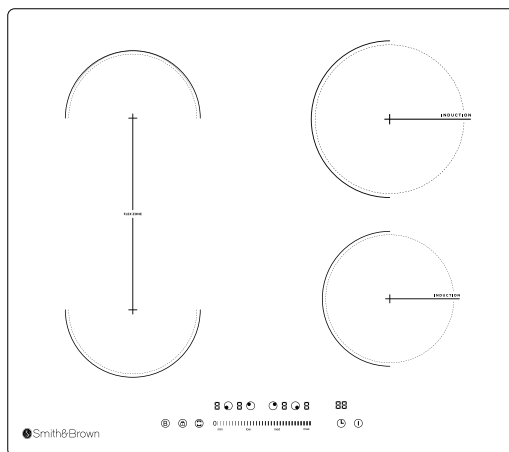


# Instrukcja obsługi

## płyta indukcyjna do zabudowy

### 4 pola grzejne



**SHO-I465-BT8**

**220-240V ~ 50-60Hz 7200W**

Przed użyciem należy uważnie zapoznać się z instrukcją obsługi

## Informacje zawarte w instrukcji obsługi

<b>Bezpieczeństwo użytkowania</b> .....	<b>1</b>
<b>Cechy płyty indukcyjnej</b> .....	<b>5</b>
<b>Specyfikacja techniczna</b> .....	<b>5</b>
<b>Informacja o produkcie</b> .....	<b>6</b>
<b>Użytkowanie płyty</b> .....	<b>8</b>
<b>Czyszczenie i konserwacja</b> .....	<b>17</b>
<b>Błędy</b> .....	<b>18</b>
<b>Instalacja</b> .....	<b>20</b>
<b>Gwarancja</b> .....	<b>23</b>

## **Bezpieczeństwo użytkowania**

Bezpieczeństwo użytkownika jest dla nas ważne. Przed rozpoczęciem korzystania z płyty grzewczej należy zapoznać się z niniejszymi informacjami.

### **Instalacja**

#### **Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym**

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji urządzenia należy odłączyć je od sieci elektrycznej.
- Podłączenie do gniazdka z uziemieniem jest niezbędne i obowiązkowe.
- Zmiany w domowej instalacji elektrycznej mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Niezastosowanie się do tych wskazówek może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.

#### **Zagrożenie przecięciem**

- Zachowaj ostrożność - krawędzie panelu są ostre
- Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia ciała lub skaleczenia.

### **Bezpieczeństwo użytkowania**

- Przed przystąpieniem do instalacji lub użytkowania urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Na urządzeniu nie należy umieszczać żadnych materiałów ani produktów łatwopalnych.
- Należy udostępnić te informacje osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.
- Aby uniknąć zagrożenia, urządzenie należy zainstalować zgodnie z niniejszą instrukcją instalacji.
- To urządzenie powinno być prawidłowo zainstalowane i uziemione wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Urządzenie powinno być podłączone do obwodu, który zawiera wyłącznik izolacyjny zapewniający pełne odłączenie od zasilania.
- Nieprawidłowa instalacja urządzenia może unieważnić wszelkie roszczenia gwarancyjne lub z tytułu odpowiedzialności.

## **Bezpieczeństwo użytkowania**

- Nie gotować na uszkodzonej lub pękniętej płycie grzewczej. W przypadku pęknięcia lub złamania powierzchni płyty grzewczej należy natychmiast wyłączyć urządzenie za pomocą wyłącznika sieciowego i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
- Wyłączyć płytę grzewczą przed czyszczeniem lub konserwacją.
- Nieprzestrzeganie tej wskazówki może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.
- To urządzenie jest zgodne z normami bezpieczeństwa elektromagnetycznego.

### **Niebezpieczeństwo związane z gorącą powierzchnią**

- Nie wolno dopuścić, aby ciało, ubranie lub jakikolwiek przedmiot inny niż odpowiednie naczynie kuchenne zetknął się ze szkłem ceramicznym, dopóki powierzchnia nie ostygnie.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie powinny być umieszczane na powierzchni kuchenki, ponieważ mogą się rozgrzać.

### **Urządzenie należy trzymać z dala od dzieci**

- Uchwyty rondli mogą być gorące w dotyku. Należy sprawdzić, czy uchwyty rondli nie wystają poza inne strefy gotowania, na których się znajdują.
- Uchwyty należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- Niezastosowanie się do tych zaleceń może spowodować oparzenia.

### **Niebezpieczeństwo skaleczenia**

- Ostrze skrobaka do płyty kuchennej jest odsłonięte i ostre jak brzytwa, gdy pokrywa zabezpieczająca jest schowana. Używaj z najwyższą ostrożnością i zwracaj uwagę aby było poza zasięgiem dzieci.
- Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia lub skaleczenia.

### **Względy bezpieczeństwa**

- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest używane.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni roboczej lub do przechowywania.
- Nigdy nie zostawiaj żadnych przedmiotów ani przyborów na urządzeniu.
- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania lub ogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu zawsze wyłączaj pola grzejne i płytę grzewczą zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji (tj. za pomocą dotykowych elementów sterujących).



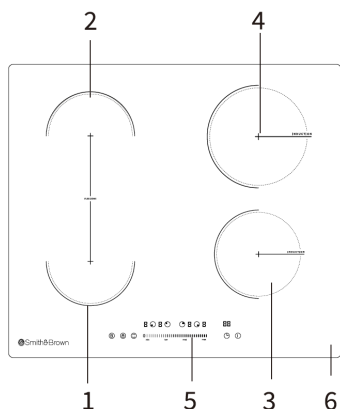
- Nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem, siadać na nim, stawać lub wspinać się na nie.
- W szafkach nad urządzeniem nie należy umieszczać przedmiotów, które mogą zainteresować dzieci. Dzieci wspinające się na płytę grzewczą mogą doznać poważnych obrażeń.
- Nie zostawiaj dzieci samych lub bez opieki w miejscu, w którym urządzenie jest używane.
- Dzieci lub osoby niepełnosprawne, których zdolność do korzystania z urządzenia jest ograniczona, powinny zostać poinstruowane przez odpowiedzialną i kompetentną osobę. Instruktor powinien upewnić się, że mogą one korzystać z urządzenia bez stwarzania zagrożenia dla siebie lub otoczenia.
- Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnych części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji obsługi.
- Wszelkie czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Do czyszczenia płyty grzewczej nie należy używać odkurzacza parowego.
- Nie należy umieszczać ani upuszczać ciężkich przedmiotów na płytę grzewczą.
- Nie należy stawać na płycie grzewczej.
- Nie należy używać patelni z postrzępionymi krawędziami ani przeciągać patelni po powierzchni ze szkła ceramicznego, ponieważ może to spowodować zarysowanie szkła.
- Do czyszczenia płyty grzewczej nie należy używać zmywaków ani innych ostrych środków czyszczących, ponieważ mogą one zarysować szkło ceramiczne.
- Jeśli płyta jest uszkodzona, musi zostać naprawiona przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby w celu uniknięcia zagrożenia.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych zastosowaniach, takich jak: -pomieszczenia kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy; -gospodarstwa rolne; przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach typu mieszkalnego.
- Nie usuwaj ani nie deformuj etykiety identyfikacyjnej urządzenia zawierającej informacje o urządzeniu, zamontowanej lub przytwierdzonej do korpusu produktu, w przeciwnym razie urządzenie straci gwarancję.
- Płyta musi być zainstalowana i oddana do użytku przez uprawnionego technika. Producent, autoryzowany nie ponosi odpowiedzialności za szkody, które mogą powstać w wyniku wadliwego wstawienia i montażu przez osoby nieuprawnione nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody.

- Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat powinny być trzymane z dala od urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Nigdy nie stosować płyt adapterowych pomiędzy płytą grzewczą a naczyniem.
- Ponieważ płyta indukcyjna wytwarza pole magnetyczne, może mieć szkodliwy wpływ na osoby korzystające z urządzeń takich jak rozrusznik serca lub pompy insulinowe.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie bez nadzoru na kuchence z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i spowodować pożar.
- **NIGDY** nie próbuj gasić pożaru wodą, lecz wyłącz urządzenie i przykryj płomień np. wodą.
- **NIGDY** nie próbuj gasić ognia wodą, lecz wyłącz urządzenie i przykryj płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym
- Niebezpieczeństwo pożaru: nie stawiać przedmiotów na powierzchni do gotowania.
- Ostrzeżenie: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem, w przypadku powierzchni kuchenki ze szkła-ceramiki lub podobnych materiałów, które chronią części pod napięciem
- Nie wolno używać odkurzacza parowego.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

Gratulujemy zakupu nowej kuchenki ceramicznej. Zalecamy poświęcenie czasu na przeczytanie niniejszej instrukcji, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo zainstalować i obsługiwać urządzenie. W celu instalacji należy zapoznać się z rozdziałem dotyczącym instalacji. Przed rozpoczęciem użytkowania należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i zachować niniejszą Instrukcję / Podręcznik instalacji do wykorzystania w przyszłości.

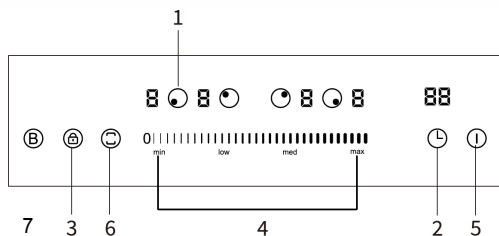
## Cechy płyty indukcyjnej

### Widok



1. 2000W Boost 2400W
2. 1600W Boost 2000W
3. 1600W Boost 2000W
4. 2000W Boost 2400W
5. Panel sterowania
6. Szkło ceramiczne

### Panel sterowania



1. Wybór pola
2. Przycisk ustawienia czasu
3. Blokada rodzicielska
4. +/- ustawienie mocy pól
5. ON/OFF włącznik/ wyłącznik
6. Przycisk pola FLEX
7. Przycisk boost

## Dane techniczne

Model	SHO-I465-BT8
Ilość pól grzejnych	4
Napięcie	AC 220-240V- 50-60Hz
Moc	7200W
Wymiary produktu	590*520*58mm
Wymiary otworu do zabudowy	560*490mm

Waga i wymiary są przybliżone. Ponieważ nieustannie staramy się ulepszać nasze produkty, możemy zmieniać specyfikację i projekty bez wcześniejszego powiadomienia.

## Informacje o produkcji

Płyta ceramiczna może sprostać różnym wymaganiom kulinarnym dzięki szybkiemu ogrzewaniu, łatwemu w obsłudze sterowaniu i wyborowi wielu mocy, co jest naprawdę optymalnym wyborem dla nowoczesnych rodzin. Płyta charakteryzuje się bezpiecznym i niezawodnym działaniem, dzięki czemu zapewnia wygodę i pozwala w pełni cieszyć się życiem.

### Gotowanie na ceramicznej płycie

To ekologiczna opcja nie wytwarza spalania, dymu ani tlenku węgla, jest również nieradioaktywna i zawiera wystarczające zabezpieczenia, aby zapewnić bezpieczeństwo.

Czystość - wysokiej jakości kryształowa płyta ułatwia czyszczenie i zapobiega powstawaniu plam.

Wygoda - ikoniczna konstrukcja panelu upraszcza obsługę.

Wielofunkcyjność - Kuchenka może być używana z dowolnymi naczyniami do gotowania wykonanymi z materiałów odpornych na ciepło, umożliwiając różne metody gotowania, w tym gotowanie na parze, gotowanie, smażenie, pieczenie i grillowanie.

Energooszczędny - wykonany z materiałów o wysokiej wydajności cieplnej, dobrej kontroli mocy i temperatury, oszczędzający energię.

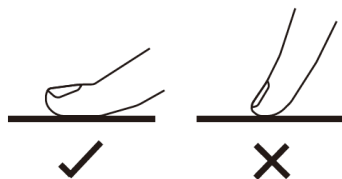
Wskazówki - na płycie możesz używać naczyń wykonanych z materiałów o właściwościach ferromagnetycznych (naczynia do których przyczepia się magnes), ale należy używać wyłącznie naczyń z płaskim dnem.

### Przed pierwszym użyciem płyty

- Przeczytaj niniejszą instrukcję, zwracając szczególną uwagę na sekcję "Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa".
- Usuń folię ochronną, która wciąż może znajdować się na ceramicznej płycie.

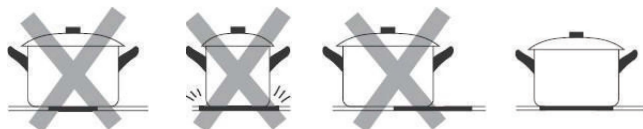
## Używanie sterowania dotykowego

- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie trzeba wywierać na nie żadnego nacisku.
- Należy używać całej powierzchni palca, a nie jego czubka.
- Za każdym razem, gdy zostanie zarejestrowany dotyk, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
- Należy upewnić się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i nie są przykryte żadnym przedmiotem (np. naczyniem lub ściereczką). Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę elementów sterujących.

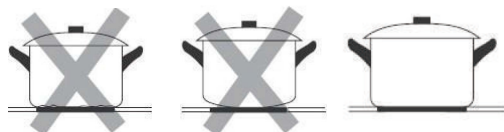


## Wybór odpowiedniego naczynia do gotowania

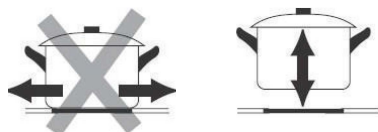
Nie używaj naczyń z postrzępionymi krawędziami lub zakrzywioną podstawą.



Upewnij się, że dno patelni jest gładkie, przylega ściśle do płyty i ma taki sam rozmiar jak pole grzewcze. Patelnię należy zawsze ustawiać na środku pola grzewczego.



Zawsze podnoś patelnie z płyty - nie przesuwaj ich, ponieważ mogą porysować płytę.



## Użycie płyty ceramicznej

Umieść odpowiednie naczynia na płycie grzewczej i podłącz wtyczkę do odpowiedniego gniazdka. Działanie wszystkich stref jest takie samo.

**Uwaga!** Nie umieszczaj gorących garnków lub patelni na płycie sterowania!

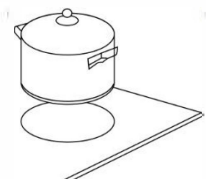
1. Naciśnij przycisk ON/OFF usłyszysz sygnał dźwiękowy, a płyta uruchomi się.

Gdy urządzenie przejdzie w tryb gotowości, wszystkie wskaźniki ustawień ogrzewania i timera zostaną wyświetlone "-".



2. Umieść odpowiednią patelnię na polu grzejnym, którego chcesz użyć.

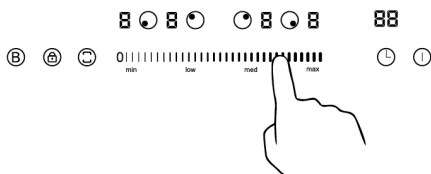
- Upewnij się, że dno patelni i powierzchnia pola grzejnego są czyste i suche.



3. Przed regulacją poziomu grzania należy dotknąć przycisku wyboru strefy grzania, aby wybrać i aktywować strefę gotowania, której chcesz użyć. Wskaźnik ustawienia grzania wybranej strefy miga i pokazuje "0", gdy jest aktywna, a następnie można dostosować jej poziom grzania za pomocą poniższych przycisków:



- Ustaw poziom mocy przesuwając palec, jak na poniższym zdjęciu
- Wyłącz pole grzejne, dotykając skrajnego lewego suwaka przez 3 sekundy.

