

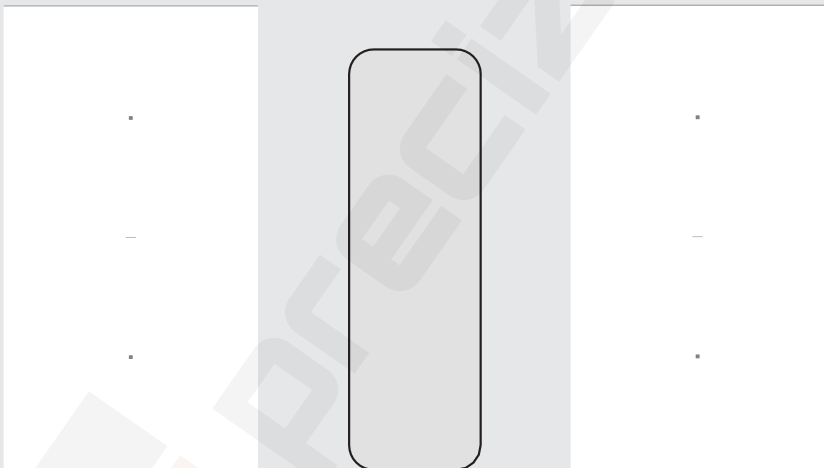
重点
校对项

1. 物料编码
2. 版面尺寸
3. 材质标注
4. 颜色标注
5. 客户型号
6. 产品名称
7. 产品参数
8. 电压功率
9. 单位符号
10. 认证标志
11. 回型标志
12. ROHS标志
13. 警语警语及字高
14. 控制面板及功能
15. 目录及页码
16. 商标LOGO

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）									
A		认证图标							
		         大于5mm 大于5mm 大于5mm 大于5mm 大于7mm ETL有C或US或C+US UL只有C+US或无 GS图标无高度要求，印刷可见即可 说明书、保修卡类							
单位表述		直流电:V 交流电:V~ 频率:Hz 功率:W 容量:mL/L 电流:A 压强:Pa/kPa/MPa 长度:mm/cm/m 时间:s/min/h 重量:kg							
产地表述		MADE IN CHINA Made in China Made in P.R.C							
变更要求		图纸变更需要核实变更内容点以及涉及的物料和MO单，尤其关注92的在途MO单							
B									
C									
D									
E									
F									
G		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: 210*290mm, 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		多头灶						编码 22066030002860	
		使用说明书						图号 MC-8F7489H339Y2-0501	
								材料: 80g双胶纸	
		图样标记						重量 比例	
标记		处数		更改文件号		签 字		日 期	
制 图		麦影涛		审 核		卢灿飞		图 样 标 记	
设 计		-----		标准 化		古广君		重 量	
校 对		谢 锋		审 定		古广君		比 例	
会 签		-----		日 期		2024-11-01		1:1	
						共 1 页		第 1 页	
								广东美的生活电器制造有限公司	



IV8DB.1



PÁRAELSZÍVÓVAL INTEGRÁLT INDUKCIÓS FŐZŐLAP

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Figyelmeztetések: A termék használata előtt figyelmesen olvassa el a kézikönyvet, és őrizze meg későbbi használatra. A felépítés és a műszaki jellemzők a folyamatos termékfejlesztés érdekében előzetes értesítés nélkül változhatnak. A részletekért forduljon a márkakereskedéshez vagy a gyártóhoz.
A fenti ábra csak tájékoztató jellegű. Kérjük, hogy mindig a ténylegesen megvásárolt terméket vegye figyelembe.

KÖSZÖNET NYILVÁNÍTÁS

Köszönjük, hogy az Evido márkát választotta! Az új termék használata előtt figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet, hogy megismerhesse az új készülékhez elérhető jellemzők és funkciók biztonságos használatát.

TARTALOM

KÖSZÖNET NYILVÁNÍTÁS	1
BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	2
MŰSZAKI JELLEMZŐK	10
A TERMÉK ÁTTEKINTÉSE.....	13
GYORS ÜZEMBE HELYEZÉSI ÚTMUTATÓ	16
HASZNÁLATI UTASÍTÁS	18
TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS	26
HIBAELHÁRÍTÁS.....	32
A TERMÉK BEÉPÍTÉSE	37
ÁRTALMATLANÍTÁS ÉS ÚJRAHASZNOSÍTÁS.....	60

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Rendeltetésszerű használat

Az alábbi biztonsági irányelvek célja, hogy megelőzzék a készülék nem biztonságos vagy nem megfelelő működéséből eredő váratlan kockázatokat vagy károkat. A biztonságos működés érdekében kérjük, átvételkor ellenőrizze a csomagolást és a készüléket, hogy annak összes alkatrésze sértetlen-e. Ha bármilyen sérülést tapasztal, forduljon a márkakereskedéshez vagy a gyártóhoz. Kérjük, vegye figyelembe, hogy biztonsági okokból a készülék módosítása vagy átalakítása nem megengedett. A nem rendeltetésszerű használat veszélyt rejt magába és a garancia érvénytelenítésével járhat.

A szimbólumok ismertetése

	Veszély! Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a rendkívül gyúlékony gázok veszélyt jelentenek az emberi egészségre és életre.
	Elektromos feszültségre figyelmeztetés Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a feszültség veszélyt jelent az emberi egészségre és életre.
	Figyelmeztetés Ez a szimbólum olyan közepes kockázatú veszélyt jelez, mely az utasítások figyelmen kívül hagyása esetén halált vagy súlyos sérülést okozhat.
	Vigyázat! Ez a szimbólum olyan alacsony kockázatú veszélyt jelez, mely az utasítások figyelmen kívül hagyása esetén kisebb vagy enyhe fokú sérülést okozhat.
	Figyelem Ez a szimbólum fontos információkat (pl. anyagi kár), de nem veszélyt jelez.
	Tartsa be az utasításokat Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a szerviztechnikus csak a kezelési utasításoknak megfelelően használhatja és tarthatja karban a készüléket.

A készülék használata/üzembe helyezése előtt alaposan és figyelmesen olvassa el a használati utasítást, illetve tartsa azt a beépítési hely vagy az egység közvetlen közelében a későbbi használatra!

BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

Az Ön biztonsága fontos számunkra. A készülék használata előtt kérjük, olvassa el az útmutatót. Kérjük, szigorúan kövesse a használati útmutatóban leírtakat. Nem vállalunk felelősséget a jelen kézikönyv utasításainak be nem tartása által okozott problémákért, károkért vagy tüzesetekért. A készülék kizárólag háztartási használatra szolgál, ételek főzésére és a főzés során keletkező gőzök elvezetésére. Más jellegű használat nem megengedett (pl.: helyiségek fűtése). A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő használatért vagy a kezelőelemek helytelen beállításáért.

A termék esztétikai jellemzői eltérhetnek a jelen kézikönyvben szereplő ábrákhoz képest, azonban a kezelési, karbantartási és beépítési utasítások változatlanok.

A kézikönyvet könnyen hozzáférhető helyen kell tárolni, hogy szükség esetén könnyen elő tudja venni. Tovább értékesítés, áthelyezés vagy mozgatás esetén mellékelje az útmutatót is.

BEÉPÍTÉS

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.
- A beépítést vagy karbantartást képzett szakembernek kell elvégeznie a gyártó utasításainak és a helyi biztonsági előírásoknak megfelelően. Ne javítsa vagy cserélje ki a készülék bármely részét kivéve, ha azt a használati útmutató kifejezetten előírja.
- A készülék földelése kötelező.
- Annak érdekében, hogy a készülék megfeleljen az aktuális biztonsági szabványoknak, egy szabványos omnipoláris kapcsolót kell a telepítési szabályoknak megfelelően beépíteni, amely biztosítja a hálózat teljes lekapcsolását III. kategóriájú túlfeszültség esetén.
- Ne használjon elosztót vagy hosszabbító kábelt.

- Mielőtt csatlakoztatná a készüléket az elektromos hálózathoz: Ellenőrizze az adattáblát (a készülék alján), hogy a feszültség és a tápellátás megfelel-e a hálózati értékeknek és azt, hogy a csatlakozóaljzat megfelelő-e. Kérdés esetén forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.

Fontos biztonsági utasítások

- A készülék telepítése vagy használata előtt figyelmesen olvassa el ezeket az utasításokat.
- A készülékre soha ne helyezzen éghető anyagot vagy terméket.
- 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.
- Ha tápkábel sérült, a veszély elkerülésére a kábelt a gyártóval, annak márkaszervizével vagy egy hasonló képzettségű személlyel ki kell cseréltetni.
- Figyelmeztetés: Ha a felület 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.
- Soha ne használjon gőztisztítót a készülék tisztítására.

- A készüléket nem arra terveztük, hogy külső időzítőkkal 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.
- Kerülje az étel kiömlését. Ha folyadékokat forral vagy melegít, csökkentse a hőmérsékletet.
- Ne helyezzen a főzőzónákra üres edényeket vagy serpenyőket, illetve ne hagyja a bekapcsolt főzőzónákat üresen.
- A főzés végén kapcsolja ki az adott zónát.
- Soha ne használjon alufóliát a főzéshez, és soha ne helyezze közvetlenül az alumíniummal csomagolt termékeket a főzőfelület tetejére. Az alumínium megolvadhat, és tartósan károsíthatja a készüléket.
- Soha ne melegítsen fel zárt konzervdobozokat: Ezek ugyanis lezárt állapotban felrobbanhatnak!

HASZNÁLAT ÉS KARBANTARTÁS

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.

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.

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 serpenyőnyelvek nem lógnak-e át más főzőzónákra. A nyeleket gyermekektől távol kell tartani.
- Az utasítások figyelmen kívül hagyása égési sérüléseket okozhat.

Fontos biztonsági utasítások

- 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.
- Megfelelő szellőzést kell biztosítani az olyan helyiségekben, ahol a páraelszívót gázzal vagy más tüzelőanyaggal működő berendezésekkel együtt használják.
- A páraelszívót rendszeresen, a karbantartási utasításoknak megfelelően, belül és kívül egyaránt (LEGALÁBB HAVONTA EGYSZER) meg kell tisztítani.
- A páraelszívó tisztítására, a szűrő cseréjére és tisztítására vonatkozó szabályok be nem tartása tűzveszélyt okozhat.
- A főzőlapon flambírozni szigorúan tilos. A nyílt láng veszélyt jelent a szűrőkre és tüzet okozhat, ezért ezt feltétlenül kerülni kell. A sütés során különös figyelmet kell fordítani arra, hogy az olaj ne melegedjen túl és ne gyulladjon meg.
- **VIGYÁZAT:** Amikor a főzőlap be van kapcsolva, a termék hozzáférhető részei felforrósodhatnak.
- A füstgáz elvezetésre vonatkozó műszaki és biztonsági intézkedések során fontos, hogy szigorúan tartsa be a helyi hatóságok által előírt szabályokat.
- A levegő nem vezethető olyan kürtőbe, amelyet a gázzal működő készülékből, vagy más tüzelőanyagból származó gázok elvezetésére használnak. A terméket soha nem szabad megfelelően felszerelt rács nélkül használni.
- A készülék rögzítéséhez kizárólag a mellékelt rögzítőcsavarokat használja, amennyiben nincs a készülékhez mellékelve rögzítőcsavar, úgy vásároljon megfelelő típust. Használjon megfelelő hosszúságú csavarokat a beépítési útmutatóban leírtak szerint.

- Ha az elszívót nem elektromos készülékekkel együtt használják, a helyiség vákuum nyomása nem haladhatja meg a 4 Pa-t (4×10^{-5} bar). Ez akkor érhető el, ha az égéshez szükséges levegő nem zárható nyílásokon keresztül be tud jutni, mint például ajtókon, ablakokon, szellőzőkön vagy más technikai eszközökön keresztül. A szellőző önmagában nem biztosítja a határérték betartását.
- Javasoljuk, hogy a káros környezeti hatások érdekében az alábbiak szerint használja a készüléket: A főzés megkezdésekor kapcsolja be a páraelszívót a legalacsonyabb fokozaton, és hagyja néhány percig bekapcsolva még a főzés befejezése után is. Magasabb elszívó fokozatot csak intenzív füst- és gőzképződés esetén válasszon, a Booster funkciót csak szélsőséges esetekben használja. A páraelszívó rendszer hatékony működésének fenntartása érdekében szükség esetén cserélje ki a szénzsűrő(ke)t.
- A zsírszűrő nagy teljesítményének biztosítása érdekében szükség esetén tisztítsa meg.
- Soha ne működtesse a készüléket zsírszűrő nélkül.
- Soha ne használjon nyílt lángot a készülék közelében (pl.: flambírozás) a zsírszűrők körül.
- Ne helyezze a készüléket szilárd tüzelőanyaggal működő fűtőberendezés (pl. fa- vagy széntüzelésű kályha) közelébe kivéve, ha a fűtőberendezés zárt, nem eltávolítható burkolattal rendelkezik. Nem lehetnek kirepülő szikrák.
- Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.
- Ha forró folyadék jut a készülék belsejébe, a zsírszűrőt vagy a felfogó tálcát csak a készülék lehűlése után távolítsa el.
- Kicsomagoláskor enyhe szag érezhető, azonban ez gyorsan megszűnik.
- A páraelszívók és más, konyhai füstök elvezetésére szolgáló elszívók az égési gázok visszaáramlása miatt hátrányosan befolyásolhatják a gázzal vagy más tüzelőanyaggal működő készülékek biztonságos működését (beleértve a más helyiségekben lévő készülékeket is). Ezek a gázok szén-monoxid-mérgezést okozhatnak. A páraelszívó és más, konyhai füstök elvezetésére szolgáló elszívó felszerelése után a gázkészülékek működését szakembernek kell ellenőriznie annak biztosítása érdekében, hogy az égési gázok visszaáramlása ne következzen be.

- Tűzveszély áll fenn, ha a tisztítást nem a levegő elvezetésére vonatkozó utasításoknak megfelelően végzik.
- VIGYÁZAT: A készülék nem használható gázfőzőlapokkal.

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.



MŰSZAKI JELLEMZŐK

Főzőlap	IV8DB.1
Főzőzónák	4
Tápfeszültség	220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz vagy 60Hz
Teljesítményfelvétel	7400W
Termékméretek SzxHxM (mm)	800X520X230
Beépítési méretek	750X490
Motor	BLDC

Gyártó	Evido		
Modell azonosító	MC-8F7489H339Y2		
	Szimbólum	Érték	Egység
Főzőlap típusa	Elektromos főzőlap		
Főzőterületek száma	2		
Fűtési technológia	Indukciós főzőzónák		
Főzőzóna hasznos felületének átmérője	Ø	-	mm
Főzőterület hasznos felületének mérete (HxSZ)	L W	Bal oldali terület: 38.5*20.5 Jobb oldali terület: 38.5*20.5	mm
Főzőzónánként vagy főzőterületenként számított energiafogyasztás	EC _{electric cooking}	Bal terület: 194 Jobb terület: 194	Wh/kg
A főzőlap energiafogyasztása	EC _{electric hob}	194	Wh/kg
Energiafogyasztás			
Éves energiafogyasztás	AEC _{hood}	11.5	kWh/a
Energiahatékonysági osztály	-	A++	-
Energiahatékonysági mutató	EEI _{hood}	33.2	-
Hidrodinamikai hatékonyság	FDE _{hood}	31.7	-
Hidrodinamikai hatékonysági osztály	-	A	-
Világítás			
Megvilágítási hatékonyság	LE _{hood}	n.a.	lux/W
Megvilágítási hatékonysági osztály	-	n.a.	-

Zsírszűrő			
Zsírkiszűrési hatékonysági	GFE _{hood}	80.2	%
Zsírkiszűrési hatékonysági osztály	-	C	-
Levegőszállítás (Kivezetéses üzemmódban)			
Maximális levegőáramlás legalacsonyabb fokozaton, normál használat esetén	-	235	m³/h
Maximális levegőáramlás legmagasabb fokozaton, normál használat esetén	-	579	m³/h
Maximális levegőáramlás Boost fokozaton	-	735	m³/h
Zajszint (Kivezetéses üzemmódban)			
A-súlyozott hangteljesítmény kibocsátás legalacsonyabb fokozaton	-	47	dB
A-súlyozott hangteljesítmény kibocsátás legmagasabb fokozaton	-	62	dB
A-súlyozott hangteljesítmény kibocsátás Boost fokozaton	-	68	dB
Teljesítményfelvétel			
Teljesítményfelvétel kikapcsolt állapotban	P _o	0.42	W
Teljesítményfelvétel készenléti állapotban	P _s	n.a.	W
Levegőszállítás (Keringtetéses üzemmódban)			
Maximális levegőáramlás legalacsonyabb fokozaton, normál használat esetén	-	201	m³/h
Maximális levegőáramlás legmagasabb fokozaton, normál használat esetén	-	496	m³/h
Maximális levegőáramlás Boost fokozaton	-	542	m³/h
Zajszint (Keringtetéses üzemmódban)			
A-súlyozott hangteljesítmény kibocsátás legalacsonyabb fokozaton	-	45	dB
A-súlyozott hangteljesítmény kibocsátás legmagasabb fokozaton	-	60	dB
A-súlyozott hangteljesítmény kibocsátás Boost fokozaton	-	65	dB

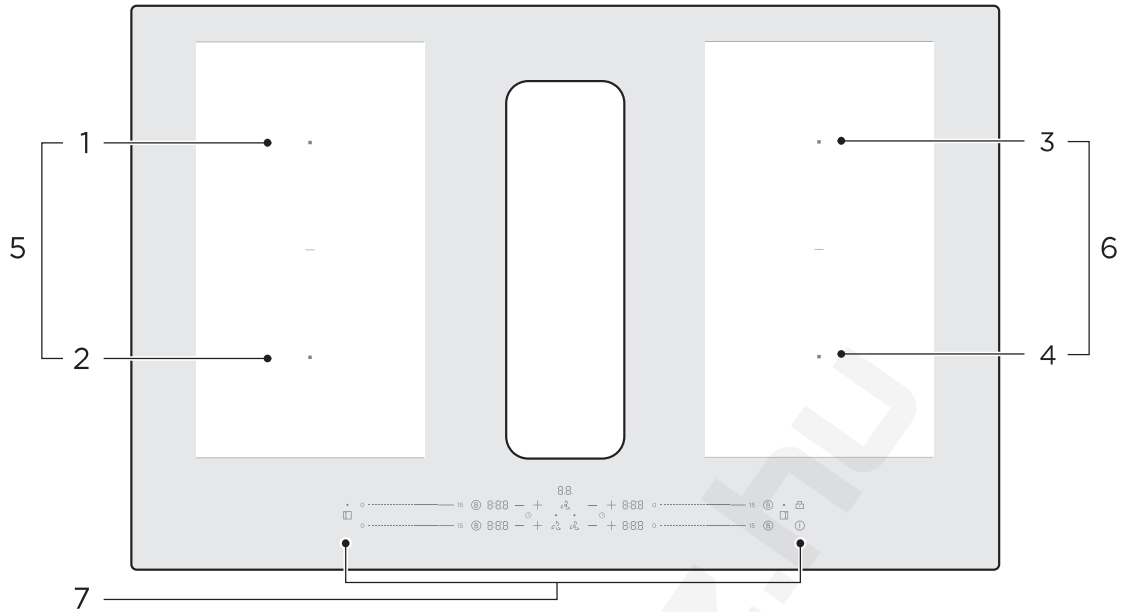
A tömeg- és méretadatok hozzávetőleges értékek. Mivel folyamatosan arra törekszünk, hogy javítsuk termékeinket, a műszaki jellemzők és a termék kivitelének előzetes értesítés nélküli módosításának jogát fenntartjuk.

Főzőzóna	Az indukciós edények alsó átmérője	
	Minimális (mm)	Maximális (mm)
1-2-3-4	120	200
Flex Plus zóna	210	220*380



A TERMÉK ÁTTEKINTÉSE

Felülnézet

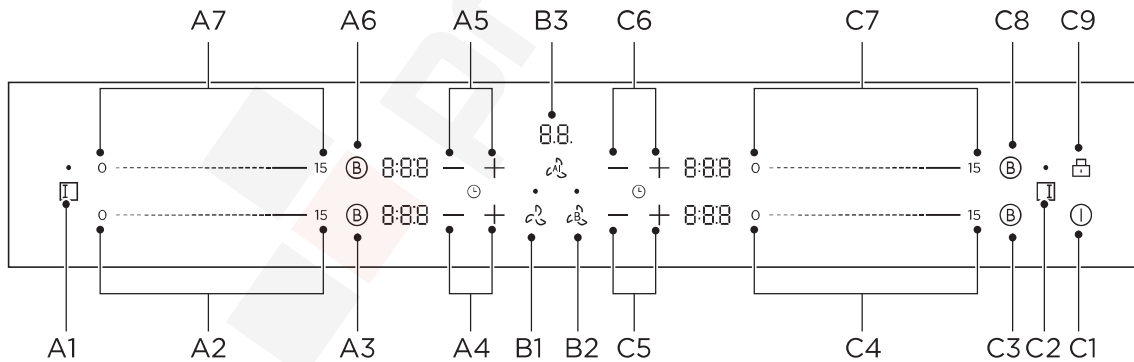


1. Max. 2200/3300 W-os zóna
4. Max. 2200/3300 W-os zóna
7. Vezérlőpanel

2. Max. 2200/3300 W-os zóna
5. Max. 3300/3700 W-os zóna

3. Max. 2200/3300 W-os zóna
6. Max. 3300/3700 W-os zóna

Vezérlőpanel



A1 Flex Plus vezérlő
A4 Időbeállító gombok
A7 Teljesítménybeállító gombok
B1 Páraelszívó szabályozó gombok

A2 Teljesítménybeállító gombok
A5 Időbeállító gombok
B2 Boost

A3 Boost
A6 Boost
B3 Főzőlap és páraelszívó automata üzemmód
C3 Boost
C6 Időbeállító gombok
C9 Gyermekszár

C1 Be-/kikapcsoló gomb
C4 Teljesítménybeállító gombok
C7 Teljesítménybeállító gombok

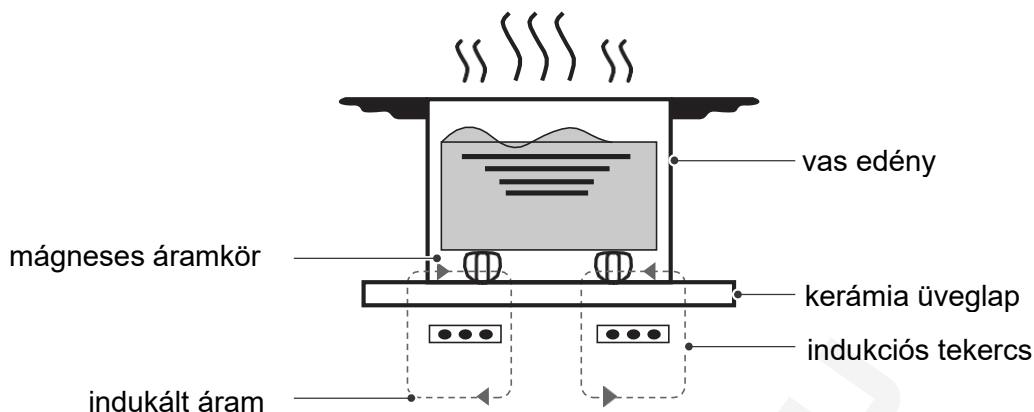
C2 Flex Plus vezérlő
C5 Időbeállító gombok
C8 Boost

FIGYELEM

A jelen kézikönyvben szereplő ábrák kizárólag tájékoztató jellegűek. A ténylegesen megvásárolt készülék és a képi illusztráció közötti eltérés esetén az Ön által megvásárolt készülék az irányadó.

Működési elv

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



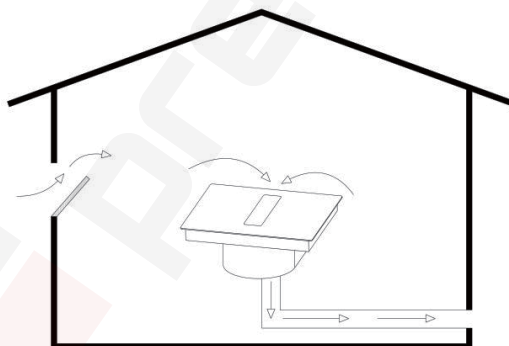
Üzem módok

A készüléket kivezetéses és belső keringtetéses üzemmódban is működtetheti.

Kivezetéses üzemmód

A levegőt zsírszűrő tisztítja meg, és egy csatornarendszeren keresztül jut ki a kültérbe. Kivezetéses üzemmódban megfelelő frisslevegő ellátásra van szükség. A készülék csak a helyiségben lévő, vagy a helyiségbe bejutó levegő mennyiségét tudja elszívni.

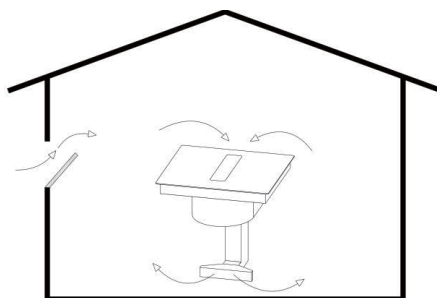
A levegő nem vezethető olyan kúrtókba, amelyeket gázzal működő, vagy más tüzelőanyagból származó gázok elvezetésére használnak.



Belső keringtetéses üzemmód

A levegőt zsírszűrő és két szén-szűrő tisztítja meg, mielőtt az visszajutna a helyiségbe. A friss levegő bevezetésével a helyiség páratartalma csökkenthető.

Belső keringtetéses üzemmódban két szén-szűrőt kell felszerelni. A szén-szűrő nem alaptartozéka a készüléknek, kérje a márkakereskedés segítségét.



Az új készülék 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.
- Állítsa be a kívánt üzemmódot.

A készülék gyárilag kivezetéses üzemmódra van állítva.

A belső keringtetéses üzemmód beállítása

Ha kivezetéses üzemmódról belső keringtetéses üzemmódba szeretne váltani, kövesse az alábbi lépéseket:

1. Kikapcsolt állapotban tartsa lenyomva a gyermekzár  gombot 3 másodpercig, hogy a készüléket zárolni tudja.
2. Nyomja meg és tartsa lenyomva a  gombot 3 másodpercig (ezt egy sípoló hang is megerősíti), ekkor a kijelzőn az „Ou” vagy „In2” felirat jelenik meg. Nyomja meg a gyermekzár  gombot a páraelszívó elszívási módjának módosításához, majd a megerősítéshez nyomja meg a be-/kikapcsoló  gombot.

Digitális kijelző	Páraelszívó elszívási üzemmódok	Az egyes üzemmódok használatának leírása
Ou	Kivezetéses üzemmód	A füstgázok kültérbe vezetése.
In2	2. belső keringtetéses üzemmód	Belső keringtetéses üzemmód és az aktívszenes szűrővel.

GYORS ÜZEMBE HELYEZÉSI ÚTMUTATÓ



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

Főzési tippek

- Amikor az étel forrni 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.

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.

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.

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.

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.

