

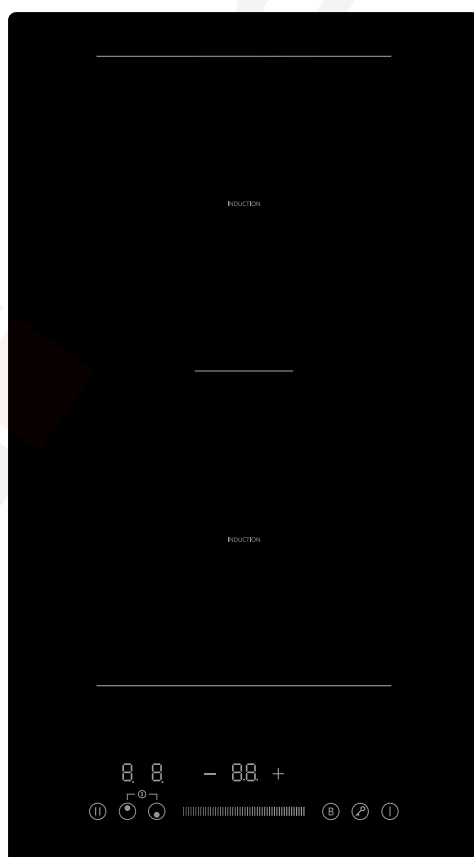
	1	2	3	4	5	6	
标准元素核对表（此表仅用于印刷品制作过程核对标准内容，非印刷内容）							
重点 校对项	A	1. 物料编码	认证图标				
		2. 版面尺寸	单位表述				
		3. 材质标注	产地表述				
		4. 颜色标注	变更要求				
B	C	5. 客户型号	5. 客户型号				
		6. 产品名称	6. 产品名称				
		7. 产品参数	7. 产品参数				
		8. 电压功率	8. 电压功率				
D	E	9. 单位符号	9. 单位符号				
		10. 认证标志	10. 认证标志				
		11. 回型标志	11. 回型标志				
		12. ROHS标志	12. ROHS标志				
F	G	13. 警语警语及字高	13. 警语警语及字高				
		14. 控制面板及功能	14. 控制面板及功能				
		15. 目录及页码	15. 目录及页码				
		16. 商标LOGO	16. 商标LOGO				
技术要求（版本号：B，2023-06）							
1. 文字图案印刷颜色为：黑色，印刷字体需清晰可见，文字不能粘到一起；							
2. 该说明书的幅面大小为：290*210，未注直线尺寸公差应符合GB/T1804-v；							
3. 该说明书的装订方式为：钉装；[70P以下为钉装，70P以上为胶装（特殊要求除外）]							
4. 说明书警语及认证标志应满足CE/UL标准，CE：警语部分大写字母高度不低于3mm，CE标志不低于5mm，WEEE标志不低于7mm；UL：大写字母字高不小于1/12”（2.11mm），小写字母字高不小于1/16”（1.6mm），“IMPORTANT SAFEGUARDS”，“SAVE THESE INSTRUCTIONS”等词，其字高不小于3/16”（4.8mm），IMPORTANT SAFEGUARDS 必须在最前面。							
5. 产品应符合QMG-J53. 021《产品说明书技术条件》的有关要求。							
6. 有ROHS指令要求的物料应符合美的企业标准QML-J11. 006《产品中限制使用有害物质的技术标准》。							
H	H	多头灶.				MC-ID3591-A1C	
		说明书				MC-ID3591-A1C-0501	
		图样标记				重量	
		K				1:1	
		共 1 页				第 1 页	
		材料：80g双胶纸				广东美的生活电器制造有限公司	
		制 图				审 核	
		设 计				校 对	
1							
2							
3							
4							
5							
6							



HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Indukciós főzőlap

HID3BB.1



Tartalom

1.	Előszó	4
1.1	Biztonsági figyelmeztetések	4
1.2	Beszerelés	4
1.2.1	Áramütés veszélye	4
1.2.2	Vágási sérülés veszélye.....	4
1.2.3	Fontos biztonsági utasítások	4
1.3	Használat és karbantartás	6
1.3.1	Áramütés veszélye	6
1.3.2	Egészségügyi kockázat	6
1.3.3	Forró felület veszélye.....	6
1.3.4	Vágási sérülés veszélye.....	7
1.3.5	Fontos biztonsági utasítások	7
2.	A termék bemutatása	9
2.1	Felülnézet	9
2.2	Vezérlőpanel	9
2.3	Működési elv	9
2.4	Az új indukciós főzőlap használata előtt.....	10
2.5	Műszaki jellemzők	10
3.	A termék működtetése	10
3.1	Érintőgombok.....	10
3.2	A megfelelő edény kiválasztása	11
3.3	Használat.....	12
3.3.1	A főzés megkezdése	12
3.3.2	A főzés befejezése	13
3.3.3	RUGALMAS TERÜLET	13
3.3.4	Vezérlés zárolása	15
3.3.5	Időzítő.....	15
3.3.6	A Boost funkció használata	17ér
3.3.7	Alapértelmezett működési idő	17
4.	Főzési útmutató	18
4.1	Főzési tippek	18
4.1.1	Rizs gyors párolása, főzése.....	18
4.1.2	Steak pirítása	18
4.1.3	Keverve pirítás	18
4.2	Idegen vagy nem megfelelő tárgyak felismerése.....	19
5.	Teljesítményszintek	19
6.	Tisztítás.....	19
7.	Tippek és trükkök.....	20
8.	Hibajelzés és ellenőrzés.....	21
9.	Beszerelés	23

9.1	Telepítési hely kiválasztása	23
9.2	Teendők a főzőlap beépítése előtt	25
9.3	Teendők a főzőlap beépítése után	25
9.4	A rögzítőfülek elhelyezése előtt	26
9.5	A rögzítőfülek helyzetének beállítása.....	26
9.6	Óvintézkedések	Hiba! A könyvjelző nem létezik.
9.7	A főzőlap csatlakoztatása az elektromos hálózatra	27



1. Előszó

1.1 Biztonsági figyelmeztetések

Az Ön biztonsága fontos számunkra. A főzőlap használata előtt kérjük, olvassa el az útmutatót.

1.2 Beszerelés

1.2.1 Áramütés veszélye

- Mielőtt bármilyen munkát vagy karbantartást végezne, válassza le a készüléket a hálózati áramellátásról.
- A megfelelő földeléssel ellátott elektromos hálózatra csatlakozás elengedhetetlen és kötelező.
- A háztartás elektromos hálózatát kizárólag szakképzett villanyszerelő módosíthatja.
- Az utasítások figyelmen kívül hagyása áramütést vagy halált okozhat.

1.2.2 Vágási sérülés veszélye

- Vigyázat! A panel élei élesek.
- Az óvintézkedés be nem tartása vágási sérüléseket okozhat.

1.2.3 Fontos biztonsági utasítások

- A készülék telepítése vagy használata előtt figyelmesen olvassa el ezeket az utasításokat.
- A készülékre soha ne helyezzen éghető anyagot vagy terméket.
- Kérjük, hogy adja át ezeket az információkat a készülék beépítéséért felelős személynek, mivel ezzel csökkentheti a beszerelés költségeit.
- A veszély elkerülése érdekében a készüléket a beépítési útmutatónak megfelelően kell telepíteni.
- A készüléket kizárólag megfelelően képzett személy szerelheti be és csatlakoztathatja annak földelését.
- A készüléket olyan áramkörhöz kell csatlakoztatni, amely egy leválasztó kapcsolóval rendelkezik és teljes leválasztást biztosít a tápellátásról.

- A készülék szakszerű beépítésének elmulasztása érvénytelenítheti a garanciát és ilyen esetekben a gyártó semmilyen felelősséget nem vállal.
- Ezt a készüléket 8 év alatti gyermekek, csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezők, illetve tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek kizárólag abban az esetben használhatják, ha megfelelő felügyelet alatt állnak, vagy tájékoztatást kaptak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, valamint tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik.
- Ha tápkábel sérült, a veszély elkerülésére a kábelt a gyártóval, annak márkaszervizével vagy egy hasonló képzettségű személlyel ki kell cseréltetni.
- Figyelmeztetés: Ha a felület (az üvegkerámia lap vagy hasonló anyag, ami a feszültség alatt álló alkatrészek ellen nyújt ellen védelmet) megrepedt, kapcsolja ki a készüléket, hogy elkerülje az áramütést.
- Használat közben soha ne tároljon fém eszközöket a készüléken (kanál, kés, villa, fedők stb.), mivel ezek felforrósodhatnak.
- A termék tisztításához ne használjon gőztisztítót.
- A készüléket nem arra terveztük, hogy külső időzítővel vagy távvezérlő rendszerekkel tudja használni.
- FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: Ne használja a főzőlapot tárolófelületként.
- A főzési folyamatot felügyelni kell. A rövid ideig tartó főzést is folyamatosan felügyelni kell.
- FIGYELMEZTETÉS: Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, miközben zsírral vagy olajjal főz, mivel ez veszélyes lehet és tüzet okozhat. Tűz esetén SOHA ne vízzel próbálja eloltani a lángokat, kapcsolja ki a készüléket, majd egy tűzoltótakaróval, vagy erre a célra alkalmas egyéb takaróval fedje azt le.
- Figyelmeztetés: Ne használjon elosztót.
- Emlékeztető: Az olajfoltokat rendszeresen távolítsa el.
- A szomszédos tárgyakraól célszerű legalább 30 cm-es távolságot tartani.

1.3 Használat és karbantartás

1.3.1 Áramütés veszélye

- Ne főzzön törött vagy megrepedt főzőlapon. Ha a főzőlap felülete eltört vagy megrepedt, azonnal kapcsolja ki a készüléket a hálózati tápellátásnál (fali kapcsoló), és forduljon szakképzett szerelőhöz.
- Tisztítás vagy karbantartás előtt kapcsolja ki a főzőlapot.
- Az utasítások figyelmen kívül hagyása áramütést vagy halált okozhat.

1.3.2 Egészségügyi kockázat

- A készülék megfelel az elektromágneses biztonsági szabványoknak.
- A szívritmus-szabályozóval vagy más elektromos implantátummal (például inzulin adagoló) rendelkező személyeknek azonban a készülék használata előtt kezelőorvosukkal vagy az implantátum gyártójával kell egyeztetniük annak ellenőrzésére, hogy az elektromágneses mező az implantátumokat nem befolyásolja.
- Az utasítások figyelmen kívül hagyása halált okozhat.

1.3.3 Forró felület veszélye

- Használat közben a készülék hozzáférhető részei kellően forróvá válnak ahhoz, hogy égési sérülést okozzanak.
- Ne hagyja, hogy teste, ruházata vagy más, a megfelelő edényen kívüli tárgy érintkezzen a főzőlap üvegfelületével, amíg annak felülete le nem hűl.
- Tartsa a gyermekeket távol.
- A serpenyők nyelei forróak lehetnek. Ellenőrizze, hogy a serpenyőnyelek nem lógnak-e át más főzőzónákra. A nyeleket gyermekektől távol kell tartani.
- Az utasítások figyelmen kívül hagyása égési sérüléseket okozhat.

1.3.4 Vágási sérülés veszélye

- A pengevédő visszahúzásakor ügyeljen, mert a kaparó pengéje borotvaéles. Az eszköz használatakor legyen rendkívül körültekintő, mindig tartsa azt biztonságos és gyermekektől elzárt helyen.
- Az óvintézkedés be nem tartása vágási sérüléseket okozhat.

