



KOMPOR INDUKSI
(INDUCTION HOB)

Panduan Instalasi dan Penggunaan

**PANDUAN INSTALASI DAN PENGGUNAAN
UNTUK KOMPOR INDUKSI**

495.06.161 (AMALIA)

495.06.152 (MULLER)

HANYA UNTUK PENGGUNAAN
DALAM RUANGAN

DAFTAR ISI

Bagian 1 : Informasi Keselamatan.....2

1.1 Anak-anak dan Orang Rentan2

1.2 Keselamatan Umum2

1.3 Pemasangan.....3

1.4 Sambungan Listrik3

1.5 Penggunaan3

1.6 Perawatan dan Pembersihan4

1.7 Pembuangan5

Bagian 2 : Deskripsi Produk.....5

2.1 Tata Letak Panel Kontrol6

2.2 Tampilan Pengaturan Panas8

2.3 Indikator Residu panas8

Bagian 3 : Pemasangan.....8

3.1 Memasang Paking.....9

3.2 Mengencangkan Kompor10

3.3 Menghubungkan Kompor11

Bagian 4 : Pengoperasian12

4.1 Mulai Memasak.....12

4.2 Selesai Memasak13

4.3 Fungsi Pendongkrak Daya14

4.4 Fungsi Kunci Tombol14

4.5 Pemutus Daya Otomatis.....15

4.6 Pengatur Waktu15

4.7 Tips Pengguna.....16

Bagian 5 : Perawatan18

Bagian 6 : Penyelesaian Masalah20

Bagian 7 : Spesifikasi21

1 INFORMASI KESELAMATAN

Sebelum pemasangan dan penggunaan peralatan, baca buku panduan dengan seksama. Pabrik tidak bertanggung jawab atas kesalahan pemasangan yang menyebabkan kecelakaan dan kerusakan. Simpan buku panduan untuk referensi di masa mendatang.

1.1 Keselamatan dan Orang-orang Rentan

 Resiko tercekik, cedera atau cacat permanen.

1. Peralatan Ini dapat digunakan oleh anak berumur 8 tahun ke atas dan orang dengan keterbatasan fisik, sensorik dan mental atau kurang pengalaman dan pengetahuan, jika diawasi oleh orang dewasa yang bertanggung jawab atas keselamatannya.
2. Jangan biarkan anak-anak bermain dengan peralatan.
3. Jauhkan semua kemasan dari anak-anak.
4. Jauhkan anak-anak dan hewan peliharaan ketika peralatan beroperasi atau ketika sedang mendingin. Bagian yang bisa diakses bisa menjadi sangat panas.
5. Jika peralatan memiliki pengunci tombol, kami sarankan untuk diaktifkan
6. Pembersihan dan perawatan tidak dilakukan oleh anak-anak tanpa pengawasan

1.2 Keselamatan Umum

1. Peralatan dan beberapa bagian bisa menjadi panas dalam pemakaian. Hindari menyentuh elemen pemanas.
2. Jangan operasikan peralatan dengan pengatur waktu eksternal atau sistem pengatur jarak jauh lainnya.
3. Meninggalkan kompor ketika memasak dengan minyak dan lemak sangat berbahaya karena bisa menimbulkan kebakaran.
4. Jangan padamkan api dengan air, tapi matikan peralatan dan tutupi api dengan penutup atau selimut tahan api.
5. Jangan letakkan barang di permukaan memasak.
6. Jangan gunakan alat pembersih uap untuk membersihkan unit.
7. Jangan letakkan barang-barang berbahan logam seperti pisau, sendok dan penutup panci di atas peralatan karena bisa menjadi panas.
8. Jika permukaan keramik kompor retak, rnatikan peralatan untuk menghindari sengatan listrik.

1.3 Pemasangan

 PERINGATANI

Hanya teknisi resmi yang harus memasang peralatan.

1. Lepaskan seluruh kemasan.
2. Jangan pasang atau gunakan peralatan yang rusak.

3. Ikuti instruksi pemasangan yang disediakan oleh peralatan.
4. Jaga jarak minimum dari peralatan dan unit lain
5. Hati-hati ketika memindahkan peralatan karena tersebut berat. Selalu gunakan sarung tangan pengaman
6. Tutup bagian yang tergores dengan *sealant* untuk menghindari kelembaban yang menyebabkan kerusakan
7. Jaga bagian dasar peralatan dari uap dan lembab.
8. Jangan pasang peralatan dekat pintu atau di bawah jendela untuk menghindari alat masak jatuh ketika membuka pintu atau jendela.
9. Bagian dasar peralatan dapat menjadi panas. Disarankan untuk memasang panel anti api di bawah peralatan untuk mencegah akses ke bagian dasar.

1.4 Sambungan Listrik

PERINGATAN!

Resiko kebakaran dan sengatan listrik.

1. Seluruh sambungan listrik harus dipasang oleh teknisi listrik yang memenuhi syarat.
2. Peralatan harus memiliki *arde*.
3. Sebelum melakukan tindakan apa pun pada unit, pastikan peralatan sudah dilepas dari sambungan listrik.
4. Gunakan kabel listrik yang tepat.
5. Pastikan kabel tidak terbelit.
6. Pastikan kabel atau steker (jika ada) tidak menyentuh peralatan atau alat masak yang panas ketika menyambungkan kabel ke stop kontak.
7. Pastikan unit terpasangan dengan benar. Kabel yang longgar atau tidak tepat dapat membuat terminal listrik terlalu panas.
8. Pastikan pelindung listrik terpasang.
9. Gunakan klep pelepas renggangan pada kabel.
10. Pastikan tidak merusak steker utama (jika ada) atau pada kabel utama. Hubungi pusat servis atau teknisi untuk mengganti kabel yang rusak.
11. Pemasangan listrik harus memiliki isolator untuk memutus arus dari peralatan ke semua kutub listrik. Isolator harus memiliki jarak bukaan minimum 3 mm.
12. Gunakan isolator yang tepat: pelindung jalur potongan kabel, sekring (tipe baut yang dapat dilepas dari dudukan), penghalang kebocoran arde dan kontraktor.

1.5 Penggunaan

PERINGATAN!

Resiko kecelakaan, luka bakar dan sengatan listrik.

1. Gunakan peralatan di lingkungan rumah tangga.
2. Jangan modifikasi dan ubah spesifikasi peralatan.

3. Jangan gunakan penghitung waktu eksternal atau pengatur jarak jauh untuk mengoperasikan peralatan.
4. Jangan tinggalkan peralatan selama penggunaan.
5. Jangan operasikan peralatan dengan tangan yang basah atau ketika peralatan terkena air.
6. Jangan letakkan alat makan atau tutup panci pada zona memasak karena bisa menjadi panas.
7. Matikan zona memasak setelah digunakan.
8. Jangan gunakan peralatan sebagai permukaan kerja atau tempat penyimpanan.
9. Jika permukaan peralatan retak, cabut kabel dari sumber listrik untuk menghindari sengatan listrik.

 **PERINGATAN!**

Resiko kebakaran atau ladaan.

1. Minyak dan lemak ketika dipanaskan akan melepaskan uap. Jauhkan api atau bahan yang dipanaskan dari minyak dan lemak ketika memasak bersamaan.
2. Uap yang dilepaskan oleh minyak panas dapat menyebabkan percikan api.
3. Minyak yang sudah pernah digunakan memiliki sisa-sisa makanan yang dapat menyebabkan kebakaran pada suhu yang lebih rendah daripada minyak baru.
4. Jangan letakkan produk mudah terbakar di dekat atau di atas peralatan.
5. Jangan padamkan api dengan air. Lepaskan peralatan dari listrik dan tutup api dengan penutup atau selimut api.

 **PERINGATAN!**

Resiko kerusakan peralatan

1. Jangan tinggalkan alat masak di panel kontrol dalam keadaan panas.
2. Jangan biarkan peralatan masak merebus air hingga kering.
3. Hati-hati agar tidak menjatuhkan barang ke peralatan. Permukaan bisa rusak.
4. Jangan aktifkan zona memasak dengan alat masak tanpa isi atau tanpa alat masak.
5. Jangan letakkan kertas aluminium pada peralatan.
6. Peralatan dengan bahan besi cor, aluminium atau peralatan dengan bagian bawah yang rusak dapat menggores kaca keramik. Angkat peralatan ini jika Anda ingin memindahkannya dari zona memasak.

1.6 Perawatan dan Pembersihan

 **PERINGATAN!**

Resiko kerusakan pada peralatan.

1. Bersihkan peralatan secara berkala untuk mencegah kerusakan dari material permukaan.

2. Jangan gunakan semprotan air dan uap untuk membersihkan peralatan.
3. Bersihkan peralatan dengan kain lembut. Gunakan deterjen netral. Jangan gunakan produk bersifat abrasif, alat pembersih abrasif, larutan atau benda tajam.

