



KERÁMIA FŐZŐLAP

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

HVV6TB.5



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 ELŐÍRÁSOK	2
MŰSZAKI JELLEMZŐK	7
A TERMÉK ÁTTEKINTÉSE	8
GYORS ÜZEMBE HELYEZÉSI ÚTMUTATÓ	10
A TERMÉK BEÉPÍTÉSE	12
HASZNÁLATI UTASÍTÁS	16
TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS	23
HIBAEELHÁRÍTÁS	24
ÁRTALMATLANÍTÁS ÉS ÚJRAHASZNOSÍTÁS	26

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

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 magában 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 főzőlap használata előtt kérjük, olvassa el az útmutatót.

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.

Vágási sérülés veszélye

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

Fontos biztonsági utasítások

- A készülék telepítése vagy használata előtt figyelmesen olvassa el ezeket az utasításokat.
- A készülékre soha ne helyezzen éghető anyagot vagy terméket.
- Kérjük, hogy adja át ezeket az információkat a készülék beépítéséért felelős személynek, mivel ezzel csökkentheti a beszerelés költségeit.
- A veszély elkerülése érdekében a készüléket a beépítési útmutatónak megfelelően kell telepíteni.
- A készüléket kizárólag megfelelően képzett személy szerelheti be és csatlakoztathatja annak földelését.
- A készüléket olyan áramkörhöz kell csatlakoztatni, amely egy leválasztó kapcsolóval rendelkezik és teljes leválasztást biztosít a tápellátásról.
- A készülék szakszerű beépítésének elmulasztása érvénytelenítheti a garanciát és ilyen esetekben a gyártó semmilyen felelősséget nem vállal.
- Ezt a készüléket 8 év alatti gyermekek, csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezők, illetve tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek kizárólag abban az esetben használhatják, ha megfelelő felügyelet alatt állnak, vagy tájékoztatást kaptak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, valamint tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik.

- Ha tápkábel sérült, a veszély elkerülésére a kábelt a gyártóval, annak márkaszervizével vagy egy hasonló képzettségű személlyel ki kell cseréltetni.
- FIGYELMEZTETÉS: Ha a felület (az üvegkerámia lap vagy hasonló anyag, ami a feszültség alatt álló alkatrészek ellen nyújt ellen védelmet) megrepedt, kapcsolja ki a készüléket, hogy elkerülje az áramütést.
- Használat közben soha ne tároljon fém eszközöket a készüléken (kanál, kés, villa, fedők stb.), mivel ezek felforrósodhatnak.
- A termék tisztításához ne használjon gőztisztítót.
- Soha ne használjon gőztisztítót a főzőlap 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.

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 nyelveket gyermekektől távol kell tartani.
- Az utasítások figyelmen kívül hagyása égési sérüléseket okozhat.

Vágási sérülés veszélye

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

Fontos biztonsági utasítások

- Használat közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket. A kifolyt étel füstöt okozhat, míg a zsírt tartalmazó kifolyt étel akár meg is gyulladhat.
- Soha ne használja a készüléket munkafelületként vagy tárolófelületként.
- Soha ne hagyjon semmilyen tárgyat vagy konyhai eszközt a készüléken.
- Ne helyezzen el vagy hagyjon mágnesezhető tárgyakat (pl.: hitelkártyákat, memóriakártyákat) vagy elektronikus eszközöket (pl.: számítógépek, MP3 lejátszók) a készülék közelében, mert a készülék elektromágneses mezője befolyásolhatja az ilyen tárgyak működését.
- Soha ne használja a készüléket helyiség felmelegítésére vagy fűtésére.
- Használat után mindig kapcsolja ki a főzőzónákat és a főzőlapot a jelen kézikönyvben leírtak szerint (vagyis az érintőgombok segítségével).
- A serpenyők eltávolításakor ne hagyatkozzon a főzőzónák kikapcsolására szolgáló serpenyő érzékelő funkcióra.
- Ne engedje, hogy a gyermekek a készülékkel játsszanak, vagy arra felmásszanak.
- Ne tároljon a gyermekek számára érdekes tárgyakat a készülék feletti szekrényekben. A főzőlapra mászó gyerekek súlyosan megsérülhetnek.
- Ne hagyja a gyermekeket egyedül vagy felügyelet nélkül a készülék használati helyén.
- A készüléket gyermekek, csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezők kizárólag abban az esetben használhatják, ha megfelelő felügyelet alatt állnak, vagy tájékoztatást kaptak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, valamint tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- Ne javítsa vagy cserélje ki a készülék bármely részét kivéve, ha azt a használati útmutató kifejezetten javasolja. Bármilyen más javítást szakképzett szerelőnek kell végeznie.

- Ne helyezzen el vagy ütögesse nehéz tárgyakkal a főzőlapot.
- Ne álljon a főzőlapra.
- Ne használjon olyan edényeket, melyek alja nem sík. Illetve ne húzza át serpenyőket az üvegfelületen, mert ez karcok képződéséhez vezethet.
- A főzőlap tisztításához ne használjon dörzsi szivacsot vagy más durva súrolószert, mivel ezek megkarcolhatják az üvegfelületet.
- A készüléket háztartási és hasonló célokra fejlesztettük ki, mint például:
 - az üzletekben, irodákban és más munkakörnyezetekben alkalmazottak számára biztosított konyhai területeken;
 - farm szállásokon;
 - vendégek által szállodákban, motelekben és más típusú lakókörnyezetekben;
 - panziókban.
- FIGYELMEZTETÉS: A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak.
- Ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a főzőzónákhoz.
- A 8 évnél fiatalabb gyermekeket a készüléktől távol kell tartani kivéve, ha folyamatos felügyelet alatt állnak.

Gratulálunk az új kerámia 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	HVV6TB.5
Főzőzónák	4
Tápfeszültség	220-240V~ 50Hz vagy 60Hz
Teljesítményfelvétel	5800-7000W
Termékméret Sz × H × M (mm)	590X520X51
Beépítési méretek A×B (mm)	560X480

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.

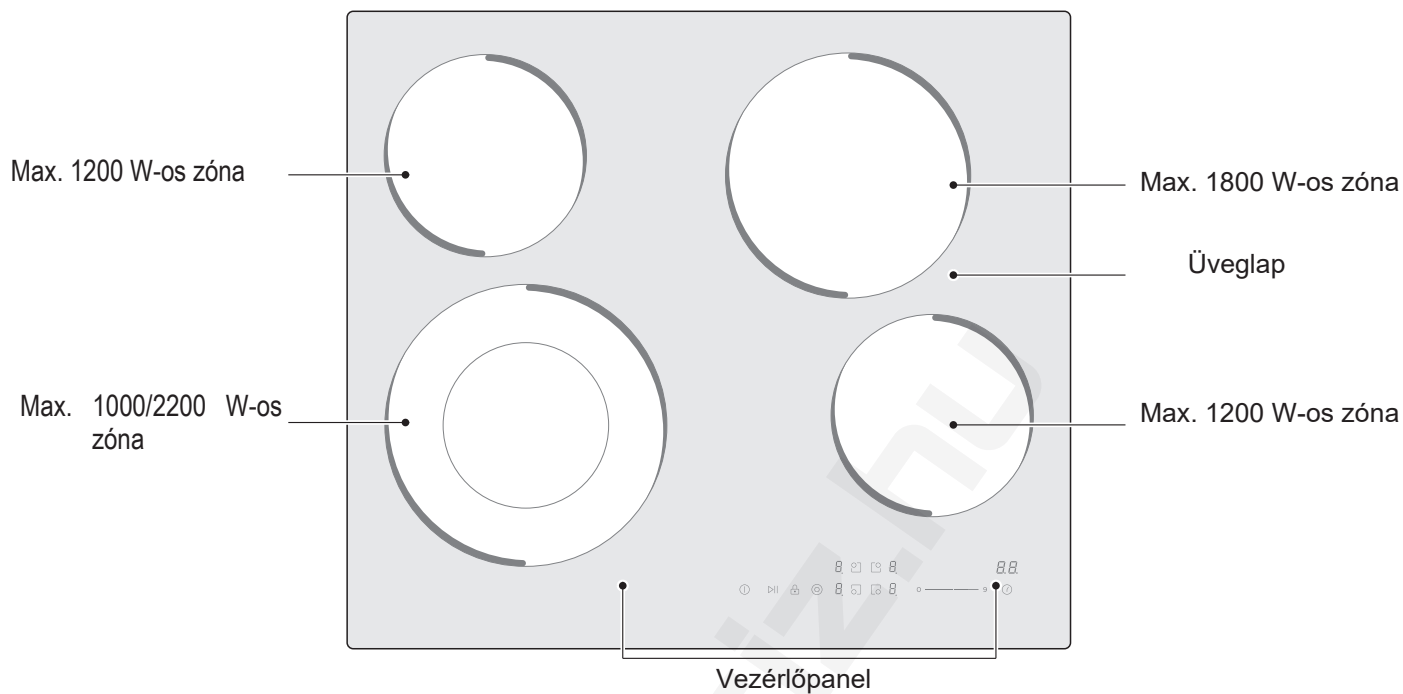
	Szimbólum	Érték	Egység
Modell azonosító	-	HVV6TB.5	
Főzőlap típusa	-	Beépített főzőlap	
A főzőzónák és/vagy területek száma	-	4 zóna	
Fűtési technológia (indukciós főzőzónák és főzőterületek, sugárzó főzőzónák, szilárd lap)	-	Kerámia főzőzónák	
Kör alakú főzőzónák vagy főzőterületek esetén: Hasznos felület átmérője elektromos fűtésű főzőzónánként, 5 mm-re kerekítve	Ø	Zóna1: 23,0 Zóna2: 16,5 Zóna3: 20,0 Zóna4: 16,5	cm
Nem kör alakú főzőzónák vagy főzőterületek esetén: Hasznos felület hossza (L) és szélessége (W) elektromos fűtésű főzőzónánként vagy területenként, 5 mm-re kerekítve	L,W	---	cm
Főzőzónánként vagy főzőterületenként számított energiafogyasztás, kg-ra vetítve	EC electric cooking	Zóna1: 181,2 Zóna2: 174,9 Zóna3: 176,5 Zóna4: 190,8	Wh/kg
Főzőlap kg-ra vetített energiafogyasztása	EC electric hob	180,9	Wh/kg