1.3.5 Fontos biztonsági utasítások

- Használat közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket. A kifolyt étel füstöt okozhat, míg a zsírt tartalmazó kifolyt étel akár meg is gyulladhat.
- Soha ne használja a készüléket munkafelületként vagy tárolófelületként.
- Soha ne hagyjon semmilyen tárgyat vagy konyhai eszközt a készüléken.
- Ne helyezzen el vagy hagyjon mágnesezhető tárgyakat (pl.: hitelkártyákat, memóriakártyákat) vagy elektronikus eszközöket (pl.: számítógépek, MP3 lejátszók) a készülék közelében, mert a készülék elektromágneses mezője befolyásolhatja az ilyen tárgyak működését.
- Soha ne használja a készüléket helyiség felmelegítésére vagy fűtésére.
- Használat után mindig kapcsolja ki a főzőzónákat és a főzőlapot a jelen kézikönyvben leírtak szerint (vagyis az érintőgombok segítségével). A serpenyők eltávolításakor ne hagyatkozzon a főzőzónák kikapcsolására szolgáló serpenyő érzékelő funkcióra.
- Ne engedje, hogy a gyermekek a készülékkel játsszanak, vagy arra felmásszanak.
- Ne tároljon a gyermekek számára érdekes tárgyakat a készülék feletti szekrényekben. A főzőlapra mászó gyerekek súlyosan megsérülhetnek.
- Ne hagyja a gyermekeket egyedül vagy felügyelet nélkül a készülék használati helyén.

- A készüléket gyermekek, csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezők kizárólag abban az esetben használhatják, ha megfelelő felügyelet alatt állnak, vagy tájékoztatást kaptak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, valamint tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- Ne javítsa vagy cserélje ki a készülék bármely részét kivéve, ha azt a használati útmutató kifejezetten javasolja. Bármilyen más javítást szakképzett szerelőnek kell végeznie.
- Ne helyezzen el vagy ütögesse nehéz tárgyakkal a főzőlapot.
- Ne álljon a főzőlapra.
- Ne használjon olyan edényeket, melyek alja nem sík. Illetve ne húzza át serpenyőket az üvegfelületen, mert ez karcok képződéséhez vezethet.
- A főzőlap tisztításához ne használjon dörzsi szivacsot vagy más durva súrolószert, mivel ezek megkarcolhatják az üvegfelületet.
- A készüléket háztartási és hasonló célokra fejlesztettük ki, mint például:
 - az üzletekben, irodákban és más munkakörnyezetekben alkalmazottak számára biztosított konyhai területeken;
 - farm szállásokon;
 - vendégek által szállodákban, motelekben és más típusú lakókörnyezetekben;
 - panziókban;
- **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak.
- Ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a főzőzónákhoz.
- A 8 évnél fiatalabb gyermekeket a készüléktől távol kell tartani kivéve, ha folyamatos felügyelet alatt állnak.

Gratulálunk az új indukciós főzőlap megvásárlásához.

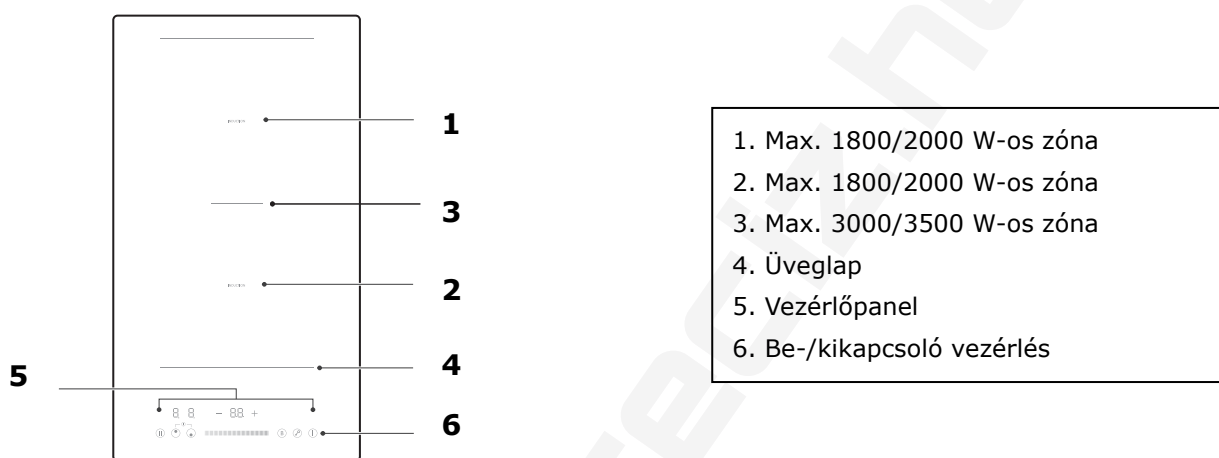
Javasoljuk, hogy szánjon egy kis időt a használati/beépítési útmutató elolvasására, hogy teljes mértékben megértse a szakszerű beépítés és megfelelő használat módját.

A beépítéssel kapcsolatban olvassa el a Beépítés című fejezetet.

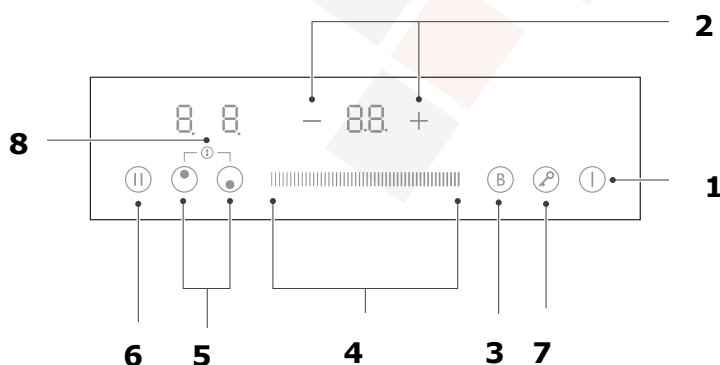
Használat előtt figyelmesen olvassa el az összes biztonsági utasítást, és őrizze meg a használati/beépítési útmutatót későbbi használatra.

2. A termék bemutatása

2.1 Felülnézet

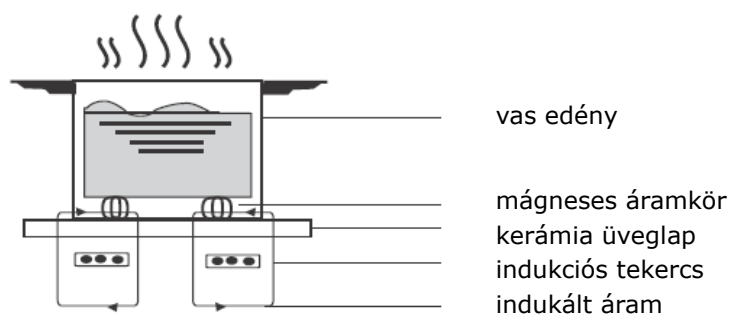


2.2 Vezérlőpanel



2.3 Működési elv

Az indukciós főzés biztonságos, fejlett, hatékony és gazdaságos főzési technológia. Elektromágneses rezgésekkel közvetlenül az edényben állít elő hőt, nem pedig közvetett módon, az üvegfelület felforrósításával. Az üveg felforrósodik, mert az edény hőjét átveszi.



2.4 Az új indukciós főzőlap használata előtt

- Olvassa el ezt az útmutatót, különös figyelmet fordítva a „Biztonsági figyelmeztetések” című fejezetre.
- Távolítsa el minden olyan védőfóliát, ami még a készüléken maradt.

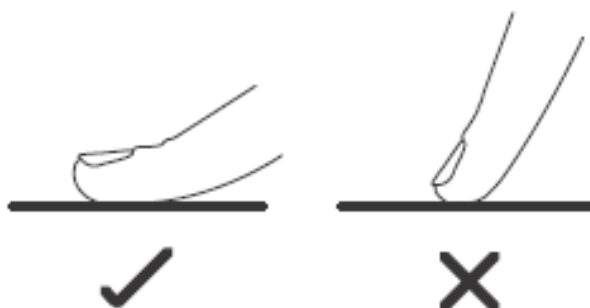
2.5 Műszaki jellemzők

Főzőlap	HID3BB.1
Főzőzónák száma	2 zóna
Tápfeszültség	220-240V~ 50Hz vagy 60Hz
Teljesítményfelvétel	3500W
Termékméret Sz×H×M (mm)	288X520X59
Beépítési méretek A×B (mm)	268X500

3. A termék működtetése

3.1 Érintőgombok

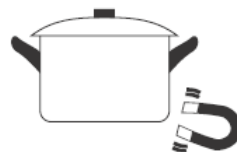
- A gombok érintésre érzékenyek, így nem kell megnyomni.
- A körmei helyett az ujjbegyeit használja.
- Minden egyes érintést sípoló hang erősít meg.
- Ügyeljen arra, hogy a kezelőelemek mindig tiszták, szárazak legyenek, és ne legyen rajtuk semmilyen tárgy (pl.: edény vagy konyharuha). Már vékony vízréteg is megnehezítheti a gombok működését.



3.2 A megfelelő edény kiválasztása



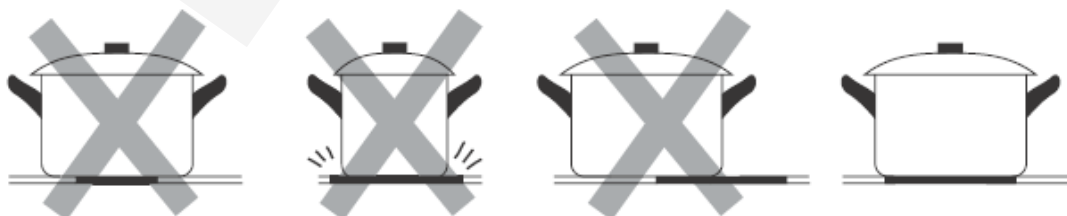
- Csak indukciós főzéshez alkalmas alsó felülettel rendelkező edényeket használjon. Keresse meg azt a szimbólumot a csomagoláson vagy az edény alján, ami arra utal, hogy az edény indukciós főzőlapon használható.
- Mágnessel is ellenőrizheti, hogy az edény megfelelő-e. Mozdasson egy mágneset a serpenyő alja felé. Ha a mágnes hozzátapad, a serpenyő indukciós főzőlapon használható.
- Ha nincs mágnes:
- 1. Öntsön egy kis vizet az ellenőrizni kívánt serpenyőbe.
- 2. Ha a  jelzés nem villog a kijelzőn, és a víz melegszik, a serpenyő alkalmas.
- Az alábbi anyagokból készült edények nem alkalmasak: Tisztán rozsdamentes acél, alumínium vagy réz mágneses alap nélkül, üveg, fa, porcelán, kerámia- és cserépedények.
- A piacon elérhető, bizonyos edények és serpenyők nem alkalmasak indukciós főzésre. Ez annak tudható be, hogy az edény alja csak részben tartalmaz ferromágneses anyagot. Ezek a területek eltérő módon melegedhetnek fel. Bizonyos esetekben, amikor az alsó rész főként nem ferromágneses anyagokból készül előfordulhat, hogy a főzőlap nem ismeri fel a serpenyőt, és ezért nem kapcsolja be a főzőzónát.



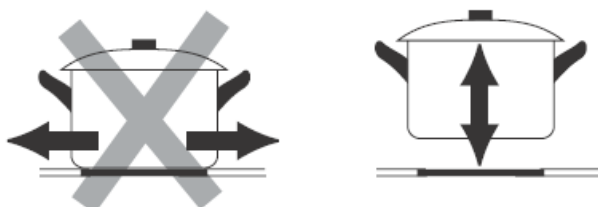
Ne használjon olyan edényeket, melyek alsó felület nem sík.



Győződjön meg róla, hogy a serpenyő alja sima, tökéletesen felfekszik az üvegfelületre, és a főzőzónával azonos területű. Olyan edényeket használjon, amelyek átmérője pontosan megegyezik a főzőzónát jelző gyűrű átmérőjével. Kicsit nagyobb átmérőjű edénnyel még több energiát tud felhasználni, maximális hatékonysággal. Ha kisebb edényt használ, a hatékonyság a vártnál kisebb lehet. Az edényt mindig a főzőzóna közepére helyezze.