1.7 Pembuangan

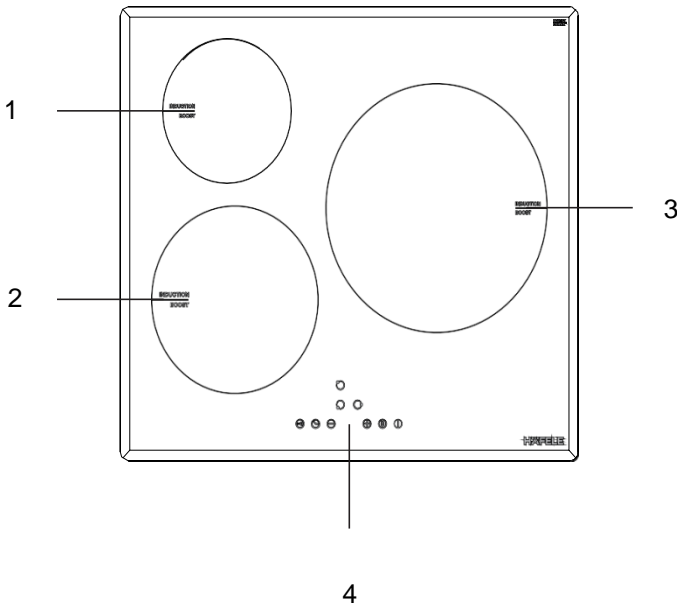
⚠ PERINGATAN!

Resiko cedera atau tercekik

1. Lepaskan peralatan dari sumber listrik
2. Cabut kabel utama dan buang

2 DESKRIPSI PRODUK

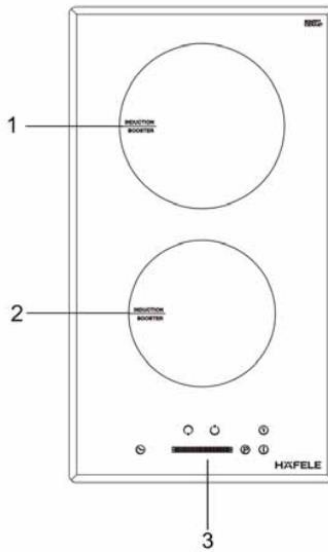
AMALIA



- 1.Zona Memasak
- 2.Zona Memasak
- 3.Zona Memasak
- 4.Panel Kontrol

CATATAN: Harap ikuti petunjuk pada tipe dan fungsi yang sesuai

MULLER

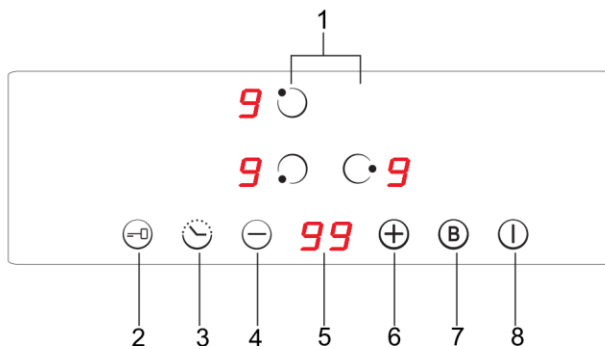


1. Zona Memasak
2. Zona Memasak
3. Panel Kontrol

CATATAN: Harap ikuti petunjuk pada tipe dan fungsi yang sesuai

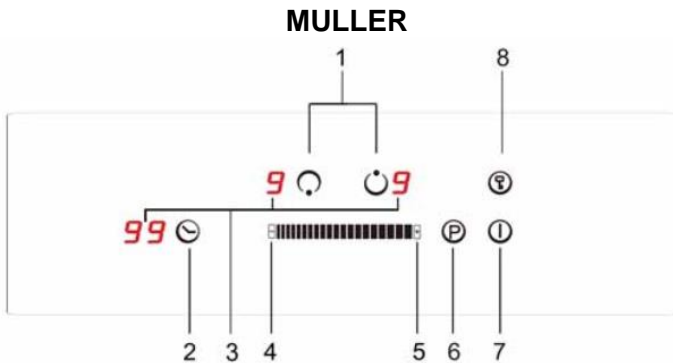
2.1 Tata letak panel kontrol

AMALIA



Gunakan bidang sensor untuk menggunakan peralatan. Tampilan dan indikator akan memperlihatkan fungsi mana yang beroperasi.

No	Bidang Sensor	Fungsi
1		Memilih zona memasak
2		Pengunci Tombol
3		Tombol Pengatur Waktu
4		Tombol Pengurang Daya
5		Indikator
6		Tombol Penambah Daya
7		Tombol Pendongkrak Daya
8		Tombol ON/OFF



Gunakan bidang sensor untuk menggunakan peralatan. Tampilan dan indikator akan memperlihatkan fungsi mana yang beroperasi.

No	Bidang Sensor	Fungsi
1		Memilih zona memasak
2		Tombol Pengatur Waktu
3		Indikator
4/5		Tombol Pengatur Daya/Waktu tipe geser
6		Tombol Pendongkrak Daya
7		Tombol ON/OFF
8		Pengunci Tombol

2.2 Tampilan Pengaturan Panas

Tampilan	Deskripsi
	Zona memasak mati.
	Zona memasak menyala
	Zona memasak masih panas (sisa panas).
	Tampilan timer

2.3 Indikator Residu Panas



PERINGATAN!



Resiko luka bakar karena sisa panas.

3 PEMASANGAN



PERINGATAN!

Lihat bagian “Informasi Keselamatan”



Sebelum pemasangan

1. Pemasangan alat ke meja dapur dan penyambungannya ke sumber listrik hanya dapat dilakukan oleh teknisi yang berkualifikasi.
2. Lapisan veneer atau lapisan lain pada perabot dapur yang akan dipasang kompor harus diberi lem tahan panas (100°C); jika tidak, lapisan meja dapur dapat berubah warna atau berubah bentuk.
3. Kompor berdimensi dipasang di meja dapur atau di atas perabotan dapur, dengan lebar 600 mm atau lebih.
4. Setelah pemasangan, dua elemen pengikat bagian depan harus dapat diakses dari bawah.
5. Elemen dapur yang digantung, atau dipasang di dinding harus dipasang cukup tinggi agar tidak mengganggu proses pemasangan.
6. Jarak antara kompor dan tudung hisap tidak boleh kurang dari yang ditunjukkan dalam petunjuk pemasangan tudung hisap. Jarak minimum adalah 650 mm.
7. Jarak antara tepian alat dan perabotan dapur yang tinggi secara berdekatan tidak boleh kurang dari 40 mm.
8. Penggunaan pelat atau papan dekorasi kayu besar di atas meja dapur di belakang kompor diperbolehkan, jika jarak minimumnya tetap sama seperti yang ditunjukkan dalam petunjuk pemasangan.
9. Jarak minimum antara kompor tanam dan dinding belakang ditunjukkan pada gambar pemasangan.

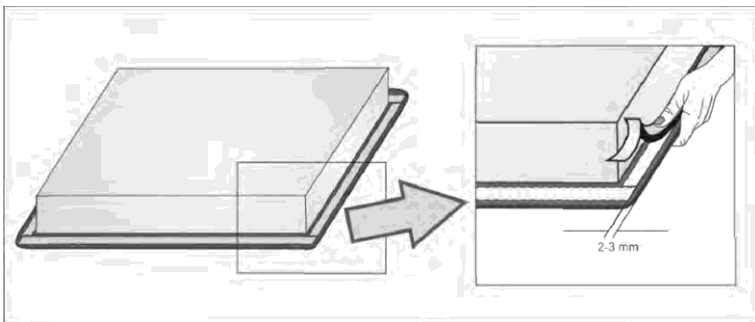
Sebelum memasukkan alat ke dalam bukaan di meja dapur, paking busa yang disediakan harus dipasang ke sisi bawah kompor keramik kaca (lihat gambar di bawah). Jangan memasang alat tanpa paking busa!

3.1 Memasang Paking:

1. Lepaskan lapisan pelindung dari paking.
2. Kemudian, pasang paking ke sisi bawah kaca, kira-kira 2-3 milimeter dari tepian (seperti ditunjukkan dalam gambar). Paking harus dipasang di sepanjang tepian kaca dan tidak boleh tumpang tindih di sudut-sudutnya. Saat memasang paking, pastikan kaca tidak bersentuhan dengan benda tajam apa pun.

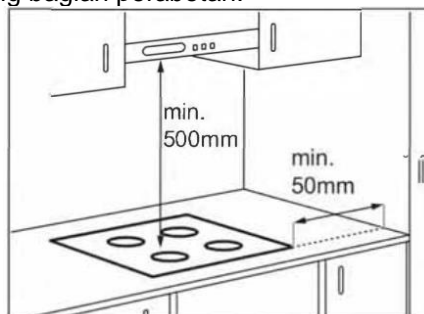
CATATAN!

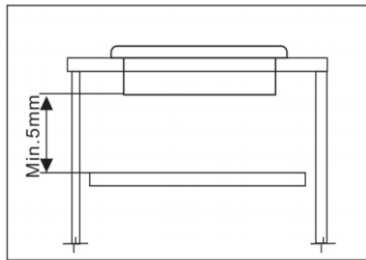
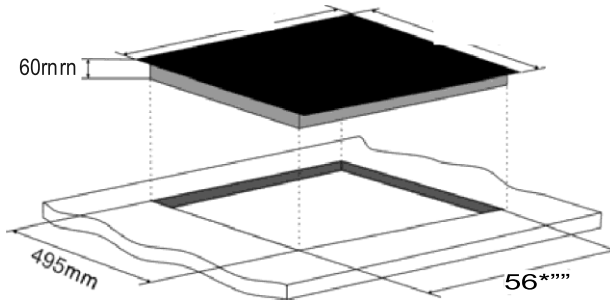
Pada beberapa peralatan, paking sudah terpasang!