Teljesítményszintek

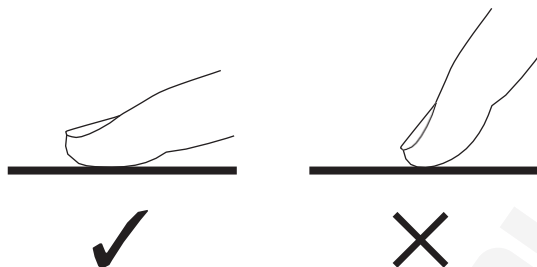
Az alábbi beállítások csak tájékoztató jellegűek. A pontos beállítás számos tényezőtől függ, az edényt és az étel mennyiségét is beleértve. Kísérletezzon az indukciós főzőlappal, hogy megtalálja az Önnek leginkább megfelelő beállításokat.

Teljesítményszint	Mire használható
1 - 2	• kis mennyiségű étel lassú melegítéséhez • csokoládé, vaj és a gyorsan leragadó ételek olvasztására • kíméletes pároláshoz • lassú melegítéshez
3 - 5	• újramelegítéshez • gyors pároláshoz • rizs főzéséhez
6 - 11	• palacsintához
12 - 13	• tűkörtőjához • tészta főzéséhez
15/P	• keverve sütéshez • pirításhoz • leves felforralásához • víz felforralásához

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

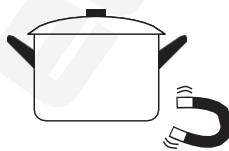
Érintógombok

- 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.



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.
- Mozgasson egy mágnest a serpenyő alja felé. Ha a mágnes hozzátapad, a serpenyő indukciós főzőlapon használható.
- Ha nincs mágnes:



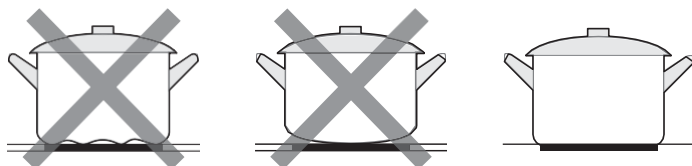
1. Öntsön egy kis vizet az ellenőrizni kívánt serpenyőbe.

2. Ha a  jelzés nem villog a kijelzőn, és a víz melegszik, a serpenyő alkalmas.

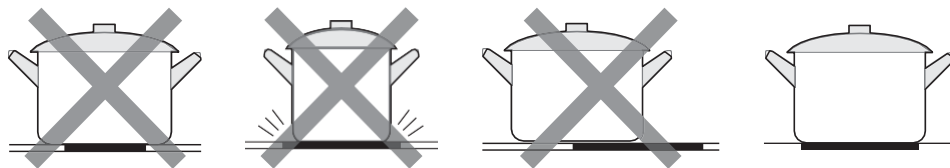
- Az alábbi anyagokból készült edények nem alkalmasak: Tisztán rozsdamentes acél, alumínium vagy réz mágneses alap nélkül, üveg, fa, porcelán, kerámia- és cserépedények.
- Ha serpenyő alja csak részben ferromágneses, akkor csak ez a terület melegszik fel, és az edény aljának többi része nem melegszik fel annyira, hogy a kívánt főzési hőmérsékletet elérje.
- Ha a ferromágneses terület nem homogén, más anyagokat, mint például alumíniumot is tartalmaz, ez befolyásolhatja a felmelegedést és a serpenyő felismerését.
- Ha a serpenyő alja az alábbi ábrán láthatóhoz hasonló előfordulhat, hogy a készülék nem észleli.



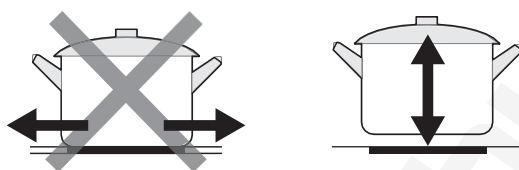
- Ne használjon olyan edényeket, melyek alsó felület nem sík.



- 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. A főzőlap a túl kicsi edényeket nem tudja felismerni. 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.



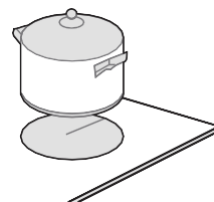
Használat

A főzés megkezdése

Nyomja meg és tartsa lenyomva a be-/kikapcsoló gombot 1 másodpercig. Ekkor egy hangjelzés hallható és az összes számjegy helyén a „-” jel jelenik meg, ami azt jelzi, hogy a készülék készenléti üzemmódba lépett.

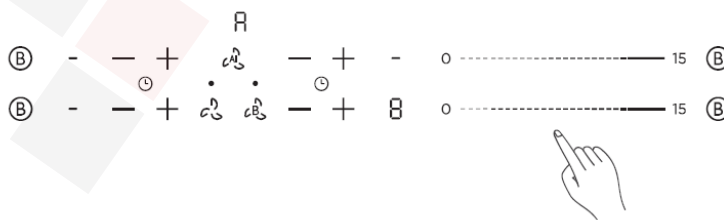
Helyezze a megfelelő edényt a használni kívánt főzőzónára.

- Győződjön meg róla, hogy az edény alja és a főzőzóna felülete tiszta és száraz.

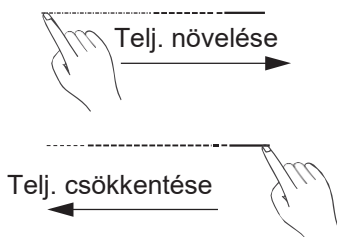


A slider vezérlővel állítsa be a főzőzóna teljesítményszintjét.

A főzőzóna aktiválása után a páraelszívó automatikusan elindul, és automatikus üzemmódba lép. Egy „A” betű jelenik meg a kijelzőn.



- Főzés közben a slider segítségével módosíthatja a teljesítményt.



Ha a  felirat jelenik meg, vagy a  felirat a teljesítményszinttel felváltva villog

Ezt az alábbiak okozhatják:

- Nem a megfelelő főzőzónára helyezte el az edényt.
- Az Ön által használt edény nem alkalmas indukciós főzésre. Kérjük, olvassa el a „Megfelelő edény kiválasztása” című fejezetet.
- Az edény túl kicsi vagy nem megfelelően van a főzőzónára helyezve.

A főzés befejezése

1. módszer: A főzőzóna kikapcsolásához állítsa a zóna teljesítményszintjét 0-ra. A páraelszívó kikapcsolásához állítsa a páraelszívó fokozatot 0-ra.
2. módszer: Nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot a készülék kikapcsolásához.

Maradékhő kijelző

A főzőzóna kijelzőn „H/h” felirat jelenik meg, ami jelzi, hogy az adott zóna felületének hőmérséklete magas. Az égési sérülések elkerülése érdekében ne érjen a főzőzónához. Ha további edényeket is szeretne felmelegíteni, használhatja a még forró főzőzóna hőjét, amivel energiát takaríthat meg. Ha a felület biztonságos hőmérsékletre hűl, a „H/h” felirat automatikusan eltűnik.

Páraelszívó gombok

A páraelszívó bekapcsolása

1. Készenléti üzemmódban nyomja meg a páraelszívó fokozatvezérlő  gombját az elszívás elindításához;
2. Nyomja meg a páraelszívó fokozatvezérlő  gombját a 0-3 szint beállításához;
3. Készenléti üzemmódban nyomja meg az elszívó Boost  gombját a Boost üzemmódba való belépéshez.

A páraelszívó kikapcsolása

1. módszer: Nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot.
2. módszer: Nyomja meg a páraelszívó fokozatvezérlő  gombját a 0 fokozat kiválasztásához és tartsa lenyomva a páraelszívó fokozatvezérlő  gombot 3 másodpercig a 0 fokozat beállításához.
3. módszer: Automata üzemmódban nyomja meg a páraelszívó automata üzemmód vezérlő  gombját az automatikus üzemmódból kilépéshez. Ekkor a készülék 0 fokozatra vált át.

Páraelszívó kézi üzemmód

A páraelszívó fokozatvezérlő  vagy Boost  gombjával hagyja, hogy a készülék állandó fokozaton működhessen, majd kézzel állítsa be a megfelelő elszívási fokozatot a főzési igényeknek megfelelően.

Páraelszívó automata üzemmód

1. Automatikusan módosítja a páraelszívó teljesítményét a főzőzóna állapotának megfelelően, és a kijelzőn az „A” betű jelenik meg;
2. Készenléti üzemmódban kapcsolja be az egyik főzőzónát, és a páraelszívó automatikusan bekapcsol.
3. Bekapcsolt főzőzóna mellett, amikor a páraelszívó kikapcsolt állapotban vagy kézi üzemmódban van, nyomja meg az elszívó automata üzemmódot vezérlő  gombját az automatikus üzemmódba belépéshez.

FIGYELEM

Magas edények használata esetén az elszívórendszer hatásfoka csökken. A fedő ferde elhelyezésével az elszívási hatékonyság növelhető.

Automata üzemmódban a páraelszívó 2 percen belül kikapcsol, ha az összes főzőzóna ki van kapcsolva.

Főzőzóna Boost funkció

A Boost funkció a 15-ös szint feletti teljesítményt biztosít.

A Boost funkció használata:

Készenléti üzemmódban vagy aktív főzőzóna mellett nyomja meg a Boost gombot a Boost funkció bekapcsolásához. A számjegyek az alábbiak szerint váltakoznak:



A Boost funkcióból kilépéshez:

1. módszer: A Boost fokozatot használó főzőzónánál csökkentse a teljesítményszintet.
2. módszer: A Boost fokozat időtartama véget ért.
3. módszer: Nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot.

A Boost funkció bármelyik főzőzónánál használható. Egy főzőzóna Boost funkciójának időtartama 10 perc, a Flex plus zóna Boost funkció időtartama pedig 5 perc.

- A Boost fokozat végén a készülék automatikusan visszatér a korábbi, Boost fokozat bekapcsolását megelőző teljesítményszintre. Ha a Boost fokozat előtt a 0 szintet állította be, a Boost fokozat végén a készülék automatikusan a legmagasabb fokozatra áll.

FIGYELEM

A háztartás elektromos hálózatának védelme érdekében a készülék energiagazdálkodási funkcióval rendelkezik. Ez a funkció az azonos oldali főzőzónák összteljesítményét 3.7 kW-ra korlátozza. Ha bármelyik főzőzóna Boost fokozatban van és másik főzőzónát is be szeretne kapcsolni, azonban az egyazon oldali két főzőzóna összteljesítménye meghaladhatja a 3.7 kW-ot, a főzőlap automatikusan kilép a Boost funkcióból, és visszatér a maximális teljesítményszintre.

Páraelszívó Boost funkció

A páraelszívó Boost funkciójának használata:

- Készenléti üzemmódban vagy aktív főzőzóna mellett nyomja meg a páraelszívó Boost  gombját az elszívó Boost funkciójának elindításához. Ekkor a kijelzőn a „b” felirat jelenik meg.

A páraelszívó Boost fokozatának kikapcsolása:

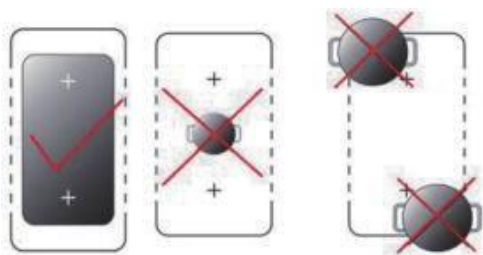
1. módszer: 5 perc múlva automatikusan kikapcsol
2. módszer: A páraelszívó fokozatvezérlő  gombjával állítsa be az elszívó fokozatot, és lépjen ki a Boost funkcióból.
3. módszer: A páraelszívó automata üzemmódot vezérlő  gombjával állítsa az elszívót automatikus üzemmódba, és lépjen ki a Boost funkcióból.

FIGYELEM

Miután a Boost funkció 20 percig folyamatosan működött, ez a funkció automatikusan kikapcsol az újabb bekapcsolásig. Ezután az elszívó a legmagasabb fokozatban fog működni.

Flex Plus zóna

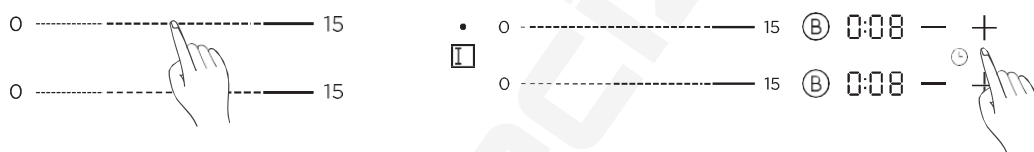
- Ez a funkció két azonos oldali főzőzónát egyesít, egy nagyméretű főzőzónává, melynek segítségével nagyobb alsó felülettel rendelkező edényeket is használhat.
- A megfelelő edényérzékelés és egyenletes hőelosztás biztosítása érdekében az edényt megfelelően kell elhelyezni. Amikor kisebb edényekkel főz, a Flex Plus üzemmód automatikusan kikapcsol.



A Flex Plus zóna használata

Készletléti üzemmódban nyomja meg a Flex Plus  gombot a Flex Plus funkció aktiválásához. A Flex Plus zóna  jelzőfénye világítani kezd.

- Ha a serpenyő hosszabb oldala 21 cm-nél rövidebb, nem javasoljuk a Flex Plus üzemmód használatát.
- A szint beállításához használja annak a főzőzónának a teljesítményszabályozó csúszkáját, amihez a Flex Plus zónát beállította.
- Az idő beállításához használja annak a főzőzónának az időzítő gombját, amihez a Flex Plus zónát beállította.



A Flex Plus zóna kikapcsolása

- Használja annak a főzőzónának a teljesítményszabályozó csúszkáját, amihez a Flex Plus zónát beállította. A Flex Plus funkció 0 szintre állításával a készülék 3 másodperc múlva automatikusan kilép a Flex Plus üzemmódból.
- Aktív Flex Plus zóna esetén nyomja meg a Flex Plus  gombot a Flex Plus üzemmódból kilépéshez. Ekkor a Flex Plus jelzőfény kikapcsol, az első és hátsó főzőzónák teljesítményszintje változatlan marad, és továbbra is aktívak maradnak.
- Nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot a készülék kikapcsolásához.

Gyermezkár

- Zárja le a vezérlő területet a véletlen működtetés elkerülése érdekében (például azért, hogy a gyermekek véletlenül ne kapcsolhassák be egyik főzőzónát sem).

Vezérlés zárolása	
Nyomja meg és tartsa nyomva legalább 3 másodpercig a gyermekzár gombot.	A kijelzőn a „Lo” felirat jelenik meg.
A vezérlés feloldása	
Nyomja meg és tartsa nyomva legalább 3 másodpercig a gyermekzár gombot.	

Ha a készülék zárolt állapotban van, a kikapcsolást és a zárolás feloldását kivéve, a többi gomb inaktív. Vészhelyzet esetén a be-/kikapcsoló gombbal bármikor kikapcsolhatja a készüléket, azonban az alábbi művelet megkezdése előtt fel kell oldania.

Időzítő

A beállított idő elérése után a készülék automatikusan kikapcsolja az adott főzőzónát.

A maximális beállítható idő az aktuális teljesítményszint alapértelmezett működési ideje. Kérjük, tekintse meg az alapértelmezett működési időt.

Az időzítő beállítása

Egy zóna beállítása

1. Készenléti üzemmódban érintse meg a slider vezérlőt a főzőzóna teljesítményszintjének beállításához, hogy a zónát fűtési üzemmódba állítsa.
 - Ha az időzítőt beállította, a kijelző három villogás után elkezd visszaszámolni.
 - A számok a hátralévő időt jelzik.
2. Állítsa be az időzítőt az időzítő gomb megnyomásával.
 - Nyomja meg a „-” vagy „+” gombot az időzítő 1 perces léptékű csökkentéséhez vagy növeléséhez.
 - Nyomja meg és tartsa lenyomva a „-” vagy „+” gombot az időzítő 10 perces léptékű csökkentéséhez vagy növeléséhez.
 - A beállított idő lejártá után a főzőzóna automatikusan kikapcsol.

Több zóna beállítása:

A több zóna beállítására vonatkozó lépések az egy zóna beállítására vonatkozó lépésekhez hasonlóak. Az egyes főzőzónák időzítőjét egymástól függetlenül lehet beállítani és megjeleníteni.

Az időzítő törlése

1. módszer: Az időzítő 0:00 értékre állításával az időzítő funkció 3 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.
2. módszer: Nyomja meg és tartsa lenyomva a „-” és „+” gombot 1 másodpercig, és az adott főzőzóna időzítő funkciója törlődik.

Alapértelmezett működési idő

Az alapértelmezett működési idő a készülék egy védelmi funkciója. Ha a készüléket hosszú ideig nem működteti, az automatikusan kikapcsol. A különböző teljesítményszintek alapértelmezett működési ideje az alábbi táblázatban látható:

Indukciós főzőlap:

Teljesítményszint	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Alapértelmezett működési idő (perc)	480	480	480	360	360	360	240	240	240
Teljesítményszint	10	11	12	13	14	15			
Alapértelmezett működési idő (perc)	120	120	120	90	90	90			

Páraelszívó:

Teljesítményszint	1	2	3
Alapértelmezett működési idő (perc)	480	240	120

1. A kézzel beállított működési idő nem haladhatja meg a főzőzóna alapértelmezett működési idejét. Ha az időzítőhöz beállított érték nagyobb, mint az aktuális szint alapértelmezett működési ideje, az időzítő automatikusan az aktuális szint alapértelmezett működési idejére vált.
2. Az időzítés megjelenítésekor, a csúszkát megérintve megtekintheti az aktuális főzőzóna szintjét. Az időzítés megjelenítésekor a csúszka megérintésével vagy elhúzásával állítsa be a szintet.

A teljesítménykezelő funkció

- Vevőszolgálatunk szakembereire van szükség ahhoz, hogy a készülék kimeneti teljesítményét a háztartási elektromos hálózatnak megfelelően beállíthassa. A gyári beállítás 7.4 kW.
- A túlterhelés kockázatának elkerülése érdekében a készülék maximális kimeneti teljesítménye nem haladja meg az aktuális beállítást.

A maximális teljesítményű üzemmódba lépés

1. lépés: Kikapcsolt állapotban tartsa lenyomva a gyermekzár  gombot 3 másodpercig, hogy a készüléket zárolni tudja.
2. lépés: Nyomja meg és tartsa lenyomva a bal hátsó zóna Boost  gombját 3 másodpercig.
3. lépés: Nyomja meg és tartsa lenyomva a bal első zóna Boost  gombját 3 másodpercig, és a jobb oldalon láthatók számjegyek jelennek meg.



Maximális kimeneti teljesítmény kiválasztása

A gyermekzár  gombbal válassza ki a különböző maximális kimeneti teljesítményszinteket, majd a be-/kikapcsoló  gombbal erősítse meg a beállítást.

A készülék 5 maximális kimeneti teljesítménnyel rendelkezik, 2.8 kW ~ 7.4 kW közötti teljesítménytartományban. A kijelzőn megjelenő értékek és a maximális kimeneti teljesítmény az alábbi táblázatban látható.

Bal első kijelző	Jobb első kijelző	Maximális teljesítmény (W)
28	00	2800
35	00	3500
45	00	4500
58	00	5800
74	00	7400

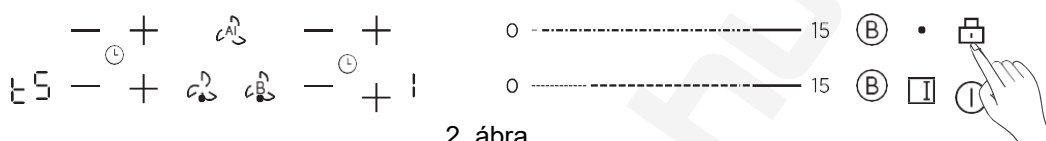
Páraelszívó késleltetett kikapcsolás

A főzés befejezése és a készülék leállítása után késleltetett kikapcsolást állíthat be, hogy a konyha levegője frissebb legyen (gyári beállítás szerint a készülék azonnal kikapcsol).

1. Kikapcsolt állapotban nyomja meg a be-/kikapcsoló  gombot a készenléti állapotba lépéshez. 10 másodpercen belül nyomja meg és tartsa lenyomva a páraelszívó automatikus üzemmód  gombját 5 másodpercig a késleltetett kikapcsolás beállításához (ld.: 1. ábra). Nyomja meg a gyermekzár  gombot a késleltetési idő kiválasztásához (ld.: 2. ábra), majd nyomja meg a be-/kikapcsoló  gombot a megerősítéshez.
2. A kijelzőn megjelenő feliratok ismertetése: Bal első számjegy: tS a beállított időt jelzi; jobb első számjegy: a beállított időt jelzi (perc), az alapértelmezett érték 0; ez lehet 0, 1, 2, 5, 10 és 20 perc.



1. ábra



2. ábra

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

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A készülék hosszú ideig tartó és hatékony működése érdekében fontos, hogy alaposan tisztítsa meg és tartsa karban azt.

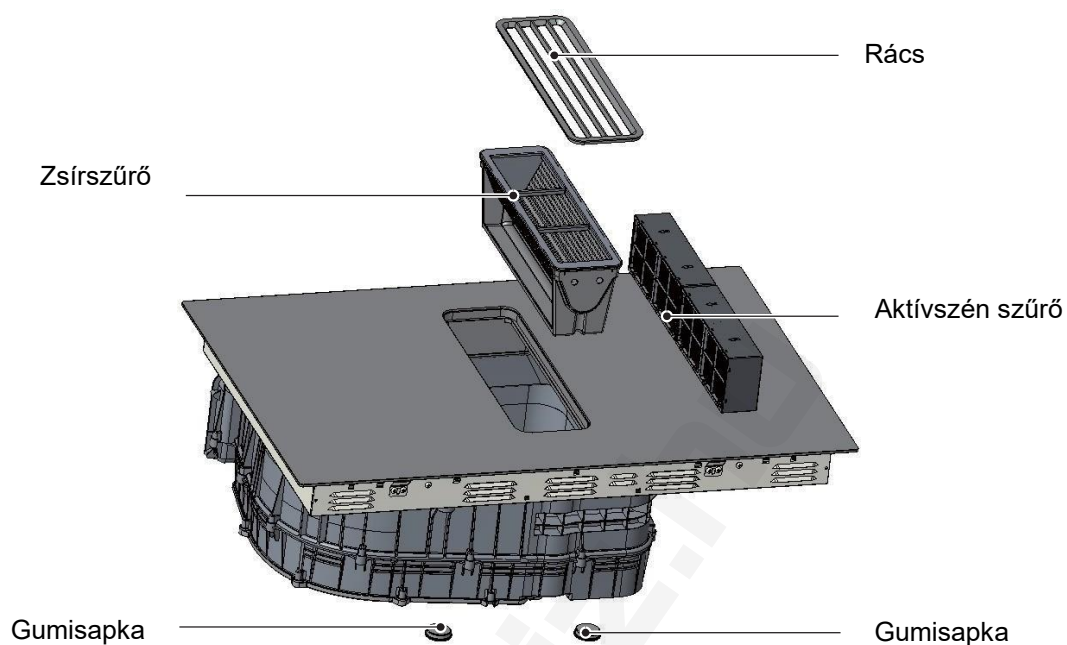
A főzőlap tisztítása

Mit?	Hogyan?	Fontos!
Általános üvegfelület szennyeződések (ujjlenyomatok, csíkok, ételfoltok vagy cukrot nem tartalmazó, kifolyt folyadékok az üvegen)	1. Kapcsolja ki a főzőlapot. 2. Használjon főzőlap tisztítószeret, még az üveglap meleg (de nem forró!) állapotában. 3. Öblítse le és törölje szárazra egy tiszta ruhával vagy papírtörölővel. 4. 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 tisztítószer a főzőlapon: Az üveg ugyanis elszíneződhet.
Az üvegre kifutott folyadék, ráolvadt étel vagy kiömlött cukortartalmú folyadék.	Az ilyen szennyeződések azonnal távolítsa el főzőlap kaparóval, azonban ügyeljen a forró főzőzóna felületekre: 1. Kapcsolja ki a főzőlapot a fali kapcsolónál. 2. Tartsa a kaparót 30°-os szögben, és kaparja át a szennyeződést vagy a kiömlött folyadékot a főzőlap hidegebb területére. 3. Törleruhával 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.

Tisztítást vagy karbantartást igénylő alkatrészek

A készülék hosszú ideig tartó és hatékony működése érdekében fontos, hogy alaposan tisztítsa meg és tartsa karban azt.

Az alábbi áttekintés a készülék azon alkatrészeit mutatja be, melyeket cserélni vagy tisztítani szükséges.

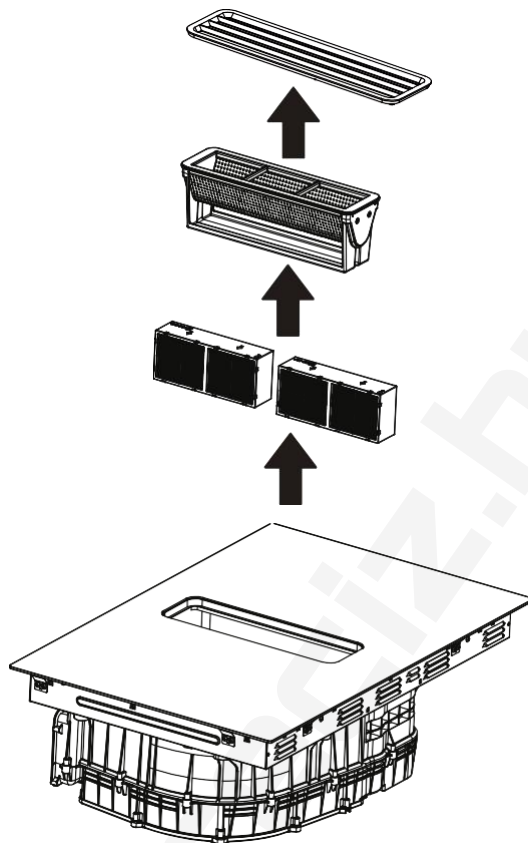


Aktívszenes szűrő tisztítása vagy cseréje

Ha a főzőlap kijelzőjén az „FC” kód jelenik meg, az azt jelenti, hogy az aktívszenes szűrőt ki kell cserélni. Az aktívszenes szűrőket szakkereskedésekből vagy a vevőszolgálatától tudja beszerezni.

