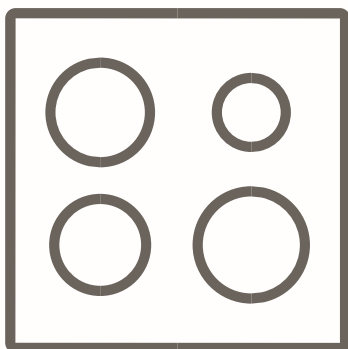




**HU** Beépíthető indukciós főzőlap / Használati és szerelési útmutató

**EN** Hob / User Manual



**Modell:**

**HFBI64T0B**

**HFBI64T2B**

**Gyártó: Onlinemárkabolt Magyarország Kft.**






**7624 Pécs, Szigeti út 144.**

**tel.: +36-1-478-21-28, email: [info@onlinemarkaboltok.hu](mailto:info@onlinemarkaboltok.hu)**

**Köszönjük, hogy ezt a terméket választotta.**

Ez a kezelési útmutató fontos információt tartalmaz a biztonságról, illetve a készülék működtetésében és karbantartásában segítő utasításokról.

Szánjon időt ennek az útmutatónak az elolvasására a készülék használata előtt, és tartsa meg a füzetet, hogy a jövőben megnézhesse.

<b>Ikón</b>	<b>Típus</b>	<b>Jelentés</b>
	<b>FIGYELMEZTETÉS</b>	Súlyos, akár halálos sérülés veszélye
	<b>ÁRAMÜTÉS KOCKÁZATA</b>	Veszélyes áramütés kockázata
	<b>TŰZ</b>	Figyelmeztetés; Tűzveszélyes / gyúlékony anyagok
	<b>FIGYELEM</b>	Sérülés vagy anyagi kár kockázata
	<b>FONTOS / MEGJEGYZÉS</b>	A készülék helyes üzemeltetése, használata

*Jelen használati útmutató a gyári használati útmutató fordítása alapján készült.*



# TARTALOMJEGYZÉK




<b>1.FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK</b> .....	4
1.1. Általános biztonsági figyelmeztetések.....	4
1.2. Beszerelési figyelmeztetések .....	7
1.3. Használat során .....	7
1.4. Tisztítás és karbantartás közben .....	8
<b>2.BESZERELÉS ÉS HASZNÁLAT ELŐTTI TEENDŐK</b> .....	10
2.1. Beszerelési utasítások.....	10
2.2. A főzőlap beszerelése .....	10
2.3. Elektromos csatlakozás és biztonság.....	12
<b>3.TERMÉK FUNKCIÓI</b> .....	13
<b>4.TERMÉK HASZNÁLATA</b> .....	14
4.1. A főzőlap vezérlése .....	14
<b>5.TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS</b> .....	18
5.1. Tisztítás .....	18
<b>6.HIBAEHÁRÍTÁS ÉS SZÁLLÍTÁS</b> .....	19
6.1. Hibaelhárítás .....	19
6.2. Szállítás .....	20
6.3 Vevőszolgálat/Customer service.....	20
<b>7.Műszaki leírások</b> .....	21
7.1. Termékinformációs adatlap.....	21

# 1. FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK


- Alaposan olvassa végig a használati és szerelési útmutatót a készülék használata előtt, és tartsa elérhető helyen. Őrizze meg a készülék garanciajegyét, valamint használati és szerelési útmutatóját a későbbi használathoz vagy a későbbi tulajdonos számára.
- A jelen útmutató több modellhez tartozik. Előfordulhat, hogy az Ön készüléke nem rendelkezik a jelen útmutatóban leírt összes funkcióval. Különösen figyeljen oda az ábrákra a használati útmutató olvasása során.

## 1.1. Általános biztonsági figyelmeztetések

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, illetve tapasztalatlan személyek csak a biztonságukért felelős személy felügyelet mellett használhatják, illetve ha elmagyarázták nekik és megtanulták a készülék biztonságos használatát, valamint megértették annak esetleges veszélyeit. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. Tisztítást és felhasználói karbantartást csak 15 éven felüli gyermekek végezhetnek kizárólag felügyelet mellett!
-  **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék és annak hozzáférhető alkatrészei használat közben felforrósodhatnak. Legyen óvatos, soha ne érintse meg a forró elemeket. 8 évnél fiatalabb gyermeket ne engedjen a készülék és a csatlakozókábel közelébe.
-  **FIGYELMEZTETÉS:** A forró olaj és zsír könnyen meggyullad, veszélyes és tüzet okozhat, ha a főzőlapot felügyelet nélkül hagyja amikor zsírral vagy olajjal főz. SOHA ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet, ehelyett kapcsolja ki a készüléket, majd takarja le a lángot egy fedővel vagy tűzoltó takaróval, oltókendővel.

-  **FIGYELEM:** A sütés folyamatát figyelemmel kell kísérni. A rövid sütési folyamatok is folytonos figyelmet igényelnek.
-  **FIGYELMEZTETÉS:** Tűzveszély: ne tároljon semmit a főzőfelületeken.
-  **FIGYELMEZTETÉS:** Ha az üveg felület megrepedt vagy eltört, kapcsolja ki a készüléket az esetleges áramütés elkerülése érdekében.
  - Ne helyezzen fém tárgyakat, például késeket, villákat, kanalakat és fedőket az indukciós főzőlap felületére, mert azok felmelegedhetnek.
  - Használat után kapcsolja ki a főzőlapot a kezelőpanelen található főkapcsoló segítségével. Ne hagyatkozzon az edényfelismerő érzékelőjére és ne várja meg, amíg a használaton kívüli főzőlap automatikusan kikapcsol.
  - Azon modelleknél, amelyek fedéllel vannak ellátva, tisztítson le minden ráömlött anyagot a főzőlapról a használat előtt és hagyja lehűlni a főzőlapot mielőtt lecsukja a fedelet.
  - A készülék külső időkapcsolóval vagy külső távirányítással való üzemeltetésre nem alkalmas.
  - Ne használjon durva súrolószereket vagy éles kaparóeszközt a főzőlap üvegének vagy más felületeknek a tisztítására. Megkarcolhatják a felületet és az üveg törését vagy a felület megrongálódását okozhatják.
  - A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót.
  - Az Ön készülékét minden vonatkozó helyi és nemzetközi szabványnak és szabályozásnak megfelelően gyártották.
  - A karbantartási és javítási munkálatokat csak szakképzett szerviztechnikus végezhet, csak ő cserélhet sérült



csatlakozóvezetékét is. A beszerelési és javítási munka, amit nem szakképzett technikus végez veszélyes lehet. A készülék specifikációit semmilyen módon ne változtassa meg, ne módosítsa. A nem megfelelő főzőlapvédők balesetet okozhatnak.

- A készülék csatlakoztatása előtt győződjön meg arról, hogy a helyi használati feltételek (elektromos feszültség és frekvencia) és a készülék specifikációi kompatibilisek. A készülék specifikációi a címkén láthatók.
-  **FIGYELEM:** Ezt a készüléket kizárólag ételek készítésére tervezték, és kizárólag beltéri háztartási használatra szánták. Nem használható semmilyen más célra vagy alkalmazásra, mint pl. nem háztartási használatra vagy kereskedelmi környezetben, illetve a helyiség fűtésére.
- Minden lehetséges biztonsági intézkedés az Ön biztonságát szolgálja. Mivel az üveg eltörhet, legyen óvatos a tisztításkor a karcolás elkerülése érdekében. Kerülje el, hogy a kiegészítők az üveghez ütődjenek vagy koppanjanak.
- Győződjön meg róla, hogy a tápkábel beszerelés közben nem sérül meg. Ha a tápkábel megsérült, akkor a veszély elkerülése érdekében a gyártónak, az ő szerviz képviselőjének, vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie.
- Tartsa távol a gyermekeket és az állatokat a készüléktől.
- Amikor az indukciós főzőlap használatban van, tartsa távol a mágneses mezőkre érzékeny tárgyakat (mint például hitelkártyák, bankkártyák, karórák és hasonló dolgok) a főzőlaptól. Amennyiben rendelkezik szívritmus-szabályozóval, konzultáljon az orvosával az indukciós főzőlap használata előtt.