Az EN 60350-2 szabvány és az 66/2014/EU Bizottsági rendelet szerint meghatározott adatok

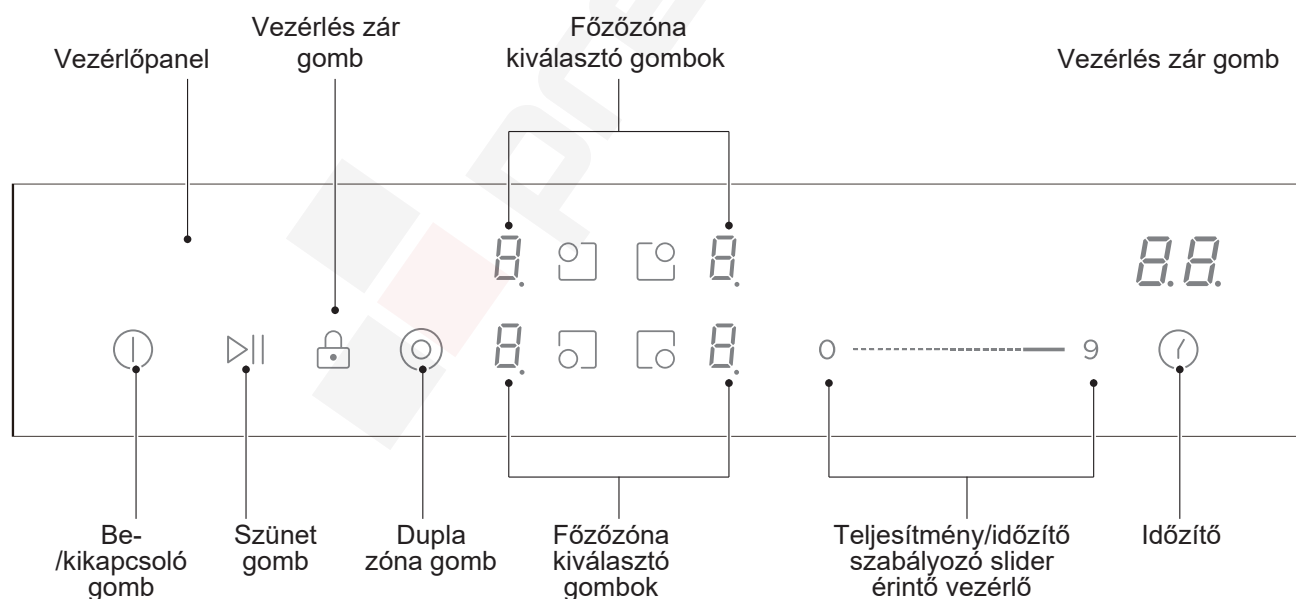
Ha a főzőlap bekapcsolása után semmilyen műveletet nem végez, a főzőlap 1 perc elteltével automatikusan kikapcsolt üzemmódba kapcsol, és kikapcsolt állapotban 0,5 W-ot fogyaszt.

A TERMÉK ÁTTEKINTÉSE

Felülnézet



Vezérlőpanel



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

A kerámia főzőlap közvetlenül ellenállás huzal segítségével fűt és az érintógombokkal állíthatja be a kívánt teljesítményszintet.

Az új kerámia főzőlap használata előtt

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



GYORS ÜZEMBE HELYEZÉSI ÚTMUTATÓ

 A főzés kezdetén kellő óvatossággal járjon el, mivel az olaj és a zsír nagyon gyorsan felmelegszik. Rendkívül magas hőmérsékleten az olaj és a zsír spontán meggyulladhat, ami rendkívül tűzvesélyes.

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 pörkölt kulcsa, mert ezzel a technikával az ízek az étel túlfőzése nélkül alakulnak ki. A tojás alapú és liszttel sűrített szószoikat 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. Főzés előtt hagyja állni a húst szobahőmérsékleten kb. 20 percig.
1. Melegítsen fel egy vastag aljú serpenyőt.
2. Kenje be a steakhús mindkét oldalát olajjal. A forró serpenyőbe csöpögtessen kis mennyiségű olajat, majd a húst helyezze a forró serpenyőbe.
3. 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.
4. Pihentesse a steaket meleg táányéron néhány percig, hogy a hús a tálalás előtt tovább puhulhasson és a rostok ellazulhassanak.

Keverve pirítás

1. Válasszon egy kerámia 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.

Teljesítményszintek

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

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

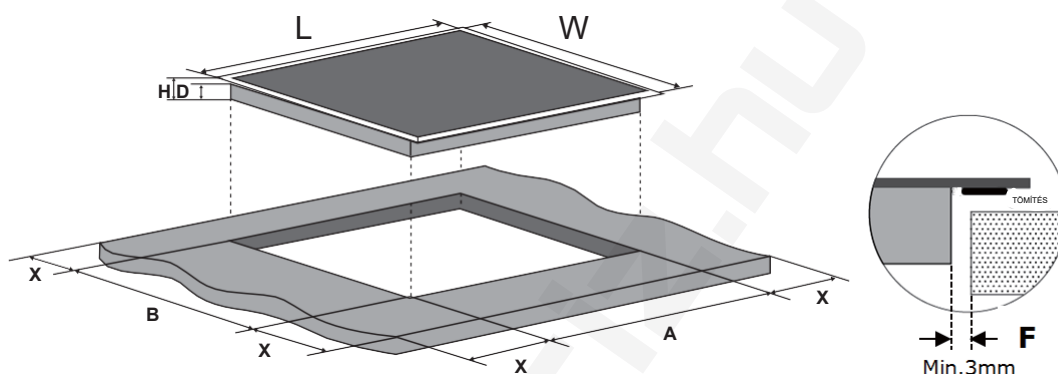
A TERMÉK BEÉPÍTÉSE

Telepítési hely kiválasztása

Vágja ki a munkafelületet a rajzon látható méreteknak megfelelően.