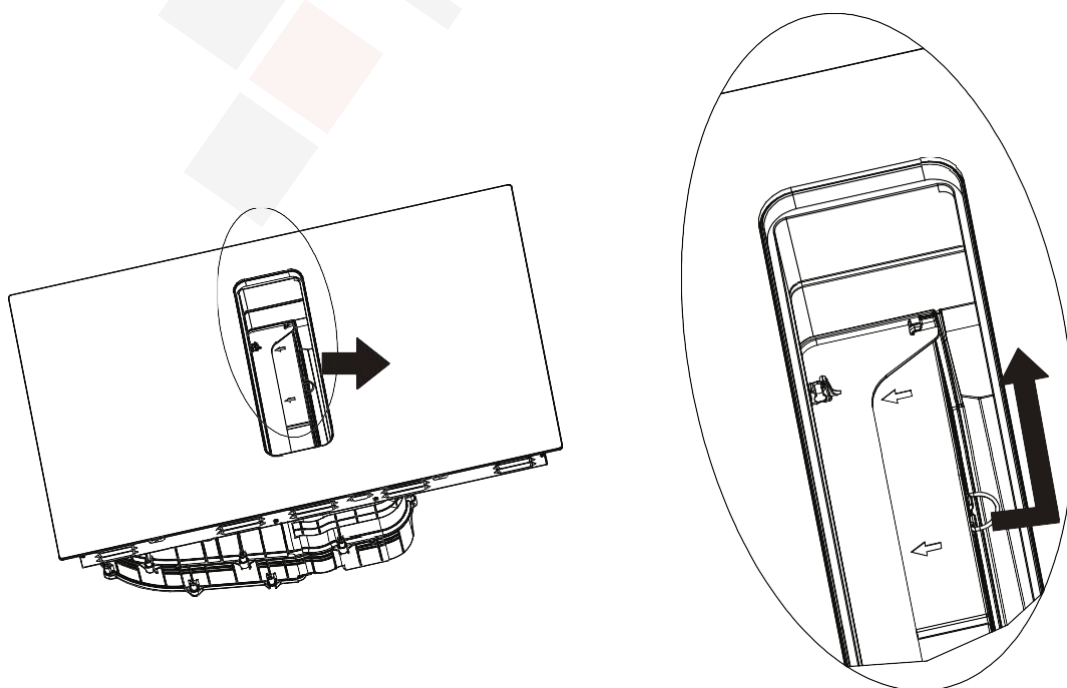
Az aktívszenes szűrő kiszerelése:

Távolítsa el a rácstól, a zsírszűrőt és az aktívszenes szűrőt felülről lefelé.



FIGYELEM

Az aktívszenes szűrő eltávolításakor húzza jobbra a szűrő fémgyűrűjét, majd emelje fel a szűrő eltávolításához.



Az aktívszenes szűrő tisztítása

A készülék hatékony működése érdekében fontos, hogy az aktívszenes szűrőket kb. 2 havonta tisztítsa meg.

1. Helyezze az aktívszenes szűrőt mosogatógépbe, adjon hozzá mosószert, és tisztítsa meg normál mosogatóprogrammal (1.5-3 óra közötti időtartamú programmal).
2. Áztassa az aktívszenes szűrőt forró vízbe (60-80°C-os) 1-2 órán keresztül, adjon mosószert a forró vízhez, majd öblítse le tiszta vízzel.
3. Az aktívszenes szűrő megfelelő állapotban tartásához rendszeresen tisztítsa meg. Az 5 éves élettartam végén cserélje ki időben.

Az aktívszenes szűrő szárítása

1. Helyezze a megtisztított aktívszenes szűrőt sütőbe, és hevítse fel 3 órán át (150°C).
2. Meleg hajszárítóval szárítsa fél órán keresztül.

FIGYELEM

1. Ne használjon erősen lúgos vagy intenzív, olaj alapú tisztítószereket (a Finish, Somat vagy Ecover által ajánlott mosogatószer/por), mert ezek károsíthatják az aktívszenes szűrőt.
2. A melegvíz hőmérséklete nem haladhatja meg a 80°C-ot, mivel ez károsíthatja az aktívszenes szűrőt.
3. A sütő hőmérséklete nem haladhatja meg a 200°C-ot, mivel ez károsíthatja az aktívszenes szűrőt.
4. Ne használjon fizikai eszközt az aktívszenes szűrő tisztításához, mert ez sérülést okozhat.

Az aktívszenes szűrő cseréje

Helyezzen be egy új aktívszenes szűrőt, majd szerelje be a zsírszűrőt és a rácsot.

A szűrő figyelmeztetés visszaállítása

1. A szűrő cseréjéhez tekintse meg a szénszűrő cserére vonatkozó útmutatót.
2. Kikapcsolt állapotban tartsa lenyomva a gyermekzár  gombot 3 másodpercig, hogy a készüléket zárolni tudja.
3. Nyomja meg és tartsa lenyomva a páraelszívó fokozatvezérlő  gombját 3 másodpercig a szűrő figyelmeztetési idejének visszaállításához. A kijelzőn a „CL” felirat jelenik meg, ami jelzi, hogy a visszaállítás sikeres volt.

A rács és a zsírszűrők tisztítása

A zsírszűrő kiszűri a zsírt a főzés során keletkező gőzökből. A megfelelő működés érdekében rendszeresen tisztítsa meg a zsírszűrőt.

FIGYELMEZTETÉS! Tűzveszély!

A zsírszűrőkben található zsírlerakódások tüzet okozhatnak.

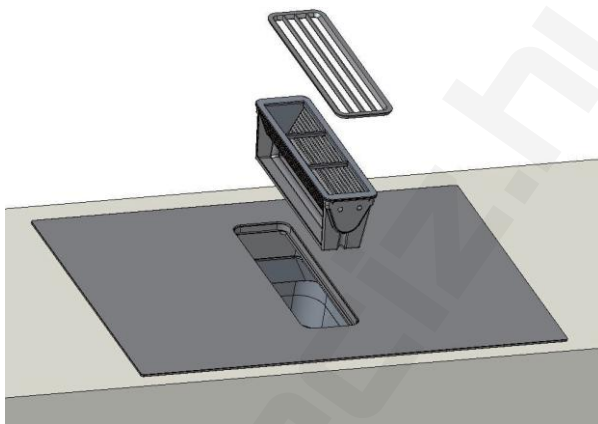
- Soha ne működtesse a készüléket a zsírszűrő nélkül.
- Tisztítsa meg a zsírszűrőt rendszeresen.
- Soha ne használjon nyílt lángot a készülék közelében (pl.: flambírozás).
- Ne helyezze a készüléket szilárd tüzelőanyaggal működő fűtőberendezés (pl. fa- vagy széntüzelésű kályha) közelébe kivéve, ha a fűtőberendezés zárt, nem eltávolítható burkolattal rendelkezik. Nem lehetnek kirepülő szikrák.

1. FIGYELEM!

A leeső zsírszűrők károsíthatják az azok alatt található főzőlapot. (Célszerű a zsírszűrőt hetente megtisztítani.)

Távolítsa el a rácsot és a zsírszűrőt, majd szakszerűen ártalmatlanítsa.

- Zsír halmozódhat fel a tartály alján. Tartsa a zsírszűrőt vízszintesen, hogy a zsír ne csepegjen ki.



2. Tisztítsa meg a rácsot.

- Tekintse meg „A zsírszűrők vagy a rács kézi tisztítása” című fejezetet.

3. Tisztítsa meg a zsírszűrőt.

- Tekintse meg „A zsírszűrők vagy a rács kézi tisztítása” című fejezetet.
- Tekintse meg „A zsírszűrő tisztítása mosogatógépben” című fejezetet.

4. Szükség esetén távolítsa el a szagszűrőket vagy a hangszigetelő elemeket, és tisztítsa meg a készüléket belülről.

- Tekintse meg „A szagszűrő cseréje” című fejezetet.

5. Ha a készülék belsejébe idegen tárgy került, távolítsa el ezeket, és győződjön meg arról, hogy a felfogó tálca nem telt-e meg.

6. Törölje ki a készülék belsejét szappanos vízzel és konyharuhával.

7. Tisztítás után helyezze vissza a megszáritott fém zsírszűrőt.

A zsírszűrők vagy a rács kézi tisztítása

1. Áztassa ki a zsírszűrőt vagy a rácsot forró szappanos vízben.

2. Használjon kefért a zsírszűrő vagy a rács tisztításához.

Ne használjon agresszív, savas vagy lúgos tisztítószeret. A makacs szennyeződések eltávolításához használjon speciális zsíroldó szert.

3. Alaposan öblítse le a zsírszűrőket.

4. Várja meg, amíg a zsírszűrőkből az összes zsír kiürül.

A zsírszűrő tisztítása mosogatógépben

1. Helyezze a zsírszűrőket szabadon a mosogatógépbe, kitakarás nélkül.
Az optimális tisztítási eredmény érdekében helyezze a zsírszűrőt a szűrő felőli oldalával a mosogatógépbe. Ne tisztítsa meg az erősen szennyezett zsírszűrőket konyhai eszközökkel.
Ne használjon agresszív, savas vagy lúgos tisztítószeret.
2. Indítsa el a mosogatógépet.
Legfeljebb 70°C-os hőmérsékletet válasszon.
3. Várja meg, amíg a zsírszűrőkből az összes zsír kiürül.

A páraelszívóban összegyűlt kondenzátum leeresztése

A gumisapka eltávolításával leeresztheti a páraelszívó belső terében összegyűlt kondenzátumot.

Előírás: A főzőlapnak először le kell hűlnie és a maradékhő kijelző nem világíthat.

1. Egyik kezével húzza ki a gumisapkát, a másik kezével fogja a gyűjtőedényt, és eressze le a kondenzátumot a nyíláson keresztül.
 2. Ellenőrizze, hogy a gumisapka nyílása nincs-e eldugulva, mielőtt visszahelyezné azt.
- A páraelszívó lehűlése után távolítsa el a készülék belsejében összegyűlt kondenzátumot. Ehhez távolítsa el a zsírszűrőt.

HIBAELHÁRÍTÁS

A készülék használat közben meghibásodhat. Az alábbi táblázat a meghibásodás lehetséges okait és azok megoldási javaslatait tartalmazza. Annak érdekében, hogy a márkaszerviz hívására fordított időt és pénzt megtakaríthassa javasoljuk, hogy figyelmesen olvassa el az alábbi táblázatot.

Probléma	Lehetséges okok	Teendő
A készüléket nem lehet bekapcsolni.	Nincs áramellátás.	Győződjön meg arról, hogy a készülék csatlakoztatva van-e a tápellátáshoz, és a táphálózatban van-e áram. Ellenőrizze, hogy nincs-e áramkimaradás az otthonában vagy a környéken. Ha mindent ellenőrzött, és a probléma továbbra is fennáll, forduljon márkaszervizhez.
Az érintőgombok nem reagálnak.	A vezérlőpanel zárolva van.	Oldja ki a gyermekzárát. Ehhez tekintse meg a „Gyermekezár funkció” 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 vezérlőpanel.
Az üvegpannel karcos.	Az edények alsó felülete éles. Nem megfelelő, súroló hatású tisztítókefét vagy tisztítószert használt.	Használjon lapos, sima aljú edényeket. Tekintse meg „A megfelelő edény kiválasztása”, és a „TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS” című fejezeteket.
Néhány edény 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 a készülék technológiája 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 főzőterület méretével.
A készülék vagy a főzőzóna váratlanul kikapcsol, és hangjelzés hallható. A kijelzőn hibakód jelenik meg.	Műszaki hiba.	Indítsa újra a készüléket. Ha a hiba továbbra is fennáll, jegyezze fel a hibakódot, kapcsolja ki a készüléket, és forduljon márkaszervizhez.

A készülék 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.

Hibakód	Lehetséges okok	Teendő
E1, E2, E7	Hőérzékelő hiba.	Kérjük, hogy a főzőlap hőérzékelő cseréjével kapcsolatban vegye fel a kapcsolatot a forgalmazóval.
E3, E4	Hőérzékelő hiba (IGBT).	Kérjük, hogy a főzőlap hőérzékelő cseréjével kapcsolatban vegye fel a kapcsolatot a forgalmazóval.
EU	A kijelzőpanel és a fő vezérlő áramkör közötti kommunikáció nem megfelelő.	A kijelzőpanel vagy fő vezérlő áramkör hiba, vagy a kijelzőpanel és a fő vezérlő áramkör közötti csatlakozó vezeték hibás. Kérjük, vegye fel a kapcsolatot a forgalmazóval.
EL, EH	Rendellenes tápfeszültség.	Kérjük ellenőrizze az elektromos hálózatot. Az elektromos tápellátás helyreállítását követően kapcsolja be újra a készüléket.
C1	Az üvegpanel hőmérséklete magas.	A készülék lehűlése után kérjük, indítsa újra.
C2	A hőérzékelő magas hőmérsékletet érzékel (IGBT).	A készülék lehűlése után kérjük, indítsa újra.
F5	Hűtőventilátor hiba.	Indítsa újra a készüléket. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon a márkaszervizhez a hűtőventilátor cseréjéhez.
b3	A motor IPM modul hőmérséklete túl magas.	AZ IPM egység lehűlése után kérjük, indítsa újra.
b5	Motorindítási hiba.	Ellenőrizze, hogy nincs-e idegen tárgy a motorban, majd indítsa újra.
b7	Motorindítási hiba vagy motorrendszer hiba.	Ellenőrizze, hogy nincs-e idegen tárgy a motorban, majd indítsa újra. Ha a hiba továbbra is fennáll előfordulhat, hogy a motor csatlakozóvezetéke hibás. Kérjük, vegye fel a kapcsolatot a forgalmazóval.
bd	Kommunikációs hiba a kijelzőpanel és a páraelszívó vezérlő áramkör között.	Előfordulhat, hogy a kijelzőpanel vagy a páraelszívó vezérlő áramkör hibás, vagy a kijelzőpanel és a páraelszívó vezérlő áramkör közötti csatlakozóvezeték hibás. Kérjük, vegye fel a kapcsolatot a forgalmazóval.
EF	Egyszerre több gombot is megnyomott.	A vezérlőpanel tisztítása után indítsa újra. Ha a hiba újraindítás után is fennáll kérjük, forduljon a márkaszervizhez.
FC	Szűrőcsere emlékeztető.	Figyelmeztető funkció belső keringtetéses üzemmód esetén. A szűrő cseréjéhez tekintse meg a szűrőcsere útmutatót.

Használat közben megjelenő hibakódok és ezek elhárítása.

Hibakód	Probléma	Megoldás
Automatikus helyreállítás		
EL, EH	A tápfeszültség nem a névleges feszültségtartományon belül van.	Kérjük ellenőrizze az elektromos hálózatot. Az elektromos tápellátás helyreállítását követően kapcsolja be újra a készüléket.
C1	A főzőlap felületi hőmérséklete magas.	Várja meg, amíg a főzőlap felületi hőmérséklete visszahűl a normál értékre. Érintse meg a be-/kikapcsoló gombot a készülék újraindításához.
C2	Magas IGBT hőmérséklet.	Várja meg, amíg az IGBT hőmérséklete visszaáll a normál értékre. Érintse meg a be-/kikapcsoló gombot a készülék újraindításához. Ellenőrizze, hogy a ventilátor egyenletesen jár-e; ellenkező esetben cseréltesse ki a ventilátort.
b3	A páraelszívó vezérlő áramkör áramerőssége nem megfelelő.	Érintse meg a be-/kikapcsoló gombot a készülék újraindításához.
b7	A motor nem indul el.	Ellenőrizze, hogy nincs-e idegen tárgy a motorban, majd indítsa újra a páraelszívót. Érintse meg a be-/kikapcsoló gombot a készülék újraindításához.
Nincs automatikus helyreállítás		
E2	Főzőlap hőérzékelő hiba - rövidzárlat.	Ellenőrizze a csatlakozást vagy cseréltesse ki a főzőlap hőérzékelőt.
E1	Főzőlap hőérzékelő hiba - nyitott áramkör.	
E7	Főzőlap hőérzékelő hiba - érvénytelen érték.	
E4	IGBT hőérzékelő hiba - rövidzárlat.	Cseréltesse ki a tápáramkört.
E3	IGBT hőérzékelő hiba - nyitott áramkör.	
b5	A páraelszívó nem indul el vagy a motorrendszer hibás.	Indítsa újra. Ha a hiba továbbra is fennáll, cseréltesse ki a páraelszívó vezérlő áramkörét vagy motorját.
bd	Kommunikációs hiba a kijelzőpanel és a páraelszívó vezérlő áramkör között.	Cseréltesse ki a páraelszívó vezérlő áramkörét, a tápáramkört vagy a kijelzőpanelét, és ellenőrizze, hogy a csatlakozóvezetékek sérültek-e.

Specifikus hibajelenségek és megoldásuk

Hiba	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 túl magas.	A környezeti hőmérséklet valószínűleg túl magas. A szellőzőnyílások elzáródtak.	
	Ventilátor hiba.	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.	A készülék túlmelegedett. Várja meg, amíg a hőmérséklet visszaáll a normál hőmérsékletre. A készülék újraindításához nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot.	
Az azonos oldali főzőzónák 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.	

Specifikus hibajelenségek és megoldásuk

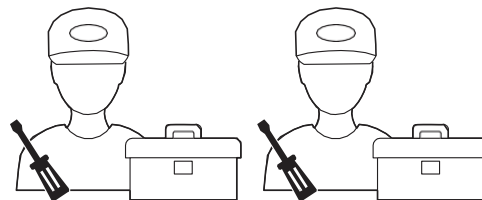
Hiba	Probléma	A megoldás	B megoldás
A főzőlap elszívási teljesítménye csökken.	A zsírszűrő telített.	Tisztítsa meg vagy cserélje a zsírszűrőt.	
	A szagszűrő/aktívszenes szűrő telített.	Cserélje a szagszűrőket vagy tisztítsa meg az aktívszenes szűrőket (ld.: „A szagszűrő cseréje” vagy „az aktívszenes szűrő tisztítása” című fejezet).	
	A légcsatornában idegen tárgy (pl.: törlőruha) vagy túl sok víz van.	Távolítsa el az idegen tárgyat.	Eressze le a vizet (ld.: „A páraelszívóban összegyűlt kondenzátum leeresztése” című fejezet).
Az elszívórendszer akkor is működik, ha a főzőzónák ki vannak kapcsolva.	Ennek oka, hogy a páraelszívó a késleltetett kikapcsolással elszívja a maradék főzési füstöt a konyhából.	Várja meg, amíg a páraelszívó automatikusan kikapcsol.	

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.

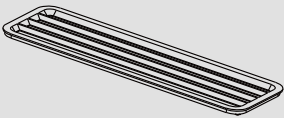
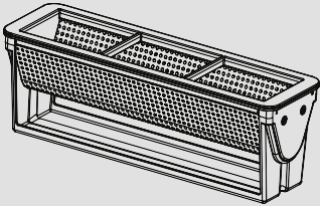
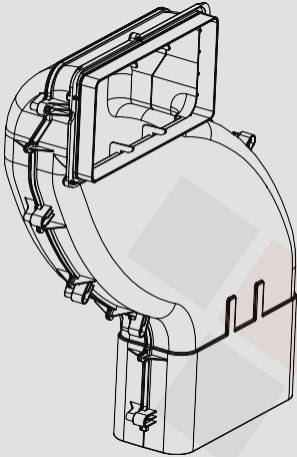
A TERMÉK BEÉPÍTÉSE

Beépítési tudnivalók

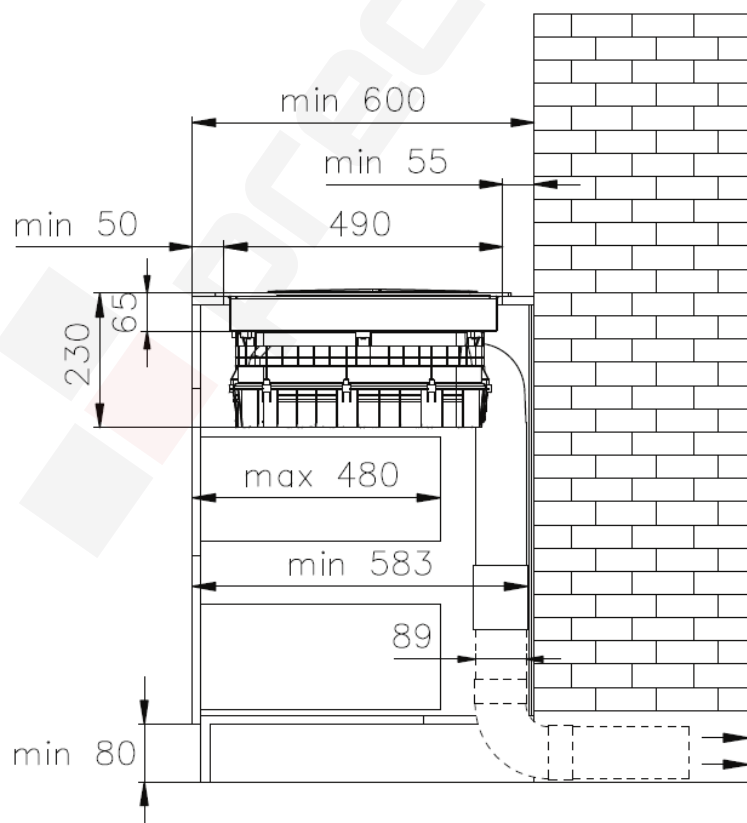
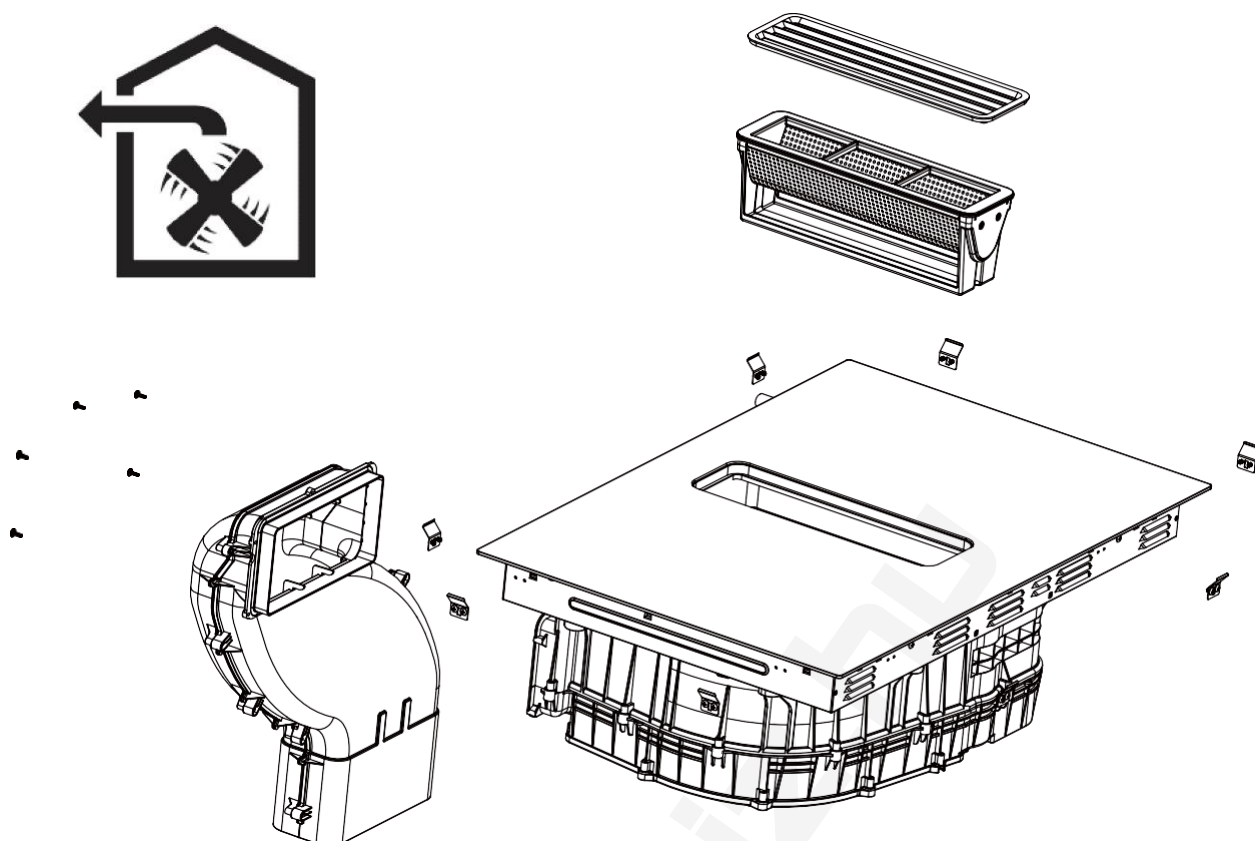
- A készülék beépítéséhez 2 szakképzett szerelőre van szükség;
- A beépítést vagy karbantartást képzett szakembernek kell elvégeznie a gyártó utasításainak és a helyi biztonsági előírásoknak megfelelően. A készülék egyetlen része sem javítható vagy cserélhető kivéve, ha a használati útmutató kifejezetten előírja;
- A beépítés után a felhasználó nem érhet az elektromos alkatrészekhez;
- Mielőtt csatlakoztatná a készüléket az elektromos hálózathoz: Ellenőrizze az adattáblát (a készülék alján), hogy a feszültség és a tápellátás megfelel-e a hálózati értékeknek és azt, hogy a csatlakozóaljzat megfelelő-e.
- A készüléket olyan áramkörhöz kell csatlakoztatni, amely egy leválasztó kapcsolóval rendelkezik, ami teljes leválasztást biztosít a tápellátásról.
- A készülék szakszerű beépítésének elmulasztása érvénytelenítheti a garanciát és ilyen esetekben a gyártó semmilyen felelősséget nem vállal.
- A mellékelt útmutatót a készülékkel elérhető legjobb teljesítmény érdekében kell használni. A levegőcsatornák méretének módosításával az elszívó teljesítménye is megváltozik.
- A készülék javítása esetén ügyelni kell arra, hogy a páraelszívó és a csatorna szabadon hozzáférhető legyen



Tartozék lista kivezetéses üzemmód esetén

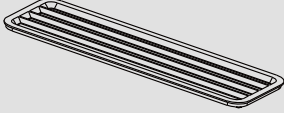
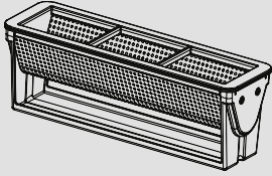
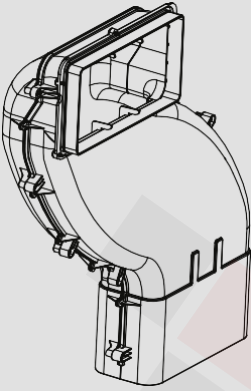
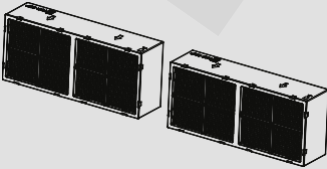
Ssz.	Tartozék	Leírás	Darabszám
A		Rögzítőfül	8
B		Csavar (3.9*6)	16
C		Rács	1
D		Zsírszűrő	1
E		Csavar (3.5*14)	4
F		Elszívócső	1

