



Instruction Manual

Built-In Electric Hob

Model No.:

**AE-302S, AE-322S, AE-321FS,
AE-322BE, ACH-644T, ACH-644BE,
ACH-664T, ACH-664BE, ACH-352IND,
ACH-704IND, ACH-523T, ACH-593T,
ACH-583IND**

CONTENTS:

Part 1. Safety Warnings

Part 2. Installation

Part 3. Operation Instructions

Part 4. Cleaning and Maintenance

Congratulations on the purchase of your new hob and thank you for choosing us!

Please read all the safety instructions carefully before use and keep this Manual for future reference.

Part 1. Safety Warnings

Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read below information carefully before installing or using your Hob.

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 hob 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 hob. If the hob surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the hob off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

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

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the ceramic glass until the surface is cool.
- Beware: Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob 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 that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a hob 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.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by

its electromagnetic field.

- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the hob as described in this manual. Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the hob. Children climbing on the hob 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 steam cleaner to clean hob.
- Do not place or drop heavy objects on hob.
- Do not stand on your hob.
- 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 hob, as these can scratch the ceramic glass.
- If the power supply cable is damaged, it must only be replaced by qualified technician.
- This appliance is intended to be used in household and

similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.

- 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 hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

Part 2. Installation

Installation Instructions

The appliance must be installed and connected in accordance with current regulations.

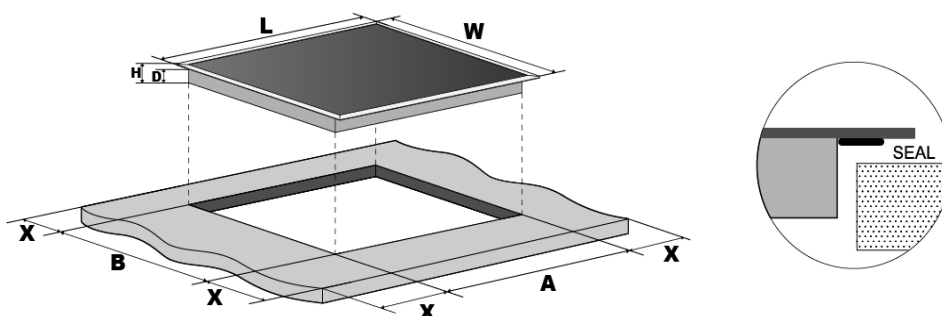
After unpacking the appliance, ensure there is no visible damage. If it has been damaged during transit, DO NOT USE, contact where you buy immediately.

Selection of installation equipment

-Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

-For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

-Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

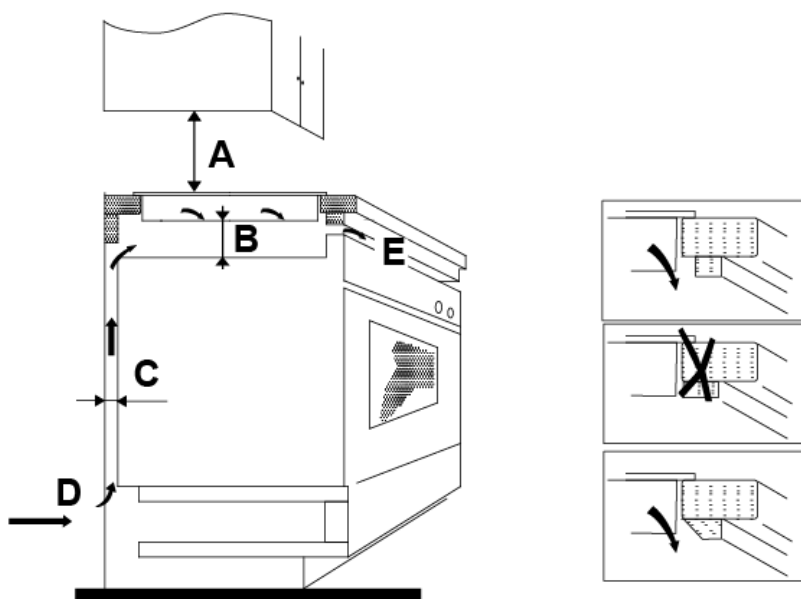


Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
AE-302S;	288	520	52	48	265+5	495+5	50 mini
AE-322S;					-0	-0	
AE-321FS;							
AE-322BE;							
ACH-644T;	590	520	52	48	555+5	495+5	50 mini
ACH-644BE;					-0	-0	
ACH-664T;							
ACH-664BE;							
ACH-523T;							
ACH-593T							
ACH-352IND;	288	520	56	52	265+5	495+5	50 mini
					-0	-0	
ACH-704IND;	590	520	56	52	555+5	495+5	50 mini
ACH-583IND					-0	-0	

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



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



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

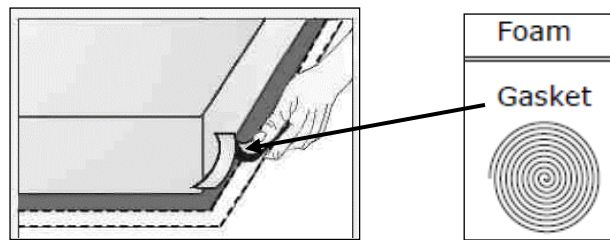
Installing the foam gasket

Before inserting the hob into the opening in the kitchen worktop, the supplied foam gasket (in a plastic bag) must be attached to the lower side of the ceramic glass.

Do not install the hob without the foam gasket!

The gasket should be attached to the hob in the following method:

- Remove the protective film from the gasket.
- Then attach the gasket to the lower side of the glass, next to the edge.
- The gasket must be attached along the entire length of the glass edge and should not overlap at the corners.
- When installing the gasket, make sure that the glass does not come into contact with any sharp objects.



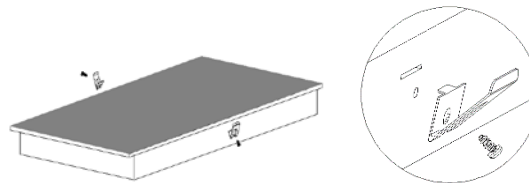
Before locating the fixing brackets

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

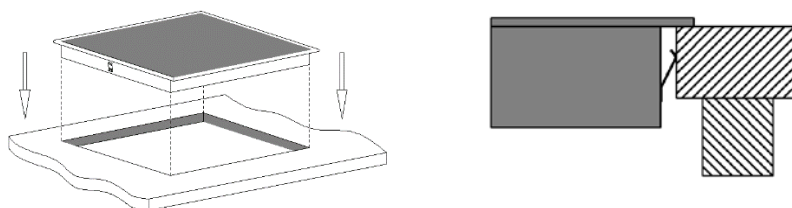
Easy Fit kits

There is one easy fit kits package for each hob, include fixing clips and screws . 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.



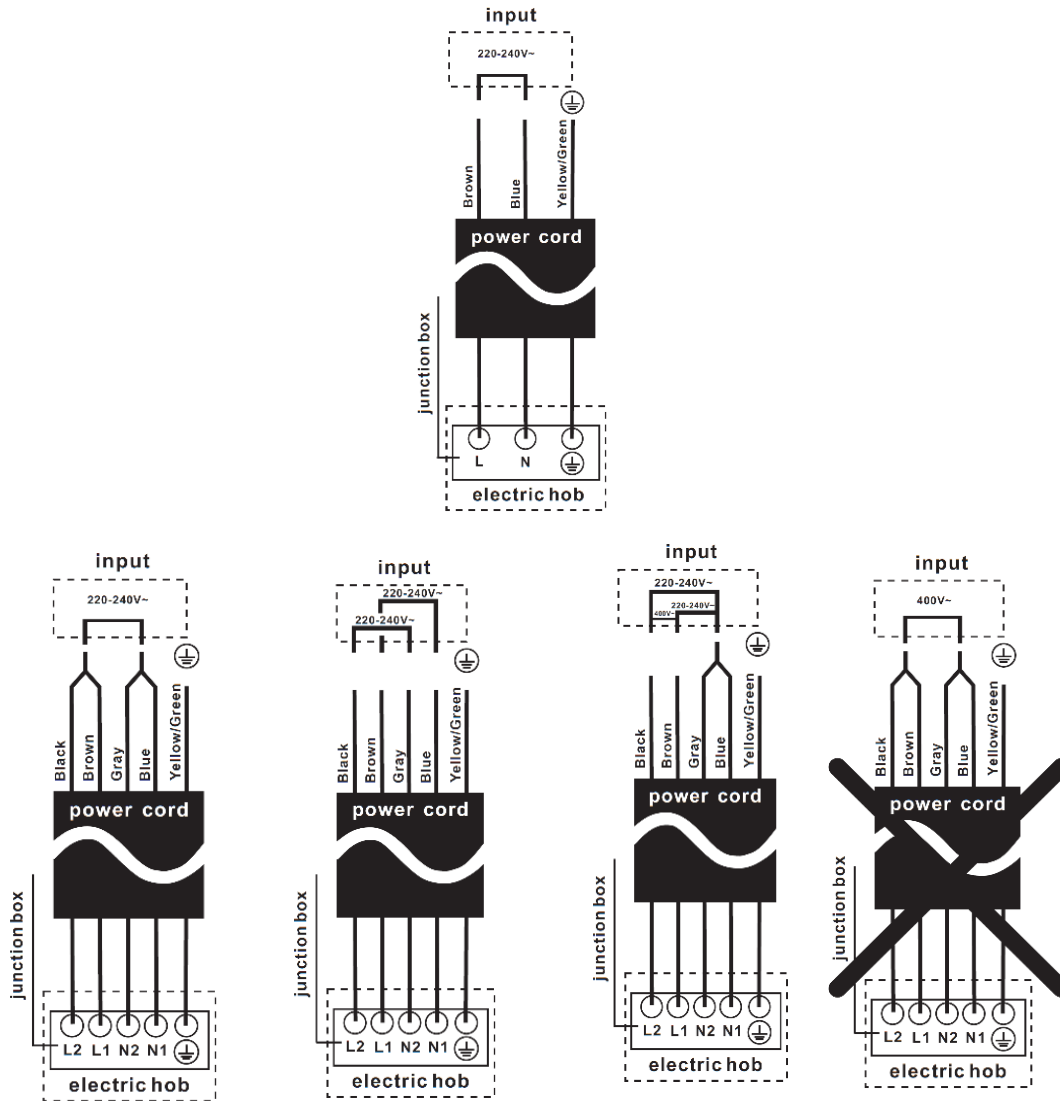
Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. **The appliance have a large power rating and must be connected to electricity by a Qualified Electrician.**

Notes:

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

The method of connections shown below.



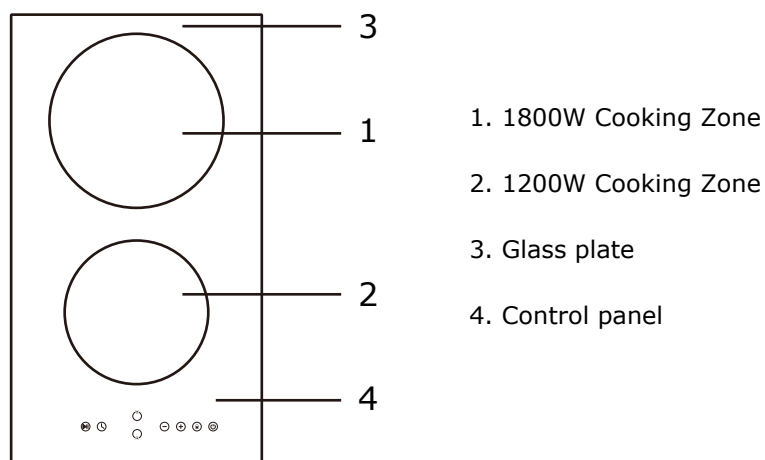
Cautions

1. **The hob must be installed by qualified personnel or technicians.** Please never conduct the operation by yourself.
2. The electric hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The electric hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be heat resistant.
6. A steam cleaner is not to be used.
7. This electric hob can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