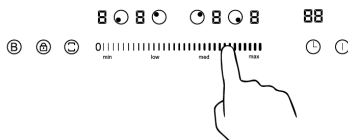


### Informacje:

1. Po podłączeniu płyty do zasilania, po włączeniu, usłyszysz jeden sygnał dźwiękowy, wszystkie wskaźniki zaświecą się na 1 sekundę, a następnie zgasną.
2. Gdy płyta jest w trybie gotowości, jeśli w ciągu 30 sekund nie zostanie wykonana żadna czynność, płyta się wyłączy i usłyszysz sygnał dźwiękowy
3. Aby włączyć płytę, naciśnij przycisk ON/OFF; Aby ją wyłączyć, wystarczy ponownie nacisnąć przycisk ON/OFF.
4. Poziom mocy można regulować w zakresie od 1 do 9. Domyślny poziom to 0, gdy płyta jest włączona.
5. Wskaźnik ustawienia ciepła wybranej strefy miga podczas regulacji. Po dokonaniu regulacji liczba będzie migać przez 5 sekund, a następnie przestanie migać,
6. Poziom mocy można zmienić w dowolnym momencie gotowania, najpierw wybierając strefę gotowania, a następnie dotykając suwaka.

### Aby wyłączyć strefę grzejną/wyłączyć płytę grzejną

naciśnij przycisk wybranego pola, a następnie dotknij skrajnego lewego suwaka przez 3 sekundy.



Można również wyłączyć całe urządzenie, dotykając przycisku ON/OFF (1).



**Uwaga:** Jeśli podczas gotowania nastąpi przerwa w zasilaniu, wszystkie ustawienia zostaną anulowane.

**Uwaga:** Należy uważać na gorące powierzchnie, wyświetlone "H" pokaże, która strefa gotowania jest gorąca w dotyku. Symbol zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury.

## Kontrola rodzicielska

- Można zablokować elementy sterujące, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu (na przykład przypadkowemu włączeniu pól grzejnych przez dzieci) za pomocą aktywnej funkcji blokady rodzicielskiej.
- Gdy elementy sterujące są zablokowane, z wyjątkiem przycisku ON/OFF i przycisku blokady rodzicielskiej, wszystkie inne dotykowe przyciski sterujące są wyłączone.

### Aby zablokować elementy sterujące

Dotknij przycisku blokady rodzicielskiej. Wskaźnik timera pokaże "Lo", a funkcja blokady rodzicielskiej będzie aktywna.

### Aby odblokować elementy sterujące

1. Upewnij się, że urządzenie elektryczne jest włączone.
2. Dotknij i przytrzymaj przycisk blokady rodzicielskiej przez 3 sekundy, brzęczyk wyemituje jeden sygnał dźwiękowy, a "Lo" zniknie ze wskaźnika timera, blokada rodzicielska będzie nieaktywna.
3. Możesz teraz zacząć korzystać z urządzenia elektrycznego.

W przypadku blokady rodzicielskiej wszystkie przyciski sterujące są wyłączone, z wyjątkiem przycisku ON/OFF i przycisku blokady rodzicielskiej. W sytuacji awaryjnej zawsze można wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku ON/OFF, ale w następnej operacji należy najpierw odblokować urządzenie.

**Uwaga:** W przypadku funkcji blokady rodzicielskiej, jeśli urządzenie zostanie wyłączone bez dezaktywacji tej funkcji. Po późniejszym włączeniu urządzenia funkcja blokady rodzicielskiej pozostanie aktywna.

### Używanie przycisku czasowego

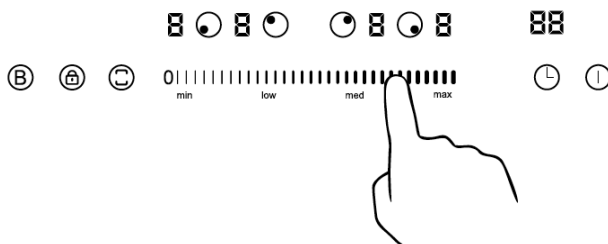
### Ustawianie przycisku czasowego w celu wyłączenia strefy gotowania

1. Dotknij przycisku wyboru strefy grzejnej, aby wybrać strefę gotowania, dla której chcesz ustawić czas gotowania.
2. Dotknij przycisku sterowania ustawieniem czasu, liczba na wskaźniku zacznie migać, a wskaźnik pokaże "30".



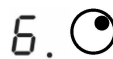


3. Następnie ustaw czas gotowania, czas gotowania zmniejsz lub zwiększ dotykając przycisków sterowania na panelu poziomów mocy "+" / "-".



4. Rozpocznie się odliczanie, a wyświetlacz timera pokaże pozostały czas. Aby oznaczyć wybraną strefę, zaświeci się kropka obok odpowiedniego wskaźnika zasilania.

5. Jeśli więcej niż jedna strefa grzejna ma ustawiony timer, wskaźnik timera pokaże najniższy czas. Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy będzie migać.



6. Po upływie ustawionego czasu odpowiednie pole grzejne zostanie automatycznie wyłączone.

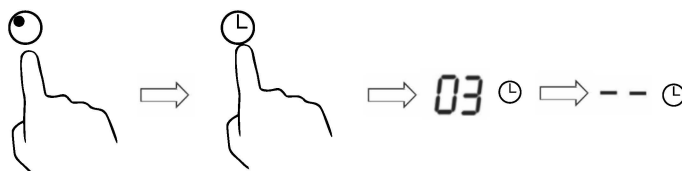


**Informacja:**

1. Ustawienie czasu nie ma wpływu na inne wcześniej ustawione strefy gotowania i pozostają one aktywne.
2. Czas można ustawić na maksymalnie 99 minut. jeśli przy ustawianiu czas przekroczy 99 minut, wyświetlacz automatycznie powróci do 0 minut.
3. Po 3 sekundach bez dalszej zmiany czasu, ustawiony czas zostanie automatycznie potwierdzony

**Anulowanie i zmiana ustawienia czasu**

Aby anulować ustawienie czasu, należy najpierw nacisnąć pole grzejne, a następnie nacisnąć przycisk sterowania czasem, wskazanie pozostałego czasu zniknie, a ustawiony czas będzie anulowany.



Jeśli chcesz zmienić ustawiony czas po jego ustawieniu, musisz anulować ustawienie i rozpocząć ponownie od pierwszego kroku ustawienia.

## Ostrzeżenie przed ciepłem resztkowym

### Uwaga na gorące powierzchnie

Gdy płyta grzewcza działa przez pewien czas, na jej powierzchni pozostają resztki ciepła. Litera "H" pojawia się na wskaźniku ustawienia mocy, aby ostrzec, że należy trzymać się od niego z daleka.



### Może to również służyć jako funkcja oszczędzania energii

Jeśli chcesz podgrzać kolejne patelnie, użyj płyty grzejnej, która jest jeszcze gorąca.

### Automatyczne wyłączenie

Kolejną funkcją bezpieczeństwa płyty jest automatyczne wyłączenie. Dzieje się tak za każdym razem, gdy zapomnisz wyłączyć strefę gotowania. Domyślne czasy wyłączenia są podane w poniższej tabeli:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny czas pracy (godziny)	6	6	5	5	4	1.5	1.5	1.5	1.5

### Ochrona przed przegrzaniem

Czujnik temperatury może monitorować temperaturę wewnątrz płyty. W przypadku wykrycia nadmiernej temperatury, płyta automatycznie wyłączy się.

### Zabezpieczenie przed przelaniem

Dla bezpieczeństwa użytkownika, program automatycznie wyłączy zasilanie, jeśli płyn lub mokra ściereczka dotknie panelu sterowania. Wszystkie przyciski sterujące staną się nieaktywne, z wyjątkiem przycisku ON/OFF i blokady rodzicielskiej, chyba że dotykowy panel sterowania zostanie wytarty do sucha.

## Funkcja boost

Dzięki funkcji boost można zmaksymalizować moc pola grzejnego na 5 minut, moc pól jest wskazana w sekcji cechy płyty indukcyjnej. Jednocześnie można uruchomić po jednym polu wraz z funkcją boost po lewej i/lub prawej stronie

### Uruchamianie funkcji boost

Naciśnij i wybierz pole grzejne, dla którego ma zostać aktywowana funkcja boost

Naciśnij i wybierz przycisk boost na panelu sterowania

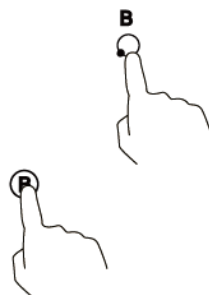
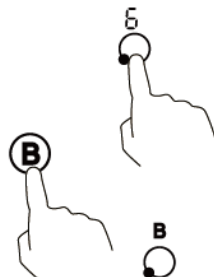
Moc strefy gotowania jest zmaksymalizowana, odpowiedni wyświetlacz mocy pokazuje "b"

Po 5 minutach funkcja booster zatrzymuje się automatycznie, a pole grzejne przełącza się z powrotem na poziom mocy 9.

