



Induction/Ceramic Hob

Instruction Manual / Installation Manual

MODEL: MC-IHD361



Content

1. Foreword	3
1.1 Safety Warnings.....	3
1.2 Installation	3
1.2.1 Electrical Shock Hazard.....	3
1.2.2 Cut Hazard	3
1.2.3 Important safety instructions	3
1.3 Operation and maintenance	4
1.3.1 Electrical Shock Hazard.....	4
1.3.2 Health Hazard	4
1.3.3 Hot Surface Hazard.....	4
1.3.4 Cut Hazard	5
1.3.5 Important safety instructions	5
2. Product Introduction.....	8
2.1 Top View.....	8
2.2 Control Panel.....	8
2.3 Working Principle	9
2.4 Before using your New Hob.....	9
2.5 Technical Specification.....	9
3. Operation of Product.....	9
3.1 Touch Controls.....	9
3.2 Choosing the right Cookware.....	10
3.3 How to use MC-IHD361.....	11
3.3.1 Start cooking.....	11
3.3.2 Finish cooking	12
3.3.3 Locking the Controls.....	12
3.3.4 Timer control.....	12
3.3.5 Over-Temperature Protection.....	13
3.3.6 Default working times.....	13
4. Cooking Guidelines.....	13
4.1 Cooking Tips.....	13
4.1.1 Simmering, cooking rice	13
4.1.2 Searing steak	13
4.1.3 For stir-frying	14
4.2 Detection of Small Articles.....	14
5. Heat Settings	14
6. Care and Cleaning.....	15
7. Hints and Tips.....	16
8. Failure Display and Inspection.....	17
9. Installation	18
9.1 Selection of installation equipment	18
9.2 Before locating the fixing brackets.....	19
9.3 Cautions	20
9.4 Connecting the hob to the mains power supply	20

1. Foreword

1.1 Safety Warnings

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

1.2 Installation

1.2.1 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.

1.2.2 Cut Hazard

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

1.2.3 Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which

incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.

- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 Electrical Shock Hazard

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

1.3.2 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.

1.3.3 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.
- 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.

1.3.4 Cut Hazard

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

1.3.5 Important safety instructions

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

Ceramic glass surface as this can scratch the glass.

- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Ceramic glass.
- **WARNING:** If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- A steam cleaner is not to be used.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- 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.

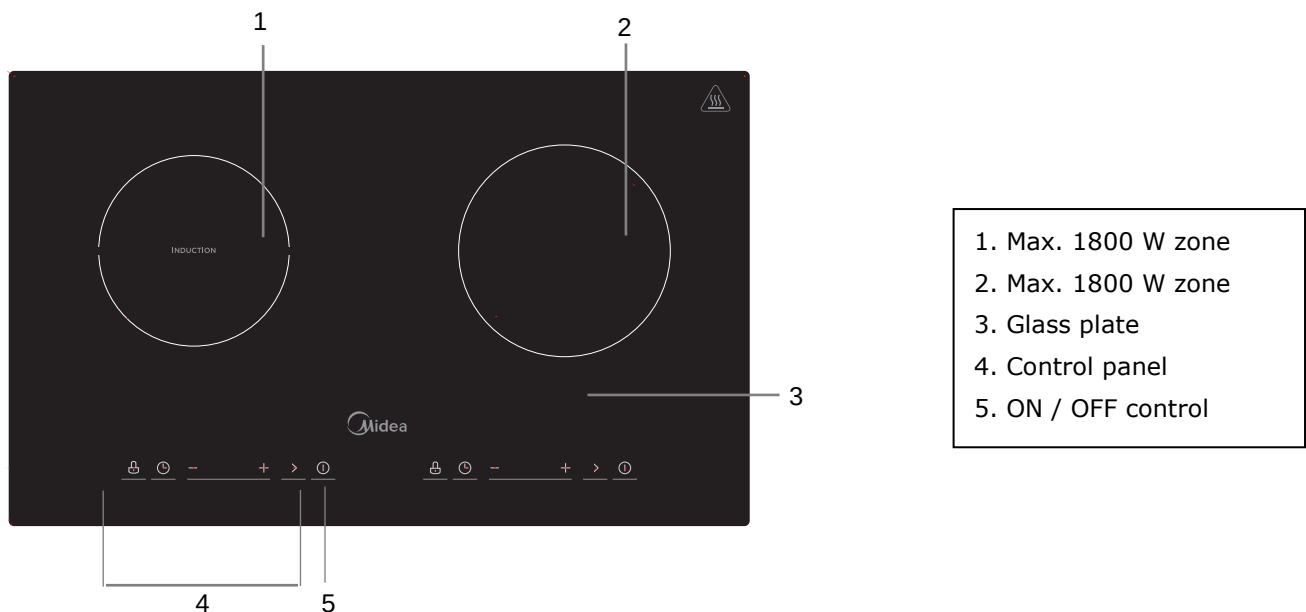
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervision.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

Congratulations on the purchase of your new Ceramic Hob.

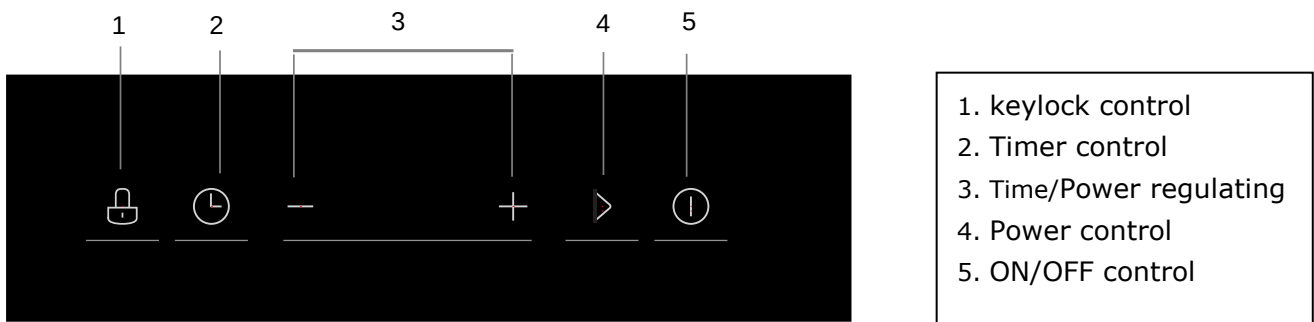
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section. Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

2. Product Introduction

2.1 Top View



2.2 Control Panel



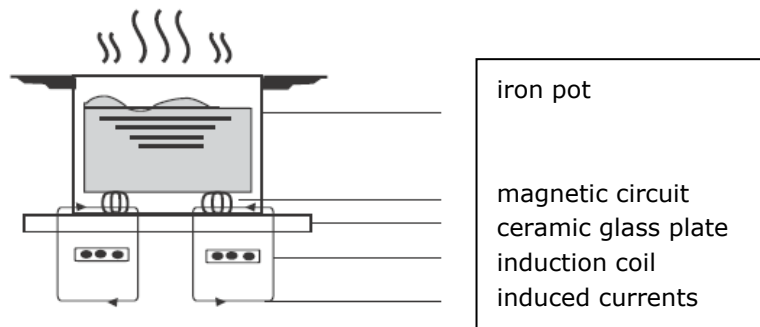
2.3 Working Principle

- **Right ceramic zone:**

Ceramic cooking directly employs resistance wire heating, and adjust the output power by the power regulation with the touch controls.

- **Left induction zone:**

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



2.4 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 ceramic hob.

2.5 Technical Specification

Cooking Hob	MC-IHD361
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V 50/60Hz
Installed Electric Power	3200 W
Product Size D×W×H(mm)	700X430X82
Building-in Dimensions A×B (mm)	670X400

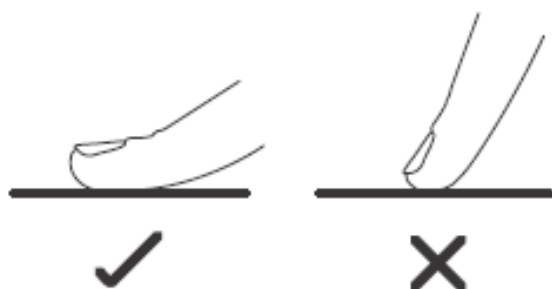
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

3. Operation of Product

3.1 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)

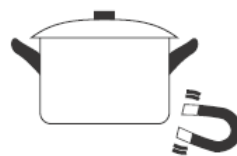
covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



3.2 Choosing the right Cookware



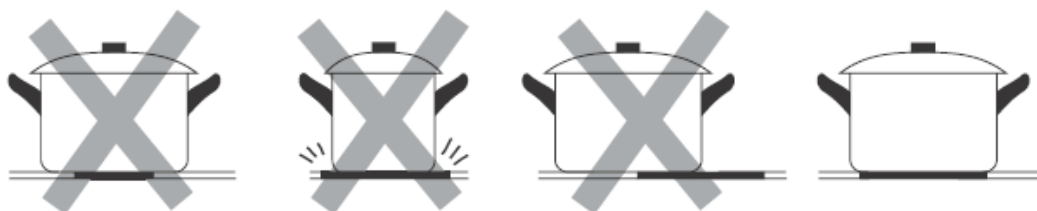
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



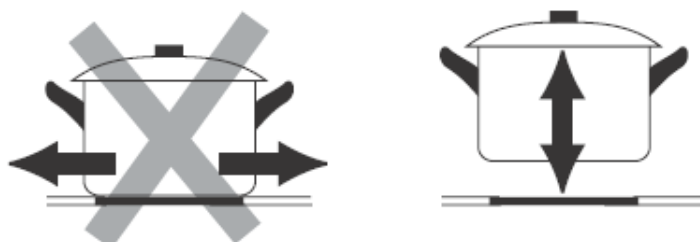
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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

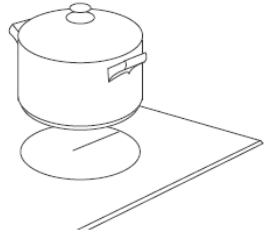


Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.



3.3 How to use MC-IHD361

3.3.1 Start cooking

Touch the ON/OFF control for about two seconds. After power on, the buzzer beeps once, the power indicator light will flicker, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.(If no any operation for 60 seconds after that it will enter into power off state.)	
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.	
Select a heat setting by touching the “-” or “+” control. • You can modify the heat setting at any time during cooking.	

• If the buzzer beep alternately with the heat setting (Only induction zone).

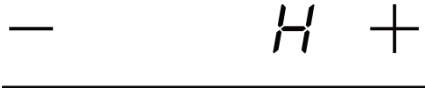
This means that:

- 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.
- No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

• If Right ceramic zone is activated, Left induction zone is limited up to 1400W.

3.3.2 Finish cooking

Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.	
Beware of hot surfaces H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.	

3.3.3 Locking the Controls

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

To lock the controls	
Touch the lock control 	The timer indicator will show " Loc "
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control  for a while (about 2 second).	

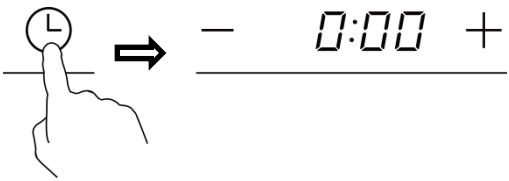
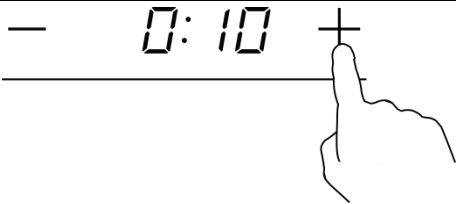


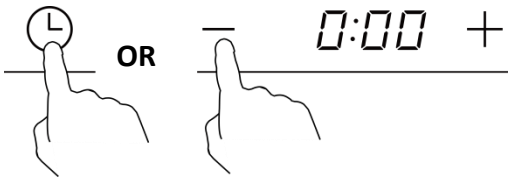
When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF ① , you can always turn the ceramic hob off with the ON/OFF ① control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

3.3.4 Timer control

- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
- The timer of maximum is 120 minutes.

a) Setting the timer for one cooking zone

Set one zone	
Touch the timer control of the corresponding cooking zone you want to set the timer for.	
Set the time by touching the or control of the timer Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.	

Touch and hold the timer control for about two seconds or touch the “-” button to “0:00”, the timer will be cancelled.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.	



Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

3.3.5 Over-Temperature Protection

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

3.3.6 Default working times

Another safety feature of the hob is automatic shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown time is 2 hours:

4. Cooking Guidelines



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

4.1 Cooking Tips

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

4.1.1 Simmering, cooking rice

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

4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.

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

4.1.3 For stir-frying

1. Choose an 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.

4.2 Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

5. Heat Settings

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

Heat setting	Suitability
200 - 400	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
600 – 800	• reheating • rapid simmering • cooking rice
1000 – 1200	• pancakes
1400 – 1600	• sautéing • cooking pasta
1800	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

6. Care and Cleaning

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

7. Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the ceramic hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

8. Failure Display and Inspection

The induction hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismounting the hob from the working surface.

Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure--short circuit.	
E3	High temperature of ceramic plate sensor .	Touch "ON/OFF" button to restart unit. Wait for the temperature of ceramic plate return to normal.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure. (open circuit)	Replace the power board.
E5	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit)	
E6	High temperature of IGBT.	Touch "ON/OFF" button to restart unit. Wait for the temperature of IGBT return to normal. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
E7	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E8	Supply voltage is above the rated voltage.	
EB	Ceramic plate temperature sensor failure—invalid . (F5 for 1#,F8 for2#)	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.

2) Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	

Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and hear a beep every second.	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	The Thermal link is broken	Replace the Thermal link.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

The above are the judgment and inspection of common failures.