Kompor dapat dipasang di atas meja dapur dengan ketebalan 30 hingga 50 mm. Bagian perabotan dapur di bawah kompor tidak boleh dilengkapi dengan laci. Jika bagian perabotan dapur sebagai dinding partisi horizontal, maka harus dipasang tidak kurang dari 60 milimeter dari permukaan bawah meja dapur. Ruang antara dinding partisi dan kompor harus kosong; tidak boleh ada benda yang diletakkan di celah tersebut.

Pada dinding belakang perabotan, harus ada lubang dengan lebar minimal 175 mm di sepanjang bagian perabotan.

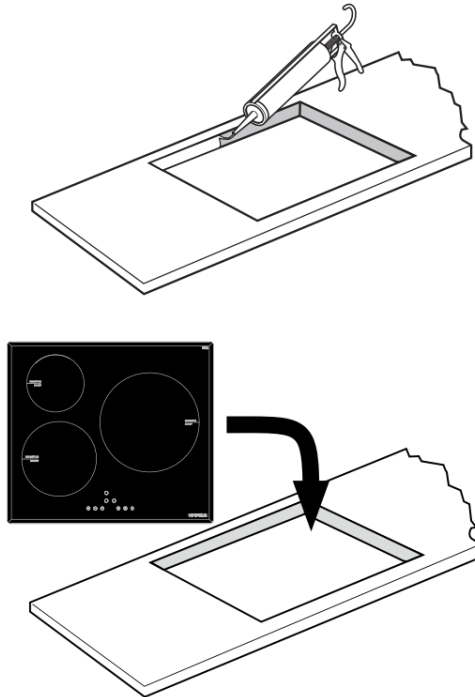




Di bawah kompor, perlu untuk selalu menerapkan panel pemisah dari kayu yang ditempatkan pada jarak paling sedikit 50-100 mm di bagian bawah yang sama yang harus mudah dilepas untuk memungkinkan kemungkinan operasi pemeliharaan

3.2 Mengencangkan Kompor

1. Balikkan kompor dan letakkan di atas permukaan yang lembut.
2. Sebarkan perekat di sekeliling tepi kaca keramik dengan sisi perekat menghadap ke bawah, pastikan seluruh bagian tertutup rapat. Potong bahan yang berlebih.
3. Tutup bagian tepi meja dapur yang terpotong menggunakan silikon atau PTFE (polytetrafluoroethylene) dan biarkan mengering sebelum memasang kompor.
4. Jangan gunakan perekat untuk memasang kompor ke meja dapur. Setelah perekat dipasang, posisikan lubang di atas meja dapur. Berikan tekanan lembut ke bawah pada kompor untuk mendorongnya ke atas meja dapur untuk memastikan segel yang baik di sekitar tepian luar.
5. Dengan menggunakan silet atau pisau pemangkas, potong bahan penyegel yang berlebih di sekitar tepi kompor. Berhati-hatilah agar tidak merusak bagian atas kompor.



3.3 Menghubungkan Kompor

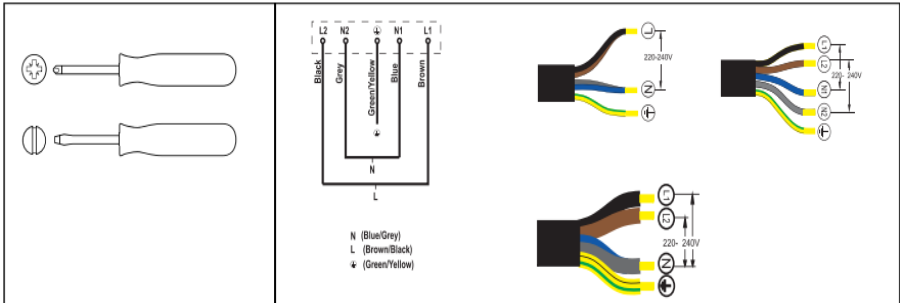
i Penting!

1. Kompor ini harus disambungkan ke catu daya listrik hanya oleh orang yang berkualifikasi.
2. Kompor ini harus diarde.
3. Sebelum menyambungkan kompor ke catu daya listrik, periksa apakah:
 - a. Sistem kabel rumah tangga cocok untuk daya yang ditarik oleh kompor.
 - b. Tegangan sesuai dengan nilai yang diberikan pada pelat peringat.
 - c. Bagian kabel catu daya dapat menahan beban yang ditentukan pada pelat peringat.
4. Untuk menyambungkan kompor tanam ke catu daya listrik, jangan gunakan adaptor, reduksi, atau perangkat bercabang, karena dapat menyebabkan panas berlebih dan kebakaran.

- Kabel catu daya tidak boleh menyentuh bagian yang panas dan harus diposisikan sedemikian rupa sehingga suhunya tidak melebihi 75°C.

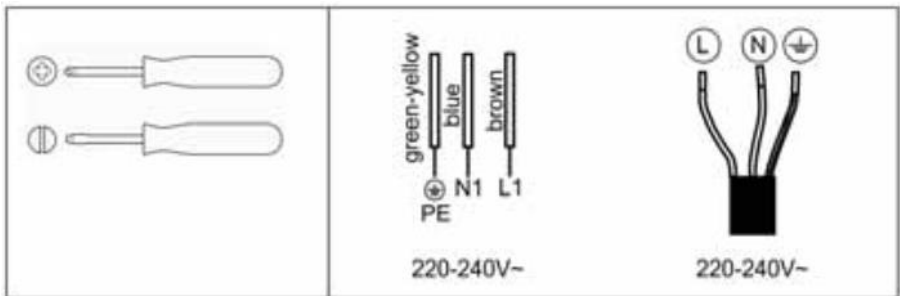
Menyambungkan saklar pada sumber listrik sebagai berikut:

AMALIA



Peralatan ini menggunakan pemutus sirkuit miniatur 32 Amp.

MULLER



Peralatan ini menggunakan pemutus sirkuit miniatur 32 Amp.

4 PENGOPERASIAN

4.1 Mulai Memasak


AMALIA

- Sentuh tombol ON/OFF. Setelah menyala, akan terdengar bunyi satu kali, serta semua tampilan akan menunjukkan “—” yang menandakan kompor induksi memasuki mode siaga.
- Letakkan panci yang sesuai pada zona memasak yang akan digunakan. Pastikan bagian bawah panci dan permukaan memasak bersih dan kering.
- Sesuai dengan zona memasak dimana panci diletakkan, pilih zona yang relevan dengan menekan “0” (1). Simbol “0” yang dipilih akan menyala.
- Pilih level daya dengan menekan tombol “+” (6) atau “-”(4).
- Level daya akan mulai dari 5. Menekan tombol “+” akan meningkatkan

level daya dari 5 hingga 9 dalam urutan numerik. Menekan tombol "-" akan mengambil daya langsung dari 9 hingga 0.

6. Jika Anda tidak memilih pengaturan panas selama 1 menit, kompor induksi akan mati secara otomatis. Anda harus memulai lagi dari langkah pertama.
7. Anda dapat mengubah pengaturan panas kapan saja selama memasak.

MULLER

1. Sentuh tombol ON/OFF. Setelah menyala, akan terdengar bunyi satu kali, serta semua tampilan menunjukkan "—" yang menandakan kompor induksi memasuki mode siaga.
2. Letakkan panci yang sesuai pada zona memasak yang akan digunakan. Pastikan bagian bawah panci dan permukaan memasak bersih dan kering.
3. Sesuai dengan zona memasak dimana panci diletakkan, pilih zona yang relevan dengan menekan  (1). Simbol "0" yang dipilih akan menyala.
4. Sesuaikan tingkat panas kompor dengan menyentuh dan menggeser tombol pengatur daya (4/5).



5. Jika Anda tidak memilih pengaturan panas selama 1 menit, kompor induksi akan mati secara otomatis. Anda harus memulai lagi dari langkah pertama.
6. Anda dapat mengubah pengaturan panas kapan saja selama memasak.

Catatan: Jika tampilan  berkedip bersamaan dengan pengaturan panas, hal ini berarti:

1. Anda tidak meletakkan panci dengan tepat di zona memasak
2. Panci yang digunakan tidak sesuai dengan kompor induksi
3. Panci terlalu kecil dan tidak berada tepat di tengah zona memasak. Tidak akan ada panas pada proses ini kecuali ada panci yang cocok di zona memasak. Tampilan akan mati secara otomatis jika tidak ada panci yang diletakkan.

4.2 Selesai memasak

AMALIA

1. Sentuh tombol zona yang relevan (1) jika ingin mematikan peralatan.
2. Tekan tombol "-" untuk menurunkan daya ke level "0" atau tekan "+" dan "-" secara bersamaan, maka daya akan langsung turun ke "0".
3. Hati-hati permukaan panas. Tanda "H" akan muncul jika zona memasak masih terlalu panas untuk disentuh. Tanda ini akan hilang ketika permukaan sudah mendingin ke suhu yang aman. Hal ini juga dapat digunakan sebagai fungsi hemat energi jika ingin memanaskan panci lainnya menggunakan sisa panas.