## 1.2. Beszerelési figyelmeztetések

- Ne működtesse a készüléket annak teljes beszerelése előtt.
- A készüléket egy szakképzett szerelőnek kell beszerelnie. A gyártó nem felelős olyan károkért, amelyet nem szakképzett, erre jogosult ember által végzett hibás elhelyezés és beszerelés okozott.
- A készülék kicsomagolása során győződjön meg arról, hogy a készülék a szállítás során nem sérült meg. Sérülés esetén ne használja a készüléket, és azonnal lépjen kapcsolatba a vevőszolgálattal. A csomagoláshoz használt anyagok (nylon, tűzőkapcsok, polisztirolhab stb.) gyermekekre veszélyesek lehetnek, azonnal össze kell gyűjteni és el kell távolítani azokat.
- Védje készülékét a légkör változásaitól. Ne tegye ki olyan hatásoknak, mint például napsütés, eső, hó, túlzott páratartalom, stb.
- A készüléket körülvevő anyagoknak (pl. munkalap, szekrény) legalább 100°C-os hőmérsékletnek hőállóknak kell lenniük.
- A főzőlap alsó felületének hőmérséklete működés közben megemelkedhet. Ezért be kell szerelni egy hőálló elválasztó elemet a termék alá.

## 1.3. Használat során


- Működés közben ne tegyen a készülékre vagy annak környékére éghető vagy robbanásveszélyes anyagokat.
-   Ne hagyja a főzőlapot felügyelet nélkül, ha szilárd vagy folyékony zsiradékkal vagy olajjal főz. A túl nagy hő hatására lángra kaphat. Soha ne öntsön vizet az olaj által okozott tüzekre, inkább kapcsolja ki a főzőlapot, takarja le az edényt a fedőjével vagy tűzoltó takaróval.
  - Ha hosszú ideig nem használja a készüléket, kapcsolja ki a főkapcsolót.

- A főzőedényeket helyezze mindig a főzőzóna közepére, és fordítsa az edény fogantyúkat biztonságos helyzetbe, hogy ne ütközzön bele és ne rántsa le azokat.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék vezérlőgombjai, mindig kikapcsolt („0” (stop)) állásban legyenek, ha nincsenek használatban.


#### 1.4. Tisztítás és karbantartás közben

- Győződjön meg róla, hogy a készülék le van kapcsolva a hálózati áramellátásról, mielőtt bármilyen tisztítást vagy karbantartást végezne.
- Ne távolítsa el a vezérlőgombokat a vezérlőpanel megtisztításához.
- Készüléke élettartamának, hatékonyságának és biztonságának fenntartása érdekében azt javasoljuk, hogy szükség esetén mindig eredeti gyári pótalkatrészeket használjon és csak a vevőszolgálatot/márkaszervizt hívja, ha szükséges.

#### CE Megfelelőségi nyilatkozat

 Kijelentjük, hogy termékeink megfelelnek a vonatkozó EU direktíváknak, jogszabályoknak, valamint a hivatkozott szabványokban szereplő előírásoknak.

A készüléket kizárólag otthoni főzésre, ételkészítésre tervezték. Bármilyen más használat (például szoba fűtése) helytelen használatnak minősül és veszélyes.

 Az üzemeltetési utasítások több modellre vonatkoznak. Az utasítások és az Ön modellje között észrevehet különbségeket.



## A régi készülék ártalmatlanítása



A terméken vagy a csomagolásán található szimbólum azt jelzi, hogy a terméket nem szabad háztartási hulladékként kezelni. Azt át kell adni az elektromos és elektronikus berendezések megfelelő gyűjtőpontján újrahasznosításra. Ha segít abban, hogy ezt a terméket megfelelően ártalmatlanítsák, segít megelőzni a környezetre gyakorolt negatív következményeket, melyet a helytelen hulladékkezelés okozhat. A termék újrahasznosításával kapcsolatos további információkért lépjen kapcsolatba a helyi hivatallal, a szemszállító szolgálattal, vagy a forgalmazóval, ahol azt vásárolta.

## 2. BESZERELÉS ÉS HASZNÁLAT ELŐTTI TEENDŐK



**FIGYELMEZTETÉS:** A készüléket a szakképzett szerviz munkatársának vagy szakképzett szerelőnek kell beszerelnie ezen útmutató utasításai szerint, az aktuálisan érvényben lévő helyi szabályozásoknak megfelelően.

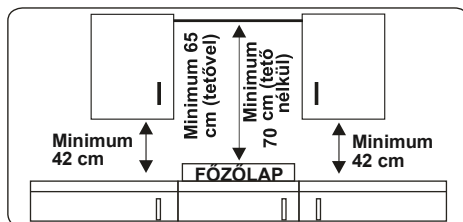
- A helytelen beszerelés sérülést és kárt okozhat, amelyért a gyártó nem vállal felelősséget és a garancia érvényét veszti.
- A beszerelés előtt, győződjön meg arról, hogy a helyi feltételek (elektromos feszültség és frekvencia és/ vagy a gáz fajtája és a gáz nyomása gázfőzőlap esetén) és a készülék beállításai kompatibilisek egymással. A készülék adatai az adattábla címken láthatók.
- Az országban hatályos törvényeket, rendeleteket, irányelveket és szabványokat be kell tartani (biztonsági szabályozások, szabályozásoknak megfelelő újrahajsznítás, stb).

### 2.1. Beszerelési utasítások Általános utasítások

- Miután eltávolította a csomagolóanyagot a készülékről és tartozékairól, győződjön meg arról, hogy a készülék nem sérült. Ha bármilyen sérülést észlel, ne használja a készüléket és azonnal keresse fel a vevőszolgálatot.
- Győződjön meg arról, hogy nincsenek a közelben gyúlékony vagy éghető anyagok, például függönyök, olaj, konyharuha stb., amelyek meggyulladhatnak.
- A készüléket körülvevő munkalaphoz és bútorzatnak olyan anyagból kell lennie,

amely ellenáll 100°C-nál magasabb hőmérsékletnek.

- Ha a készülék fölé páraelszívó vagy bármilyen szekrény van beszerelve, a főzőlap és bármilyen szekrény/páraelszívó közötti biztonsági távolság meg kell feleljen az alábbiaknak.



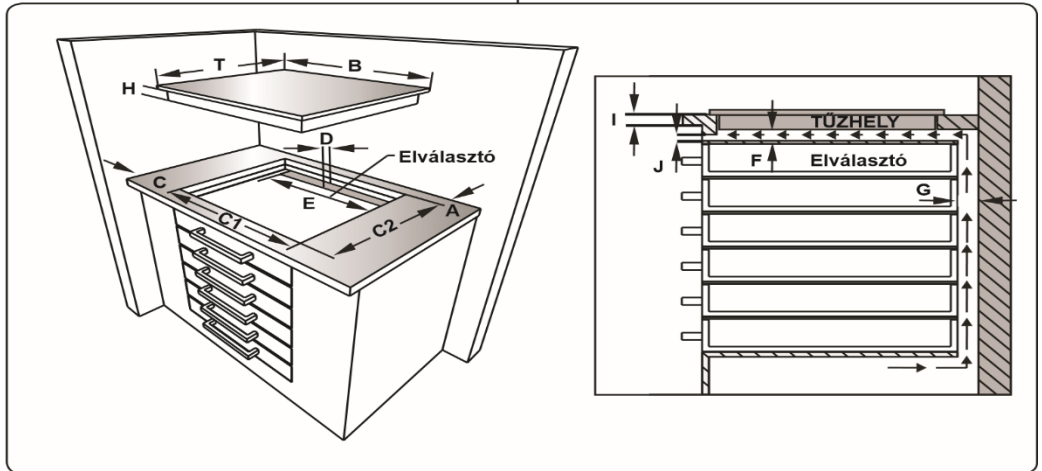
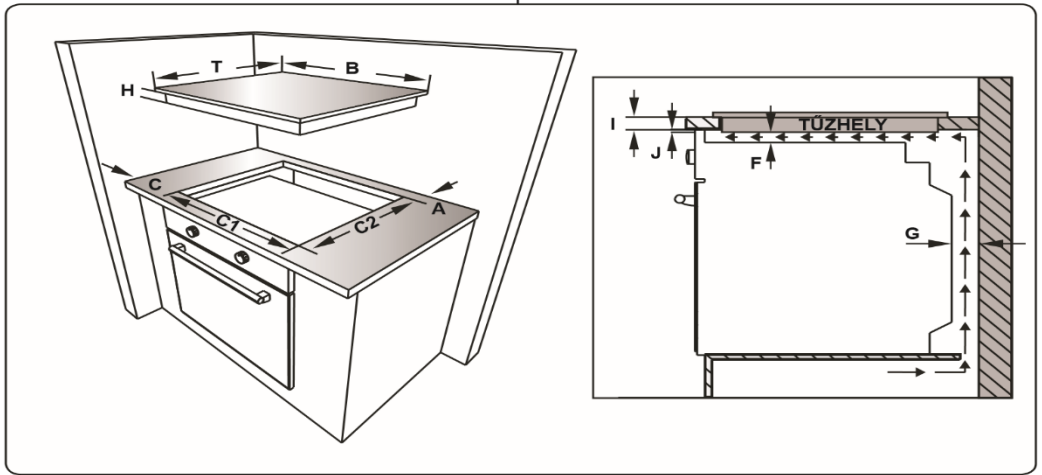
- A készüléket nem szabad közvetlenül mosogatógép, fagyasztó, hűtőszekrény, mosógép vagy ruhaszárító fölé telepíteni.
- Ha a készülék alja kézzel hozzáférhető, egy megfelelő, hőálló anyagból készült elemet/akadályt kell beszerelni a készülék alja alá, biztosítva ezzel, hogy ne lehessen elérni a készülék alsó részét.
- Ha a főzőlapot sütő fölé szerelik be, akkor a sütőnek kell, hogy legyen hűtő-ventilátóra.
- Győződjön meg arról, hogy az indukciós főzőlap jól szellőzik, valamint a levegő bemenete és kimenete nem akadályozott.