Kivezetéses üzemmód

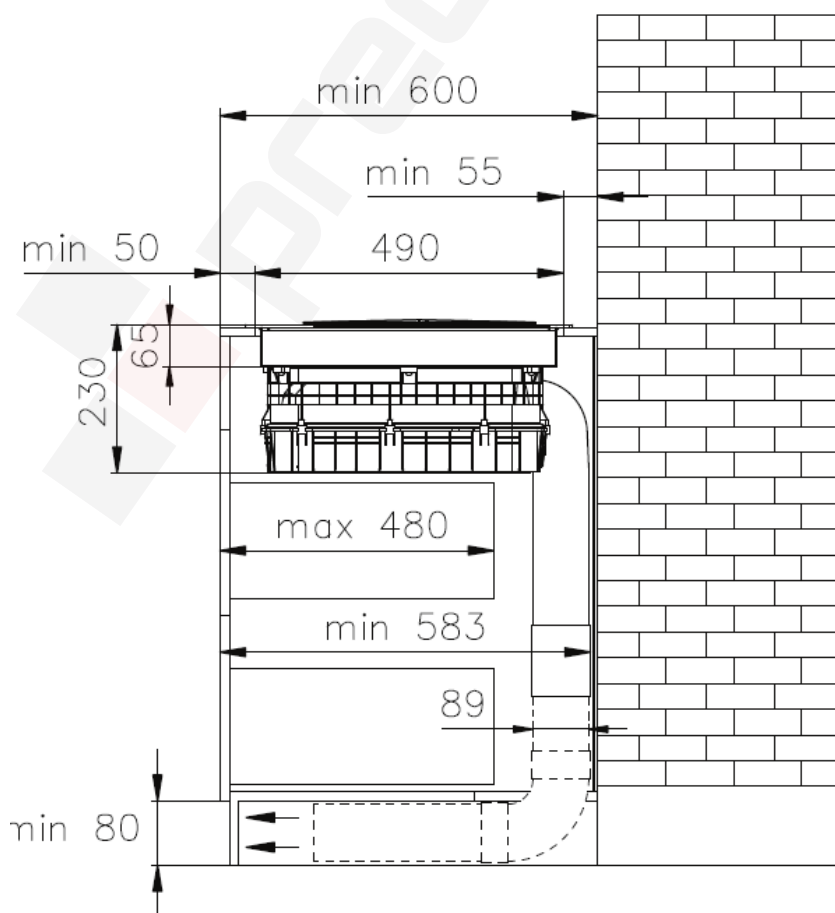
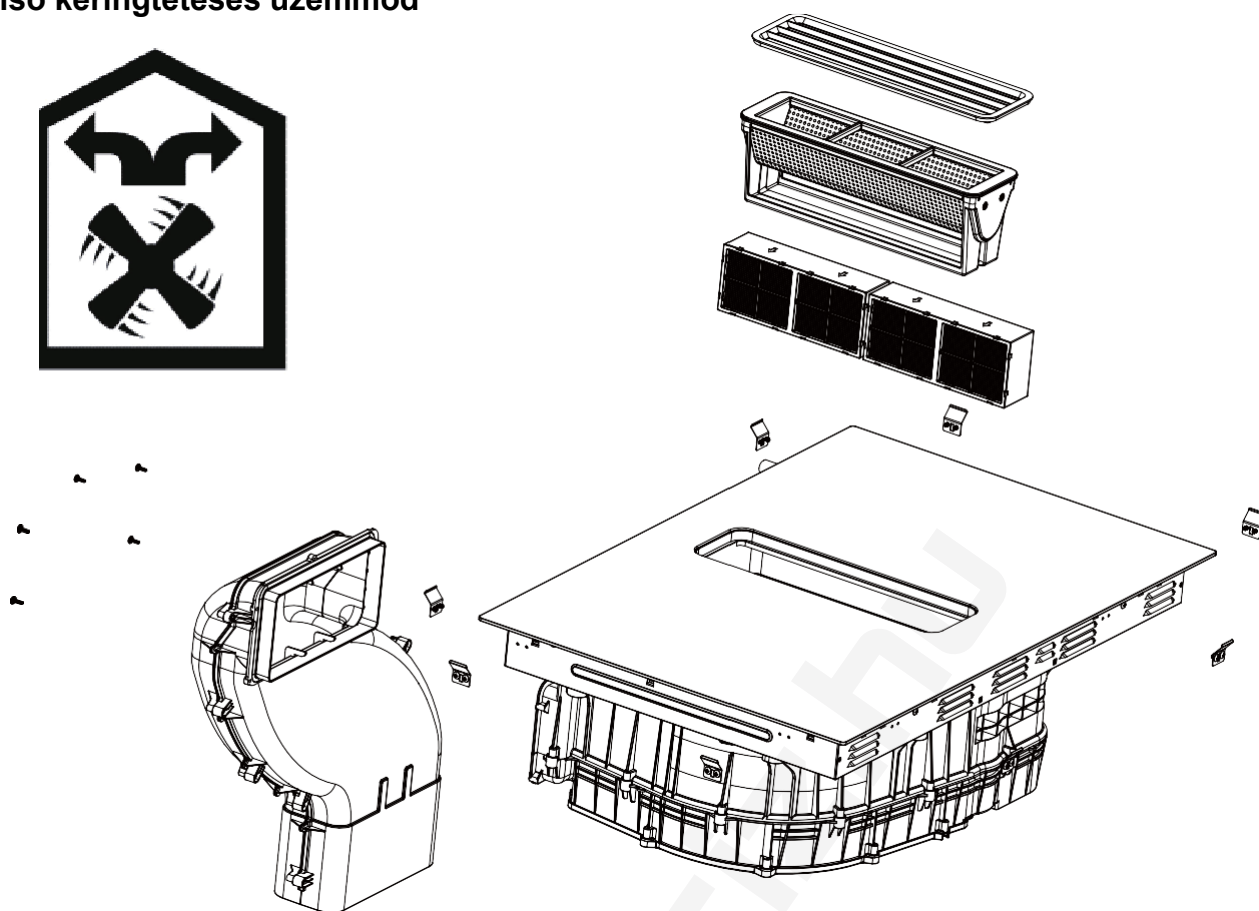


A szaggatott vonallal jelölt csőszakaszt a gyártótól kell megvásárolni.

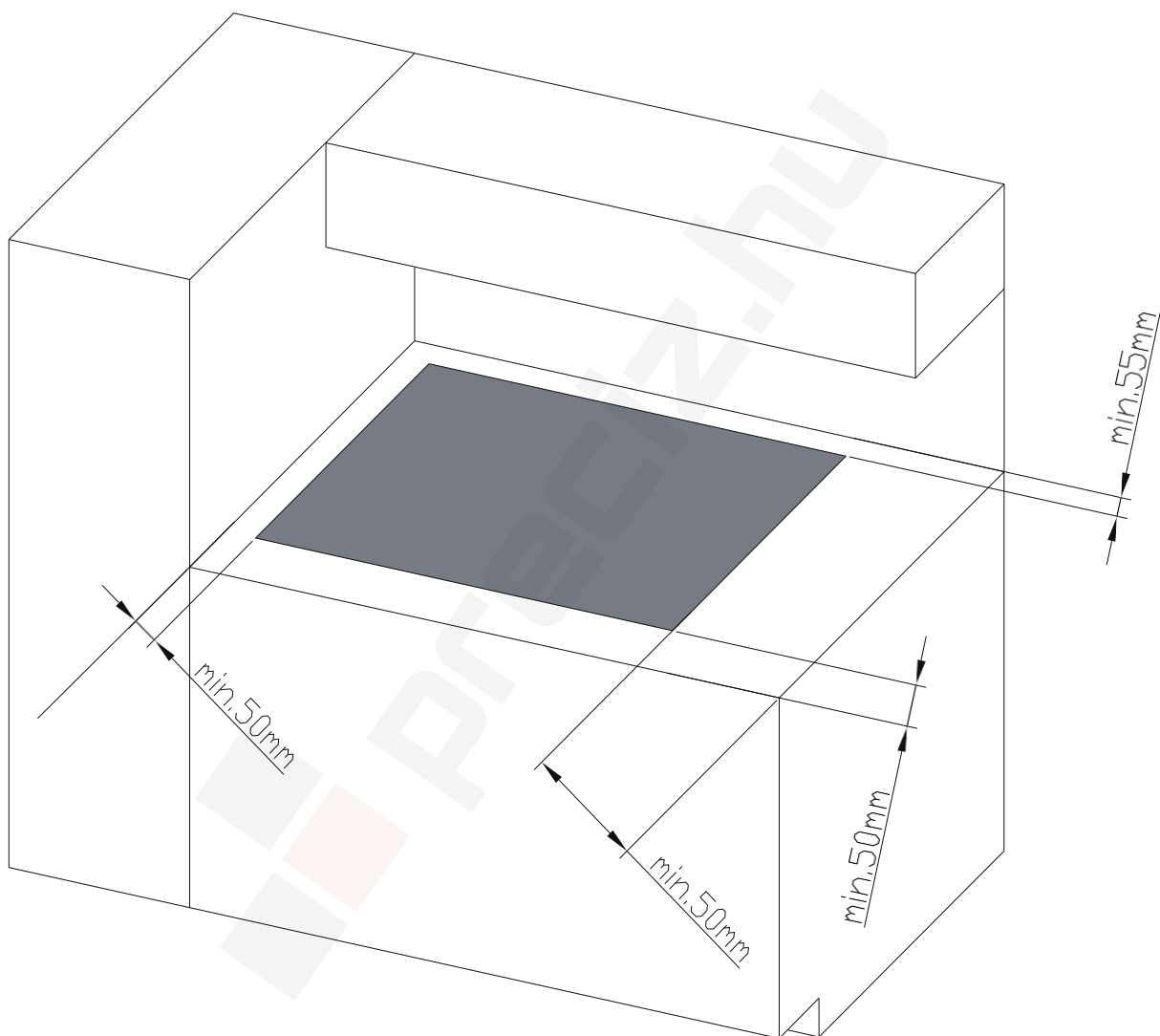
Tartozék lista belső keringtetéses üzemmód esetén

Ssz.	Tartozék	Leírás	Darabszám
A		Rögzítőfül	8
B		Csavar (3.9*6)	16
C		Rács	1
D		Zsírszűrő	1
E		Csavar (3.5*14)	4
F		Elszívócső	1
G		Aktívszén szűrő	2

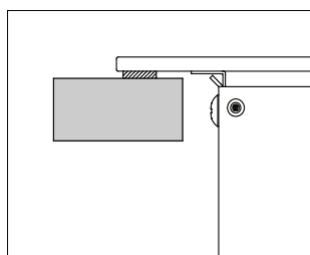
Belső keringtetéses üzemmód



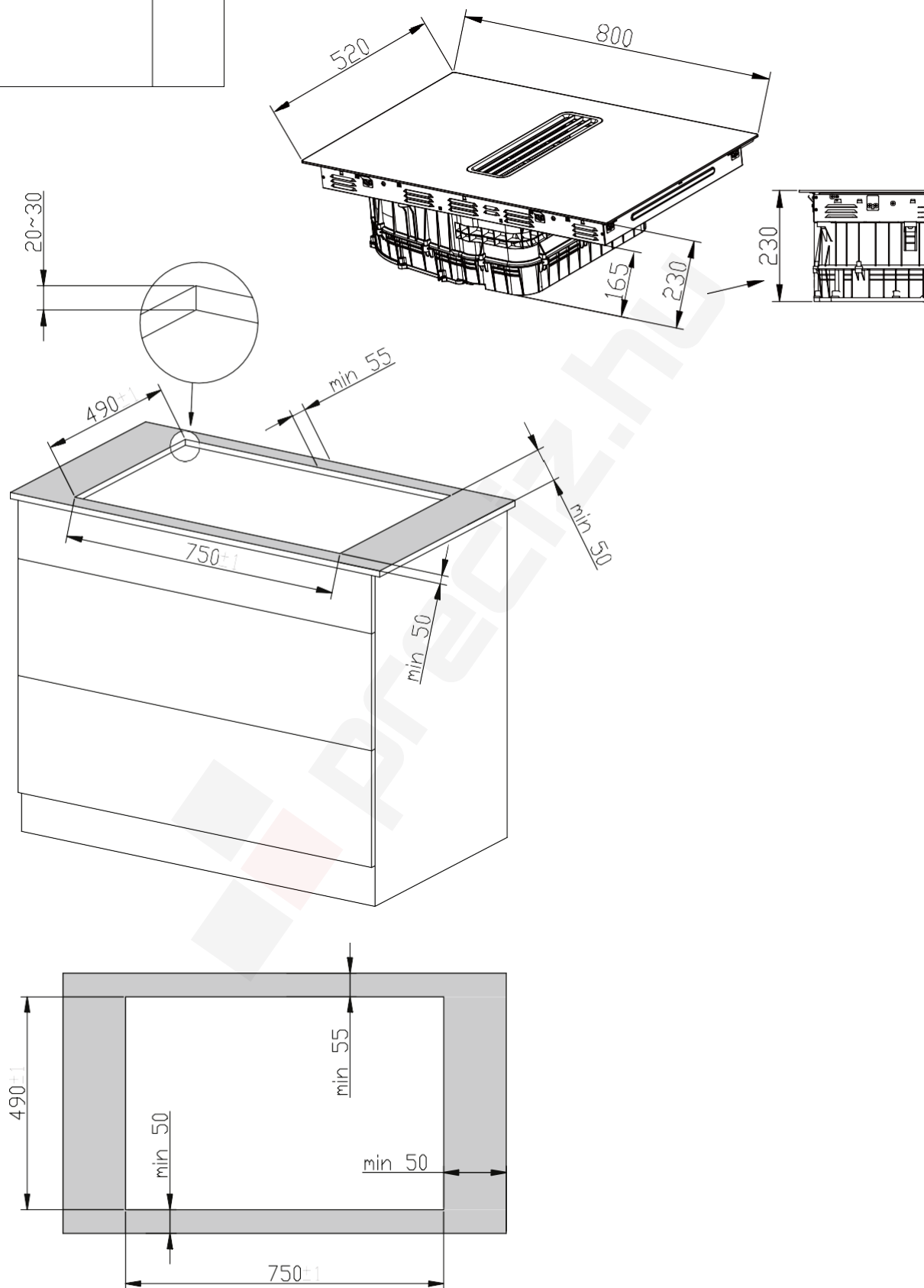
A szaggatott vonallal jelölt csőszakaszt a gyártótól kell megvásárolni.



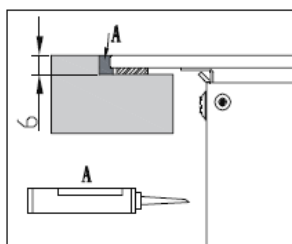
Hagyományos beépítés



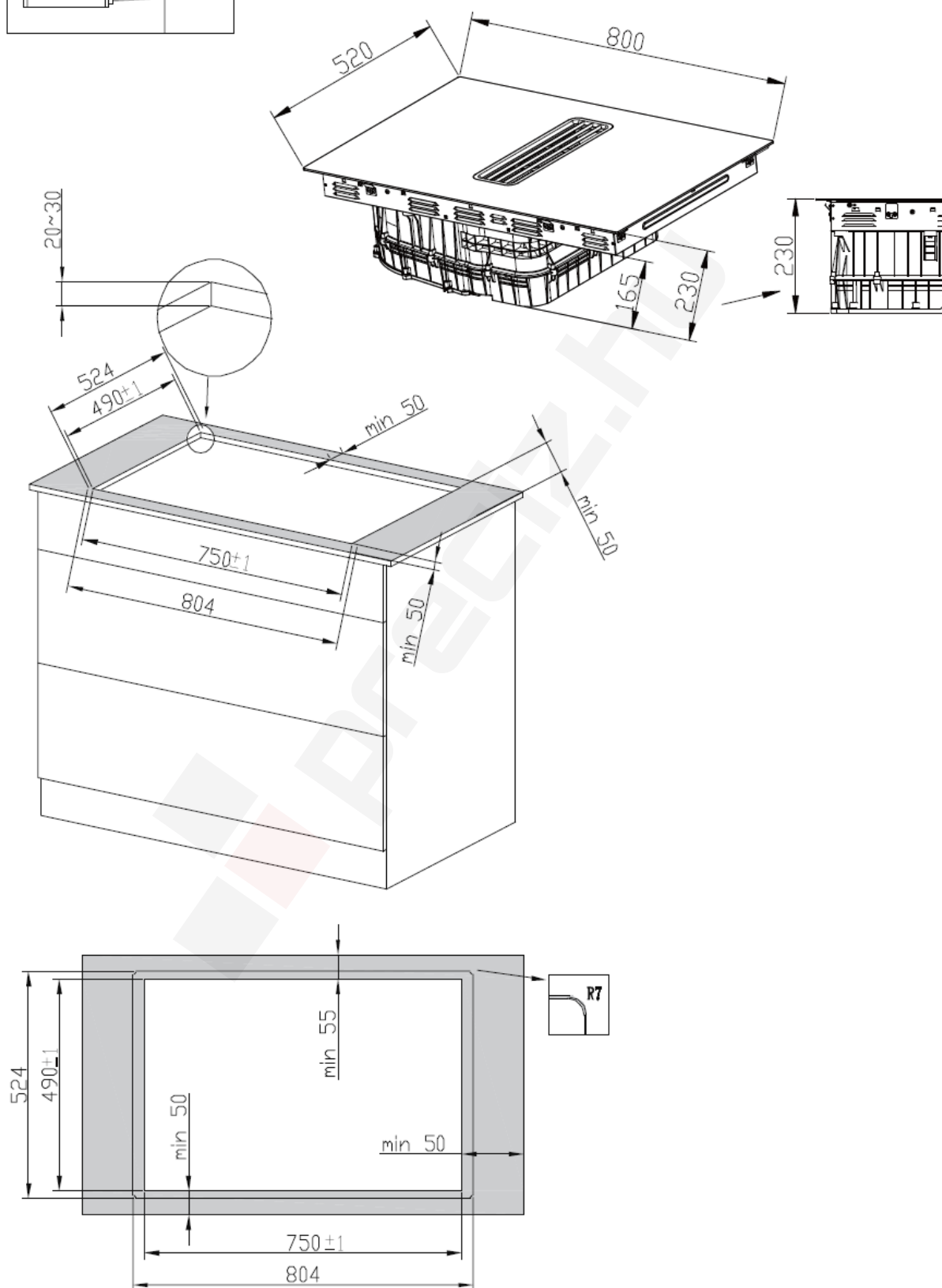
Mértékegység: mm

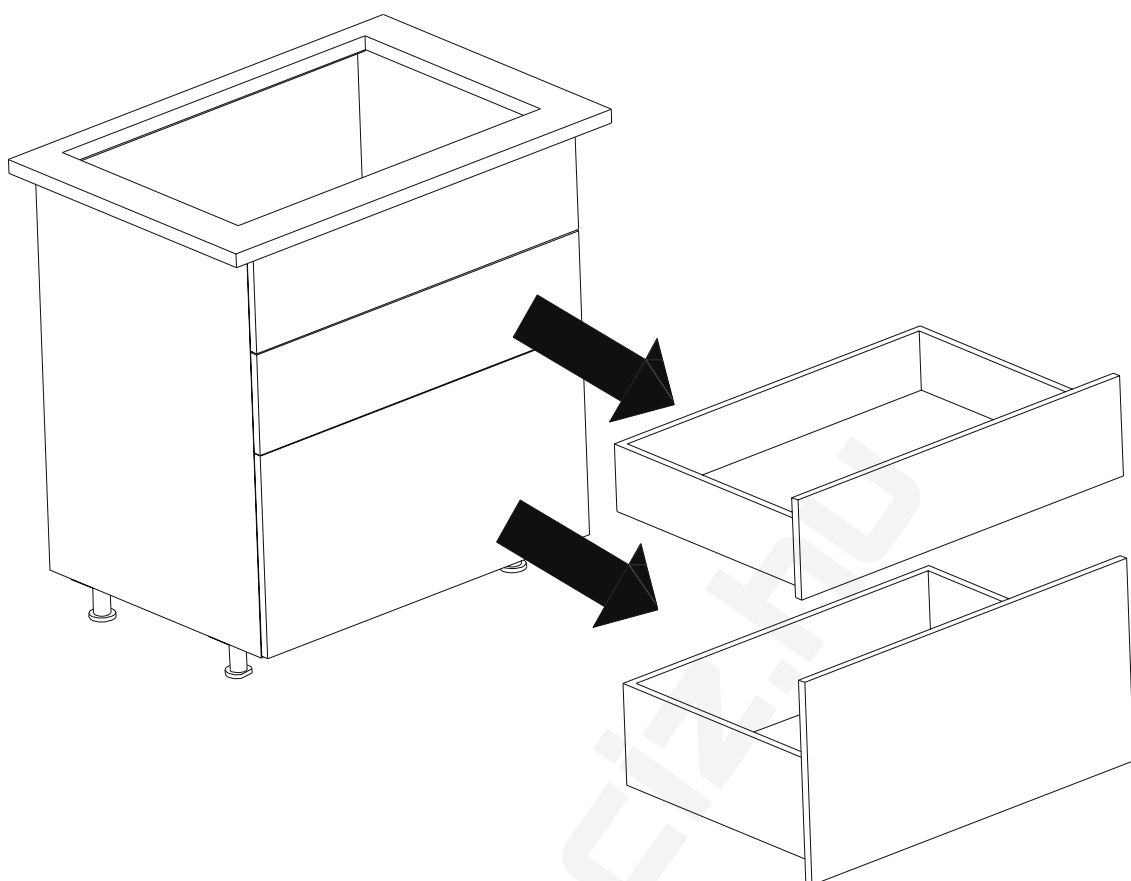


Munkalap szintbe építés

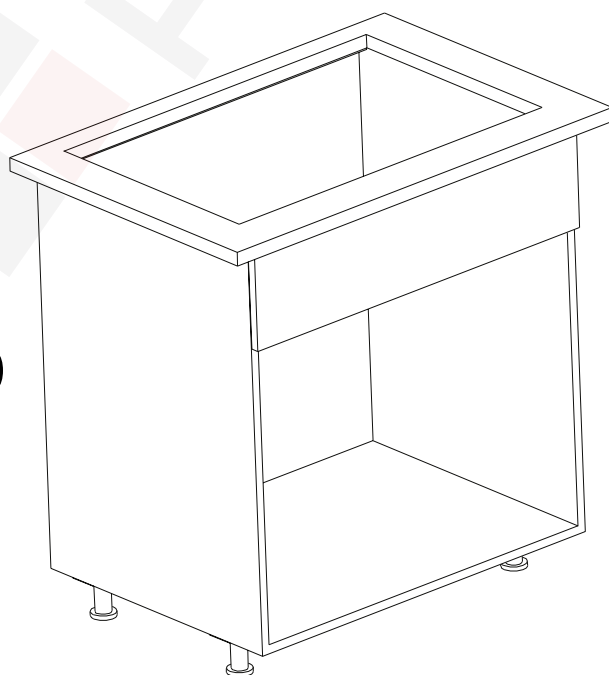


Mértékegység: mm



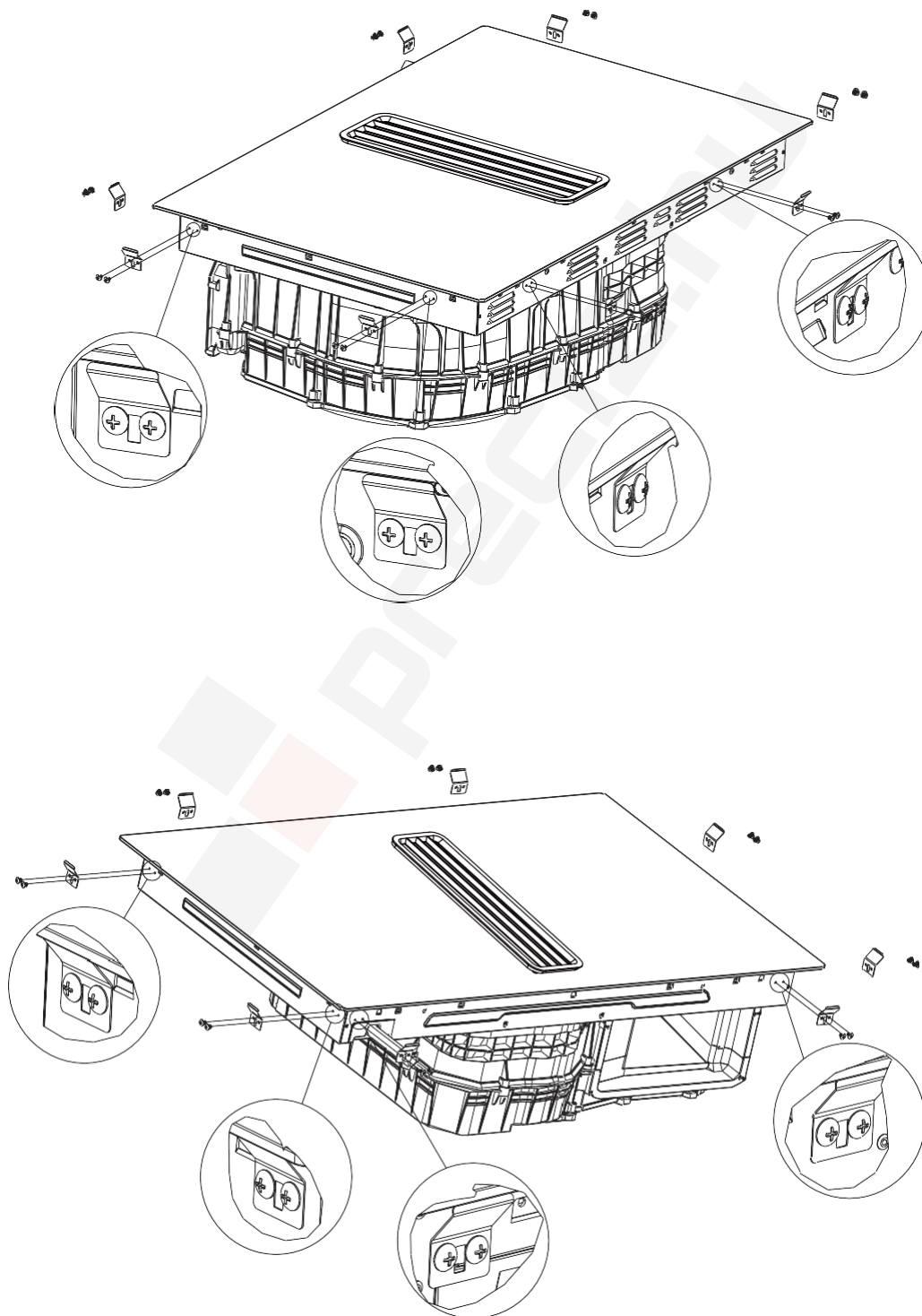


MEGFELELŐ

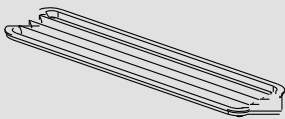
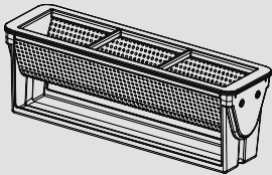
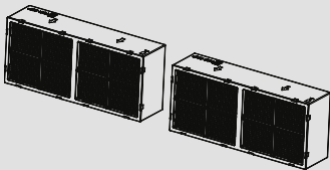