### Anulowanie funkcji boost

Naciśnij przycisk wyboru pola grzejnego, dla którego ma zostać wyłączona funkcja boost

Aby zatrzymać funkcję boost i powrócić do poprzednio ustawionego poziomu mocy (lub do poziomu 5, jeśli funkcja boost została aktywowana na poziomie mocy 0), naciśnij przycisk boost

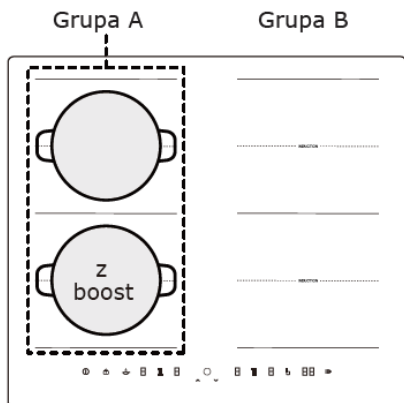


## Ograniczenie bezpieczeństwa sieci dla funkcji boost

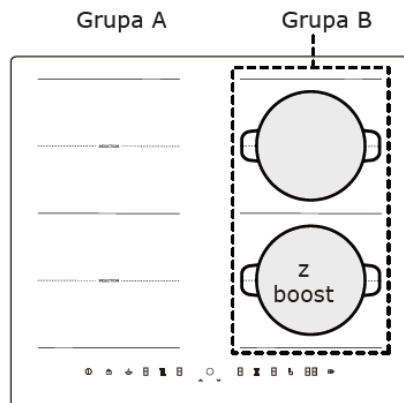
Zasadniczo wszystkie pola grzejne są wyposażone w funkcję Boost.

Jednak płyta grzewcza jest podzielona na dwie grupy ze względu na dystrybucję mocy. Dla grup A i B: obsługa obu stref grupy za pomocą funkcji boost nie jest możliwa (patrz ilustracja).

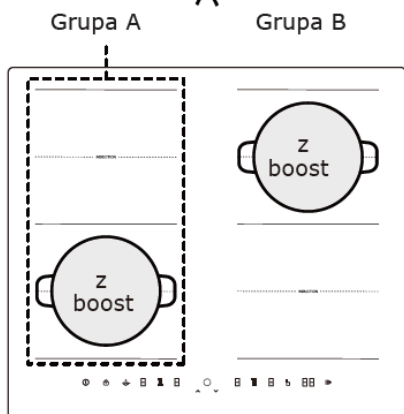
Jeśli aktywowana jest funkcja boost dla obu stref, są one automatycznie obsługiwane na poziomie mocy 9.



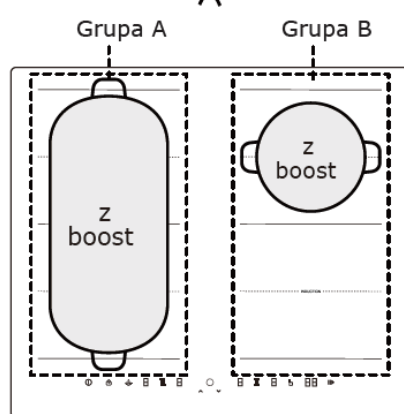
X



X



✓



✓

## Pole FLEX

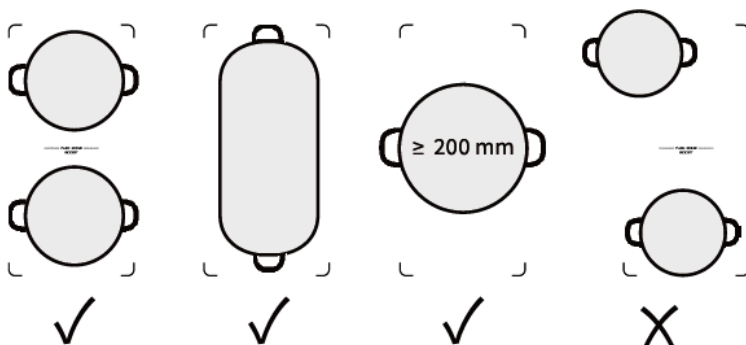
### Przednie i tylne pola grzejne po lewej stronie, tworzą strefę FLEX "brytfanna"

Strefa FLEX składa się z dwóch niezależnych stref indukcyjnych, które można połączyć w jedną dużą strefę.

Jeśli podczas pracy w jednej dużej strefie naczynie zostanie przeniesione z przedniej części do tylnej (lub odwrotnie) podczas korzystania ze strefy FLEX, w której naczynie zostało pierwotnie umieszczone, część na której naczynie nie będzie się znajdowało zostanie automatycznie wyłączone

**Ważna uwaga:** W trybie strefy FLEX, naczynie musi być umieszczone na środku strefy, tak aby obie strefy gotowania były równomiernie pokryte.

Poniżej przykład umieszczenia naczyń na strefie FLEX



### Używanie jako jednej dużej strefy

W celu obsługi strefy FLEX jako jedną dużą strefę, naciśnij odpowiedni przycisk strefy FLEX

Poziom mocy ustawia się tak samo jak w przypadku innych stref gotowania, na panelu sterowania przesuwając palcem ustawiamy poziom mocy

### Używanie jako dwóch mniejszych niezależnych stref

W celu obsługi strefy FLEX jako dwie niezależne strefy pojedyncze, należy ponownie nacisnąć odpowiedni przycisk strefy FLEX






## Ustawienia poziomów mocy

Poniższe ustawienia stanowią jedynie wytyczne. Dokładne ustawienie będzie zależeć od kilku czynników, w tym od posiadanego naczynia i ilości gotowanej potrawy. Eksperymentuj z płytą indukcyjną, aby znaleźć ustawienia, które najbardziej Ci odpowiadają.

<b>Poziom grzania</b>	<b>Rekomendacja</b>
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• delikatne podgrzewanie niewielkich ilości żywności</li><li>• topienie czekolady, masła i produktów, które szybko się przypalają</li><li>• delikatne gotowanie na wolnym ogniu</li><li>• powolne podgrzewanie</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• odgrzewanie</li><li>• szybkie gotowanie na wolnym ogniu</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• naleśniki</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• smażenie</li><li>• gotowanie makaronu</li></ul>
9-b	<ul style="list-style-type: none"><li>• smażenie</li><li>• podsmażanie</li><li>• doprowadzanie zupy do wrzenia</li><li>• gotowanie wody</li></ul>

## Czyszczenie i konserwacja

- Odłącz wtyczkę i poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Jeśli garnki/patelnie są używane bez czyszczenia, mogą wystąpić przebarwienia lub plamy po gotowaniu.
- Do czyszczenia kuchenki nie należy używać benzenu, rozcieńczalnika, szczotki do szorowania ani proszku do polerowania.
- Nie używaj żadnych łatwopalnych, kwaśnych, alkalicznych materiałów lub podobnych substancji w pobliżu płyty grzewczej, ponieważ może to skrócić żywotność płyty grzewczej i doprowadzić do uszkodzenia, gdy płyta grzewcza jest włączona.
- Szklaną powierzchnię należy często czyścić, gdy jest chłodna.
- Do wycierania powierzchni płyty grzewczej należy używać wody z mydłem do naczyń i wilgotnej szmatki.
- Do odsysania kurzu z otworów wlotowych i wylotowych należy używać odkurzacza.
- Nigdy nie należy polewać urządzenia wodą, ponieważ może to spowodować awarię.