Mindig emelje fel a serpenyőket az indukciós főzőlapról – ne húzza az üveglap felületén, mivel ez megkarcolhatja az üveget.

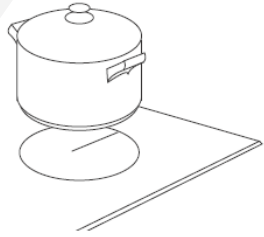
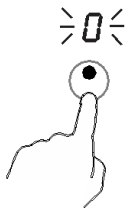


A főzőzónák egy bizonyos mértékig automatikusan a serpenyő átmérőjéhez igazodnak. Azonban a serpenyőnek van egy minimális átmérője, ami alatt az adott főzőzóna esetén nem használható. A főzőlap legjobb hatékonysága érdekében helyezze az edényt a főzőzóna közepére.

Főzőzóna	Az indukciós edények alsó átmérője	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
160mm	120	160
180mm	140	180

3.3 Használat

3.3.1 A főzés megkezdése

Érintse meg a be-/kikapcsoló gombot 1 másodpercig. Bekapcsolás után egy hangjelzés hallható, az összes kijelzőn „-” vagy „-” felirat látható, ami azt jelzi, hogy az indukciós főzőlap készenléti üzemmódban van.	
Helyezze a megfelelő edényt a használni kívánt főzőzónára. Győződjön meg róla, hogy az edény alja és a főzőzóna felülete tiszta és száraz.	
Érintse meg a főzőzóna kiválasztó gombot, és a gomb melletti kijelzőn a „0” szám villogni kezd.	
Válassz hőfokozatot az Érintős csúszka (Slide control) segítségével. - Ha 1 percen belül nem választasz hőfokozatot, az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol. Ebben az esetben az 1. lépéstől kell újrakezdened. - A főzési folyamat során bármikor módosíthatod a hőfokozatot.	

Ha a kijelzőn a teljesítményszint és a szimbólum felváltva villog

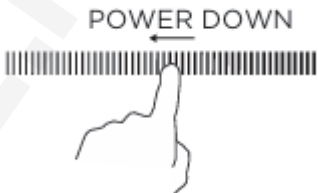
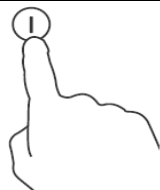
Ez azt jelenti, hogy:

- Nem a megfelelő főzőzónára helyezte el az edényt.
- Az Ön által használt edény nem alkalmas indukciós főzésre.
- Az edény túl kicsi vagy nem megfelelően van a főzőzónára helyezve.

Nincs fűtés, amíg nem helyez el a főzőzónán egy megfelelő serpenyőt.

A szimbólum 2 perc után automatikusan eltűnik, ha nincs megfelelő serpenyő.

3.3.2 A főzés befejezése

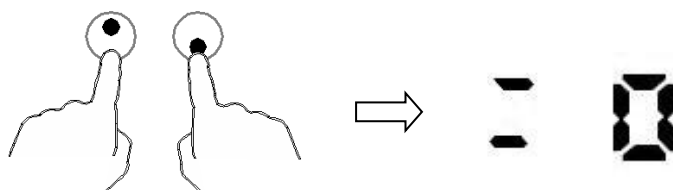
Érintse meg a kikapcsolni kívánt főzőzóna kiválasztó gombját.	
Kapcsold ki a főzőzónát az „0” értékre való visszatekeréssel. Győződj meg róla, hogy a kijelzőn „0” látható.	
A be-/kikapcsoló gomb megérintésével kapcsolja ki a teljes főzőlapot.	
A „H” betű a forró főzőzónát jelzi. A betűjel eltűnik, ha a felület biztonságos hőmérsékletre hűl. Energiát takaríthat meg úgy, hogy a még forró zónára további edényt helyez el melegítés céljából.	

3.3.3 RUGALMAS TERÜLET/BRIDGE (híd) zóna

- Ez a terület egy vagy két zónaként használható, az adott főzési igényeknek megfelelően.
- A szabad terület két független induktorból áll, amelyek külön vezérelhetők.

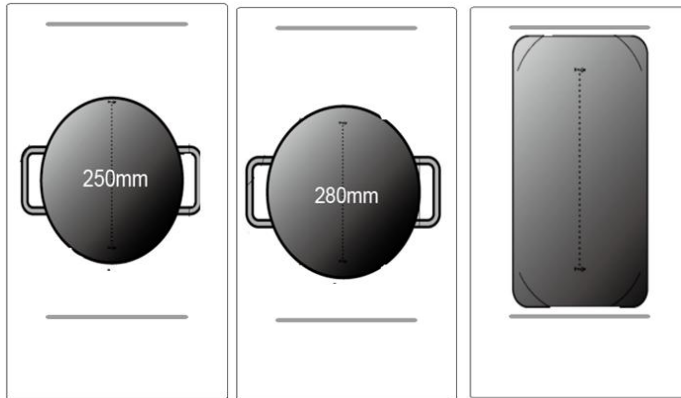
Használat egy nagyméretű zónaként

1. Ahhoz, hogy a szabad területet egyetlen, nagyméretű zónaként használhassa, érintse meg a „rugalmas terület” gombját.



2. A nagyméretű zónát az alábbi esetben javasoljuk:

Edények: 250 mm vagy 280 mm átmérőjű edények (négyzet vagy ovális alsó résszel rendelkező edények)

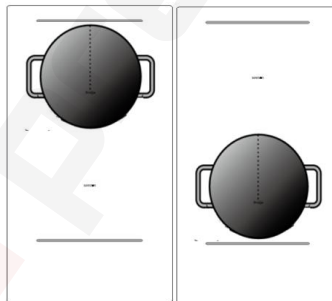


A fenti ábrán látható 3 elrendezésen kívül, más elrendezést nem javasolunk, mert ez hatással lehet a készülék fűtésére.

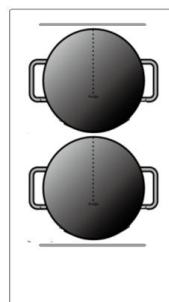
Használat két független zónaként

Ahhoz, hogy a rugalmas területet két különböző zónaként használhassa, két fűtési lehetőség közül választhat.

(a) Helyezzen el egy serpenyőt a rugalmas zóna jobb felső vagy jobb alsó oldalára.



(b) Helyezzen el két serpenyőt a rugalmas zóna mindkét oldalára.



Megjegyzés: Győződjön meg róla, hogy az edény alsó átmérője legalább 12 cm.

3.3.4 Vezérlés zárolása

- A véletlen működtetés elkerülése érdekében zárolhatja a vezérlést (például annak elkerülésére, hogy gyermekek véletlenül bekapcsolják a főzőzónákat).
- Ha a vezérlés zárolva van, egyik gomb sem használható, a be-/kikapcsoló gombot kivéve.

A vezérlés zárolásának módja	
Érintse meg a vezérlés zár gombot	Az időzítő kijelzőn a „Lo” felirat jelenik meg
A vezérlés zár feloldásának módja	
Érintse meg és tartsa egy ideig lenyomva a vezérlés zár gombot.	



Ha a főzőlap zárolt állapotban van, az összes gomb - a be-/kikapcsoló gombot ① kivéve - inaktív. Az indukciós főzőlapot vészhelyzetben bármikor kikapcsolhatja a be-/kikapcsoló ① gombbal, azonban bármilyen más további művelethez először fel kell azt oldania.

3.3.5 Időzítő

Az időzítőt kétféle módon használhatja:

- Perc időzítőként. Ebben az esetben az időzítő nem kapcsolja ki a főzőzónát, ha a beállított idő lejárt.
- Beállíthatja úgy is, hogy a beállított idő letelte után egy vagy több főzőzóna kikapcsoljon.

Az időzítő maximális beállítási ideje 99 perc.

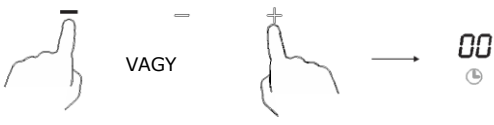
a) Az időzítő használata perc időzítőként

Ha nem választott ki egyetlen főzőzónát sem

Ellenőrizze, hogy a főzőlap be van-e kapcsolva.	
Érintse meg az időzítő gombokat. A perc időzítő jelzőfénye villogni kezd, és az időzítő kijelzőn a „10” számérték jelenik meg.	
Az idő beállításához érintse meg a „-” vagy „+” gombot. Tipp: Érintse meg egyszer az időzítő „-” vagy „+” gombját, hogy a beállított időt 1 perces léptékben tudja módosítani. Érintse meg és tartsa lenyomva az időzítő „-” vagy „+” gombját, hogy a beállított időt 10 perces léptékben tudja módosítani.	

A „-” és „+” gombok együttes megérintésével az időzítő törlődik, és a „00” felirat jelenik meg a perc időzítő kijelzőn.	
Az időzítő beállítása után azonnal megkezdődik a visszaszámlálás. A kijelzőn a hátralévő idő látható, és az időzítő jelzőfénye 5 másodpercig villog.	
A hangjelzés 30 másodpercig hallható, és az időzítő kijelzőn a „- -” jelzés jelenik meg, amikor a beállított idő letelt.	

b) Az időzítő beállítása egy főzőzóna kikapcsolásához

Egy zóna beállítása	
Érintse meg annak a főzőzónának a kiválasztó gombját, amelynél az időzítőt be szeretné kapcsolni.	
Az idő beállításához érintse meg a „-” vagy „+” gombot. Tipp: Érintse meg egyszer az időzítő „-” vagy „+” gombját, hogy a beállított időt 1 perces léptékben tudja módosítani. Érintse meg és tartsa lenyomva az időzítő „-” vagy „+” gombját, hogy a beállított időt 10 perces léptékben tudja módosítani.	
A „-” és „+” gombok együttes megérintésével az időzítő törlődik, és a „00” felirat jelenik meg a perc időzítő kijelzőn.	
Az időzítő beállítása után azonnal megkezdődik a visszaszámlálás. A kijelzőn a hátralévő idő látható, és az időzítő jelzőfénye 5 másodpercig villog. FIGYELEM: A teljesítményszint-jelző melletti piros pont azt jelzi, hogy a zónát kiválasztotta.	

Ha az időzítővel beállított idő lejár, a megfelelő főzőzóna automatikusan kikapcsol.	
--	---



A többi, korábban bekapcsolt főzőzóna is tovább működik.

3.3.6 A Boost funkció használata

A Boost funkció bekapcsolása	
Érintse meg a kívánt főzőzóna érintő gombját.	
Érintse meg a Boost gombot. Győződjön meg róla, hogy a kijelzőn a „P” felirat látható.	
A Boost funkció kikapcsolása	
Érintse meg annak a főzőzónának a kiválasztó gombját, amelynél a Boost funkciót ki szeretné kapcsolni.	
Kapcsolja ki a főzőzónát a Boost gomb megérintésével.	

- A Boost funkció bármelyik főzőzónánál használható.
- A főzőzóna 5 perc után visszatér az eredeti beállítására.
- Ha az eredeti teljesítményszint 0 volt, 5 perc után a zóna teljesítménye 9-es szintre vált.

3.3.7 Alapértelmezett működési idő

Az automatikus kikapcsolás az indukciós főzőlap biztonsági funkciója. Automatikusan kikapcsol, ha elfelejti a főzőlapot kikapcsolni. A különböző teljesítményszintek alapértelmezett működési ideje az alábbi táblázatban látható:

Teljesítményszint	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Alapértelmezett működési idő (óra)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Az edény eltávolításakor az indukciós főzőlap azonnal ki tudja a fűtést kapcsolni, majd a főzőlap is 2 perc után automatikusan kikapcsol.



Az olyan személyeknek akiknek testébe szívritmus-szabályozó van ültetve, a készülék használata előtt egyeztetniük kell a kezelőorvosukkal.