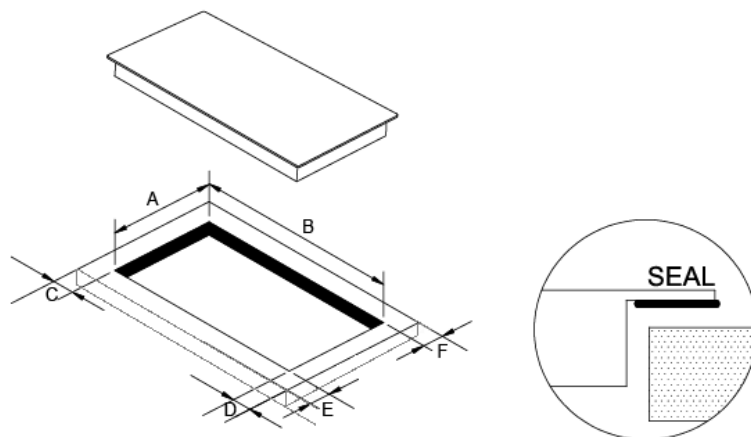
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

9. Installation

9.1 Selection of installation equipment

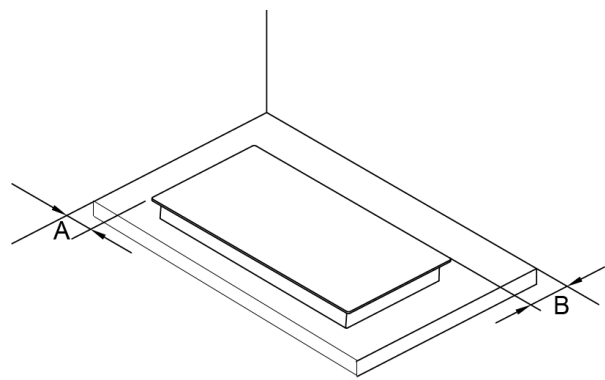
Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm 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:



A	B	C	D	E	F
670 ⁺⁴ ₋₀ mm	400 ⁺⁴ ₋₀ mm	50mm mini	50mm mini	50mm mini	50mm mini

The ceramic cooker hob can be used on the table top of cabinet. The ceramic hob should be placed horizontally. As shown below:

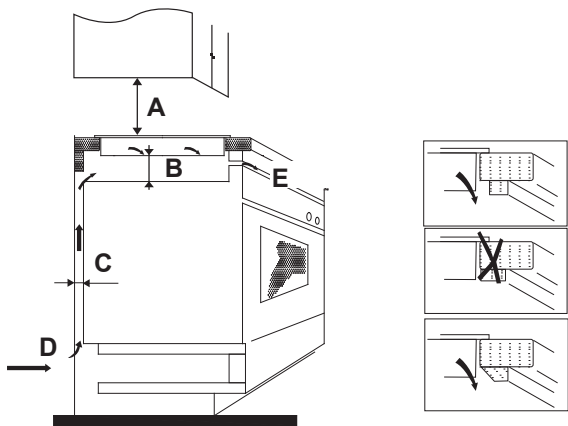


A	B
50mm mini	50mm mini

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



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

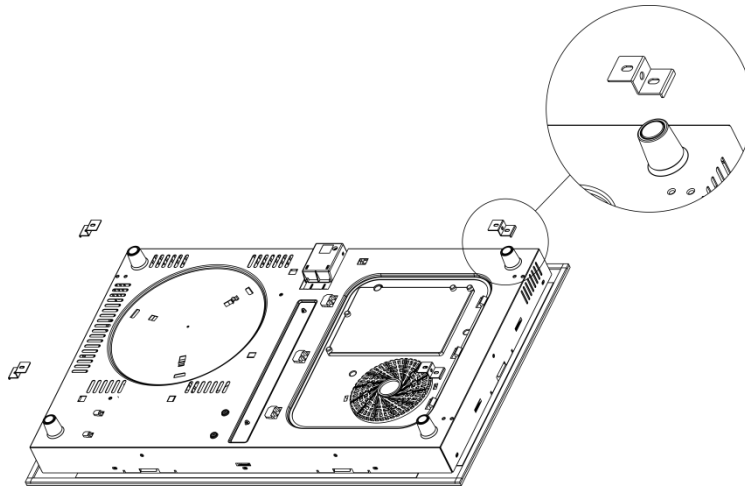


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Air intake	Air exit 10 mm

9.2 Before locating the fixing brackets

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

Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation. Adjust the bracket position to suit for different work surface’s thickness.

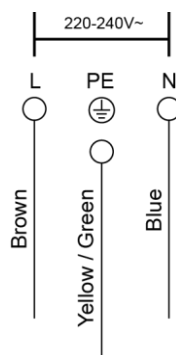


9.3 Cautions

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

9.4 Connecting the hob to the mains power supply

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



1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with

safety regulations.

4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

	Correct disposal of this product
	This symbol on the product, or in its packaging, indicates that this product may not be treated as household waste. It should be taken to the appropriate waste collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by the inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased the product.



电磁炉/电陶炉

使用手册/安装手册

型号: MC-IHD361



目录

1. 前言	3
1.1 安全警告	3
1.2 安装	3
1.2.1 触电危险	3
1.2.2 割伤危险	3
1.2.3 重要安全使用说明	3
1.3 操作与维修	3
1.3.1 触电危险	3
1.3.2 健康危险	4
1.3.3 热表面危险	4
1.3.4 割伤危险	4
1.3.5 重要安全使用说明	4
2. 产品简介	7
2.1 上视图	7
2.2 控制面板	7
2.3 操作原理	7
2.4 使用新电磁炉/电陶炉之前	8
2.5 技术规格	8
3. 产品操作	8
3.1 触摸控制键	8
3.2 选择正确的锅具	9
3.3 如何使用 MC-IHD361	10
3.3.1 开始烹煮程序	10
3.3.2 烹煮程序结束	10
3.3.3 锁定控制键	11
3.3.4 定时器控制键	11
3.3.5 过热保护	12
3.3.6 预设工作时间	12
4. 烹煮指南	12
4.1 烹煮提示	12
4.1.1 焖炖、煮饭	12
4.1.2 煎牛排	12
4.1.3 爆炒	12
4.2 检测小物件	13
5. 火候设定	13
6. 保养与清洁	13
7. 实用提示	14
8. 故障显示和检修	14
9. 安装	16
9.1 挑选安装设备	16
9.2 选定固定支架的位置之前	17
9.3 注意事项	17
9.4 连接本机与主电源	18

1. 前言

1.1 安全警告

对我们而言，您的安全至上。请在使用本产品之前详阅此信息。

1.2 安装

1.2.1 触电危险

- 进行任何工作或维修之前，请先断开电磁炉的电源。
- 连接至良好的接地系统至关重要。
- 更改家居电线路系统仅能由合格的电气技工进行。
- 不遵守此建议可能导致触电或死亡。

1.2.2 割伤危险

- 面板边缘非常锋利，慎防割伤。
- 不谨慎使用可能导致受伤或割伤。

1.2.3 重要安全使用说明

- 安装或使用电磁炉之前，请仔细阅读本使用说明。
- 任何时候均不可在电磁炉上放置任何可燃物件或产品。
- 请将此信息提供予负责安装的人员，此举可能会降低您的安装成本。
- 电磁炉必须按照本安装说明进行安装，以避免危险。
- 电磁炉仅能由合格的技术人员正确安装和接地。
- 电磁炉应连接至已装有隔离开关的电路，以便能与电源完全断开。
- 不正确安装电磁炉可能导致任何保修或责任索赔失效。

1.3 操作与维修

1.3.1 触电危险

- 切勿在已破损或破裂的炉面上煮食。若炉面表层已破损或裂开，请即刻关闭电磁炉墙上的主电源开关，并与合格的技术人员联系。
- 在进行清洁或维修之前，请关闭墙上的电源开关。
- 不遵守此建议可能导致触电或死亡。

1.3.2 健康危险

- 本电磁炉符合电磁安全标准。
- 虽然如此，使用心脏起搏器或其它电动植入物（例如胰岛素泵）的用户应在使用本产品之前先咨询医生或植入物制造商，以确保其植入物不会受电磁场的影响。
- 不遵守此建议可能导致死亡。

1.3.3 热表面危险

- 在使用过程中，电磁炉的易触及部件可能会变热，并可能致使灼伤。
- 在炉面完全冷却之前，除了合适的锅具，勿让身体、衣服或其他物件触及陶瓷玻璃。
- 确保儿童远离电磁炉。
- 锅具的握柄可能会变烫。请检查锅具握柄，勿让它外伸至其它正启动的烹饪区。请将握柄放在儿童无法触及之处。
- 不遵守此建议可能导致灼伤和烫伤。

1.3.4 割伤危险

- 一旦去除安全护盖，炉具的刮刀如同刀片般锋利。请格外小心使用，慎防割伤，并安全收藏和避免儿童触及。
- 不谨慎使用可能导致受伤和割伤。

1.3.5 重要安全使用说明

- 切勿让本炉在无人监管的情况下运作。食材沸溢引致冒烟和油脂溢出可能导致着火燃烧。
- 勿把本炉当作工作或存储物品的台面。
- 勿在本炉上置放任何物品或器皿。
- 勿在靠近本炉之处置放任何可磁化物体（例如信用卡、存储卡）或电子装置（如计算机、MP3播放器），以免这些物件受其电磁场所影响。
- 勿使用本炉来暖和或加热房间。
- 使用后，务必按照本手册的说明，关闭烹饪区和炉台（透过触摸控制键）。当您移开锅具时，切勿依赖锅具检测功能来关闭烹饪区。
- 勿让儿童把玩电磁炉，或坐或站或攀爬本炉。
- 勿将儿童感兴趣的物品放置在本炉上端的橱柜里。儿童攀爬炉面可能会导致严重受伤。
- 勿让儿童单独或无人监管的情况下留在操作本炉之处。
- 儿童或因残疾而局限其使用本炉能力的人士应由一名负责任兼合格的人员指导他们使用本炉。该指导员应确保他们能安全使用本炉，且不会对本身或周围环境造成危险。
- 除非本手册中特别建议，否则切勿修理或更换本炉的任何部件。所有其他检修服务应由合格的技术人员进行。

- 勿使用蒸汽清洁器清洁炉台。
- 勿将重物放置或掉在炉面。
- 勿站在炉面上。
- 勿使用边缘凹凸不平的锅具或在陶瓷玻璃表面上拖动锅具，以免刮花玻璃。
- 勿使用金属丝球或任何其他腐蚀性清洁剂清洗炉面，以免刮花陶瓷玻璃。
- **警告：**若电线已损坏，必须由制造商、其服务代理或类似的合格人员更换，以避免危险事故。
- 金属物品如刀、叉、勺子和盖子不宜置放在炉面，因为这类物品会受热。
- 本炉不得使用其它计时器或遥控系统进行操作。
- 火灾危险：勿将物品存放在烹调区表面。
- **小心：**烹煮程序必须在监督下进行。即使短时间烹煮，也必须在持续监督下进行。
- **警告：**在无人看管下使用本炉烹煮含脂肪或油脂的食物可能会造成危险，并可能导致火灾。
- 勿尝试用水灭火，应即刻关闭电磁炉的电源，然后用盖子或灭火毯覆盖火焰。
- 不可使用蒸汽清洁器。
- 陶瓷玻璃或类似材质的炉面具有保护带电部件的作用，因此一旦表面破裂，应即刻关闭本炉，以避免触电危险。
- 本炉并非为身体、感官、或智力有障碍的人士（包括儿童）、或缺乏经验及知识者使用而设，除非他们曾接受负责其安全人士的监督或指导使用本炉的方法。
- 请小心监督儿童，以确保他们不会把玩本炉。
- **警告：**仅可使用炊具制造商设计的护炉装置或制造商在使用说明手册中注明适用或包含在本炉中的护炉装置。使用不当的护炉装置可能导致意外事故。
- 只有在已提供充分的指导，并确保他们能够采用安全的方法使用本炉，同时明白不正确的使用方法会造成危险时，才能允许8岁以上的儿童以及身体、感官、或智力有障碍的人士、或缺乏经验及知识者，在无人监督的情况下使用本炉。避免让儿童把玩本炉。清洗和维修工作不得由儿童进行，除非是已年满8岁并在成人的监督下进行。
- 本炉及其电线应放置在8岁以下儿童无法触及之处。
- 本炉适用于家用和类似用途，如：
 - 商店、办公室及其他工作环境的员工厨房；
 - 农家；
 - 酒店、旅馆和其他住宿型环境供客人使用；
 - 提供住宿及早餐的环境
- **警告：**在操作时，本炉及其易触及部件将会变热，