MULLER

1. Sentuh tombol zona yang relevan (1) jika ingin mematikan peralatan.
2. Tekan dan geser tombol pengatur daya (4/5) ke level "0".

3. Hati-hati permukaan panas. Tanda "H" akan muncul jika zona memasak nrasih terlalu panas untuk disentuh. Tanda ini akan hilang ketika permukaan sudah mendingin ke suhu yang aman. Hal ini juga dapat digunakan sebagai fungsi hemat energi jika ingin memanaskan panci lainnya menggunakan sisa panas.

4.3 Fungsi Pendongkrak Daya

AMALIA

Menyalakan fungsi Pendongkrak Daya

1. Pilih zona pemanas dengan menyentuh tombol (1)
2. Sentuh tombol Pendongkrak Daya (7), maka indikator akan menampilkan tanda "P" dan daya akan mencapai level maksimal.

Membatalkan fungsi Pendongkrak Daya

1. Sentuh “-“ dan “+” bersamaan maka zona memasak akan mati dan fungsi pendongkrak daya akan otomatis dibatalkan.
2. Fungsi ini dapat bekerja pada zona memasak mana saja.
3. Zona memasak akan kembali ke level 9 setelah 5 Menit.

MULLER

Menyalakan fngsi Pendongkrak Daya

1. Pilih zona memasak dengan menyentuh tombol (1)
2. Sentuh tombol Pendongkrak Daya (6), maka indikator akan menampilkan tanda “P” dan daya akan mencapai level maksimal.

Membatalkan fungsi Pendongkrak Daya

1. Pilih zona memasak yang relevan dengan menyentuh tombol (1)
2. Sentuh dan geser tombol pengatur daya (4/5) untuk membatalkan fungsi pendongkrak daya, maka zona memasak akan kembali ke level “9”
3. Fungsi ini dapat bekerja pada zona memasak mana saja.
4. Zona memasak akan kembali ke level 9 setelah 5 menit.

4.4 Fungsi Kunci Tombol

1. Anda bisa mengunci panel kontrol untuk mencegah penggunaan secara tidak sengaja (contohnya anak-anak menyalakan zona memasak)
2. Ketika kontrol terkunci, semua kontrol kecuali tombol OFF tidak aktif.

Mengunci Panel Kontrol

Sentuh panel Kunci Tombol selama 3 detk. Timer akan menampilkan "Lo"

Membuka Panel Kontrol

1. Pastikan kompor induksi menyala
2. Sentuh dan tahan tombol bergambar kunci selama beberapa detik
3. Anda bisa menggunakan kompor lagi.



Ketika kompor dalam keadaan terkunci, semua kontrol tidak akan aktif kecuali kontrol OFF. Anda bisa mematikan kompor dengan tombol OFF dalam keadaan darurat, tapi Anda bisa membuka kunci kompor terlebih dahulu pada penggunaan berikutnya.

4.5 Pemutus Daya Otomatis

Pemutus otomatis adalah fungsi perlindungan keamanan untuk kompor induksi Anda. Kompor akan mati secara otomatis jika Anda lupa mematikan kompor. Waktu pengaturan standar untuk berbagai tingkat daya adalah sebagai berikut:

Level Daya	Zona Pemanas akan mati otomatis setelah
1-3	6 jam
4-6	3 jam
7-8	2 jam
9	90 menit

Ketika panci diangkat, kompor dapat menghentikan pemanasan dengan segera dan kompor akan otomatis mati setelah 2 menit.

4.6 Pengatur Waktu


Anda bisa mengatur waktu dari 1-99 menit dan bisa digunakan dengan dua cara:

1. Sebagai alarm yang tidak mempengaruhi zona memasak
 2. Sebagai fungsi mati otomatis yang akan mematikan satu zona memasak.
- Catatan: Fungsi ini hanya beroperasi pada satu zona saja, zona lainnya akan berjalan normal.


AMALIA

Menggunakan pengatur waktu sebagai alarm


Catatan: Anda bisa menggunakan pengatur waktu secara terpisah dari zona memasak.

1. Nyalakan kompor menggunakan tombol (8)
2. Pilih zona memasak (1) dan level daya yang diinginkan.
3. Ketika indikator berhenti berkedip, tekan tombol pengatur waktu (2)  dan pengatur waktu akan berkedip "10".
4. Tekan tombol "+" atau "-" satu kali untuk menambah atau mengurangi waktu sebanyak satu menit. Atau tekan dan tahan tombol "+" atau "-" untuk menambah atau mengurangi waktu sebanyak sepuluh menit.
5. Pengatur waktu akan memulai hitung mundur dan menampilkan waktu yang tersisa. Pengatur waktu akan berbunyi selama beberapa detik setelah selesai.
6. Untuk membatalkan, tekan tombol "+" dan "-" secara bersamaan.

Menggunakan timer untuk mematikan zona

1. Pilih zona memasak (1) dan level daya yang diinginkan.
2. Sebelum indikator berhenti berkedip, tekan tombol pengatur waktu (2)  dan pengatur waktu akan berkedip "10".
3. Tekan tombol "+" atau "-" satu kali untuk menambah atau mengurangi waktu sebanyak satu menit. Atau tekan dan tahan tombol "+" atau "-" untuk menambah atau mengurangi waktu sebanyak sepuluh menit.
4. Pengatur waktu akan memulai hitung mundur dan menampilkan waktu


yang tersisa. Pengatur waktu akan berbunyi selama beberapa detik setelah selesai.

5. Untuk membatalkan, tekan tombol “+” dan “-” secara bersamaan.
Catatan: Titik di sebelah pengatur waktu yang dipilih yang mengontrol zona memasak akan berkedip saat beroperasi 



MULLER

Menggunakan pengatur waktu sebagai alarm

Catatan: Anda bisa menggunakan pengatur waktu secara terpisah dari zona memasak.

1. Nyalakan kompor menggunakan tombol (7).
2. Pilih zona memasak (1) dan level daya yang diinginkan.
3. Ketika indikator berhenti berkedip, tekan tombol pengatur waktu (2)  dan pengatur waktu akan berkedip “10” .
4. Tekan dan geser tombol pengatur daya (4/5) untuk menambah atau mengurangi waktu sebanyak satu menit. Atau geser dan tahan tombol pengatur daya (4/5) untuk menambah atau mengurangi waktu sebanyak sepuluh menit.
5. Pengatur waktu akan memulai hitung mundur dan menampilkan waktu yang tersisa. Pengatur waktu akan berbunyi selama beberapa detik setelah selesai.
6. Untuk membatalkan, tekan tombol geser (4/5)

Menggunakan timer untuk mematikan zona

1. Pilih zona memasak (1) dan level daya yang diinginkan.
2. Sebelum indikator berhenti berkedip, tekan tombol pengatur waktu (2)  dan pengatur waktu akan berkedip “10”.
3. Tekan dan geser tombol pengatur daya (4/5) satu kali untuk menambah atau mengurangi waktu sebanyak satu menit. Atau geser dan tahan tombol pengatur daya (4/5) untuk menambah atau mengurangi waktu sebanyak sepuluh menit.
4. Pengatur waktu akan memulai hitung mundur dan menampilkan waktu yang tersisa. Pengatur waktu akan berbunyi selama beberapa detik setelah selesai.
5. Untuk membatalkan, tekan tombol (4/5) secara bersamaan.
Catatan: Titik di sebelah pengatur waktu yang dipilih yang mengontrol zona memasak akan berkedip saat beroperasi 

4.7 Tips Pengguna

Peralatan Masak

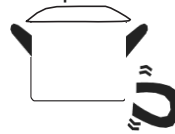
 Informasi tentang peralatan masak

1. Bagian bawah alat masak harus tebal dan rata.
2. Peralatan masak yang terbuat dari baja enamel dengan aluminium atau bagian bawah berbahan tembaga bisa mengubah warna permukaan kaca




Gunakan hanya alat masak dengan bagian bawah yang cocok dengan memasak metode induksi. Lihat simbol induksi yang tertera pada kemasan atau bagian bawah alat masak.

Anda dapat memeriksa apakah peralatan masak Anda sesuai dengan melakukan uji magnet. Gerakkan magnet ke arah dasar panci. Jika tertarik, panci cocok untuk induksi.



Jika Anda tidak memiliki magnet:

Masukkan air ke dalam panci yang ingin Anda periksa.

Jika tanda  tidak berkedip pada tampilan dan airnya memanans, maka panci tersebut cocok.

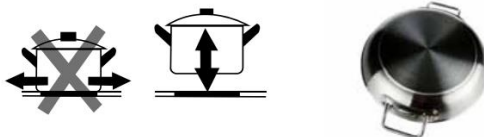
Peralatan masak yang terbuat dari bahan berikut ini tidak cocok: baja nirkarat murni, aluminium atau tembaga tanpa alas magnet, kaca, kayu, porselen, keramik, dan gerabah. Jangan gunakan peralatan masak yang ujungnya bergerigi atau alasnya melengkung.



Pastikan dasar panci Anda halus, rata dengan kaca, dan ukurannya sama dengan zona memasak. Gunakan panci yang diameternya sama besar dengan zona yang dipilih. Dengan menggunakan panci yang sedikit lebih lebar, energi akan digunakan dengan maksimum. Jika Anda menggunakan panci yang lebih kecil, efisiensinya bisa kurang dari yang diharapkan. Panci yang kurang dari 140 mm tidak akan terdeteksi oleh kompor. Selalu letakkan panci di tengah pada zona memasak.