A beépítés és használat céljából legalább 5 cm távolságot kell tartani a kivágás körül. Ügyeljen arra, hogy a munkafelület vastagsága legalább 30 mm legyen. Kérjük, válasszon hőálló és szigetelt anyagból (fa és ahhoz hasonló rostlemez, vagy higroszkópos anyag nem használható kivéve, ha megfelelő bevonattal rendelkezik) készült munkapultot, hogy elkerülhesse az elektromos áramütést, illetve a bekapcsolt főzőlapból származó hőszugárzás okozta jelentősebb deformálódást. Az alábbiak szerint:

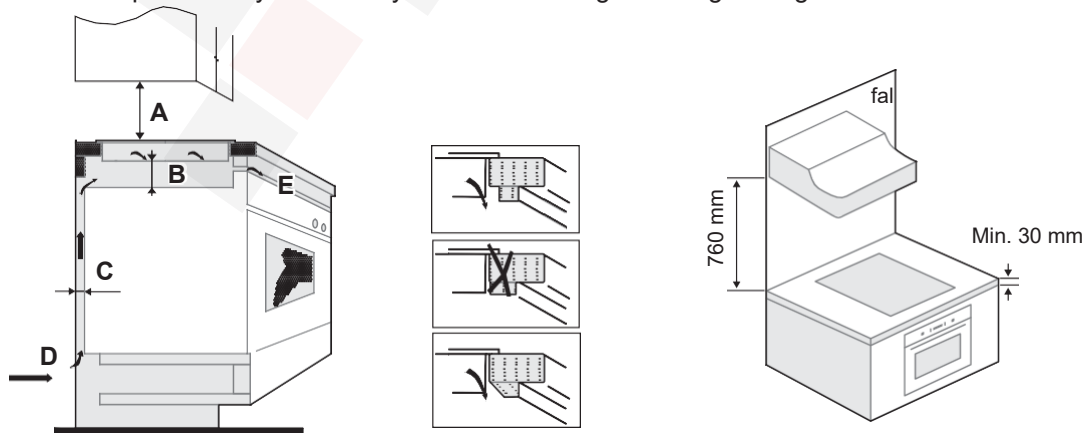
! Megjegyzés: A főzőlap oldalai és a munkapult belső felületei közötti biztonsági távolságnak legalább 3 mm-nek kell lennie.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	51	47	560±2	480±2	min. 50	min. 3

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

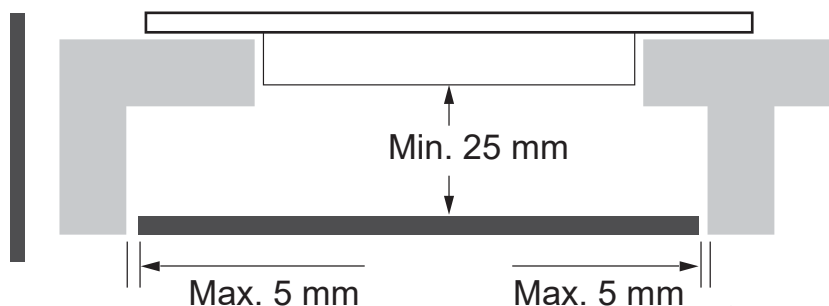
! Megjegyzés: A főzőlap és a konyhaszekrény közötti biztonsági távolságnak legalább 760 mm-nek kell lennie.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	min. 25	min. 20	Levegő bevezetés	Levegő kivezetés 5 mm

FIGYELMEZTETÉS: Megfelelő szellőzés biztosítása

Ellenőrizze, hogy a kerámia főzőlap megfelelően szellőzik-e, illetve a levegő bemeneti és kimeneti nyílása előtt nincs-e akadály. Annak érdekében, hogy elkerülhesse a főzőlap alsó felhevült részével érintkezést vagy az esetleges áramütést, csavarokkal rögzített fabetétet kell elhelyezni, legalább 25 mm távolságra a főzőlap aljától. Tartsa be az alábbiakat.



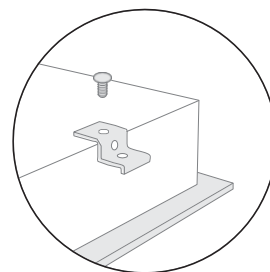
⚠ A főzőlap külső felületén szellőzőnyílások találhatók. A főzőlap beépítésekor ügyeljen arra, hogy ezeket a nyílásokat a munkapult ne zárhassa el.

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

A rögzítőfülek elhelyezése előtt

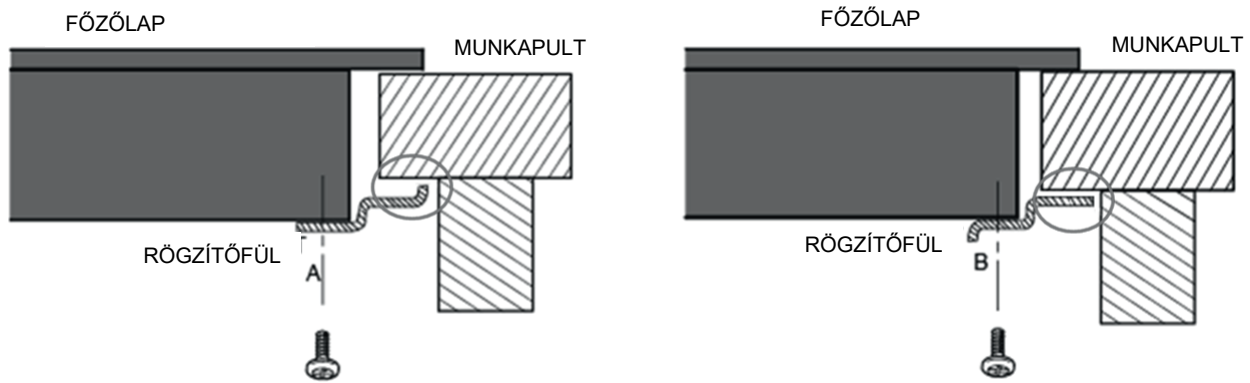
Az egységet stabil, sima felületre kell helyezni (még becsomagolt állapotban). Ne erőltesse a főzőlapból kiálló vezérlőelemeket.

Rögzítse a főzőlapot a munkaterületre a főzőlap alján található 4 rögzítőfül (ld.: ábra) becsavarozásával a kivágásba helyezés után.



A	B	C	D
Csavar	Rögzítőfül	Furat	Alap

A rögzítőfűl helyzetét az aktuális munkapult vastagságának megfelelően állítsa be.



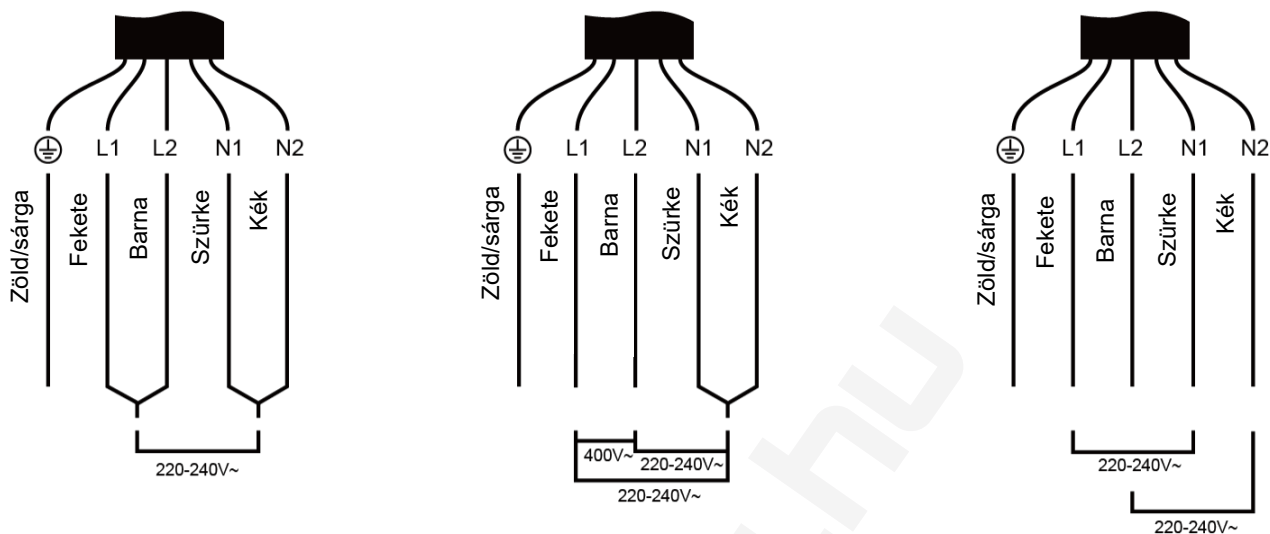
⚠ A rögzítőfülek semmilyen körülmények között nem érintkezhetnek a munkalap belső felületeivel a beépítés után (ld.: ábra).