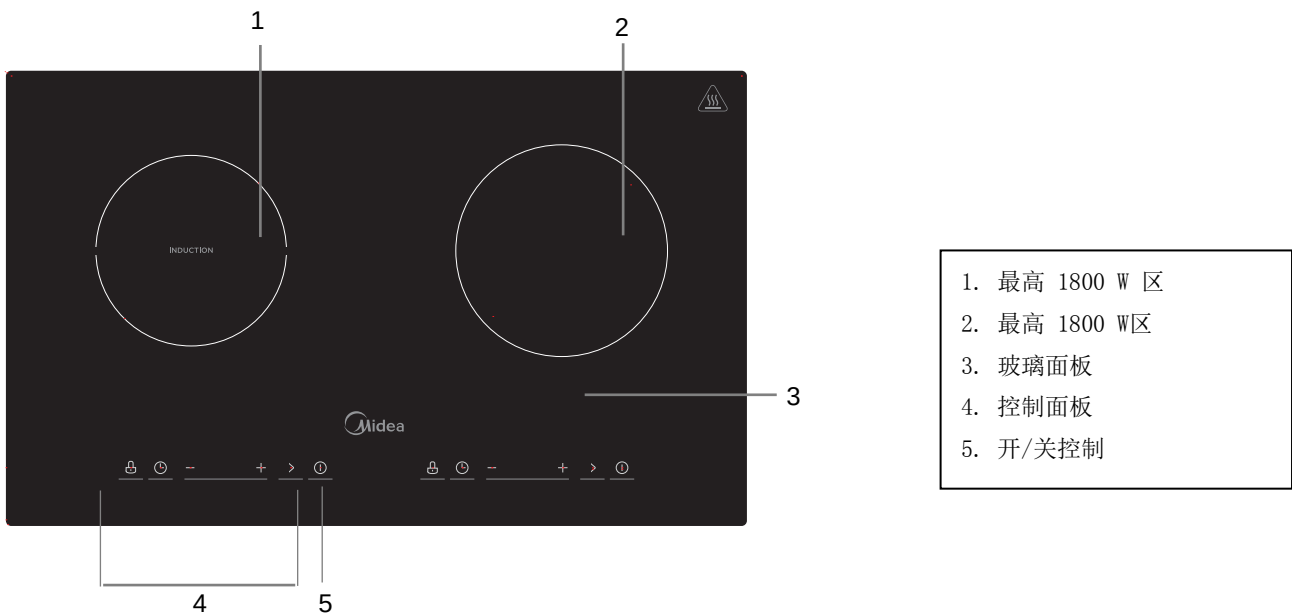
- 慎防烫伤，避免碰触加热元件。
- 除非在在成人的持续监督下，8岁以下的儿童应远离本炉。

恭喜您选购了一台新的电陶炉。

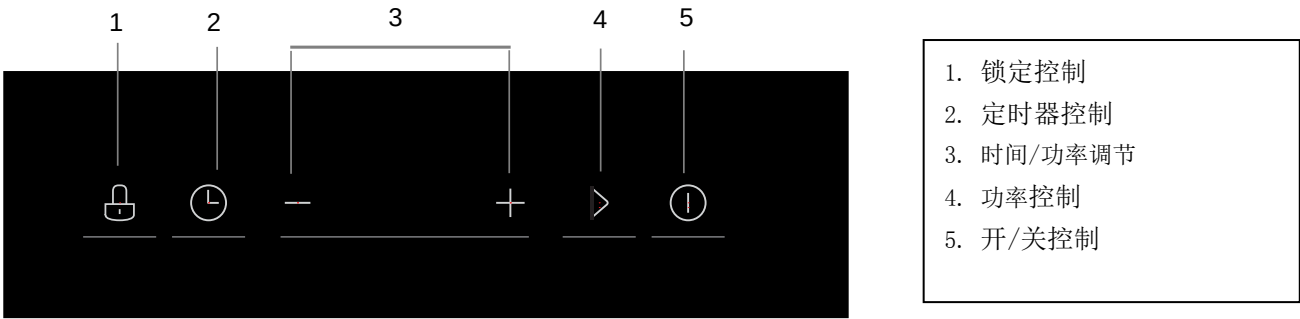
建议您拨点时间详阅本使用/安装手册，以完全了解如何正确安装和操作本炉。欲知安装相关资讯，请阅读安装部分。请在使用前请仔细阅读所有的安全使用说明，并保留本使用/安装手册以备日后参考。

2. 产品简介

2.1 产品上视图

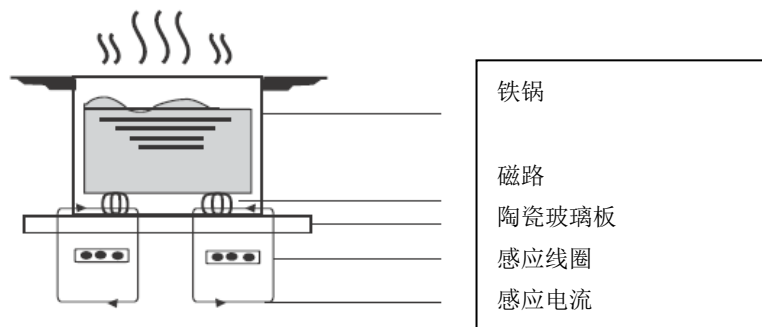


2.2 控制面板



2.3 操作原理

- **右电陶区：**
电陶烹煮直接采用电阻丝加热，并通过触控火候调节来调节输出功率。
- **左电磁区：**
电磁烹煮是一项安全先进兼高效经济的烹煮技术。它是通过电磁振动直接在锅中产生热量，而不是通过间接加热玻璃表面。 玻璃是因为与加热的锅具接触而变热。



2.4 使用新的电磁炉/电陶炉之前

- 详阅本指南，并特别注意“安全警告”部分。
- 除去本炉上的任何保护膜。

2.5 技术规格

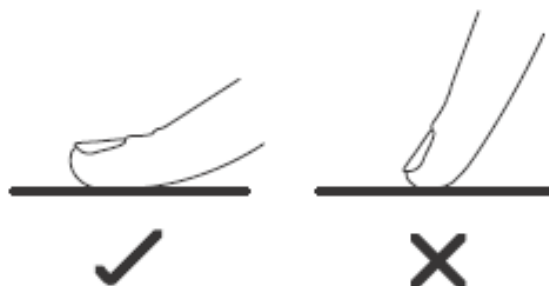
型号	MC-IHD361
烹饪区	2 个烹调区
电源电压	220-240V 50/60Hz
额定功率	3200 W
产品尺寸 D×W×H(mm)	700X430X82
内置尺寸 A×B (mm)	670X400

以上重量和尺寸均为近似值。本公司将不断致力于改进和提升我们的产品，并可能更改产品的规格与设计，恕不另行通知。

3. 产品操作

3.1 触摸控制键

- 控制键能感应触摸，无需大力按压。
- 请使用指掌，而不是指尖触摸控制键。
- 一旦触碰受到感应，就会听到一声“哔”响。
- 确保控制键保持清洁干净，不被任何物体（例如器具或布）所覆盖。即使是一层薄薄的水也可能致使触摸控制键无法操作正常。

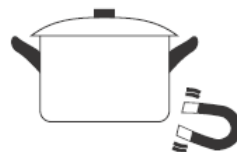


3.2 选择正确的锅具



- 只使用底部适合电磁感应烹煮的锅具。
可查看包装上或锅底是否具有电磁感应符号。

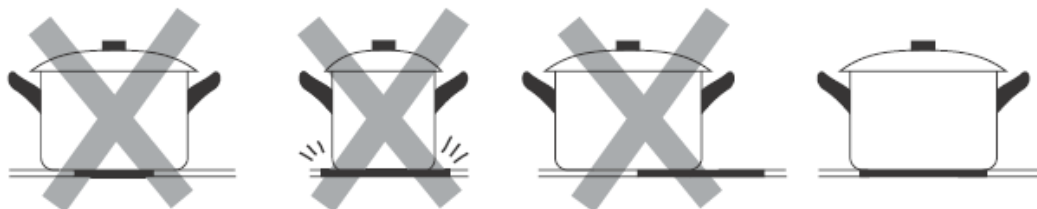
- 您可进行磁铁测试，以检查相关锅具是否适用。
在锅底移动磁铁，若相吸即表示该锅适合电磁炉使用。
- 若没有磁铁：
 - 您可在欲测试的锅内加点水。
 - 若显示屏上无出现闪烁的“U”符号，而锅里的水开始加热，即表示该锅具适用。
- 以下材质制成的锅具均不适用：纯不锈钢、底部无导磁性的铝制或铜制锅具、玻璃、木制、瓷制、陶瓷和陶制锅具。



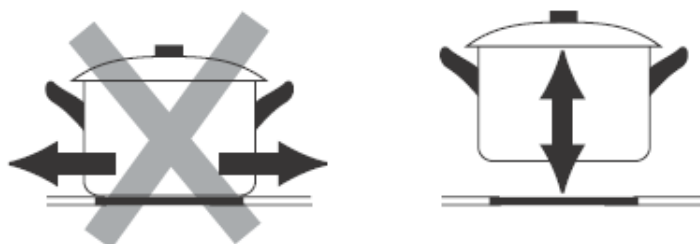
勿使用底部凹凸不平或弯曲的锅具。



确保锅底平滑，可平放在玻璃面板上，锅具的大小应与烹饪区大同小异。请确保锅具放置在烹饪区中央。

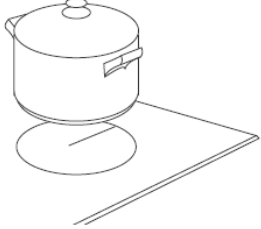
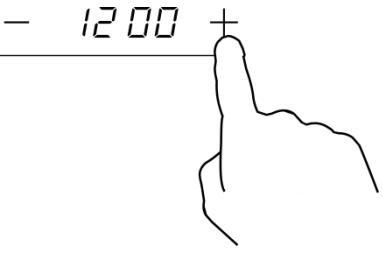


移动锅具是，应将锅具往上抬离电陶炉，而不是在炉面上滑动，以免刮花玻璃。



3.3 如何使用 MC-IHD361

3.3.1 开始烹煮程序

触摸开关控制键约两秒钟。电源接通后，蜂鸣器发出一声“哔”响，电源指示灯将会闪烁，表示本炉已进入待机模式（如果在60秒后没有进行任何操作，本炉将进入关机状态）。	
将适当的锅具放在欲使用的烹饪区上。 • 确保锅底和烹饪区表面干净。	
触摸“-”或“+”控制键以选择火候设置。 • 您可在烹煮过程中随时更改火候设置。	

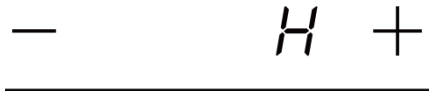
• 若蜂鸣声与所选的火候设置交替出现（仅限电磁感应区）

此情况表示：

- 您未将锅具放在正确的烹饪区上；或
 - 所使用的锅具不适合进行电磁感应烹煮；或者
 - 锅具太小或未放置在烹饪区正中央。
- 烹饪区若无放置适当的锅具，电磁炉不会进行加热。
若无放置适当的锅具，显示屏将在2分钟后自动关闭。

• 若右电陶区已启动，左电磁区的火候最高为 1400W。

3.3.2 烹煮程序结束

触摸开关控制键以关闭整个炉具。	
小心热表面 “H”将显示已变热的烹饪区，并会在炉面冷却至安全温度时消失。这也可作为节能功能，在您想要加热其它锅具时，可使用仍有余温的区域。	

3.3.3 锁定控制键

- 您可锁定控制键以防止意外启动（例如儿童不小心启动烹饪区）。
- 一旦控制键被锁定，除开关控制键之外，其它所有控制键均无法操作。

锁定控制键	
触摸锁定控制键	
定时器指示灯将显示“Loc”（上锁）	
解除锁定	
长按锁定控制键	
约2秒	

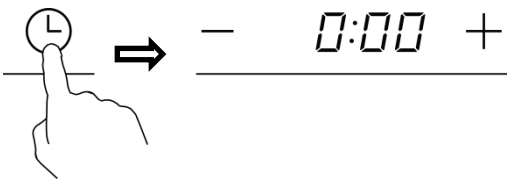
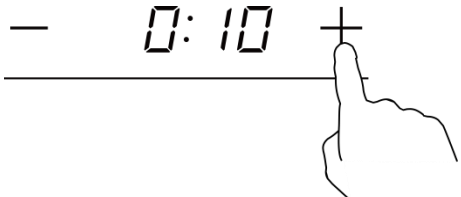
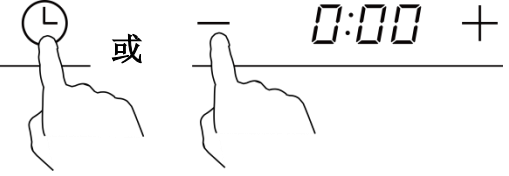


当电陶炉处于上锁模式，除了开关控制键 ① 外，其它所有控制键均不能操作。您可在紧急的情况下使用开关控制键 ① 关闭电陶炉，但是您必须先解锁才可进行下一项操作。

3.3.4 定时器控制键

- 您可进行定时设定，以在预定时限结束后关闭一个或多个烹饪区。
- 定时器的最高时限为120分。

a) 设定单一烹饪区的定时器

设定一个区域	
触摸欲设定定时器的相应烹饪区的定时器控制键。	
触摸或控制定时器以设定时间： 触摸定时器的“-”或“+”控制键，每触一次将减少或增加1分钟。 触摸并长按定时器的“-”或“+”控制键则将减少或增加10分钟。	
触摸并长按定时器控制键约2秒钟或触摸“-”键至显示“0:00”，则定时器将被取消。	
完成时间设定后，定时器立即开始倒数计时。显示屏将显示剩余时间。 一旦所设定的时间结束，相应烹饪区将会自动关闭。	



若之前已启动操作，其它烹饪区将继续工作。

3.3.5 过热保护

本产品设有温度传感器以监测电陶炉内的温度。一旦被监测温度过高，电陶炉将自动停止操作。

3.3.6 预设工作时间

自动关机是本炉的另一项安全防护装置。它将在您忘记关闭烹饪区时发挥作用。预设关机时间为2小时。

4. 烹煮指南



油脂和脂肪加热速度快，尤其是使用加强火候时，因此要格外小心。油脂和脂肪在极高温下会自动点燃，并造成严重的火灾风险。

4.1 烹煮提示

- 一旦食物沸腾，应降低火候设置。
- 使用盖子将减少烹煮时间，并能锁住热量以达到节能效果。
- 尽量减少液体或脂肪的含量以减少烹煮时间。
- 在高温设置下开始烹煮程序，并在食物变热后降低火候设置。
-