Selalu angkat panci dari kompor Induksi - jangan digeser, karena dapat menggores kaca.



Menghemat Energi

Cara menghemat energi:

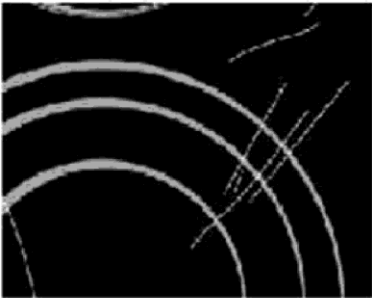
1. Jika memungkinkan, selalu gunakan tutup pada peralatan masak.
2. Letakkan alat masak di zona memasak sebelum menyalakan kompor.
3. Matikan zona memasak sebelum selesai memasak untuk menggunakan sisa panas.

4. Bagian bawah panci dan zona memasak harus memiliki dimensi yang sama.

i Penting!

Menurut pengetahuan ilmiah terbaru, jika Anda mencokelatkan makanan (khususnya makanan yang mengandung pati), akrilamida dapat menimbulkan risiko kesehatan. Oleh karena itu, kami menyarankan agar Anda memasak dengan suhu terendah dan jangan terlalu banyak mencokelatkan makanan.

5 PERAWATAN



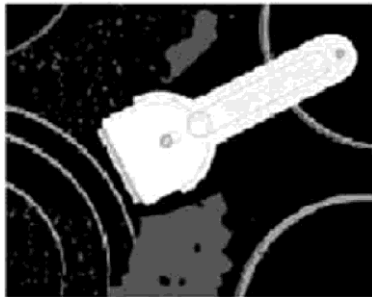
Gambar 1



Gambar 2



Gambar 3



Gambar 4



Gambar 5

Setelah menggunakan kompor, tunggu hingga dingin dan bersihkan; jika tidak, sisa makanan sekecil apa pun akan terbakar di permukaan yang panas pada saat Anda menggunakan alat ini lagi. Untuk pembersihan dan perawatan rutin permukaan keramik kaca, gunakan bahan khusus yang membentuk lapisan pelindung pada permukaan, melindunginya dari kotoran. Sebelum digunakan, seka debu atau partikel lain dari permukaan kompor dan dasar panci karena dapat menggores permukaannya (Gambar 1)

HATI-HATI:



1. Sabut baja, spons abrasif, dan deterjen abrasif dapat menggores permukaan kompor. Permukaan keramik kaca juga dapat rusak karena semprotan yang agresif dan tidak tepat atau tidak memadai dan bahan pembersih cair yang dikocok (campuran) (Gambar 1 dan Gambar 2).
2. Tanda dan indikasi pada kompor rusak dapat terlihat jika terus menggunakan pembersih agresif pada tepi zona memasak, atau jika menggunakan panci dengan bagian bawah yang rusak.
3. Noda ringan dapat dihilangkan dengan kain lembut yang lembap; kemudian, seka permukaannya hingga kering (Gambar. 3). Noda air dapat dihilangkan dengan menggunakan larutan cuka yang ringan; namun demikian, jangan gunakan larutan ini untuk membersihkan bingkai (hanya pada beberapa model, karena dapat menjadi kusam. Jangan gunakan semprotan agresif atau bahan pengikis karat (Gambar. 3)
4. Noda yang lebih berat dapat dihilangkan dengan menggunakan bahan dan peralatan khusus untuk membersihkan kompor keramik. Saat menggunakan produk ini, ikuti petunjuk yang diberikan oleh produsennya masing-masing.
5. Pastikan tidak ada sisa bahan pembersih karena bisa merusak permukaan kompor keramik ketika zona memasak dipanaskan (Gambar 3)
6. Noda membandel dan sisa pembakaran dapat dibersihkan menggunakan kape (alat pengerik), Pastikan bagian plastik dari kape tidak bersentuhan dengan zona memasak yang panas. Hati-hati ketika menggunakan kape!
7. Gula dan makanan yang mengandung gula dapat merusak permukaan keramik kaca secara permanen (Gambar 5); oleh karena itu, makanan tersebut harus dikeluarkan dari permukaan keramik kaca sesegera mungkin, meskipun zona memasak masih panas (Gambar 4). Perubahan warna apapun pada permukaan keramik kaca tidak memengaruhi pengoperasian atau stabilitas permukaan. Perubahan warna tersebut sebagian besar disebabkan oleh sisa makanan yang gosong atau penggunaan peralatan masak yang terbuat dari bahan seperti aluminium atau tembaga; noda ini sulit dihilangkan.

Peringatan: Semua kerusakan yang dijelaskan di atas secara relatif berhubungan dengan estetika produk saja seperti tampilan luar peralatan, tapi tidak mempengaruhi fungsi secara langsung. Kerusakan tersebut tidak termasuk dalam garansi produk.

6 PENYELESAIAN MASALAH

Pesan Kesalahan	Kemungkinan Penyebab	Yang harus dilakukan
<u>U</u>	Tidak ada panci atau panci tidak sesuai	Ganti panci
ER03	Air atau panci pada kaca di atas panel kontrol	Bersihkan panel kontrol
F1E	Sambungan antara papan tampilan dan <i>mainboard</i> kiri gagal (zona memasak yang indikatornya menunjukkan "E")	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kabel sambungan tidak terpasangan dengan benar atau rusak 2. Ganti daya atau daya <i>mainboard</i> jika sensor koil baik 3. Hubungi pusat servis Hafele
F3E	Kegagalan sensor suhu koil (zona memasak yang indikatornya menunjukkan "E")	Hubungi pusat servis Hafele
F4E	Kegagalan suhu <i>mainboard</i> (zona memasak yang indikatornya menunjukkan "E")	Hubungi pusat servis Hafele
E1E	Sensor suhu pelat kaca keramik tinggi	Nyalakan kembali setelah kompor dingin
E2E	Sensor suhu IGBT tinggi	Nyalakan kembali setelah kompor dingin
E3E	Suplai tegangan tidak normal (terlalu tinggi)	Periksa apakah catu daya normal; Hidupkan kompor setelah catu daya normal
E4E	Suplai tegangan tidak normal (terlalu rendah)	Periksa apakah catu daya normal; Hidupkan kompor setelah catu daya normal
E5E	Kegagalan sensor suhu (zona memasak yang indikatornya menunjukkan "E")	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kabel sambungan tidak terpasang dengan benar atau pemasangannya tidak tepat 2. Hubungi pusat servis Hafele

7 SPESIFIKASI

Model	AMALIA 495.06.161	MULLER 495.06.152
Jumlah Zona Memasak	3	2
Warna	Hitam	Hitam
Panel Kontrol	Kontrol Sentuh	Kontrol Sentuh + Geser
Material Kaca	Schott Glass	Schott Glass
Tegangan Listrik	220-240 V ~ 50/60 Hz	220-240 V ~ 50/60 Hz
Daya Listrik	 <ul style="list-style-type: none"> : Ø210 mm, 2300/2600 W : Ø160 mm, 1200/1500 W : Ø320 mm, 2300/3000 W 	 <ul style="list-style-type: none"> : Ø160 mm, 1200/1500 W : Ø180 mm, 2000/2300 W
Pengatur Waktu	1-99 menit	1-99 menit
Dimensi	520 x 590 x 60 mm	290 x 520 x 68.5 mm

Spesifikasi dari peranti ini mungkin berubah tanpa pemberitahuan untuk meningkatkan kualitas produk. Gambar-gambar dalam manual ini adalah skematis dan mungkin tidak sama persis dengan produk aslinya. Nilai-nilai yang tertulis dalam label atau dokumen lainnya yang menyertai diperoleh dari pengujian laboratorium dengan standard yang relevan. Tergantung pada kondisi pengoperasian dan lingkungan, nilai sebenarnya mungkin bervariasi.

**INSTALLATION AND USER MANUAL
FOR INDUCTION HOB**

495.06.161 (AMALIA)

495.06.152 (MULLER)

FOR INDOOR USE ONLY

TABLE OF CONTENTS

Chapter 1 : Safety Information2

1.1 Children and Vulnerable People Safety2

1.2 General Safety2

1.3 Installation3

1.4 Electrical connection3

1.5 Use3

1.6 Care and Sleaning4

1.7 Disposal.....5

Chapter 2 : Product Description.....5

2.1 Control Panel layout.....6

2.2 Heat Setting Display8

2.3 Residual Heat Indicator8

Chapter 3 : Installations8

3.1 Attaching the gasket9

3.2 Fastening the cooktop10

3.3 Connecting the cooktop11

Chapter 4 : Operations.....12

4.1 Start Cooking12

4.2 Finished Cooking13

4.3 Boost Function14

4.4 Child Lock Function.....14

4.5 Safety Cut-off15

4.6 Timer15

4.7 User Tips16

Chapter 5 : Maintenance.....18

Chapter 6 : Troubleshooting20

Chapter 7 : Specification21

1 SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read these instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

1.1 Children and Vulnerable People Safety

 **WARNING!**

Risk of suffocation, injury or permanent disability.

1. 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 are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
2. Do not let children play with the appliance.
3. Keep all packaging away from children.
4. Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
5. If the appliance has a child safety device, we recommend to activate it.
6. Cleaning and maintaining should not be made by children without supervision.