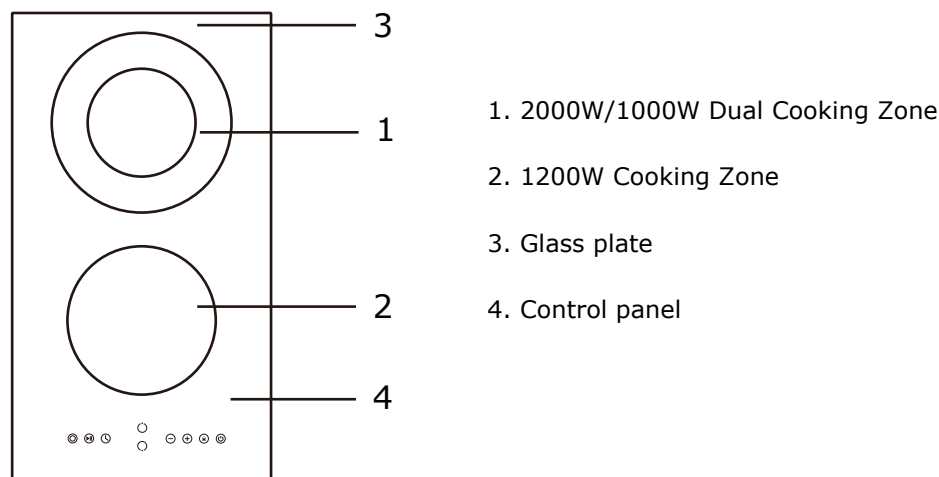
Part 3. Operation Instructions

Product Overview

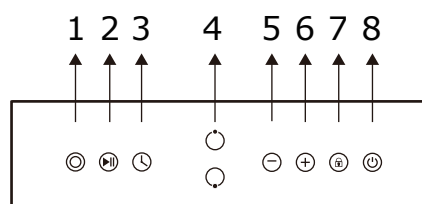
(1) Model: AE-302S



(2) Model: AE-322S, AE-322BE

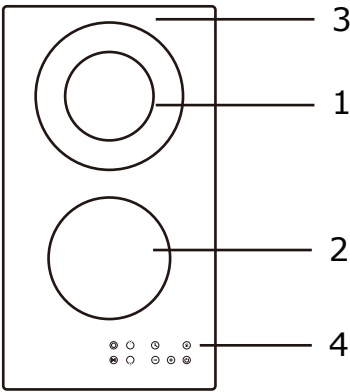


Control Panel



- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1. Extended zone control button-Only in model AE-322S , AE-322BE | |
| 2. Stop & Go control button | 3. Timer control button |
| 4. Cooking Zone selection button | 5. Heating level/Timer “-” button |
| 6. Heating level/Timer “+” button | 7. Child Lock control button |
| 8. ON/OFF button | |

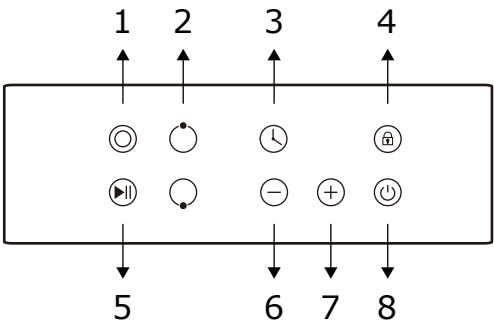
(3) Model: AE-321FS



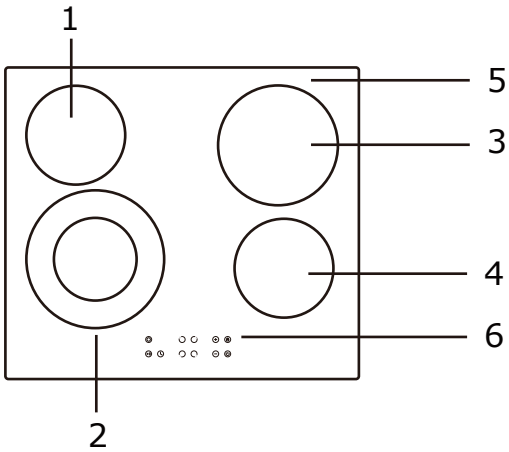
- 1. 2000W/1000W Dual Cooking Zone
- 2. 1200W Cooking Zone
- 3. Glass plate
- 4. Control panel

- 1. Extended zone control button
- 2. Cooking Zone selection button
- 3. Timer control button
- 4. Child Lock control button
- 5. Stop & Go control button
- 6. Heating level/Timer “-” button
- 7. Heating level/Timer “+” button
- 8. ON/OFF button

Control Panel



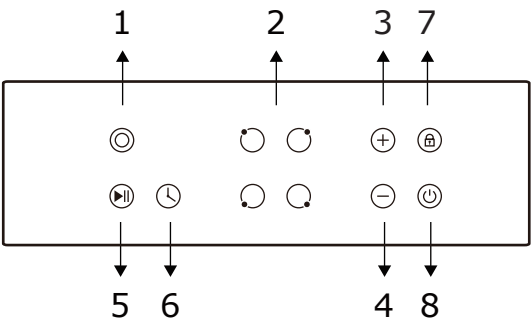
(4) Model: ACH-644T, ACH-644BE



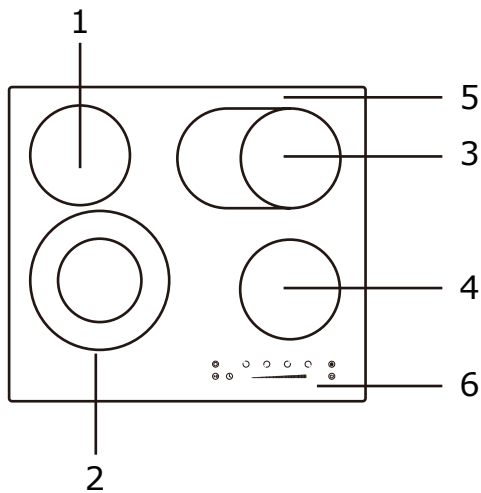
- 1. 1200W Cooking Zone
- 2. 2200W/1100W Dual Cooking Zone
- 3. 1800W Cooking Zone
- 4. 1200W Cooking Zone
- 5. Glass plate
- 6. Control panel

- 1. Extended zone control button
- 2. Cooking Zone selection button
- 3. Heating level/Timer “+” button
- 4. Heating level/Timer “-” button
- 5. Stop & Go control button
- 6. Timer control button
- 7. Child Lock control button
- 8. ON/OFF button

Control Panel

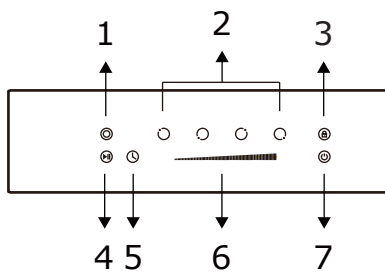


(5) Model: ACH-664T, ACH-664BE



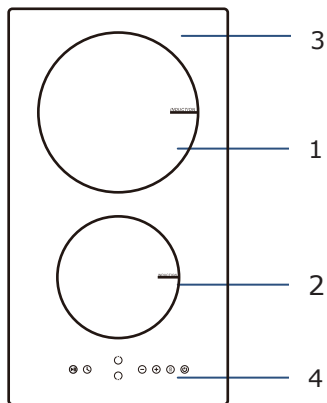
1. 1200W Cooking Zone
2. 2200W/1100W Dual Cooking Zone
3. 2000W/1100W Oval Cooking Zone
4. 1200W Cooking Zone
5. Glass plate
6. Control panel

Control Panel



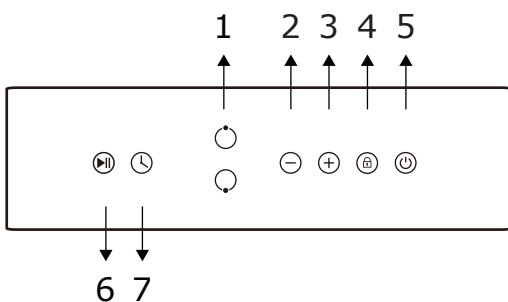
1. Extended zone control button
2. Cooking Zone selection button
3. Child Lock control button
4. Stop & Go control button
5. Timer control button
6. Heating level/Timer slider control
7. ON/OFF button

(6) Model: ACH-352IND



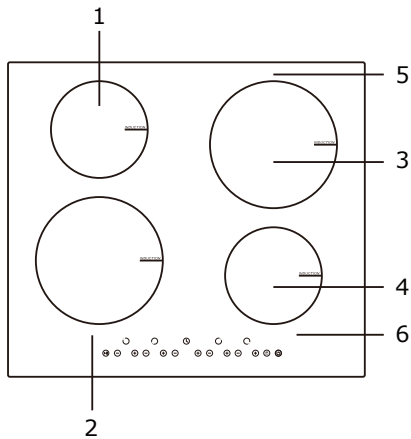
1. 2000W Cooking Zone
2. 1500W Cooking Zone
3. Glass plate
4. Control panel

Control Panel



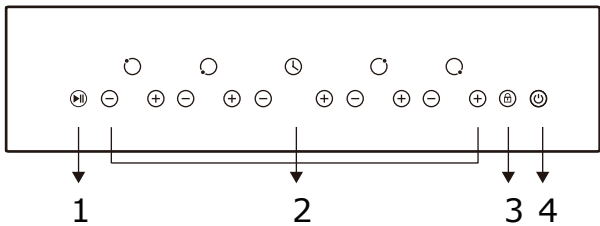
1. Cooking Zone selection button
2. Heating level/Timer "-" button
3. Heating level/Timer "+" button
4. Child Lock control button
5. ON/OFF button
6. Stop & Go control button
7. Timer control button

(7)Model: ACH-704IND



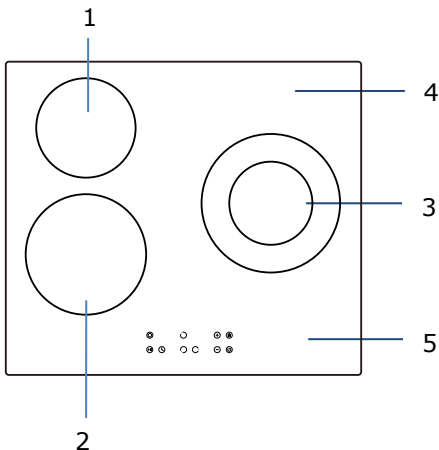
- 1. 1500W Cooking Zone
- 2. 2000W Cooking Zone
- 3. 2000W Cooking Zone
- 4. 1500W Cooking Zone
- 5. Glass plate
- 6. Control panel

Control Panel



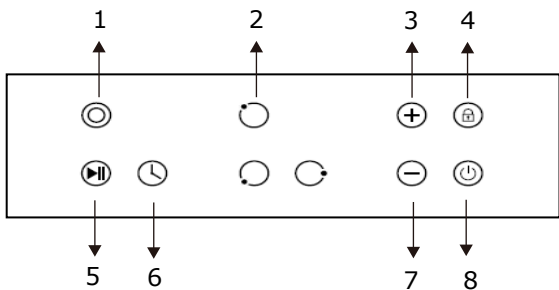
- 1. Stop & Go control button
- 2. Heating level/Timer “-”/ “+” button
- 3. Child Lock control button
- 4. ON/OFF button

(8)Model: ACH-523T



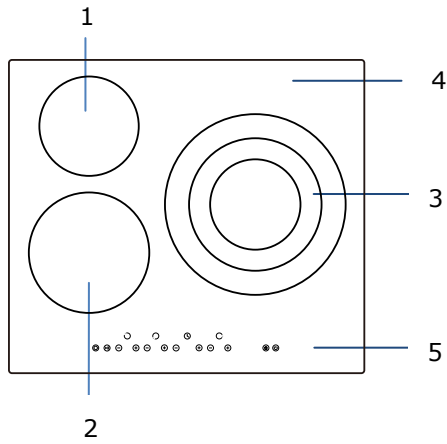
- 1. 1200W Cooking Zone
- 2. 1800W Cooking Zone
- 3. 2200W/1100W Dual Cooking Zone
- 4. Glass plate
- 5. Control panel

Control Panel



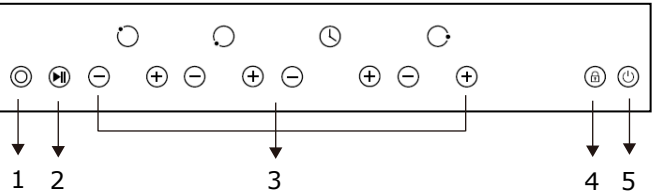
- 1. Extended zone control button
- 2. Cooking Zone selection button
- 3. Heating level/Timer “+” button
- 4. Child Lock control button
- 5. Stop & Go control button
- 6. Timer control button
- 7. Heating level/Timer “-” button
- 8. ON/OFF button