4.1.1 焖炖、煮饭

- 焖炖是以低于沸点，约85°C的火候进行烹调，即液体表面开始冒出小泡泡。使用此烹调法食物不会烹煮过度，慢火炖熬的汤味道更鲜美，食物也更柔嫩可口。您也应以低于沸点的火候烹煮蛋制和酱汁浓稠的食物。
- 一些运用吸水法的烹煮程序，包括煮饭，或需将火候设置调高于最低设置，以确保食物在建议时间内煮熟。

4.1.2 煎牛排

烹调味美多汁的牛排：

1. 烹煮前先将牛肉置放在室温下约20分钟。
2. 先将锅底较重的煎锅加热。
3. 在牛排两面各刷上油。在热锅中倒入少量油，然后放入牛肉。
4. 在烹煮过程中只翻转牛排一次。烹调时间多寡视牛排的厚度和熟度而定。每一面煎约2-8分钟不等。按压牛排以查看其熟度，感觉越坚硬就越熟。
5. 将牛排放放在温热的盘上静置松弛几分钟，吃起来更香嫩可口。

4.1.3 爆炒

1. 选择电陶适用的平底锅或大炒锅。
2. 将所有材料和配备准备妥当。爆炒烹调速度要快。如果食材分量过多，可分成几次进行。
3. 先热锅，再倒入两汤匙油。
4. 先把肉炒熟，搁置一旁，保温备用。
5. 爆炒蔬菜。当蔬菜已变热但仍脆口时，将烹饪区的火候调低，将肉倒入锅里，再加入酱料。
6. 轻轻翻炒，确保食物充分加热煮熟。
7. 盛起享用。

4.2 检测小物件

如果炉面放置尺寸不适当或非磁性锅具（例如铝锅）或一些其它小物件（例如刀、叉、钥匙），本炉将在1分钟内自动进入待机状态。其风扇将继续操作1分钟。

5. 火候设定

下列设定仅供参考。准确的火候设定取决于数个因素，包括所使用的锅具和食物分量。您可通过不断使用本炉烹煮累积经验，找到最适合的火候设定。

火候设定	适合进行
200 - 400	- 慢火加热少量食物 - 溶化巧克力、牛油和易煮焦的食物 - 慢火焖煨 - 慢火加热
600 – 800	- 加热 - 快速焖煮 - 煮饭
1000 – 1200	煎饼
1400 – 1600	- 嫩煎 - 烹煮意大利面食
1800	- 爆炒 - 干煎 - 煮沸汤 - 煲水

6. 保养与清洁

什么问题？	如何解决？	重要事项
玻璃面板弄脏了（出现指纹、水迹、食物滴下的污渍或无糖食材溢出物）	- 关闭电磁炉的电源。 - 在玻璃面板仍微温（但不热）时倒点炉面清洁剂。 - 清洗干净，再用干净的布或纸巾抹干。 - 重新开启电源。	- 一旦电源被关闭，“热表面”指示灯不会亮起，但是烹饪区可能仍然很热！请格外小心处理。 - 重型金属丝球、尼龙刷和腐蚀性清洁剂可能会刮花玻璃面板。使用前应先阅读标签以确保该清洁剂或金属丝球适用。 - 勿让清洁剂残留在炉面，以免弄脏玻璃。
玻璃面板上的食材沸溢、熔化以及热糖溢出物。	即刻使用陶瓷玻璃炉面适用的锅铲、铲刀或刀片将污渍去除，请小心烹饪区的热表面： - 关闭墙上的电源开关。 - 手持刀片或工具呈30度，将污渍或溢出物刮到炉面不热的区域。 - 再用抹布或纸巾清除污渍或溢出物。 - 根据上述“玻璃面板弄脏了”的步骤2至4。	- 尽快去除食材熔化和含糖食材留下的污渍或溢出物。一旦污渍或溢出物在玻璃面板上凝结成块，就难以去除，甚至会永久损坏玻璃表面。 - 割伤危险：一旦去除安全护盖，炉具的刮刀如同刀片般锋利。请格外小心使用，慎防割伤，并安全收藏和避免儿童触及。

触摸控制键上有溢出物	1. 关闭本炉的电源。 2. 撒点水浸湿溢出物。 3. 用干净的湿海绵或布擦拭触摸控制区。 4. 再用纸巾擦至完全干透。 5. 重新开启电源。	• 本炉可能会发出蜂鸣声并自动关机，被液体覆盖的触摸控制键可能无法操作。请在重新开启电源之前，先将触摸控制区擦干净。
------------	---	--

7. 实用提示

问题	可能原因	应做事项
本炉无法接通。	无电流	确保本炉已良好连接电源，并已开启电源开关。检查家里或该区域是否停电。若您已根据说明检查完毕而问题仍然持续，请联络合格的技术人员。
触摸控制键毫无反应。	控制键已上锁。	解除控制键的锁定装置。请参阅“使用新电磁炉”的使用说明。
触摸控制键难以操作。	控制键上可能有薄薄的一层水，或是您使用指尖触摸控制键。	确保触摸控制区干净，并使用指掌触摸控制键。
玻璃面板被刮花。	锅具边缘粗糙。 使用不适当、金属丝球或磨蚀性清洁用品。	使用底部平坦光滑的锅具。请参阅“选择正确的锅具”。 请参阅“保养与清洁”。
有些锅具会发出噼啪或咔嚓声。	可能是锅具构造（不同金属层会产生不同的振动频率）所造成。	此乃锅具的正常现象，并非故障。
使用高温烹调时，电磁炉发出轻微的嗡嗡声。	这是电磁感应烹调科技所引起。	此乃正常现象，而且当您调低温度，噪音将会降低或完全消失。
电磁炉发出风扇噪音。	电磁炉的内置冷却风扇已启动，以防止电子元件过热。风扇在电磁炉关闭后仍继续运行。	此乃正常现象，无需采取任何行动。当风扇运行时，勿关闭墙上的电磁炉电源开关。
锅具不加热，并显现在显示器。	电磁炉无法检测该锅具的存在，可能是因为该锅具不适用于电磁感应烹煮。 电磁炉无法检测该锅具的存在，可能是因为锅具太小或无置放在烹饪区的正中央。	使用适合进行电磁感应烹煮的锅具。请参阅“选择正确的锅具”。 将锅具放在烹饪区正中央，并确保锅底直径与烹饪区相符。
电磁炉或烹饪区突然自动关闭，并发出声音及显示故障代码（通常在烹饪计时器显示屏中交替闪烁的一个或两个数字）。	技术故障。	请记住故障字母和数字，然后关闭电磁炉墙上的电源开关，并联络合格的技术人员。

8. 故障显示和检修

电磁炉配有自我诊断功能。技术人员可使用该项测试以检查多个部件的功能，而无需拆卸电磁炉。

故障检修

1) 用户使用期间出现的故障代码和解决方案

故障代码	问题	解决方案
E1	陶瓷板的温度传感器故障 - 断路。	检查连接或更换陶瓷板的温度传感器。
E2	陶瓷板的温度传感器故障 - 短路。	
E3	陶瓷板传感器温度过高。	触摸“开/关”键重新启动电磁炉。等待陶瓷板的温度恢复正常。
E4	IGBT 的温度传感器故障（断路）	更换电源板
E5	IGBT 的温度传感器故障（短路）	
E6	IGBT 的温度过高。	触摸“开/关”键重新启动电磁炉。等待 IGBT 的温度恢复正常。检查风扇是否操作正常，否则需更换风扇。
E7	电源电压低于额定电压。	请检查电源是否正常。若正常方开启电源。
E8	电源电压高于额定电压。	
EB	陶瓷板的温度传感器故障—无效。（F5 予 1#,F8 予 2#)	检查连接或更换陶瓷板的温度传感器。

2) 特定故障与解决方案

故障	问题	解决方案 A	解决方案 B
本炉接通电源后 LED 灯不会亮起。	无电流供应。	检查插头与插座是否良好连接，插座是否操作正常。	
	配件电源板和显示板连接故障	检查连接。	
	配件电源板已损坏	更换配件电源板。	
	显示板已损坏。	更换显示板。	
有些控制键无法操作，或 LED 显示屏不正常。	显示板已损坏。	更换显示板。	
烹煮模式指示灯亮起，但是加热程序没有启动。	本炉温度过高。	周围环境温度可能过高。进气口或通风口可能堵塞。	
	风扇出现问题。	检查风扇是否操作正常，否则需更换风扇。	
	电源板已损坏。	更换电源板。	
操作期间突然停止加热，并持续哗哗作响。	锅具不适合。	使用适当的锅具（请参阅使用手册）。	锅具检测电路已损坏，更换电源板。
	锅具直径过小。		
	易熔环已损坏	更换易熔环。	
风扇马达声异常。	风扇马达已损坏。	更换风扇	

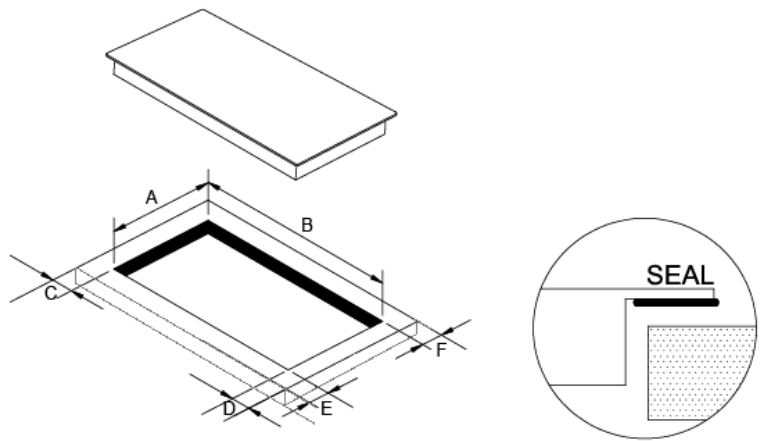
以上是常见故障的判断和检修。

请勿自行拆卸本机，以避免任何危险或损坏电磁炉。

9. 安装

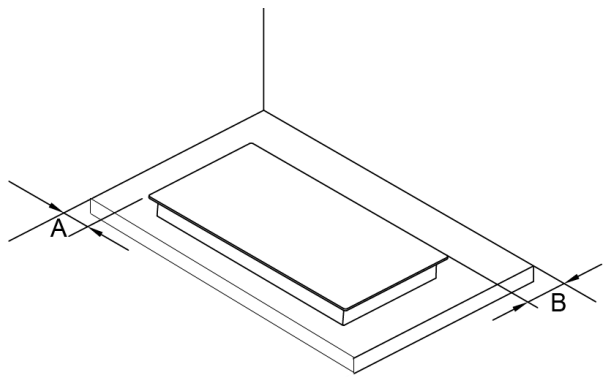
9.1 挑选安装设备

根据下图所示的尺寸在台面裁出洞口。
基于安装和使用目的，洞口周围应至少保留50mm的空间。
确保台面的厚度至少为30mm。请选择耐热的台面材质以免因炉面的热辐射而变形。 如下图所示：



A	B	C	D	E	F
670 ⁺⁴ -0 mm	400 ⁺⁴ -0 mm	50mm mini	50mm mini	50mm mini	50mm mini

电陶炉可放在橱柜台面上使用。电陶炉应平放。如下图所示：

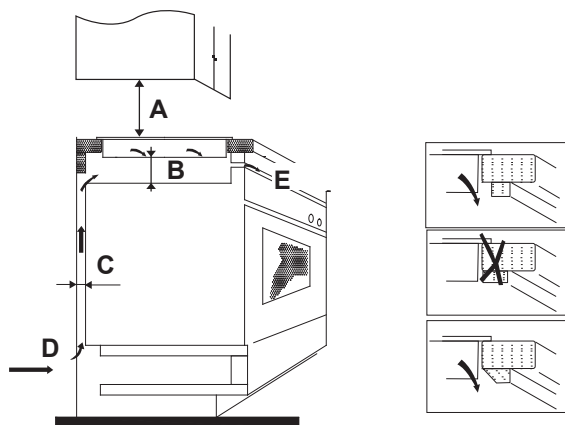


A	B
50mm mini	50mm mini

无论在任何情况下，请确保电陶炉周围良好通风，其进气口和出气口未被堵塞。确保电陶炉维持良好的工作状态。如下图所示



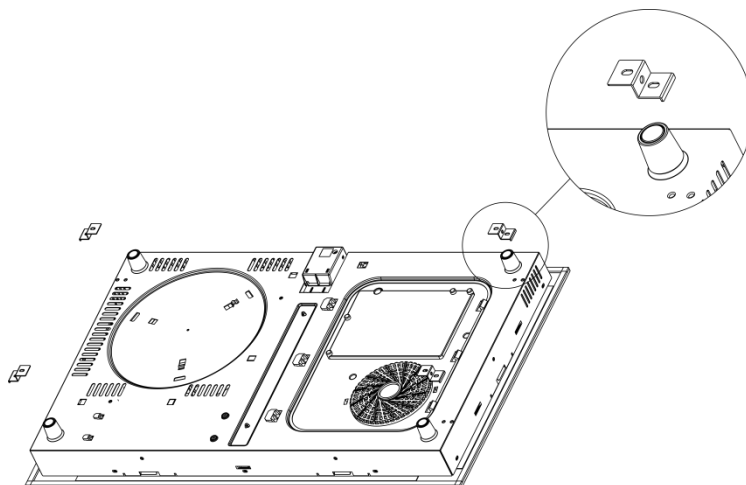
注意：炉面与上方橱柜之间应保持至少760mm的安全距离。



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	进气	出气 10 mm

9.2 选定固定支架的位置之前

本机应安置在平稳和光滑的表面（使用包装）。勿大力按压本机突出的控制器。
安装后，用螺丝将炉底四个支架（见图）固定在台面上。调整支架的位置以适应不同的台面厚度。

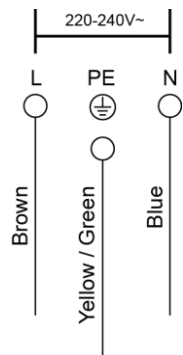


9.3 注意事项

1. 本电陶炉必须由合格人员或技术人员安装。我们备有专人为您提供服务。请勿自行进行操作。
2. 本电陶炉不可安装在冷却设备、洗碗机和旋转烘干机上。
3. 本电磁炉应安装在散热良好之处，以提高其可靠性。
4. 料理台上方的墙壁和感应加热区应耐热。
5. 夹心层和粘合剂必须耐热以避免任何损坏。
6. 不可使用蒸汽清洁器。
7. 本电陶炉仅可连接备有不超过0.427 ohm的供电系统阻抗。如有必要，请咨询供电机构有关供电系统阻抗资讯。