1.2 General Safety

1. The appliance and its accessible parts become hot during use. Do not touch the heating elements.
2. Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
3. Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
4. Never try to extinguish fire with water, but switch off the appliance and then cover flame with a lid or a fire blanket.
5. Do not store items on the cooking surfaces.
6. Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
7. Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
8. If the glass ceramic surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

1.3 Installation

 **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

1. Remove all the packaging.
2. Do not install or use a damaged appliance

3. Obey the installation instructions supplied with the appliance.
4. Keep the minimum distance from the other appliances and units.
5. Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety protection gloves.
6. Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
7. Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
8. Do not install the appliance next to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
9. The bottom of the appliance can get hot. We recommend to install a non-combustible separation panel under the appliance to prevent access to the bottom.

1.4 Electrical Connection

WARNING!

Risk of fire and electrical shock.

1. All electrical connections must be made by a qualified electrician.
2. The appliance must be earthed.
3. Before carrying out any operation, make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
4. Use the correct electricity mains cable.
5. Do not let the electricity mains cable tangled.
6. Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets
7. Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
8. Make sure that a shock protection is installed.
9. Use the strain relief clamp on cable.
10. Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged cable.
11. The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3mm.
12. Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

1.5 Use

WARNING!

Risk of injury, burns or electric shock.


1. Use this appliance in a household environment.
2. Do not change the specification of this appliance.

3. Do not use an external timer or a separate remote-control system to operate the appliance.
4. Do not let the appliance stay unattended during operation.
5. Do not operate the appliance with wet hands or when it has contacted with water.
6. Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They become hot.
7. Set the cooking zone to “Off” after use.
8. Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
9. If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This prevents an electrical shock.

 **WARNING!**

Risk of fire or explosion

1. Fat and oil when heated can release flammable vapour. Keep flames or heated objects away from fat and oil when you cook with them.
2. The vapour that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
3. Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
4. Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
5. Do not try to extinguish fire with water. Disconnect the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.

 **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

1. Do not keep hot cookware on the control panel.
2. Do not let cookware to boil dry.
3. Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface might be damaged.
4. Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
5. Do not put aluminium foil on the appliance.
6. Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

1.6 Care and Cleaning

 **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

1. Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of surface material.
2. Do not use water spray and steam to clean the appliance.
3. Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects

1.7 Disposal



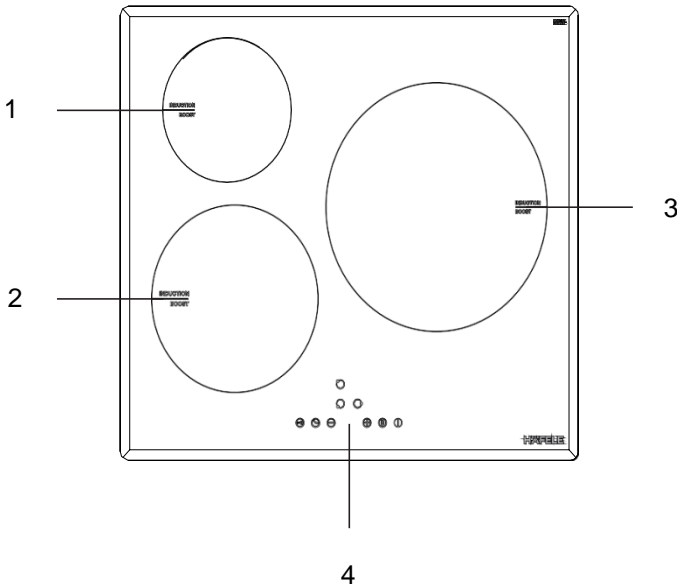
WARNING!

Risk of injury or suffocation.

1. Disconnect the appliance from the mains supply.
2. Cut off the mains cable and discard it.

2 PRODUCT DESCRIPTION

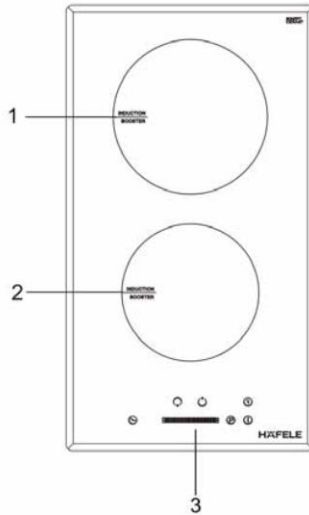
AMALIA



1. Cooking zone
2. Cooking zone
3. Cooking zone
4. Control panel

NOTE: Please refer to the practicality type and functions.

MULLER

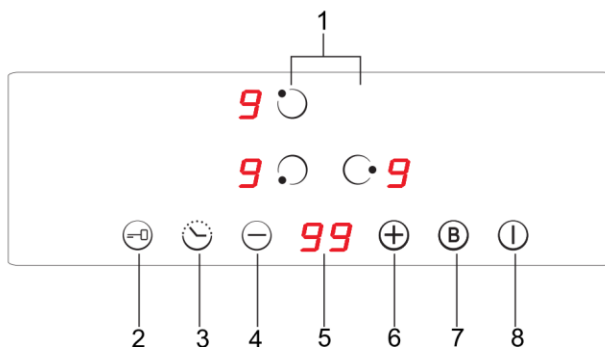


- 1. Cooking Zone
- 2. Cooking Zone
- 3. Control Panel

NOTE: Please refer to the practicality type and functions

2.1 Control panel layout

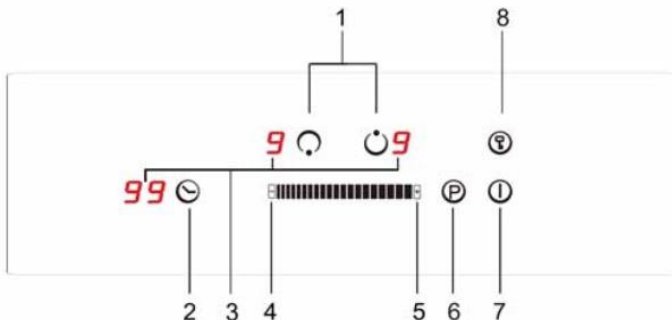
AMALIA



Use the sensor fields to operate the appliance. The displays and indicators tell which functions to operate.

No	Sensor Field	Function
1		Selecting the cooking zone
2		Child lock key
3		Timer key
4		Power regulating key (reduce)
5		Indicator
6		Power regulating key
7		Boost control key
8		ON/OFF Button

MULLER



Use the sensor fields to operate the appliance. The displays and indicators tell which functions to operate.

No	Sensor Field	Function
1		Selecting the cooking zone
2		Timer key
3		Indicator
4/5		Power/Timer slider regulating key
6		Boost control key
7		ON/OFF Button
8		Child lock key

2.2 Heat setting displays

Display	Description
	The cooking zone is deactivated.
	The cooking zone operates.
	A cooking zone is still hot (residual heat).
	Timer display

2.3 Residual heat indicator



WARNING!



The risk of burns from residual heat!

3 INSTALLATIONS



WARNING!

Refer to "Safety information" chapter.



Before the installation

1. Installation of the appliance into a kitchen worktop and its connection to the power mains may only be performed by an adequately qualified technician.
2. Veneer or other finish of the piece of kitchen furniture into which the hob is to be built in should be treated with heat resistant glue (100°C); otherwise, the worktop finish may be discolored or deformed.
3. Cooking hob is dimensioned to be built into the worktop over a piece of kitchen furniture, with a width of 600 mm or more.
4. After installation, the front two fastening elements should be freely accessible from below.
5. Hanging, or wall-mounted kitchen elements should be installed high enough not to interfere with the work process.
6. The distance between the cooking hob and the kitchen hood should be no less than indicated in the instructions for kitchen hood installation. The minimum distance is 650 mm.
7. The distance between the appliance edge and the adjacent tall kitchen furniture element should be no less than 40 mm.
8. Use of massive wood decoration plates or boards on the worktops behind the cooking hob is permitted, if the minimum distance remains the same as indicated in the installation drawings.

9. Minimum distance between the built-in cooking hob and the rear wall is indicated on the installation drawing.

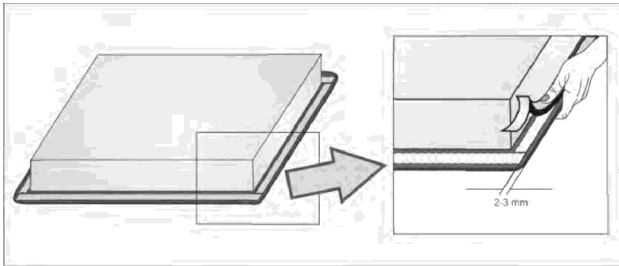
Before inserting the appliance into the opening in the kitchen worktop, the supplied foam gasket must be attached to the lower side of the glass ceramic (glass) cooking hob (see figures below). Do not install the appliance without the foam gasket!

3.1 Attaching the gasket:

1. Remove the protective film from the gasket.
2. Then, attach the gasket to the lower side of the glass, approximately 2-3 millimetres from the edge (as shown in the figure). 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.