4. Főzési útmutató



A főzés kezdetén kellő óvatossággal járjon el, mivel az olaj és a zsír nagyon gyorsan felmelegszik különösen akkor, ha a Power Boost fokozatot használja. Rendkívül magas hőmérsékleten az olaj és a zsír spontán meggyulladhat, ami rendkívül tűzveszélyes.

4.1 Főzési tippek

- Amikor az étel forni kezd, csökkentse a teljesítményszintet.
- A fedő használata lerövidítheti a főzési időt, és energiát takaríthat meg a hő megtartásával.
- Csökkentse a folyadék vagy zsír mennyiségét a főzési idő lerövidítése érdekében.
- Kezdje a főzést magas fokozaton, és csökkentse azt, miután az étel felmelegedett.

4.1.1 Rizs gyors párolása, főzése

- A gyors párolás forráspont alatt, kb. 85°C-on történik, amikor a levegőbuborékok csak időnként jutnak ki a főzéshez használt folyadék felületére. Ez a finom levesek és a finom pörköltök kulcsa, mert ezzel a technikával az ízek az étel túlfőzése nélkül alakulnak ki. A tojás alapú és liszttel sűrített szószokat is forráspont alatt főzze.
- Bizonyos főzési technikák, az előáztatott rizs főzését is beleértve, a legalacsonyabb fokozattól magasabb fokozat beállítását tehetik szükségessé annak érdekében, hogy az étel az ajánlott időben készre főhessen.

4.1.2 Steak pirítása

Szaftos steak készítéséhez:

1. A húst hagyja állni szobahőmérsékleten kb. 20 percig.
2. Melegítsen fel egy vastag aljú serpenyőt.
3. Kenje be a steakhús mindkét oldalát olajjal. A forró serpenyőbe csöpögtessen kis mennyiségű olajat, majd a húst helyezze a forró serpenyőbe.
4. Sütés közben csak egyszer fordítsa át a steak szeleteket. A pontos sütési idő a steak vastagságától és a kívánt átsütés mértékétől függ. Ez az idő oldalanként körülbelül 2 - 8 perc lehet. Villával szurkálja meg a steaket, hogy ellenőrizhesse az átsütés mértékét. Minél keményebb a hús, annál jobban átsült.
5. Pihentesse a steaket meleg tányéron néhány percig, hogy a hús a tálalás előtt tovább puhulhasson és a rostok ellazulhassanak.

4.1.3 Keverve pirítás

1. Válasszon egy indukciós főzőlapon használható lapos aljú wokot vagy egy nagyobb serpenyőt.
2. Készítse elő az összes hozzávalót és konyhai eszközt. A keverve pirítást gyorsan kell végezni. Nagyobb mennyiség esetén, kisebb adagokban készítse el az ételt.
3. Melegítse elő a serpenyőt rövid ideig, és adjon hozzá két evőkanál olajat.
4. Először a húst készítse el, tegye félre és tartsa melegen.
5. Készítse el a zöldségeket. Ha a zöldség már forró, de még ropogós, állítsa a főzőzónát alacsonyabb fokozatra, helyezze vissza a húst a serpenyőbe, és adja hozzá a mártást.
6. A hozzávalókat óvatosan keverje össze, hogy jól átmelegedjenek.
7. Tálalja melegen.

4.2 Idegen vagy nem megfelelő tárgyak felismerése

Ha a főzőlapon nem megfelelő méretű vagy nem mágnesezhető edény (pl.: alumínium edény), vagy más kisebb tárgy (pl. kés, villa, kulcs) maradt, a főzőlap automatikusan 1 perc alatt készenléti állapotba kerül. A ventilátor további 1 percig hűti az indukciós főzőlapot.

5. Teljesítményszintek

Az alábbi beállítások csak tájékoztató jellegűek. A pontos beállítás számos tényezőtől függ, az edényt és az étel mennyiségét is beleértve. Kísérletezzen az indukciós főzőlappal, hogy megtalálja az Önnek leginkább megfelelő beállításokat.

Teljesítményszint	Mire használható
1 - 2	- kis mennyiségű étel lassú melegítéséhez - csokoládé, vaj és a gyorsan leragadó ételek olvasztására - kíméletes pároláshoz - lassú melegítéshez
3 - 4	- előmelegítéshez - gyors pároláshoz - rizs főzéséhez
5 - 6	palacsintához
7 - 8	- hirtelen sütéshez - tészta főzéséhez
9	- keverve sütéshez - pirításhoz - leves felforralásához - víz felforralásához

6. Tisztítás

Mit?	Hogyan?	Fontos!
Általános üvegfelület szennyeződések (ujjlenyomatok, csíkok, ételfoltok vagy cukrot nem tartalmazó, kifolyt folyadékok az üvegen)	- Kapcsolja ki a főzőlapot. - Használjon főzőlap tisztítószeret, még az üveglap meleg (de nem forró!) állapotában. - Nedves szivaccsal törölje le, majd törölje szárazra egy tiszta ruhával vagy papírtörülővel. - Kapcsolja be a főzőlapot újra.	- Ha a főzőlap áramellátása ki van kapcsolva, a „forró felület” jelzés nem jelenik meg, azonban a főzőzóna továbbra is forró lehet! Fokozott óvatossággal járjon el. - Az erős, vagy bizonyos nejlón alapú súrolóeszközök, valamint a durva/súroló hatású tisztítószer megkarcolhatják az üveget. Mindig olvassa el a címkét, hogy ellenőrizhesse a tisztító- vagy súrolószer megfelelőségét. - Soha ne hagyjon tisztítószeret a főzőlapon: Az üveg ugyanis elszíneződhet.

Az üvegre kifutott folyadék, ráolvadt étel vagy kiömlött cukortartalmú folyadék	Az ilyen szennyeződések azonnal távolítsa el tapétavágó késsel vagy főzőlap kaparóval, azonban ügyeljen a forró főzőzóna felületekre: 1. Kapcsolja ki a főzőlapot a fali kapcsolónál. 2. Tartsa a kést vagy a kaparót 30°-os szögben, és kaparja át a szennyeződést vagy a kiömlött folyadékot a főzőlap hidegebb területére. 3. Törölruhával vagy papírtörölővel törölje le a szennyeződést vagy a kiömlött folyadékot. 4. Kövesse az Általános üvegfelület szennyeződések pont 2-4 lépéseit.	• A lehető leghamarabb távolítsa el a ráolvadt étel, a cukros vagy kiömlött folyadékok által hagyott foltokat. Ha az üveg már lehűlt, az ilyen szennyeződések nehezen távolíthatók el, vagy akár tartósan károsíthatják az üvegfelületet. • Vágási sérülése veszély: A pengevédő visszahúzásakor ügyeljen, mert a kaparó pengéje borotvaéles. Az eszköz használatakor legyen rendkívül körültekintő, mindig tartsa azt biztonságos és gyermekektől elzárt helyen.
Érintőpanelre kifolyt ételek	1. Kapcsolja ki a főzőlapot. 2. Itassa fel a ráfolyt ételt. 3. Törölje le az érintőpanel területét egy tiszta, nedves szivaccsal vagy ruhával. 4. Törölje le a területet teljesen száraz papírtörölővel. 5. Kapcsolja be a főzőlapot újra.	• Előfordulhat, hogy főzőlap sípol és magától kikapcsol, és az is előfordulhat, hogy az érintőpanel addig nem működik, amíg folyadék van rajta. A főzőlap visszakapcsolása előtt törölje szárazra az érintőpanel területét.

7. Tippek és trükkök

Probléma	Lehetséges okok	Teendő
Az indukciós főzőlapot nem lehet bekapcsolni.	Nincs áramellátás.	Ellenőrizze, hogy az indukciós főzőlap csatlakoztatva van-e a tápellátáshoz és azt, hogy be van-e kapcsolva. Ellenőrizze, hogy nincs-e áramkimaradás az otthonában vagy a környéken. Ha mindent ellenőrzött, és a probléma továbbra is fennáll, forduljon szakemberhez.
Az érintógombok nem reagálnak.	A vezérlőpanel zárolva van.	Oldja fel a vezérlés zárat. Ehhez tekintse meg a „Vezérlés zár feloldása” című fejezetet.
Az érintőpanelt nehéz működtetni.	Előfordulhat, hogy vékony vízréteg került a vezérlőpanelre, vagy a körmeit használta a panel kezeléséhez.	Ügyeljen arra, hogy az érintőpanel területe száraz legyen, és az ujjbegyeivel érintse meg a vezérlőpanelt.
Az üvegpanel karcos.	Az edények alsó felülete éles. Nem megfelelő, dörzsi szivacsot vagy tisztítószerrel használt.	Használjon lapos, sima aljú edényeket. Tekintse meg „A megfelelő edény kiválasztása” című fejezetet. Tekintse meg a „Tisztítás és karbantartás” című fejezetet.
Néhány serpenyő recsegő vagy zörgő zajokat ad.	Ez az edény felépítésének tudható be (a különböző fémrétegek eltérő módon rezegnek).	A zajok természetesek, és nem utalnak a meghibásodásra.

A készülék halk, zümmögő hangot ad, ha magas hőmérsékleten használja.	Ezt az indukciós főzési technológia okozza.	Ez normális, azonban a zajnak meg kell szűnnie. A teljesítményszint csökkentésekor, a zaj csökken, vagy akár meg is szűnik.
A készülékből ventilátor zaj hallható.	A készülékbe épített hűtőventilátor működésbe lép, hogy megóvja az elektronikus alkatrészeket a túlmelegedéstől. A készülék kikapcsolása után tovább is működhet.	Ez normális, és nincs szükség beavatkozásra. A ventilátor működése közben nem szükséges kikapcsolni a készüléket.
Az edény nem melegszik fel, és a hiányzó edényre figyelmeztető szimbólum jelenik meg a kijelzőn.	A készülék nem érzékeli az edényt, mert az nem alkalmas indukciós főzésre. A készülék nem érzékeli az edényt, mivel annak átmérője a főzőzóna átmérőjénél sokkal kisebb, vagy az edény nem megfelelően van elhelyezve a főzőterületen.	Használjon indukciós főzéshez megfelelő edényt. Tekintse meg „A megfelelő edény kiválasztása” című fejezetet. Helyezze az edényt a főzőzóna közepére, és győződjön meg róla, hogy az alja megegyezik a zóna méretével.
A készülék vagy a főzőzóna váratlanul kikapcsol, és hangjelzés hallható. A kijelzőn hibakód jelenik meg (jellemzően egy vagy két számjegy felváltva jelenik meg az időzítő kijelzőn)	Műszaki hiba.	Jegyezze fel a hibakódot, kapcsolja ki a készüléket a fal kapcsolójánál, és kérje szakképzett technikus segítségét.

8. Hibajelzés és ellenőrzés

Az indukciós főzőlap öndiagnosztikai funkcióval rendelkezik. Ez a teszt lehetővé teszi a technikus számára, hogy ellenőrizze több alkatrész működését anélkül, hogy szétszerelné vagy kisserelné a főzőlapot a munkapultból.

Hibaelhárítás

1) Előforduló hibakódok

Hibakód	Probléma	Megoldás
Nincs automatikus helyreállítás		
E1	Kerámia hőérzékelő hiba -- nyitott áramkör.	Ellenőrizze a csatlakozást vagy cseréltesse ki a főzőlap hőérzékelőt.
E2	Kerámialap hőérzékelő hiba -- rövidzárlat.	
E7	Kerámialap hőérzékelő hiba	
C1	A kerámialap hőérzékelő magas hőmérséklet.	Várja meg, amíg a kerámialap hőmérséklete visszaáll a normál értékre. Érintse meg a be-/kikapcsoló gombot az egység újraindításához.
E3	IGBT hőérzékelő hiba -- nyitott áramkör.	Cseréltesse ki a tápáramkört.

