauzës dhe vazhdimit

Ky funksion mund të përdoret për të ndërprerë funksionimin e sobës. Ky buton çaktivizon të gjitha funksionet e sobës. Sistemi i ndalimit-Pauzës dhe vazhdimit aktivizohet duke prekur butonin në panelin e kontrollit  për një periudhë të caktuar kohore. Ë njëjti buton përdoren edhe për çaktivizimin e funksionit.

4.3.8. Sipërfaqet e Zgjeruara

Në disa modele, pas zgjedhjes së gatimit, zona e zgjeruar mund të zgjidhet duke prekur butonat  , 



4.4. Rregullim i Shpejtë i Energjisë

Vlera e fuqisë e vendosur nga përdoruesi arrihet menjëherë. Nuk ka pritje apo inerci specifike. Në këtë mënyrë parandalohen mangësitë siç janë tejmbushja apo djegia.

4.5. Perceptimi/kuptimi i Nxehtësisë në Sobat Vitroqeramike

Sobat vitroqeramike janë të pajisura me pajisje sigurie. Ngrohësit vitroqeramik kanë sonda për sensorin e temperaturës. Kur temperatura e ngrohësit tejkalon një vlerë të caktuar, energjia e ngrohësit ndërpritet automatikisht.

4.6. Kufizimi i kohës së funksionimit/Ekzekutimit

Të gjitha nivelet kanë një kohë të caktuar maksimale të ekzekutimit. Në fund të periudhës përkatëse, soba do të fiket automatikisht.

Kufiri kohor i funksionimit do të varet nga niveli i zgjedhur i fuqisë. Soba mund të ndizet sërish pasi të jetë fikur automatikisht.

Kohët e Funksionimit për Sobën



<i>Niveli i Nxehtësisë</i>	<i>Koha/ora</i>	<i>Koha e Prerjes (Sekonda)</i>	<i>Koha e arritjes së nxehtësisë (sekonda)</i>
1	6	45,6	1,4
2	6	43,6	3,4
3	5	41,3	5,7
4	5	38,4	8,6
5	4	35,9	11,1
6	1,5	33,1	13,9
7	1,5	26,2	20,8
8	1,5	19,2	27,8
9	1,5	0	47

4.7. Mbrojtja nga mbinxehja/Nxehja e Tepërt

Kushtet ekstreme të nxehtësisë tregohen nga ana e sensorit të temperaturës dhe merren masat e nevojshme të sigurisë.

4.8. Perceptimi i Stërmbushjes

Tenxherja juaj ka një sistem kufizimi kundër tejmbushjes. Nëse ka lëng në panelin e kontrollit të përdoruesit, sistemi do të fiket automatikisht.

	Nëse sipërfaqja e panelit të kontrollit me prekje bie në kontakt me avull të dendur, i gjithë sistemi i kontrollit mund të çaktivizohet dhe mund të shfaqet një sinjal gabimi.
	Mbajeni të pastër sipërfaqen e panelit të kontrollit me prekje. Disa funksione mund të mos funksionojnë.

4.9. Rekomandimet për Gatim

Numrat në tabelën e mëposhtme janë një udhëzues. Cilësimet e ngrohjes që kërkohen për metoda të ndryshme gatimi varen nga një sërë variablesh, duke përfshirë cilësinë e pajisjes së gatimit të përdorur dhe llojin dhe sasinë e ushqimit që gatuhet.

Cilësimet e Rekomanduara për Gatim

<i>Nivelet e gatimit</i>	<i>Metoda e gatimit</i>	<i>Shembujt e gatimit</i>	<i>Kohëzgjatja e gatimiti(minuta.)</i>
2	Shkrirje	Shkrirja e çokolatës Bitter	4
4		Shkrirja e Gjalpit	7
4		Shkrirja e Xhelatinës	7
6*	Shkrirje-Zierje	Zierja e Vezëve*	6
5		Zierja e Orizit	35
4		Gatimi i spinaqit të ngrirë	35
4		Gatimi i pjatës me pemë të ngrira	35
9		Zierja e patateve të paqëruara	37
8	Ngrohje	xhuveçi	40
5		Salcë Beshamel	25
6		Supë	32
9	Skuqje	Skuqja e patateve të ngrira	6
7		Nugget	13
7		Peshku	6
6**	Gatim(me pak yndyrë)	Mishi(trashësia 3 cm)**	11
8**		Mishi i Bardhë(trashësia 3 cm)**	22
5**		Fileto Peshku	12
6		Ushqimi në tenxhere me presion	-
9	Vlimi	Uji	7
8		Qumështi	20
7*		Makarona	10



* Uji i vluar në nivelin e 9-të duhet të ngrohet paraprakisht

** Përktheni disa herë

5. Mirëmbajtja dhe Pastrimi

5.2. Në Përgjithësi



Nëse pastrohet në intervale të rregullta, jetëgjatësia e produktit do të zgjatet dhe problemet e zakonshme do të reduktohen.

	Përpara se të kryeni procedurat e mirëmbajtjes dhe pastrimit, shkëputeni produktin nga furnizimi me energji elektrike. Ekziston rreziku i goditjes elektrike!
	Prisni që produkti të ftohet përpara se ta pastroni. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie.

Produkti duhet të pastrohet tërësisht pas çdo përdorimi. Kështu, mbetjet e ushqimit pastrohen lehtësisht dhe këto mbetje parandalohen të digjen kur produkti të përdoret përsëri më vonë.

Nuk ka nevojë për një agjent të veçantë pastrimi për të pastruar produktin. Pastroni produktin duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një leckë të butë ose sfungjer dhe thajeni me një leckë të thatë.


Pas pastrimit, sigurohuni që të fshini plotësisht çdo lëng të mbetur dhe të pastroni menjëherë çdo spërkatje të ushqimit gjatë gatimit.

	Disa detergjente ose agjentë pastrimi mund të dëmtojnë sipërfaqen qeramike të qelqit. Mos përdorni detergjente gërryes, pluhur pastrimi, kremra pastrimi ose objekte të mprehta gjatë pastrimit.
	Për pastrim mos përdorni produkte pastrimi me avull.

5.3. Pastrimi i Sobës

Sipërfaqja qeramike e xhamit duhet të pastrohet me ujë të ftohtë në mënyrë që të mos mbetet asnjë agjent pastrimi në xhami dhe xhami duhet të thahet me një leckë të butë. Mbetjet mund të dëmtojnë sipërfaqen qeramike të qelqit në pllakë gjatë përdorimit të mëvonshëm.

Mbetjet e thata në sipërfaqen qeramike të xhamit nuk duhet të pastrohen kurrë me mjete të tilla si pëlhurë, thikë ose mjete të ngjashme.

	Ushqimet me sheqer, si kremi i trashë dhe shurupi, duhet të pastrohen menjëherë para ftohjes. Përndryshe, sipërfaqja prej xhami qeramike mund të dëmtohet përgjithmonë.
---	---

Nëse sipërfaqja është shumë e ndotur, aplikojeni pastruesin me një sfungjer dhe prisni një kohë të gjatë për ta punuar plotësisht. Më pas pastroni sipërfaqen e sobës me një leckë të lagur.

Ndryshimet e ngjyrave dhe njollat në sipërfaqen qeramike të xhamit janë normale dhe nuk janë defekt.