(9)Model: ACH-593T



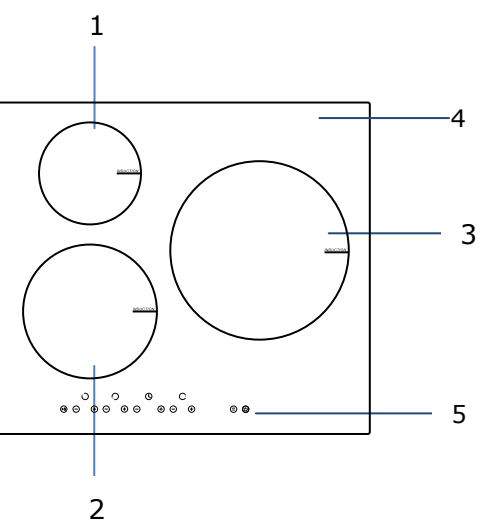
- 1. 1200W Cooking Zone
- 2. 1800W Cooking Zone
- 3. 2700W/1700W/850W Triple Cooking Zone
- 4. Glass plate
- 5. Control panel

Control Panel



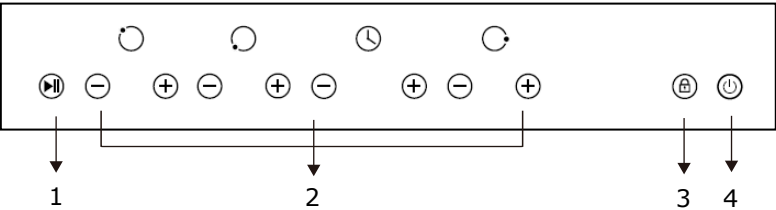
- 1. Extended zone control button
- 2. Stop & Go control button
- 3. Heating level/Timer “-”/“+” button
- 4. Child Lock control button
- 5. ON/OFF button

(10)Model: ACH-583IND



- 1. 1500W Cooking Zone
- 2. 2000W Cooking Zone
- 3. 2300W Cooking Zone
- 4. Glass plate
- 5. Control panel

Control Panel



- 1. Stop & Go control button
- 2. Heating level/Timer “-”/“+”button
- 3. Child Lock control button
- 4. ON/OFF button

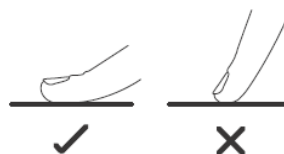
Notes: Product diagrams in this instruction manual for reference only, there might be slightly difference due to continually product improvements.

Before using your New Hob

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

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.



Choose the right Cookware



- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.



- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction hob.

- If you do not have a magnet:

1. Put some water in the pan you want to check.

2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

- Cookware made from the following materials is not suitable for an induction hob: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

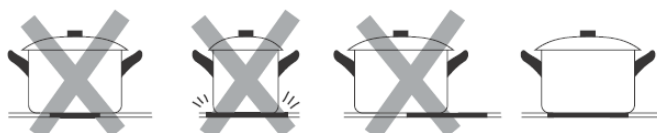
- Induction hobs are made from smooth, ceramic glass, the heat comes from a magnetic induction coil which heats the cookware but not the cooking surface. The heat from the cookware is transferred to the food.

- It's important that you use only metal pans specifically designed and/or approved for use on induction hobs. Never allow melamine or plastic containers to come in contact with the heat zones.

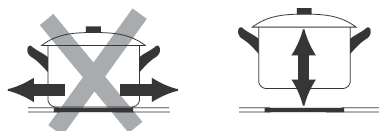
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always centre your pan on the cooking zone.



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



Notes: You can use any kind of pot or pan for Ceramic Hob. Make sure that base of your pot or pan is smooth, sits flat against the ceramic glass, and same size as the cooking zone for better cooking performance.

Using your Hob

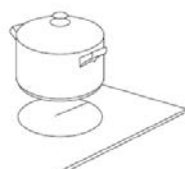
To start cooking

1. After the hob be connected to electricity and power on.

Press and hold the ON/OFF  control button for about 3 seconds till you 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. Set heating level of cooking zone

1) For model ACH-704IND, ACH-593T, ACH-583IND

- There is separate  and  heat level control button for each cooking zone for these models. Set heat setting by touching the  or  button for corresponding cooking zone.

- If press and hold either of the two buttons, the value will adjust down or up rapidly, from 0 to 9 in circle.

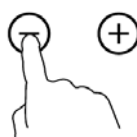
2) For other models: AE-302S, AE-322S, AE-321FS, AE-322BE, ACH-644T, ACH-644BE, ACH-664T, ACH-664BE, ACH-352IND, ACH-523T, before adjust heating level, need to touching the heating zone selection control button to select and active the cooking zone you wish to use.



The heat setting indicator of the selected zone flashing when be active, then you could adjust its heat level by below:

-Touch control models:

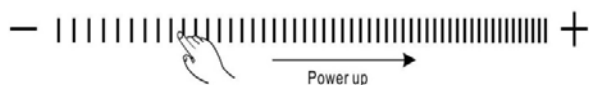
- Set heat setting by touching the  or  button.



- If press and hold either of the two buttons, the value will adjust down or up rapidly, from 0 to 9 in circle.

-Slider Touch control models:

- adjust heat setting by sliding the slider control.



Notes:

1. After 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 1 minute, the electric hob will auto turn off, with buzzer beeps once.
3. To turn on hob, press the ON/OFF control button and hold on for about 3 seconds; To turn it off, just need to press ON/OFF button again.
4. The power level can be adjusted from 0 to 9, default setting is level 5.
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.

To turn off hob

1. You can turn the cooking zone off by adjust heat setting to level 0, which indicator shows“-”.
2. You can also turn the whole hob off by touching the ON/OFF  control button.



Note: If there is power cut off during cooking, all setting will be cancelled.

Note: The cooling fan of induction hob will remain on for about 1 minute after the hob be turned off.

Using Large Heating Area-Ceramic Hob

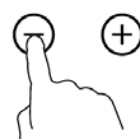
The **ceramic hob** models: AE-322S , AE-321FS, AE-322BE, ACH-644T, ACH-644BE, ACH-664T, ACH-664BE, ACH-523T, ACH-593T have one or several extended cooking zones (Oval/Dual/Triple zone), these extended zones can provide larger cooking area and additional heat to fit for different size of cooking pan.

To use Extended zone when hob is working, follows below:

1. Select and active the cooking zone which you would like to use extended zones, for those cooking zone with this feature.

1) For model ACH-593T:

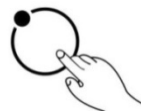
Touch the  or  button of corresponding heating zone to active it for adjustment.



2) For all other models: AE-322S , AE-321FS, AE-322BE, ACH-644T,

ACH-644BE, ACH-664T, ACH-664BE, ACH-523T

Touch the heating zone selection control button to select and active it for adjustment.



2. The central zone will be switched on, when first adjust of heat level for extended cooking zone.

3. When the heating zone be selected and active (power level indicator flashing), touch extended zone control button  to active extended heating element to get a large heating area.



Notes:

1. By continuous touch the control button, the extended zones work at below consequence:

-Oval zone: "Central-Oval-Central-Oval-Central zone..."

-Dual zone: "Central-Dual-Central-Dual-Central zone..."

-Triple zone: "Central-Dual-Triple-Central-Dual-Triple-Central zone..."

2. When Oval Zone or Dual Zone active, the LED indicator of it will show heat setting and " " alternately ; When Triple Zone active, the LED indicator of it will show power setting and " " alternately.

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  once . 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.

Stop & Go function

- **Make cooking easy!** When cooking, your doorbell rings, phone rings, or kid shouts from another door. Need to step out of kitchen? These means dinner could burn, or take longer time to ready if you switch everything off.
- The **Stop & Go function** can turn off all zones. When you back, with one more touching of the button , hob restarts where they were, to carry on cooking.

1. Active Stop & Go function

To active **Stop & Go** function, you can press the **Stop & Go** function button once. Then all programmer setting be hold on and hob stop heating, all heat setting indicators show "P".

2. Inactive Stop & Go function

To cancel **Stop & Go** function, you can press the **Stop & Go** function again, after come back. Then all programmer setting will return to what they were, Stop & Go indicator "P" disappear from all indicators.

 When **Stop & Go** function active, all control buttons are disable except the ON/OFF and Stop & Go button.

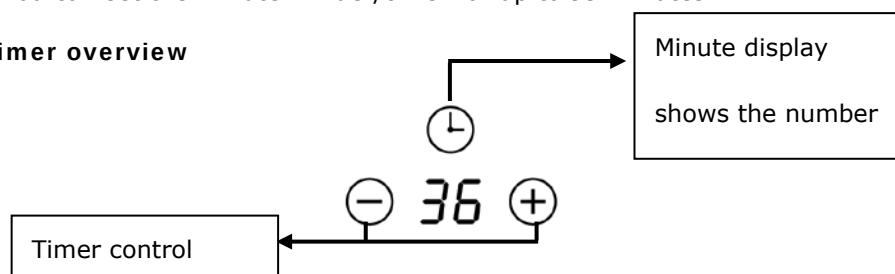
Note: The hob will auto turn off, if Stop & Go function last more than 10 minutes.

Using the Timer

When the hob is turned on, you can use the timer in two different ways:

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

Timer overview



Using the Timer as a Minute Minder

If you have not selected any cooking zones

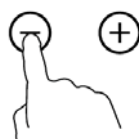
1. Touch the timer control button  the number in timer indicator flashing.

2. Then adjust Minute Minder setting follows below:

1) Touch control models:

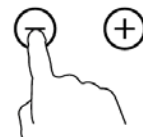
- Set heat setting by touching the  or  button.
- If press and hold either of the two buttons, the value will adjust down or up rapidly in circle.

Note: When the timer indicator flashing, touch timer control button another time, can quick confirm the timer setting.



Note: For model ACH-704IND, ACH-593T, ACH-583IND please skip step 1,

just need to directly touch the  or  button of timer to adjust setting and set Minute Minder.



2) Slider Touch control models:

- Touch the timer control button  once, the number of single digit in timer indicator flashing, then adjust single digit of minute minder setting by sliding the slider control.
- Press the timer control button again, the number of tens digit in timer indicator flashing, then adjust tens digit of minute minder setting by sliding the slider control.

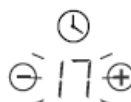


Note: By continuous touch the timer control button, the slider works at below consequence: "Single Digit-Tens Digit -Confirm Setting-Single Digit-..."

3. When the minute minder is set, it will begin to count down immediately, the display will show the remaining time.



4. Buzzer will beep for 30 seconds and timer indicator shows "- -" when the setting time finished. Any efficient touching of control buttons during it, would end up the buzzer beeps.



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.



Note: For model ACH-704IND, ACH-593T, ACH-583IND

touch the  or  button of corresponding cooking zone to active it.

2. Touch the timer control button , the number in timer indicator flashing.



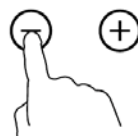
Note: For model ACH-704IND, ACH-593T, ACH-583IND

directly touch the  or  button of timer to active it.

3. Then adjust Timer setting

1) Touch control models:

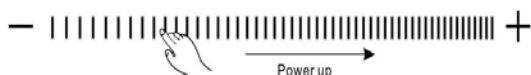
- Set heat setting by touching the  or  button.
- If press and hold either of the two buttons, the value will adjust down or up rapidly in circle.



Note: When the timer indicator flashing, touch timer control button another time, can quick confirm the timer setting.

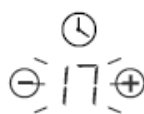
2) Slider Touch control models:

- Touch the timer control button  once, the number of single digit in timer indicator flashing, then adjust single digit of minute minder setting by sliding the slider control.
- Press the timer control button again, the number of tens digit in timer indicator flashing, then adjust tens digit of minute minder setting by sliding the slider control.



Note: By continuous touch the timer control button, the slider works at below consequence: "Single Digit-Tens Digit-Confirm Setting -Single Digit-..."

4. When the timer is set, it will begin to count down immediately, the display will show the remaining time.

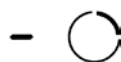


NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate for those zones be set with timer. You can check timer setting of different cooking zone which set with timer, by active this cooking zone.



NOTE: 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.

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



Note: The default setting of minute reminder and timer is 30 minutes.

Note: After adjusting, the setting in timer indicator will flashing for 5 seconds and then stop flashing, then the setting be confirmed.

Note: The minute reminder and timer can be use at same time, timer indicator shows the lowest time setting. If the lowest setting is minute reminder, the red dot next to timer indicator will flash. If the lowest setting is timer setting, the red dot of corresponding cooking zone power level indicator will flash.

Note: If indicator shows timer setting of cooking zone. To check minute reminder setting, press the timer control button , the indicator will show minute reminder setting.

Detection of Pan and Small Articles

For induction hob, if display flashes"  "alternately with heat setting.

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

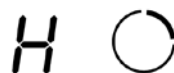
Notes:

1. No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.
2. The display will auto turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.
3. When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminum), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the corresponding cooking zone will automatically turn off in 1 minute.

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)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

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.