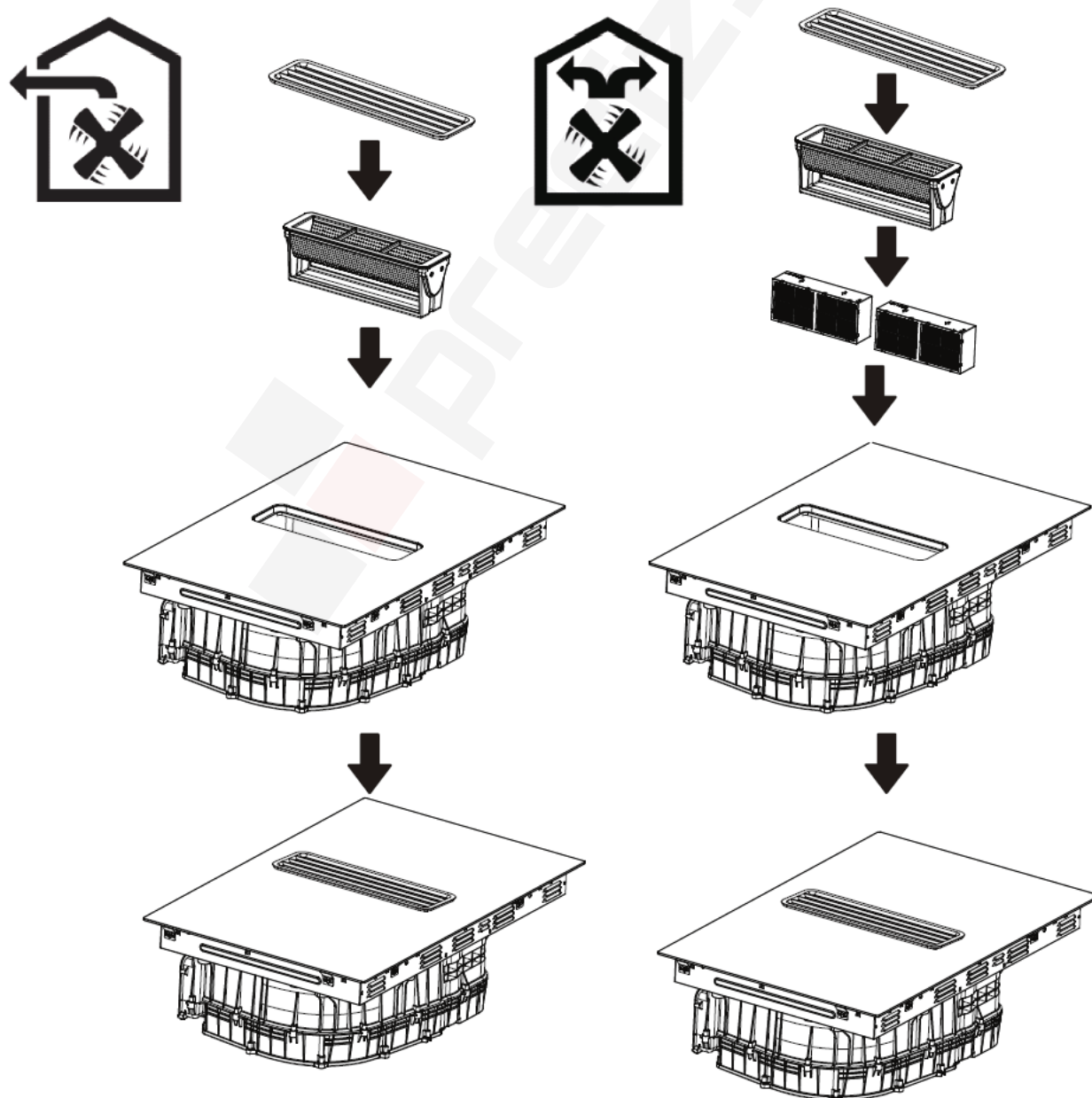
A rögzítőfülek beszerelése

Ssz.	Tartozék	Leírás	Darabszám
A		Rögzítőfül	8
B		Csavar (3.9*6)	16

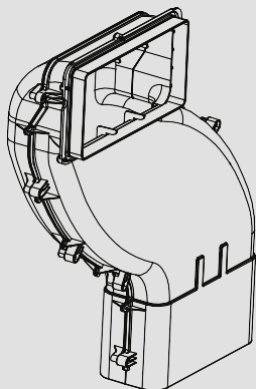


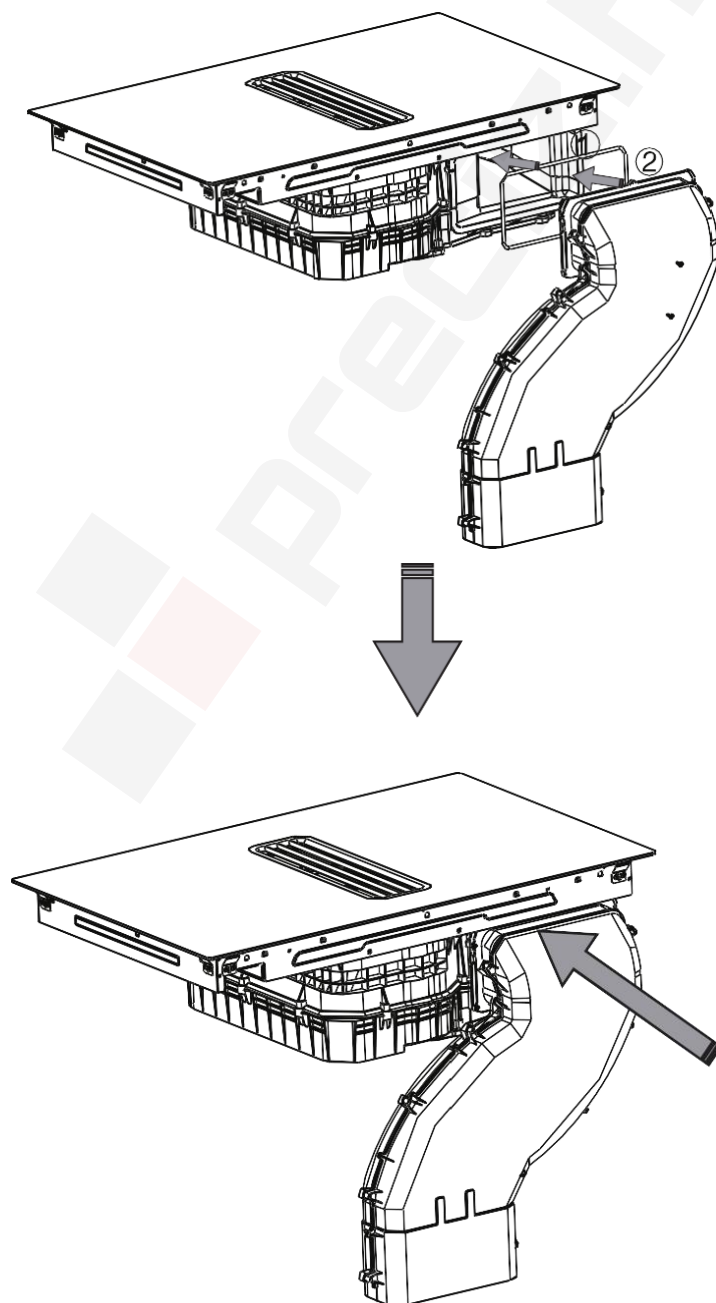
A tartozékok felszerelése

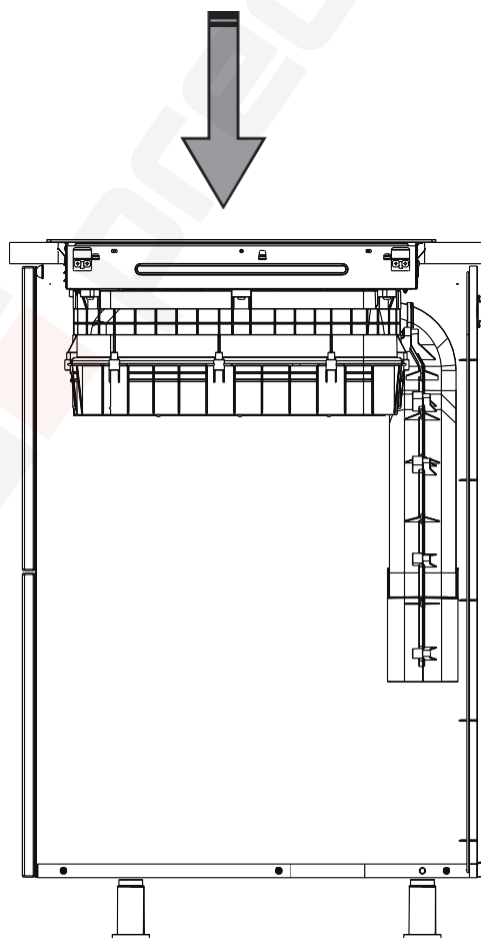
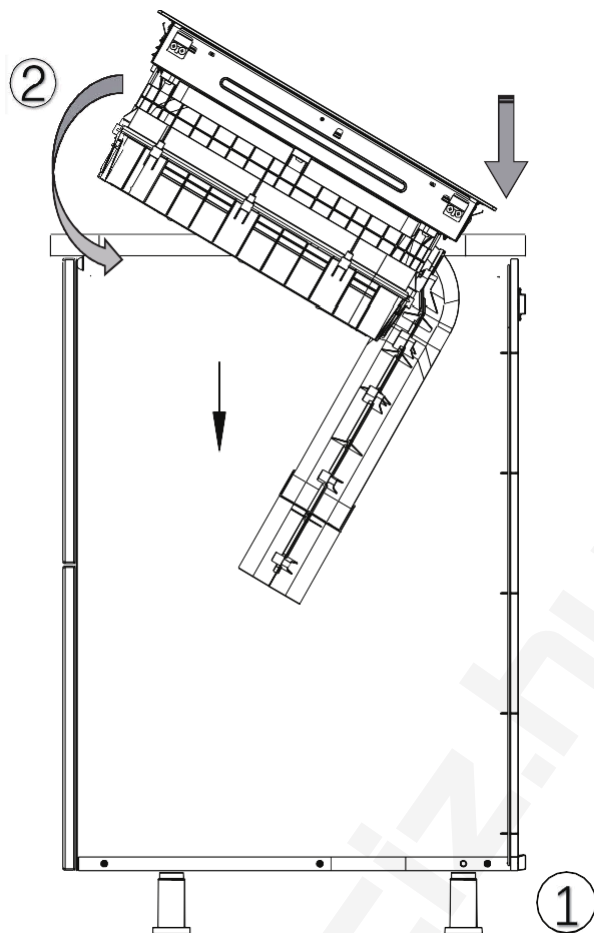
Ssz.	Tartozék	Leírás	Darabszám
A		Rács	1
B		Zsírszűrő	1
C		Aktívszén szűrő Használat belső keringtetéses üzemmódban	2



Az elszívócső felszerelése

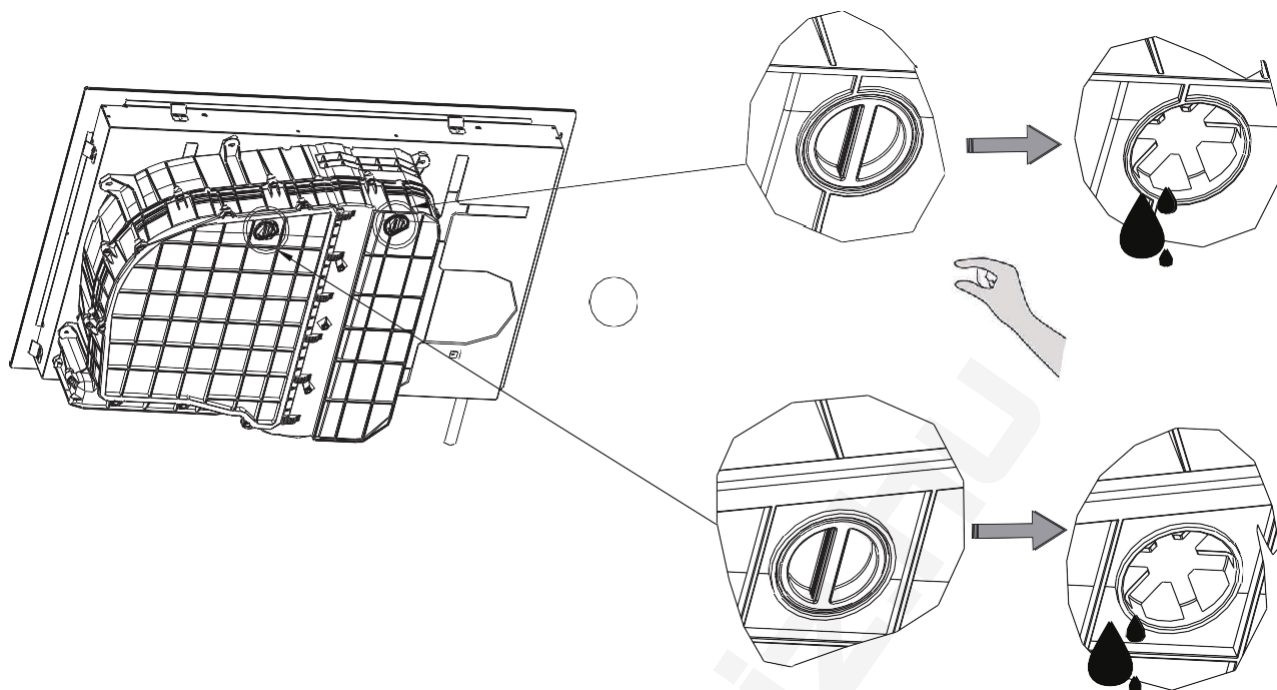
Ssz.	Tartozékok	Leírás	Darabszám
A		Csavar (3.5*14)	4
B		Elszívócső	1



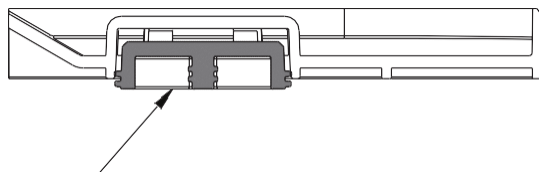
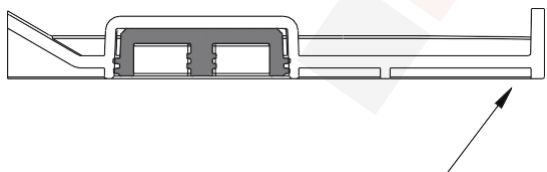


MEGFELELŐ

A kondenzátumot le kell ereszteni



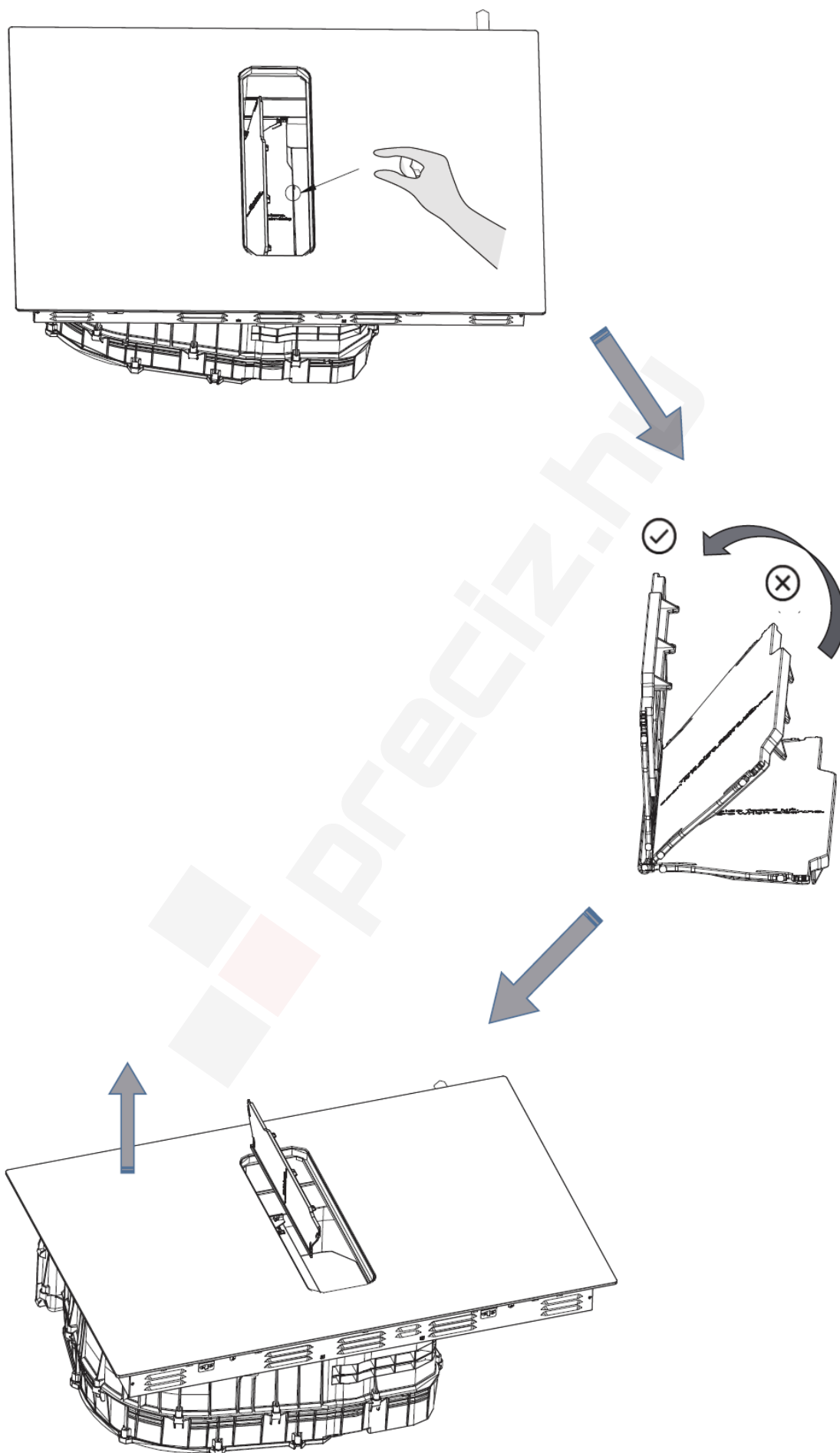
A kondenzátum leeresztése vagy a készülék beépítése után nyomja be szorosan a gumisapkát.

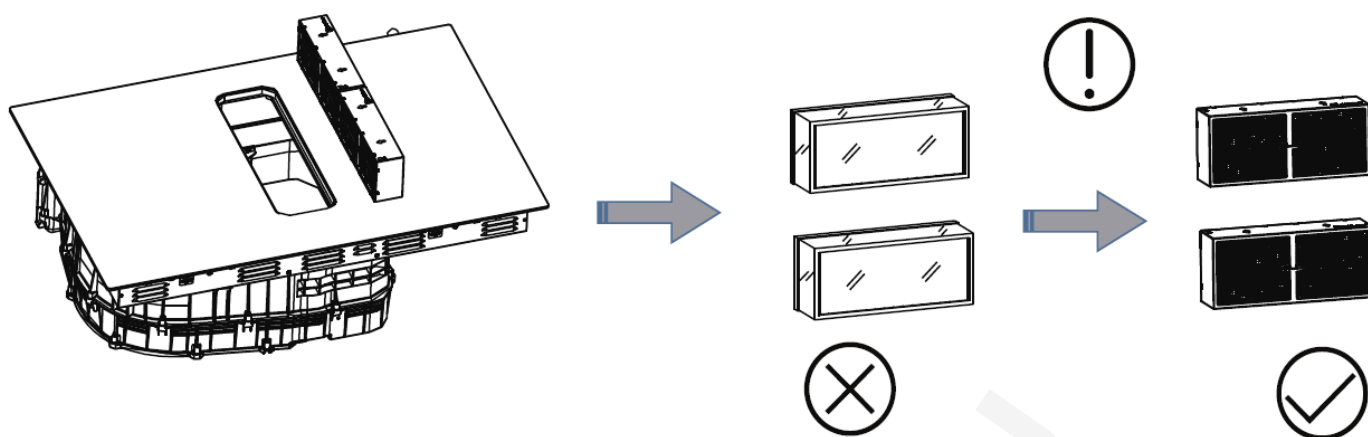


MEGFELELŐ

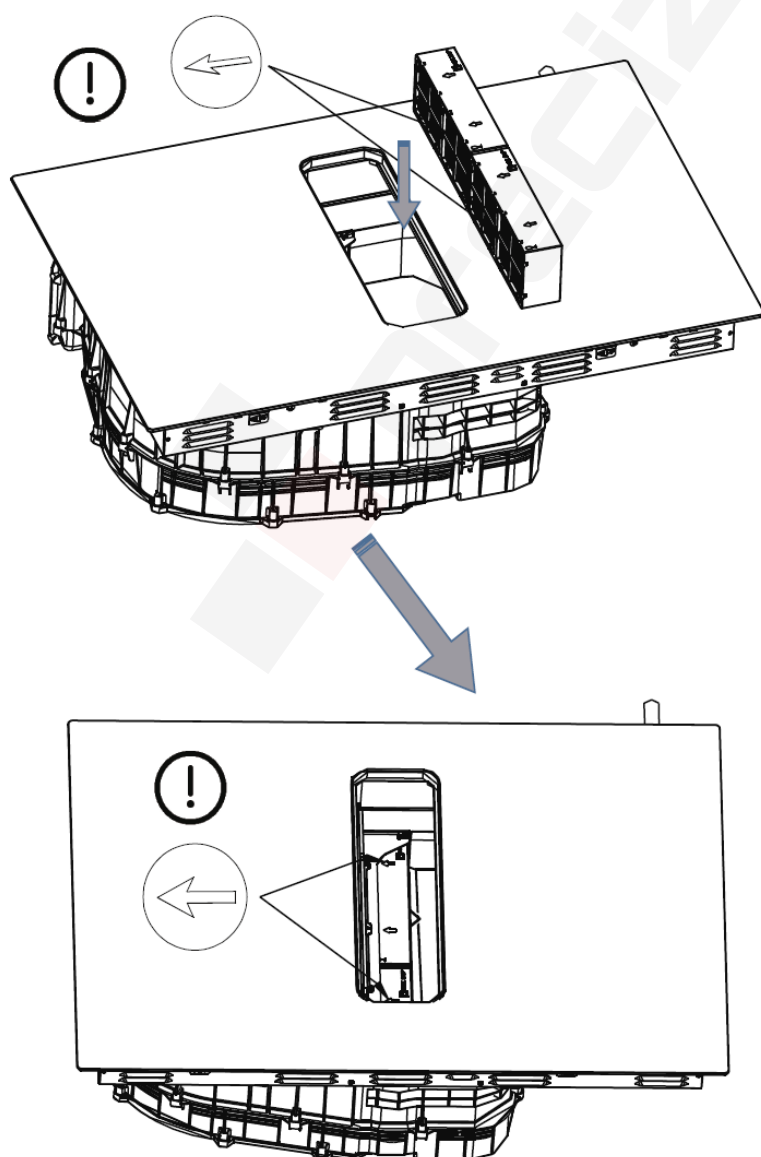
NEM MEGFELELŐ

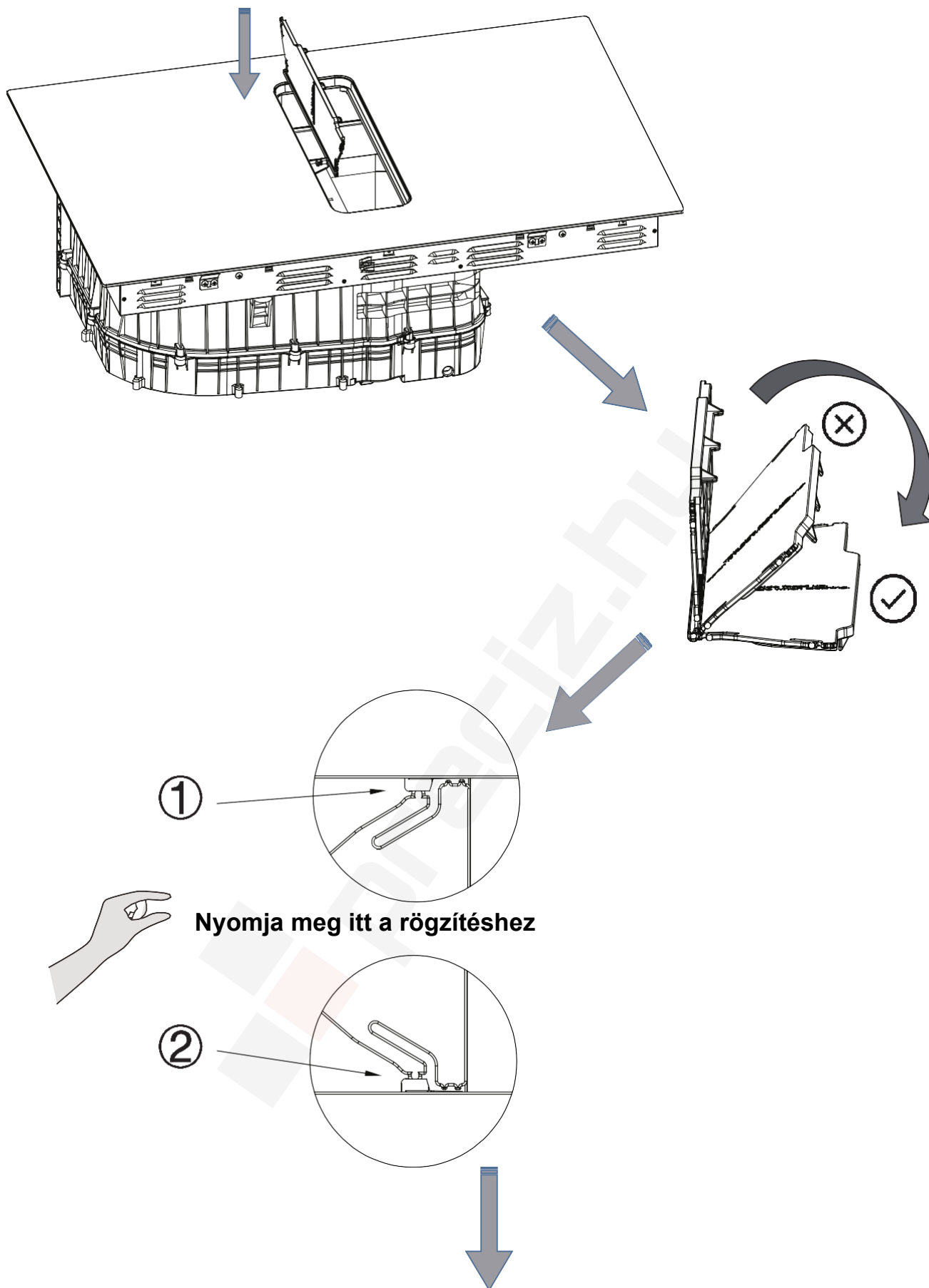
Óvintézkedések az aktívszenes szűrő beépítésével kapcsolatban