<p>Powierzchnię szyby należy często czyścić, gdy jest chłodna. Nigdy nie używaj produktów ściernych ani padów, czyść mokną szmatką, wodą z mydłem lub płynem do naczyń</p>	
<p>Raz w tygodniu dokładnie wyczyść płytę za pomocą specjalnych produktów, które konserwują i chronią szkło. Zeskrobać przywarte zabrudzenia za pomocą skrobaka.</p>	
<p>Jeśli cukier (lub substancja słodząca) lub plastik zostanie przypadkowo przypalony na płycie grzewczej, należy je natychmiast usunąć za pomocą skrobaka, gdy są jeszcze gorące. W przeciwnym razie może to pozostawić trwałe ślady.</p>	
<p>Nie używaj płyty grzewczej jako powierzchni roboczej. Należy zachować szczególną ostrożność w przypadku zabrudzeń lub kurzu, proszków do czyszczenia itp., które mogą porysować powierzchnię podczas przesuwania po niej patelni.</p>	

## Rozwiązywanie problemów

Jeśli wystąpi problem, często będzie to tylko drobna usterka. Przed wezwaniem serwisu należy zapoznać się z tabelami na następnych stronach, aby uniknąć konieczności wzywania serwisu. Jeśli wystąpi błąd w sterowaniu, na wyświetlaczu pojawi się kod błędu.



**UWAGA!** Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez autoryzowany serwis. Nieprawidłowa naprawa urządzenia może spowodować poważne obrażenia ciała lub śmierć.

Możliwy problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Gotowanie jest powolne lub potrawa nie gotuje się	używane są niewłaściwe naczynia kuchenne.	Należy używać patelni, które są całkowicie płaskie i pasują do średnicy wybranego pola oraz mają właściwości ferromagnetyczne
Pole się nie nagrzewa	Nieprawidłowo wybrane pole płyty grzewczej.	Upewnij się, że włączono prawidłowe pole i na nim stoi naczynie
Zarysowania na powierzchni	Nie właściwa metoda czyszczenia	Należy stosować zalecane procedury czyszczenia. Patrz sekcja Czyszczenie i konserwacja.
	Między naczyniem a powierzchnią płyty grzewczej znajdowały się szorstkie dno lub gruboziarniste cząstki (sól lub piasek). Naczynie zostało przesunięte po powierzchni płyty grzewczej.	Aby uniknąć zarysowań, należy stosować zalecane procedury czyszczenia. Przed użyciem należy upewnić się, że dno naczynia jest czyste i używać naczyń o gładkim dnie.
Odbarwienia na płycie grzewczej	Resztki jedzenia nieusunięte przed następnym użyciem.	Patrz czyszczenie i konserwacja
	Gorąca powierzchnia w modelu z płytą grzewczą z jasnego szkła.	Jest to normalne zjawisko. Powierzchnia może wydawać się odbarwiona, gdy jest gorąca. Jest to tymczasowe i zniknie, gdy szkło ostygnie.



Możliwy problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Wżery lub uszkodzenia na płycie grzewczej	nie właściwe użytkowanie	Skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem w celu wymiany szkła
Brak reakcji panelu sterowania	Panel sterowania jest brudny	Wytrzyj panel sterowania
	W domu może być przepalony bezpiecznik lub zadziałał wyłącznik automatyczny.	Wymień bezpiecznik lub zresetuj wyłącznik automatyczny.

### Kody błędów serwisowych

Jeśli wystąpi nieprawidłowość, płyta indukcyjna automatycznie przejdzie w stan ochronny i wyświetli odpowiednie kody ochronne:

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
E1	Napięcie niższe niż 85V	Sprawdź napięcie
E2	Napięcie wyższe niż 285V	Sprawdź napięcie
E3	Przerwanie lub zwarcie obwodu czujnika	Skontaktuj się z serwisem.
E4	Zwarcie czujnika IGBT	Kontakt z serwisem
E5	Zbyt wysoka temperatura zabezpieczenie	płyta musi ostygnąć odczekaj przed kolejnym użyciem
E6	IGBT zbyt wysoka temperatura	płyta musi ostygnąć odczekaj przed kolejnym użyciem
Ee	Okablowanie panelu sterowania nie jest podłączone	Skontaktuj się z serwisem.

W przypadku wszystkich innych kodów błędów należy wyłączyć urządzenie i skontaktować się z serwisem

## Instalacja

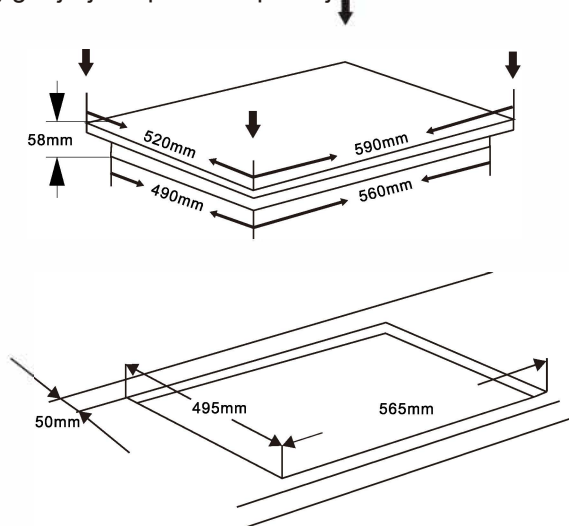
1. Wymiary płyty indukcyjnej (SzxWxGł):

**590\*520\*58mm**

2. Oczyszczyć powierzchnię blatu i wykonać odpowiednie wycięcie(SzxW):

**560\*490mm**

Uwaga: Do celów instalacji i użytkowania należy zachować co najmniej 50 mm wolnej przestrzeni wokół otworu. Grubość powierzchni roboczej powinna wynosić co najmniej 30 mm. Należy wybrać odporny na ciepło materiał powierzchni roboczej, aby uniknąć większych deformacji spowodowanych promieniowaniem ciepłym z płyty grzewczej. Jak pokazano poniżej:



### Montaż i względy bezpieczeństwa

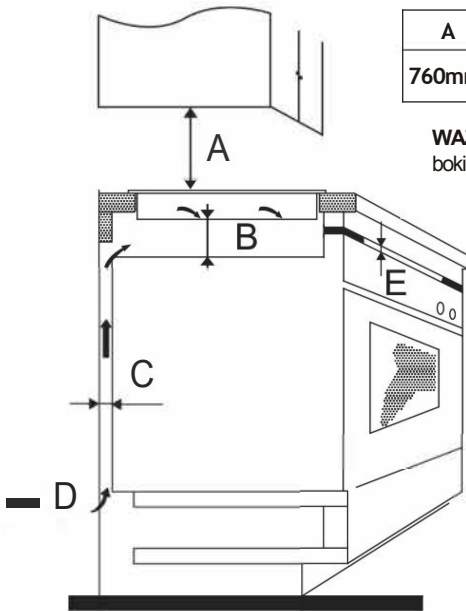
Należy bezwzględnie upewnić się, że spełnione są następujące warunki odpowiedniej wentylacji płyty grzewczej oraz że powietrze nawiewane i wywiewane nie jest zablokowane:

#### Uwaga:

- Bezpieczna odległość między płytą grzewczą a szafką lub okapem powinna wynosić co najmniej 760 mm
- Jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik musi mieć własny wentylator

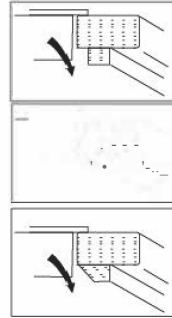
Bezpieczna odległość między dnem płyty grzewczej a piekarnikiem musi wynosić co najmniej 50 mm

- Instalacja musi być zgodna z rysunkiem dotyczącym odległości 50 mm
- Instalacja musi być zgodna ze wszystkimi przepisami dotyczącymi odległości i innymi przepisami.



A	B	C	D	E
760mm	50mm	20mm	wlot powietrza	wylot powietrza 5mm

**WAŻNE:** Aby uniknąć przegrzania, sugerujemy, aby cztery boki obudowy miały otwarty wylot powietrza (jak E).



### Przed umieszczeniem uchwytów mocujących

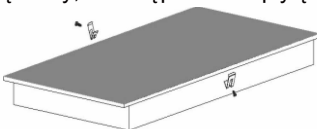
Urządzenie należy umieścić na stabilnej, gładkiej powierzchni (użyć opakowania). Nie należy przykładać siły do elementów sterujących wystających z płyty.