### 2.2. A főzőlap beszerelése

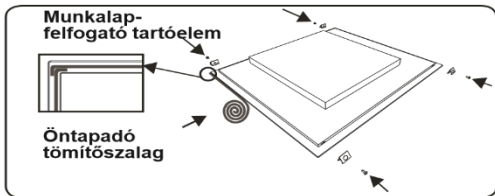
A készüléket beszerelési készlettel együtt értékesítették, amely tartalmaz öntapadós tömítőanyagot, rögzítő kereteket és csavarokat.

- Vágja ki a főzőlap helyét az ábrán jelzett módon. Határozza meg a nyílás helyét a munkalapon úgy, hogy a főzőlap beszerelése után a következő követelmények teljesüljenek:

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Helyezze fel a mellékelt egyoldalas öntapadó tömítőszalagot körben, a főzőlap alsó élének teljes területére. Ne nyújtsa meg.



- Csavarozza fel a munkalap 4 db felfogató tartóelemét a termék oldalsó falaira.
- Helyezze be a készüléket a nyílásba.

### 2.3. Elektromos csatlakozás és biztonság

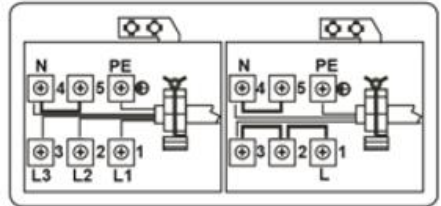
**!** **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék elektromos bekötését egy szakképzett szerviz munkatársának vagy szakképzett szerelőnek kell elvégeznie ezen útmutatóban található utasítások alapján a jelenleg hatályos helyi szabályozások szerint.

**!** **FIGYELMEZTETÉS:**  
**A KÉSZÜLÉKET FÖLDELNI KELL.**

- Az elektromos hálózatra való csatlakoztatás elvégzése előtt a készülék névleges feszültségét (a készülék adattábláján jelölve) össze kell egyeztetni az elérhető hálózati feszültséggel és a hálózati elektromos vezetékeknek megfelelőnek kell lenniük a készülék névleges teljesítményéhez (szintén fel van tüntetve az adattáblán).
- Telepítés közben bizonyosodjon meg arról, hogy szigetelt kábeleket használ. A helytelen csatlakozás kárt tehet a készülékében. Ha a hálózati kábel sérült és ki kell cserélni, akkor azt csak szakképzett személy végezheti el.
- Ne használjon adaptereket, több foglalatot és/vagy hosszabbítókat.
- A tápkábelt a készülék forró részeitől távol kell tartani és nem lehet elgömbíteni vagy összehúzni. Különben a vezeték megsérülhet, amely rövidzárlatot okozhat.
- Fix bekötés esetén szereljen fel egy omnipoláris áramkör-megszakítót (legalább 3 mm-es), mely megfelel a vonatkozó előírásoknak és a későbbiekben a készülék közelében könnyen hozzáférhető.
- A biztosított kapcsolónak könnyen elérhető helyen kell lennie miután a készülék be lett szerelve.
- Győződjön meg arról, hogy minden csatlakozás megfelelően meg van húzva.

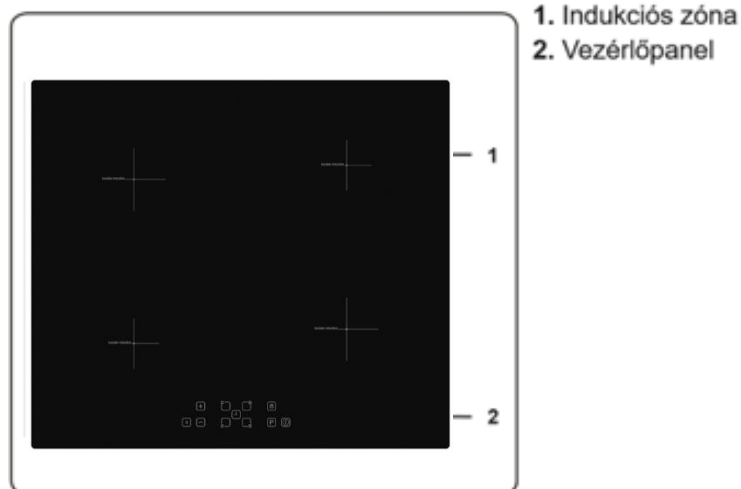
- Rögzítse a tápkábelt a kábelbilincsbe, majd zárja le a fedelet.

A bekötési rajz a csatlakozó dobozon található.



### 3. TERMÉK FUNKCIÓI

 **Fontos:** A termékhez való specifikációk változóak és az Ön készülékének külső megjelenése eltérhet az alábbi ábrákon láthatótól.



## 4. TERMÉK HASZNÁLATA

### 4.1. A főzőlap vezérlése

#### Az indukciós zóna vezérlése

A következő táblázatban található információ csak iránymutatásra szolgál.

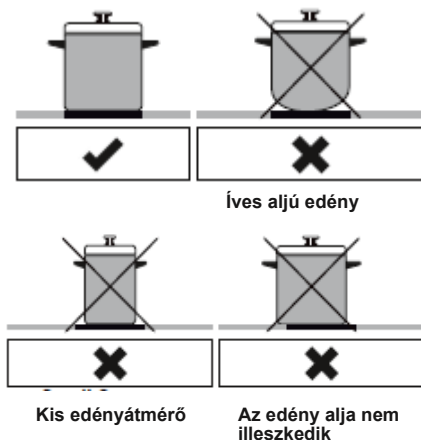
Beállítások	Használat
0	Kikapcsolt állapot
1-3	Lassú melegítés, olvasztás
4-5	Gyenge párolás, lassú melegítés
6-7	Újramelegítés és gyors párolás
8	Forralás, pirítás és perzselés
9	Maximális hő
P	Rásegítő BOOSTER funkció

#### Edények

- Használjon vastag, lapos, sima aljú, jó minőségű, indukciós főzőlapra alkalmas, acélból, zománcozott acélból, öntöttvasból vagy rozsdamentes acélból készült edényeket. Az edények minősége és összetétele közvetlen hatással van a főzési teljesítményre.
- Ne használjon konkáv vagy konvex (befelé vagy kifelé görbülő) ill. nem sima aljú edényeket. Alumíniumból és rozsdamentes acélból készült, nem ferromágneses aljú edények, illetve üveg, réz, sárgaréz, kerámia, porcelán edények nem alkalmasak indukciós melegítésre.
- Ellenőrizheti, hogy az edény alkalmas-e az indukciós főzésre, ha egy mágneset tart az edény aljához. Ha a mágnes rátapad, az edény általában megfelelő. Vagy megpróbálhatja, hogy egy kevés vizet töltsön az edénybe és egy maximális fokozatra állított főzőzónára helyezze. A víznek rövid idő alatt fel kell melegednie.
- Egyes edények használatakor különböző zajokat hallhat az

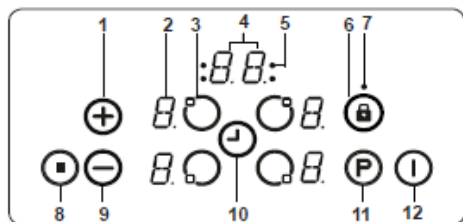
edényekből. Ez az adott edény kialakítása miatt fordul elő, és nem befolyásolja a főzőlap teljesítményét, vagy a biztonságos használatot.