E4	IGBT hőérzékelő hiba -- rövidzárlat	
C2	Magas IGBT hőmérséklet.	Várja meg, amíg az IGBT hőmérséklete visszaáll a normál értékre. Érintse meg a be-/kikapcsoló gombot az egység újraindításához. Ellenőrizze, hogy a ventilátor egyenletesen jár-e Ellenkező esetben cseréltesse ki a ventilátort.
EL	A tápfeszültség a névleges feszültségtől eltér.	Kérjük ellenőrizze az elektromos hálózatot.
EH	A tápfeszültség a névleges feszültségnél magasabb.	Az elektromos tápellátás helyreállítását követően kapcsolja be a készüléket.
EU	Kommunikációs hiba.	Állítsa helyre a kijelzőpanel és a tápáramkör közötti csatlakozást. Cseréltesse ki a tápáramkört vagy a kijelzőpanelt.

2) Specifikus hibajelenségek és megoldásuk

Meghibásodás	Probléma	A megoldás	B megoldás
A LED jelzőfény az egység csatlakoztatása után nem világít.	Nincs tápellátás.	Ellenőrizze, hogy az elektromos csatlakozó megfelelően van-e behelyezve az aljzatba, és az aljzat megfelelően működik-e.	
	A tápáramkör és a kijelzőpanel közötti csatlakozás megszakadt.	Ellenőrizze a csatlakozást.	
	A tápáramkör sérült.	Cseréltesse ki a tápáramkört.	
	A kijelzőpanel sérült.	Cseréltesse ki a kijelzőpanelt.	
Egyes gombok nem működnek, vagy a LED-kijelző hibásan működik.	A kijelzőpanel sérült.	Cseréltesse ki a kijelzőpanelt.	
A főzési mód jelzőfénye világítani kezd, de a fűtés nem indul el.	A főzőlap hőmérséklete magas.	A környezeti hőmérséklet valószínűleg túl magas. A szellőzőnyílások elzáródtak.	
	Valószínűleg ventilátor hiba lépett fel.	Ellenőrizze, hogy a ventilátor egyenletesen jár-e Ellenkező esetben cseréltesse ki a ventilátort.	
	A tápáramkör sérült.	Cseréltesse ki a tápáramkört.	
A fűtés működés közben hirtelen leáll, és a kijelzőn az „u” betű jelenik meg.	Nem megfelelő típusú edény.	Használjon megfelelő edényt (ld.: útmutató).	A serpenyő érzékelő áramkör sérült, cseréltesse ki a tápáramkört.
	Az edény átmérője túl kicsi.		
	A főzőlap túlmelegedett.	Az egység túlmelegedett. Várja meg, amíg a hőmérséklet visszaáll normál	

		értékre. Érintse meg a be-/kikapcsoló gombot az egység újraindításához.	
Az azonos oldali főzőzónák (mint például az 1. és 2. zóna) kijelzőjén az „u” betű jelenik meg.	A tápáramkör és a kijelzőpanel közötti csatlakozás megszakadt;	Ellenőrizze a csatlakozást.	
	A kijelzőpanel sérült.	Cseréltesse ki a kijelzőpanelt.	
	A tápáramkör sérült.	Cseréltesse ki a tápáramkört.	
A ventilátor motor rendellenes hangot ad ki.	A ventilátor motor sérült.	Cseréltesse ki a ventilátort.	

A fent említett leírások csak az általánosan előforduló hibákra vonatkozó javaslatok és ellenőrzési lépések.

Saját maga ne szerelje szét a készüléket, hogy elkerülje az esetleges károsodást és veszélyeket.

9. Beszerelés

9.1 Telepítési hely kiválasztása

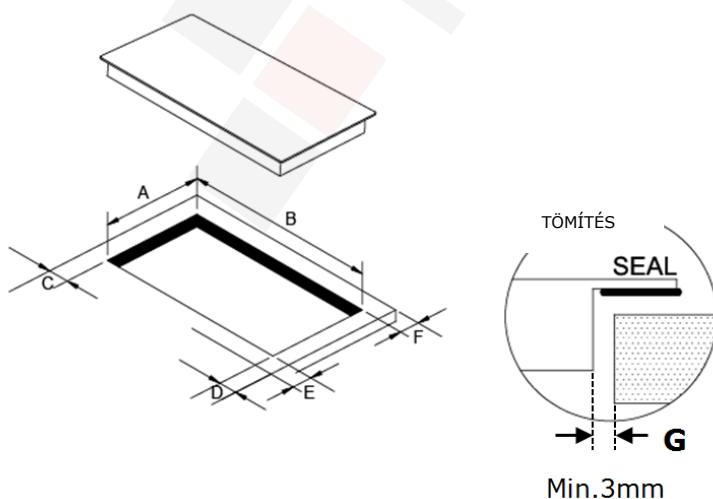
1. Vágja ki a munkafelületet a rajzon látható méreteknek megfelelően.

A beépítés és használat céljából legalább 50 mm távolságot kell tartani a kivágás körül.

Ügyeljen arra, hogy a munkafelület vastagsága legalább 30 mm legyen. Kérjük, válasszon hőálló és szigetelt anyagból (fa és ahhoz hasonló rostlemez, vagy higroszkópos anyag nem használható kivéve, ha megfelelő bevonattal rendelkeznek) készült munkapultot, hogy elkerülhesse az elektromos áramütést, illetve a bekapcsolt főzőlapból származó hőszugárzás okozta jelentősebb deformálódást. Az alábbiak szerint:



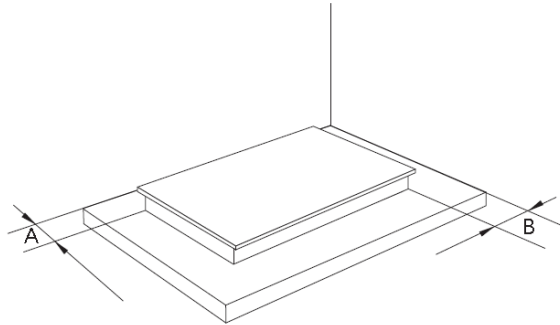
Megjegyzés: A főzőlap oldalai és a munkapult belső felületei közötti biztonsági távolságnak legalább 3 mm-nek kell lennie.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G
268 ⁺⁴ -0	500 ⁺⁴ -0	min. 50	min. 50	min. 50	min. 50	min. 3 mm

Minden esetben ellenőrizze, hogy az indukciós főzőlap megfelelően szellőzik-e, illetve a levegő bemeneti és kimeneti nyílása előtt nincs-e akadály. Győződjön meg róla, hogy az indukciós főzőlap kifogástalan állapotban van. Az alábbiak szerint:

2. A főzőlap a szekrény munkapultján használható. A főzőlapot vízszintesen kell elhelyezni. Az alábbiak szerint:

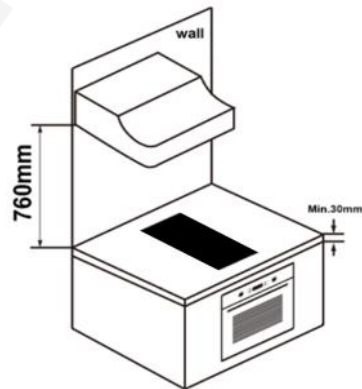
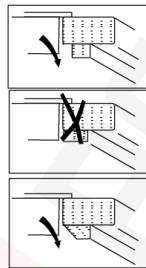
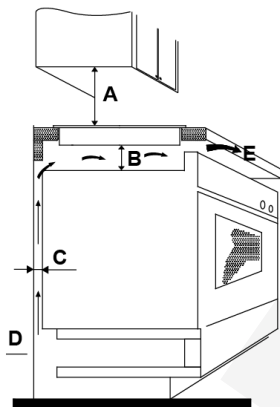


A	B
min. 50 mm	min. 50 mm

Minden esetben ellenőrizze, hogy a főzőlap megfelelően szellőzik-e, illetve a levegő bemeneti és kimeneti nyílása előtt nincs-e akadály. Győződjön meg róla, hogy a főzőlap kifogástalan állapotban van. Az alábbiak szerint:



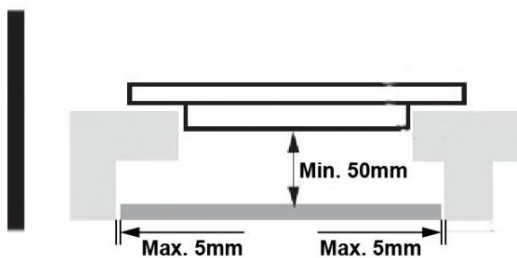
Megjegyzés: A főzőlap és a konyhaszekrény közötti biztonsági távolságnak legalább 760 mm-nek kell lennie.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	min. 50	min. 20	Levegő bevezetés	Levegő kivezetés 5 mm

FIGYELMEZTETÉS: Megfelelő szellőzés biztosítása

Ellenőrizze, hogy az indukciós főzőlap megfelelően szellőzik-e, illetve a levegő bemeneti és kimeneti nyílása előtt nincs-e akadály. Annak érdekében, hogy elkerülhesse a főzőlap alsó felhevült részével érintkezést vagy az esetleges áramütést, csavarokkal rögzített fabetétet kell elhelyezni, legalább 50 mm távolságra a főzőlap aljától. Tartsa be az alábbiakat.



A főzőlap külső felületén szellőzőnyílások találhatók. A főzőlap beépítésekor ügyeljen arra, hogy ezeket a nyílásokat a munkapult ne zárhassa el.



- Ne feledje, hogy a bútor ragasztónak (fa vagy műanyag ragasztó) legalább 150°C-os hőállósággal kell rendelkeznie, hogy elkerülhesse a ragasztott kötés felválását.
- A hátsó falnak, a szomszédos és a környező felületeknek ezért legalább 90°C-os hőállósággal kell rendelkezniük.

9.2 Teendők a főzőlap beépítése előtt

- A kivágott területnek téglalap alakúnak és síknak kell lennie, a beépítés helyél szolgáló térrészben nem lehet semmilyen akadály.
- A munkafelületnek hőálló és szigetelt anyagból kell készülnie.
- Ha a főzőlapot sütő fölé kívánja beépíteni, a sütőt hűtőventilátorral kell felszerelni.
- A beépítés során az összes távolságra vonatkozó követelményt, valamint az alkalmazandó szabványokat és előírásokat be kell tartani.
- Az elektromos tápellátásról leválaszthatóságot arra alkalmas kapcsolóval kell biztosítani, amit az épületvillamossági szabványoknak megfelelően kell elhelyezni és beszerelni.
- A leválasztó kapcsolónak jóváhagyott típusúnak kell lennie, és egy 3 mm-es minimális érintkezési távolsággal rendelkező omnipoláris kapcsolót (vagy, ha a helyi vezetékezési szabályok lehetővé teszik ezt, az összes aktív fázisnál külön leválasztó kapcsolót) kell felszerelni.
- A leválasztó kapcsolót úgy kell elhelyezni, hogy az a készülék beszerelése után is hozzáférhető maradjon a felhasználó számára.
- Ha beépítéssel kapcsolatban kérdése merülne fel, forduljon az illetékes hatósághoz.
- A főzőlap körüli falfelületeknek hőálló és könnyen tisztítható bevonattal (például kerámiaburkolat) kell rendelkezniük.

9.3 Teendők a főzőlap beépítése után

- A tápkábelt nem szabad szekrényajtókon vagy fiókokon keresztül átvezetni.
- Gondoskodni kell a főzőlap alsó részének megfelelő szellőzéséről.
- Ha a főzőlapot fiók vagy szekrény fölé van építik be, a főzőlap alsó része alá hővédő betétet kell beszerelni.
- A leválasztó kapcsolónak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie az ügyfél számára.

