



Induction Hob

Instruction Manual / Installation Manual

MODEL: GIB464SCW/GIB464SC



EN	Installation, use and maintenance instructions	2
DE	Anweisungen für die Installation, den Gebrauch, die Wartung Instructions	23
FR	pour l'installation, l'utilisation, l'entretien	45
ES	Instrucciones para la instalación, el uso, el mantenimiento	66
IT	Istruzioni di installazione, istruzioni per l'uso, istruzioni per la manutenzione	87



Safety Warnings

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

- ✓ The appliance is not to be used 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. children being supervised not to play with the appliance.
- ✓ Warning: 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.
- ✓ Warning: a steam cleaner is not be used.
- ✓ Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- ✓ After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- ✓ That the appliance is not intended to be operated by means of external timer or separated 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 a fire.
- ✓ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ✓ This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. children shall not play with the appliance. cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- ✓ WARNING: 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.
- ✓ **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.
- ✓ **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- ✓ **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- ✓ **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- ✓ Power cord can't accessible after installation.

Congratulations on the purchase of your new Induction 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.

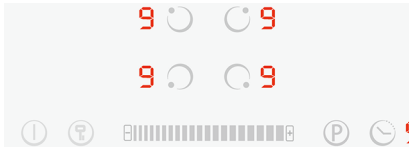
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

Product Overview

Top View



User Interface

Reference	Description		
A		E	 Boost control key
		F	 Timer key
B			
C			
D Power/Timer slider regulating key			
			

Heating zone Power

Heating Zone	Max.Power Max.Power (220-240V~ 50/60Hz)
	1500/2000W
	1200/1500W
	1500/2000W
	1200/1500W
Total Rating Power	6400W

Heat Settings

The settings below should only be taken as a guide. The power of the induction coils will vary depending on the size and material of the pan. For this reason it is possible that the settings will need to be adjusted slightly to suit your pans. As you use the hob, you will get to know which settings suit your pans best. When using new pans that you are not familiar with, set the power level below the one specified.

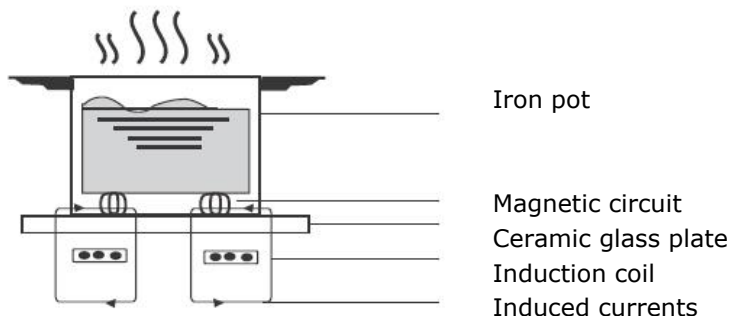
Power level	Recommended Use
1-2	•Keep warm •Melting chocolate, butter
3-4	•Defrosting and heating •Cooking rice or porridge
5-6	•Braising •Simmering •Goulash
7-8	•cooking pasta •Roasting/frying with little oil
9/P	•stir-frying •boiling water

Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the 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.
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.
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.	Use cookware 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.	Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.

A Word on Induction Cooking

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.

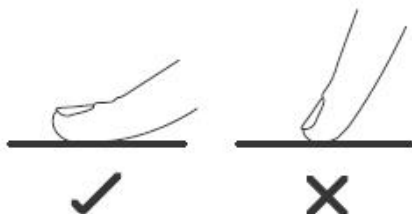


Before Using Your New Induction Hob

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

Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



Choosing the Right Cookware



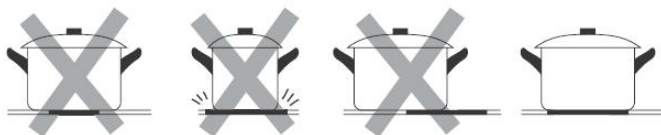
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable 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, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



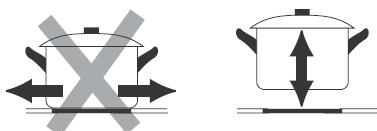
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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 whose 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 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.



Using Your Induction Hob

To start cooking

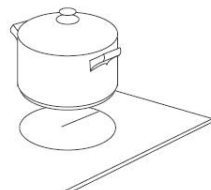
1. Touch the ON/OFF control for 3 seconds.

The hob will beep once and the zones will show “-” to indicate that standby mode.



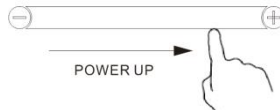
Note: If you do not select a cooking zone and power level within one minute, the hob will switch off automatically.

2. Place a pan suitable for induction cooking on a cooking zone; ensure that the base of the pan and the cooking surface is clean and dry.



3. Choose the zone using (A) “” and “0” will flash. If no power level is selected within 5 seconds, “_” will be displayed.

4. Select the output using the power control (D) from 0-9 and cooking commences. You can modify this at any time during cooking.



- 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.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.