9.4 连接本机与主电源

电源应按照相关标准或单极断路器连接。连接方法如下图所示。



- 1. 如果电缆已损坏或需更换，应由售后技术人员使用正确的工具进行，以免发生任何意外事故。
- 2. 若本机直接与电源连接，则必须安装一个全极性断路器，并保留至少3mm的间隔。
- 3. 安装人员必须确保已进行正确的电气连接，并符合安全规定。
- 4. 电缆不得弯曲或压挤。
- 5. 电缆必须定期检查，并且只能由合格专业人员进行更换。

	正确弃置本产品
	产品或其包装上贴有此符号，表示本产品不能当家居废物处理。应将其送到适当的废物收集站进行电器与电子设备循环回收。确保本产品正确处理，有助于避免因不当处理而对环境和人类健康造成的潜在负面影响。欲知有关本产品循环回收的详细资讯，请联系当地市政府、家居废物处理服务中心或您购买本产品的商店。



Hob Induksi/Seramik

Panduan Penggunaan / Panduan Pemasangan

MODEL: MC-IHD361



Kandungan

1. Prakata	3
1.1 Amaran Keselamatan	3
1.2 Pemasangan	3
1.2.1 Bahaya Kejutan Elektrik	3
1.2.2 Bahaya Terhiris	3
1.2.3 Arahan Keselamatan Yang Penting	3
1.3 Pengendalian Dan Penyelenggaraan	4
1.3.1 Bahaya Kejutan Elektrik	4
1.3.2 Bahaya Kesihatan	4
1.3.3 Bahaya Permukaan Panas	4
1.3.4 Bahaya Terhiris	5
1.3.5 Arahan Keselamatan Yang Penting	5
2. Pengenalan Produk	9
2.1 Pandangan Atas	9
2.2 Panel Kawalan	9
2.3 Prinsip Kerja	9
2.4 Sebelum Gunakan Hob Baru Anda	10
2.5 Spesifikasi Teknikal	10
3. Pengendalian Produk	10
3.1 Kawalan Sentuh	10
3.2 Memilih Perkakas Memasak Yang Sesuai	11
3.3 Cara-cara mengendalikan MC-IHD361	11
3.3.1 Memulakan Proses Memasak	11
3.3.2 Mengakhiri Proses Memasak	12
3.3.3 Mengunci Kawalan	13
3.3.4 Kawalan Pemasa	13
3.3.5 Perlindungan Suhu Berlebihan	14
3.3.6 Masa Bekerja Tetapan Asal	14
4. Panduan Memasak	14
4.1 Petua Memasak	14
4.1.1 Mereneh, Menanak Nasi	14
4.1.2 Memasak Stik	15
4.1.3 Menggoreng sayur	15
4.2 Pengesanan Benda Kecil	15
5. Tetapan Kuasa	15
6. Penjagaan Dan Pembersihan	16
7. Petua-petua	17
8. Paparan Kegagalan Dan Pemeriksaan	18
9. Pemasangan	19
9.1 Pemilihan Peralatan Untuk Pemasangan	19
9.2 Sebelum Tetapkan Tempat Untuk Memasang Braket	21
9.3 Peringatan	21
9.4 Sambungkan Hob Dengan Bekalan Kuasa Utama	22

1. Prakata

1.1 Amaran Keselamatan

Keselamatan anda adalah keutamaan kami. Sila baca maklumat ini sebelum anda gunakan hob ini.

1.2 Pemasangan

1.2.1 Bahaya Kejutan Elektrik

- Putuskan sambungan perkakas dengan bekalan elektrik utama sebelum menjalankan apa-apa kerja atau penyelenggaraan.
- Sambungan kepada sistem pendawaian bumi yang baik adalah penting dan diwajibkan.
- Pengubahsuaian terhadap sistem pendawaian domestik hanya boleh dilakukan oleh juruelektrik bertauliah.
- Gagal untuk mengikuti nasihat ini boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kematian.

1.2.2 Bahaya Terhiris

- Berhati-hati, tepi panel adalah tajam.
- Gagal untuk berhati-hati boleh mengakibatkan kecederaan atau luka terhiris.

1.2.3 Arahan Keselamatan Yang Penting

- Baca arahan penggunaan ini dengan teliti sebelum memasang atau menggunakan unit ini.
- Jangan letak sebarang bahan atau produk mudah terbakar di atas unit ini pada bila-bila masa.
- Sila berikan maklumat ini kepada orang yang bertanggungjawab untuk memasang unit ini kerana ia akan mengurangkan kos pemasangan anda.
- Untuk mengelakkan bahaya, unit ini mesti dipasang mengikut arahan pemasangan ini.
- Unit ini hendaklah dipasang dengan betul dan dibumikan

oleh orang yang berkekeluargaan.

- Unit ini perlu disambungkan ke litar yang hadir dengan suis pengasingan yang menyediakan pemutusan penuh daripada bekalan kuasa.
- Gagal untuk memasang unit ini dengan betul boleh menyebabkan sebarang jaminan atau liabiliti tuntutan menjadi tidak sah.

1.3 Pengendalian Dan Penyelenggaraan

1.3.1 Bahaya Kejutan Elektrik

- Jangan memasak di atas permukaan hob yang pecah atau retak. Jika permukaan hob sudah pecah atau retak, padamkan suis bekalan kuasa utama (suis dinding) dengan serta-merta dan hubungi juruteknik bertaualiah.
- Padamkan suis dinding unit ini sebelum kerja pembersihan atau penyelenggaraan.
- Gagal untuk mengikuti nasihat ini boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kematian.

1.3.2 Bahaya Kesihatan

- Unit ini memenuhi standard keselamatan elektromagnet.
- Bagaimanapun, orang-orang yang memakai perentak jantung atau implan elektrik yang lain (seperti pam insulin) harus dapatkan nasihat doktor atau pengeluar implan sebelum menggunakan unit ini untuk memastikan bahawa implan mereka tidak akan terjejas oleh medan elektromagnet.
- Gagal untuk mengikuti nasihat ini boleh menyebabkan kematian.

1.3.3 Bahaya Permukaan Panas

- Semasa penggunaan, bahagian-bahagian yang boleh dicapai akan menjadi cukup panas sehingga boleh menyebabkan kelecuman.
- Jangan biarkan badan anda, pakaian atau benda lain daripada bersentuhan dengan kaca Seramik selagi permukaannya belum mengejuk.
- Jauhkan daripada dicapai oleh kanak-kanak.
- Pemegang periuk mungkin panas apabila disentuh. Periksa

pemegang periuk supaya tidak mengunjur keluar ke zon memasak lain yang sedang beroperasi. Jauhkan pemegang periuk daripada dicapai oleh kanak-kanak.

- Gagal untuk mengikuti nasihat ini boleh menyebabkan terbakar atau melecur.

1.3.4 Bahaya Terhiris

- Pengikis hob yang setajam mata pisau akan terdedah apabila bungkusannya ditanggalkan. Guna dengan berhati-hati dan sentiasa disimpan secara selamat dan jauhkan daripada jangkauan kanak-kanak.
- Gagal untuk menggunakannya dengan berhati-hati boleh menyebabkan kecederaan atau luka terhiris.

1.3.5 Arahan Keselamatan Yang Penting

- Jangan biarkan unit ini tanpa pengawasan apabila ia digunakan. Makanan dalam periuk meluap-luap menyebabkan berasap dan limpahan berminyak boleh menyebabkan penyalaan.
- Jangan jadikan permukaan unit ini sebagai tempat untuk bekerja atau menyimpan barangan.
- Jangan tinggalkan apa-apa objek atau alat di atas unit ini.
- Jangan letakkan atau tinggalkan apa-apa objek boleh dimagnetkan (contohnya kad kredit, kad memori) atau peranti elektronik (contohnya komputer, pemain MP3) berhampiran dengan unit ini kerana ia mungkin terjejas oleh medan elektromagnet.
- Jangan gunakan unit ini untuk menghangatkan atau memanaskan bilik.
- Selepas penggunaan, sentiasa padamkan zon memasak dan unit ini dimatikan seperti yang dinyatakan dalam buku panduan ini (iaitu dengan menggunakan kawalan sentuh). Jangan bergantung kepada ciri pengesanan periuk untuk mematikan zon memasak apabila periuk dialihkan.
- Jangan biarkan kanak-kanak bermain dengan perkakas ini atau duduk, berdiri, atau memanjat di atasnya.
- Jangan simpan barangan yang menarik minat kanak-kanak di dalam kabinet di atas unit ini. Kanak-kanak memanjat di atas unit ini boleh mengalami kecederaan parah.
- Jangan biarkan anak-anak di kawasan di mana unit ini

sedang digunakan secara bersendirian atau tanpa pengawasan.

- Kanak-kanak atau orang dengan kecacatan yang menghadkan keupayaan mereka dalam menggunakan unit ini harus dapatkan orang yang bertanggungjawab dan berkemahiran untuk mengajar mereka tentang cara penggunaannya. Pelatih tersebut harus berpuas hati bahawa mereka mampu menggunakan unit ini tanpa membahayakan diri mereka atau persekitaran mereka.
- Jangan baiki atau gantikan mana-mana bahagian unit ini melainkan disyorkan khusus dalam manual ini. Semua perkhidmatan lain hendaklah dilakukan oleh juruteknik bertauliah.
- Jangan gunakan mesin pencuci wap untuk membersihkan unit ini.
- Jangan letakkan atau jatuhkan objek yang berat di atas unit ini.
- Jangan berdiri di atas unit ini.
- Jangan gunakan periuk dengan tepi tidak rata atau menyeret periuk di atas permukaan kaca seramik kerana perbuatan ini boleh mencalarkan kaca.
- Jangan gunakan penyental atau apa-apa bahan pembersih yang melelas untuk membersihkan unit ini, kerana ia boleh mencalarkan kaca seramik.
- **AMARAN:** Jika kord kuasa sudah rosak, ia mesti digantikan oleh pengilang, ejen perkhidmatan atau orang berkelayakan yang seumpamanya bagi mengelakkan bahaya.
- Objek logam seperti pisau, garpu, sudu dan penutup tidak boleh diletakkan di atas permukaan hob kerana mereka boleh menjadi panas.
- Unit ini bukan bertujuan untuk dikendalikan dengan pemasa luaran atau sistem kawalan jauh yang lain.
- Bahaya kebakaran: Jangan letakkan apa-apa benda di atas permukaan memasak.
- **AMARAN:** Proses memasak hendaklah sentiasa diawasi. Proses memasak untuk jangka masa pendek perlu diawasi secara berterusan.
- **AMARAN:** Memasak makanan berlemak atau berminyak di atas unit ini tanpa pengawasan adalah membahayakan dan boleh mengakibatkan kebakaran.

- JANGAN cuba padamkan api dengan air, sebaliknya harus matikan unit ini, lepas itu ditutup nyalaan api dengan penutup atau selimut pemadam api.
- Pencuci wap tidak boleh digunakan sama sekali.
- Jika permukaan hob sudah retak, matikan unit ini bagi mengelakkan kemungkinan mengalami kejutan elektrik. Permukaan hob berbentuk kaca seramik atau bahan seumpamanya adalah untuk melindungi bahagian yang mengalirkan arus elektrik.
- Unit ini bukan bertujuan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan melainkan mereka telah diberi pengawasan atau arahan penggunaan unit ini oleh orang yang bertanggungjawab ke atas keselamatan mereka.
- Kanak-kanak harus diawasi bagi memastikan mereka tidak bermain dengan unit ini.
- **Amaran:** Hanya gunakan pengadang hob direka oleh pengeluar perkakas memasak atau yang dinyatakan oleh pengilang dalam arahan penggunaan tentang kesesuaiannya atau pengadang hob hadir dengan unit ini. Penggunaan pengadang yang tidak sesuai boleh menyebabkan kemalangan.
- Perkakas ini boleh digunakan oleh kanak-kanak berumur 8 tahun ke atas dan orang yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental atau kurang berpengalaman dan pengetahuan jika mereka telah diberi pengawasan atau arahan penggunaan unit ini dengan cara yang selamat dan memahami bahaya yang mungkin berlaku. Kanak-kanak tidak boleh bermain dengan unit ini. Pembersihan dan penyelenggaraan tidak boleh dilakukan oleh kanak-kanak tanpa pengawasan.
- Jauhkan unit ini dan kordnya daripada dicapai oleh kanak-kanak berusia kurang daripada 8 tahun.
- Produk ini bertujuan untuk digunakan di rumah dan penggunaan yang seumpamanya, seperti::
 - Dapur pekerja yang disediakan di dalam kedai, pejabat dan persekitaran kerja yang lain;
 - Rumah lading;
 - Digunakan oleh pelanggan di hotel, motel dan persekitaran inap yang lain;

- Persekitaran inap sarapan.
- **AMARAN:** Unit ini dan bahagian-bahagian boleh dicapai akan menjadi panas semasa digunakan.
- Perhatian perlu diambil untuk mengelakkan daripada tersentuh elemen pemanasan.
- Kanak-kanak kurang daripada 8 tahun hendaklah dijauhkan melainkan diawasi secara berterusan.