### Zestaw montażowy

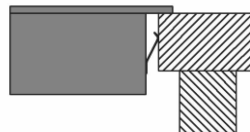
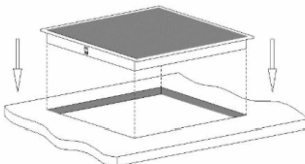
Dla każdej płyty dostępny jest jeden zestaw do łatwego montażu, zawierający uchwyty mocujące i śruby (w przypadku płyty ceramicznej są to łącznie 4 sztuki klipsów i 4 sztuki śrub) oraz uszczelkę. Umieść uszczelkę pomiędzy płytą a blatem roboczym po zewnętrznej linii wyciętego otworu. Zwróć uwagę aby nie pozostawić wolnych przestrzeni.

### Mocowanie uchwytów do płyty:

Włóż zacisk mocujący do otworu mocującego po bokach obudowy, przykręć zacisk do obudowy za pomocą śruby, a następnie włóż płytę do szafki / powierzchni roboczej.

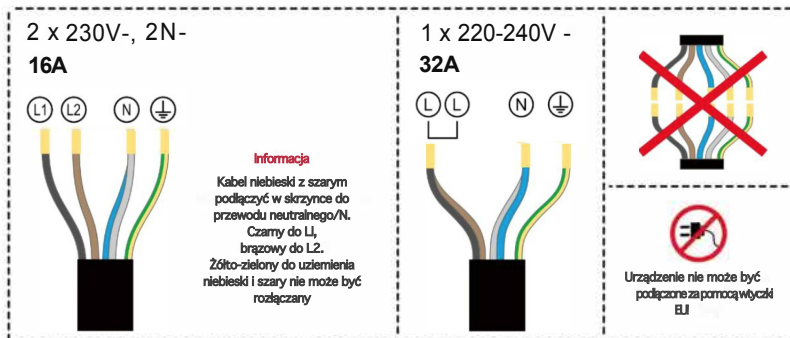


Mocowanie płyty do szafki: Włóż płytę grzejącą do szafki/powierzchni roboczej zgodnie z poniższymi schematami, zamontowane po bokach uchwyty mogą stabilnie zamocować płytę grzejącą.



# Podłączanie płyty do sieci elektrycznej

- Należy upewnić się, że dane na tabliczce znamionowej (V) odpowiadają napięciu zasilania.
- Podłączenie do zasilania musi zostać wykonane przez wykwalifikowanego elektryka zgodnie z odpowiednią normą lub za pomocą jednobiegunowego wyłącznika automatycznego, jak opisano poniżej:



- Płyta musi być zainstalowana i oddana do użytku przez uprawnionego technika. Producent, autoryzowany nie ponosi odpowiedzialności za szkody, które mogą powstać w wyniku wadliwego wstawienia i montażu przez osoby nieuprawnione nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody.
- Podłączenie elektryczne musi być wykonane prawidłowo i zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa.
- Aby podłączyć płytę kuchenną do zasilania sieciowego, nie należy używać adapterów, reduktorów ani urządzeń rozgałęziających, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.
- Kabel nie może być zahaczony ani ściśnięty.
- Kabel zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być umieszczona w taki sposób, aby jej temperatura w żadnym punkcie nie przekraczała 75°C.
- Połączenie elektryczne musi być regularnie sprawdzane.

**Miejsce na potwierdzenie instalacji przez osobę z uprawnieniami**

**Niniejszym potwierdzam instalację płyty indukcyjnej oraz jej połączeń:**

**Instalator:** .....

**Numer**

**uprawnień:** .....

**Pieczętka**

## Utylizacja

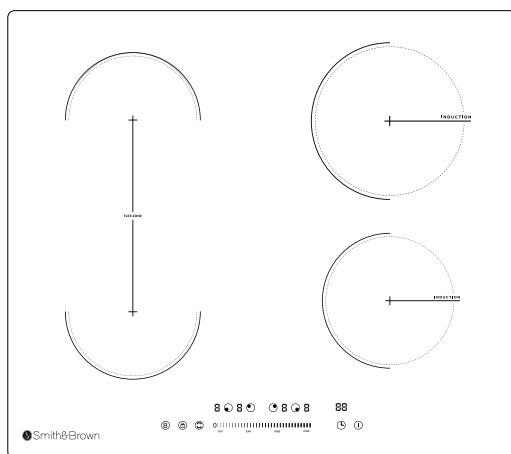


Dyrektywa europejska 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) wymaga, aby zużyte urządzenia gospodarstwa domowego nie były wyrzucane do zwykłego strumienia odpadów komunalnych. Zużyte urządzenia muszą być zbierane oddzielnie, aby zoptymalizować stopień odzysku i recyklingu materiałów, z których się składają, oraz aby zmniejszyć ich wpływ na zdrowie ludzkie i środowisko. Symbol przekreślonego kosza jest umieszczony na wszystkich produktach, aby przypominać o obowiązku selektywnej zbiórki.

Importer i dystrybutor:  
12BUY sp. z o.o.  
ul. Kineskopowa 1G  
05-500 Piaseczno  
Telefon do serwisu : 22 873 86 39  
[www.smithbrown.pl](http://www.smithbrown.pl)  
E-mail : [kontakt@smithbrown.pl](mailto:kontakt@smithbrown.pl)



# INSTRUCTION MANUAL BUILT-IN INDUCTION HOB



SHO-I465-BT8

220-240V ~ 50-60Hz 7200W

PLEASE READ INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLY  
RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

# CONTENT

Safety Warnings .....	1
Cooktop Features .....	5
Technical Specification .....	5
Product Information .....	6
Using your Ceramic Hob .....	8
Cleaning and maintenance .....	15
Trouble Shooting .....	16
Installation .....	18
Warranty .....	21

## 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.



## **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.

### **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 ceramic glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the cooker surface since they can get Hot.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones they 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. Boil over 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.
- 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 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 use a steam cleaner to clean your cooktop.
- 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 ceramic 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 ceramic glass.
- 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.
- 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; byclients 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.
- 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

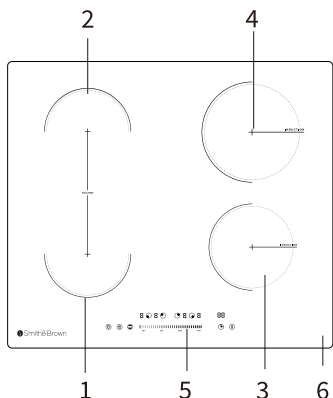
given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- WARNING: Unattended cooking on a cooker 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.
- 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 cooker surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

**Congratulations** on the purchase of your new ceramic cooker. 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.

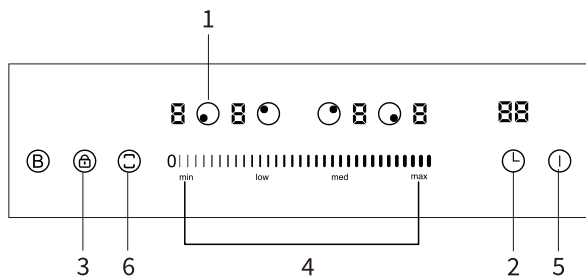
## Cooktop Features

### Top View



1. 2000W Boost 2400W
2. 1600W Boost 2000W
3. 1600W Boost 2000W
4. 2000W Boost 2400W
5. Control Panel
6. Ceramic Glass

### Control Panel



1. Cooking Zone selection button
2. Timer control button
3. Child Lock control button
4. +/- control
5. ON/OFF button
6. Flexi button

## Technical Specification

Model	SHO-I465-BT8
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	AC 220-240V~ 50-60Hz
Installed Electric Power	7200W
Product Size L×W×H	590*520*85mm
Building-in Dimensions A×B	560*490mm

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

## Product Information

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

## A Word on Ceramic Cooking Side

**Eco-friendly**-This eco-friendly option does not produce combustion, smoke, or carbon monoxide. It is also non-radioactive and includes sufficient safeguards to ensure safety.

**Cleanliness** - Use a high-quality crystal plate for easy cleaning and prevention of stains.

**Convenience** - The iconic panel design simplifies and clarifies operation.

**Multifunctional** - The stove can be used with any flat cooking utensils made of heat-resistant materials, allowing for a variety of cooking methods including steaming, boiling, stir-frying, roasting, grilling, and hotpot.