- A legjobb főzési eredmény eléréséhez helyezze az edényt a főzőzóna közepére.
- Az  $\cup$  szimbólum villog, ha a főzőzóna kijelzőjén kiválasztják a fokozatot, és ha a főzőzónára nem megfelelő edényt helyeztek vagy nincs rajta edény. A főzőzóna 2 perc elteltével automatikusan kikapcsol.
- Ha megfelelő edényt helyez a főzőzónára, a  $\cup$  szimbólum eltűnik, és a főzés a kiválasztott fokozaton folytatódik.
- A legjobb energiaátvitel érdekében az edény aljának átmérője meg kell, hogy egyezzen a főzőzóna átmérőjével.
- Az edény minimális átmérőjének 120 mm-nek kell lennie a 160 mm-es főzőzónák esetében, 140 mm-nek a 210 mm-es főzőzónákon és 160 mm-nek a 290 mm-es főzőzónákon.



- A készüléket az érintőszenzor érintésével lehet működtetni, a funkciók beállítását pedig a kijelző és a hangjelzés jelzi.

## Az érintésvezérlő egység vezérlése



- 1- Fokozat/időzítő növelése
- 2- Fokozat kijelző
- 3- Zóna kiválasztása
- 4- Időzítő kijelző
- 5- Időzítő funkció főzőzóna-kijelzők
- 6- Billentyűzár
- 7- Billentyűzár kijelző
- 8- Smart Pause funkció
- 9- Fokozat/időzítő csökkentése
- 10- Időzítő kiválasztása
- 11- Booster funkció
- 12- Be/ki kapcsolás

Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja.

Miután a hálózati feszültség csatlakoztatva lett, minden kijelző röviden felvillan. Ezután a főzőlap készenléti üzemmódban van és készen áll a használatra.

A főzőlapot a megfelelő érintőszenzor megnyomásával lehet vezérelni. Minden gombnyomást egy hang követ.

### A készülék bekapcsolása

Kapcsolja be a főzőlapot a BE/KI gomb megérintésével. Minden zóna kijelzője egy állandó '0' értéket mutat, a jobb alsó pontok pedig villognak. (Ha nem választ ki egy főzőzónát 20 másodpercen belül, akkor a főzőlap automatikusan kikapcsol).

### A készülék kikapcsolása

Bármikor kikapcsolhatja a készüléket a ① megérintésével.

A BE/KI gombnak ① mindig elsőbbsége van a kikapcsolási funkcióban.

## A főzőzónák bekapcsolása

Érintse meg annak a zónának a kiválasztó gombját, amelyet használni szeretne. Egy statikus pont fog látszódni a kiválasztott zóna kijelzőjén, az összes többi zóna kijelzőn lévő villogó pont már nem fog világítani. Válassza ki a fokozatot a fokozat növelése gomb ⊕ vagy a fokozat csökkentése gomb ⊖ segítségével. A zóna készen áll a főzésre. Gyorsabb forraláshoz válassza ki a kívánt fokozatot, majd érintse meg a P gombot a Booster funkció aktiválásához.

## A főzőzónák kikapcsolása

Válassza ki a zónát amelyet szeretne kikapcsolni a zóna kiválasztó gomb segítségével. A ⊖ gombbal állítsa át a fokozatot '0' értékre. (A ⊕ és ⊖ gombok egyszerre történő megnyomása is '0'-ra állítja a hőmérsékletet). Ha a főzőzóna forró, 'H' látható a kijelzőn '0' helyett.

## Az összes főzőzóna kikapcsolása

Az összes főzőzóna egyszerre történő kikapcsolásához nyomja meg a ① gombot. A készenléti állapotban 'H' betű jelenik meg az összes meleg főzőzónán.

## Maradványhő-kijelző

A maradványhő-kijelző azt jelzi, hogy az üvegkerámia területe olyan hőmérsékletű, amelyet veszélyes megérinteni.

A főzőzóna kikapcsolása után a megfelelő zóna kijelzője 'H'-t mutat, amíg a hozzá tartozó főzőzóna hőmérséklete biztonságos szintre nem csökken.

## Smart pause funkció

A funkció, ha aktiválva van, csökkenti az összes bekapcsolt zóna fokozatát. Ha kikapcsolja a funkciót, a zónák fokozatai automatikusan visszaállnak a korábban beállított értékre.

Ha a funkció nincs nincs inaktíválva, a főzőlap 30 perc után kikapcsol.

A Smart pause funkció aktiválásához érintse meg a (⏸) gombot. A használatban lévő

zónák teljesítmény fokozata az 1-es szintre csökken és 'II' fog megjelenni a kijelzőn.

Érintse meg újra a (⏻) gombot a funkció kikapcsolásához. A 'II' el fog tűnni és a zónák ekkor az előzőleg beállított szinten fognak működni.

### Biztonsági kikapcsolás funkció

Biztonsági okból a főzőzóna automatikusan kikapcsol, ha a fokozat beállítását nem módosították egy bizonyos időtartamon keresztül. A főzőzóna fokozat állításában történt változtatás visszaállítja az időtartamot a kezdeti értékre. A kezdeti érték a kiválasztott fokozattól függ.

Fokozat	Biztonsági kikapcsolás ezt követően:
1-2	6 óra
3-4	5 óra
5	4 óra
6-9	1,5 óra

### Gyerekszár

A készülék bekapcsolása után lehet aktiválni a gyerekszár funkciót. A gyerekszár aktiválásához egyszerre nyomja meg a fokozat növelése gombot (+) és a fokozat csökkentése gombot (-), majd nyomja meg a fokozat növelése gombot (+) újra. Egy 'L' betű (jelentése: LOCKED, lezárva) fog megjelenni az összes zóna kijelzőjén és a vezérlőket nem lehet használni. (Ha egy főzőzóna forró, az 'L' és 'H' betű megjelenni felváltva jelenik meg).

A főzőlap mindaddig lezárt állapotban marad, amíg fel nem oldják, még akkor is, ha a készülék ki és be lett kapcsolva.

A gyerekszár kikapcsolásához először kapcsolja be a főzőlapot. Egyszerre nyomja meg a fokozat növelése (+) gombot és a fokozat csökkentése gombot (-), majd nyomja meg a fokozat csökkentése gombot (-) újra. Az 'L' betű nem fog már megjelenni és a főzőlap kikapcsol.

### Billentyűzár

A billentyűzár funkció arra használható, hogy a 'mentés üzemmódot' beállítsuk a készüléken működés közben. Nem lehet majd semmilyen változtatást végezni a gombok megnyomásával (például fokozat beállítást). Csak kikapcsolni lehet a készüléket.

A zár funkció aktív, ha a billentyűzár gombot (Ⓜ) legalább 2 másodpercig nyomva tartja. A művelet egy hangjelzés kíséri. Sikeres művelet után a billentyűzár felvillan és a zóna le van zárva.

### Időzítő funkció

Az időzítő funkció két verziója elérhető:

#### Perc időzítő (1—99 perc)

A perc időzítőt akkor lehet beállítani, ha a főzőzónák ki vannak kapcsolva. Az időzítő kijelző '00' értéket és egy villogó pontot mutat.

Érintse meg a (+) gombot az idő növeléséhez, vagy érintse meg a (-) gombot az idő csökkentéséhez. A tartomány 0 és 99 perc között állítható. Ha a kijelzett időtartam nem változik 10 másodpercig, a perc időzítő rögzítésre kerül és a villogó pont eltűnik. Amint az időzítő be van állítva, az elkezd visszaszámolni. Amikor az időzítő eléri a nullát, egy hangjelzés hallatszik és az időzítő kijelző villog. A hangjelzés automatikusan leáll 2 perc után és/vagy bármely gomb érintésére.

A perc időzítőt meg lehet változtatni vagy ki lehet kapcsolni az időzítő beállító gomb (⌚) és/vagy az időzítő csökkentés gomb (-) használatával. A főzőlap kikapcsolása a (Ⓜ) gomb megérintésével szintén kikapcsolja a perc időzítőt.

#### Főzőzóna időzítő (1—99 perc)

Amikor a főzőlap be van kapcsolva, egy független időzítőt lehet programozni a főzőzónákhoz egyenként.



Válasszon ki egy főzőzónát, majd válassza ki a hőmérséklet-beállítást ,végül aktiválja az időzítő beállító gombot (⌚). Az időzítőt be lehet programozni, hogy kikapcsoljon egy főzőzónát. Az időzítő körül négy LED van elhelyezve. Ezek jelzik, hogy melyik főzőzónához lett beállítva az időzítő.

10 másodperccel az utolsó művelet után az időzítő átvált arra az időzítőre, amely legközelebb le fog járni (abban az esetben, ha egynél több főzőzónához is be van állítva időzítő).