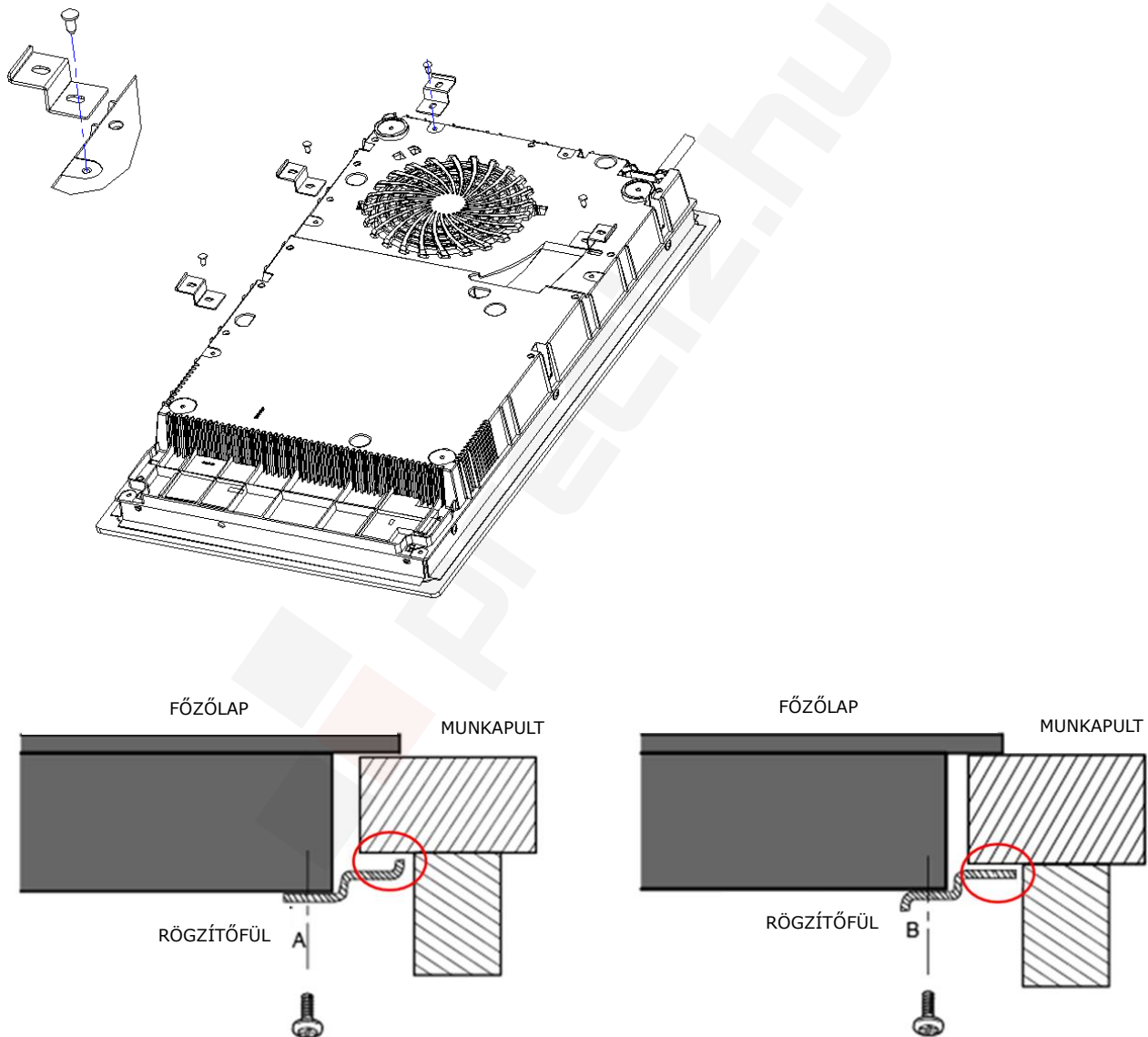
9.4 A rögzítőfülek elhelyezése előtt

Az egységet stabil, sima felületre kell helyezni (még becsomagolt állapotban). Ne erőltesse a főzőlapból kiálló vezérlőelemeket.

9.5 A rögzítőfülek helyzetének beállítása

Rögzítse a főzőlapot a munkaterületre a főzőlap alján található rögzítőfülekkel (ld.: ábra) a kivágásba helyezés után.

A rögzítőfűl helyzetét az aktuális munkapult vastagságának megfelelően állítsa be.





A rögzítőfülek semmilyen körülmények között nem érintkezhetnek a munkalap belső felületeivel a beépítés után (ld.: ábra).

9.6 Óvintézkedések

1. Az indukciós főzőlapot szakképzett személyzetnek vagy technikusoknak kell beszerelniük. Szakembereink készséggel állnak az Ön rendelkezésére. Soha ne végezze el ezt a műveletet egyedül.
2. A főzőlap nem szerelhető be közvetlenül mosogatógép, hűtőszekrény, fagyasztó, mosógép vagy szárítógép fölé, mivel a páratartalom károsíthatja a főzőlap elektronikáját.
3. Az indukciós főzőlapot úgy kell beszerelni, hogy az optimális hőszigetelés, a tartósság érdekében biztosítható legyen.
4. A főzőzóna melletti falaknak és a munkapult felületének hőállóknak kell lennie.
5. A sérülések elkerülése érdekében a szendvicspanelnek és a ragasztónak hőállóknak kell lennie.
6. A termék tisztításához ne használjon gőztisztítót.

9.7 A főzőlap csatlakoztatása az elektromos hálózatra



A főzőlapot csak megfelelően képzett személy csatlakoztathatja a hálózati tápellátáshoz.

A főzőlap hálózati tápellátáshoz csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy:

1. A háztartás elektromos hálózata megfelel-e a főzőlap teljesítményfelvételének.
2. A hálózati feszültség megegyezik-e az adattáblán megadott feszültséggel.
3. A tápkábel keresztmetszete megfelel-e az adattáblán feltüntetett terhelésnek.

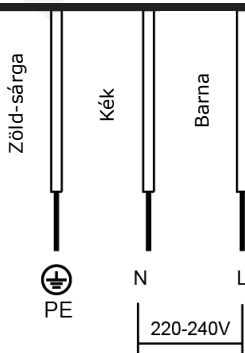
A főzőlap hálózatra csatlakoztatásához ne használjon adaptereket, áramátalakítókat vagy elosztókat, mivel ezek túlmelegedést és tüzet okozhatnak.

A tápkábel nem érintkezhet forró alkatrészekkel, és úgy kell elhelyezni, hogy a hőmérséklete soha ne haladja meg a 75°C-ot.



Szakképzett villanyszerelővel ellenőriztesse, hogy a háztartás elektromos hálózata módosítások nélkül használható-e. Bármilyen átalakítást kizárólag szakképzett villanyszerelő végezhet.

A tápellátást a vonatkozó szabványnak megfelelően kell csatlakoztatni, vagy egy egypólusú megszakítót kell beépíteni. Az elektromos bekötést az alábbi ábra mutatja.



- Ha a tápkábel sérült vagy cserére szorul, a balesetek elkerülése érdekében a cserét kizárólag a márkaszerviz munkatársai végezhetik el, a kijelölt célszerszámokkal.

- Közvetlen hálózatra csatlakoztatás esetén egy 3 mm-es minimális érintkezési távolsággal rendelkező omnipoláris kapcsolót kell felszerelni.
- A telepítést végző személynek a megfelelő elektromos bekötést és a biztonsági előírásoknak megfelelést igazolnia kell.
- A kábelt nem szabad meghajlítani vagy összenyomni.
- A kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, melynek cseréjét engedéllyel rendelkező technikusok végezhetik el.
- A tápkábel sárga-zöld vezetékét a tápellátására mind a készülék földelési pontjára egyaránt kell csatlakoztatni.
- A gyártó nem vállal felelősséget a földelés hiányából vagy a földelés szakadásából eredő balesetekért.
- Ha a készülék dugvillával szerelt, a beszerelést úgy kell elvégezni, hogy a csatlakozóaljzat hozzáférhető legyen.



A főzőlap alsó felülete és tápkábele nem hozzáférhető a telepítés után.

 ÁRTALMATLANÍTÁS: Ne ártalmatlanítsa az egységet osztályozatlan kommunális hulladékként. Az ilyen hulladékokat szelektíven kell a speciális kezeléshez gyűjteni.	A készüléken az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU európai irányelvre (WEEE) vonatkozó címke található. A készülék szakszerű ártalmatlanításával segíthet a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt esetleges olyan káros következmények csökkentésében, melyeket a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhat. A terméken elhelyezett szimbólum azt jelzi, hogy az nem kezelhető normál háztartási hulladékként. Ehelyett az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosításához a hulladékgyűjtő helyre kell eljuttatni. A készülék speciális hulladékkezelést igényel. A termék újrahasznosításával kapcsolatos további információkért forduljon a helyi önkormányzathoz, a helyi hulladékkezelést végző társasághoz vagy a kereskedőjéhez. A termék újrahasznosításával kapcsolatos további információkért forduljon a helyi önkormányzathoz, a helyi hulladékkezelést végző társasághoz vagy a kereskedőjéhez.
--	--

Technikai adatok

Feszültség: 220-240V~; 50/60Hz
Érintésvédelmi osztály: Class I. (csak védőföldeléssel ellátott aljzatba csatlakoztatható)
Névleges teljesítmény: 3500 W



A termék megfelel a 2014/30/EU, az elektromágneses összeférhetetlenségről szóló irányelvnek, a 2014/35/EU, a meghatározott feszültséghatárokon belüli használatról szóló irányelvnek, valamint a 2011/65/EC; és azt módosító 2015/863/EU RoHS direktíváknak.

A készülék gyártási helye: Kína

Gyártó/Importőr:

Ecorgan Kereskedelmi és Tanácsadó Kft.

6640 Csongrád

Ipari park u. 2.

Magyarország

tel.: + 36 63/570-880

email: kozpont@ecorgan.hu

web: www.ecorgan.hu

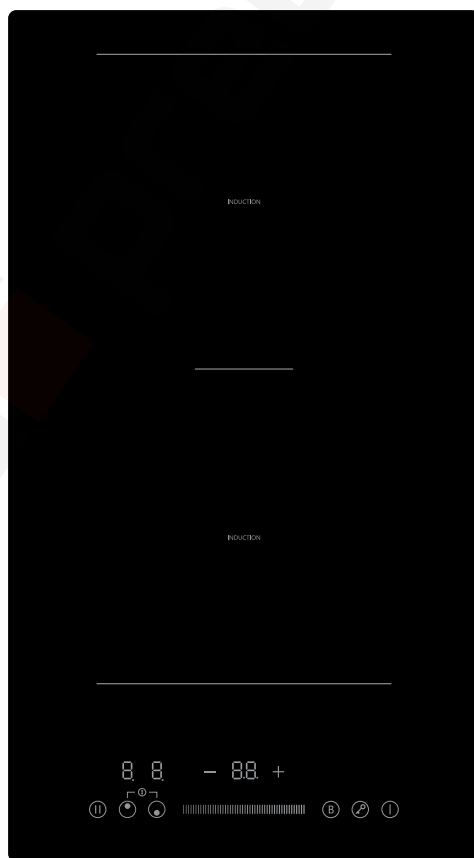
A készülék jótállási feltételei a mellékelt jegy szerintiek. A termékre az érvényben lévő magyar 151/2003.(IX.22.) Korm.r. szerinti jótállás érvényes. A forgalmazó által kínált többlet jótállás csak az érvényesen kitöltött jótállási jeggyel érvényesíthető. Kérjük, hogy a vásárlási okmányokat és a használati utasítást őrizze meg, mert szüksége lehet rá!