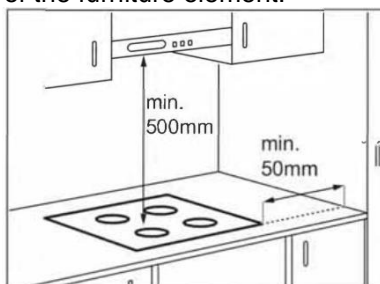
NOTE!

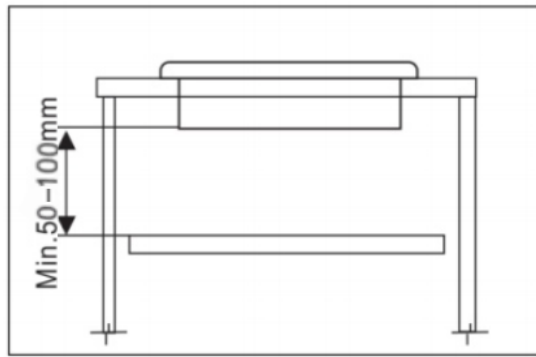
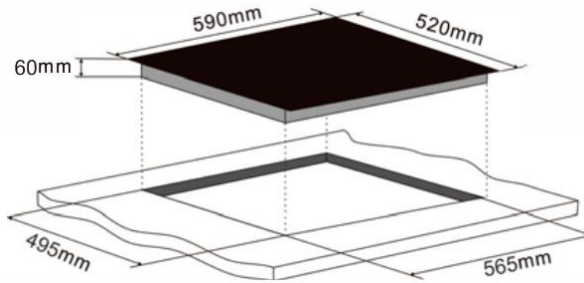
On some appliances the gasket is already installed!



Cooking hobs can be installed into worktops that are 30 to 50mm thick. The kitchen furniture element underneath the hob should not be fitted with a drawer. If the kitchen furniture element as a horizontal partition wall, it should be installed no less than 60 millimeters from the lower surface of the worktop. The space between the partition wall and the hob must be empty; no objects should be placed into that gap.

On the furniture back wall, there should be a cutout with of at least 175 mm width along the entire of the furniture element.

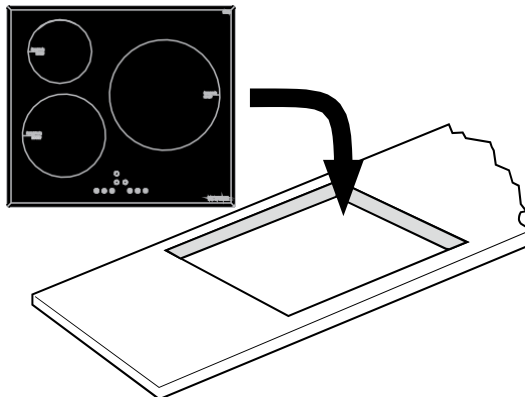
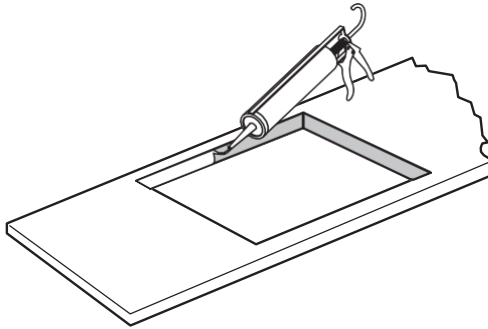




It is necessary to always apply a panel of separation in wood under the hob. Positioned to a distance at least 50-100mm b the bottom of the same, which has to be easily removed to allow possible maintenance.

3.2 Fastening the cooktop

1. Turn the cooktop upside down and place it on a soft surface.
2. Spread the seal around the edges of the ceramic glass with the adhesive side facing down, make sure that the whole perimeter is sealed. Cut off any excess material.
3. Seal the cut edge of the worktop using silicone or PTFE (polytetrafluoroethylene) and allow to dry prior to fitting the hob.
4. Do not use adhesive to fix the hob into the worktop. Once the seal is fitted position the cutout in the worktop. Apply gentle downwards pressure onto the hob to push it into the worktop ensuring a good seal around the outer edge.
5. Using a sharp cutter or trimmer knife, trim the excess sealing material around the edge of the cooktop. Take care not to damage the benchtop.



3.3 Connecting the cooktop

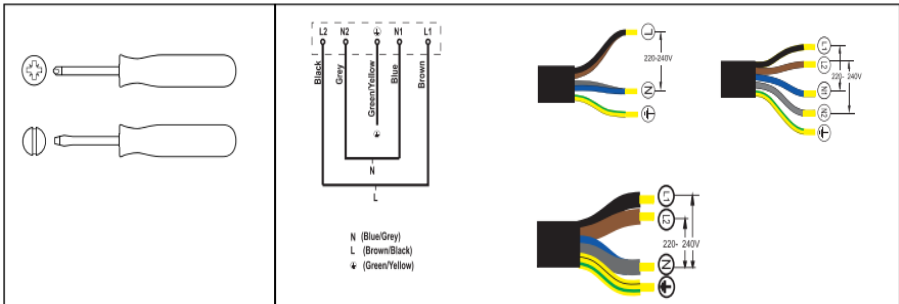
i Important!

1. This cooktop must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.
2. This cooktop must be earthed.
3. Before connecting the cooktop to the mains power supply, check that:
 - a. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the cooktop
 - b. The voltage corresponds to the value given on the rating plate
 - c. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
4. To connect the cooktop to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

- The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

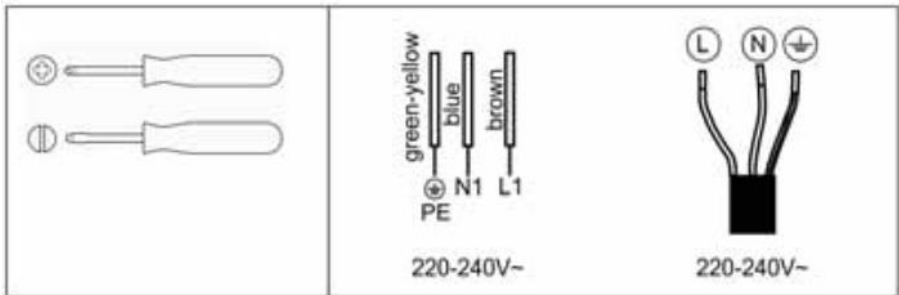
Connecting the air switch of the electrical source as follows:

AMALIA



This appliance requires a 32 Amp Miniature Circuit Breaker.

MULLER



This appliance requires a 32 Amp Miniature Circuit Breaker.

4 OPERATIONS


4.1 Start Cooking

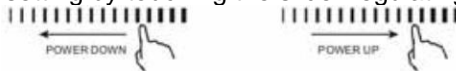
AMALIA

- Touch the ON/OFF control. After power is on, the buzzer beeps once, all displays show “—”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.
- 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.
- According to the heating zone where the pan is placed, select a relevant zone select key by pressing key (1). The symbol “0” selected will stay fully lit.
- Select the power level by pressing the “+”key (6) or “-”key(4) .

5. The power level will start at 5. Pressing the "+" will count up the power levels from 5 to 9 in numerical order. Pressing the "-" key will take the power straight from 9 to 0.
6. If you don't choose a heat setting within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
7. You can modify the heat setting at any time during cooking.

MULLER

1. Touch the ON/OFF control. After power is on, the buzzer beeps once, all displays show "—", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.
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
3. According to the heating zone where the pan is placed, select a relevant zone select key by pressing  key (1). The symbol "0" selected will stay fully lit.
4. Adjust the heat setting by touching the slider regulating key (4/5) control.



5. If you don't choose a heat setting within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
6. You can modify the heat setting at any time during cooking.

NOTE: If the display flashes  along with the heat setting, this means that:

1. You have not placed a pan on the correct cooking zone.
2. The pan you're using is not suitable for induction cooking.
3. The pan is too small or not properly centred 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 1 minutes if no suitable pan is placed on it.

4.2 Finished Cooking

AMALIA

1. Touching the relevant zone select key(1) that you wish to switch off.
2. Press the "-" key will decrease the power to "0" level, or press the "+" and "-" at the same time, the power level will decrease to 0 straight away.
3. 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.

MULLER

1. Touching the relevant zone select key(1) that you wish to switch off.
2. Press the slider regulating key (4/5) control to "0" level.
3. 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.

4.3 Boost Function

AMALIA

Activated the boost function

1. Select the heating zone by touching the zone select key (1).
2. Touching the boost control key (7), the zone indicator shows "P" and the power reaches Max.

Cancel the Boost function

1. Touching "-" and "+" control together at the same time. The cooking zone switches off and the boost function cancels automatically.
2. The function can work in any cooking zone.
3. The cooking zone returns to level 9 after 5 minutes.

MULLER

Activated the boost function

1. Select the heating zone by touching the zone select key (1).
2. Touching the boost control key (6), the zone indicator shows "P" and the power reaches Max.

Cancel the Boost function

1. Touching the relevant zone select key (1) that you wish to cancel.
2. Touching the slider regulating key (6) to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to level 9.
3. The function can work in any cooking zone.
4. The cooking zone returns to level 9 after 5 minutes.

4.4 Child Lock Function

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

To lock the controls

Touch the key lock control for 3 seconds. The timer indicator will show "Lo "

To unlock the controls

1. Make sure the induction hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control for a while
3. You can now start using your Induction hob.