Amikor az időzítő lejárt, egy hangjelzés hallatszik és az időzítő '00'-t mutat, a hozzárendelt főzőzóna időzítő LED-je villog. A programozott főzőzóna kikapcsol és 'H' látható a kijelzőn, ha a főzőzóna forró.

A hangjelzés és az időzítő LED villogása automatikusan leáll 2 perc után és/vagy bármely gomb érintésére.

### Hangjelző

Amíg a főzőlap működésben van, a következő történéseket jelzi a hang:

- A normál gombaktiválást egy rövid hangjelzés kíséri.
- A hosszabb ideig tartó (10 másodperc) folyamatos gombműveletet egy hosszabb, szakaszos hangjelzés kíséri.

### Booster funkció

Ennek a funkciónak a használatához ki kell választani egy főzőzónát és be kell állítani a kívánt fokozatot. Ezt követően nyomja meg a P (Booster) gombot.

A Booster funkció csak akkor aktiválható, ha alkalmazható a kiválasztott főzőzónával. Ha a Booster funkció aktív, egy 'P' betű látható a megfelelő kijelzőn.

A Booster funkció aktiválása esetén a készülék túllépheti a maximális teljesítményt, ebben az esetben a belső teljesítményvezérlés aktiválódik.

A szükséges teljesítménycsökkentés a megfelelő főzőzóna kijelzőjén fog villogni. A villogás 3 másodpercig tart és megengedi a beállítás további módosítását a teljesítmény csökkentésének megkezdése előtt.

Hibakódok	
Ha hiba áll fenn, hibakód fog megjelenni a zóna kijelzőkön.	
<b>E1</b>	Hűtőventilátor működésképtelen. Hívja a vevőszolgálatot/márkaszervert.
<b>E3</b>	A tápfeszültség eltér a névleges értékektől. Kapcsolja ki a készüléket a (ⓘ) gomb megérintésével, várjon amíg a 'H' betű eltűnik az összes zónáról, kapcsolja be a főzőlapot a (ⓘ) gomb érintésével és folytassa a használatot. Ha ugyanaz a hibakód újra megjelenik, hívja a vevőszolgálatot/márkaszervert.
<b>E4</b>	A tápfrekvencia eltér a névleges értékektől. Kapcsolja ki a főzőlapot a (ⓘ) gomb megérintésével, várjon amíg a 'H' betű eltűnik az összes zónáról, kapcsolja be a főzőlapot a (ⓘ) gombbal és folytassa a használatot. Ha ugyanaz a hiba újra megjelenik, hívja a vevőszolgálatot/márkaszervert.
<b>E5</b>	A főzőlap belső hőmérséklete túl magas. Kapcsolja ki a főzőlapot a (ⓘ) gomb megérintésével és hagyja lehűlni a zónákat.
<b>E6</b>	Kommunikációs hiba a vezérlő és a zóna/melegítő között. Hívja a vevőszolgálatot/márkaszervert.
<b>E7</b>	Az indukciós fűtőtekercs hőszenzora letiltott. Hívja a vevőszolgálatot/márkaszervert.
<b>E8</b>	A hűtő hőszenzora letiltott. Hívja a vevőszolgálatot/márkaszervert.
<b>EA</b>	Telítettségi hiba. A ki/be gombbal kapcsolja ki a főzőlapot, majd a ki/be gomb ismételt megnyomásával kapcsolja be és folytassa a használatát.

	Ha ugyanaz a hiba újra megjelenik, hívja a vevőszolgálatot/márkaszervízt.
<b>EC</b>	Tápfeszültségi hiba. A ki/be gombbal kapcsolja ki a főzőlapot, majd a ki/be gomb ismételt megnyomásával kapcsolja be és folytassa a használatát. Ha ugyanaz a hiba újra megjelenik, hívja a vevőszolgálatot/márkaszervízt.
<b>C1-C8</b>	Mikroprocesszor riasztás. A ki/be gombbal kapcsolja ki a főzőlapot, majd a ki/be gomb ismételt megnyomásával kapcsolja be és folytassa a használatát. Ha ugyanaz a hiba újra megjelenik, hívja a vevőszolgálatot/márkaszervízt.

- Bármilyen folyadék kiömlik a főzőlapra, azt azonnal távolítsa el, hogy megelőzze károsodást.
- A készülék egyik részének tisztításához se használjon göztisztítót.

### A kerámiaüveg tisztítása

A kerámiaüveg képes megtartani nehéz főzőeszközöket, de eltörhet ha egy éles tárgy hozzáütődik.



**FIGYELMEZTETÉS:** Kerámia főzőlapok - ha a felület megrepedt, az esetleges áramütés elkerülése érdekében azonnal kapcsolja ki a készüléket és hívja a vevőszolgálatot/márkaszervízt.

- Használjon krém vagy folyadék állagú tisztítószeret az üvegkerámia tisztításához, majd törölje le nedves ruhával és szárítsa meg alaposan egy puha száraz törülőruhával.



Ne használjon acélra való tisztítóanyagokat, mert károsíthatják az üveget.

## 5. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

### 5.1. Tisztítás



**FIGYELMEZTETÉS:** Kapcsolja ki a készüléket és hagyja lehűlni a tisztítása előtt.

#### Általános utasítások

- A tisztítószer használata előtt ellenőrizze, hogy azok megfelelőek-e és ajánlja-e azokat a gyártó az Ön készülékéhez.
- Olyan krém vagy folyadék állagú tisztítószeret használjon, amelyek nem tartalmaznak szemcséket. Ne használjon maró (korrozív) krémeket, súroló tisztító porokat, fém dörzszivacsot vagy kemény eszközöket, mivel azok károsíthatják a felületet.



Ne használjon szemcséket tartalmazó tisztítószeret, mert megkarcolhatják az üveg, zománcozott és/vagy festett részeket a készüléken.

- Ha a konyhai edény aljára vagy bevonatába alacsony olvadáspontú anyagok kerülnek, ezek károsíthatják az üvegkerámia főzőlapot. Ha műanyag, alufólia, cukor vagy cukros étel kerül a forró üvegkerámia főzőlapra, kérjük, hogy a lehető leggyorsabban és legbiztonságosabban távolítsa el a forró felületről. Ha ezek az anyagok ráolvadnak, károsíthatják az üvegkerámia főzőlapot. Ha magas cukortartalmú ételt készít, például lekvárt, amennyiben lehetséges, előzetesen használjon erre alkalmas, védőréteget képző szert.
- A felületen lévő szennyeződést nedves ruhával kell letörölni.
- A kerámiaüveg elszíneződése nincs hatással a kerámia szerkezetére vagy tartósságára, és nem az anyagban történt változás idézte elő.

A kerámiaüveg színében történő változásnak több oka lehet:

1. A kiömlött étel nem lett letakarítva a felületről.

2. Nem megfelelő edények használata a tűzhelyen, amelyek kikezdi a felületet.

3. Rossz tisztítóanyagok használata.

### A rozsdamentes acél alkatrészek tisztítása (ha van ilyen)

- Rendszeresen tisztítsa a készülék rozsdamentes acél külső alkatrészeit/részeit.



Törölje le a rozsdamentes acél részeket szappanos vízbe áztatott puha ronggyal. Majd szárítsa meg alaposan egy száraz ruhával.

Ne mossa meg a rozsdamentes acél részeket, amikor még forróak a főzéstől.

Ne hagyjon ecetet, kávét, tejet, sót, vizet, citromot, vagy paradicsomlevet hosszú ideig a rozsdamentes acélon.