VIGYÁZAT!

1. A kerámia főzőlapot szakképzett személyzetnek vagy technikusoknak kell beszerelniük. Szakembereink készséggel állnak az Ön rendelkezésére. Soha ne végezze el ezt a műveletet egyedül.
2. A kerámia főzőlap nem szerelhető hűtőkészülékre, mosogatógépekre és szárítógépre.
3. A kerámia főzőlapot úgy kell beszerelni, hogy az optimális hőszigetelés, a tartósság érdekében biztosítható legyen.
4. A főzőzóna melletti falaknak és a munkapult felületének hőállóknak kell lenniük.
5. A sérülések elkerülése érdekében a szendvicspanelnek és a ragasztónak hőállóknak kell lenniük.
6. A termék tisztításához ne használjon gőztisztítót.

A főzőlap csatlakoztatása az elektromos hálózatra

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



1. Ha a tápkábel sérült vagy cserére szorul, a balesetek elkerülése érdekében a cserét kizárólag a márkaszerviz munkatársai végezhetik el, a kijelölt célszerszámokkal.
2. Közvetlen hálózatra csatlakoztatás esetén egy 3 mm-es minimális érintkezési távolsággal rendelkező omnipoláris kapcsolót kell felszerelni.
3. A telepítést végző személynek a megfelelő elektromos bekötést és a biztonsági előírásoknak megfelelést igazolnia kell.
4. A kábelt nem szabad meghajlítani vagy összenyomni.
5. A kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, melynek cseréjét képzett személy végezheti el.

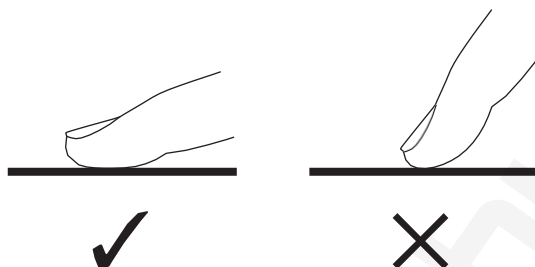


A főzőlap alsó felülete és tápkábele nem hozzáférhető a telepítés után.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

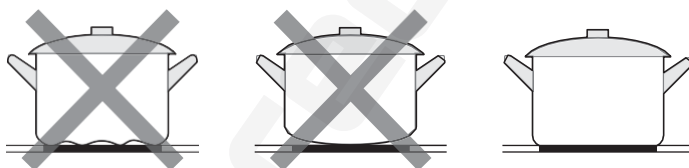
Érintőgombok

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

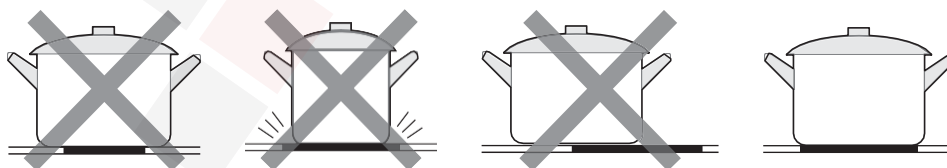


A megfelelő edény kiválasztása

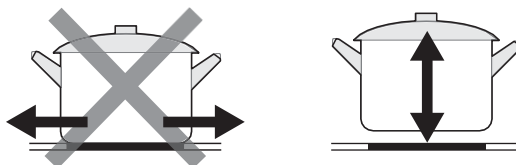
- Ne használjon olyan edényeket, melyek alsó felület nem sík.



- Győződjön meg róla, hogy a serpenyő alja sima, tökéletesen felfekszik az üvegfelületre, és a főzőzónával azonos területű. Az edényt mindig a főzőzóna közepére helyezze.



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

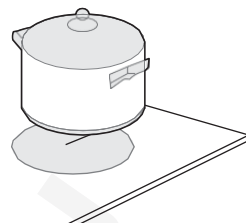
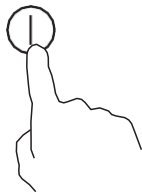


A használat módja

1. A főzés megkezdése

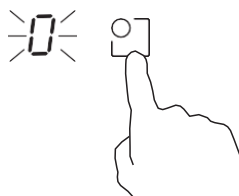
Bekapcsolás után egy hangjelzés hallható, az összes jelzőfény 1 másodpercig világít, ami azt jelzi, hogy a kerámia főzőlap készenléti üzemmódban van.

1. Érintse meg a be-/kikapcsoló gombot. Az összes jelzőfény jelzést mutat.



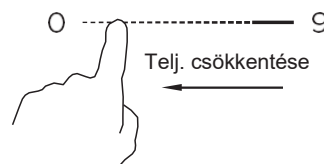
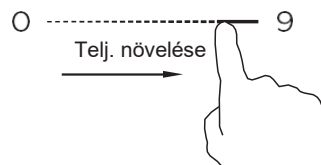
1. Helyezze a megfelelő edényt a használni kívánt főzőzónára.
 - Győződjön meg róla, hogy az edény alja és a főzőzóna felülete tiszta és száraz.

2. Érintse meg a főzőzóna kiválasztó gombot, és a gomb melletti kijelzőn a „0” szám villogni kezd.



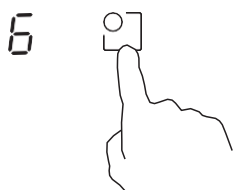
4. A “-” vagy “+” gomb megérintésével válassza ki a megfelelő teljesítményszintet.

- Ha 1 percen belül nem választ ki teljesítményszintet, a kerámia főzőlap automatikusan kikapcsol. Ekkor a műveletet az 1. lépéstől újra kell kezdenie.
- A teljesítményszintet a főzés során bármikor módosíthatja.
- A teljesítményszintet 0-9 fokozat között a csúszka segítségével tudja beállítani.

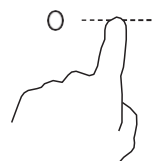


2. A főzés befejezése

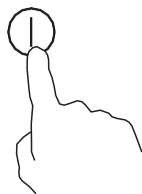
1. Érintse meg a kikapcsolni kívánt főzőzóna kiválasztó gombját.



1. Kapcsolja ki a főzőzónát úgy, hogy a csúszkát „-” állásba mozgatja. Győződjön meg róla, hogy a kijelzőn a „0” felirat látható.



2. A be-/kikapcsoló gomb megérintésével kapcsolja ki a teljes főzőlapot. ①



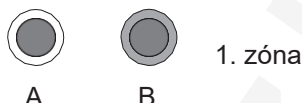
Vigyázzon a forró felületekre

⚠ A „H” betű a forró főzőzónát jelzi. A betűjel eltűnik, ha a felület biztonságos hőmérsékletre hűl. Energiát takaríthat meg úgy, hogy a még forró zónára további edényt helyez el melegítés céljából.



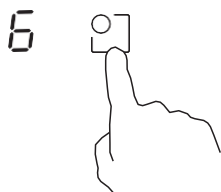
3. A dupla zóna funkció használata

- Ez a funkció csak az 1. főzőzónánál használható.
- A dupla főzőzónának két főzőterülete van, ahol egy kisebb sugarú központi, és egy nagyobb sugarú külső területet is használhat. Használhatja a központi területet (A) külön, vagy mindkét területet (B).



A dupla zóna funkció aktiválása

1. Érintse meg a dupla zóna teljesítményszabályozó gombját (pl.: beállított 6. szint).
2. A teljesítményszint-jelző villogása közben érintse meg a gombot.



3. 5 másodperc elteltével a dupla zóna funkció kijelzőjének villogása megszűnik. Ezután a „6” és „=” jelzés felváltva jelenik meg.



A dupla zóna funkció kikapcsolása

A teljesítményszint-jelző villogása közben érintse meg a dupla zóna teljesítményszabályozó gombját. Ezután érintse meg a gombot. Ekkor a dupla zóna funkció kikapcsol és a főzőzóna a 6-os teljesítményszintre áll vissza.

● FIGYELEM

1. A dupla zóna funkció csak az 1. főzőzóna esetében érhető el.
2. 1-9 fokozat közötti teljesítményszintet állíthat be.
3. A dupla zónát csak akkor tudja bekapcsolni, ha az 1. zónát már korábban kiválasztotta.

4. Szünet funkció

1. A főzőzónák működése közben röviden érintse meg a  gombot. Ekkor a kijelzőn a „||” jelzés jelenik meg és a fűtés leáll.
2. Érintse meg ismét röviden a  gombot. Ekkor a kijelzőkön az eredeti beállítások jelennek, és a főzőzónák fűtése újraindul.