If the display flashes  alternately with the heat setting.

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 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.

When you have finished cooking

1. Select the cooking zone (A).
2. Press the "-"key will decrease the power to "0" level.

Note: "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.

Using the Boost Function

Activated the boost function

1. Select the heating zone by touching the zone select key (A).
2. Touching the boost control key(E) , the zone indicator show "P." and the power reach Max.

Cancel the Boost Function

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

Using Child Lock Function

- 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 OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the keylock 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.

Over-Temperature Protection

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

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.

Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down 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	1~3	4~6	7~8	9
Default working timer (min)	360	180	120	90

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



People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

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

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure at least one cooking is turned on.
Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.
2. Select the cooking zone using (A) and the power level required.
3. When the indicator stops flashing, touch the timer key(F)  and the timer will flash "10".
4. Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer
Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.
Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.
Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the timer indicator will turn off.
5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time .
6. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator will turn off when the setting time finished.

Setting the timer to turn one or more cooking zones off

If the timer is set on one zone:

1. Select the relevant cooking zone which is working by touching the zone select key (A).
2. Select the cooking zone using (A) and the power level required.
3. Before indicator stops flashing, touch the timer key(F)  and the timer will flash "10".
4. Using the "+" and "-" buttons, you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes.

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.

Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the timer indicator will turn off.

5. When the time is set it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.

NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically. Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.
7. when using "the timer as an alarm" and "the timer to switch off the zones" together, the display will show the remaining time of alarm as first priority. Press cooking zone to show the remaining time of switch off timer.

Failure Display and Inspection

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

Error Message	Possible Cause	What to do
	No pot or pot not suitable;	Replace the pot;
ER03	Water or pot on the glass over the control	Clean the user interface
F1E	The connection between the display board and the left mainboard is fail (the cooking zone which indicator showing “E”)	1.Connection cable not correctly plugged or defective; 2.Replace the Mainboard.
F3E	Coil temperature sensor failure. (the cooking zone which indicator showing “E”)	Replace the coil sensor
F4E	Mainboard temperature sensor failure. (the cooking zone which indicator showing “E”)	Replace the mainboard
E1E	Temperature sensor of the ceramic glass plate is high	Please restart after the induction hob cools down.
E2 E	Temperature sensor of the IGBT is high	Please restart after the induction hob cools down.
E3 E	Abnormal supply voltage(too high)	Please inspect whether power supply is normal; Power on after the power supply is normal.
E4 E	Abnormal supply voltage (too low)	Please inspect whether power supply is normal; Power on after the power supply is normal.
E5 E	Temperature sensor failure(the cooking zone which indicator showing “E”)	Connection cable not correctly plugged or assemble defective;

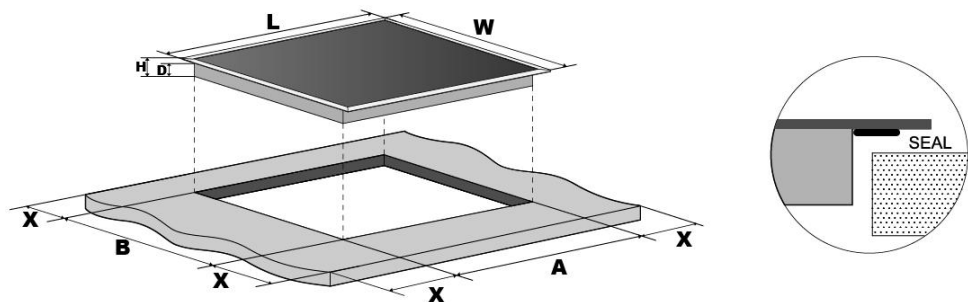
The above are the judgment and inspection of common failures.

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

Installation

Selection of installation equipment

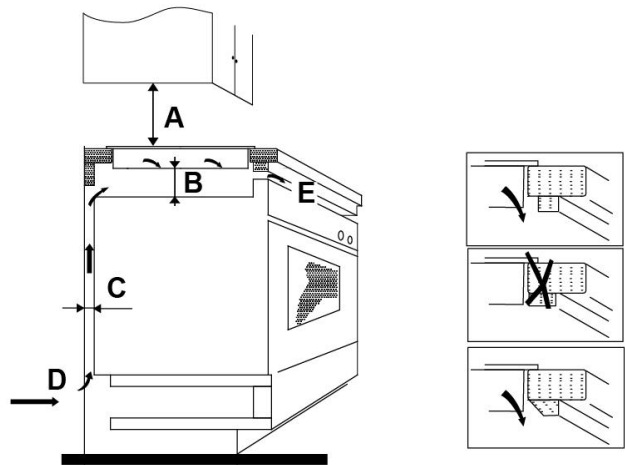
Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.
Be sure the thickness of the work surface is at least 30 mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	58	54	565	495	50 mini

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the induction 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 760 mm.



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

Before you install the hob, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.

The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).

- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

When you have installed the hob, make sure that

- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob to avoid touching the bottom of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

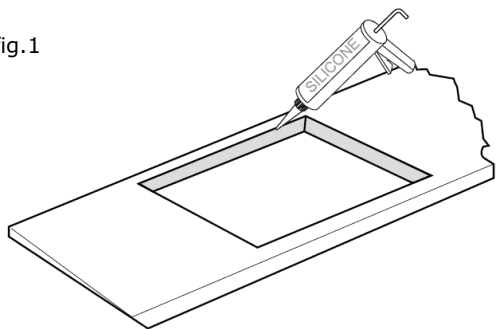
Before locating the fixing brackets

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

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.

fig.1

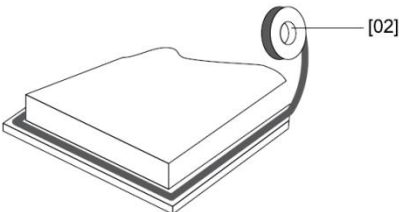


01



Cut out worktop to supplied dimensions shown (fig. 1) with suitable equipment. Seal the cut edge of the worktop using silicone or PTFE and allow to dry prior to fitting the hob.

fig.2



02



[04] x 1

Stretch out the supplied seal along the underside edge of the hob, ensuring the ends overlap.

03

fig. 3

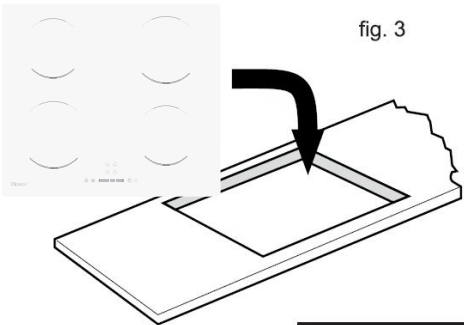


fig. 4

Do not use adhesive to fix the hob into the worktop. Once the seal is fitted position the hob into 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 (fig. 4)

Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

Connecting the hob to the mains power supply



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

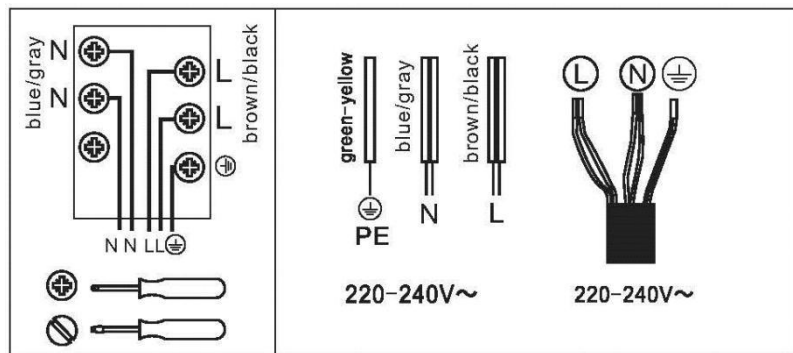
1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
 2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate.
 3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The 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.

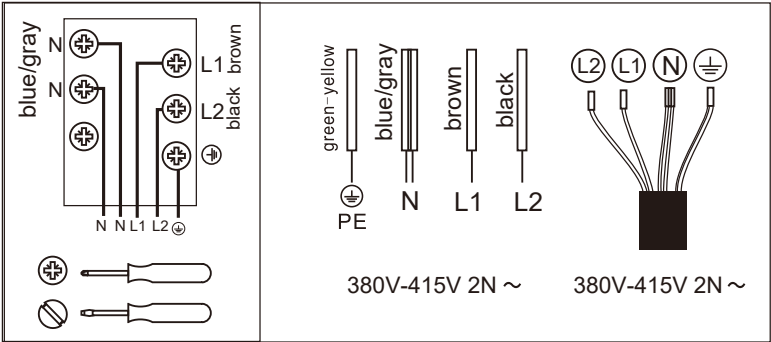


Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

European power line access method 1

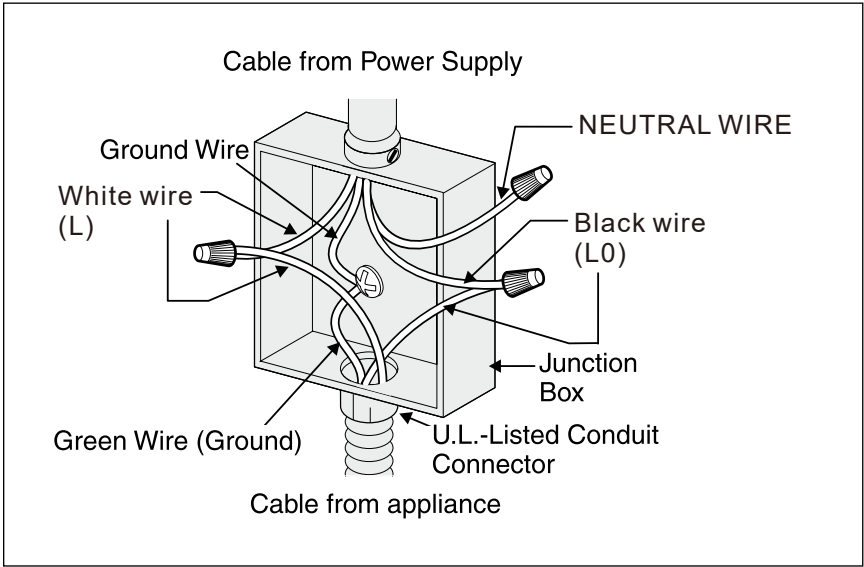
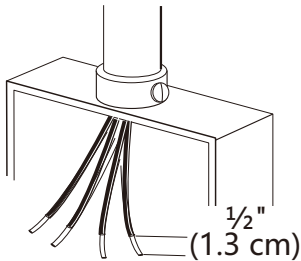