Cooking Guidelines

Take care when frying as the oil and fat heat up quickly, particularly if you are using Booster function. At extremely high temperature oil and fat will ignite spontaneously and this presents a risk of fire.

Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the power setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.

- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

To cook juicy flavorful steaks:

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

For stir-frying

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

Heat Settings

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

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

Part 4. Cleaning and Maintenance

Cleaning and Maintenance

Important: Before any maintenance or cleaning work is carried out, **DISCONNECT** the appliance from **ELECTRICITY** supply and ensure the appliances is completely cool.

Cleaning the Hob Surface

Clean spillages from the hob surface as soon as possible after use. Always ensure the surface is cool enough before cleaning.

Use a soft cloth or kitchen paper to clean the surface. If the spillage has dried on the surface, you may need to use a specialist vitro-ceramic glass cleaner, which is available for most of supermarkets.

Do not use other abrasive cleaners and/or wire wool ect., as it may scratch the ceramic glass surface of your hob.

Hints and Tips

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

Maintenance of the Hob

If you find something goes wrong for your hob, before contact the service or where you purchased it, please check whether below:

1. There is no power to the appliance:

- Check whether there is a power cut of your department;
- Check whether the appliance be connected to electricity properly;
- Has the timer setting elapsed;
- Whether it reaches the longest cooking time setting and auto shut off;
- Whether there is liquid boiling over touch control panel and overflow protection devices auto shut off;

2. The touch control panel buttons can't be active:

- Whether it's under "Child Lock", which there is "Lo" shows in timer displayer;
- Whether liquid/wet cloth over touch control panel active overflow protection;

3. After cooking there is "H" shows on display:

- This is normal. The hob is with Residual Heat Warning safety features. It will remain on until the surface is cool enough for touch.

4. After turn off, the fan of induction hob remains working for a while:

- This is normal, this is to help appliances completely cool down.

5. Some pans make crackling or clicking noises during use of induction hob:

- This is normal, it's the sound of induction coils during working, and for different construction of your cookware, the clicking might be slightly different.

6. The glass is being scratched:

- Check whether you use unsuitable cookware, like rough-edged cookware.
- Check whether unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.

Failure Inspection for induction hob

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

Problem	Possible causes	What to do
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please check whether power supply is normal, Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of the pan sensor	Check whether no liquid in pan, fill with liquid then restart.
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor	Please restart after the induction hob cools down.

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

Important Note:

  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, recovery 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.
---	--



This product is designed and corresponds to all European directives and requirements.



РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА

Електрически плот за вграждане

Модели:

**AE-302S, AE-322S, AE-321FS,
AE-322BE, ACH-644T, ACH-644BE,
ACH-664T, ACH-664BE, ACH-352IND,
ACH-704IND, ACH-523T, ACH-593T,
ACH-583IND**

Съдържание:

Част 1. Предупреждения за безопасност

Част 2. Инсталиране

Част 3. Инструкции за експлоатация

Част 4. Почистване и поддръжка

Моля, прочетете внимателно всички инструкции за безопасност преди употреба и запазете това Ръководство за бъдещи справки.

Част 1. Предупреждения за безопасност

Предупреждения за безопасност

Вашата безопасност е важна за нас. Моля, прочетете внимателно информацията по-долу, преди да инсталирате или използвате Вашия електрически плот.

Инсталиране

Опасност от електрически удар

- Преди да извършвате каквато и да е работа или поддръжка, изключете уреда от електрическата мрежа.
- Свързването към добре заземена електрическа инсталация е задължително.
- Проддръжката на електрическата инсталация във Вашия дом трябва да се извършва само от квалифициран електротехник.
- Неспазването на този съвет може да доведе до токов удар или смърт.

Опасност от порязване

- Внимавайте - ръбовете на панелите са остри.
- Неспазването на предпазните мерки може да доведе до нараняване или порязване.

Важни мерки за безопасност

- Преди да инсталирате или използвате този уред, прочетете внимателно тези инструкции.
- Не поставяйте запалими материали върху уреда.
- Моля да предоставите тази информация на разположение на лицето, отговорно за инсталирането на уреда.
- За да избегнете опасност, този уред трябва да бъде инсталиран в съответствие с инструкциите за монтаж.
- Този уред трябва да бъде инсталиран и заземен по подходящ начин само от квалифициран техник.

- Този уред трябва да бъде свързан към електрическата верига, която включва изолиращ прекъсвач, осигуряващ напълно изключване от захранването.
- Неправилното инсталиране на уреда може да доведе до невалидност на гаранцията.

Работа и поддръжка

Опасност от електрически удар

- Не използвайте уреда при счупена или напукана плоча. Ако повърхността на плота е счупена или напукана, незабавно изключете уреда от електрическата мрежа и се обърнете към квалифициран техник.
- Преди почистване или поддръжка, изключете уреда от захранването.
- Неспазването на този съвет може да доведе до токов удар или смърт.

Опасност за здравето

- Този уред отговаря на стандартите за електромагнитна безопасност.
- Хората със сърдечни пейсмейкъри или други електрически импланти (като например помпи с инсулин) трябва да се консултират със своя лекар или производител на импланти преди да използват този уред, за да се уверят, че имплантите им няма да бъдат засегнати от електромагнитното поле.
- Неспазването на този съвет може да доведе до смърт.

Опасност от гореща повърхност

- По време на употреба достъпните части на този уред ще бъдат горещи и при допир могат да причинят изгаряния.
- Не позволявайте на тялото, дрехите или предмети, различни от препоръчителните съдове за готвене, да се докосват до керамичното стъкло, докато повърхността не изстине.
- Пазете се: Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху повърхността на плота, тъй като могат да се нагорещат.

- Пазете децата далече от плота.
- Дръжките на тенджерите може да са много горещи, за да ги докоснете. Проверете дали дръжките на тенджерата не са извън зоната за готвене, която е включена. Пазете дръжките далече от деца.
- Неспазването на този съвет може да доведе до изгаряния.

Опасност от порязване

- Острието на шпатулата за почистване на плота е остро, затова внимавайте когато го използвате. Използвайте с изключителна грижа и винаги съхранявайте на безопасно място недостъпно за деца.
- Спазвайте предпазните мерки, за да предотвратите нараняване или порязване.

Важни инструкции за безопасност

- Никога не оставяйте уреда без надзор, когато го използвате. Необходимо е повишено внимание, когато в има деца в близост до уреда.
- Никога не оставяйте предмети или прибори върху уреда.
- Не поставяйте и не оставяйте в близост до уреда никакви магнетизиращи се обекти (например кредитни карти, карти с памет) или електронни устройства (например компютри, MP3 плеъри), тъй като те могат да бъдат засегнати от електромагнитното му поле.
- Никога не използвайте уреда за отопление на помещението.
- След употреба, винаги изключвайте зоните за готвене и плота, както е описано в това ръководство. Не разчитайте на детектора, а изключете зоните за готвене, когато отстраните съдовете за готвене от тях.
- Не позволявайте на децата да играят с уреда или да седят, да стоят или да се катерят по него.
- Не съхранявайте предмети, представляващи интерес за децата, в шкафове над плота. Децата, които се катерят на плота, могат да се наранят.
- Не оставяйте децата сами или без надзор в близост до уреда.
- Децата или хората с увреждания, които имат ограничени възможности да използват уреда, трябва да бъдат

инструктирани от лице отговорно за тяхната безопасност при употребата на уреда.

- Не поправяйте и не подменяйте части от уреда, освен ако не е специално препоръчано в ръководството. Всички останали дейности свързани с поддръжката на уреда трябва да се извършват от квалифициран техник.
- Не използвайте уред за почистване с пара за почистване на плота.
- Не поставяйте и не изпускайте тежки предмети върху плота.
- Не сядайте върху плота.
- Не използвайте тигани с назъбени ръбове или плъзгащи се тигани по повърхността на керамичното стъкло, тъй могат да надраскат стъклото.
- Не използвайте телени гъби или абразивни почистващи препарати, за да почистите плота, тъй като те могат да го надраскат.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен само от квалифициран техник.
- Този уред е предназначен за домакински и подобни приложения, като например: - кухненски помещения в магазини, офиси и друга работна среда; -фамилни къщи; -от клиенти в хотели, мотели и други жилищни среди;
- Този уред може да се използва от деца на възраст от 8 години и повече и лица с намалени физически, сетивни или психически способности или липса на опит и познания, ако са под надзора на човек отговарящ за тяхната безопасност или са получили инструкции относно безопасното използване на уреда и разбират свързаните опасности. Децата не трябва да играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършва от деца без надзора на възрастен.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Готвене на плота, което се осъществява без надзор с мазнина или масло може да бъде опасно и може да доведе до пожар. НИКОГА не се опитвайте да загасите възникнал пламък с вода, а изключете уреда и след това покрийте пламъка, напр. с капак или огнупорно одеало.

Част 2. Инсталиране

Инструкции за инсталиране

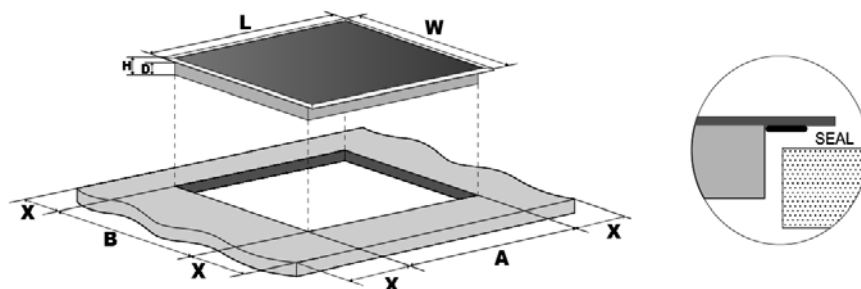
Уредът трябва да бъде монтиран и свързан в съответствие с действащите разпоредби. След разопаковането на уреда, уверете се, че няма видими повреди.

Избор на инсталационно оборудване

-Изрежете отвор на работния плот според размерите, показани на чертежа.

-За целите на инсталацията и използването му, около отвора трябва да се оставят минимум 5 см пространство.

- Уверете се, че дебелината на работната повърхност е най-малко 30 мм. Моля, изберете термоустойчив материал на работния плот, за да избегнете по-голяма деформация, причинена от топлинно излъчване от електрическия плот. Както е показано по-долу:

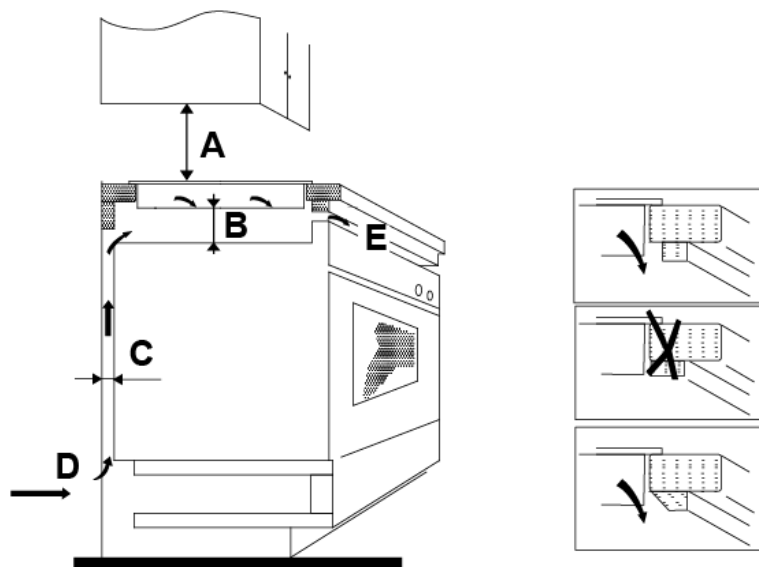


Модел	L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)
AE-302S;	288	520	52	48	265+5	495+5	50 мин.
AE-322S;					-0	-0	
AE-321FS;							
AE-322BE;							
ACH-644T;	590	520	52	48	555+5	495+5	50 мин.
ACH-644BE;					-0	-0	
ACH-664T;							
ACH-664BE;							
ACH-523T;							
ACH-593T							
ACH-352IND;	288	520	56	52	265+5	495+5	50 мин.
					-0	-0	
ACH-704IND;	590	520	56	52	555+5	495+5	50 мин.
ACH-583IND					-0	-0	

Уверете, че електрическата плоча е с добра вентилация, а входът и изходът за въздух не са блокирани. Уверете се, че електрическият плот е в добро работно състояние. Както е показано по-долу:



Бележка: Безопасното разстояние между котлона и шкафа над котлоната трябва да бъде най-малко 760 мм.