**Energy-efficient** - made with high heat efficiency materials and senior control for power and temperature, saving energy.

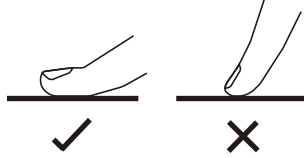
**Tips**-Utensil material options include stainless steel, iron, ceramic, glass, and aluminum, but only flat-bottom utensils should be used.

## 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 cooker.

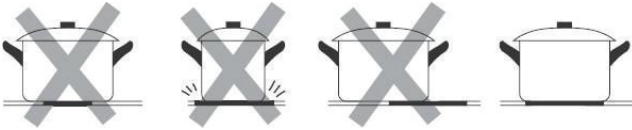
## Using the Touch Controls

- 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

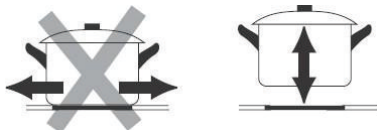
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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 glass – do not slide, or they may scratch the glass.




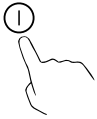
## Using your Ceramic Hob

Place suitable cookware onto the cooktop, and connect the plug to suitable socket. The operation of all zones is the same.

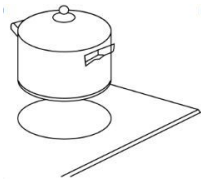


**Caution! Do not place hot pots or pans on the control board!**

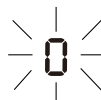
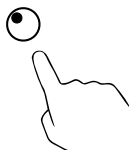
1. Press the ON/OFF  control button and you will hear a "beep" to turn the hob on. Now the hob enter into Standby mode, all heat setting indicators and Timer setting indicators shows "-".



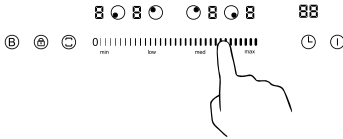
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
  - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Before adjust heating level, need to touching the heating zone selection control button to select and active the cooking zone you wish to use. The heat setting indicator of the selected zone flashing and show "0" when be active, then you could adjust its heat level by below:



- Set the power level by follow operation by touching the slider
- Turn the cooking zone off by touching the leftmost slider for 3 seconds

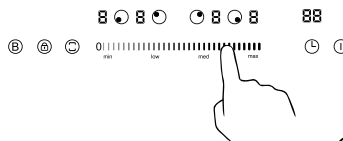


**Notes:**

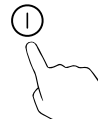
1. After the hob connect to electricity, when power on, the buzzer of hob beeps once,all indicators light up for 1 second then go out.
2. When the hob in Standby mode, if there is no practice within 30S, the electric hob will auto turn off, with buzzer beeps once.
3. To turn on hob, press the ON/OFF control button; To turn it off, just need to press ON/OFF button again.
4. The powe level can be adjusted from 1 to 9.Default level is 0 when hob switched on.
5. The heat setting indicator of the selected zone flashing when adjusting. After adjusting, the number flashing for 5 seconds then stop flashing, then the setting is be confirmed.
6. You can change the power level at any time during cooking by first selet the cooking zone and then touching the slider

**To turn off the cooking zone/turn off hob**

press the corresponding selection key and then touch the leftmost slider for 3 seconds.



You can also turn the whole hob off by touching the ON/OFF (I) control button.



- Note:** If there is power cut off during cooking, all setting will be cancelled.
- Note:**Beware of the 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.




## Child Lock Safety Control

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on) by active Child Lock function.
- When the controls are locked, except the ON/OFF control button and Child Lock control button, all other touch control buttons are disabled.

### To lock the controls


Touch the Child Lock control button  . The timer indicator will show "Lo", and Child Lock function be active.

### To unlock the controls

1. Make sure the electric hob is turned on.
2. Touch and hold the Child Lock control button  for 3 seconds, the buzzer beeps once and "Lo" disappears in timer indicator, the Child Lock be inactive.
3. You can now start using your electric hob.





Under the child lock mode, all controls button be disable except the ON/OFF button  and child lock  button.

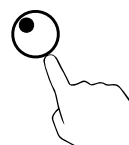
You can always turn the hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation

**Note:** Under Child Lock function, if turn the hob off without inactive the Child Lock function. When turn on the hob later, the Child Lock function will still valid.

## Using the Timer

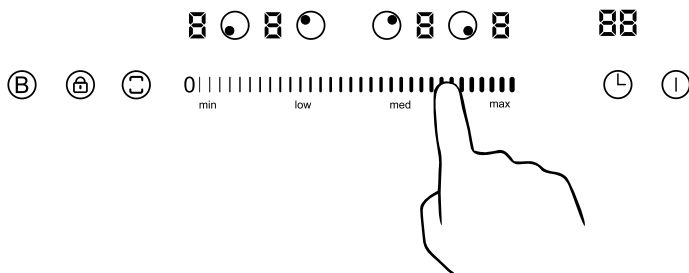
### Setting the timer to turn cooking zone off

1. Touch the heating zone selection control button  to select the cooking zone you wish to set timer for.
2. Touch the timer control button  , the number in timer indicator flashing and the timer indicator show "30" .



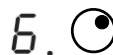
### 3. Then adjust Timer setting

- Touch the timer control button (⌚) once, the timer display will show "30". Set the time by touching the slider.



4. The countdown starts and the timer display shows the remaining time. To mark the selected zone, a dot next to the corresponding power display lights up.

5. If more than one heating zone has timer setting, the timer indicator will show the lowest time. The red dot next to power level indicator will flash.



6. After the set time has expired, the corresponding cooking zone is automatically switched off.

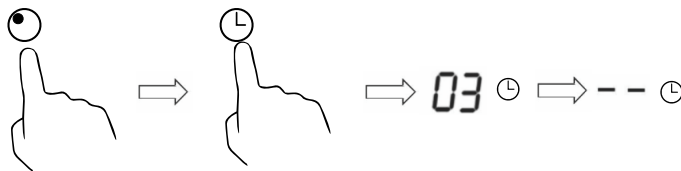


### Note:

1. Other previously set cooking zones remain unaffected by the timer and remain in operation.
2. You can set the timer for up to 99 minutes. If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.
3. After 3 seconds without further input, the set time is automatically confirmed.

## Canceling and changing the time setting

1. To cancel the timer setting, press the cooking zone first then press the timer control button (⌚), the remaining time display disappears and the timer is canceled.



2.If you want to change the set time after setting the timer, you have to cancel the setting and start again with the first step of the setting.

### **Residual Heat Warning Beware of hot surfaces**

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter " H "appears in power setting indicator to warn you to keep away from it.



### **It can also be used as an energy saving function:**

if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

### **Auto Shutdown**

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

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	6	6	5	5	4	1.5	1.5	1.5	1.5

### **Over-heat Protection**

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

### **Over-flow Protection**

For your safety, the programmer will auto shut off the power if liquid boiling or wet cloth over touch control panel. All control buttons became invalid except ON/OFF and Child Lock button, unless you wipe the touch control area dry.





## 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 cooker to find the settings that best suit you.

<b>Heat setting</b>	<b>Suitable</b>
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• delicate warming for small amounts of food</li><li>• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly</li><li>• gentle simmering</li><li>• slow warming</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• reheating</li><li>• rapid simmering</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• pancakes</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• sauteing</li><li>• cooking pasta</li></ul>
9-b	<ul style="list-style-type: none"><li>• stir-frying</li><li>• searing</li><li>• bringing soup to the boil</li><li>• boiling water</li></ul>

## Cleaning and maintenance

- Disconnect plug and wait until the unit is cooled down completely.
- If the pots/pans are used without being cleaned, discoloration or cooked on stains may occur.
- Do not use benzene, thinner, scrubbing brush or polishing powder to clean the cooker.
- Do not use any flammable, acid alkaline materials or substances near the cooktop, as this may reduce the service life of the cooktop and lead to deflagration when the cooktop is turned on.
- Clean the radiant glass surface frequently, when it is cool. Please use dish washing soapy water and wet cloth to wipe the surface of cooktop.
- Please Use vacuum cleaner to suck up dust from intake and exhaust vent.
- Never run water over the unit because it may cause a malfunction.