European power line access method 2



North American power line access method

Electrical Connection Options(240V)



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

This appliance requires a 40 Amp Miniature Circuit Breaker.



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

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

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

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

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



Sicherheitswarnungen

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie diese Informationen, bevor Sie Ihr Kochfeld benutzen.

- ✓ Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen benutzt werden, es sei denn, sie wurden beaufsichtigt oder angewiesen, nicht mit dem Gerät zu spielen.
- ✓ Warnung: Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines elektrischen Schlages zu vermeiden, bei Kochfeldoberflächen von Glaskeramik oder ähnliches Material, das spannungsführende Teile schützt.
- ✓ Warnung: ein Dampfreiniger ist nicht used.
- ✓ Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfeldes gelegt werden, da sie heiß werden können.
- ✓ Schalten Sie nach dem Gebrauch das Kochfeld-Element durch dessen Steuerung aus und verlassen Sie sich nicht auf den Schalendetektor.
- ✓ Dass das Gerät nicht für den Betrieb mittels externer Zeitschaltuhr oder separater Fernsteuerung vorgesehen ist.
- ✓ Gefahr von Feuer: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.

- ✓ VORSICHT: Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Kochprozess muss kontinuierlich überwacht werden.
- ✓ WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einer Herdplatte mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.
- ✓ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Servicevertreter oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- ✓ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie in sicherer Weise beaufsichtigt oder unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung des Benutzers dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- ✓ WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.
- ✓ Es sollte darauf geachtet werden, dass die Heizelemente nicht berührt werden.
- ✓ Kinder unter 8 Jahren⁴ werden ferngehalten, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- ✓ **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einer Herdplatte mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.
- ✓ Versuchen Sie **NIEMALS**, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme ab. z.B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- ✓ **VORSICHT:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Kochprozess muss kontinuierlich überwacht werden.
- ✓ **WARNUNG:** Feuergefahr: keine Gegenstände auf den Kochflächen aufbewahren.
- ✓ **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeld-Schutzvorrichtungen, die vom Hersteller des Kochgerätes konstruiert oder vom Hersteller des Gerätes in der Gebrauchsanweisung als geeignet angegeben wurden, oder in das Gerät integrierte Kochfeld-Schutzvorrichtungen. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.
- ✓ Das Netzkabel ist nach der Installation nicht mehr zugänglich.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Induktionskochers.

Wir empfehlen Ihnen, diese Anleitung / das Installationshandbuch zu lesen, um die korrekte Installation und den Betrieb des Geräts vollständig zu verstehen.

Zur Installation lesen Sie bitte den Abschnitt Installation.

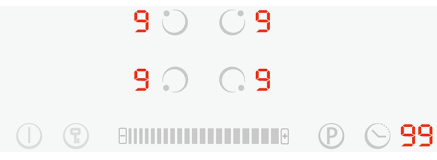
Lesen Sie alle Sicherheitshinweise vor dem Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie diese Anleitung / Installationsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

Produktübersicht

Draufsicht



Benutzeroberfläche

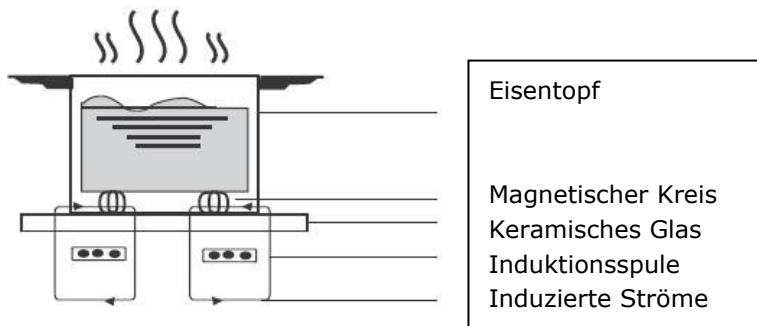
Referenz	Beschreibung		
A	Zonenauswahltaste	E	 Steuertaste erhöhen
		F	 Timer-Taste
B	Kindersicherungsschlüssel I		
C	EIN / AUS-Taste		
D Einstellschlüssel für Power / Timer-Schieberegler			
			

Heizzone Leistung

Heating Zone	Maximale Kraft (220-240V~ 50/60Hz)
	1500/2000W
	1200/1500W
	1500/2000W
	1200/1500W
Gesamt-Nennleistung	6400W

Ein Wort zum Induktionskochen

Induktionskochen ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und wirtschaftliche Kochtechnologie. Sie funktioniert durch elektromagnetische Schwingungen, die die Wärme direkt in der Pfanne erzeugen, und nicht indirekt durch die Erwärmung der Glasoberfläche. Das Glas wird nur deshalb heiß, weil die Pfanne es schließlich erwärmt.