A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
760мм	50мм минимум	20мм минимум	Входящ въздух	Изходящ въздух 5мм

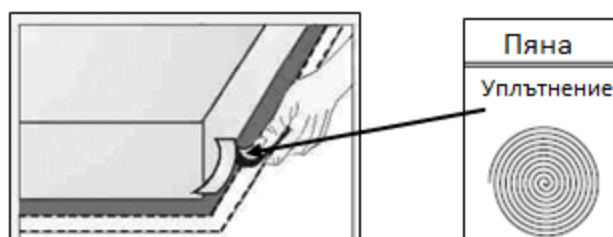
Поставяне на уплътнението

Преди да поставите плота в отвора на кухненския работен плот, уплътнението с пяна (предоставено в комплекта в найлонов плик) трябва да бъде прикрепено към долната страна на керамичното стъкло.

Не монтирайте плота без уплътнението!

Уплътнението трябва да бъде прикрепено към плота по следния метод:

- Отстарнете защитното фолио от уплътнението.
- След това прикрепете уплътнението към долната страна на стъклото, до ръба.
- Уплътнението трябва да бъде закрепено по цялата дължина на ръба на стъклото и не трябва да се застъпва в ъглите.
- Когато поаствите уплътнението, уверете се, че стъклото не влиза в контакт с остри предмети.



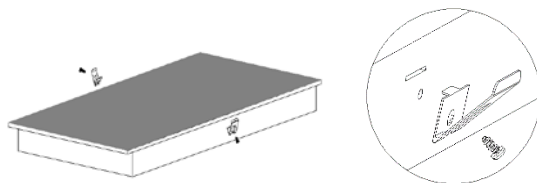
Преди да поставите фиксиращите скоби

Уредът трябва да бъде поставен на стабилна, гладка повърхност (използвайте опаковката). Не прилагайте сила върху контролите на плота.

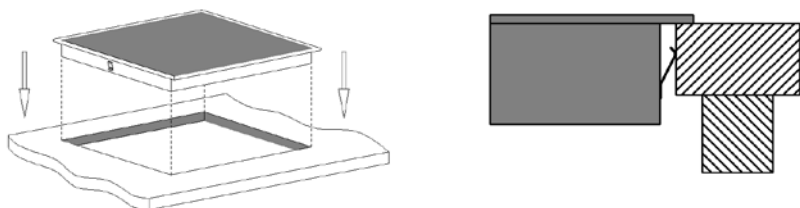
Комплекти за лесен монтаж

За всеки плот има един брой комплект за лесен монтаж, включващ фиксиращи скоби и винтове . Открийте първо комплекта за лесен монтаж.

Прикрепете скобите към плота: Поставете фиксиращата скоба в отвора за фиксиране отстрани на корпуса, фиксирайте скобата към корпуса с винт, след това поставете плота в отвора на работната повърхност.



Фиксирайте плота към шкафа: Поставете плота в отвора на работната повърхност, както е показано на схемите по-долу, монтираните клипсове отстрани могат да осигурят стабилно плота.



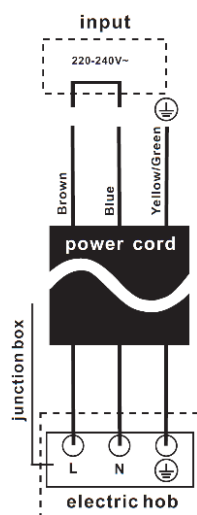
Свързване на плота към електрическото захранване

Захранването трябва да бъде свързано в съответствие със съответните стандарти или с еднополюсен прекъсвач. Уредът е с висока мощност и трябва да бъде свързан към електричество от квалифициран електротехник.

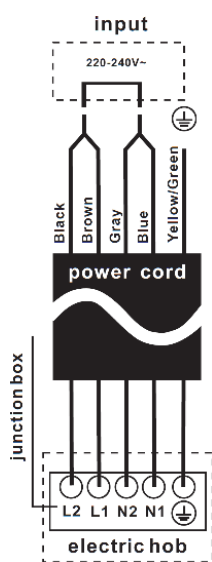
Забележки:

1. Ако кабелът е повреден или се нуждае от подмяна, това трябва да се извърши от квалифициран техник с помощта на подходящите инструменти, за да се избегнат всякакви инциденти.
2. Ако уредът е свързан директно към електрическата мрежа, трябва да бъде инсталиран универсален автоматичен прекъсвач с минимално разстояние от 3 мм между контактите.
3. Монтажникът трябва да се увери, че е направена правилната електрическа връзка и че отговаря на изискванията за безопасност.
4. Кабелът не трябва да се прегъва или притиска.
5. Кабелът трябва да се проверява редовно и да се подменя само от квалифициран техник.

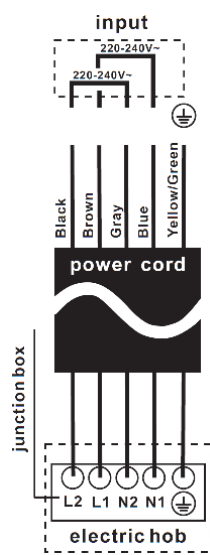
Методът на свързване е показан по-долу:



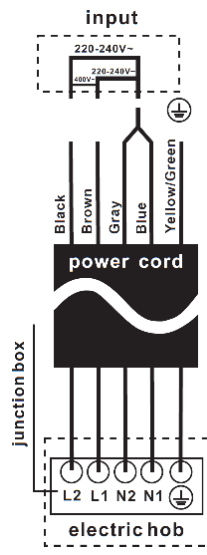
Ел. плот



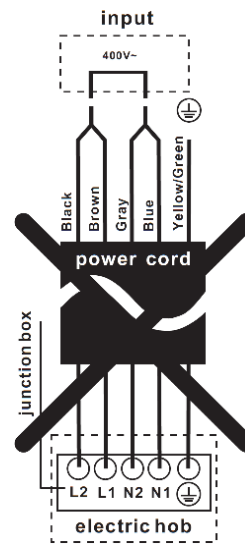
Ел. Плот



Ел. Плот



Ел. Плот



Ел. плот

Предупреждения

1. Плотовете трябва да бъдат инсталирани от квалифицирани техници. Моля, не извършвайте монтажа самостоятелно.

2. Плотът не трябва да се монтира до охладителното оборудване, съдомиялните машини и въртящите се сушилни.

3. Плотът се монтира така, че да се осигури по-добра топлинно излъчване, за да се повиши неговата издръжливост.

4. Стената и зоната за нагряване над работната повърхност трябва да са устойчиви на топлина.

5. За да избегнете повреда лепилото трябва да е топлоустойчиво.

6. Забранена е употребата на парочистачка при почистване на плота.

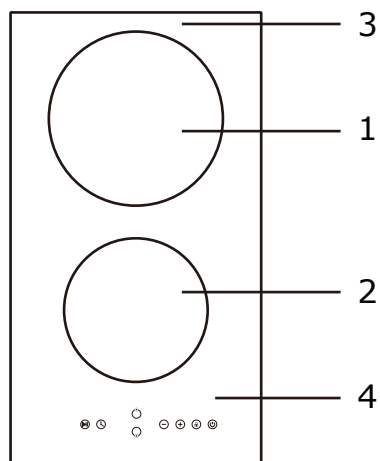
7. Този електрически плот може да бъде свързан само към захранване със системен импеданс не повече от 0.427 ома.

В случай, че е необходимо, консултирайте се с квалифициран техник.

Част 3. Инструкции за експлоатация

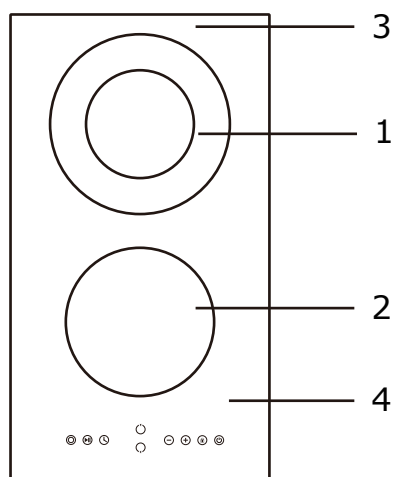
Преглед на продукта

(1) Модел: AE-302S



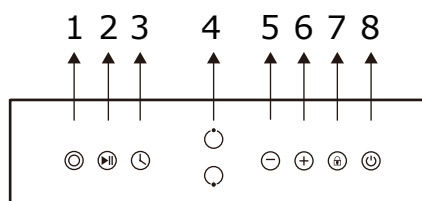
1. 1800W зона за готвене
2. 1200W зона за готвене
3. Стъклен плот
4. Контролен панел

(2) Модел: AE-322S, AE-322BE



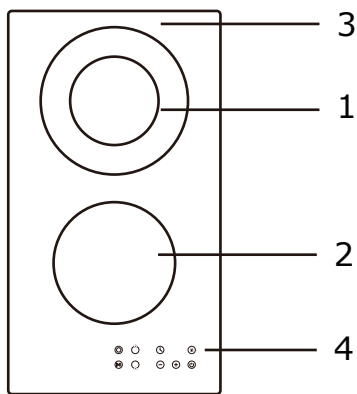
1. 2000W/1000W двойна зона за готвене
2. 1200W зона за готвене
3. Стъклен плот
4. Контролен панел

Контролен панел



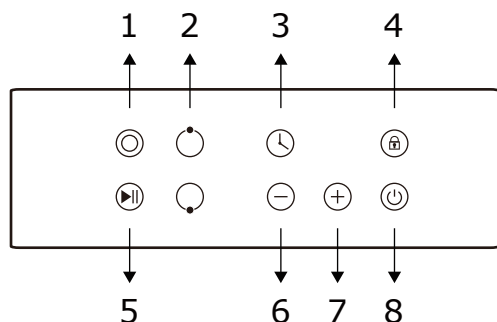
1. Управляващ бутон за разширена зона - Само при модели AE-322S, AE-322BE
2. Бутон Stop & Go за прекъсване и продължаване на готвенето
3. Бутон за управление на таймера
4. Бутон за избор на зона за готвене
5. Ниво на мощност / Таймер "-"
6. Ниво на мощност / Таймер "+"
7. Бутон за защита от деца
8. Бутон за включване и изключване

(3) Модел: AE-321FS



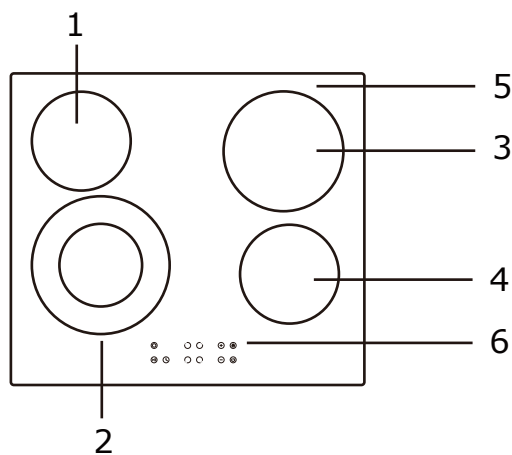
1. 2000W/1000W двойна зона за готвене
2. 1200W зона за готвене
3. Стъклен плот
4. Контролен панел

Контролен панел



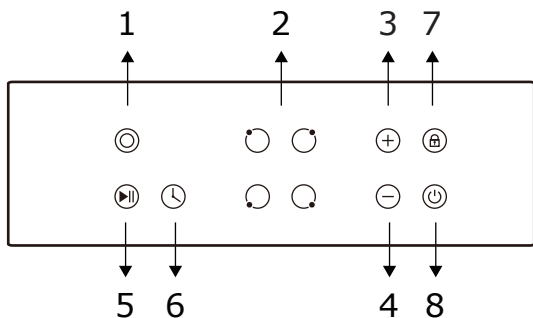
1. Управляващ бутон за разширена зона
2. Бутон за избор на зона за готвене
3. Бутон за управление на таймера
4. Бутон за защита от деца
5. Бутон Stop & Go за прекъсване и продължаване на готвенето
6. Ниво на мощност / Таймер "-"
7. Ниво на мощност / Таймер "+"
8. Бутон за включване и изключване

(4) Модел: АСН-644Т, АСН-644ВЕ



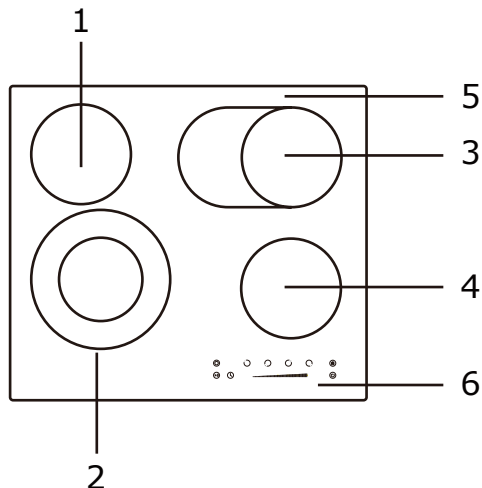
1. 1200W зона за готвене
2. 2200W/1100W двойна зона за готвене
3. 1800W зона за готвене
4. 1200W зона за готвене
5. Стъклен плот
6. Контролен панел