5. Vezérlés zárolása

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

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

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

6. Időzítő

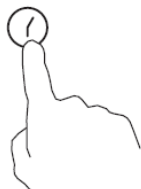
Az időzítőt kétféle módon használhatja:

- Perc időzítőként. Ebben az esetben az időzítő nem kapcsolja ki a főzőzónát, ha a beállított idő lejárt.
- Beállíthatja úgy is, hogy a beállított idő letelte után egy vagy több főzőzóna kikapcsoljon. Az időzítő maximális beállítási ideje 99 perc.

a) Az időzítő használata perc időzítőként

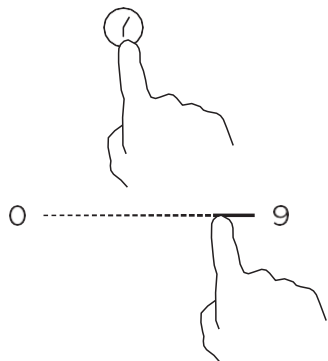
Ha nem választott ki egyetlen főzőzónát sem

1. Ellenőrizze, hogy a főzőlap be van-e kapcsolva.
Figyelem: A perc időzítőt főzőzóna bekapcsolás nélkül is használhatja.
2. Az időzítő gomb megérintésével az időzítő kijelzőjén a „10” érték jelenik meg.
Majd a „0” villogni fog;
3. A csúszka gomb megérintésével állítsa be az időzítőt. Módosíthatja a kijelzőn megjelenő „0” értéket. Figyelem: Ha 5 másodpercen belül nem végez semmilyen módosítást, a készülék az aktuális beállítást menti el.



4. Érintse meg ismét az időzítő gombot. Ekkor a kijelzőn az „1” számjegy villogni kezd. Állítsa be az időt 0-9 között a csúszka segítségével.
Megjegyzés: Ha 5 másodpercen belül nem végez semmilyen módosítást, a készülék az aktuális beállítást menti el.

15



5. Érintse meg ismét az időzítő gombot. Ekkor az időt a készülék elmenti és a visszaszámlálás elindul. A kijelző a hátralevő időt jelzi;
Megjegyzés: Ha 5 másodpercen belül nem végez semmilyen módosítást, a készülék az aktuális beállítást menti el.

25



6. A hangjelzés 30 másodpercig hallható, és az időzítő kijelzőn a „-” jelzés jelenik meg, amikor a beállított idő letelt.

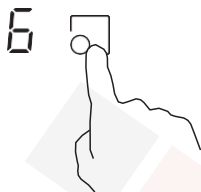
--



b) Az időzítő beállítása egy vagy több főzőzóna kikapcsolásához

Egy zóna beállítása

1. Érintse meg a kívánt főzőzóna kiválasztó gombját.



2. Az időzítő gomb megérintésével az időzítő kijelzőn a „10” érték jelenik meg és a „0” számjegy villogni kezd.

10



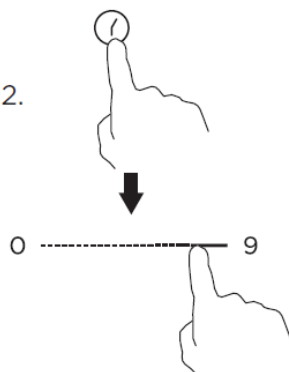
3. A csúszka gomb megérintésével állítsa be az időzítőt. Módosítsa az időt 0-9 között.

15

1. 0 ----- 9



2.



4. Az idő törléséhez állítsa az időt „00” értékre a fenti lépések szerint.

25



5. Az időzítő beállítása után azonnal megkezdődik a visszaszámlálás. A kijelzőn a hátralévő idő látható, és az időzítő jelzőfénye 5 másodpercig villog.

--



Az időzítő beállítása egy főzőzóna kikapcsolásához

Egy zóna beállítása

1. Ha több főzőzónához is szeretné ezt a funkciót beállítani, az időzítő kijelző a legrövidebb időt mutatja. (pl.: ha az 1. zóna esetében 5 percet állított be, a 2. zóna esetében pedig 15 percet állított be, az időzítő kijelzőn „5” érték jelenik meg.)

FIGYELEM

A teljesítményszint-jelző melletti piros pont villog.

05

5  (15 percre állítva)



6  (5 percre állítva)

2. Ha az időzítővel beállított idő letelt, a megfelelő zóna kikapcsol. Ezután az új időzítő jelenik meg és a megfelelő zóna pontja villog.

10

5 



6 

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

H 

FIGYELEM

- a) A teljesítményszint-jelző melletti piros pont azt jelzi, hogy a zónát kiválasztotta.

6 

- b) Ha módosítani szeretné az időzítő beállítását, akkor ezt az 1. lépéstől kell kezdenie.

7. Túlmelegedés elleni védelem

A hőérzékelővel felszerelt készülék képes a kerámia főzőlap belsejében lévő hőmérséklet megfigyelésére. Túl magas érzékelt hőmérséklet esetén a kerámia főzőlap automatikusan leáll.

6. Maradékhő kijelző

Ha a főzőlapot hosszabb ideje használja, maradékhő képződik. A „H” betű arra figyelmeztet, hogy az ilyen jelzésű zónákhoz ne érjen hozzá.

7. Alapértelmezett működési idő

A főzőlap másik biztonsági funkciója az automatikus kikapcsolás. Ez akkor lép működésbe, amikor hosszabb ideig elfelejti kikapcsolni a főzőzónát. Az alapértelmezett leállítási időtartamok az alábbi táblázatban láthatók:

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

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

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 tisztítószer, még az üveglap meleg (de nem forró!) állapotában. 3. Nedves szivaccsal törölje le, majd törölje szárazra egy tiszta ruhával vagy papírtörülővel. 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 tapétavágó késsel vagy 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. Törőruhával vagy papírtörülővel 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 papírtörülővel. 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.

HIBAELHÁRÍTÁS

A készülék működtetése közben hibaüzenetek jelenhetnek meg vagy meghibásodások léphetnek fel. Az alábbi táblázatok a hibaüzenet vagy meghibásodás elhárításának lehetséges okait és megoldásait tartalmazzák. Annak érdekében, hogy a márkaszerviz hívására fordított időt és pénzt megtakaríthassa javasoljuk, hogy figyelmesen olvassa el az alábbi táblázatot.

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

1. Előforduló hibakódok **szakemberek részére**

Hibakód	Probléma	Megoldás
Nincs automatikus helyreállítás		
E0	Áramkimaradás.	Állítsa helyre a kijelzőpanel és a tápáramkör közötti csatlakozást. Cserélje ki a tápáramkört.
E1	Kerámia hőérzékelő hiba -- nyitott áramkör.	Ellenőrizze a csatlakozást vagy cserélje a főzőlap hőérzékelőt.
E2	Kerámialap hőérzékelő hiba -- rövidzárlat.	
E7	Kerámialap hőérzékelő hiba	
C1	A kerámialap hőérzékelő magas hőmérséklet.	Várja meg, amíg a kerámialap hőmérséklete visszaáll a normál értékre. Érintse meg a be-/kikapcsoló gombot az egység újraindításához.
E3	NTC hőérzékelő hiba -- nyitott áramkör.	Cserélje ki kijelzőpanelt.
E4	NTC hőérzékelő hiba -- rövidzárlat	
EL	A tápfeszültség a névleges feszültségtől eltér.	Kérjük ellenőrizze az elektromos hálózatot. Az elektromos tápellátás helyreállítását követően kapcsolja a készüléket.
EH	A tápfeszültség a névleges feszültségnél magasabb.	
EU	Kommunikációs hiba.	Állítsa helyre a kijelzőpanel és a tápáramkör közötti csatlakozást. Cserélje a tápáramkört vagy a kijelzőpanelt.

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.

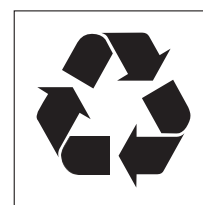


Az RoHS-irányelv betartása

Ez a termék megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló uniós irányelvnek (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: Class I. (csak védőföldeléssel ellátott aljzatba csatlakoztatható)
Névleges teljesítmény: 5800-7000 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!