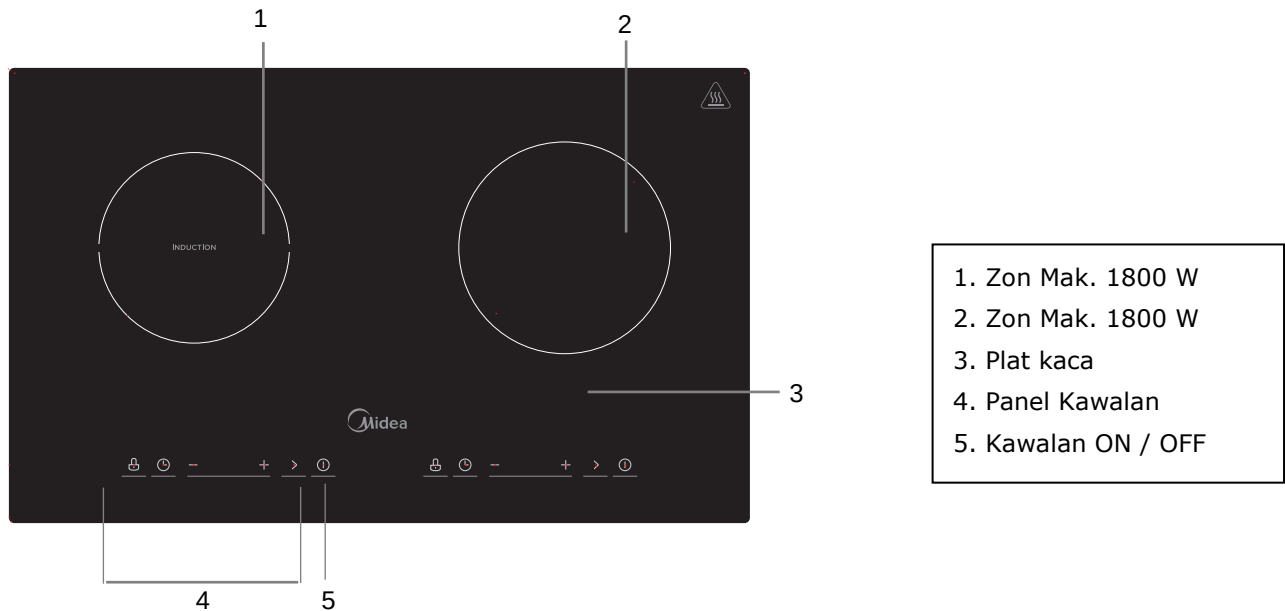
Tahniah atas pembelian Hob Seramik baru anda.

Anda disyorkan meluangkan sedikit masa untuk membaca Panduan Penggunaan / Pemasangan ini untuk memahami dengan sepenuhnya bagaimana untuk memasang dan mengendalikan unit ini dengan betul. Untuk pemasangan, sila baca bahagian pemasangan.

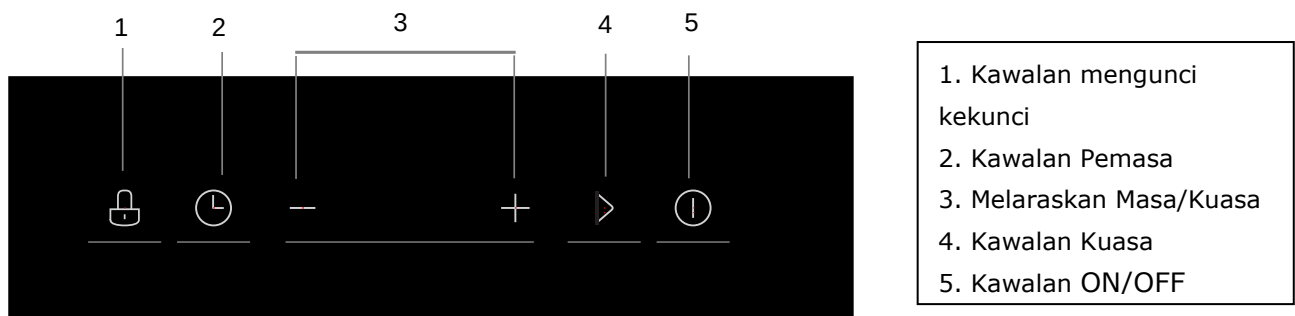
Baca semua arahan keselamatan dengan teliti sebelum penggunaan dan simpan Panduan Penggunaan / Pemasangan ini untuk rujukan kelak.

2. Pengenalan Produk

2.1 Pandangan Atas



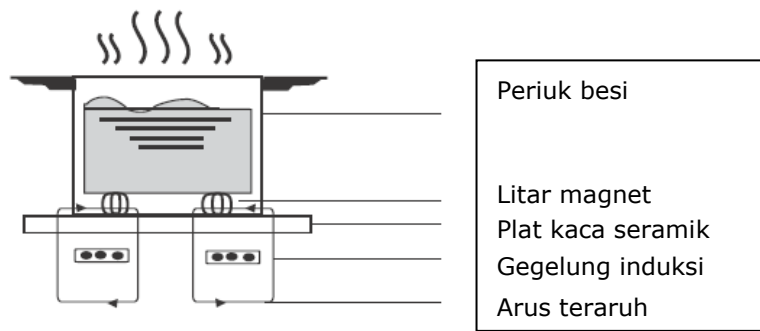
2.2 Panel Kawalan



2.3 Prinsip Kerja

- **Zon Seramik Kanan:**
Memasak secara seramik menerapkan pemanasan dawai rintangan, dan melaraskan kuasa output dengan pelarasan kuasa melalui kawalan sentuhan.
- **Zon Induksi Kiri:**
Memasak secara induksi (aruhan) adalah teknologi memasak yang selamat, canggih, cekap, dan menjimatkan. Ia menjana haba melalui getaran elektromagnet untuk memanaskan periuk secara

langsung, dan bukannya melalui pemanasan permukaan kaca secara tidak langsung. Kaca hanya akan menjadi panas pada akhirnya kerana dipanaskan oleh periuk yang panas.



2.4 Sebelum Gunakan Hob Baru Anda

- Baca panduan ini dan memberi perhatian khas terhadap bahagian “Amaran Keselamatan”.
- Tanggalkan mana-mana lapisan pelindung yang mungkin masih terlekat pada hob seramik anda.

2.5 Spesifikasi Teknikal

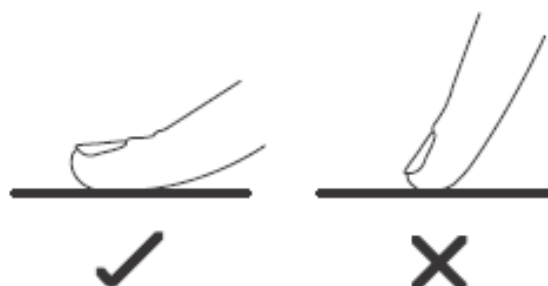
Model	MC-IHD361
Zon Memasak	2 Zon
Voltan	220-240V 50/60Hz
Kuasa Terkadar	3200 W
Saiz Produk D×W×H(mm)	700X430X82
Dimensi Terbina dalam A×B (mm)	670X400

Berat dan Ukuran di atas adalah anggaran. Pihak syarikat sentiasa komited untuk menambah baik produk kami, dan mungkin akan mengubahsuai spesifikasi dan reka bentuk tanpa notis terlebih dahulu.

3. Pengendalian Produk

3.1 Kawalan Sentuh

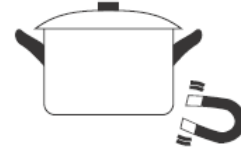
- Kawalan bertindak balas terhadap sentuhan, anda tidak perlu tekan dengan kuat.
- Sentuh dengan bebola jari, bukannya hujung jari anda.
- Bunyi bip akan kedengaran setiap kali sentuhan didaftarkan.
- Pastikan Kawalan sentiasa berkeadaan bersih, kering, dan tidak ditutupi oleh sebarang objek (misalnya perkakas atau kain). Lapisan air yang nipis juga akan menyebabkan kawalan sukar dikendalikan.



3.2 Memilih Perkakas Memasak Yang Sesuai



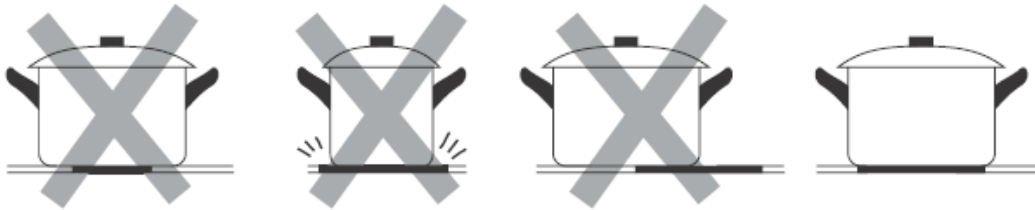
- Hanya gunakan perkakas memasak dengan dasar yang sesuai untuk memasak secara induksi. Periksa simbol induksi pada bungkusannya atau di bahagian bawah periuk.
- Anda boleh periksa sama ada perkakas memasak anda sesuai dengan melakukan ujian magnet.
Gerakkan magnet ke arah dasar periuk. Jika ia tertarik, maka bermakna periuk itu sesuai untuk hob induksi.
- Jika anda tidak mempunyai magnet:
 1. Tambahkan sedikit air dalam periuk yang anda ingin periksa.
 2. Jika  tidak berkelip-kelip pada paparan dan air dipanaskan, maka bermakna periuk itu adalah sesuai.
- Perkakas memasak diperbuat daripada bahan-bahan seperti berikut adalah tidak sesuai: Keluli tahan karat tulen, aluminium atau tembaga tanpa dasar bermagnet, kaca, kayu, tembikar dan seramik.



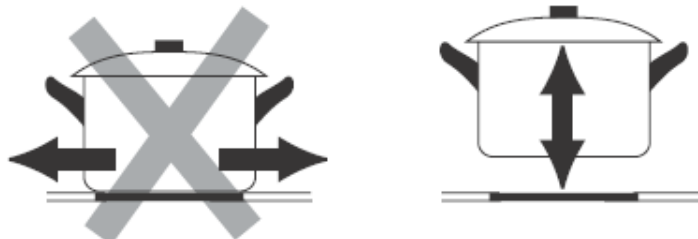
Jangan gunakan perkakas memasak dengan dasar yang tidak rata atau melengkung.



Pastikan dasar periuk anda adalah rata dan licin, stabil diletak di atas kaca, dan mempunyai saiz yang sama seperti zon memasak. Sentiasa tempatkan periuk anda di tengah zon memasak.

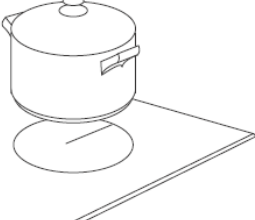
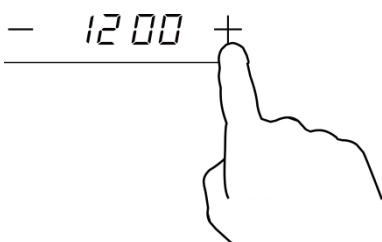


Ketika mengalihkan periuk, sentiasa angkat periuk ke atas dan jangan dilongsor di atas hob seramik kerana ia boleh mencalarakan kaca.



3.3 Cara-cara Mengendalikan MC-IHD361

3.3.1 Memulakan Proses Memasak

Sentuh kawalan ON / OFF selama kira-kira dua saat. Selepas kuasa dihidupkan, pembaz akan berbunyi sekali, lampu penunjuk kuasa akan berkelip dan menunjukkan bahawa unit ini telah masuk ke mod sedia. (Jika tiada apa-apa pengendalian dilakukan dalam masa 60 saat, unit ini akan masuk ke mod kuasa dipadamkan.)	
Letakkan periuk yang sesuai pada zon memasak yang anda ingin gunakan. • Pastikan dasar periuk dan permukaan zon memasak adalah bersih dan kering.	
Pilih tetapan kuasa dengan menyentuh kawalan "-" atau "+". • Anda boleh mengubah suai tetapan kuasa pada bila-bila masa semasa memasak.	

• Jika pembaz mengeluarkan bunyi bip secara berselang-seli dengan tetapan kuasa (Hanya zon induksi):

Ini bermakna:

- anda belum letakkan periuk pada zon memasak yang betul; atau
- periuk yang anda gunakan tidak sesuai untuk memasak secara induksi; atau
- Saiz periuk terlalu kecil atau tidak diletakkan di tengah-tengah zon memasak.

Pemanasan tidak akan berlaku melainkan terdapat periuk yang sesuai pada zon memasak.

Paparan akan dipadamkan secara automatik selepas 2 minit jika tiada periuk yang sesuai diletakkan di atasnya.

• Jika zon seramik Kanan diaktifkan, zon induksi Kiri dihadkan sehingga 1400W.

3.3.2 Mengakhiri Proses Memasak

Padamkan seluruh unit ini dengan sentuh Kawalan On/Off.	
--	--

Berhati-hati terhadap permukaan panas "H" akan menunjukkan zon memasak yang mana adalah panas apabila disentuh. Ia akan hilang apabila permukaan hob telah menyejuk kepada suhu yang selamat. Ia juga boleh digunakan sebagai fungsi penjimatan tenaga jika anda mahu panaskan periuk yang lain, anda boleh gunakan plat yang masih panas.	
--	--

3.3.3 Mengunci Kawalan

- Anda boleh mengunci kawalan bagi mengelakkan penggunaan yang tidak diingini (contohnya kanak-kanak tidak sengaja menghidupkan zon memasak).
- Apabila kawalan dikunci, semua kawalan tidak boleh digunakan kecuali Kawalan ON/OFF.