## 6. HIBAEELHÁRÍTÁS ÉS SZÁLLÍTÁS

### 6.1. Hibaelhárítás



Ha ezen alapvető hibaelhárítási lépések ellenőrzése után még mindig problémát észlel a készülékben, kérjük, forduljon a vevőszolgálathoz/márkaszervízhez vagy képzett szakemberhez.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A főzőlap vezérlőpanel kijelzője sötét. A főzőlapot vagy a főzőzónákat nem lehet bekapcsolni.	Nincs áramellátás.	Ellenőrizze az épület biztosítékát, amely áramot biztosít a készüléknek. Más elektromos eszközökkel ellenőrizze, nincs-e áramszünet.
A főzőlap használat közben kikapcsol, és az összes kijelzőn egy „F” jelzés villog.	A kezelőpanel nedves vagy valamilyen tárgyat helyeztek rá.	Szárítsa meg a kezelőpanelt vagy vegye le a rajta lévő tárgyat.
A főzőlap használat közben kikapcsol.	Valamelyik főzőzóna túl hosszú ideig volt bekapcsolva.	A főzőzóna ismét használható annak újbóli bekapcsolása után.
A főzőlap kezelőpanele nem működik és a gyerekszárat jelző LED világít.	A gyerekszár be van kapcsolva.	Kapcsolja ki a gyerekszárat.
Az edények főzés közben zajt bocsátanak ki, vagy a főzőlap főzés közben kattogó hangot ad ki.	Ez normális az indukciós főzőlap főzőedényeinél. Ezt a jelenséget az energia a főzőlapról a főzőedénybe történő átvitele okozza.	Ez normális jelenség. Ez nincs veszélyes sem főzőlapra, sem a főzőedényre.
Az „U” szimbólum világítani kezd az egyik főzőzóna kijelzőjén.	A főzőzónán nincs főzőedény vagy az azon lévő főzőedény nem megfelelő.	Használjon megfelelő főzőedényt.
A 9 vagy a „P” -állásba állított teljesítményszint automatikusan lecsökken. Ha a „P” vagy a 9 teljesítményszintet választja egyszerre két, azonos oldalon lévő főzőzónán.	A két zóna elérte a maximális teljesítményszintjét.	Mindkét zóna „P” vagy 9 teljesítményszinten történő működtetése meghaladná a két zóna megengedett maximális teljesítményszintjét.

## 6.2. Szállítás

Amennyiben szükséges a termék szállítása, használja annak eredeti csomagolását, és szállítsa azt az eredeti dobozában. Kövesse a csomagoláson található, szállításra vonatkozó jelzéseket. Rögzítsen minden különálló alkatrészt a termékre ragasztószalaggal, hogy elkerülje annak szállítás közben történő sérülését.

Ha nem rendelkezik az eredeti csomagolással, készítsen szállítódobozt, amiben a készülék, különösen a termék külső felületei, védve vannak a külső veszélyekkel szemben.

## 6.3. Vevőszolgálat

Készülékének javítása, valamint hibabejelentés esetén vevőszolgálatunk rendelkezésére áll a [garancia@homefort.hu](mailto:garancia@homefort.hu) email címen vagy a **+ 36 30/246-8661** telefonszámon.

Ha a vevőszolgálathoz fordul:

**Kérjük adja meg a készülék modell azonosítóját és szériaszámát (S/N), valamint a vásárlást igazoló számla és jótállási jegy számát.**

A modell azonosítója és szériaszáma a termék alsó részén található adattáblán, a csomagolódoboz címkéjén, valamint a jótállási jegyen is szerepel.

### Customer Service

If you would like to report an error, your appliance need to be repaired, you can reach our Customer Service. Please write an email to [garancia@homefort.hu](mailto:garancia@homefort.hu) or call + 36 30/ 246-8661.

If you contact Customer Service:


**Please give us the model number and serial number (S/N) of the appliance, furthermore the number of the invoice and the warranty card.**

You can find the model number and serial number on the rating label (placed on the bottom of the appliance), on the carton label and you find it on the warranty card also.

**OM-HF-2023.4**

## 7. Műszaki leírások






### 7.1. Termékinformációs adatlap

Márka		
Modell		HFB164T0B/HFB164T2B
Főzőlap típusa		Elektromos
Főzőzónák száma		4
Melegítési technológia-1		Indukciós
Bal első főzőzóna átmérő-1	cm	Ø16,0
Bal első főzőzóna egy kilogrammra vetített energiafogyasztása-1	Wh/kg	182,0
Melegítési technológia-2		Indukciós
Jobb hátsó főzőzóna átmérő-2	cm	Ø16,0
Jobb hátsó főzőzóna egy kilogrammra vetített energiafogyasztása -2	Wh/kg	182,0
Melegítési technológia-3		Indukciós
Jobb első főzőzóna átmérő-3	cm	Ø21,0
Jobb első főzőzóna egy kilogrammra vetített energiafogyasztása-3	Wh/kg	182,0
Melegítési technológia-4		Indukciós
Bal hátsó főzőzóna átmérő-4	cm	Ø21,0
Bal hátsó főzőzóna egy kilogrammra vetített energiafogyasztása -4	Wh/kg	182,0
Főzőlap energiafogyasztása	Wh/kg	182,0
A főzőlap megfelel az EN 60350-2 szabvány előírásainak		
<p><b>Energiatakerékossági ötletek - Főzőlap</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Használjon lapos aljú főzőedényeket.</li> <li>- Használjon megfelelő méretű főzőedényeket.</li> <li>- Használjon fedővel ellátott főzőedényeket</li> <li>- Csökkentse minimálisra a folyadékok és zsír mértékét.</li> <li>- Amikor a folyadék kezd felforni, kapcsoljon alacsonyabb fokozatra.</li> </ul>		

## Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	<b>WARNING</b>	Serious injury or death risk
	<b>RISK OF ELECTRIC SHOCK</b>	Dangerous voltage risk
	<b>FIRE</b>	Warning; Risk of fire / flammable materials
	<b>CAUTION</b>	Injury or property damage risk
	<b>IMPORTANT / NOTE</b>	Operating the system correctly

# CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	24
1.1 General Safety Warnings .....	24
1.2 Installation Warnings .....	27
1.3 During Use .....	27
1.4 During Cleaning and Maintenance .....	28
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE .....	30
2.1 Instructions for the Installer .....	30
2.2 Installation of the Hob.....	30
2.3 Electrical Connection and Safety.....	32
3.PRODUCT FEATURES .....	33
4.USE OF PRODUCT .....	34
4.1 Hob Controls .....	34
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	38
5.1 Cleaning .....	38
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT .....	40
6.1 Troubleshooting.....	40
6.2 Transport .....	40



# 1.SAFETY INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.


## 1.1 General Safety Warnings



- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by 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 should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.



 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.

  **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish such a fire with water, but switch off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.



 **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.


  **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

  **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- For induction hobs, metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface because they can get hot.
- For induction hobs, after use switch off the hob element using the control knob. Do not rely on the pan detector.
- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify

the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.

- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Please keep children and animals away from this appliance.
- When the induction hob is in use, keep the objects that are sensitive to magnetic fields (such as credit cards, bank cards, watches, and similar items) away from the hob. It is strongly suggested that anyone with a pacemaker should consult their cardiologist before using the induction hob.

## 1.2 Installation warnings

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it is has not been damaged during transportation. In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The temperature of the bottom surface of the hob may rise during operation, therefore a board must be installed underneath the product.

## 1.3 During use

- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.




Do not leave the cooker unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Turn the gas valve off when a gas appliance is not in use.
- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not in use.


#### **1.4 During cleaning and maintenance**

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.

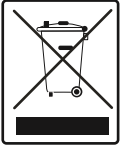
#### **CE Declaration of conformity**

 We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

## Disposal of your old machine



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

## 2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

**WARNING:** This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

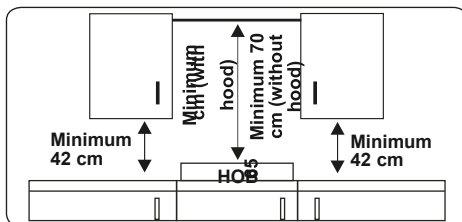
- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

### 2.1 Instructions for the installer

#### General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any

cupboard/cooker hood should be as shown below.