VITRO CERAMIC HOB

USER MANUAL

MODEL: HVV6TB.5



THANK YOU LETTER

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

CONTENTS

THANK YOU LETTER	01
SAFETY INSTRUCTIONS	02
SPECIFICATIONS	07
PRODUCT OVERVIEW	08
QUICK START GUIDE	10
PRODUCT INSTALLATION	12
OPERATION INSTRUCTIONS	16
CLEANING AND MAINTENANCE	23
TROUBLESHOOTING	24
TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT	26
DISPOSAL AND RECYCLING	27
DATA PROTECTION NOTICE	28

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

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

Explanation of Symbols

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

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

SAFETY WARNINGS

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

INSTALLATION

Electrical Shock Hazard

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

Cut Hazard

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

Important Safety Instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

OPERATION and MAINTENANCE

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

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

Hot Surface Hazard

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

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

Cut Hazard

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

Important Safety Instructions

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

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

Congratulations on the purchase of your new Ceramic Hob.

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

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

SPECIFICATIONS

Cooking Hob	HVV6TB.5
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	5800-7000W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X51
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X480

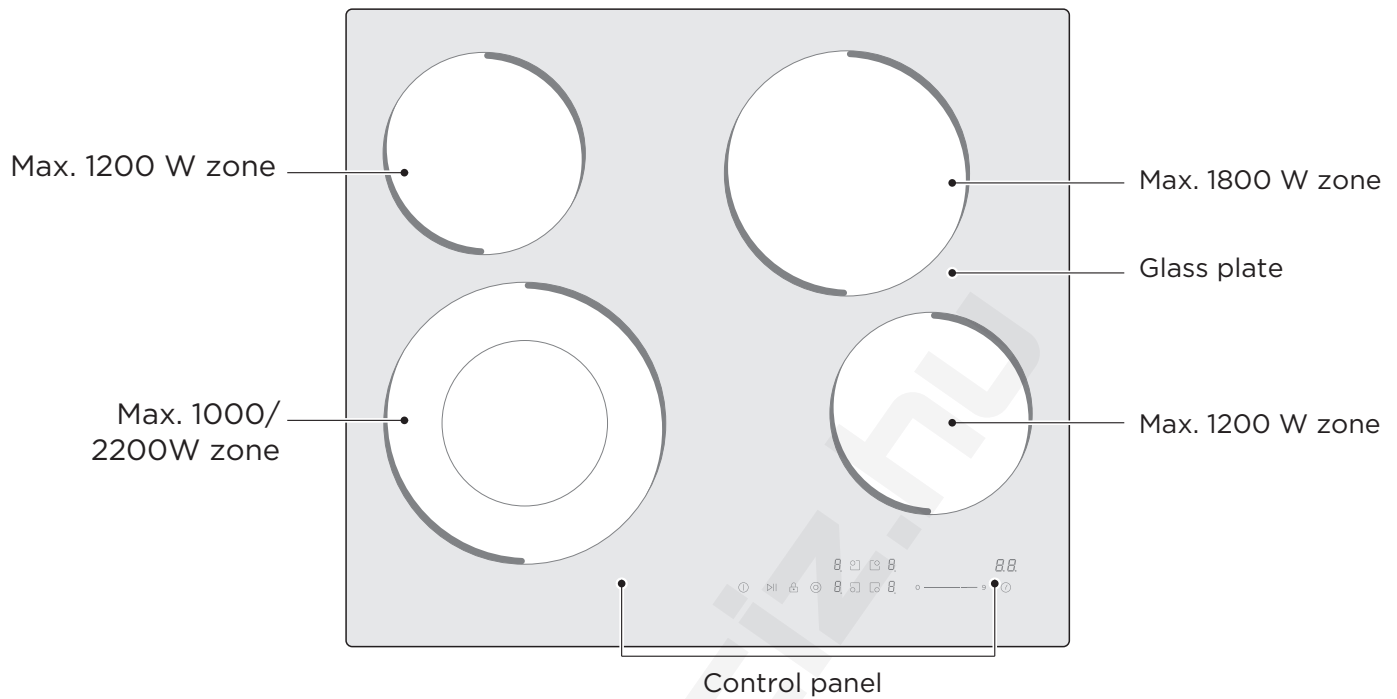
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

	Symbol	Value	Unit
Model identification	-	HVV6TB.5	
Type of hob	-	Built-in ceramic hob	
Number of cooking zones and/or areas	-	4 cooking zones	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	-	Radiant cooking zones	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone	Ø	Zone1: 23,0 Zone2: 16,5 Zone3: 20,0 Zone4: 16,5	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area	L,W	---	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC _{electric cooking}	Zone1: 181,2 Zone2: 174,9 Zone3: 176,5 Zone4: 190,8	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{electric hob}	180,9	Wh/kg

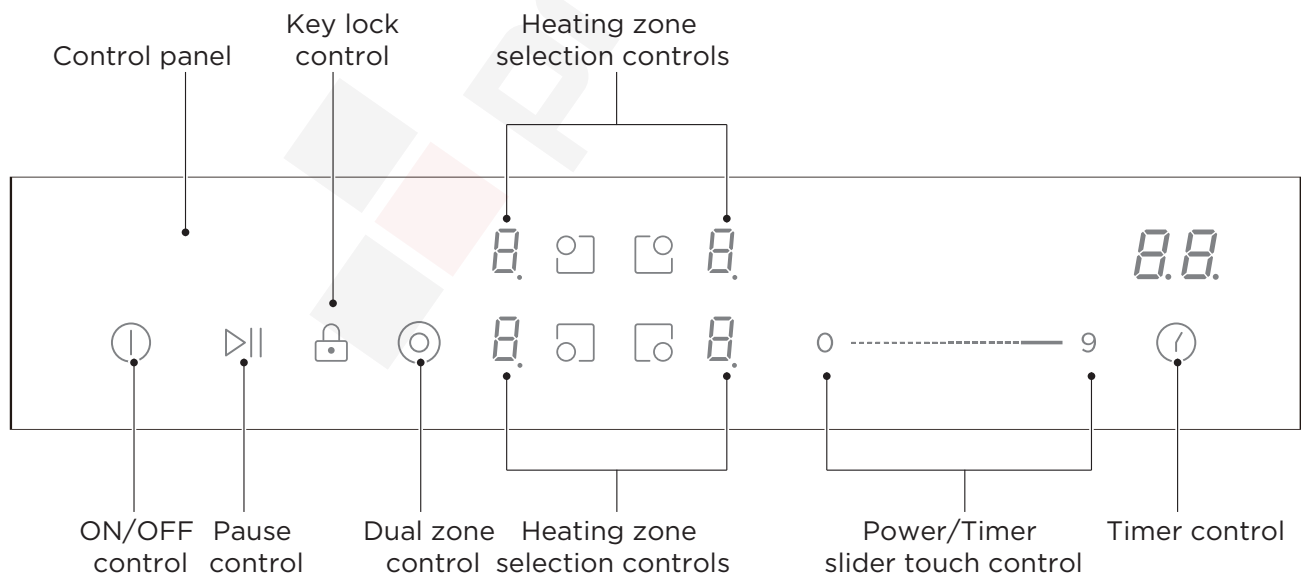
Data determined according to standard EN 60350-2 and Commission Regulations (EU) No 66/2014. If there is no any operation after switch on the hob, the hob will reach automatically the off mode after 1 minute and the power is 0.5W in off mode.

PRODUCT OVERVIEW

Top View



Control Panel



NOTE

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

Product Information

The microcomputer ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

Working Principle

This ceramic cooker hob directly employs resistance wire heating, and adjust the output power by the power regulation with the touch controls.

Before Using Your new Ceramic Hob

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

QUICK START GUIDE

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

Cooking Tips

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

Simmering, Cooking Rice

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

Searing Steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the 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 a ceramic 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.

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 Ceramic hob to find the settings that best suit you.