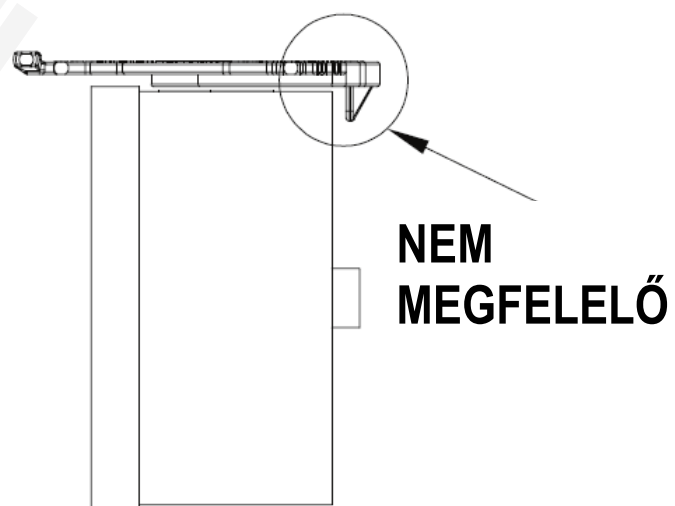
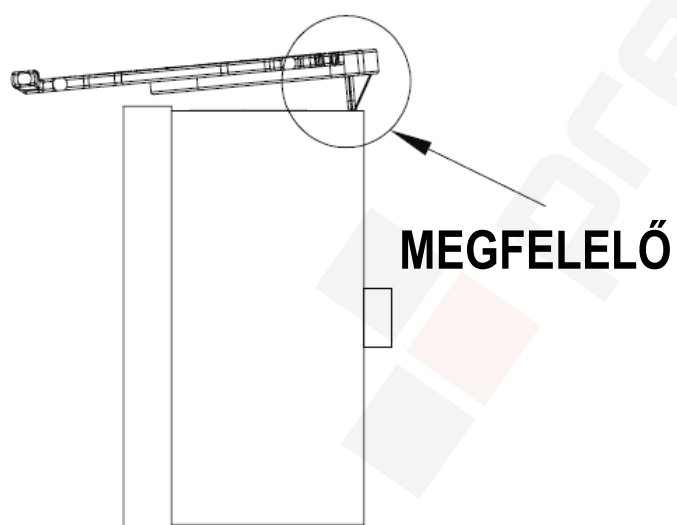
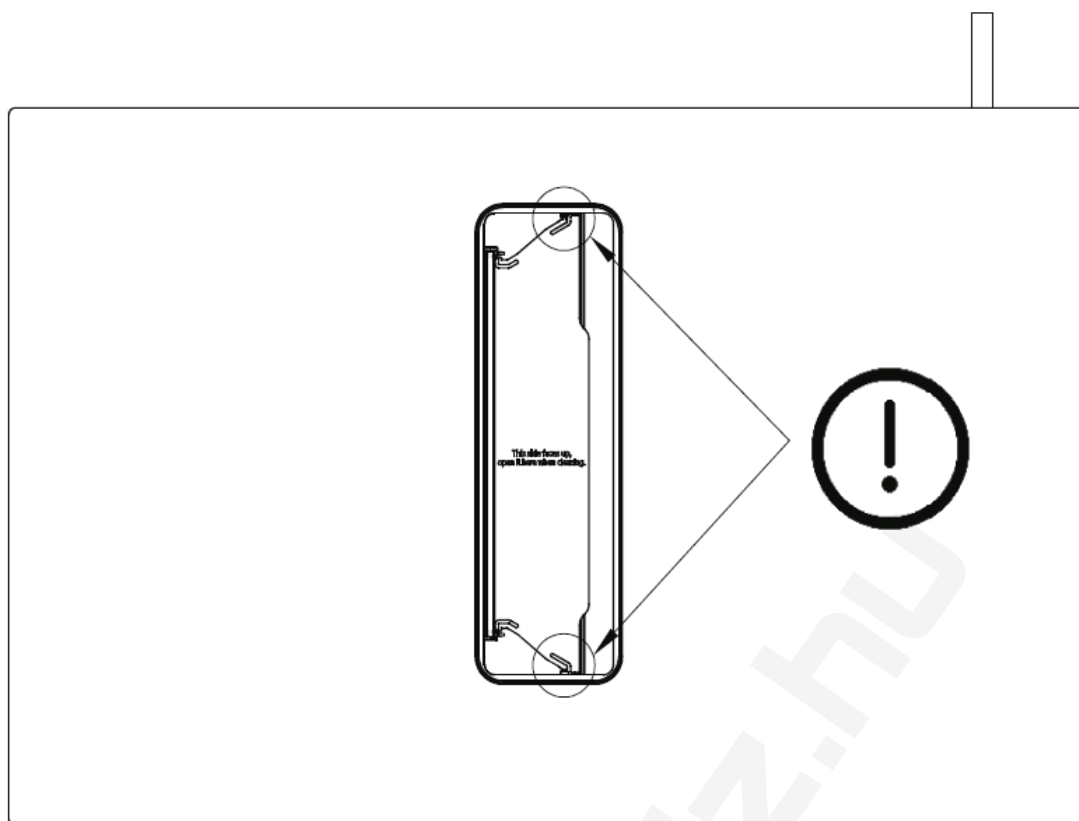


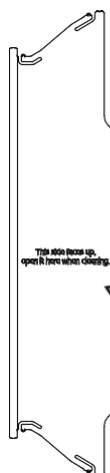


**Az aktívszenes szűrő használata előtt
húzza le a külső átlátszó védőfóliát.**

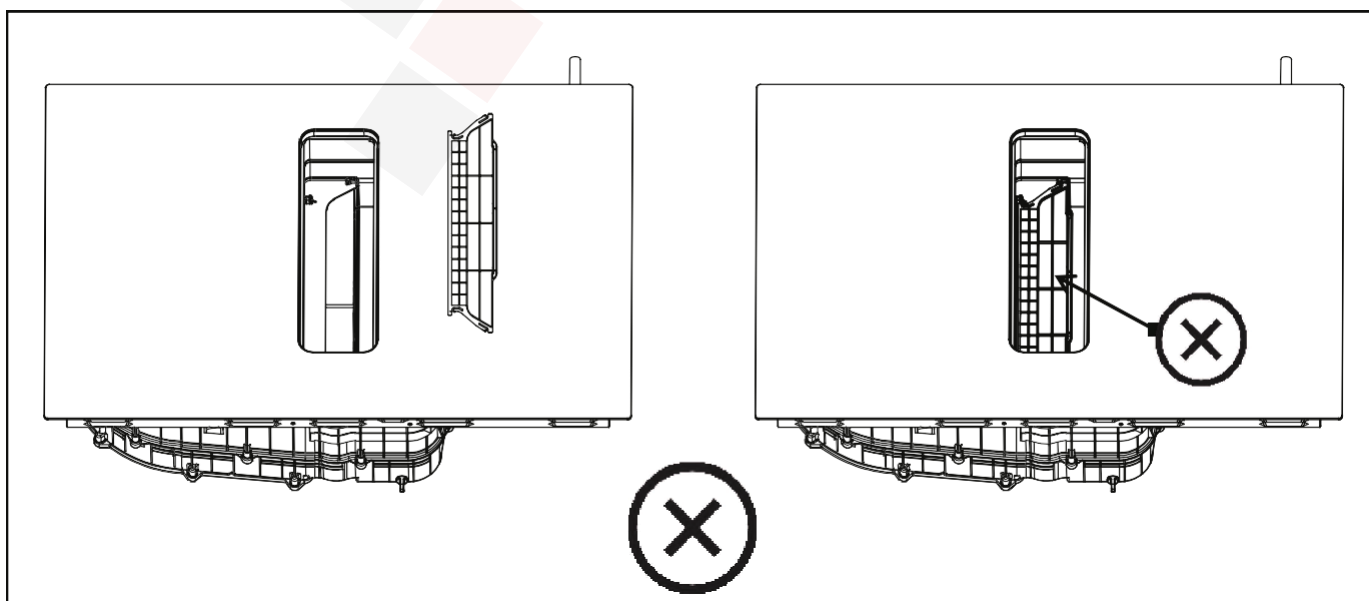
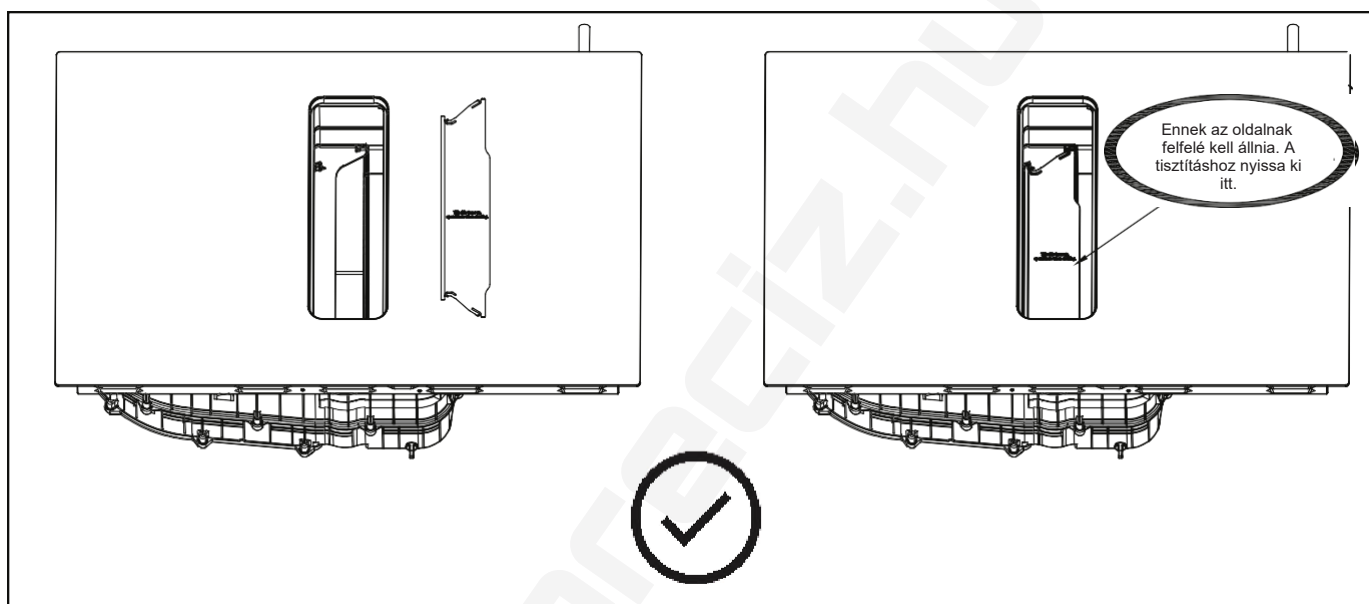
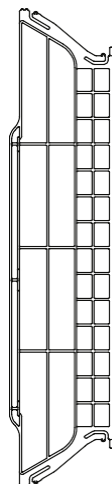








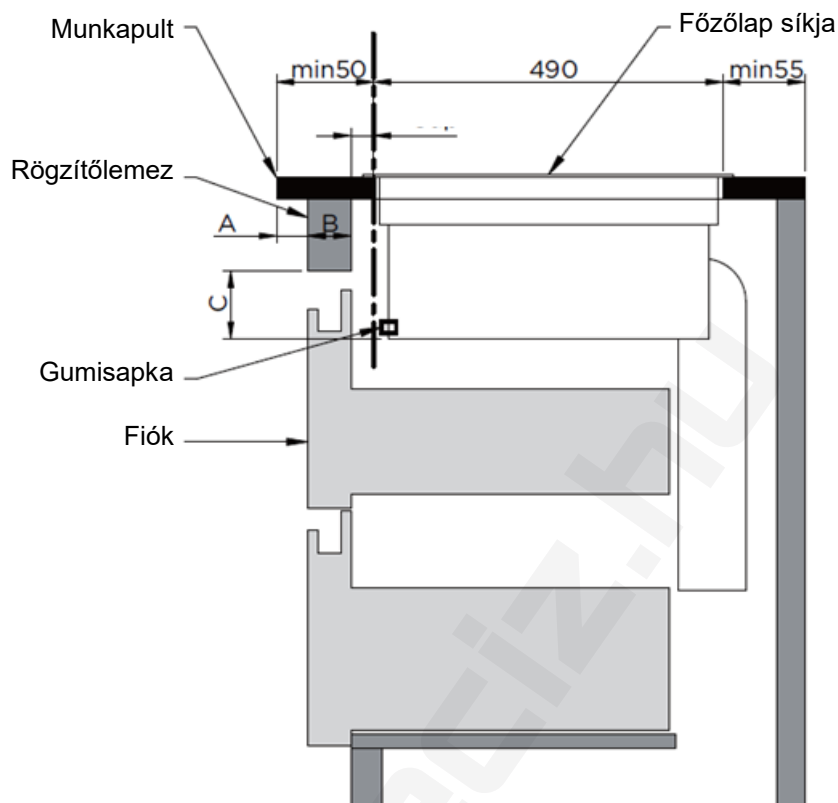
Ennek az oldalnak felfelé kell állnia. A tisztításhoz nyissa ki itt.



FIGYELMEZTETÉS: Megfelelő szellőzés biztosítása

A kondenzátum kényelmes leeresztése érdekében ajánlott legalább 40 mm távolságot tartani a felfogó és a főzőlap között. Tartsa be az alábbiakat.

1. követelmény: távolság = $50 - A - B \geq 50$ mm
2. követelmény: $C \geq 40$ mm a gumisapka könnyebb eltávolításához



⚠ 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.

VIGYÁZAT!

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.

A főzőlap csatlakoztatása az elektromos hálózatra

 A főzőlapot csak megfelelően képzett személy csatlakoztathatja a hálózati tápellátáshoz.

A főzőlap hálózati tápellátáshoz csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy:

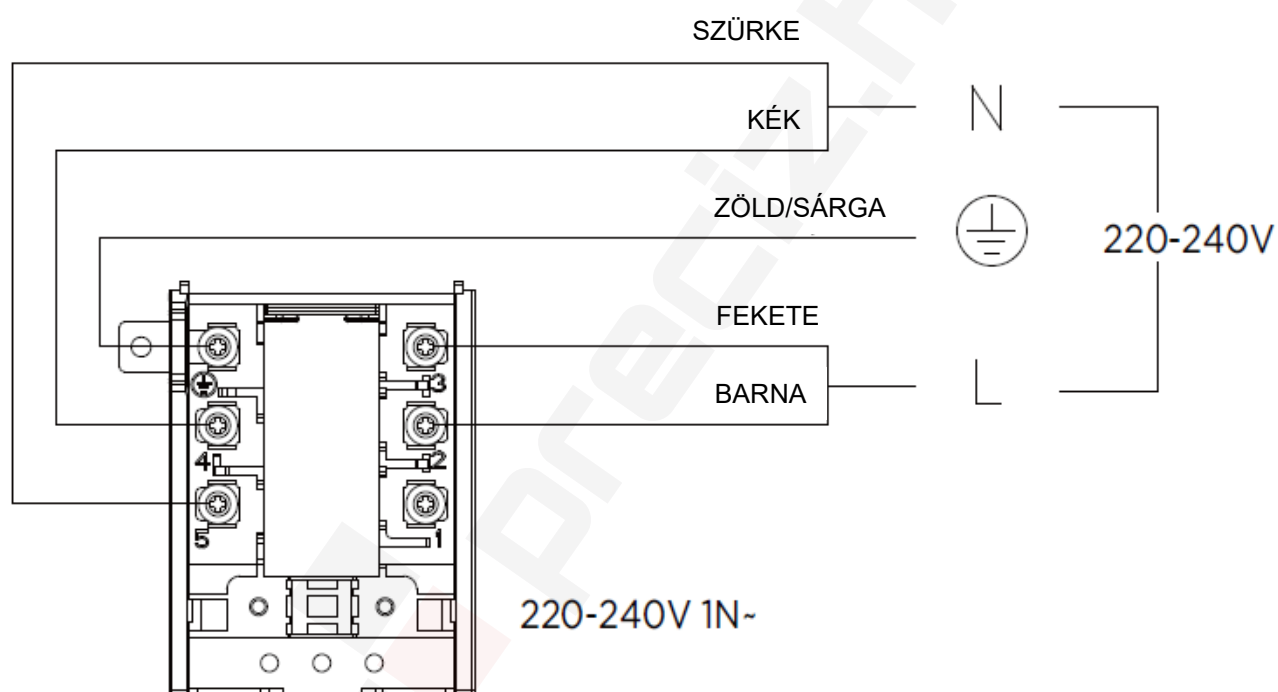
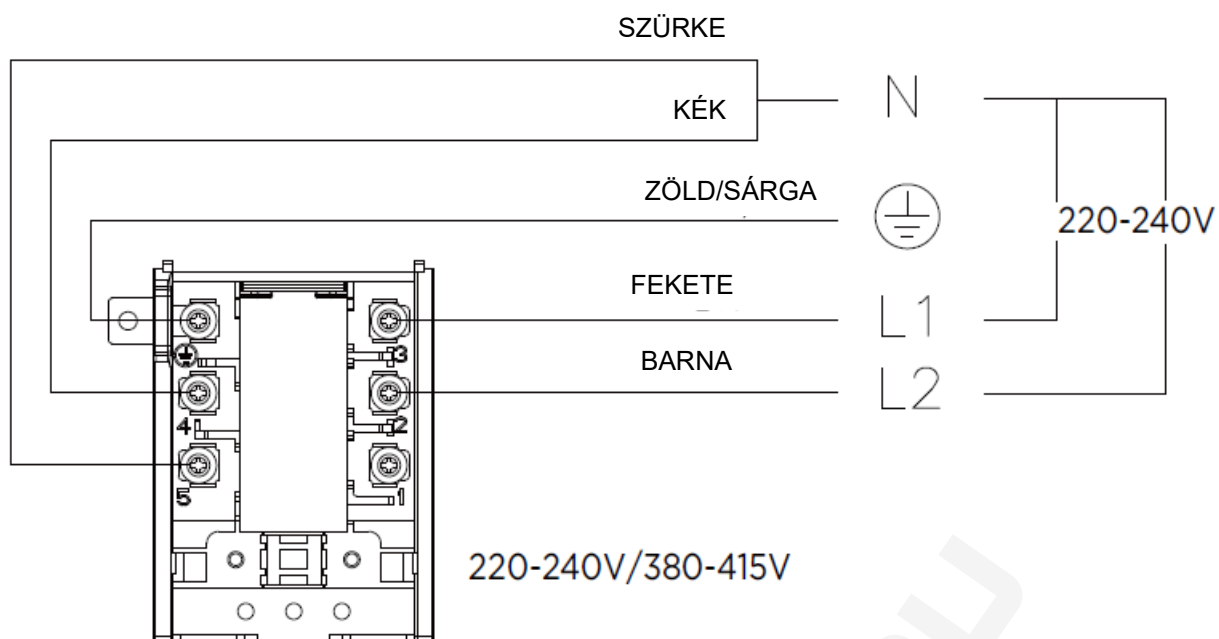
1. A háztartás elektromos hálózata megfelel-e a főzőlap teljesítményfelvételének.
2. A hálózati feszültség megegyezik-e az adattáblán megadott feszültséggel.
3. A tápkábel keresztmetszete megfelel-e az adattáblán feltüntetett terhelésnek.

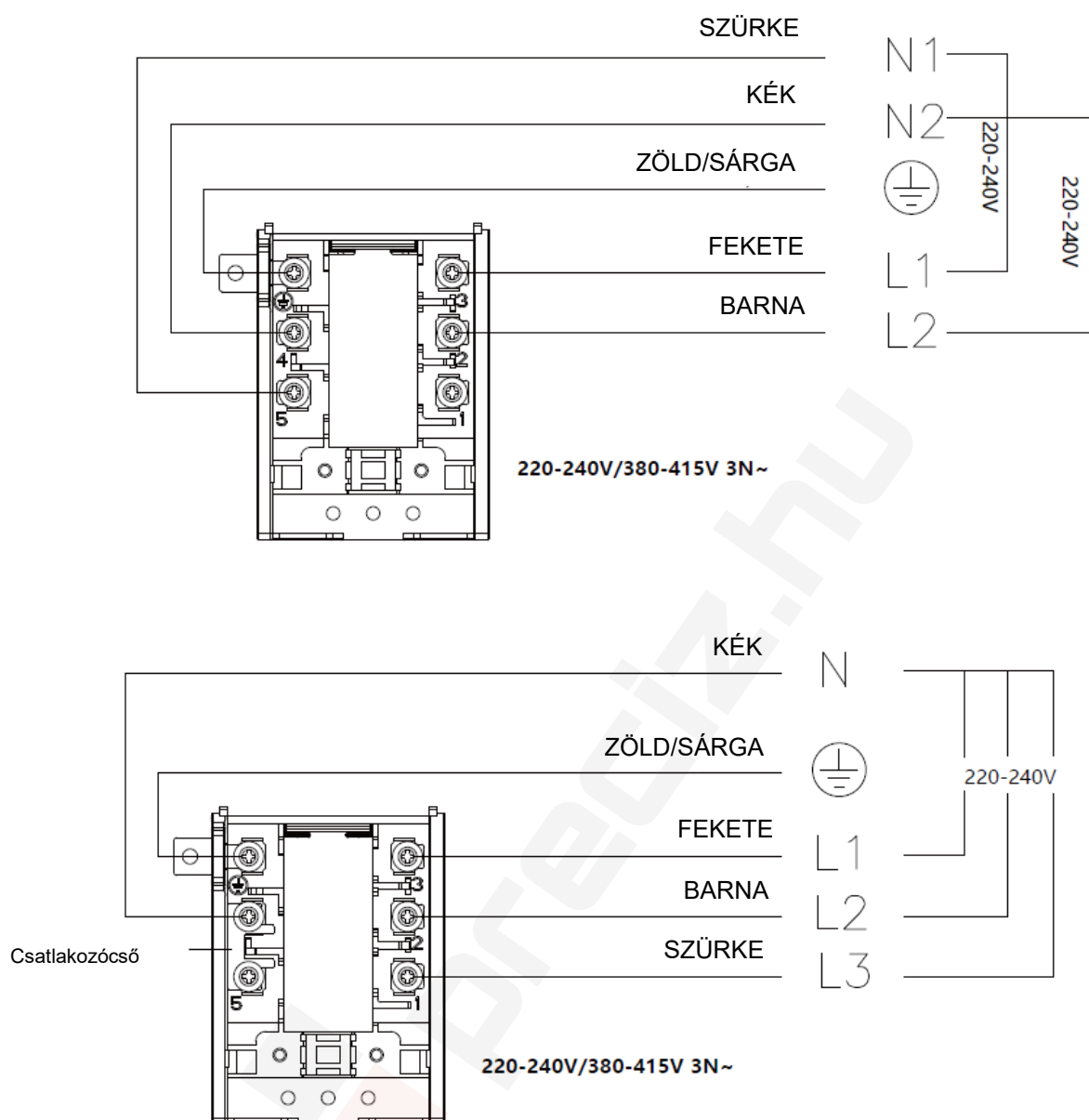
A főzőlap hálózatra csatlakoztatásához ne használjon adaptereket, áramátalakítókat vagy elosztókat, mivel ezek túlmelegedést és tüzet okozhatnak.

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.

- Ha a főzőlap legfeljebb 4 főzőzónát tartalmaz, az közvetlenül csatlakoztatható egyfázisú elektromos hálózatra, az alábbiak szerint.
- 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 főzőlap alsó felülete és tápkábele nem hozzáférhető a telepítés után.

ÁRTALMATLANÍTÁS ÉS ÚJRAHASZNOSÍTÁS

Fontos környezetvédelmi utasítások

A WEEE irányelvnek megfelelés és hulladék elhelyezés:

Ez a termék megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló uniós irányelvnek (2012/19/EU). A terméken megtalálható az elektromos hulladékot és elektronikus berendezést jelölő szimbólum (WEEE).

Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a terméket az élettartama végén nem szabad más háztartási hulladékkal együtt ártalmatlanítani. A használt készülékeket egy elektromos és elektronikus berendezéseket újrahasznosító gyűjtőpontra kell eljuttatni. A gyűjtőpontokkal kapcsolatban érdeklődjön a helyi hatóságoknál vagy a terméket értékesítő forgalmazónál. Minden háztartás fontos szerepet játszik a régi készülékek újrafelhasználásában és újrahasznosításában.

A termék szakszerű ártalmatlanításával segíthet a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt esetleges olyan káros következmények csökkentésében.

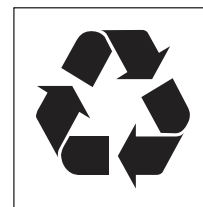


Az RoHS-irányelv betartása

Az Ön által megvásárolt termék megfelel az EU RoHS irányelvének (2011/65/EU). Nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros és tiltott anyagokat.

Csomagolással kapcsolatos információk

A termék csomagolóanyagai újrahasznosítható anyagokból készültek a nemzeti környezetvédelmi szabályoknak megfelelően. A csomagolóanyagokat a háztartási hulladéktól elkülönítetten kezelje. Juttassa el ezeket a helyi hatóságok által kijelölt csomagolóanyag gyűjtőpontra.