INDUCTION HOB

USER MANUAL

MODEL: HID3BB.1



THANK YOU LETTER

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

CONTENTS

THANK YOU LETTER	01
SAFETY INSTRUCTIONS	02
SPECIFICATIONS	07
PRODUCT OVERVIEW	08
QUICK START GUIDE	10
PRODUCT INSTALLATION	12
OPERATION INSTRUCTIONS	16
CLEANING AND MAINTENANCE	23
TROUBLESHOOTING	24
DISPOSAL AND RECYCLING	27

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

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

Explanation of Symbols

	Danger This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.
	Warning of electrical voltage This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.
	Warning The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.
	Caution The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.
	Attention The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.
	Observe instructions This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

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

SAFETY WARNINGS

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

INSTALLATION

Electrical Shock Hazard

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

Cut Hazard

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

Important Safety Instructions

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

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

OPERATION AND MAINTENANCE

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

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

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.

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

Cut Hazard

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

Important Safety Instructions

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

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

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

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

For installation, please read the installation section.

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

SPECIFICATIONS

Cooking Hob	HID3BB.1
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	3500W
Product Size L×W×H(mm)	288X520X59.5
Building-in Dimensions A×B (mm)	268X500

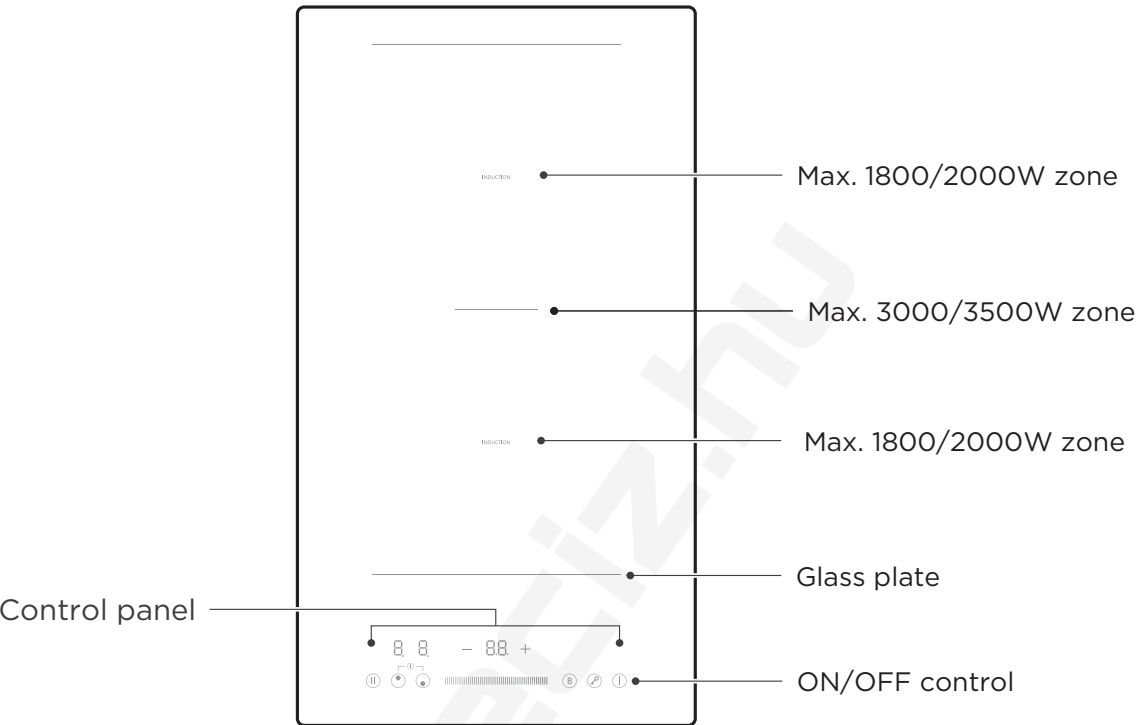
	Value	Value	Unit
Model identification	—	HID3BB.1	
Type of hob	—	Built-in hob	
Number of cooking zones and/or areas and/or areas	—	1 Area	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	—	Induction cooking area	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	N/A	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L, W	L: 38,5 W: 18,0	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC _{electric cooking}	Area: 191,1	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{electric hob}	191,1	Wh/kg

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

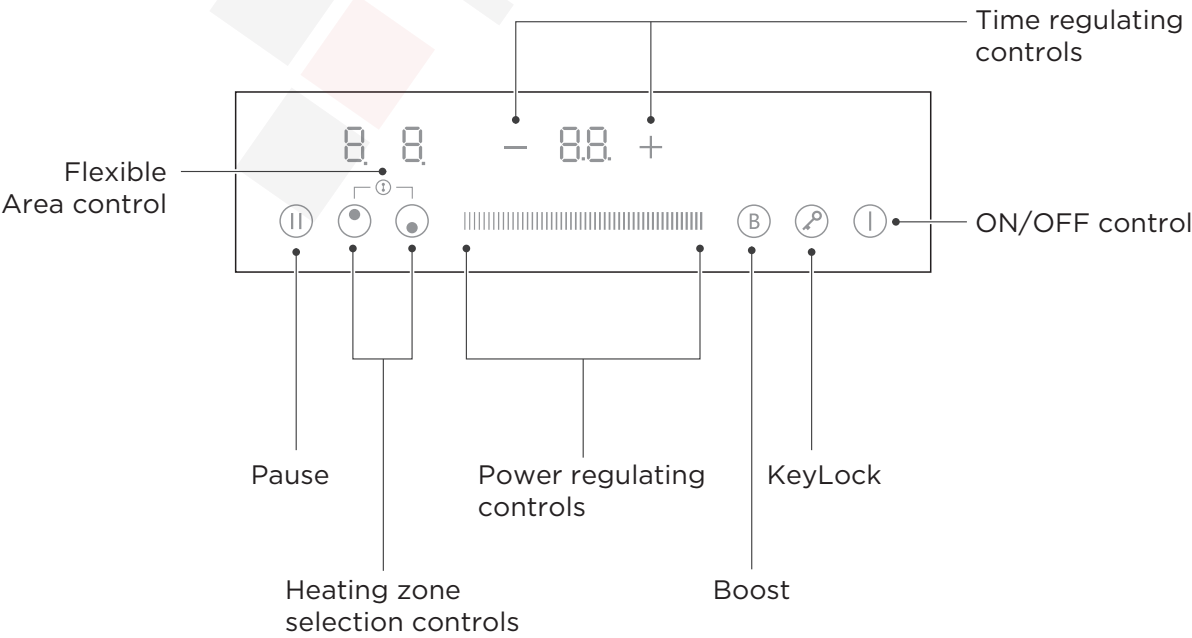
If there is no any operation after switch on the hob, the hob will reach automatically the off mode after 1 minute and the power is 0.5W in off mode.

PRODUCT OVERVIEW

Top View

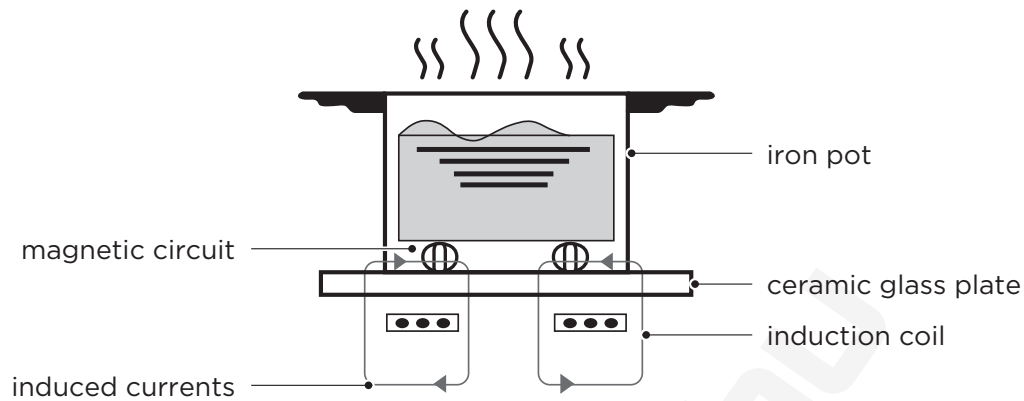


Control Panel



Working Theory

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



Before Using Your New Induction Hob

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

QUICK START GUIDE

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

Cooking Tips

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

Simmering, Cooking Rice

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

Searing Steak

To cook juicy flavoursome steaks:

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

For Stir-Frying

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

Detection of Small Articles

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

Heat Settings

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

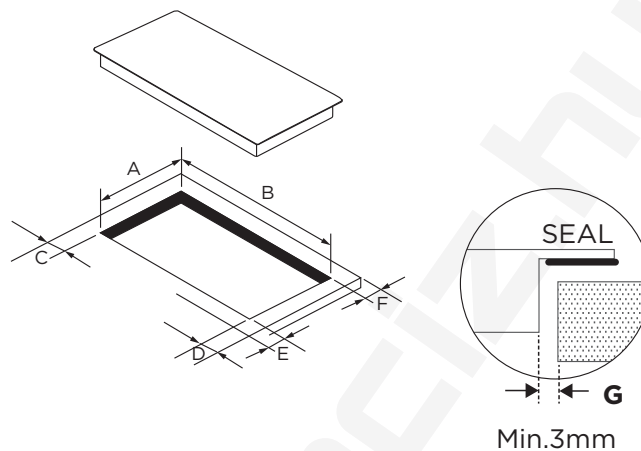
Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing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

PRODUCT INSTALLATION

Selection of Installation Equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

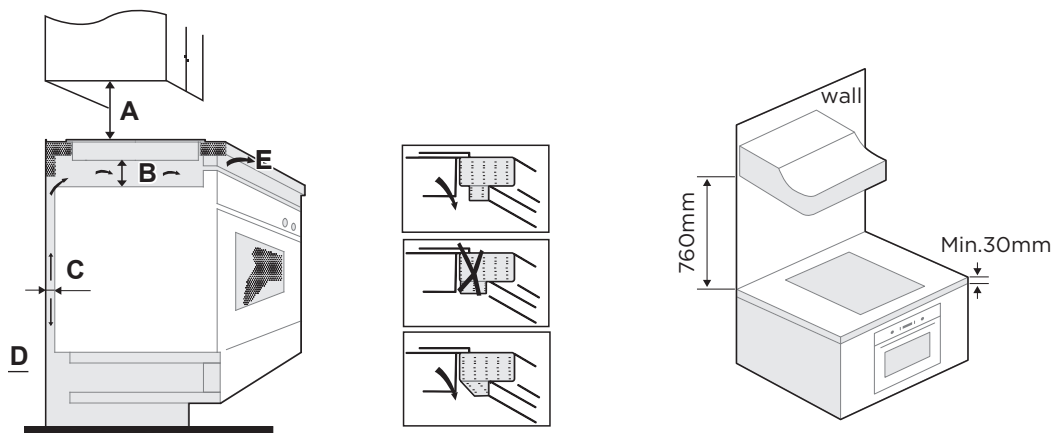
⚠ Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktops should be at least 3mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G(mm)
268+4 0	500+4 0	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	3 min.