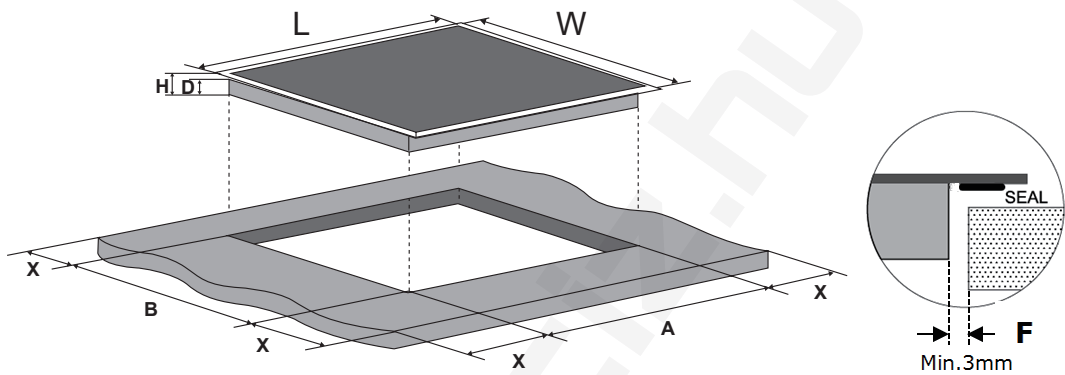
Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing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

PRODUCT INSTALLATION

Selection of Installation Equipment

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

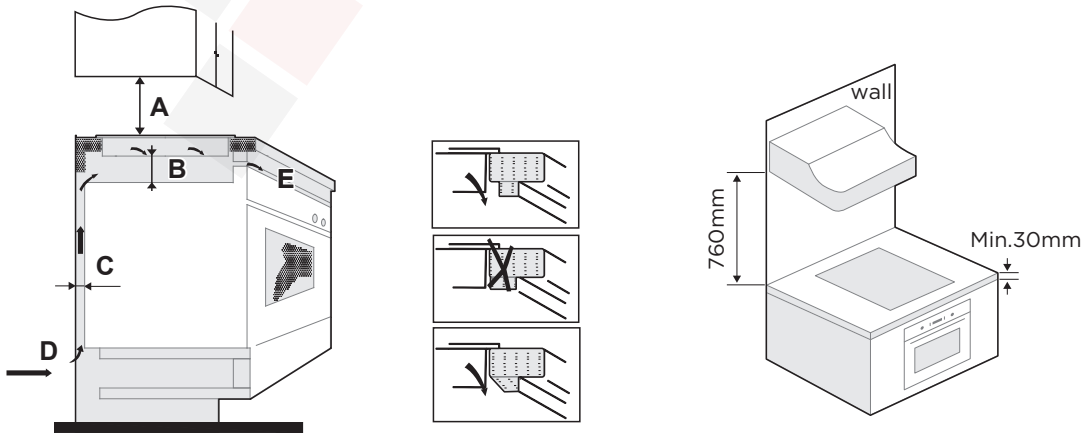
⚠ Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	51	47	560±2	480±2	50 min	3 min

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

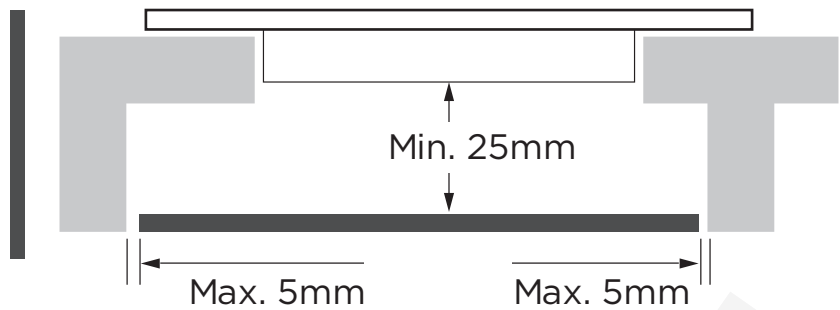
⚠ Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	25 min	20 min	Air intake	Air exit 5mm

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

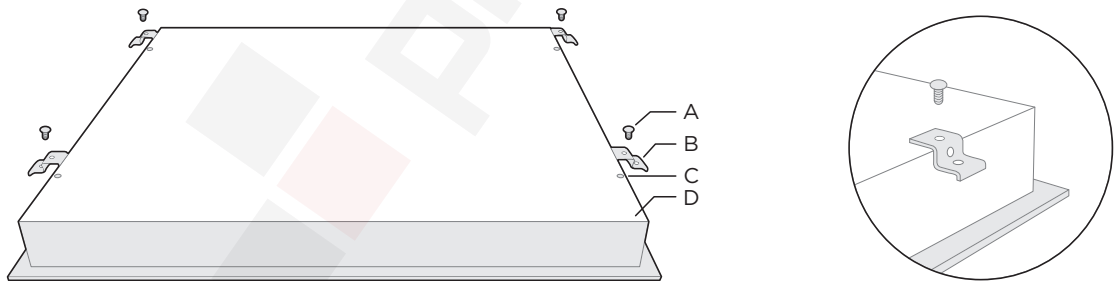
Make sure the ceramic hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 25mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



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

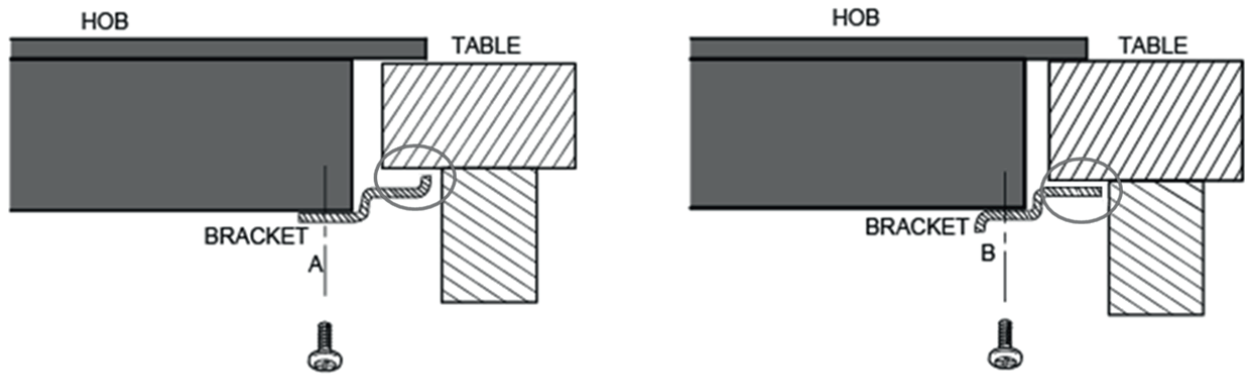
Before Locating the Fixing Brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.
Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.



A	B	C	D
screw	bracket	screw hole	base

Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.



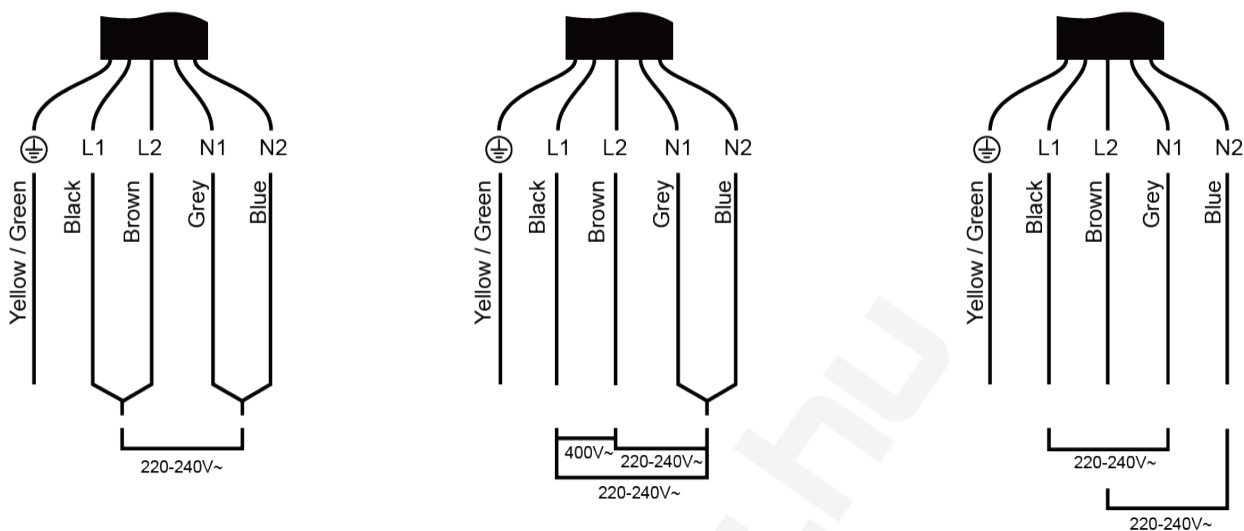
⚠ Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