Untuk mengunci kawalan	
Sentuh kawalan kunci 	Penunjuk pemasa akan menunjukkan " Loc " (dikunci)
Untuk membuka kunci	
Sentuh kawalan kunci  dan tahan untuk seketika (kira-kira 2 saat).	

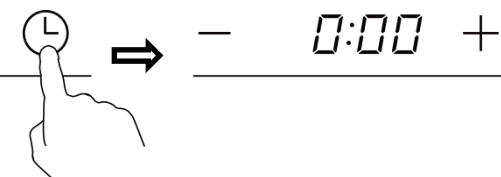
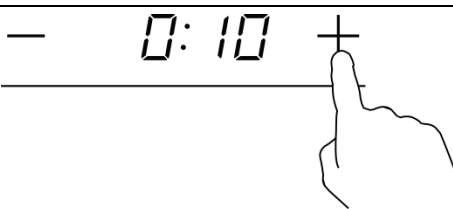


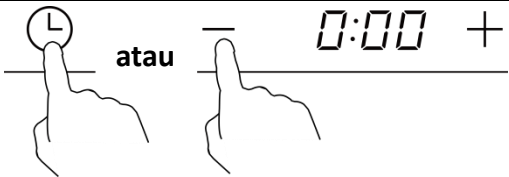
Apabila hob ini dalam mod mengunci, semua kawalan tidak boleh digunakan kecuali ON/OFF , anda boleh padamkan hob seramik dengan kawalan ON/OFF  dalam keadaan kecemasan, tetapi anda harus membuka kunci hob ini terlebih dahulu sebelum meneruskan pengendalian berikutnya.

3.3.4 Kawalan Pemasa

- Anda boleh tetapkan masa untuk memadamkan satu atau lebih zon memasak apabila tamatnya masa tetapan.
- Masa tetapan maksimum untuk Pemasa adalah 120 minit.

a) Tetapkan pemasa untuk satu zon memasak

Tetapkan satu zon	
Sentuh kawalan pemasa bagi zon memasak yang anda mahu tetapkan pemasa untuknya.	
Tetapkan masa dengan menyentuh atau mengawal kawalan pemasa: Sentuh kawalan "-" atau "+" pemasa sekali akan berkurangan atau bertambah sebanyak 1 minit. Sentuh dan tahan kawalan "-" atau "+" pemasa akan berkurangan atau bertambah sebanyak 10 minit.	

Sentuh dan tahan kawalan pemasa selama kira-kira dua saat atau menyentuh "-" hingga memaparkan "00:00", dengan itu pemasa akan dibatalkan.	
Apabila masa telah ditetapkan, ia akan mula mengira terbalik dengan serta merta. Paparan akan menunjukkan masa yang tinggal. Apabila tamatnya pemasa memasak, zon memasak berkenaan akan dimatikan secara automatik.	



Zon memasak yang lain akan terus beroperasi jika ia telah dihidupkan sebelum ini.

3.3.5 Perlindungan Suhu Berlebihan

Sensor suhu disediakan untuk memantau suhu di dalam hob seramik. Apabila suhu berlebihan dikesan, hob seramik akan berhenti beroperasi secara automatik.

3.3.6 Masa Bekerja Tetapan Asal

Satu lagi ciri keselamatan hob adalah memadamkan hob secara automatik. Ini berlaku apabila anda terlupa untuk memadamkan zon memasak. Masa tetapan asal untuk memadamkan hod ialah 2 jam:

4. Panduan Memasak



Berhati-hati ketika menggoreng kerana minyak dan lemak akan menjadi panas dengan cepat, terutamanya jika anda menggunakan Power Boost. Pada kuasa yang sangat tinggi, minyak dan lemak akan menyala secara spontan dan ini akan mendatangkan risiko kebakaran yang serius.

4.1 Petua Memasak

- Apabila makanan mendidih, rendahkan kuasa tetapan.
- Gunakan penutup boleh mengurangkan masa memasak dan menjimatkan tenaga dengan cara mengekalkan haba di dalam periuk.
- Kurangkan kuantiti cecair atau lemak akan mengurangkan masa memasak.
- Mulakan proses memasak dengan kuasa tinggi dan rendahkan kuasa apabila makanan sudah dipanaskan dengan sepenuhnya.

4.1.1 Mereneh, Menanak Nasi

- Memasak secara mereneh dilakukan di bawah takat didih, iaitu pada kira-kira 85°C apabila buih mula terhasil dan sekali sekala naik di permukaan cecair dimasak. Inilah kunci untuk menghasilkan sup yang lazat dan hidangan stew yang empuk kerana makanan tidak dimasak secara melampau. Anda juga harus memasak hidangan berasaskan telur dan sos pekat di bawah takat didih.
- Untuk sesetengah tugas, termasuk menanak nasi dengan kaedah penyerapan, mungkin memerlukan tetapan kuasa yang lebih tinggi daripada tetapan kuasa paling rendah untuk memastikan makanan dimasak dengan sepenuhnya dalam masa yang disyorkan.

4.1.2 Memasak Stik

Memasak stik yang berjus dan lazat:

1. Letakkan daging pada suhu bilik selama 20 minit sebelum dimasak.
2. Panaskan kualiti dengan dasar yang berat.
3. Sapu kedua-dua belah stik dengan minyak. Tuangkan sedikit minyak ke dalam kualiti panas, lepas itu masukkan daging ke dalam kualiti panas.
4. Stik hanya diterbalikkan sekali sepanjang proses memasak. Masa memasak bergantung kepada ketebalan stik dan tingkat kematangan yang dikehendaki. Masanya mungkin berbeza-beza di antara 2-8 minit setiap sisi. Tekan stik untuk mengukur tingkat kematangannya, yakni semakin keras rasanya maka semakin tinggi tingkat kematangannya.
5. Biarkan stik berehat di atas pinggan panas selama beberapa minit agar ia menjadi lebih empuk sebelum dihidangkan.

4.1.3 Menggoreng Sayur

1. Pilih kualiti dengan dasar yang rata atau periuk besar yang sesuai untuk digunakan pada hob seramik.
2. Sediakan semua bahan dan peralatan yang diperlukan. Proses menggoreng kacau dilakukan dengan cepat. Jika kuantitinya terlalu banyak, bolehlah dimasak beberapa kali dalam kuantiti yang sesuai.
3. Panaskan sebentar kualiti dan tambah dua sudu minyak.
4. Tumis daging terlebih dahulu, diketepikan dan kekal panas.
5. Menggoreng sayur-sayuran. Apabila sayur-sayuran menjadi panas tetapi masih rangup, rendahkan kuasa tetapan bagi zon memasak, tuangkan daging ke dalam periuk dan tambahkan sos.
6. Goreng bahan makanan secara perlahan-lahan untuk memastikan ia masak dengan sepenuhnya.
7. Dihidangkan dengan serta merta.

4.2 Pengesanan Benda Kecil

Apabila periuk dengan saiz yang tidak sesuai atau tidak bermagnet (contohnya aluminium), atau benda-benda kecil (seperti pisau, garpu, kunci) telah ditinggalkan di atas hob, hob akan masuk ke Mod Sedia secara automatik dalam masa 1 minit. Kipas akan terus berfungsi selama 1 minit.

5. Tetapan Kuasa

Tetapan kuasa seperti berikut hanya sebagai garis panduan. Tetapan yang tepat akan bergantung kepada beberapa faktor, termasuk alat memasak dan kuantiti bahan masakan yang dimasak. Sentiasa memasak dengan hob Seramik untuk mengetahui tetapan kuasa yang paling sesuai.

Tetapan kuasa	Sesuai untuk
200 - 400	• Memanaskan kuantiti makanan yang sedikit • Mencairkan coklat, mentega dan makanan yang mudah menjadi hangus • Mereneh secara perlahan-lahan • Memanaskan makanan secara perlahan-lahan
600 - 800	• Memanaskan semula makanan • Mereneh dengan segera • Menanak nasi
1000 - 1200	• penkek
1400 - 1600	• Menggoreng saute • Memasak pasta

1800	• Menggoreng sayur • Membakar • Mendidih sup • Menjelang air
------	---

6. Penyelenggaraan & Pembersihan

Apa?	Bagaimana?	Perkara Penting!
Kekotoran sehari-hari pada kaca (cap jari, tanda, kesan yang ditinggalkan oleh makanan atau limpahan bukan bergula pada kaca)	1. Padamkan kuasa untuk hob ini. 2. Tuangkan sedikit bahan pembersih hob ketika kaca masih suam (tetapi tidak terlalu panas!) 3. Bilas dan lap hingga kering dengan kain bersih atau tuala kertas. 4. Hidupkan kembali kuasa untuk hob ini.	• Apabila kuasa untuk hob dipadamkan, petunjuk 'permukaan panas' tidak akan dipaparkan tetapi zon memasak mungkin masih panas! Anda diminta lebih berhati-hati! • Penyental tugas berat, penyental nilon dan bahan pembersih yang kasar/lelas boleh mencalar kaca. Sentiasa baca label untuk memeriksa sama ada pembersih atau penyental anda sesuai atau tidak. • Jangan tinggalkan sisa pembersih pada permukaan hob kerana ia akan menyebabkan kaca menjadi berwarna.
Tumpahan akibat mendidih, mencair, dan makanan bergula panas pada kaca	Dibuang dengan segera menggunakan penyodok, pisau palet atau pengikis yang sesuai untuk permukaan kaca seramik, dan berhati-hati terhadap permukaan panas zon memasak: 1. Padamkan kuasa dinding untuk hob ini. 2. Pegang pisau atau peralatan pada sudut 30° dan mengikis kotoran atau tumpahan ke permukaan hob yang sejuk. 3. Bersihkan kotoran atau tumpahan dengan kain atau tuala kertas. 4. Ikuti langkah 2 – 4 untuk "Kekotoran sehari-hari pada kaca" seperti di atas.	• Membuang kotoran yang ditinggalkan oleh cairan dan makanan bergula atau limpahan secepat mungkin. Jika dibiarkan sejuk pada kaca, kotoran itu mungkin sukar untuk dibuang atau menyebabkan kerosakan kekal pada permukaan kaca. • Bahaya terhiris: Pengikis hob yang setajam mata pisau akan terdedah apabila bungkusannya ditanggalkan. Guna dengan berhati-hati dan sentiasa disimpan secara selamat dan jauhkan daripada jangkauan kanak-kanak.
Tumpahan pada kawalan sentuh	1. Padamkan kuasa untuk hob ini. 2. Basahkan tumpahan. 3. Lap bahagian kawalan sentuh dengan span atau kain bersih yang basah. 4. Lap bahagian tersebut sehingga kering dengan tuala kertas. 5. Hidupkan kembali kuasa untuk hob ini.	• Hob ini akan mengeluarkan bunyi bip dan dipadamkan dengan sendiri, dan kawalan sentuh mungkin tidak berfungsi jika terdapat cecair padanya. Pastikan anda mengelap bahagian kawalan sentuh hingga kering sebelum menghidupkan kembali kuasa hob ini.

7. Petua-petua

Masalah	Punca-punca yang mungkin	Perkara yang harus dilakukan
Hob ini tidak dapat dihidupkan.	Tiada kuasa.	Pastikan hob seramik ini disambungkan pada bekalan kuasa dan suisnya telah dihidupkan. Periksa sama ada terdapat gangguan bekalan kuasa di rumah atau kawasan anda. Jika semuanya telah diperiksa dan masalah tersebut masih berterusan, sila hubungi juruteknik bertauliah.
Kawalan sentuh tidak responsif.	Kawalan sudah dikunci.	Membuka kunci kawalan. Sila rujuk bahagian 'Menggunakan Hob Seramik anda' untuk arahan pengendalian.
Kawalan sentuh sukar dikendalikan.	Mungkin terdapat lapisan air yang nipis pada kawalan atau anda menggunakan hujung jari untuk menyentuh kawalan.	Pastikan bahagian kawalan sentuh adalah kering dan menggunakan bebola jari anda untuk menyentuh kawalan.
Kaca telah dicalar.	Perkakas memasak mempunyai pinggir yang kasar. Produk pembersih atau penyental yang tidak sesuai dan kasar telah digunakan.	Gunakan perkakas memasak dengan dasar yang rata dan licin. Sila rujuk 'Memilih perkakas memasak yang sesuai'. Sila rujuk 'Penyelenggaraan dan pembersihan'.
Sesetengah periuk mengeluarkan bunyi dedas atau klik.	Ini mungkin disebabkan oleh struktur perkakas memasak anda (lapisan logam yang berlainan akan menghasilkan getaran yang berbeza).	Ini adalah gejala normal untuk perkakas memasak dan bukannya kegagalan fungsi.
Hob induksi mengeluarkan bunyi dengungan apabila digunakan pada tetapan kuasa yang tinggi.	Ini adalah disebabkan oleh teknologi memasak secara induksi.	Ini adalah gejala normal, namun bunyi itu harus menjadi senyap atau hilang sama sekali apabila tetapan kuasa direndahkan.
Hob induksi mengeluarkan bunyi kipas yang bising.	Kipas penyejuk dibina pada hob induksi bagi mencegah elemen elektronik daripada menjadi terlalu panas. Ia mungkin terus berjalan walaupun setelah kuasa hob dimatikan.	Ini adalah gejala normal dan tiada langkah perlu diambil. Jangan padamkan kuasa pada dinding untuk hob induksi apabila kipas masih berfungsi.
Periuk tidak menjadi panas dan ditunjukkan pada paparan.	Hob Induksi ini tidak dapat mengesan periuk kerana ia tidak sesuai untuk memasak secara induksi. Hob Induksi tidak dapat mengesan periuk kerana ia terlalu kecil untuk zon memasak atau tidak diletakkan di tengah-tengah zon memasak.	Gunakan perkakas memasak yang sesuai untuk memasak secara induksi. Sila rujuk bahagian 'Memilih perkakas memasak yang sesuai'. Letakkan periuk di tengah-tengah dan pastikan dasarnya sepadan dengan saiz zon memasak.