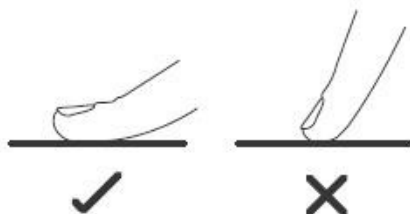


Bevor Sie Ihren Neuen Induktionskocher Verwenden

- Lesen Sie diesen Leitfaden und beachten Sie dabei insbesondere den Abschnitt 'Sicherheitswarnungen'.
- Entfernen Sie die Schutzfolie, die sich noch auf Ihrem Induktionskochfeld befindet.

Verwendung der Touch-Controls

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, so dass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Benutzen Sie den Ballen Ihres Fingers, nicht seine Spitze.
- Sie hören jedes Mal, wenn eine Berührung registriert wird, einen Piepton.
- Stellen Sie sicher, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass sie nicht von einem Gegenstand (z.B. einem Utensil oder einem Tuch) bedeckt sind. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Bedienelemente erschweren.



Auswahl des Richtigen Kochgeschirrs



- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem für Induktionskochplatten geeigneten Boden. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf dem Boden der Pfanne.

- Mit einem Magnettest können Sie überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist. Bewegen Sie einen Magneten in Richtung des Pfannenbodens. Wenn er angezogen wird, ist die Pfanne für die Induktion geeignet.

- Wenn Sie keinen Magneten haben:

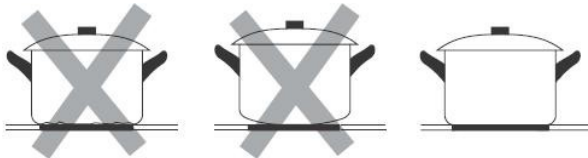
1. Geben Sie etwas Wasser in die Pfanne, die Sie überprüfen möchten.

2.  Wenn die Anzeige nicht blinkt und das Wasser heizt, ist die Pfanne geeignet.

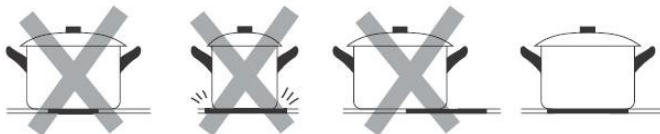
- Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.



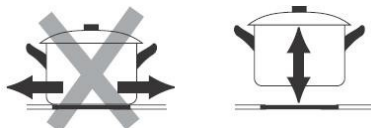
Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Rändern oder einem gewölbten Boden.



Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihrer Pfanne glatt ist, flach am Glas anliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Töpfe, deren Durchmesser so groß ist wie die Grafik der gewählten Zone. Bei Verwendung eines Topfes wird eine etwas breitere Energie bei maximaler Effizienz genutzt. Bei Verwendung eines kleineren Topfes könnte die Effizienz geringer sein als erwartet. Töpfe unter 140 mm könnten vom Kochfeld unbemerkt bleiben. Zentrieren Sie Ihren Topf immer auf der Kochzone.



Heben Sie die Pfannen immer vom Induktionskochfeld ab - rutschen Sie nicht ab, da sie das Glas zerkratzen könnten.



Verwendung des Induktionskochers

So beginnen sie mit dem kochen

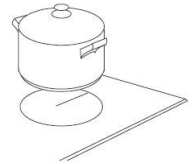


1. Berühren Sie die Taste ON/OFFkey(C) "für 3 Sekunden". Nach dem Einschalten, der Summer piept einmal, alle Anzeigen zeigen "-", was anzeigt, dass das Induktionskochfeld in den Bereitschaftsmodus übergegangen ist.

Hinweis: Wenn Sie nicht innerhalb einer Minute eine Kochzone und eine Leistungsstufe auswählen, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

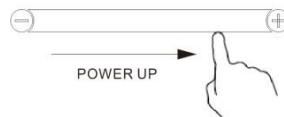
2. Stellen Sie eine geeignete Pfanne auf die gewünschte Kochzone.

Stellen Sie sicher, dass der Boden der Pfanne und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.



3. Wählen Sie die Zone mit (A). "☉" Und "0" blinken. Wenn innerhalb von 5 Sekunden keine Leistungsstufe ausgewählt wird, wird "-" angezeigt.

4. Wählen Sie den Ausgang mit dem Leistungsregler (D) von 0-9 und der Garvorgang beginnt. Sie können dies jederzeit während des Kochens ändern.



- Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Wärmeeinstellung wählen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus. Sie müssen bei Schritt 1 erneut beginnen.
- Sie können die Hitzeeinstellung jederzeit während des Kochens ändern.

Wenn die Anzeige abwechselnd mit der  Wärmeeinstellung blinkt.

Dies bedeutet, dass:

- Sie eine Pfanne nicht auf die richtige Kochzone gestellt haben oder.
- Die von Ihnen verwendete Pfanne nicht für Induktionsküche geeignet ist oder.

- Die Pfanne ist zu klein oder nicht richtig auf die Kochzone zentriert.
Es findet keine Erwärmung statt, es sei denn, es befindet sich eine geeignete Pfanne auf der Kochzone. Das Display schaltet sich nach 1 Minute automatisch aus, wenn kein geeigneter Topf auf dem Display steht.

Wenn Sie mit dem kochen fertig sind

1. Wählen Sie die Kochzone (A).
2. Drücken Sie die Taste "-", um die Leistung auf "0" zu senken .

Hinweis: "H" zeigt an, welche Kochzone sich heiß anfühlt. Es wird verschwinden, wenn die Die Oberfläche ist auf eine sichere Temperatur abgekühlt. Es kann auch als Energiesparfunktion verwendet werden, wenn Sie weitere Pfannen erhitzen möchten. Verwenden Sie die noch heiße Kochplatte.

Verwendung der Boost-Funktion

Aktivierung der Boost-Funktion

1. Wählen Sie die Heizzone durch Berühren der Zonenwahltaste (A).
2. Durch Berühren der Boost-Taste(E) "", zeigt die Zonenanzeige "P" und die Leistung erreichen Max.

Die Boost-Funktion Abbrechen

1. Durch Berühren der entsprechenden Zone wählen Siekey(A) die Sie abbrechenkey(A) möchten.
2. Durch Berühren der Leistungsregulierungstaste(D) wird die Boost-Funktion aufgehoben, dann kehrt die Kochzone auf Stufe 9 zurück.
 - Die Funktion kann in jeder Kochzone arbeiten.
 - Die Kochzone kehrt nach 5 Minuten auf Stufe 9 zurück.

Verwendung der Kindersicherungsfunktion

- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung (z.B. versehentliches Einschalten der Kochzonen durch Kinder) zu verhindern.
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, werden alle Bedienelemente außer dem AUS-Regler deaktiviert.

So sperren Sie die Bedienelemente

Berühren Sie die Tastensperre 3 Sekunden lang. Die Timer-Anzeige zeigt "Lo" an.

So entsperren Sie die Bedienelemente

1. Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld eingeschaltet ist.
2. Berühren Sie die Kindersicherungstaste und halten Sie sie eine Zeit lang gedrückt.
3. Sie können jetzt mit Ihrem Induktionskochfeld beginnen.



Wenn sich das Kochfeld im Verriegelungsmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer AUS deaktiviert. Sie können das Kochfeld im Notfall jederzeit mit dem AUS-Regler ausschalten, aber Sie müssen das Kochfeld bei der nächsten Bedienung zuerst entriegeln.

Über-Temperatur-Schutz

Mit einem Temperaturfühler ausgestattet, kann die Temperatur im Inneren des Induktionskochfeldes überwacht werden. Wenn eine zu hohe Temperatur überwacht wird, stoppt das Induktionskochfeld automatisch den Betrieb.

Erkennung von Kleinteilen

Wenn eine ungeeignete Größe oder eine nicht-magnetische Pfanne (z.B. Aluminium) oder ein anderer kleiner Gegenstand (z.B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf dem Kochfeld liegen gelassen wurde, geht das Kochfeld automatisch nach 1 Minute in den Standby-Modus über. Das Gebläse kocht das Induktionskochfeld für weitere 1 Minute herunter.

Automatischer Abschaltschutz

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsschutzfunktion für Ihr Induktionskochfeld. Sie schaltet sich automatisch ab, falls Sie einmal vergessen sollten, Ihr Kochgerät auszuschalten. Die Standardarbeitszeiten für verschiedene Leistungsstufen sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	1~3	4~6	7~8	9
Standardarbeitszeit (min)	360	180	120	90

Wenn der Topf entfernt wird, kann das Induktionskochfeld die Erwärmung sofort stoppen und das Kochfeld schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab.



Personen mit einem Herzschrittmacher sollten vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt konsultieren.

Verwendung des Timers

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- Sie können es als Protokollführer verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer keine Kochzone aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
- Sie können einstellen, dass eine Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet wird.
- Sie können den Timer für bis zu 99 Minuten einstellen.

Verwendung des Timers als Minuten-Minderer

Wenn Sie keine Kochzone auswählen

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.

Hinweis: Sie können die Minutenanzeige auch dann verwenden, wenn Sie keine Kochzone auswählen.

2. Wählen Sie die Kochzone mit (A) und der erforderlichen Leistung aus.

3. Berühren Sie die Timer-Taste(F)  ".Die Erinnerungsanzeige beginnt zu

blinken "10", und Sie können den Timer an diesem Punkt einstellen.