Technikai adatok

Feszültség:	220-240V~; 50/60Hz
Érintésvédelmi osztály: csatlakoztatható)	Class I. (csak védőföldeléssel ellátott aljzatba)
Névleges teljesítmény:	7400 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

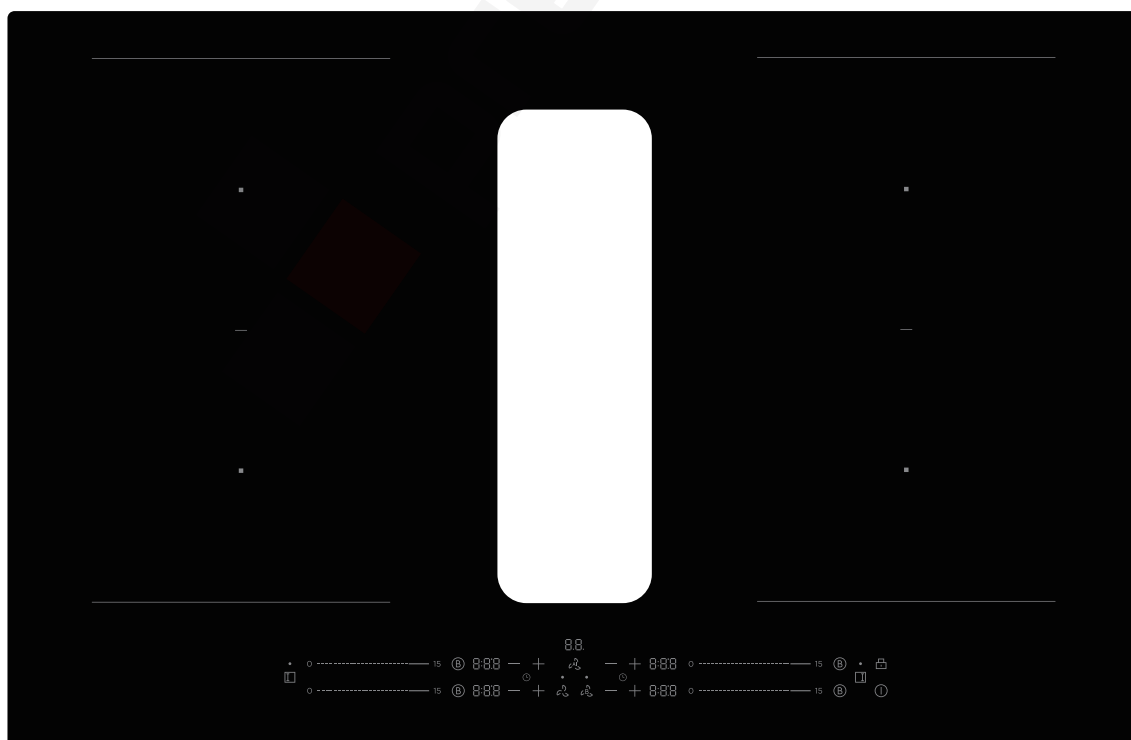
A készülék jótállási feltételei a mellékelt jegy szerintiek. A termékre az érvényben lévő magyar 151/2003.(IX.22.) Korm.r. szerinti jótállás érvényes. A forgalmazó által kínált többlet jótállás csak az érvényesen kitöltött jótállási jeggyel érvényesíthető. Kérjük, hogy a vásárlási okmányokat és a használati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



INDUCTION HOB

USER MANUAL

MODEL: IV8DB.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	10
PRODUCT OVERVIEW	12
QUICK START GUIDE	16
OPERATION INSTRUCTIONS	18
CLEANING AND MAINTENANCE	26
TROUBLESHOOTING	33
DISPOSAL AND RECYCLING	38

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 This symbol indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.
	Caution This symbol indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.
	Attention This symbol 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 appliance. Please strictly observe the instructions in this manual. No liability will be assumed for any problems, damage or fires caused by failure to comply with the instructions in this manual. The device is intended for domestic use only, to cook food and extract the fumes generated by cooking. No other use is allowed (e.g. heating rooms). The manufacturer declines any liability for inappropriate use or incorrect setting of the controls.

The product may have different aesthetic features with respect to the illustrations in this handbook, however the operating, maintenance and installation instructions remain the same.

This manual must be stored for future consultation at any time. If sold, transferred or moved, it must remain with the product.

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.
- -Installation or maintenance must be performed by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and with local safety regulations. Do not repair or replace any part of the device unless specifically stated in the operating manual.
- Earthing the device is compulsory.
- In order to ensure the installation complies with current safety standards, a regular omnipolar switch is required that assures the complete disconnection of the mains under category III over-voltage conditions, in accordance with the installation rules.
- Do not use multiple sockets or extension cords.

- Before connecting the device to the electrical network: check the data plate (on the bottom of the device) to ensure that the voltage and power correspond to the network values and that the connection socket is suitable. If in doubt, consult a qualified electrician.

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.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to the installation manual
- 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.
- 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
- Do not use a steam cleaner to clean your appliance.

- 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.
- Avoid spills; when boiling or heating liquids, lower the heat supply.
- Do not leave the heating elements on with pots and pans empty or without containers.
- Once cooking is complete, turn off the relative zone.
- Never use aluminium foil to cook with, and never directly place products packaged with aluminium on top of the cooking surface. The aluminium would melt and irreparably damage your device.
- Never heat a tin or a tin can containing foods without first opening it: it might explode!

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.

Important Safety Instructions

- 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.
- The room must be properly ventilated when the cooker hood is used at the same time as other combustion devices, gas or otherwise.
- The hood must be regularly cleaned both internally and externally (AT LEAST ONCE PER MONTH), in strict accordance with the maintenance instructions.
- Failure to follow the rules for hood cleaning and filter replacement and cleaning shall result in a fire hazard.
- It is strictly prohibited to flame food. The use of an open flame may damage the filters and cause a fire hazard; it must therefore be avoided under all circumstances. Extra care must be taken when frying to prevent the oil from overheating and catching fire.
- **CAUTION:** When the hob is on, the accessible parts of the hood may become hot.
- In regards to the technical and safety measures that must be adopted for fume extraction, regulations issued by local authorities must be strictly followed.
- The extracted air must not be conveyed through the same ducts used to extract the fumes generated by gas combustion or other types of combustion devices. Never use the hood unless the grill has been correctly assembled!
- Use only the fastening screws supplied with the product for its installation, or if not supplied, purchase the correct type of screws. Use screws with the right length, as indicated in the installation guide.

- When the cooker hood is used together with other devices powered with non-electrical energy, the negative pressure of the room must not exceed 4 Pa (4×10^{-5} bar). This can be achieved whenever the air needed for combustion is able to enter through openings that cannot be sealed, for example in doors, windows, incoming/exhaust air wall boxes or by other technical means. An incoming/exhaust air wall box alone does not ensure compliance with the limit.
- Recommendations for correct use in order to reduce the impact on the environment: When starting to cook, turn on the hood at minimum speed and leave it on for a few minutes even after cooking is complete. Increase the speed only if there is a large amount of fumes and steam, using the Booster function only in extreme cases. To keep the air recirculation system running efficiently, replace the odour filters or carbon cube filters when necessary.
- To ensure the high performance of the grease filter, clean it when necessary.
- Never operate the appliance without grease filter.
- Never work with naked flames close to the appliance (e.g. flambéing) around the grease filters.
- Do not install the appliance near a solid fuel heating appliance (e.g. wood- or coal-burning) unless the heating appliance has a sealed, non-removable cover. There must be no flying sparks.
- Allow the appliance to cool down before cleaning.
- If hot liquids penetrate the appliance, only remove the grease filter or the overflow container once the appliance has cooled down.
- There is a slight odor when unpacking, and it will soon disappear.
- Range hoods and other cooking fume extractors may adversely affect the safe operation of appliances burning gas or other fuels (including those in other rooms) due to back flow of combustion gases. These gases can potentially result in carbon monoxide poisoning. After installation of a range hood or other cooking fume extractor, the operation of flued gas appliances should be tested by a competent person to ensure that backflow of combustion gases does not occur.

- there is a fire risk if cleaning is not carried out in accordance with the instructions
- regulations concerning the discharge of air have to be fulfilled.
- CAUTION: This appliance is not intended to be used with gas hobs.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

We recommend that you spend some time to read this user / 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 user / Installation Manual for future reference.



SPECIFICATIONS

Cooking Hob	IV8DB.1
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7400W
Product Size LxWxH(mm)	800X520X230
Building-in Dimensions AxB (mm)	750X490
Motor	BLDC

Energy labelling

Model identification		IV8DB.1	
	Symbol	Value	Unit
Type of hob	Electric hob		
Number of cooking area	Two areas		
Heating technology	Induction cooking		
Diameter of useful surface for cooking zone Ø	Ø	-	cm
Diameter of useful surface cooking area L*W	L W	Left area: 38.5*20.5 Right area: 38.5*20.5	cm
Energy consumption per cooking zone or area	EC _{electric cooking}	Left area: 194 Right area: 194	Wh/kg
Energy consumption for the hob	EC _{electric hob}	194	Wh/kg
Energy consumption			
Annual energy consumption	AEC _{hood}	11.5	kWh/a
Energy efficiency class	-	A++	-
Energy efficiency index	EEl _{hood}	33.2	-
Fluid dynamic efficiency	FDE _{hood}	31.7	-
Fluid dynamic efficiency class	-	A	-
Lighting			
Lighting efficiency	LE _{hood}	N/A	lux/W
Lighting efficiency class	-	N/A	-

	Symbol	Value	Unit
Grease filtering			
Grease filtering efficiency	GFE_{hood}	80.2	%
Grease filtering efficiency class	-	C	-
Air flow volume (Air extraction)			
Maximum air flow at lowest setting in normal use	-	235	m ³ /h
Maximum air flow at highest setting in normal use	-	579	m ³ /h
Maximum air flow at boost setting	-	735	m ³ /h
Noise(Air extraction)			
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at lowest setting	-	47	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at highest setting	-	62	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at boost setting	-	68	dB
Power consumption			
Power consumption in off mode	P _o	0.42	W
Power consumption in standby mode	P _s	N/A	W
Air flow volume (Air recirculation)			
Maximum air flow at lowest setting in normal use	-	201	m ³ /h
Maximum air flow at highest setting in normal use	-	496	m ³ /h
Maximum air flow at boost setting	-	542	m ³ /h
Noise(Air recirculation)			
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at lowest setting	-	45	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at highest setting	-	60	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at boost setting	-	65	dB

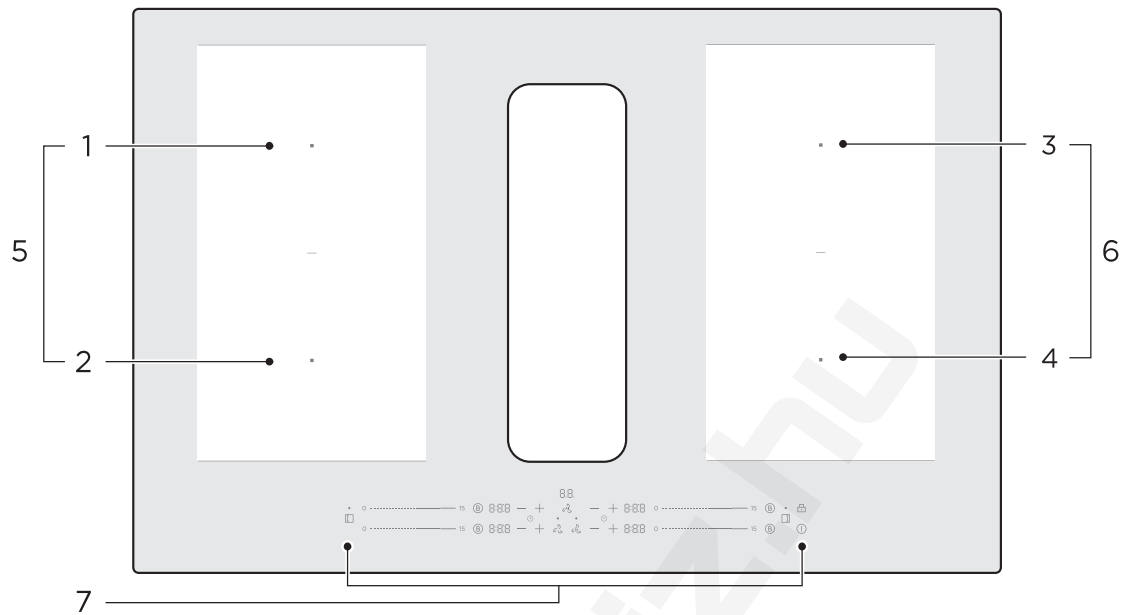
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

The base diameter of induction cookware		
Cooking zone	Minimum	Maximum
1 & 2 & 3 & 4	120	200
Flex Plus zone	210	220*380



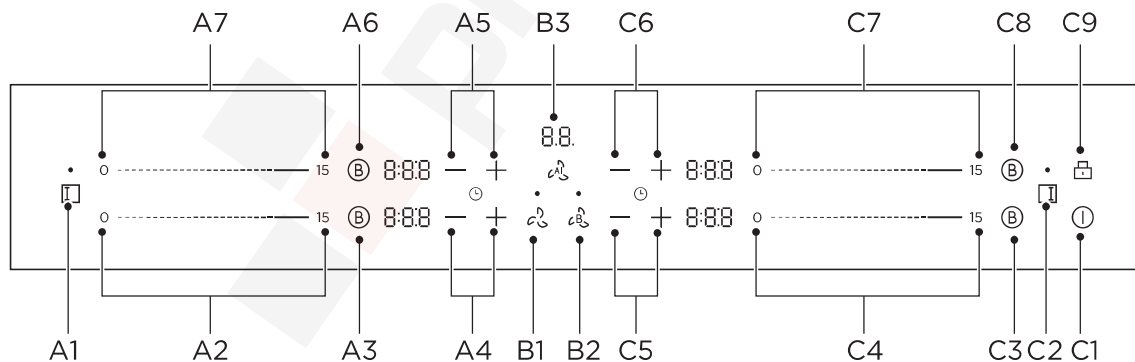
PRODUCT OVERVIEW

Top View



- | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1. Max. 2200/3300 W zone | 2. Max. 2200/3300 W zone | 3. Max. 2200/3300 W zone |
| 4. Max. 2200/3300 W zone | 5. Max. 3300/3700 W zone | 6. Max. 3300/3700 W zone |
| 7. Control panel | | |

Control Panel



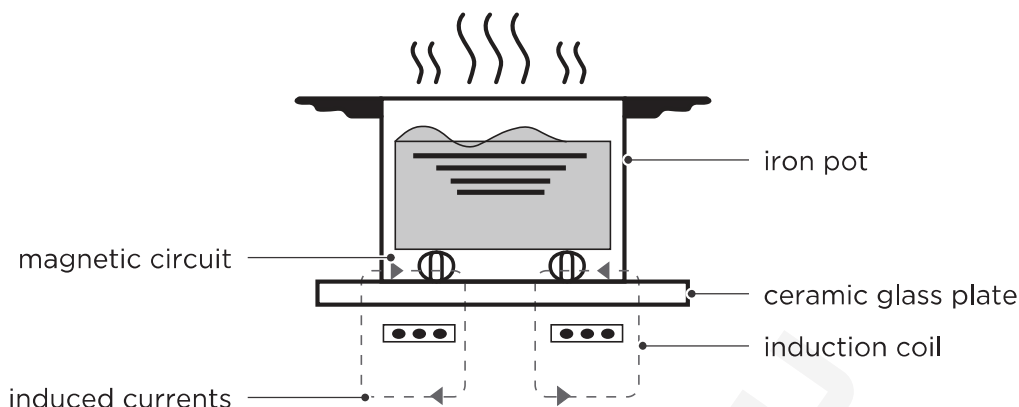
- | | | |
|-------------------------------|-------------------------------|------------------------------|
| A1. Flex Plus control | A2. Power regulating controls | A3. Boost |
| A4. time regulating controls | A5. time regulating controls | A6. Boost |
| A7. Power regulating controls | | |
| B1. hood regulating control | B2. Boost | B3. Hob and hood Auto |
| C1. ON/OFF control | C2. Flex Plus control | C3. Boost |
| C4. Power regulating controls | C5. time regulating controls | C6. time regulating controls |
| C7. Power regulating controls | C8. Boost | C9. Childproof Lock |

NOTE

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

How it Works

Induction cooking is a safe, advanced, efficient and economical cooking technology. It generates heat directly in the cookware by electromagnetic vibrations, rather than indirectly by heating the glass surface. The glass gets hot because the heat is transferred from the cookware.



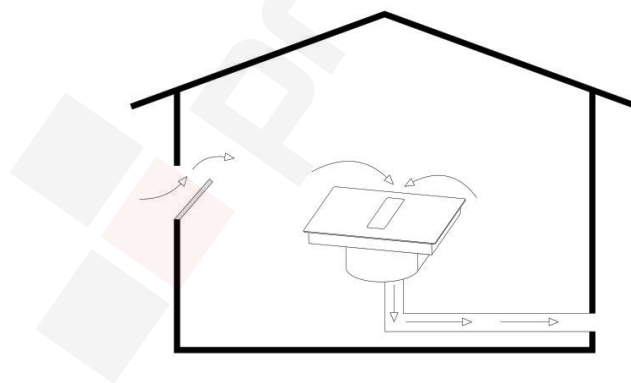
Operating Mode

You can operate your appliance in air extraction mode or air recirculation mode.

Air extraction mode

The air is cleaned by a grease filter and conveyed to the outside via a duct system. With air extraction mode an adequate fresh air supply is required. The device can only extract the amount of air to the outside that is present in the room or which is drawn into the room.

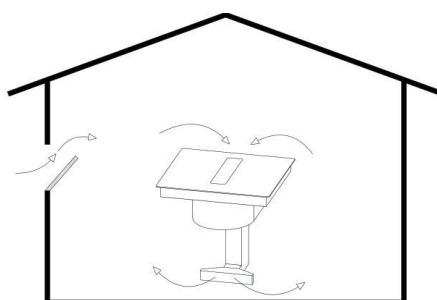
The air must not be discharged into chimneys used to exhaust fumes from appliances burning gas or other fuels.



Air recirculation mode

The air is cleaned by a grease filter and two odour filters before being returned to the room. By introducing fresh air, The humidity in the room can be reduced.

With air recirculation mode, two odour filters must be installed. The different options for operating the appliance in air recirculation mode can be found in our catalogue. You can also ask your dealer.



Before Using Your New Appliance

- Read this guide, paying special attention to the “Safety Warning” section.
- Remove any protective film that may still be on your appliance.
- Set the operating mode.

The appliance is set to external exhaust mode by default.

How to set the hood exhaust mode

If you want to switch from external exhaust mode to internal exhaust mode, you can follow these steps:

1. In power off state, press and hold the childproof lock button  for 3 seconds to enter the childproof lock state.
2. Press and hold the A button  for 3 seconds (beep), the digit displays “ou” or “In 1” or “In2”, press the childproof lock button  to switch the hood exhaust mode, and press the power button  to confirm;

Digit display	Hood exhaust mode	Scenario description
Ou	Air extraction mode	Exhaust to the outside.
In 1	Air recirculation mode 1	Internal circulation mode and use odour filter.
In 2	Air recirculation mode 2	Internal circulation and install carbon cube filter.

QUICK START GUIDE

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

Cooking Tips

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

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

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

For Stir-frying

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

Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute.

Heat Settings

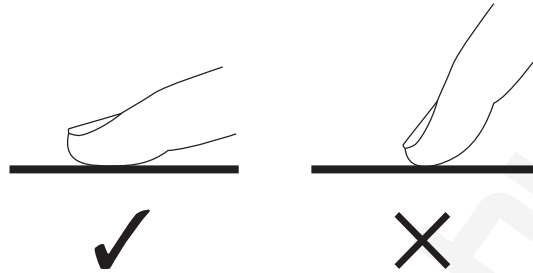
The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

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 - 5	• reheating • rapid simmering • cooking rice
6 - 11	• pancakes
12 - 13	• fried • cooking pasta
15/P	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

OPERATION INSTRUCTIONS

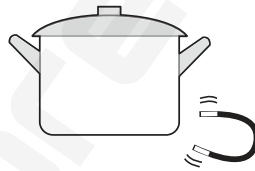
Touch Controls

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



Choosing the Right Cookware

- ⚠ Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.
Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:

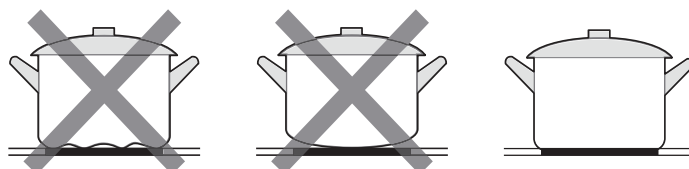


1. Put some water in the pan you want to check.
2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

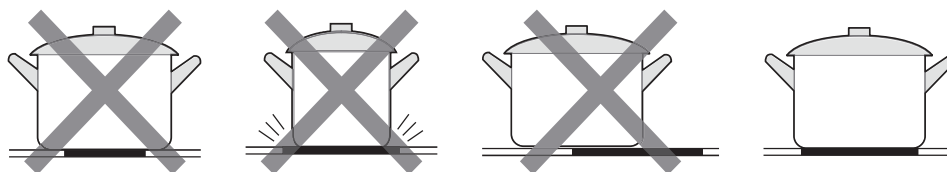
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- If the ferromagnetic part covers only partially the base of the pan, only the ferromagnetic area will heat up, the rest of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.
- If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminum th may affect the heating up and the pan detection.
- If the base of the pan is similar to the pictures below the pan may not detected.



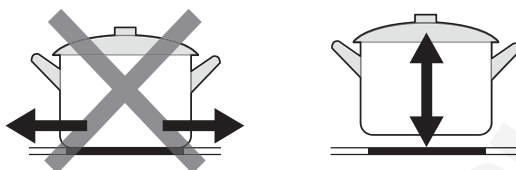
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



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



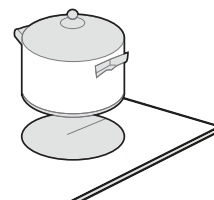
How to Use

Start Cooking

Press and hold the On/Off control button for 1 second, the buzzer sounds once, and all digits display “-”, indicating that the appliance has entered standby mode.

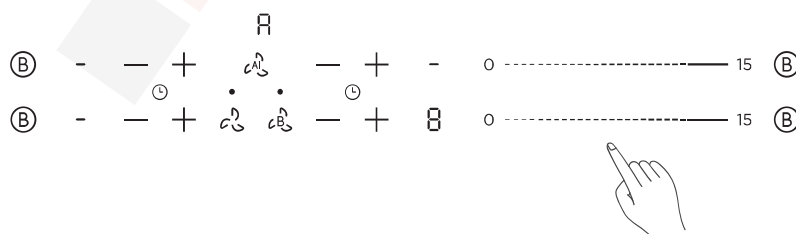
Place the appropriate pot on the cooking zone you want to use.

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

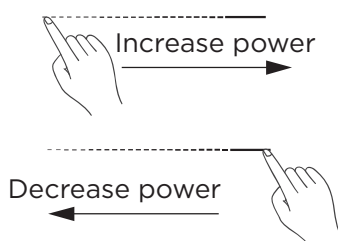


Use the slider to set the heating zone level

After the heating zone is activated, the hood will automatically start and enter the automatic mode. A is displayed on the digit.



- During cooking, you can use the slider to modify the heating level.



If  is displayed or  flashes alternately with the heating level

It may be caused by the following situations:

- You did not place the pot in the correct cooking zone.
- The pot you use is not suitable for induction cooking. Please refer to the section “Selecting the Right Pot”.
- The pot is too small or not properly centered on the cooking zone.

Finish Cooking

Method 1: Set the heating level of the heating zone to 0 to turn off the heating zone.

Set the hood running level to 0 to turn off the hood.

Method 2: Press the On/Off control button to turn off the appliance.

Residual Heat Display

The digits of the heating zone displays H/h, indicating that the surface temperature of the heating zone is high. Please do not touch the heating zone panel directly with your hands to avoid burns. If you want to continue heating other pots, you can use the hot heating zone to continue cooking, which can save energy.

When the surface cools to a safe temperature, the H/h display will automatically disappear.

Hood Control

Turn On hood

1. In standby mode, press the level button  of the hood to start the smoke extraction system;
2. Press the level button  of the hood to adjust the level to 0-3;
3. In standby mode, press the boost button  of the hood to enter boost mode.

Turn Off hood

Method 1: Tap the On/Off button.

Method 2: Press the level button  of the hood to adjust the level to 0, and hold the level button  for 3 seconds to set the level to 0.

Method 3: In hood auto mode, press the hood auto button  to exit the hood auto mode, and the level will be changed to 0.

Hood manual mode

Use the level button  or the boost button  of the hood to let the hood run at a fixed level, and manually adjust the air volume according to your cooking needs.

Hood auto mode:

1. Automatically change the operating state of the hood according to the state of the heating zone, and the digit displays A;
2. In standby mode, start the heating zone to enter the working state, and the hood automatically enters the automatic mode.
3. In the heating state of the heating zone, when the hood is in the off or manual mode, press the auto button  of the hood to enter the hood auto mode.

NOTE

Using high pots will cause the exhaust system to not work at the best efficiency. By placing the pot cover at an angle, the exhaust efficiency can be improved.

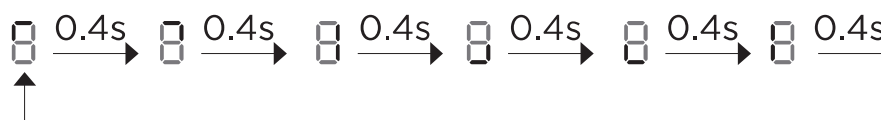
In the hood auto mode, the hood will turn off in 2 minutes after all heating zones stop working.

Heating Zone Boost Function

Using the boost function can heat faster than level 15.

Using the Boost Function:

In standby mode or when the heating zone is working, press the Boost button to turn on the boost function. The digit changes as follows.



Exit the Boost Function:

Method 1: Set the heating zone with the Boost function turned on to other levels.

Method 2: The boost duration ended.

Method 3: Press On/Off control.

Boost function can work in any heating zone. The boost function duration of a single heating zone is 10 minutes, and the flex plus zone boost function duration is 5 minutes.

- After boost ends, it automatically returns to the level setting before entering boost. If the level is 0 before entering the boost function, it automatically returns to the maximum level setting after boost ends.

NOTE

In order to protect the safety of household power supply, this appliance has a power management function. This function will limit the total power of the heating zone on the same side to within 3.7kw. If any heating zone is in the boost function, another heating zone starts working and the total power of the two heating zones on the same side may exceed 3.7kW, it will automatically exit the boost function and return to the maximum power level.

Hood Boost Function

Using Hood Boost Function:

- In standby mode or heating zone heating mode, press the boost button  of the hood to start the hood boost function, and the digit displays "b".

Turn Off Range Hood Boost Function:

Method 1: Automatically exit after 5 minutes

Method 2: Use the level button  of the hood to set the hood level and exit the boost function.

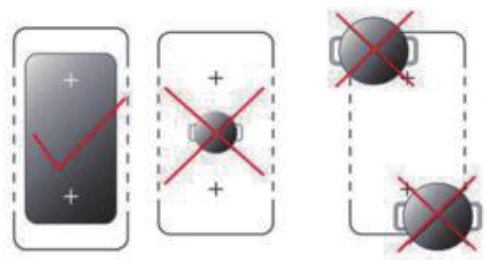
Method 3: Use the hood auto button  to set the range hood to automatic mode and exit the boost function.

NOTE

After the boost function runs continuously for 20 minutes, the boost function will automatically exit the next time you activate the boost function and the hood will run at the highest gear.

Flex Plus Zone

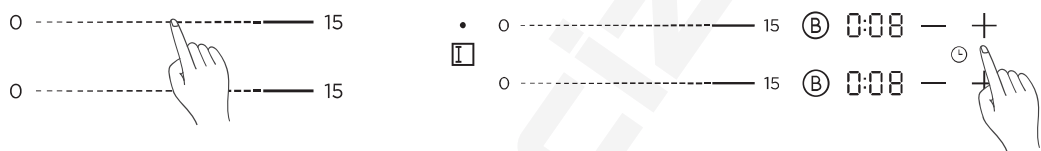
- This function combines the two heating zones on the same side into one large heating zone, so that pots with larger bottoms can be used for cooking.
- To ensure correct pot detection and even heat distribution, the pot should be placed correctly. When cooking with small pots, the flex plus mode will automatically exit.



Using Flex Plus Zone

In standby mode, press the flex plus button  to activate the flex plus function. The flex plus zone indicator light will light up .

- When the long side of the pot is less than 21 cm, it is not recommended to turn on the flex plus mode.
- Operate any slider that makes up the flex plus zone heating zone to set the level;
- Operate the timer button that makes up the flex plus heating zone to set the timer.