Контролен панел

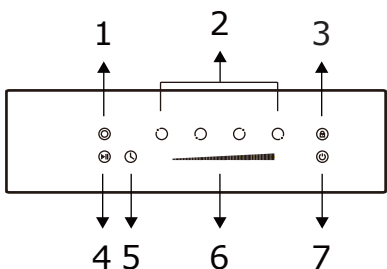


1. Управляващ бутон за разширена зона
2. Бутон за избор на зона за готвене
3. Ниво на мощност / Таймер "+"
4. Ниво на мощност / Таймер "-"
5. Бутон Stop & Go за прекъсване и продължаване на готвенето
6. Бутон за управление на таймера
7. Бутон за защита от деца
8. Бутон за включване и изключване

(5) Модел: АСН-664Т, АСН-664ВЕ



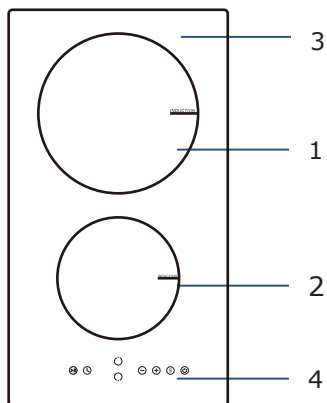
Контролен панел



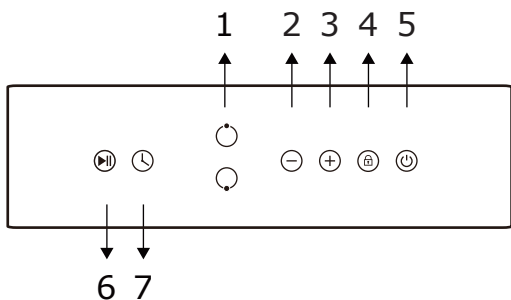
1. 1200W зона за готвене
2. 2200W/1100W двойна зона за готвене
3. 2000W/1100W овална зона за готвене
4. 1200W зона за готвене
5. Стъклен плот
6. Контролен панел

1. Управляващ бутон за разширена зона
2. Бутон за избор на зона за готвене
3. Бутон за защита от деца
4. Бутон Stop & Go за прекъсване и продължаване на готвенето
5. Бутон за управление на таймера
6. Ниво на мощност / Управление на Таймера чрез плъзгане
7. Бутон за включване и изключване

(6) Модел: АСН-352IND



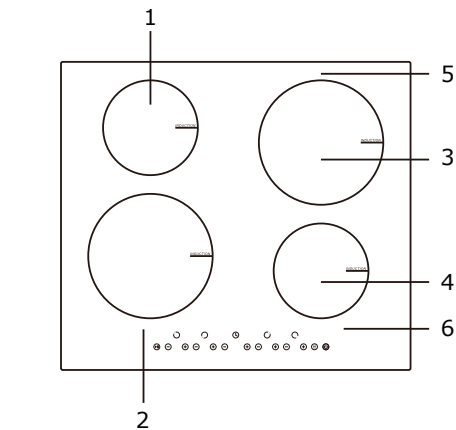
Контролен панел



1. 2000W зона за готвене
2. 1500W зона за готвене
3. Стъклен плот
4. Контролен панел

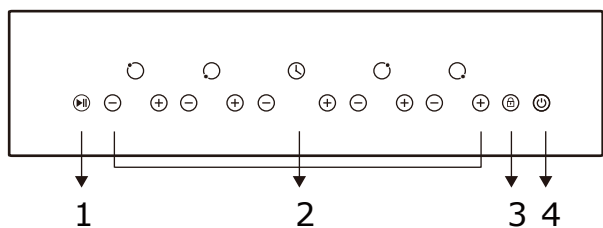
1. Бутон за избор на зона за готвене
2. Ниво на мощност / Таймер "-"
3. Ниво на мощност / Таймер "+"
4. Бутон за защита от деца
5. Бутон за включване и изключване
6. Бутон Stop & Go за прекъсване и продължаване на готвенето
7. Бутон за управление на таймера

(7) Модел: ACH-704IND



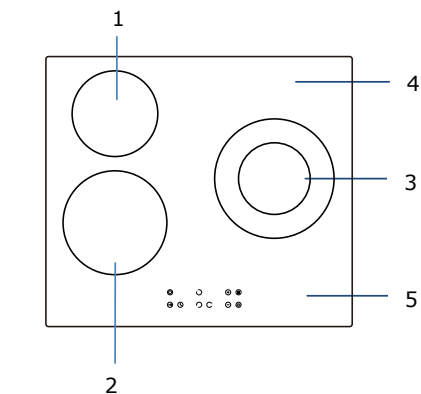
Контролен панел

1. 1500W зона за готвене
2. 2000W зона за готвене
3. 2000W зона за готвене
4. 1500W зона за готвене
5. Стъклен плот
6. Контролен панел



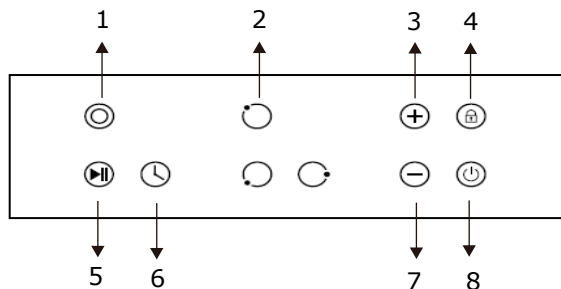
1. Бутон Stop & Go за прекъсване и продължаване на готвенето
2. Ниво на мощност / Таймер "-" / "+" бутон
3. Бутон за защита от деца
4. Бутон за включване и изключване

(8) Модел: ACH-523T



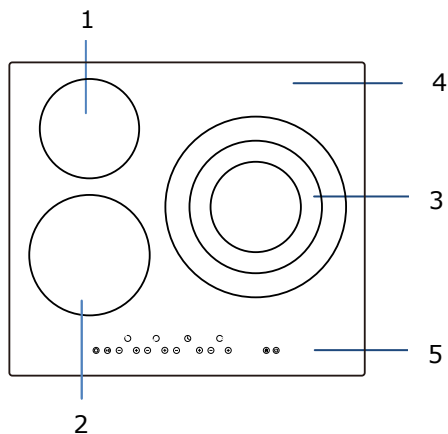
Контролен панел

1. 1200W зона за готвене
2. 1800W зона за готвене
3. 2000W/1100W двойна зона за готвене
4. Стъклен плот
5. Контролен панел



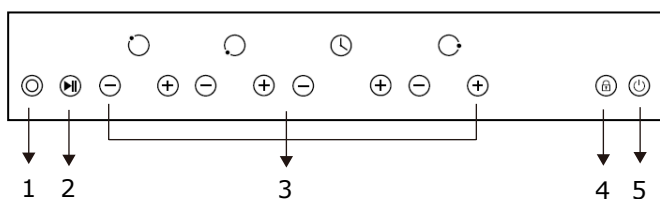
1. Управляващ бутон за разширена зона
2. Бутон за избор на зона за готвене
3. Ниво на мощност / Таймер "+" бутон
4. Бутон за защита от деца
5. Бутон Stop & Go за прекъсване и продължаване на готвенето
6. Бутон за управление на таймера
7. Ниво на мощност / Таймер "-" бутон
8. Бутон за включване и изключване

(9) Модел: АСН-593Т



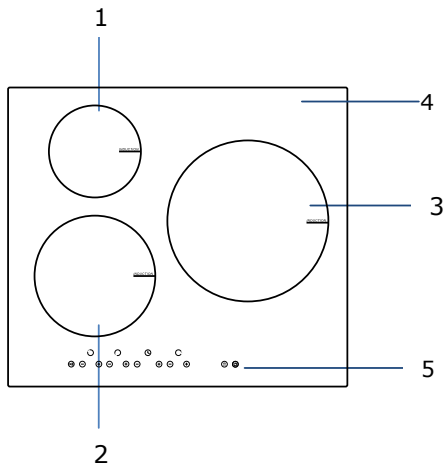
1. 1200W зона за готвене
2. 1800W зона за готвене
3. 2700W/1700W/850W тройна зона за готвене
4. Стъклен плот
5. Контролен панел

Контролен панел



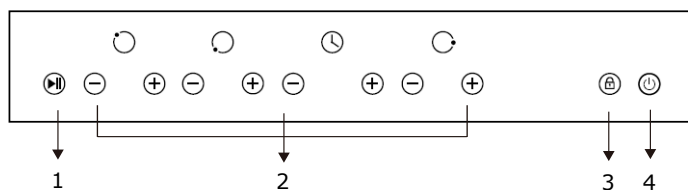
1. Управляващ бутон за разширена зона
2. Бутон Stop & Go за прекъсване и продължаване на готвенето
3. Ниво на мощност / Таймер "-" / "+" бутон
4. Бутон за защита от деца
5. Бутон за включване и изключване

(10) Модел: АСН-583IND



1. 1500W зона за готвене
2. 2000W зона за готвене
3. 2300W зона за готвене
4. Стъклен плот
5. Контролен панел

Контролен панел



1. Бутон Stop & Go за прекъсване и продължаване на готвенето
2. Ниво на мощност / Таймер "-" / "+" бутон
3. Бутон за защита от деца
4. Бутон за включване и изключване

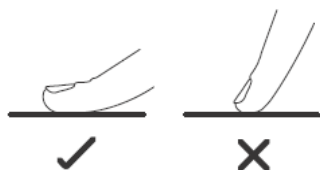
Бележки: Илюстрациите в това ръководство за употреба са само за справка, може да има разлика с реално закупения от Вас продукт поради непрекъснато подобряване на продукта.

Преди да използвате Вашия нов плот

- Прочетете това ръководство, като обърнете специално внимание на раздела "Предупреждения за безопасност".
- Отстранете защитното фолио, което все още може да е на новия Ви електрически плот.

Използване на контролите

- Контролите отговарят на допир, така че не е необходимо да прилагате никакъв натиск.
- При натискане на контролните бутони използвайте цял пръст, а не само върха на пръста.
- Ще чуете звуков сигнал при всяко регистриране на докосване.
- Уверете се, че контролите за управление винаги са чисти, сухи и че няма предмет (например посуда или плат), който да ги покрива. Дори и малко количество вода може да направи контролите трудни за управление.

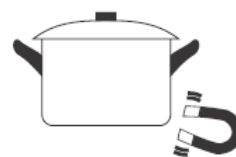


Изберете подходящи съдове за готвене



- Използвайте само готварски съдове с подходяща основа за керамични плотове.

За модели с индукционен плот:

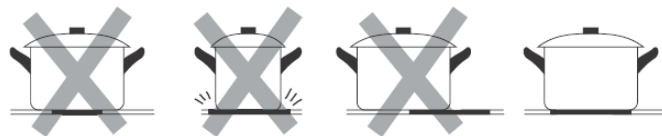


- Можете да проверите дали Вашите съдове за готвене са подходящи като проведете магнитен тест. Преместете магнита към основата на тигана. Ако е привлечен, тоиганът е подходящ за индукционна плоча.
- Ако нямате магнит:
 1. Поставете малко вода в тигана, който искате да проверите.
 2. Ако  не мига на дисплея и водата се загрева, тиганът е подходящ.
- Съдовете за готвене, изработени от следните материали, не са подходящи за индукционни плочи: чиста неръждаема стомана, алуминий или мед без магнитна основа, стъкло, дърво, порцелан, керамика и керамика.
- Индукционната плоча е изработена от гладко, керамично стъкло, топлината идва от магнитна индукционна бобина, която загрева съдовете, но не и повърхността на готвене. Топлината от съдовете се прехвърля към храната.
- Важно е да използвате само метални тигани, специално проектирани и / или одобрени за използване върху индукционни котлони. Никога не позволявайте меламинови или пластмасови съдове да влизат в контакт с топлинните зони.

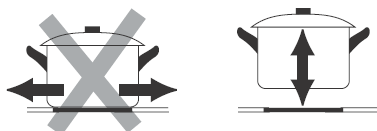
Не използвайте съдове за готвене с назъбени ръбове или извита основа.



Уверете се, че основата на тигана е гладка и е със същия размер като зоната за готвене. Ако използвате по малък тиган, ефективността ще бъде по-ниска. Винаги поставяйте тигана в центъра на зоната за готвене.