4. Mit den Tasten "+" oder "-" können Sie die Einstellung der Zeit von 1 bis 99 Minuten realisieren.

Tipp: Berühren Sie den "-" oder "+" Regler des Timers einmal, um die Zeit um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen.

Halten Sie die "-" oder "+" Taste des Timers gedrückt, um den Wert um 10 Minuten zu verringern oder zu erhöhen.

Wenn Sie "-" und "+" zusammen berühren, wird der Timer gelöscht und die Timer-Anzeige erlischt.

5. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort herunterzuzählen und das Display zeigt die verbleibende Zeit an.

6. Der Summer ertönt 30 Sekunden lang und die Timer-Anzeige erlischt, wenn die Einstellzeit abgelaufen ist.

Hinweis: Der Minutenzähler funktioniert nur beim normalen Modell.

Einstellung des Timers zum Ausschalten einer oder mehrerer Kochzonen

Wenn der Timer auf eine Zone eingestellt ist:

1. Wählen Sie die entsprechende Kochzone, die in Betrieb ist, indem Sie die Zonenwahltaste (A) berühren.
2. Wählen Sie die Kochzone mit (A) und der erforderlichen Leistung aus.
3. Drücken Sie den Timerkey(F) "", die Erinnerungsanzeige beginnt zu blinken "10" und Sie können den Timer an diesem Punkt einstellen.
Tipp: Berühren Sie den "-" oder "+" Regler des Timers einmal, um die Zeit um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen.
Halten Sie die "-" oder "+" Taste des Timers gedrückt, um den Wert um 10 Minuten zu verringern oder zu erhöhen.
Wenn Sie "-" und "+" zusammen berühren, wird der Timer abgebrochen und die Timer-Anzeige erlischt.
5. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort herunterzuzählen. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.
HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungspegelanzeige leuchtet auf und zeigt damit an, dass die Zone ausgewählt ist.

HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungspegelanzeige leuchtet auf und zeigt damit an, dass die Zone ausgewählt ist.



6. Nach Ablauf der Kochzeit wird die entsprechende Kochzone automatisch abgeschaltet, während die anderen Kochzonen weiterhin in Betrieb bleiben, wenn sie vorher eingeschaltet wurden.
7. Wenn Sie "den Timer als Alarm" und "den Timer zum Ausschalten der Zonen" zusammen verwenden, zeigt das Display die verbleibende Zeit des Alarms als erste Priorität an. Drücken Sie auf die Kochzone, um die verbleibende Zeit des Ausschalttimers anzuzeigen.

Wärme-Einstellungen

Die folgenden Einstellungen sollten nur als Anhaltspunkt dienen. Die Leistung der Induktionsspulen hängt von der Größe und dem Material der Pfanne ab. Aus diesem Grund ist es möglich, dass die Einstellungen leicht an Ihre Pfannen angepasst werden müssen. Wenn Sie das Kochfeld benutzen, werden Sie erfahren, welche Einstellungen am besten zu Ihren Pfannen passen. Wenn Sie neue Pfannen verwenden, mit denen Sie nicht vertraut sind, stellen Sie die Leistungsstufe unter der angegebenen ein.

Leistungsstufe	Empfohlene Verwendung
1-2	• Warm halten • Schmelzen von Schokolade, Butter
3-4	• Abtauen und Aufheizen • Reis oder Brei kochen
5-6	• Schmoren • Simmering • Gulasch
7-8	• Nudeln kochen • Braten/Braten mit wenig Öl
9/P	• Rührbraten • Wasser kochend

Hinweise und Tipps

Problem	Mögliche Ursachen	Was ist zu tun
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet werden.	Keine Energie.	Stellen Sie sicher , dass das Kochfeld ist v erbunden die Stromversorgung und dass er eingeschaltet wird. Überprüfen Sie, ob es ist ein Stromausfall i n Ihrem Hause oder Umgebung.
Die Touch-Bedienelemente sind schwer zu bedienen.	Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm über den Bedienelementen, oder Sie verwenden die Fingerspitze, wenn Sie die Bedienelemente berühren.	Stellen Sie sicher , dass der Touch - Control - Bereich ist trocken und verwendet den Ball Ihren Fingers beim Berühren der Bedienelemente.
Das Glas wird zerkratzt.	Grobkantiges Kochgeschirr. Es werden ungeeignete Scheuermittel oder Reinigungsmittel verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden.
Einige Pfannen machen Knistern oder Klickgeräusche.	Dies kann durch die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten verschiedener Metalle vibrieren unterschiedlich).	Dies ist normal für Kochgeschirr und zeigt keinen Fehler an.
Das Induktionskochfeld macht bei Verwendung ein leises Brummen eine hohe Hitzeeinstellung.	Dies wird durch die Technologie des Induktionskochens verursacht.	Dies ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder vollständig verschwinden, wenn Sie die Hitzeeinstellung verringern.