Exit Flex Plus Zone

- Operate the slider that makes up the flex plus zone heating zone to set the level. Setting the flex plus level to 0 will automatically exit the flex plus mode in 3 seconds.
- When the flex plus zone is working, press the flex plus button  to exit the flex plus mode, the flex plus indicator light turns off, and the level of the front and rear heating zones remains unchanged and continues to heat.
- Press the power button to turn off the appliance.

Childproof Lock

- Lock the control area to prevent accidental operation (for example, children accidentally turn on the cooking area).

Lock control	
Press and hold the childproof lock button for 3 seconds.	The digit displays “Lo”.
Unlock control	
Press and hold the childproof lock button for 3 seconds.	

When the appliance is in childproof lock state, except for the power-off and unlocking operations, other controls are disabled. In case of emergency, you can always use the On/Off button to turn off the appliance, but you should unlock it before the next operation starts.

Timer Control

Automatically turn off the heating zone after the set timer time is reached.

The maximum settable time is the default operating time of the current level. Please refer to the default working time.

Setting Timer

Setting One Zone

1. In standby mode, touch the slider to set the heating zone level to put the heating zone into heating mode.
 - When the timer is set, it will start to count down after flashing 3 times.
 - The digits shows the remaining time.
2. Set the timer by operating the timer button
 - Press “-” or “+” button to reduce or increase the timer by 1 minute.
 - Press and hold “-” or “+” button to reduce or increase the timer by 10 minutes.
 - When the timer is reached, the heating zone will automatically turn off.

Setting Multiple Zones:

The steps for setting multiple zones are similar to those for setting one zone. The timer for each heating zone is set and displayed independently.

Cancel the Timer

Method 1 :Setting the timer to 0:00 will automatically cancel the timer function in 3 seconds.

Method 2:Press and hold the “-” and “+” buttons for 1 second and the timer function of the corresponding heating zone will be canceled.

Default Working Time

The default working time is a safety protection function for your appliance. If the appliance is not operated for a long time, it will automatically turn off. The default working time for different power levels is shown in the following table:

Induction:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (minutes)	480	480	480	360	360	360	240	240	240
Power level	10	11	12	13	14	15			
Default working timer (minutes)	120	120	120	90	90	90			

Hood:

Power level	1	2	3
Default working timer (minutes)	480	240	120

1. The maximum manual timer shall not exceed the default working time of the heating zone. When the timer is greater than the default working time of the current level, the timer will automatically change to the default working time of the current level.
2. In the timer display state, you can press the slider to view the level of current heating zone. After entering the level display, press or slide the slider to set the level.

Power Management Function

- Professional after-sales personnel need to set the appropriate maximum output power according to the conditions of the household power grid. The factory default is 7.4kw.
- The appliance will work at a maximum output power not exceeding the current setting to avoid the risk of overload.

Enter Maximum Output Power Mode

Step 1: Press and hold the childproof lock button  for 3 seconds in the off state to enter the childproof lock state

Step 2: Press and hold the boost button (B) on the left rear for 3 seconds.

Step 3: Press and hold the boost button (B) on the left front for 3 seconds, and the digits is as shown on the right.



Maximum Output Power Selection

Use the childproof lock button  to select different maximum output power levels, and press the power button (I) to confirm.

This appliance has 5 maximum output powers available, with a power range of 2.8kW~7.4kW. The comparison between the maximum output power and the digits display is as follows.

Left front digit display	Right front digit display	Maximum power (W)
28	00	2800
35	00	3500
45	00	4500
58	00	5800
74	00	7400

Hood Delay Off Mode

After finishing cooking and turning off the appliance, you can set the delay to turn off the hood to make the air in the kitchen fresher (default is that the range hood turns off immediately).

1. In power off state, press the On/Off button ① to enter the standby state. Within 10 seconds, press and hold the auto button  of the hood for 5 seconds to set the delay off mode (as shown in Figure 1), press the childproof lock button  to select the delay time (as shown in Figure 2), and press the On/Off button ① to confirm;
2. Digits display instructions: Left front digit: tS indicates the set time; right front digit: indicates the set time (min), default is 0; the options include 0min, 1min, 2min, 5min, 10min and 20min.



Figure 1



Figure 2

Patients with pacemakers should consult a doctor before using this appliance.

CLEANING AND MAINTENANCE

To keep your appliance working efficiently for a longtime, it is important to clean and maintain it carefully.

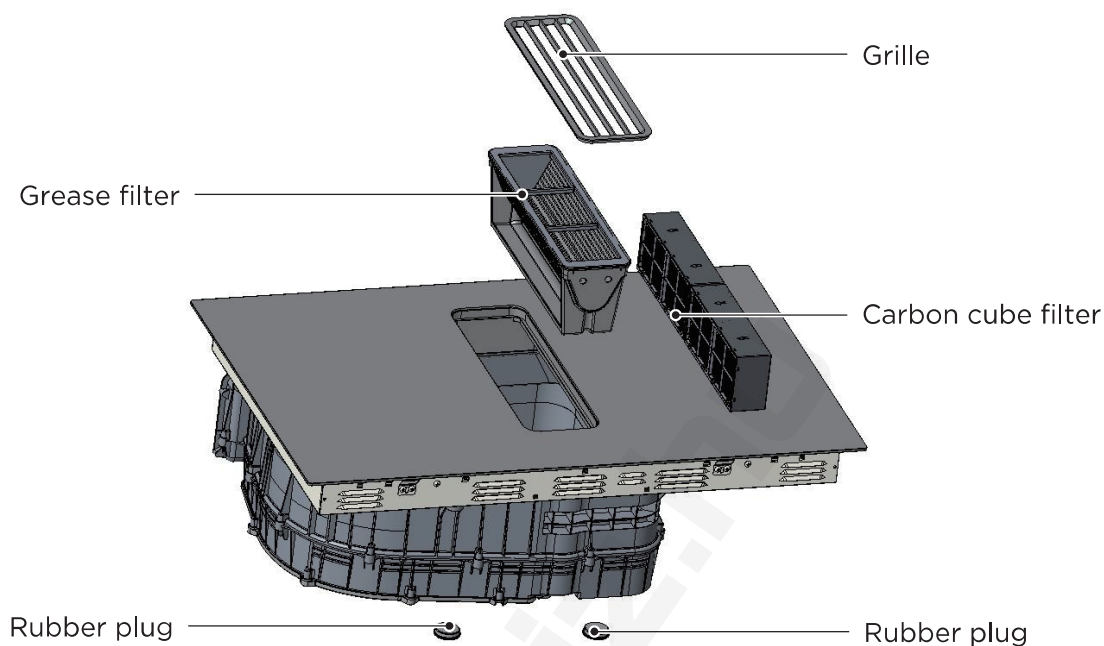
Cleaning the Hob

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

Components to Be Cleaned Or Replaced

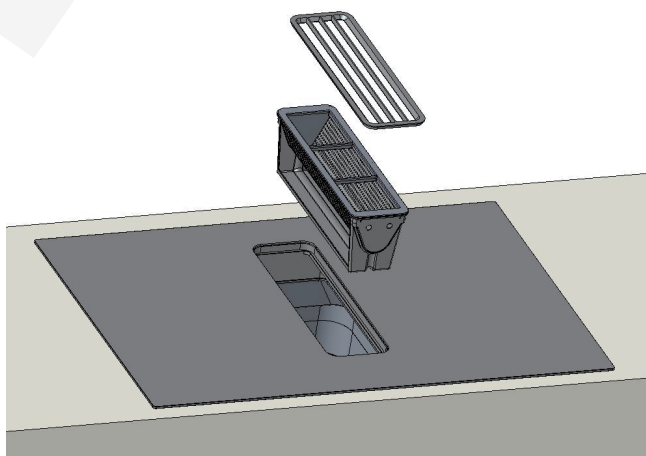
To keep your appliance working efficiently for a long time, it is important to clean and maintain it carefully.

The following overview shows the components of the appliance that you either replace or clean.

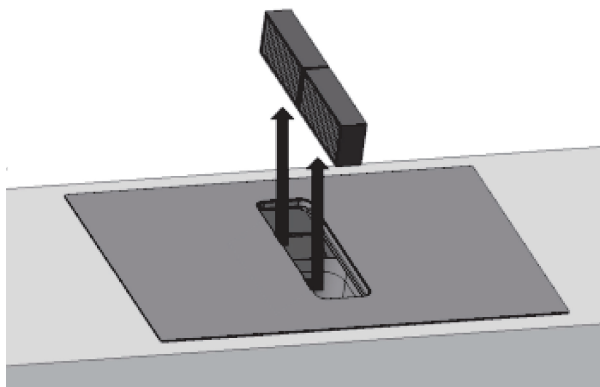


Replacing the Odour Filter

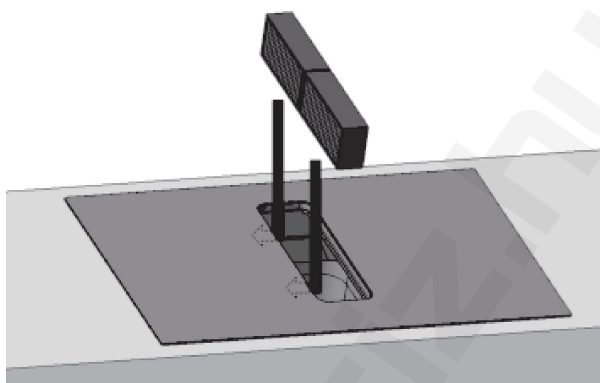
- You can obtain odour filters from specialist retailers or customer service.
1. To keep them in good working order, only use genuine replacement filters.
 2. **ATTENTION!**
 - Falling grease filters and grille may damage the hob below.
 - Remove the grille and the grease filter, and dispose of them properly.
 - Grease may accumulate in the bottom of the container. Hold the grease filter level to prevent grease from dripping out.



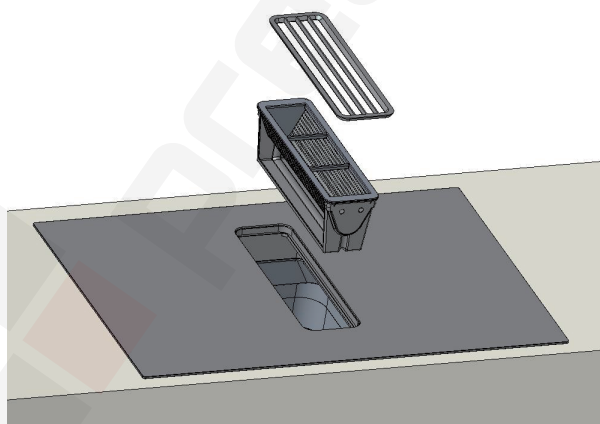
3. Remove the two odour filters, and dispose of them properly.



4. Insert two odour filters into the left of the appliance.



5. Insert the grease filter, and Cover the grille.



Reset odour filter reminder time

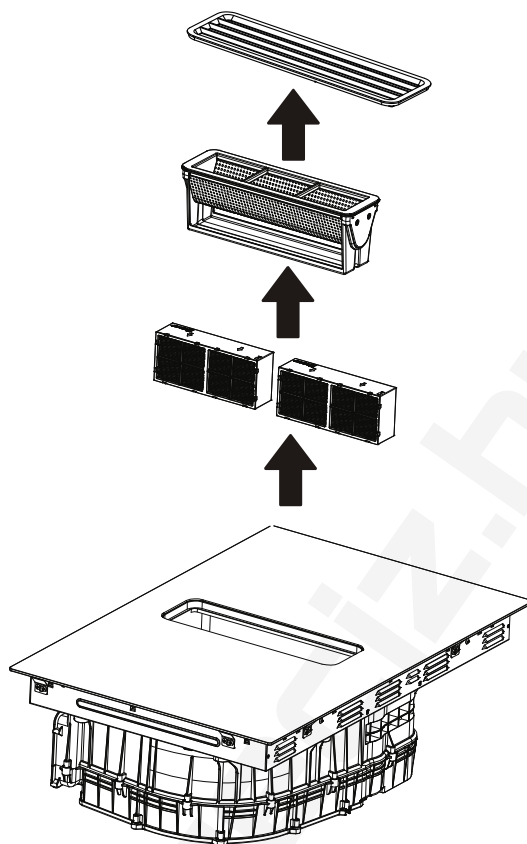
1. Refer to the odour filter replacement guide to complete the odour filter replacement.
2. In power off state, press and hold the childproof lock button  for 3 seconds to enter the childproof lock state.
3. Press and hold the level button  of the hood for 3 seconds to reset the odour filter reminder time. The digit displays "CL", indicating that the reset is complete .

Cleaning or Replacing Carbon Cube Filter

When the cooker surface displays the “FC” code, it means that the carbon cube filter needs to be replaced. You can get the carbon cube filter from a professional retailer or customer service.

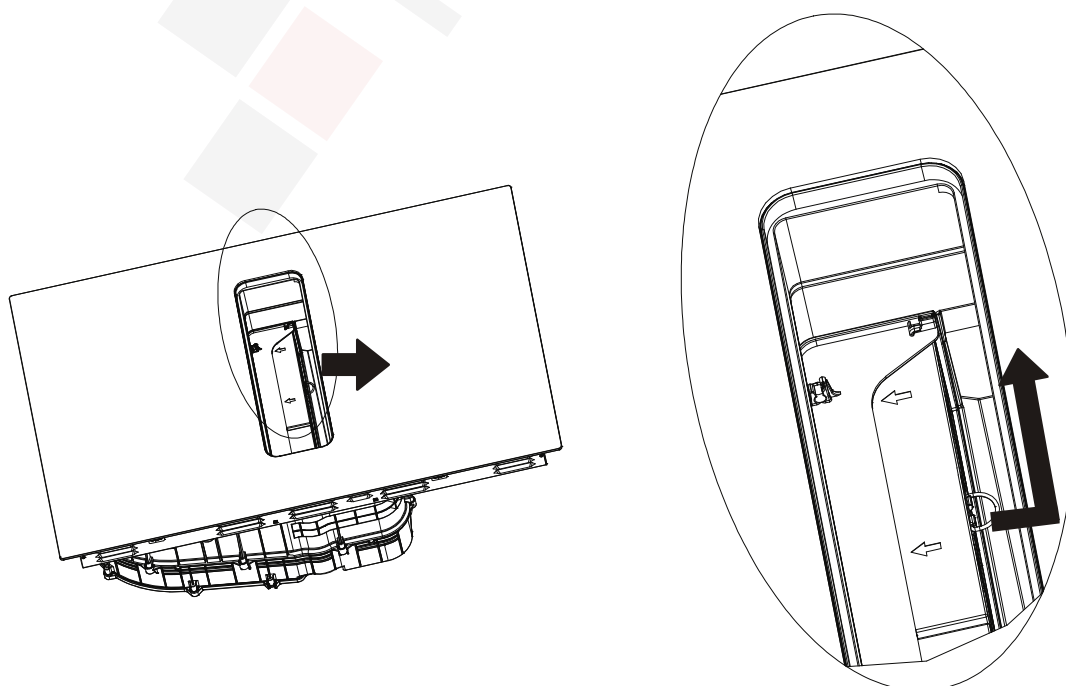
How to remove the carbon cube filter:

Remove the grille, grease filter and carbon cube filter from top to bottom.



NOTE

When removing the carbon cube filter, pull the metal ring of the filter to the right, then lift it up to remove the filter.



Cleaning Carbon Cube Filter

To keep your appliance working efficiently, it is important to clean carbon cube filters about 2 months.

1. Put the carbon cube filter in the dishwasher, add detergent, and use the standard mode (1.5h-3h) to clean it.
2. Soak the carbon cube filter in hot water (60-80°C) for 1-2 hours, add detergent to the hot water, and then rinse with clean water.
3. To keep the carbon cube filter in good working condition, please clean it regularly; after reaching the 5-year service life, please replace it in time.

Draining carbon cube filter

1. Put the cleaned carbon cube filter block into the oven and bake it for 3 hours (150°C).
2. Use a warm air dryer to dry it for 0.5 hours.

NOTE

1. Do not use strong alkaline or heavy oil-based cleaners (dishwashing tablets/powder from Finish, Somat or Ecover recommended) as they may damage the carbon cube filter.
2. The hot water temperature should not exceed 80°C as this may damage the carbon cube filter.
3. The baking temperature should not exceed 200°C as this may damage the carbon cube filter.
4. Do not use external force to scrub the carbon cube filter as this may cause damage.

Replacing carbon cube filter

Insert a new carbon cube filter, and then install the grease filter and grille in turn.

Resetting life reminder time

1. Refer to the odour filter replacement guide to complete the carbon cube filter replacement
2. In power off state, press and hold the childproof lock button  for 3 seconds to enter the childproof lock state
3. Press and hold the level button  of the hood for 3 seconds to reset the odour filter life reminder time. The hood digit displays "CL", indicating that the reset is complete.

Cleaning the Grille and Grease Filters

The grease filters filter the grease from the cooking vapour. To keep it in good working order, you must clean the grease filter regularly.

WARNING...Risk of fire!

Fatty deposits in the grease filters may catch fire.

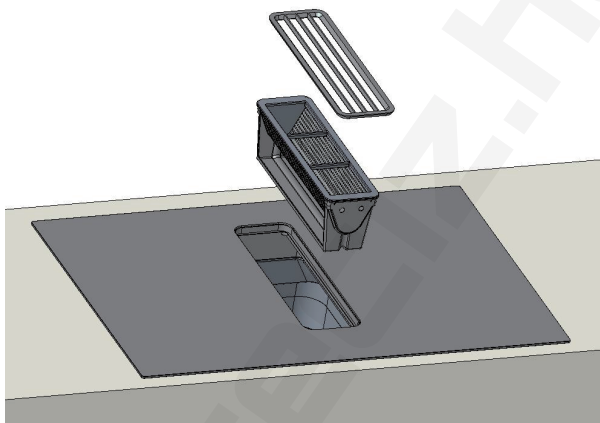
- Never operate the appliance without a grease filter.
- Clean the grease filters regularly.
- Never work with naked flames close to the appliance (e.g. flambéing).
- Do not install the appliance near a solid fuel heating appliance (e.g. wood- or coal-burning) unless the heating appliance has a sealed, non-removable cover. There must be no flying sparks.

1. ATTENTION!

Falling grease filters may damage the hob below. (It is recommended to clear the grease filter every 7 days)

Remove the grille and the grease filter, and dispose of them properly.

- Grease may accumulate in the bottom of the container. Hold the grease filter level to prevent grease from dripping out.



2. Clean the grille.

- See chapter "Cleaning the grease filters or grille manually"

3. Clean the grease filters.

- See chapter "Cleaning the grease filters or grille manually"
- See chapter "Cleaning the grease filter in the dishwasher"

4. If required, remove the odour filters or acoustics filters and clean the appliance from the inside.

- See chapter "Replacing the odour filter"

5. If any objects get into the appliance, remove these objects and ensure that the supply to the overflow container is not blocked.

6. Wipe out the inside of the appliance with soapy water and a dish cloth.

7. After cleaning, reinsert the dried metal grease filter.

Cleaning the grease filters or grille manually

1. Soak the grease filter or grille in hot soapy water.
2. Use a brush to clean the grease filter or grille.
Do not use aggressive, acidic or alkaline cleaning products.
Use special grease solvent for stubborn dirt.
3. Rinse the grease filters thoroughly.
4. Allow the grease filters to drain.

Cleaning the grease filter in the dishwasher

1. Place the grease filters loosely in the dishwasher and do not jam it in.
For optimum cleaning results, lay the grease filter on the filter side in the dishwasher.
Do not clean heavily soiled grease filters with utensils.
Do not use aggressive, acidic or alkaline cleaning products.
2. Start the dishwasher.
Select a temperature of no more than 70.°C.
3. Allow the grease filters to drain.

Cleaning the Cavity and Sewage

From the rubber plug, drain liquids or objects that come into the appliance from above.
Requirement: The appliance has cooled and the residual heat indicator has gone out.

1. Pull out the rubber plug with one hand and hold the bin with the other hand, drain liquids or objects from the rubber plug
2. Ensure that the supply to rubber plug is not blocked, before plugging it back into place.
Remove any objects that have entered the appliance once it has cooled down. To do this, remove the grease filter.

TROUBLESHOOTING

The appliance may malfunction during use. The following table contains possible causes and solutions to the malfunction. In order to save time and money that you may spend on calling the service center, it is recommended to read the table below carefully.

Problem	Possible cause	What to do!
Unable to turn on.	No power.	Make sure it is connected to the power supply and the power supply is enabled. Check if there is a power outage in your home or area. If you have checked everything and the problem persists, call your supplier.
Touch controls have no response.	Control panel is locked.	Cancel the childproof lock. Refer to the "childproof lock Function" section for instructions.
Difficult to operate touch controls.	There may be a thin film of water on the control panel, or you may have used the tip of your finger when touching the control panel.	Make sure the touch control area is dry and use the pulp of your finger when touching the control.
Glass panel is scratched.	Pots have rough edges. Unsuitable, abrasive cleaning brush or cleaning product is used.	Use pots with a flat, smooth bottom. Refer to "Selecting the Right Pot", "CLEANING AND MAINTENANCE".
Some pots make crackling or rattling noises.	This may be due to the construction of your pot (different metal layers vibrate differently).	This is normal and does not indicate a malfunction.
The appliance makes a low humming sound when used on a high temperature setting.	This is caused by the appliance technology.	This is normal, but the noise should subside. When you lower the heat setting, the noise will decrease or even disappear.
Fan noise from the appliance.	The cooling fan built into your appliance is activated to protect the electronic components from overheating. It may continue to run even after you switch off the appliance.	This is normal and no action is required. It is not necessary to switch off the power to the appliance while the fan is running.
The pot does not heat up and the No Pot symbol is displayed on the digit.	The appliance cannot detect the pot because it is not suitable for induction cooking. The appliance cannot detect the pot because it is too small for the cooking area or is not correctly placed in the cooking area to match the size of the cooking area.	Use a pot suitable for induction cooking. See the "Selecting the Right Pot" section. Place the pot in the center and make sure that the bottom matches the size of the cooking area.
The appliance or the cooking area switches off unexpectedly, accompanied by an audible prompt. An error code is displayed on the digit.	Technical failure.	Restart the appliance. If the anomaly continues, write down the error code, switch off the appliance, and contact the supplier.

The appliance is equipped with a self-diagnosis function. This test enables the technician to check the function of several components without disassembling or removing the cooker from the worktop.

Problem	Possible cause	What to do!
E1, E2, E7	Temperature sensor failure.	Please contact the supplier to replace the cooker surface temperature sensor.
E3, E4	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier to replace the cooker surface temperature sensor.
EU	The communication between the display board and the main control board is abnormal.	The display board is abnormal or the main control board is abnormal or the connection line between the display board and the main control board is abnormal. Please contact the supplier.
EL, EH	Abnormal power supply voltage.	Please check whether the power supply is normal. Re-power on after the power supply is normal.
C1	The temperature of the glass panel is high.	Please restart after the appliance has cooled down.
C2	Temperature sensor of the IGBT is high.	Please restart after the appliance has cooled down.
F5	Cooling fan failure.	Restart the appliance. If the failure still occurs, please contact the supplier to replace the cooling fan.
b3	The temperature of the motor IPM module is high.	Please restart after the IPM cools down.
b5	Motor start failure.	Check whether there is foreign matter inside the motor and restart.
b7	Motor start failure or motor system failure.	Check whether there is foreign matter inside the motor and restart. If the abnormality continues to occur, it may be that the motor connection line is abnormal. Please contact the supplier.
bd	Communication failure between the display board and the hood driver board.	It may be that the display board or the hood driver board is abnormal, or the connection line between the display board and the hood driver board is abnormal. Please contact the supplier.
EF	Multiple function buttons are pressed at the same time.	Restart after cleaning the operation panel If the abnormality continues to occur after restarting, please contact the supplier.
FC	Filter replacement reminder.	Internal circulation mode filter replacement reminder; refer to the filter replacement guide to replace the filter.

Error codes during use and solutions;

Error code	Problem	Solution
Auto-recovery		
EL, EH	The power supply voltage is not within the rated voltage range.	Please check whether the power supply is normal. Power on and work after the power supply is normal.
C1	The cooker surface temperature is high.	Wait for the cooker surface temperature to return to normal. Touch the "On/Off" button to restart the appliance.
C2	High temperature of IGBT.	Wait for the temperature of the IGBT to return to normal. Touch the "On/Off" button to restart the appliance. Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan.
b3	The current of the hood driver board is abnormal.	Touch the "On/Off" button to restart the appliance.
b7	The motor failed to start.	Check whether there is foreign matter inside the motor and restart the hood. Touch the "On/Off" button to restart the appliance.
No automatic recovery		
E2	Cooker plate temperature sensor failure - short circuit.	Check the connection or replace the Cooker surface temperature sensor.
E1	Cooker plate temperature sensor failure - open circuit.	
E7	Cooker plate temperature sensor failure - invalid.	
E4	Temperature sensor of the IGBT failure - short circuit.	Replace the power board.
E3	Temperature sensor of the IGBT failure - open circuit.	
b5	Failed to start the hood or motor system error.	Restart; if the fault persists, replace the hood driver board or motor.
bd	Communication failure between the display board and the hood driver board.	Replace the hood driver, power board or display board, and check if the connecting wires are damaged.

Specific Failure & Solution

Fault	Problem	Solution A	Solution B
The LED indicator does not light up after the unit is plugged in.	No power is supplied.	Check if the plug is firmly inserted into the socket and the socket is working properly.	
	Failed to connect the power board and the display board.	Check the connection.	
	The power board is damaged.	Replace the 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 lights up, but heating does not start.	The cooker temperature is too high.	The ambient temperature may be too high. The air inlet or exhaust port may be blocked.	
	There is a problem with the fan.	Check if the fan runs smoothly; if not, replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
The heating stops suddenly during operation and the digit flashes U.	Wrong pot type.	Use a suitable pot (refer to the manual).	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	The pot diameter is too small.		
	The cooker is overheated.	The appliance is overheated. Wait for the temperature to return to normal Press the "ON/OFF" button to restart the appliance.	
The heating area on the same side displays U.	Failed to connect the power board and the display board.	Check the connection.	
	The display board of the communication part is damaged.	Replace the display board.	
	The main board is damaged.	Replace the power board.	
The fan motor makes an abnormal sound.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The extraction performance of the cooktop extractor has decreased.	The grease filter is extremely dirty.	Clean or replace the grease filter.	
	The odour filter/carbon cube filter is extremely dirty.	Change new odour filters or clean carbon cube filters (see "Changing the odour filter or cleaning carbon cube filter").	
	There is an object/a lot of water in the air guiding housing (e.g. cleaning cloth).	Remove the object.	Drain water. (see "Clean the cavity and sewage").
The ventilation system continues to run even though the cooking zones have been switched off.	The reason is that the appliance extracts residual cooking fumes from the kitchen.	Wait until the hood motor switches off automatically.	

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 appliance.

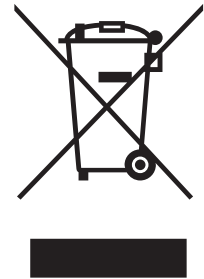
DISPOSAL AND RECYCLING

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.