CAUTIONS

1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

Connecting the Hob to the Mains Power Supply

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



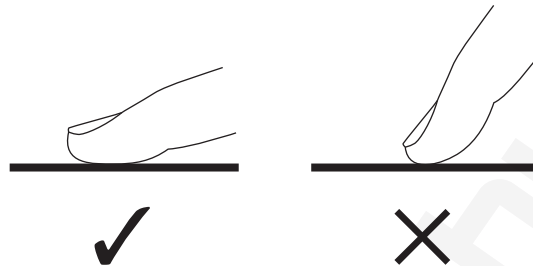
1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

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

OPERATION INSTRUCTIONS

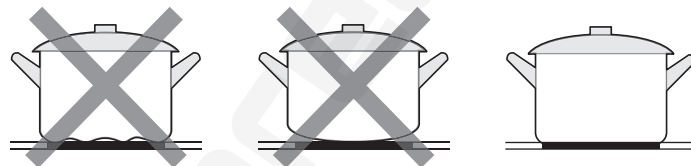
Touch Controls

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

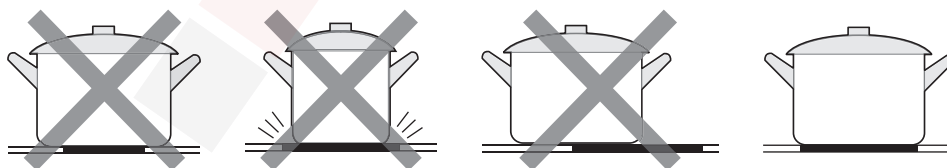


Choosing the Right Cookware

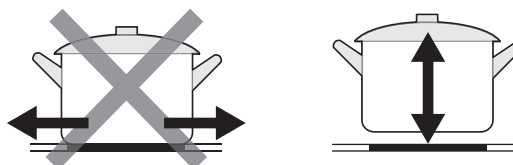
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



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

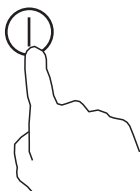


How to Use

1. Start Cooking

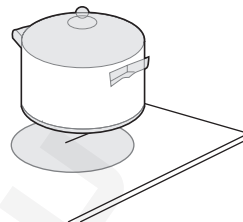
After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the ceramic hob has entered the state of standby mode.

1. Touch the ON/OFF  control. all the indicators show “-”.

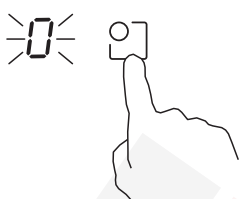


2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

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

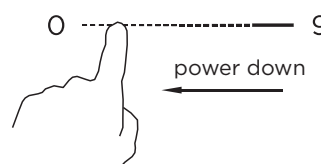
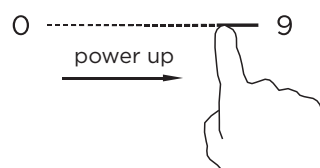


3. Touching the heating zone selection control, and the indicator next to the key will flash “0”.



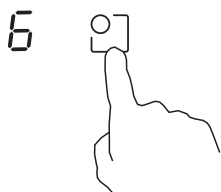
4. Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.
- You can modify the power level from 0 to 9 By the slide control.

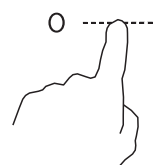


2. Finish Cooking

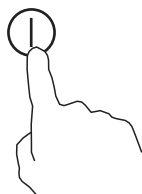
1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



2. Turn the cooking zone off by touching the slider to “-”. Make sure the display shows “0”.



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



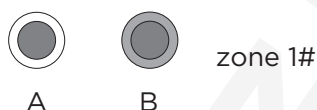
Beware of hot Surfaces

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



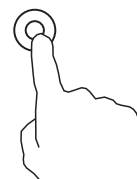
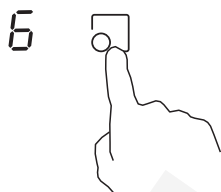
3. Using the Double zone function

- The function only work in 1# cooking zone
- The dual cooking zone has two cooking areas that you can use a central section and an outer section. You can use the central section (A) independently or both sections (B) at once.



Activate the Double zone

- Press the heating zone selection control of the double loop heating zone (e.g. power level is 6) .
- When the power level indicator flash, then press "".



- After 5 seconds, the indicator stop flash, the double loop function is activate, and power level shows "6" and "=" alternately.



Deactivate the Double zone

Press the heating zone selection control of the double loop heating zone when the hob level flashes, then press "", the double loop function will be cancelled, and power level returns to "6" .

NOTE

- The double loop is available only in 1# cooking zone.
- You can select the function from level 1 to level 9.
- You can active the Dual zone only when the 1# cooking zone is selected.

4. Pause function

1. When the cooking zones are running, short press the “▷||” Control , the display will flash “||” and stop heating.
2. Short press “▷||” again, the displays show the original setting, and the cooking zones keep on heating.



5. Locking the Controls

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

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

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

6. Timer Control

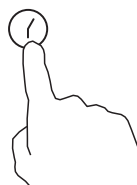
You can use the timer in two different ways:

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

a) Using the Timer as a Minute Minder

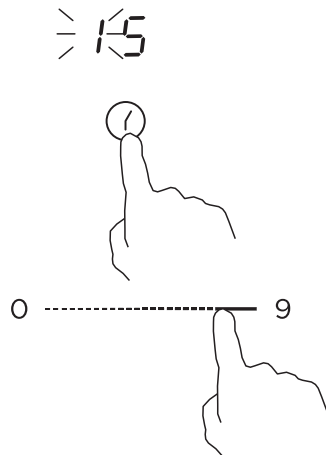
If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.
Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.
2. Touch the timer control, the timer indicator will show “10” ;
And the “0” will flash;
3. Adjust the timer setting by touch the slider control. You can modify the time from 0 to 9
Note: It will be automatically confirmed if there is no operation within 5S;



4. Touch the timer control again, the "1" will flash; Adjust the timer setting by touch the slider control and modify the time from 0 to 9;

Note: It will be automatically confirmed if there is no operation within 5S;



5. Touch the timer control again, the time will be set and begin to count down immediately. The display will show the remaining time ;

Note: It will be automatically confirmed if there is no operation within 5S;



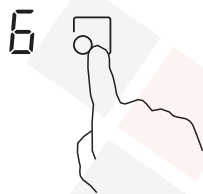
6. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finish.



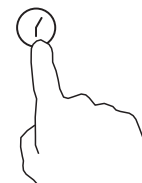
b)Setting the timer to turn one or more cooking zones off

Set one zone

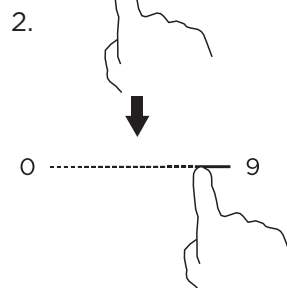
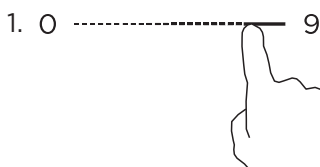
1. Touching the heating zone selection control.



2. Touch the timer control, the timer indicator show "10",and the "0" will flash;



3. Adjust the timer setting by touch the slider control. And modify the time from 0 to 9.



4. To cancel the time, adjust the time to "00" according to the above steps.



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

--



Setting the Timer to Turn one Cooking Zone Off

Set one zone

- If more than one heating zone use this function, the timer indicator will show the lowest time. (e.g. zone 1# setting time of 5 minutes, zone 2# setting time of 15 minutes, the timer indicator shows "5".)

NOTE

The red dot next to power level indicator will flash.

05

5. 

(set to 15 minutes)



6. 

(set to 5 minutes)

- Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.

10

5. 



6. 

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

H 

NOTE

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

6. 

b) If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

7. Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the ceramic hob. When an excessive temperature is monitored, the ceramic hob will stop operation automatically.

6. Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter “ H ” appears to warn you to keep away from it.

7. Default Working Times

Another safety feature of the hob is automatic shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

TROUBLESHOOTING

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

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the ceramic hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'CLEANING AND MAINTENANCE'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

1. Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
No Auto-Recovery		
E0	Zero error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board.
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit.	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure	
C1	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E3	Temperature sensor of the NTC failure --open circuit.	Replace the display board.
E4	Temperature sensor of the NTC failure --short circuit	
EL	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
EH	Supply voltage is above the rated voltage.	
EU	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

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.