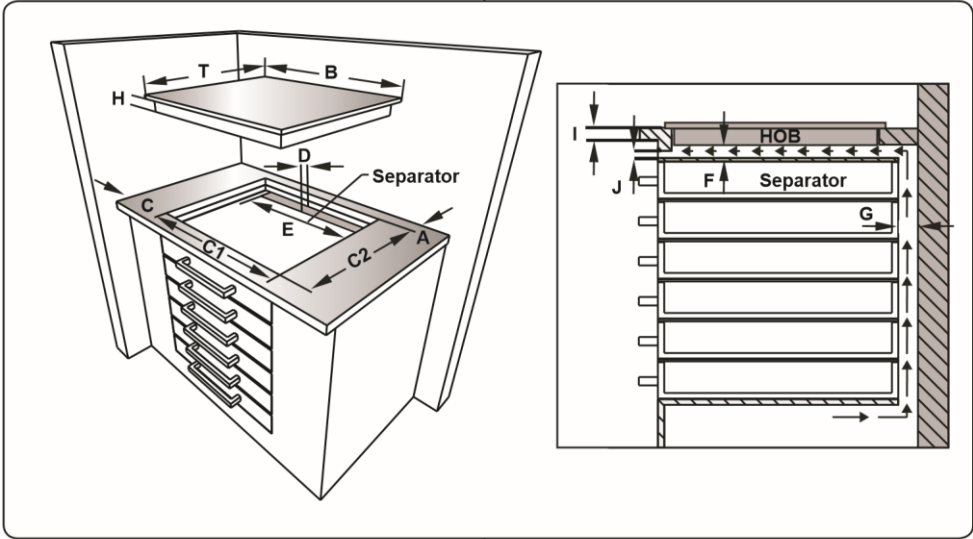
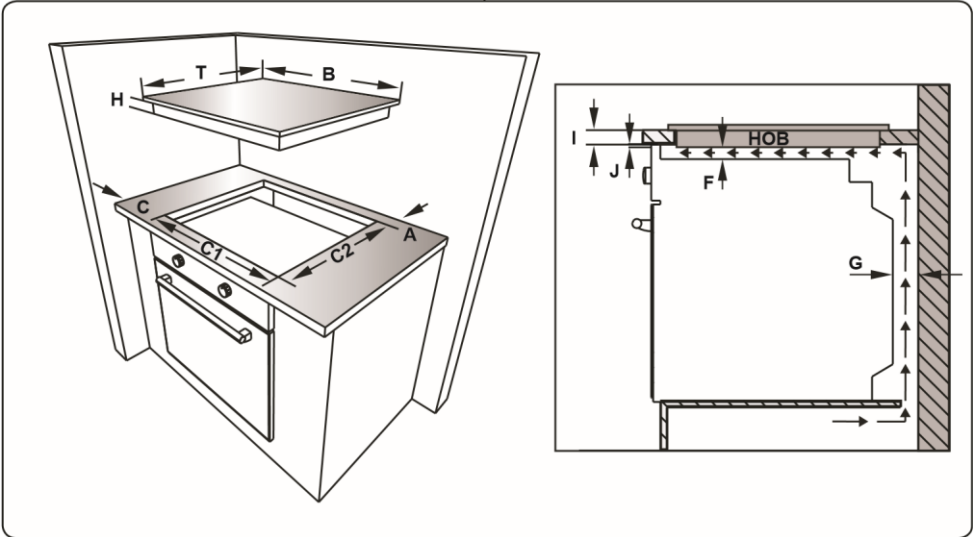
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- If the base of the appliance is accessible by hand, a barrier made from a suitable material must be fitted below the base of the appliance, ensuring that there is no access to the base of the appliance.
- If the hob is installed above an oven, the oven should have a cooling fan.
- Make sure that the induction hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked.

### 2.2 Installation of the hob

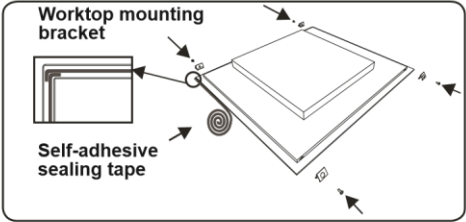
The appliance is supplied with an installation kit including adhesive sealing material, fixing brackets and screws.

- Cut the aperture dimensions as indicated in the figure. Locate the aperture on the worktop so that, after the hob is installed, the following requirements are followed.

<b>B (mm)</b>	590	<b>min. A (mm)</b>	50
<b>T (mm)</b>	520	<b>min. C (mm)</b>	50
<b>H (mm)</b>	56	<b>min. E (mm)</b>	500
<b>C1 (mm)</b>	560	<b>min. F (mm)</b>	10
<b>C2 (mm)</b>	490	<b>G (mm)</b>	20
<b>D (mm)</b>	50	<b>I (mm)</b>	38
<b>J (mm)</b>	5		



- Apply the supplied one-sided self-adhesive sealing tape all the way around the lower edge of the cooktop. Do not stretch it.



- Screw the 4 worktop mounting brackets in to the side walls of product.

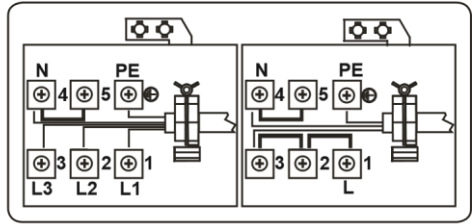
- Insert the appliance into the aperture.

### 2.3 Electrical connection and safety

**WARNING:** The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

**WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified person.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector switch (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.



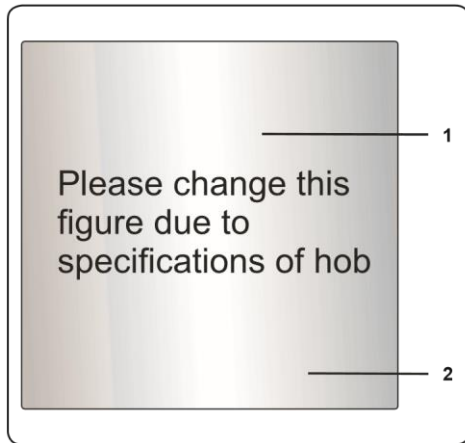


### 3. PRODUCT FEATURES



**Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

#### List of Components



1. Induction zone

2. Control Panel

## 4. USE OF PRODUCT


### 4.1 Hob Controls

#### Induction Zone

The information given in the following table is for guidance only.

Settings	Use for
0	Element off
1-3	Delicate warming
4-5	Gentle simmering, slow warming
6-7	Reheating and rapid simmering
8	Boiling, saute and searing
9	Maximum heat
P	Boost function

## Cookware

- Use thick, flat, smooth bottomed good quality cookware made of steel, enamelled steel, cast iron or stainless steel. The quality and composition of the cookware has a direct effect on cooking performance.
- Do not use concave or convex bottomed cookware. Cookware made from aluminium and stainless steel with nonferromagnetic bottom, glass, copper, brass, ceramic, porcelain are unsuitable for induction heating.
- To check if the cookware is suitable for induction cooking you can hold a magnet to the base of the cookware. If the magnet sticks, the cookware is generally suitable or you can put little water in the cookware on a cooking zone set at maximum level. The water must heating at a few seconds.
- When using certain pans, you may hear various noises coming from them, this is due to the design of the pans and does not affect the performance or safety of the hob.
- To achieve the best cooking performance, the pan should be placed in the center of the cooking zone.
-  symbol flashes when the power level is selected in cooking zone display if unsuitable pan or no pan is placed on the cooking zone. The cooking zone will switch off automatically after 2 minutes.

10- Timer selection


11- Boost

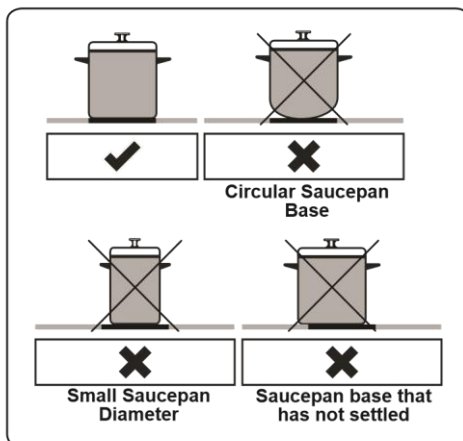
12- On/Off

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

After mains voltage is applied, all displays are illuminated briefly. After this, the hob is in stand-by mode and ready for operation. The hob is controlled by pressing the appropriate electronic button. Each button pressed is followed by a buzzer sound.

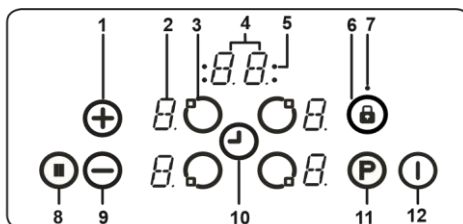
**Switching the Appliance On** Switch the hob on by pressing the ON/

- If a suitable pan is placed on the cooking zone  symbol will disappear and cooking continues at the selected power level.
- To obtain best energy transferring the diameter of the cookware base should match that of the cooking zone.
- The minimum cookware diameter should be D120 mm for 160 mm cooking zones, D140 mm for 210 mm cooking zones and D160 mm for 290 mm cooking zones.



The appliance is operated by pressing buttons and the functions are confirmed by displays and audible sounds.

## Touch Control Unit



- 1- Increase heat setting/timer
- 2- Heater display
- 3- Heater selection
- 4- Timer display
- 5- Timer function cooking zone indicators
- 6- Key lock
- 7- Key lock indicator
- 8- Smart pause
- 9- Decrease heat setting/timer

OFF button ①. All heater displays show a static "0" and the bottom right dots blink. (If a cooking-zone is not selected within 20 seconds, the hob will automatically switch off).

### Switching the Appliance Off

① Switch the hob off at any time by pressing

The ON/OFF button ① always has priority over the switch-off function.