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

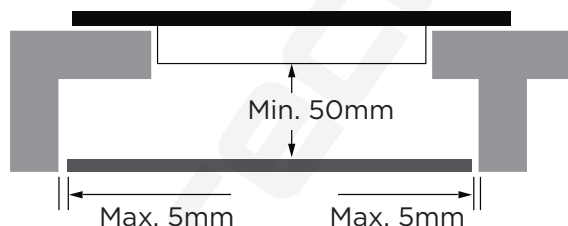
⚠ Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



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

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

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



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

Before Installing the Hob, Make Sure that

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

After Installing the Hob, Make Sure that

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

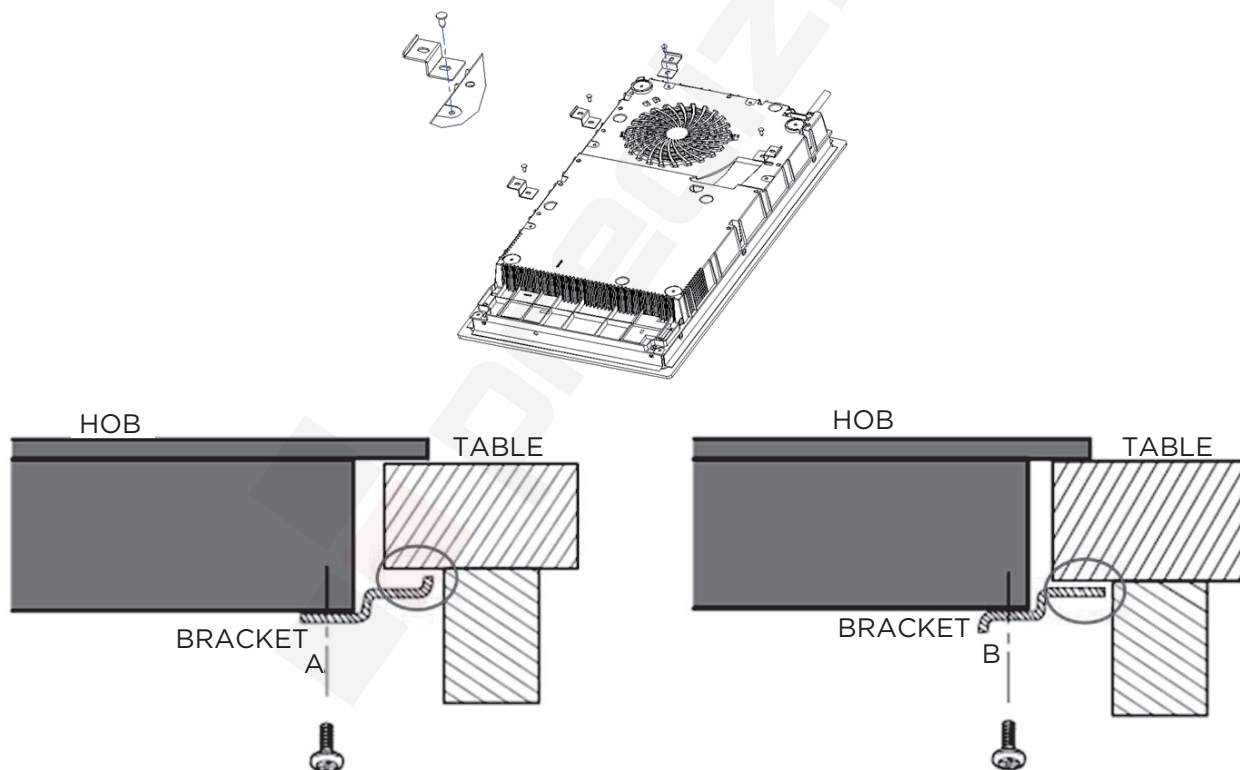
Before locating the Fixing Brackets

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

Adjusting the Bracket Position

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom of hob(see picture) after installation.

Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



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

Cautions

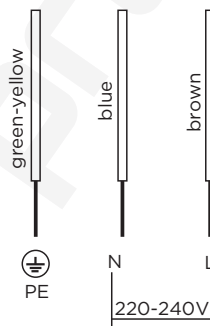
1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

Connecting the Hob to the Mains Power Supply

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

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

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuitbreaker. The method of connection is shown below.



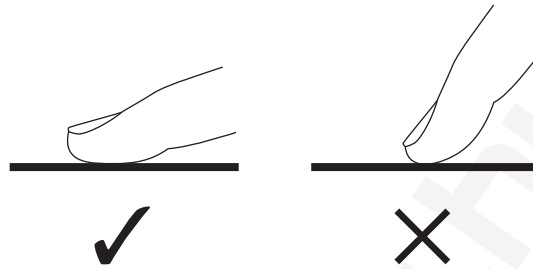
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.
- The yellow/green wire of the power supply cable must be connected to the earth of both power supply and appliance terminals.
- The manufacturer cannot be held responsible for any accidents resulting from the use of an appliance which is not connected to earth, or with faulty earth connection continuity.
- If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.

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

OPERATION INSTRUCTIONS

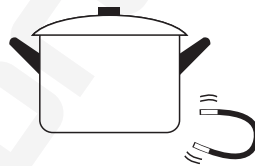
Touch Controls

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



Choosing the Right Cookware

- ⚠ • Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.

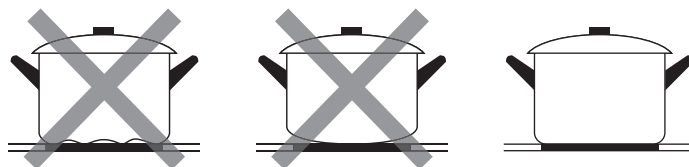


- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If **L** does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- Some pots and pans on the market are not suitable for induction cooking, because they have only a part of the bottom in ferromagnetic material with parts in another material. These areas may heat up at different levels or with lower power. In certain cases, where the bottom is made mainly of non-ferromagnetic materials, the hob might not recognise the pan and therefore not switch on the cooking zone.

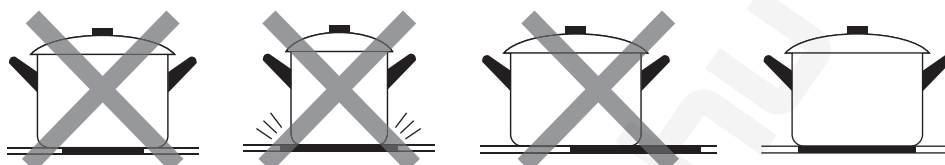


Choosing the Right Cookware

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



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



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



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

Cooking Zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
180mm	140	180
180mm	140	180

How to use

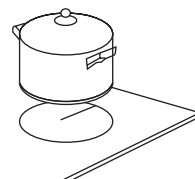
Start Cooking

Touch the ON/OFF control for a while. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “--”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.

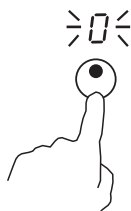


Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

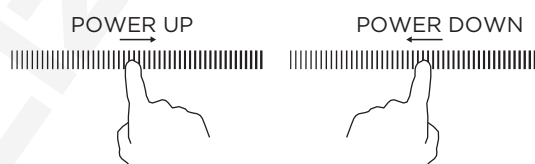


Touching the heating zone selection control, and the indicator next to the key will flash.



Select a heat setting by touching the Slide control.

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



If the display flashes $\geq \underline{U} \leq$ alternately with the heat setting

This means that:

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

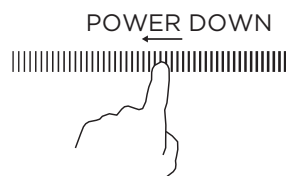
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.
The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

Finish Cooking

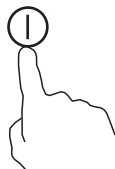
Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



Turn the cooking zone off by scrolling down to “0”. Make sure the display shows “0”.



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



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

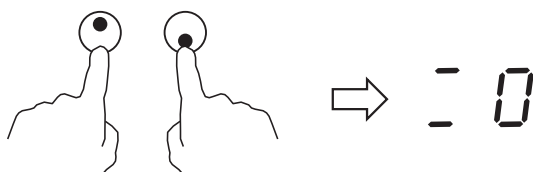


Flexible Area

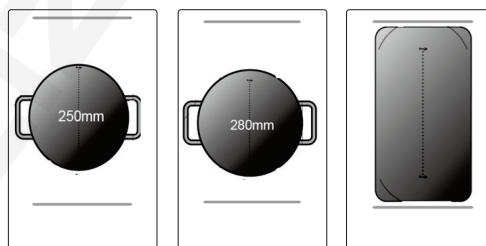
- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Free area is made of two independent inductors that can be controlled separately.

As Big Zone

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



As a big zone, we suggest the used as the follow:
Cookware: 250mm or 280mm diameter cookware (Square or Oval cookware are acceptable).

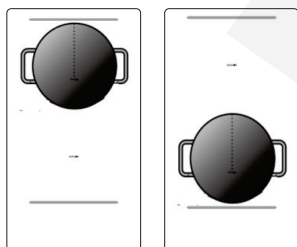


We don't recommend other operations except for above mentioned three operations because it might effect the heating of appliance.

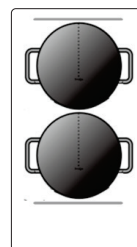
As Two Independent Zones

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

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



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



Notice:

Make sure the pan is bigger than 12cm.

Locking the Controls

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

To lock the controls	
Touch the lock control	The timer indicator will show “Lo”
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control for a while.	

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

Timer Control

You can use the timer in two different ways:

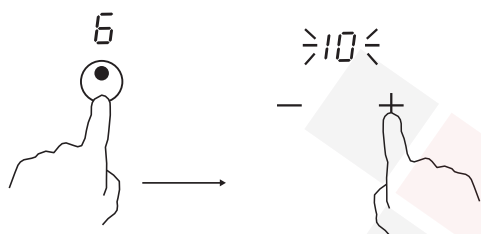
- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
The timer of maximum is 99 min.

a) Using the Timer as a Minute Minder

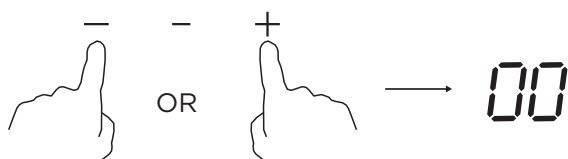
If you are not selecting any cooking zone.

Make sure the cooktop is turned on.

Touch the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and “10” will show in the timer display.



Touching the “-” and “+” together, the timer is cancelled, and the “00” will show in the minute display.



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

- -

Set the time by touching the “-” or “+” control of the timer

Hint: Touch the “-” or “+” control of the timer to decrease or increase by 1 minute once.
Touch and hold the “-” or “+” control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.



When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



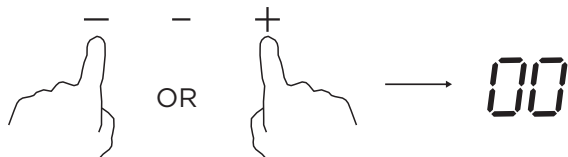
b) Setting the Timer to Turn One Cooking Zone off

Set one zone

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



Touching the “-” and “+” together, the timer is cancelled, and the “00” will show in the minute display.



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

--

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

Using the Boost Function

Activate the boost function

Touching the heating zone slider control.



Set the time by touching the “-” or “+” control of the timer

Hint: Touch the “-” or “+” control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the “-” or “+” control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.



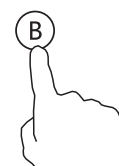
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.

NOTE:

The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



Touching the Boost control. Make sure the display shows “P”.

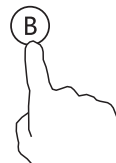


Cancel the Boost function

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



Turn the the boost function off by touching the Boost control.



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

Pause Mode

- You can pause the heating instead of shutting the hob off.
- When entering the Pause mode, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To enter pause mode	
Touching the key of “Pause”.	All the indicator will show “ ”.
To exit pause mode	
Touching the key of “Pause” again.	

 When the hob is in the pause mode, all the controls are disable except the ON/OFF  , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF  control in an emergency. The hob will shut down after 10min if you don't exit the pause mode.

Default Working Times

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

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

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boil overs, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill. 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

TROUBLESHOOTING

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

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

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

Failure Code Occur During Customer Using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
No Auto-Recovery		
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit.	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure	
C1	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E3	Temperature sensor of the IGBT failure --open circuit.	Replace the power board.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure --short circuit.	
C2	High temperature of IGBT.	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
EL	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether powersupply is normal. Power on after the powersupply is normal.
EH	Supply voltage is above the rated voltage.	
EU	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

Specific Failure & Solution

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

The above are the judgment and inspection of common failures.
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

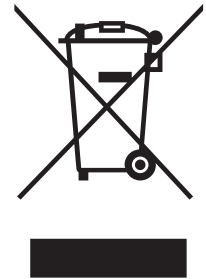
DISPOSAL AND RECYCLING

Important Instructions for Environment

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

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

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



Compliance with RoHS Directive

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

Package Information

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