Hob Induksi atau zon memasak tiba-tiba dipadamkan dengan sendiri, mengeluarkan bunyi dan kod kegagalan dipaparkan (Biasanya berselang-seli dengan satu atau dua digit pada paparan pemasa memasak).	Kegagalan teknikal.	Sila catatkan huruf dan angka kegagalan, padamkan kuasa pada dinding untuk hob Induksi, dan hubungi juruteknik bertauliah.
---	---------------------	--

8. Paparan Kegagalan Dan Pemeriksaan

Hob Induksi dilengkapi dengan fungsi mendiagnosis sendiri. Dengan ujian ini juruteknik mampu memeriksa fungsi beberapa komponen tanpa perlu membuka atau merungkai hob ini daripada permukaannya.

Penyelesaian Masalah

1) Kod Kegagalan yang timbul ketika pelanggan menggunakannya dan cara-cara penyelesaian.

Kod kegagalan	Masalah	Penyelesaian
E1	Kegagalan sensor suhu plat seramik - litar terbuka.	Periksa sambungan atau gantikan sensor suhu plat seramik.
E2	Kegagalan sensor suhu plat seramik - litar pintas.	
E3	Sensor plat seramik bersuhu tinggi.	Sentuh butang "ON / OFF" untuk menghidupkan semula unit ini. Tunggu suhu seramik plat kembali kepada normal.
E4	Kegagalan sensor suhu IGBT (Litar terbuka)	Gantikan papan kuasa.
E5	Kegagalan sensor suhu IGBT (Litar pintas)	
E6	IGBT bersuhu tinggi.	Sentuh butang "ON / OFF" untuk menghidupkan semula unit ini. Tunggu suhu seramik plat kembali kepada normal. Periksa sama ada kipas berfungsi dengan lancar, jika tidak, gantikan kipas.
E7	Voltan bekalan lebih rendah daripada voltan terkadar.	Sila periksa sama ada bekalan kuasa adalah normal. Dihidupkan semula apabila bekalan kuasa menjadi normal.
E8	Voltan bekalan lebih tinggi daripada voltan terkadar.	
EB	Kegagalan sensor suhu plat seramik – tidak sah (F5 untuk 1#, F8 untuk 2#)	Periksa sambungan atau gantikan sensor suhu plat seramik.

2) Kegagalan tertentu dan penyelesaiannya

Kegagalan	Masalah	Penyelesaian A	Penyelesaian B
LED tidak menyala apabila unit ini dihidupkan.	Tiada bekalan kuasa.	Periksa sama ada plag dipasang kemas pada outlet dan outlet adalah berfungsi secara normal.	
	Kegagalan sambungan pada papan paparan dan papan kuasa aksesori.	Periksa sambungan.	
	Papan kuasa aksesori sudah rosak.	Gantikan papan kuasa aksesori.	
	Papan paparan sudah rosak.	Gantikan papan paparan.	
Sesetengah butang tidak berfungsi atau paparan LED tidak normal.	Papan paparan sudah rosak.	Gantikan papan paparan.	
Lampu penunjuk Mod Memasak menyala, tetapi pemanasan tidak bermula.	Hob mengalami suhu tinggi.	Suhu persekitaran mungkin terlalu tinggi. Saluran udara masuk atau lubang udara mungkin tersumbat.	
	Kipas mungkin mengalami masalah.	Periksa sama ada kipas berfungsi dengan lancar, jika tidak, gantikan kipas.	
	Papan kuasa sudah rosak.	Gantikan papan kuasa.	
Pemanasan tiba-tiba berhenti semasa berfungsi dan kedengaran bunyi bip setiap saat.	Jenis periuk tidak sesuai.	Gunakan periuk yang sesuai (Sila rujuk buku panduan).	Litar pengesanan periuk sudah rosak, gantikan papan kuasa.
	Diameter periuk terlalu kecil.		
	Sambungan termal sudah rosak.	Gantikan sambungan termal.	
Motor kipas mengeluarkan bunyi yang luar biasa.	Motor kipas sudah rosak.	Gantikan kipas.	

Jadual di atas adalah untuk mengenalpasti dan memeriksa kegagalan biasa.

Jangan sesekali merungkai unit ini dengan sendiri untuk mengelakkan sebarang bahaya dan kerosakan terhadap hob induksi.

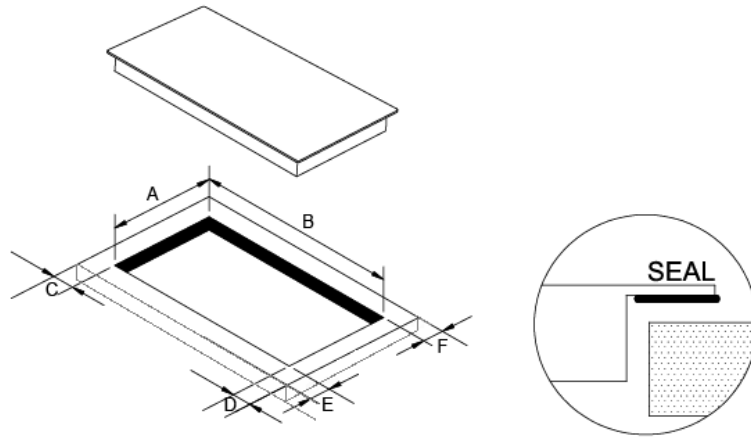
9. Pemasangan

9.1 Pemilihan Peralatan Untuk Pemasangan

Potong permukaan kerja mengikut saiz seperti ditunjukkan dalam lukisan di bawah. Untuk tujuan pemasangan dan penggunaan, ruang sekurang-kurangnya 50mm harus dikedakkan di sekeliling lubang.

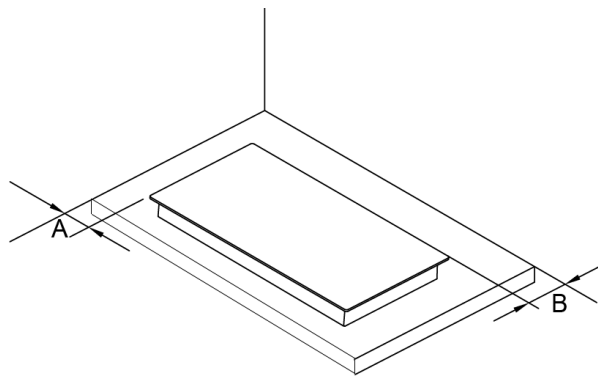
Pastikan permukaan kerja mempunyai ketebalan sekurang-kurangnya 30mm. Sila pilih bahan permukaan kerja tahan panas untuk mengelakkan perubahan bentuk yang disebabkan oleh

radiasi haba dari unit ini. Seperti yang ditunjukkan di bawah:



A	B	C	D	E	F
670 ⁺⁴ ₋₀ mm	400 ⁺⁴ ₋₀ mm	50mm mini	50mm mini	50mm mini	50mm mini

Hob seramik boleh diletakkan di atas meja kabinet. Hob seramik perlu diletakkan secara mendatar. Seperti ditunjukkan di bawah:

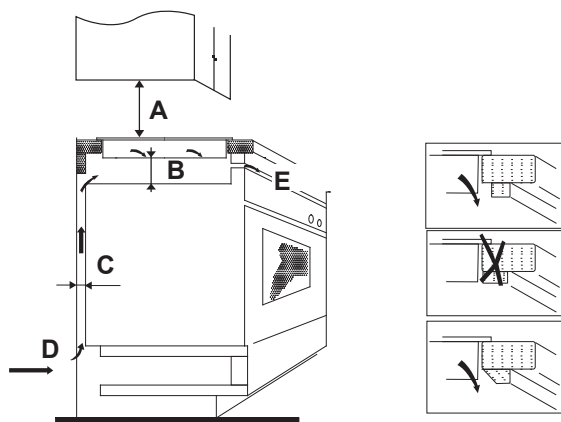


A	B
50mm mini	50mm mini

Tidak kira dalam apa jua keadaan, pastikan hob seramik mempunyai pengalihan udara yang baik, lubang udara masuk dan keluar tidak tersumbat. Pastikan hob seramik berada dalam keadaan kerja yang baik. Seperti ditunjukkan di bawah:



Nota: Jarak keselamatan antara unit ini dengan almari di atasnya hendaklah sekurang-kurangnya 760mm.

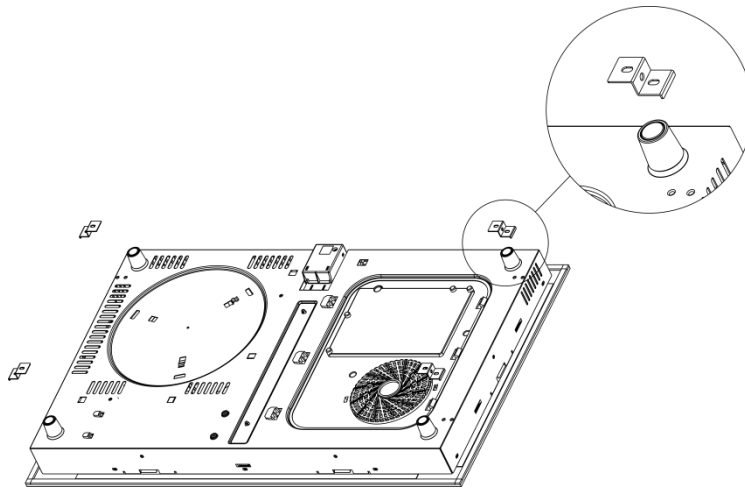


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Pengaliran udara masuk	Lubang udara keluar 10 mm

9.2 Sebelum Tetapkan Tempat Untuk Memasang Braket

Unit ini perlu diletakkan pada permukaan yang stabil dan licin (gunakan bungkusan). Jangan mengenakan daya pada kawalan yang menonjol keluar dari hob.

Tetapkan hob di atas permukaan kerja dengan menskru empat braket pada bahagian bawah hob (lihat gambar) selepas pemasangan. Laraskan kedudukan braket untuk disesuaikan dengan ketebalan permukaan kerja yang berbeza.

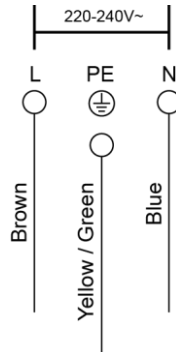


9.3 Peringatan

1. Hob seramik ini mesti dipasang oleh orang atau juruteknik bertauliah. Kami mempunyai pakar yang bersedia untuk menawarkan perkhidmatan kepada anda. Jangan sesekali melakukan kerja pemasangan dengan sendiri.
2. Hob seramik ini tidak boleh dipasang di atas alat pendingin, mesin basuh pinggan mangkuk dan pengering putar.
3. Hob seramik ini hendaklah dipasang pada tempat yang mempunyai radiasi haba yang lebih baik bagi meningkatkan kebolehpercayaannya.
4. Dinding dan zon pemanasan induksi di atas permukaan kerja hendaklah tahan panas.
5. Untuk mengelakkan sebarang kerosakan, lapisan sandwic dan pelekat mestilah tahan panas.
6. Tidak boleh gunakan pembersih wap.
7. Hob seramik ini hanya boleh disambungkan pada bekalan dengan sistem impedans tidak melebihi 0.427 ohm. Sekiranya perlu, sila rujuk pihak berkuasa pembekal kuasa anda untuk mengetahui maklumat mengenai sistem impedans.

9.4 Sambungkan Hob Dengan Bekalan Kuasa Utama

Bekalan kuasa perlu disambung dengan mematuhi standard yang berkaitan, atau pemutus litar kutud tunggal. Kaedah penyambungan adalah ditunjukkan seperti di bawah.



1. Jika kabel sudah rosak atau perlu diganti, ia mesti dilakukan oleh juruteknik lepas jualan dengan menggunakan peralatan yang sesuai untuk mengelakkan sebarang kemalangan.
2. Jika unit ini disambungkan secara terus pada bekalan utama, pemutus litar omnipolar mesti dipasang dengan ruang minimum 3mm.
3. Pemasang perlu memastikan bahawa sambungan elektrik yang betul telah dilakukan dan bahawa ia mematuhi peraturan keselamatan.
4. Kabel tidak boleh dibengkok atau dimampat.
5. Kabel perlu diperiksa secara berkala dan hanya boleh digantikan oleh orang yang berkelayakan.

	Pelupusan Produk Ini Dengan Betul
	Simbol ini pada produk atau bungkusannya, menunjukkan bahawa produk ini tidak boleh dianggap sebagai sisa buangan isi rumah. Ia perlu dibawa ke pusat pemungutan sisa buangan yang sesuai untuk dikitar semula peralatan elektrik dan elektronik. Dengan memastikan produk ini dilupuskan dengan betul, anda akan membantu mencegah akibat negatif yang mungkin timbul terhadap alam sekitar dan kesihatan manusia, yang mana mungkin disebabkan oleh cara pelupusan sisa produk ini yang tidak betul. Untuk maklumat lebih lanjut tentang kitar semula produk ini, sila hubungi kerajaan tempatan, perkhidmatan pelupusan sisa buangan isi rumah, atau kedai di mana anda membeli produk ini.