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

4.5 Safety cut-off

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shutsdown automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power Level	The heating zone shutdown automatically after
1 – 3	6 hours
4 – 6	3 hours
7 – 8	2 hours
9	90 minutes

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minute.

4.6 Timer


You can set the timer from 1-99 minutes and this can be used in two ways:

1. As an alarm that does not alter any of the cooking zones.
 2. As an automatic switch off function to turn off one cooking zone.
- NOTE: This function only operates on one zone at a time; the other zone will continue to operate as normal.

AMALIA

Using the timer as an alarm

NOTE: You can use the timer function independently of the cooking zones.

1. Switch on the hob using (8).
2. Select the cooking zone using (1) and the power level required.
3. When the indicator stops flashing, touch the timer key (2)  and the timer will flash "10".
4. Touch the "+" or "-" keys once to increase or decrease one minute at a time or touch and hold the "+" or "-" keys to increase or decrease ten minutes at a time.
5. The timer will commence countdown and show the remaining time. The timer will beep for seconds once completed.
6. To cancel the timer, press "+" and "-" at the same time

Using the timer to switch off the zones

1. Select the cooking zone using (1) and select the power required.
2. Before the indicator stops flashing, touch the timer key (2) and the timer will flash "10". Touch the "+" or "-" keys once to increase or decrease one minute at a time.
3. Or touch and hold the "+" or "-" keys to increase or decrease ten minutes at a time.
4. The timer will commence countdown and show the remaining time.
5. The timer will beep for 30 seconds once completed.

NOTE: The dot next to the selected timer which controlled cooking zone will flash when the timer is operative. ⚡

MULLER

Using the timer as an alarm

NOTE: You can use the timer function independently of the cooking zones.

1. Switch on the hob using (7).
2. Select the cooking zone using (1) and the power level required.
3. When the indicator stops flashing, touch the timer key (2) "🕒" and the timer will flash "10".
4. Touch slider keys (4/5) once to increase or decrease one minute at a time or touch and hold the slider keys (4/5) to increase or decrease ten minutes at a time.
5. The timer will commence countdown and show the remaining time. The timer will beep for seconds once completed.
6. To cancel the timer, touch the slider keys (4/5).

Using the timer to switch off the zones

1. Select the cooking zone using (1) and select the power required.
2. Before the indicator stops flashing, touch the timer key (2) and the timer will flash "10". Touch slider keys (4/5) once to increase or decrease one minute at a time.
3. Or touch and hold the slider keys(4/5) to increase or decrease ten minutes at a time.
4. The timer will commence countdown and show the remaining time.
5. The timer will beep for 30 seconds once completed.

NOTE: The dot next to the selected timer which controlled cooking zone will flash when the timer is operative. ⚡

4.7 User Tips

Cookware



Information about the cookware

1. The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.
2. Cookware made of enamelled steel and with aluminium or copper bottoms can cause the color change on the glass ceramic surface.




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:

Put some water in the pan you want to check.



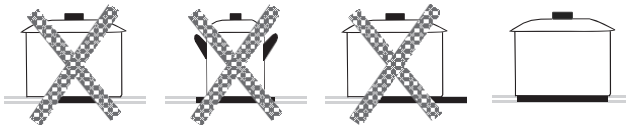
If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

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

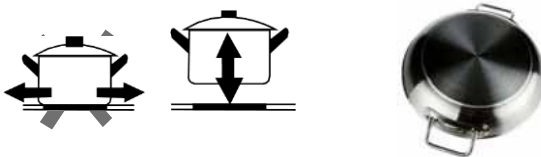
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans which diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider, energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot, the efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



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



Energy saving

1. How to save energy
2. If it is possible, always put the lids on the cookware.
3. Put cookware on a cooking zone before you start it.
4. Stop the cooking zones before the end of the cooking time to use residual heat.
5. The bottom of pans and cooking zones must have the same dimension

i Important!

According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which contains starch), acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

5 MAINTENANCE

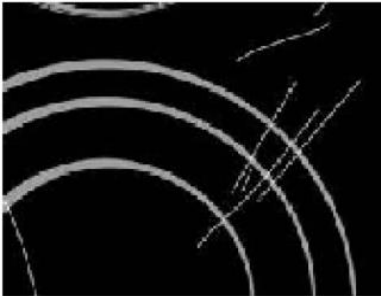


Figure 1



Figure 2



Figure 3

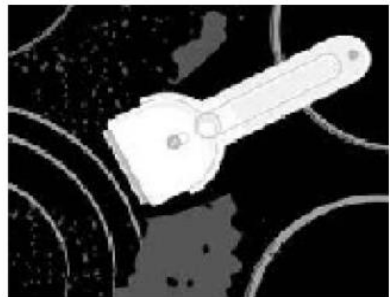


Figure 4



Figure 5

After each use of the glass-ceramic hob, wait for it to cool down and clean it; otherwise, even the smallest food residue will be burnt onto the hot surface next time you use the appliance. For regular cleaning and maintenance of the glass-ceramic surface, use special conditioning agents which form a protective layer on the surface, shielding it from dirt. Before each use, wipe any dust or other particles from the hob surface and pan bottom as these could scratch the surface (Figure 1).

CAREFUL:



1. Steel wool, abrasive sponges, and abrasive detergents can scratch the hob surface. Glass ceramic surface can also be damaged by aggressive sprays and inappropriate or insufficiently. Shaken (mixed) liquid cleaning agents (Figure 1 and Figure 2).
2. Signs and indications on the hob may be worn if aggressive cleaning aids are used on cooking zone edges, or if pans with damaged bottom or used.
3. Light stains can be removed by a damp soft cloth; then, wipe the surface dry (Figure 3). Water stains can be removed using a mild solution of vinegar; however, do not use this solution to clean the frame (only with some models, as it may become dull. Do not use aggressive sprays or decalcification agents (Figure 3).
4. Heavier stains can be removed using special agents and utensils for cleaning the glass-ceramic hobs. When using these products, follow the instructions provided by their respective manufacturers.
5. Make sure any residues of cleaning agents are thoroughly removed, as they could damage the glass-ceramic hob when the cooking zones heat up (Figure 3).
6. Stubborn and burnt residues can be removed using a scraper. Make sure the plastic part of the scraper does not come into contact with a hot cooking zone. Be careful not to cut yourself with the scraper!
7. Sugar and sugar-laden food may permanently damage the glass ceramic surface (Figure 5); therefore, they should be removed from the glass ceramic surface as soon as possible, although the cooking zone may still be hot (Figure 4). Any change in the color of the glass-ceramic surface does not affect its operation or the stability of the surface. Such discolorations are mostly a result of burnt food residues or use of cookware made of materials such as aluminum or copper; these stains are difficult to remove.

Warning: All damage described above predominantly relates to the aesthetics, i.e. appearance of the appliance and do not affect the functionality directly. Such errors cannot be the subject of a warranty claim

6 TROUBLESHOOTING

Error Message	Possible Cause	What to do
<u>U</u>	No pot or pot is not suitable	Replace the pot
ER03	Water or pot on the glass over the control panel	Clean the user interface
F1E	The connection between the display board and the left mainboard is failed (the cooking zone which indicator showing "E")	<ol style="list-style-type: none"> 1. Connection cable not correctly plugged or defected 2. Replace the mainboard power or power if coil sensor is OK 3. Call Hafele Service Center
F3E	Coil temperature sensor failure (the cooking zone which indicator showing "E")	Call Hafele Service Center
F4E	Mainboard temperature failure (the cooking zone which indicator showing "E")	Call Hafele Service Center
E1E	Temperature sensor of the ceramic glass plate is high	Please restart after the induction hob cools down
E2E	Temperature sensor of IGBT is high	Please restart after the induction hob cools down
E3E	Abnormally voltage supply (too high)	Please inspect whether the power supply is normal; Power the hub on after the power supply is normal
E4E	Abnormally voltage supply (too low)	Please inspect whether the power supply is normal; Power the hub on after the power supply is normal
E5E	Temperature sensor failure (the cooking zone which indicator showing "E")	<ol style="list-style-type: none"> 1. Connection cable is not correctly plugged or assembling is defective 2. Call Hafele Service Center

7 SPECIFICATION

Model	AMALIA 495.06.161	MULLER 495.06.152
No. of Cooking Zone	3	2
Color	Black	Black
Control Panel	Touch Control	Touch + Sliding Control
Glass Material	Schott Glass	Schott Glass
Voltage	220-240 V ~ 50/60 Hz	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power	 <ul style="list-style-type: none"> : Ø210 mm, 2300/2600 W : Ø160 mm, 1200/1500 W : Ø320 mm, 2300/3000 W 	 <ul style="list-style-type: none"> : Ø160 mm, 1200/1500 W : Ø180 mm, 2000/2300 W
Timer	1-99 minutes	1-99 minutes
Dimension	520 x 590 x 60 mm	290 x 520 x 68.5 mm

Specifications of this appliance may change without notice to improve the quality of the product. Pictures in this manual are schematic and may not match your product exactly. Values stated on the machine labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the appliance, values may vary

HÄFELE

PT. Hafele Indotama
Taman Tekno Blok A No. 3
Serpong, Tangerang 15314
Phone, +62 21 7587 8888

Email: service@hafeleindonesia.com
www.hafele.co.id



    @HafeleIndonesia