<p>Clean the radiant glass surface frequently when it is cool. Never use abrasive products or pads, Clean with a wet cloth.</p>	
<p>Once a week, clean thoroughly with specific products that preserve and protect radiant cooktops. Scrape off stuck on stuck dirt with a scraper.</p>	
<p>If sugar (or sugary matter) or plastic is accidentally burnt on the cooktop, remove at once with the scraper while still hot. Otherwise it may leave a permanent mark.</p>	
<p>Do not use the cooktop as a work surface. Be particularly careful with dirt or dust from vegetables, cleaning powders, etc. which may scratch the surface when pans are slid over it.</p>	

## Trouble Shooting

If you encounter a problem, it often will merely be something minor. Before you call customer service, review the charts on the following pages first and you may not to call for service. If an error occurs in the control operation, a fault code will flash in the display .Record the error code and call for service.



**CAUTION! Repairs should only be done by an authorized servicer. Improper repair of your appliance may result in risk of serious physical injury or death.**

<b>ProblemPossible</b>	<b>Cause</b>	<b>What To Do</b>
Surface elements will not maintain a rolling boil or cooking is slow	Improper cookware being used.	Use pans that are absolutely flat and match the diameter of the surface unit selected.
Surface elements do not work properly	Cooktop controls improperly set.	Check to be sure the correct control is set for the surface element you are using.
Scratches on cooktop glass surface	Incorrect cleaning methods being used.	Use recommended cleaning procedures. See the Cleaning and maintenance section.
	Cookware with rough bottoms being used or coarse particles (salt or sand) were between the cookware and the surface of the cooktop. Cookware has been slid across the cooktop surface.	To avoid scratches, use the recommended cleaning procedures. Make sure bottoms of cookware are clean before use, and use cookware with smooth bottoms.
Areas of discoloration on the cooktop	Food spillovers not cleaned before next use.	See the Cleaning and maintenance section.
	Hot surface on a model with a light-colored glass cooktop.	This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.

<b>ProblemPossible</b>	<b>Cause</b>	<b>What To Do</b>
Pitting (or indentation) of the cooktop	Hot sugar mixture spilled on the cooktop.	Call a qualified technician for replacement.
Unresponsive control panel	Control panel is dirty.	Clean the control panel.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.

### **Failure Inspection for induction hob**

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

<b>Problem</b>	<b>Possible causes</b>	<b>What to do</b>
E1	Voltage lower than 85V	Check the voltage
E2	Voltage higher than 285V	Check the voltage
E3	Surface sensor open or short circuit	Please contact the supplier.
E4	IGBT sensor open or short	Please contact the
E5	Surface temperature overheating protection	Let the appliance cool down before use use.
E6	IGBT temperature overheating protection	Let the appliance cool down before use
Ec	The control panel wiring not connected	Please contact the supplier.

For all other error codes, switch off and call your service provider.

## Installation

### Selection of installation equipment

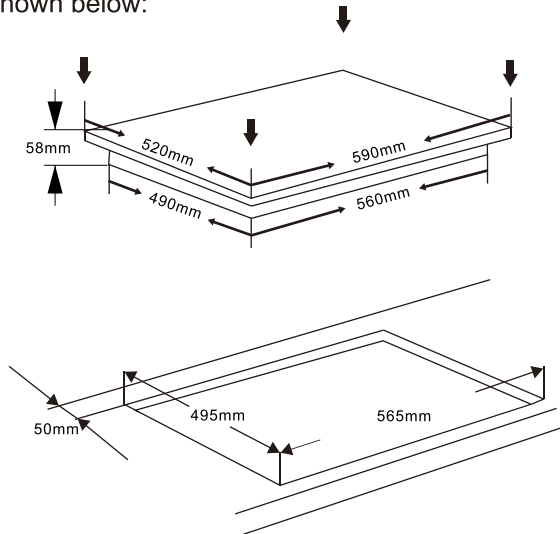
1. Make sure the size of the induction cooktop (DxWxH):

**590\*520\*58mm**

2. Clean the countertop surface and make a proper cutout(DxW):

**560\*490mm**

Kindly Note: For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm inch. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

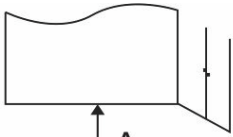


## Ventilation and safety distances

Make absolutely sure that the following conditions are met for adequate ventilation of the cooktop and that the supply and exhaust air is not blocked:

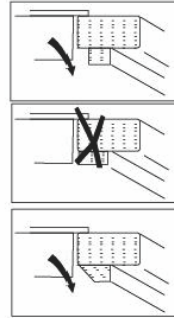
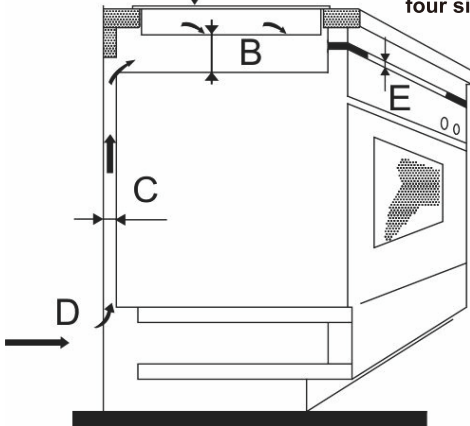
- Note: The safety distance between the cooktop and the cabinet or the cooker hood should be at least 760mm
- If the cooktop is installed above an oven, the oven must have its own fan.
- The safety distance between the bottom of cooktop and the oven must be at least 50mm
- The installation must comply with all distance regulations and other regulations.





A	B	C	D	E
760mm	50mm	20mm	Air intake	Air exit 5mm

**IMPORTANT:** To avoid overheating, we suggest the four sides of the Cabinet open air exhaust (like E).



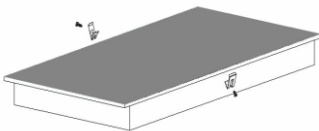
## Before locating the fixing brackets

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

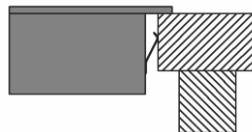
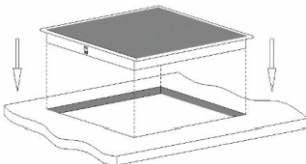
### Easy Fit kits

There is one easy fit kits package for each hob, include fixing clips and screws (for ceramic hob there are total 2pcs clip and 2pcs screw). Find the easy fit kit package first.

**Fix clips to hob:** Insert the fixing clip into fixing hole reserved on sides of housing, fix clip to housing with screw, then insert hob into cabinet/work surface.

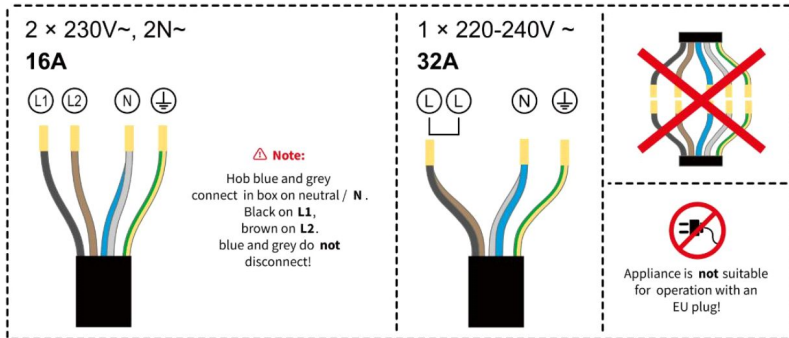


**Fix hob to cabinet:** Insert the hob into the cabinet/work surface as below diagrams, the mounted clips on the sides can secure your hob sturdily.



# Connecting the hob to the mains

- make sure that the data on the rating plate (v) matches your supply voltage.
- The connection to the power supply must be carried out by a qualified electrician in accordance with the relevant standard or with a single-pole circuit breaker, as described below:



- The electrical connection must be made properly and in accordance with the applicable safety regulations.
- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.
- The cable must not be knicked or pinched.
- The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.
- The cable must be checked regularly.



**DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.**

This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.