Винаги повдигайте тенджерите от електрическия плот - не ги плъзгайте, за да не надраскате стъклото.



Забележка: Можете да използвате всякакъв тип тигани или тенджери за керамични котлони. Уверете се, че основата на тенджерата или тигана е гладка и е с размера на зоната за готвене за по-добра ефективност при готвене.

Употреба на Вашия електрически плот

За да започнете да готвите

1. След като сте свързали плота към захранването

натиснете и задръжте Вкл. / Изкл.  бутона за

3 секунди, докато чуете звуков сигнал, за

включването на плота. Сега плота влиза в режим на готовност,

всички индикатори за настройка на топлина и

индикатори за настройка на таймера

показват "-".

2. Поставете подходящ тиган

върху зоната за готвене, което ще използвате.

- Уверете се, че дъното на тигана и повърхността на зоната за готвене са чисти и сухи.

3. Задайте ниво на мощност на зоната за готвене

1) За модел **ACH-704IND, ACH-593T, ACH-583IND:**

- Задайте ниво на мощност на съответната зона за готвене

с бутоните  или 

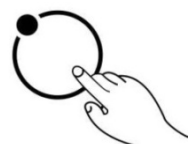
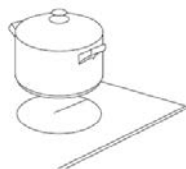
- Ако натиснете и задръжите един от двата бутона,

стойността ще се коригира надолу или нагоре, от 0 до 9.

2) За модели: **AE-302S, AE-322S, AE-321FS, AE-322BE,**

ACH-644T, ACH-644BE, ACH-664T, ACH-664BE, ACH-352IND, ACH-523T

преди да зададете нивото на мощност, докоснете бутона за

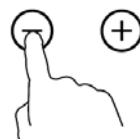


избор на зона за готвене, за да изберете зоната, която желаете да използвате.

Индикаторът за мощност на избраната зона свети, когато е активна и можете

да зададете нивото на мощност както следва:

- Задайте нивото на мощност с бутоните  или 



- Ако натиснете и задръжите един от двата бутона,

стойността ще се коригира надолу или нагоре, от 0 до 9.

2) За модели с управление чрез плъзгане:

- За модели с управление чрез плъзгане можете да регулирате нивото на мощност, като плъзнете пръст по контролера за мощност.

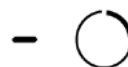


Бележки:

1. След свързване с електричество, когато включите захранването, ще чуете еднократен звуков сигнал, всички индикатори светват за 1 секунда, след което угасват.
2. Когато уедът е в режим на готовност и не се използва в рамките на 1 минута, то той ще се изключи автоматично и ще чуете еднократен звуков сигнал. Ще трябва да започнете отново от стъпка 1.
3. Можете да промените настройката за мощност по всяко време на готвенето.
4. За да включите плота, натиснете контролния бутон Вкл. / Изкл. и го задръжте за около 3 секунди; За да го изключите, трябва да натиснете отново бутона Вкл. / Изкл.
5. Индикаторът за настройка на мощността на избраната зона ще мига по време на извършването на настройката. След настройката, номерът в индикатора ще мига за 5 секунди и след това ще спре, настройката ще бъде потвърдена.

За да изключите плота

1. Можете да изключите зоната за готвене като натиснете бутона



за ниво на мощността до ниво 0, индикаторът показва "-".

2. Можете да изключите целия плот като натиснете

Бутон  за Вкл./Изкл.



Бележка: Ако има прекъсване на захранването по време на готвенето, всички настройки се нулират.

Бележка: Охлаждащият вентилатор на индукционния плот ще остане включен за 1 минута, след изключването на уреда.

Използване на голяма нагревателна зона - Керамичен плот

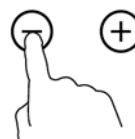
Някои от моделите керамични плотове: AE-322S , AE-321FS, AE-322BE, ACH-644T, ACH-644BE, ACH-664T, ACH-664BE, ACH-523T, ACH-593T, в зависимост от модела могат да имат една или няколко разширени зони за готвене (овална / двойна / тройна зона), като тези разширени зони могат да осигурят по-голяма площ за готвене и допълнителна топлина за различните размери съдове за готвене.

За да активирате разширената зона, моля, следвайте стъпките по-долу:

1. Изберете и активирайте зоната за готвене, която желаете да използвате с разширена зона, като това е възможно само при зони за готвене с тази функция.

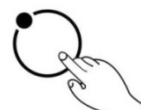
1. За модел ACH-593T:

Докоснете бутоните  или  на съответната нагревателна зона, за да я активирате за настройка.



2. **За всички останали модели:** AE-322S , AE-321FS, AE-322BE, ACH-644T, ACH-644BE, ACH-664T, ACH-664BE, ACH-523T
Докоснете бутона за избор на нагревателна зона, за да изберете и активирате за настройка.

2. Задайте настройка на мощността на разширената зона и централната зона ще се включи.



3. Когато нагревателната зона е избрана и активирана (индикаторът за ниво на мощност свети), докоснете бутона за контрол на разширената зона  , за да активирате разширената зона за готвене.



Бележки:

1. Чрез продължително докосване на контролния бутон, разширената зона работи в следната последователност:

-Овална зона: "Централна-Овална-Централна-Овална-Централна зона ..."

-Двойна зона: "Централна-Двойна-Централна-Двойна-Централна зона ..."

-Тройна зона: "Централна-Двойна-Тройна-Централна-Двойна-Тройна-Централна зона ..."

2. Когато Овалната зона или Двойната зона на разширена зона за готвене са активни, LED индикаторът ще показва настройка на температурата и "  " последователно; Когато е активна тройната зона, LED индикаторът ще показва настройка на захранването и "  " последователно.

Защита от деца

- Можете да заключите контролите за управление, за да предотвратите нежелано използване (например от деца, които случайно включват зоните за готвене) чрез активиране на функция за Защита от деца.
- Когато контролите са заключени са неактивни всички бутони освен бутонът Вкл./Изкл. и бутонът Защита от деца.

Заклучване на контролите

Докоснете бутона Child Lock (Защита от деца)  веднъж. Индикаторът за таймера ще показва "Lo" и функцията за защита от деца Child Lock ще бъде активна.

Отключване на контролите

1. Уверете се, че електрическият плот е включен.

2. Натиснете и задръжте бутона Child Lock  за 3 секунди. Ще чуете еднократен звуков сигнал и символът "Lo" ще изчезне от индикатора за таймер. Защитата от деца ще бъде неактивна.

3. Можете да използвате Вашия керамичен плот.



В режим Защита от деца, всички контролни бутони са неактивни освен бутоните Вкл./Изкл. .

и Защита от деца. Винаги можете да изключите плота чрез бутона Вкл./Изкл. при необходимост, но първо трябва да отключите контролите, ако са вече заключени в режим Защита от деца.

Бележка: Ако изключите електрическия плот, когато е активна функцията Защита от деца, то тя ще бъде активна и при следващото включване на плота.

Stop & Go функция за прекъсване и продължаване на готвенето

- **Нека готвенето бъде лесно!** Когато готвите, звънецът може да звънне, телефонът да позвъни или детето да ви повика. Трябва да излезете от кухнята? Това означава, че вечерята може да изгори или да отделите повече време, ако изключите всичко.
- Функцията **Stop & Go** може да изключи всички зони на готвене. Когато се върнете, с още едно докосване на бутона , плотът се включва и за да продължи с готвенето от момента, в който сте го прекъснали.

1. Активиране на функцията Stop & Go

За да активирате функцията **Stop & Go** натиснете бутона **Stop & Go** веднъж. След това всички програмни настройки ще бъдат запазени и нагревателната зона ще се изключи, всички индикатори за настройка на мощността показват "P".

2. Деактивиране на Stop & Go функцията

За да деактивирате **Stop & Go** функцията, натиснете **Stop & Go** функцията отново, когато се върнете. След това всички програмни настройки ще се върнат към първоначално зададените, а индикаторът "P" за функцията **Stop & Go** ще изчезне.



Когато функцията **Stop & Go** е активна, всички контролни бутони са неактивни с изключение на бутоните ON/OFF и Stop & Go.

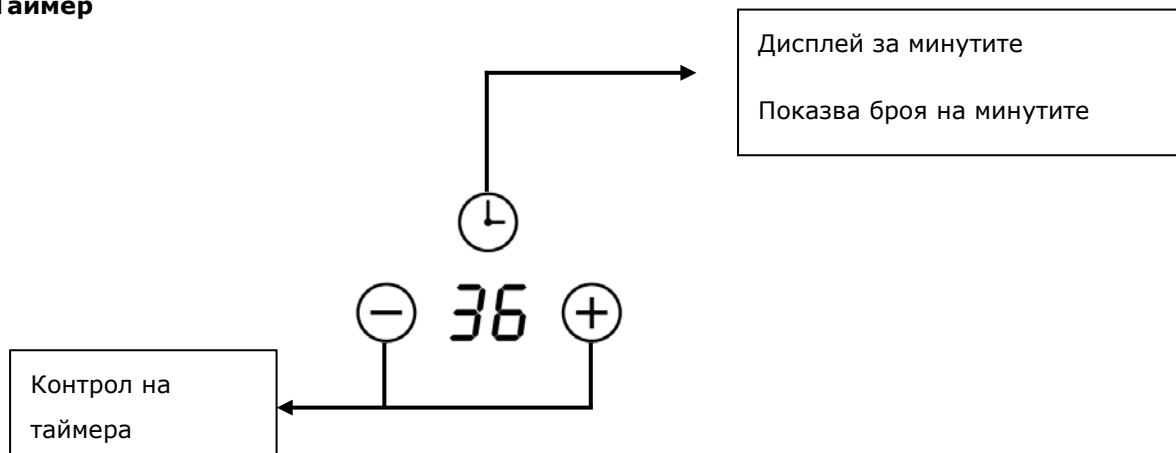
Бележка: Плотът ще се изключи автоматично, ако е в режим Stop & Go за повече от 10 минути.

Таймер

Можете да използвате таймера по два начина:

- Можете да го използвате, за да ви подсеща. В този случай таймерът няма да изключи никоя от зоните за готвене, когато зададеното време е изтекло.
- Можете да го настроите да изключи една или повече от зоните за готвене.
- Можете да настроите таймера до 99 минути.

Таймер



Настройка на таймера за напомняне

Ако не сте избрали зона за готвене

1. Докоснете бутона за контрол на таймера

Цифрата, която се изписва ще мига.



2. Задайте настройки на таймера както следва:

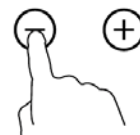
1) За модели с управление чрез докосване:

- Задайте настройка на нивото на мощност чрез натискане на контролните бутони и .
- Ако натиснете и задържите някой от бутоните, стойността ще се понижи или увеличи последователно.

Бележка: Когато индикаторът за таймера свети, докоснете бутона за контрол на таймера и можете бързо да потвърдите настройката на таймера.

Бележка: За модели **ACH-704IND**, **ACH-593T**, **ACH-583IND**

моля прескочете стъпка 1 и директно натиснете бутоните и на Таймера, за да зададете настройките на таймера за напомняне.



2) За модели с управление чрез плъзгане:

Докоснете веднъж бутона за управление на таймера , единична цифра в индикатора за таймер мига, след това коригирайте единичната цифра като я зададете чрез плъзгане по контролера.

- Натиснете отново бутона за управление на таймера, цифрата на десетиците в индикатора на таймера мига, след това коригирайте цифрата като я зададете чрез плъзгане по контролера.

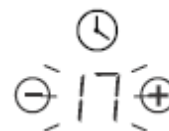


Бележка: Чрез продължително докосване на бутона за контрол на таймера, слайдера работи в следната последователност „Единична цифра-Десетици-Потвърждаване на настройката-Единична цифра-...“.



3. Когато таймерът за напомняне е зададен ще започне обратно отброяване веднага, а дисплеят ще покаже оставащото време.

4. Сигналът ще прозвучи за 30 секунди и индикаторът на таймера ще показва "-", когато зададеното време изтече. Всяко докосване на контролните бутони в този момент ще прекрати звуковия сигнал.



Настройка на таймера за изключване на зоната за готвене

1. Докоснете бутона за избор на зона за готвене, за да изберете зона за готвене, за която искате да зададете таймер.



Бележка: За модели ACH-704IND, ACH-593T, ACH-583IND

докоснете бутоните  и  на таймера, за да го активирате.

2. Докоснете бутона за контрол на таймера , цифрата на индикатора ще светне.



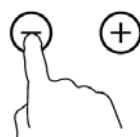
Бележка: За модел ACH-704IND, ACH-593T, ACH-583IND

докоснете бутоните  и  на таймера, за да го активирате.