**Switching the Cooking Zones On** Press the heater selection button that corresponds to the heater you wish to use. A static dot will be shown on the selected heater display and the blinking dots on all other heater displays will no longer illuminate.

Select the temperature setting by using the increase heat setting button + or - decrease heat setting button. The element is now ready to use. For faster boil times, select the desired cooking level, then touch the 'P' button to activate the Boost function.

### Switching the Cooking Zones Off

Select the element you want to switch off by pressing the heater selection button.

Using the ⊖ button, turn the temperature down to "0". (Pressing the + and - buttons simultaneously also turns the temperature to "0").

If the cooking zone is hot, "H" will be displayed instead of "0".

### Switching all Cooking Zones Off

To switch all the cooking zones off at once, press the ① button

In the stand-by mode, a "H" will appear on all cooking zones which are hot. **Residual Heat Indicator**

The residual heat indicator indicates that the glass ceramic area has a temperature that is dangerous to touch.

After switching off the cooking zone, the respective display will show "H" until the corresponding cooking zone temperature is at a safe level.

### Smart Pause

Smart Pause, when activated, reduces the power of all burners that have been switched on.

If you then deactivate the Smart Pause, the heaters will automatically return to the previous temperature level. If the Smart Pause is not de-activated, the cooktop will switch off after 30 minutes.

Press ② to activate Smart Pause. The power for the activated heater(s) will reduce to level 1 and "II" will appear at all displays.

Press ② again to deactivate Smart Pause. "II" will disappear and the heaters will now run at the level previously set.

### Safety Switch-Off Function

A cooking zone will automatically switch off if the heat setting has not been modified for a specified duration of time. A change in the heat setting of the cooking zone will reset the time duration to the initial value. This initial value depends on the selected temperature level, as shown below.

Heat setting	Safety switch off after
1-2	6 Hours
3-4	5 Hours
5	4 Hours
6-9	1.5 Hours

### Child Lock

After switching on the appliance, the child lock function can be activated. To activate the child lock, simultaneously press the increase heat setting button + and - decrease heat setting button + and then press the increase heat setting key again. "L" indicating LOCKED will appear on all heater displays and the controls can not be used. (If a cooking zone is in the hot condition, "L" and "H" will display alternately).

The hob will remain in a locked condition until it is unlocked, even if the appliance has been switched off and on.

To deactivate the child lock, first switch on the hob. Simultaneously press the increase heat setting button and decrease heat

setting button and then press the decrease heat setting button  $\ominus$  again. "L" will no longer be displayed and the hob will switch off.

### Key Lock

The key lock function is used to set 'safe mode' on the appliance during operation. It will not be possible to make any adjustments by pressing the buttons (for example heat settings). It will only be possible to switch the appliance off.

The lock function is active if the key lock button  $\ominus$  is pressed for at least 2 seconds. This operation is acknowledged by a buzzer. After successful operation, the key lock indicator will flash and the heater will be locked.

### Timer Function

The timer function is available in two versions, as follows. **Minute Minder Timer (1 - 99 min.)** The minute minder timer can be operated if the cooking zones are switched off. The timer display will show "00" with a blinking dot.

Press  $\oplus$  to increase the time or press to  $\ominus$  decrease the time. The range is between 0 and 99 minutes. If there is no adjustment to the displayed time within 10 seconds, the minute minder timer will be set and the blinking dot will disappear. Once the timer is set, it begins to count down. When the timer reaches zero, a signal will sound and the timer display will blink. The sound signal will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

The minute minder timer can be changed or switched off at any time by using the timer setting button  $\oplus$  and/or the decrease timer button  $\ominus$ . Switching off the hob by touching  $\text{I}$  at any time will also switch off the minute minder timer.

**Cooking Zone Timer (1 - 99 min.)** When the hob is switched on, an independent timer can be programmed for every cooking zone.

Select a cooking zone, then select the temperature setting and finally activate the timer setting button  $\oplus$ , the timer can be programmed to switch off a cooking zone.

Four LEDs are arranged around the timer that indicate which cooking zone the timer has been set for.

10 seconds after the last operation, the timer display will change to the timer that will run out next (in cases where a timer is set for more than one cooking zone).

When the timer has run down, a signal will sound, the timer display will show "00" and the assigned cooking zone timer LED will blink. The programmed cooking zone will switch off and "H" will be displayed if the cooking zone is hot.

The sound signal and the blinking of the timer LED will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

### Buzzer

While the hob is in operation, the following activities will be signalled by the buzzer.

- Normal button activation will be accompanied with a short sound signal.
- Continuous button operation over a longer period of time (10 seconds) will be accompanied with a longer, intermittent sound signal.

### Boost Function

To use this function, select a cooking zone and set the desired cooking level, then press the "P" (Boost) button. The Boost function can only be activated if it is applicable with the cooking zone selected. If the Boost Function is active, a "P" is shown on the corresponding display. Activating the booster can exceed the maximum power, in which case the integrated power management will be activated.

The necessary power reduction is shown by the corresponding cooking zone display blinking. Blinking will be active for 3 seconds to allow for further adaptations of the settings before power reduction.

Error Codes	
If there is an error, an error code will be shown on the heater displays.	
E1	Cooling Fan is disabled. Call an authorised service agent.

<b>E3</b>	Supply voltage is other than ① the rated values. Switch the hob off by pressing ,wait until "H" disappears for all zones, switch the hob on by ① pressing and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
<b>E4</b>	Supply frequency is different from the rated values. Switch the hob off by pressing ① wait until "H" disappears from all zones, switch the hob on by pressing ① and continue to use. If the same error is displayed again, switch the plug for the appliance off and on. Switch the hob on by pressing ① and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
<b>E5</b>	Internal temperature of the hob is too high, switch the hob off by pressing ① and let the heaters cool down.
<b>E6</b>	Communication error between the touch control and heater. Call an authorised service agent.
<b>E7</b>	Coil temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
<b>E8</b>	Cooler temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
<b>EA</b>	Large Coil Saturation Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
<b>EC</b>	Supply Voltage Error.Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
<b>C1-C8</b>	Microprocessor alert. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.

## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

### 5.1 Cleaning



**WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

#### General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by

the manufacturer before use on your appliance.

- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.



Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.



Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

#### Cleaning the Ceramic Glass

Ceramic glass can hold heavy utensils but may be broken if it is hit with a sharp object.



**WARNING :** Ceramic Cooktops - if the surface is cracked, to avoid the possibility of an electric shock, switch off the appliance and call for service.

- Use a cream or liquid cleaner to clean the vitroceramic glass. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.



Do not use cleaning materials meant for steel as they may damage the glass.

- If substances with a low melting point are used in the cookware's base or coatings, they can damage the glassceramic cooktop.If plastic, tin foil, sugar or sugary foods have fallen on the hot glass-ceramic cooktop, please scrape it off the hot surface as quickly and as safely as possible. If these substances melt, they can damage the glassceramic cooktop. When you cook very sugary items like jam, apply a layer of a suitable protective agent beforehand if it is possible.
- Dust on the surface must be cleaned with a wet cloth.

- Any changes in colour to the ceramic glass will not affect the structure or durability of the ceramic and is not due to a change in the material.

Colour changes to the ceramic glass may be for a number of reasons:

1. Spilt food has not been cleaned off the surface.
2. Using incorrect dishes on the hob will erode the surface.
3. Using the wrong cleaning materials.

### **Cleaning the Stainless Steel parts (if available)**

Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.

Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.



Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

## 6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

### 6.1 Troubleshooting



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Hob control card's display is blacked out. The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
The hob switches off while it is in use and an 'F' flashes on each display.	The controls are damp or an object is resting on them.	Dry the controls or remove the object.
The hob switches off while it is use.	One of the cooking zones has been on for too long.	You can use the cooking zone again by switching it back on.
The hob controls are not working and the child lock LED is on.	Child lock is active.	Switch off the child lock.
The saucepans make noise during cooking or your hob makes a clicking sound during cooking.	This is normal with induction hob cookware. This is caused by the transfer of energy from the hob to the cookware.	This is normal. There is no risk, neither to your hob nor to your cookware.
The 'U' symbol lights up in the display of one of the cooking zones.	There is no pan on the cooking zone, or the pan is unsuitable.	Use a suitable pan.
Power level 9 or 'P' is automatically reduced. If you select power level 'P' or 9 on two cooking zones, which are on the same side, at the same time.	Maximum power level for the two zones is reached	Operating both zones at power level 'P' or 9 would exceed the permitted maximum power level for the two zones.

### 6.2 Transport

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.