3. Задаване на настройка на таймера

1) За модели с управление чрез докосване:

- Задайте ниво на мощност с бутоните  или .
- Ако натиснете и задържите някой от бутоните, стойността ще се понижи или увеличи последователно.



Бележка: Когато индикаторът за таймера свети, докоснете бутона за контрол на таймера и можете бързо да потвърдите настройката на таймера.

2) За модели с управление чрез плъзгане:

Докоснете веднъж бутона за управление на таймера  единична цифра в индикатора за таймер мига, след това коригирайте единичната цифра като я зададете чрез плъзгане по контролера.

• Натиснете отново бутона за управление на таймера, цифрата на десетиците в индикатора на таймера мига, след това коригирайте цифрата като я зададете чрез плъзгане по контролера.



Бележка: Чрез продължително докосване на бутона за контрол на таймера, слайдера работи в следната последователност „Единична цифра-Десетици-Потвърждаване на настройката-Единична цифра-...“.

4. Когато времето е зададено, то ще започне да намалява и веднага ще се появи оставащото време.

Бележка: Червената точка до индикатора за нивото на мощността свети за тези зони, за които има зададен таймер. Можете да проверите настройка на таймера на различните зони за готвене, като натиснете съответния бутон за избор на зона за готвене.

Бележка: Ако има зададен таймер за повече от една зона за готвене, индикаторът на таймера ще показва най-малкото оставащо време. Червената точка до индикаторът за нивото на мощност ще светне.

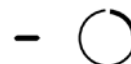
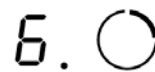
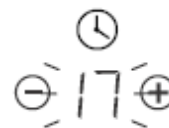
5. Когато зададеното време за готвене изтече, съответната зона за готвене ще се изключи автоматично.

Бележка: Настройката по подразбиране на таймера е 30 минути.

Бележка: След задаване на настройката, индикаторът за таймера ще свети за 5 секунди, след което ще угасне, а настройката ще бъде потвърдена.

Бележка: Напомнянето за минутите и таймерът могат да се използват едновременно, индикаторът за таймера ще показва най-малкото оставащо време. Ако най-ниската настройка е минута за напомняне, червената точка до индикатора на таймера ще мига. Ако най-ниската настройка е настройката на таймера, червената точка на съответния индикатор за нивото на мощност на съответната зона за готвене ще мига.

Бележка: Ако индикаторът показва най-малкото време, което е настройката на таймера на зоната за готвене. За да проверите настройката за напомняне за минутите, натиснете бутона за таймер , индикаторът ще покаже настройка за напомняне за минутите.



Разпознаване на съда за готвене и на малки предмети

При индукционните модели плотове, ако дисплеят показва

периодично „  “ и настройката на мощността:

- не сте поставили съд за готвене на правилната зона за готвене или,
- съдът, който използвате, не е подходящ за индукционен плот или,
- съдът е твърде малък или не е правилно центриран върху зоната за готвене.

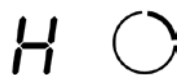
Забележки:

1. Зоната за готвене не загрява, освен ако не е поставен подходящ съд за готвене.
2. Дисплеят автоматично ще се изключи след 2 минути, ако върху него не бъде поставен подходящ съд за готвене.
3. Когато на плота е поставен неподходящ размер или немагнитен съд за готвене (например алуминий) или някакъв друг малък предмет (например нож, вилка, ключ), съответната зона за готвене автоматично се изключва след 1 минута.

Предупреждение за остатъчна топлина

Внимание - гореща повърхност!

Когато електрическият плот работи за известно време ще има остатъчна топлина след неговото изключване.



Символът "H" , който се появява на индикатора за мощност предупреждава да се пазите от остатъчната топлина.

Можете също да я използвате като функция за пестене на енергия:

Ако желаете да загреете допълнително тиган, можете да използвате остатъчната топлина.

Автоматично изключване

Друга мярка за безопасност е автоматичното изключване, което е полезно, когато сте забравили да изключите нагревателна зона за готвене. Времето за изключване според настройките по подразбиране е както следва:

Ниво на мощност	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Работен таймер по подразбиране (час)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Защита от прегряване

Уредът е снабден с температурен датчик, който следи температурата вътре в плота. Когато се наблюдава прекомерно висока температура, плотът автоматично ще спре да работи.

Защита от преливане

За Вашата безопасност, програматорът автоматично ще изключи захранването, ако има кипене или разливане върху контролния панел. Всички бутони за управление се деактивират, с изключение на бутона за Вкл. / Изкл. и бутона за Защита от деца, освен ако не подсушите зоната за контрол.

Правила за готвене

Съвети за готвене

- Когато водата започне да ври намалете мощността на зоната за готвене.
- Използването на капак ще намали времето за готвене и ще спести енергия, като запази топлината.
- Намалете количеството течност или мазнина, за да намалите времето за готвене.
- Започнете готвенето с висока мощност на нагревателната зона и намалете настройката, когато храната се загрее.

Варене на тих огън и готвене на ориз

- Варенето на тих огън става под температурата на кипене, при около 85 ° C, когато мехурчетата просто се покачват от време на време към повърхността на течността за готвене. Това е ключът към вкусните супи, защото вкусовете се развиват без да се преварява храната. Също така трябва да готвите яйчени и брашнени състени сосове под точката на кипене.
- Някои рецепти, включително приготвянето на ориз по метода на абсорбиране, може да изискват настройка, по-висока от най-ниската, за да се гарантира, че храната се приготвя правилно в препоръчаното време.

Свинска пържола

За да сготвите сочни пържоли:

1. Оставете месото на стайна температура за около 20 минути преди готвене.
2. Загрейте тиган.
3. Нанесете масло от двете страни на пържолата. Загрейте малко количество масло в горещия тиган и след това поставете месото в горещия тиган.
4. Обърнете пържола само веднъж по време на готвене. Точното време за готвене ще зависи от дебелината на пържола и от това колко добре сготвени ги искате. Времето за готвене може да варира от около 2 - 8 минути на страна. Натискайте пържола, за да прецените как е приготвена - колкото по-твърда е, толкова по-добре сготвена ще бъде.
5. Оставете пържола, за да се отпусне за няколко минути преди да я сервирате.

Пържене и разбъркване

1. Изберете тиган подходящ за керамичен плот, например плосък уок или голям тиган.
2. Подгответе всички съставки и прибори. Бъркането трябва да е бързо. Ако готвите големи количества, сгответе храната на части.
3. Загрейте предварително тигана и добавете две супени лъжици масло.
4. Първо сгответе месото, оставете го на страни.
5. Разбърквайте зеленчуците, докато се запържват. Докато зеленчуците са все още хрупави, намалете мощността на нагревателната зона, върнете месото в тигана и добавете соса.
6. Разбъркайте внимателно съставките.
7. Сервирайте веднага.

Настройки на мощността

Настройките по-долу са само насоки. Точната настройка ще зависи от различни фактори, като например вида на Вашите съдове за готвене и количеството, което готвите. Експериментирайте, за да откриете настройките, които са най-подходящи за Вашето готвене.

Настройка мощност	Подходяща за:
1 - 2	• деликатно затопляне на малки количества храна • топене на шоколад, масло и храни, които бързо изгарят • варене на тих огън • бавно затопляне
3 - 4	• подтопяне • бързо варене • готвене на ориз
5 - 6	• палачинки
7 - 8	• сотиране • готвене на паста
9	• пържене • варене на супа • вряща вода

Част 4. Почистване и поддръжка

Почистване и поддръжка

Важно: Преди извършване на каквито и да било дейности по поддръжката или почистването, **ИЗКЛЮЧАЙТЕ** плота от електрическата мрежа и се уверете, че е напълно изстинал преди да го почистите.

Почистване на повърхността на плота

Почистете, ако има разляти течности върху плота веднага след употреба. Уверете, че повърхността е достатъчно студена преди почистване.

Използвайте мека кърпа или кухненска хартия, за да почистите повърхността. Ако разлятите течности са засъхнали върху повърхността на плота, използвайте специален препарат за почистване на стъклокерамични плотове.

Не използвайте други абразивни почистващи препарати и / или телени гъби, тъй като това може да надраска повърхността на плота.

Полезни съвети

Какво?	Как?	Важно!
Ежедневно замърсяване на стъклото(отпечатащи от пръсти, петна от храната или разляти течности върху стъклото)	1. Изключете уреда от захранването. 2. Нанесете препарат за стъклокерамичен плот, докато стъклото е все още е топло (но не горещо!) 3. Изплакнете и почистете с чиста кърпа или хартиена кърпа. 4. Включете към захранването.	• Когато изключите захранването на плота, няма да се появи индикация "гореща повърхност", но зоната за готвене може все още да е гореща! Внимавайте! • Силните абразивни почистващи препарати могат да надраскат стъклото. Винаги четете етикета, за да проверите дали почистващият препарат или почистващото средство за подходящи за почистване на Вашия плот. • Винаги почиствайте добре повърхността, за да не остават петна по плота.
Кипене, ратопяване и разливане по повърхността на плота	Отстранете ги с помощта на шпатула предназначена за керамични плотове и се пазете от все още горещите нагревателни зони: 1.Изключете от захранването. 2.Използвайте инструмента за почистване под 30° градусов ъгъл и почистете замърсяванията. 3. Почистете разлятите течности с кърпа за съдове или с хартиена кърпа. 4. Следвайте стъпки от 2 до 4 за "Всекидневно замърсяване на стъклото" описани по-горе.	• Отстранете петна, оставени от разтапянето на храни и течности съдържащи захар възможно най-скоро. Ако оставите стъклото да се охлади, могат да бъдат трудни за премахване или дори да повредят повърхността на плота. • Опасност от порязване: Използвайте шпатулата за почистване внимателно и винаги съхранявайте на безопасно място, недостъпно за деца, тъй като острието ѝ е заострено.
Разливане върху контролните бутони	1. Изключете захранването. 2. Накиснете петното. 3. Почистете зоната за контрол с чиста влажна гъба или кърпа. 4. Подсушете зоната напълно със суха хартиена кърпа. 5. Включете захранването към плота.	• Плотът може да подаде звуков сигнал и да се изключи, а контролните бутони може да не функционират, докато има течност върху тях. Уверете се, че сте подсушили зоната за контрол преди да включите плота отново.

Поддръжка на плота

Ако установите, че има проблем с функционирането на Вашия плот, преди да се свържете с оторизиран сервис за поддръжка, моля проверете по-долу:

1. Уредът няма захранване:

- Проверете дали има прекъсване на електрозахранването;
- Проверете дали уреда е свързан правилно с електричеството;
- Дали е изтекла настройката на таймера;
- Дали не е изтекло най-дълго зададеното време за готвене и плотът се е изключил автоматично;
- Дали има разлята течност върху контролния панел и плотът се е изключил автоматично;

2. Бутоните на контролния панел са неактивни:

- Дали е активирана функцията "Защита от деца" и се появява индикатор "Lo" върху индикатора за таймера;
- Дали има течност върху контролния панел и дали не се е включила защитата от преливане;

3. След като приключите с готвенето на дисплея се появява "H":

- Това е нормално. Плотът е с функция за безопасност при остатъчна топлина. Той ще остане включен, докато повърхността на плота не е достатъчно студена, за да я докоснете.

5. Стъклото е надраскано:

- Проверете дали използвате неподходящи съдове за готвене.

- Проверете дали се използват неподходящи абразивни почистващи препарати или почистващи продукти.

Индикация за проблем при индукционни плотове

Ако възникне проблем, индукционната плоча автоматично влиза в безопасен режим и показва съответните защитни кодове:

Проблем	Възможни причини	Какво да направим?
E1/E2	Проблем със захранването	Моля, проверете дали захранването е нормално, включете плота, след като захранването е нормално.
E3	Висока температура на сензора за съд за готвене	Проверете дали има течност в съда за готвене, добавете ако няма и включете отново.
E5	Висока температура на температурния сензор IGBT	Моля включете отново след като плотът се охлади.

За всички други кодове за грешки изключете и се свържете с квалифициран сервизен техник.



Изхвърляне на електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО). Продуктът е разработен и произведен от висококачествени материали и компоненти, които могат да бъдат рециклирани и използвани повторно. Този символ означава, че електрическото и електронното оборудване трябва да се изхвърлят отделно от битовите отпадъци. Моля изхвърляйте това оборудване в местния център за събиране на отпадъци / център за рециклиране. Има отделни системи за събиране на използвани електрически и електронни продукти. Моля да ни помогнете за опазването на околната среда.



Този продукт е разработен и отговаря на всички Европейски директиви и изисквания.