Lüftergeräusch vom Induktionskochfeld.	In Ihr Induktionskochfeld ist ein Lüfter eingebaut, um eine Überhitzung der Elektronik zu verhindern. Es kann weiterhin laufen, selbst nachdem Sie das Induktionskochfeld eingeschaltet haben wird.	Dies ist normal und erfordert keine Maßnahmen. Schalten Sie das Gerät nicht auf dem Induktionskochfeld aus an der Wand, während der Lüfter läuft.
Pfannen werden nicht heiß und erscheinen im Display.	Das Induktionskochfeld kann nicht erkennen, die Pfanne, weil es für die Induktion nicht geeignet ist das Kochen.	Verwenden Sie Kochgeschirr, das zum Induktionskochen geeignet ist.
	Das Induktionskochfeld kann nicht erkennen, die Pfanne, weil es für die Kochzone zu klein ist oder nicht richtig zentriert auf sie.	Zentrieren Sie die Pfanne und stellen Sie sicher, dass der Boden der Größe der Kochzone entspricht.
Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone hat sich unerwartet abgeschaltet wird, ertönt ein Signal und ein Fehlercode wird angezeigt.	Technischer Fehler.	Bitte notieren Sie sich die Fehlerbuchstaben und -nummern, schalten Sie das Induktionskochfeld an der Wand aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

Fehleranzeige und Inspektion

Wenn eine Anomalie auftritt, geht das Induktionskochfeld automatisch in den Schutzzustand über und zeigt entsprechende Schutzcodes an:

Fehler Nachricht	Mögliche Ursache	Was ist zu tun?
	Kein Topf oder Topf nicht geeignet	Ersetzen Sie den Topf
ER03	Wasser oder Topf auf dem Glas über der Steuerung	Bereinigung der Benutzeroberfläche
F1 E	Die Verbindung zwischen der Anzeigetafel und der die linke Hauptplatine ist ausgefallen (die Kochzone, deren Anzeige "E" anzeigt)	1. Anschlusskabel nicht korrekt gesteckt oder defekt; 2. Ersetzen Sie die Hauptplatine.
F3 E	Ausfall des Spulentemperatur-Sensors. (die Kochzone welcher Indikator "E" anzeigt)	Den Spulensensor austauschen
F4 E	Ausfall des Mainboard-Temperatursensors. (das Kochen Zone, deren Indikator "E" anzeigt)	Ersetzen Sie die Hauptplatine
E1 E	Der Temperatursensor der keramischen Glasplatte ist hoch	Bitte starten Sie erneut, nachdem das Induktionskochfeld abgekühlt ist.
E2 E	Temperatursensor des IGBTs ist hoch	Bitte starten Sie erneut, nachdem das Induktionskochfeld abgekühlt ist nach unten.
E3 E	Anormale Versorgungsspannung (zu hoch)	Bitte prüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist; Die Stromversorgung ist nach dem Einschalten normal.
E4 E	Anormale Versorgungsspannung (zu niedrig)	Bitte prüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist; Einschalten nach der Stromversorgung ist normal.
E5 E	Ausfall des Temperatursensors (die Kochzone, die Indikator zeigt "E")	Anschlusskabel nicht korrekt gesteckt oder defekt zusammenbauen

Es handelt sich um die Beurteilung und Überprüfung von gemeinsamen Versäumnissen.

Bitte nehmen Sie das Gerät nicht selbst auseinander, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden, und wenden Sie sich bitte an den Lieferanten.

Installation

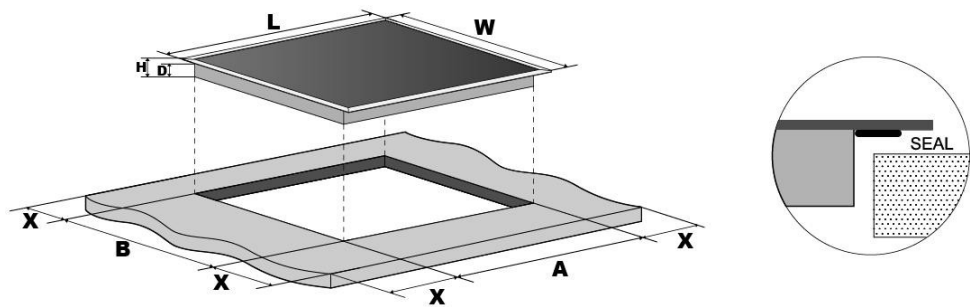
Auswahl der Installationsausrüstung

Schneiden Sie die Arbeitsfläche entsprechend den in der Zeichnung gezeigten Größen aus.

Für die Zwecke der Installation und Nutzung muss ein Mindestabstand von 5 cm um das Loch herum eingehalten werden.

Stellen Sie sicher, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm beträgt. Bitte wählen Sie

hitzebeständiges Arbeitsflächenmaterial, um größere Verformungen durch die Wärmestrahlung der Heizplatte zu vermeiden. Wie unten dargestellt:

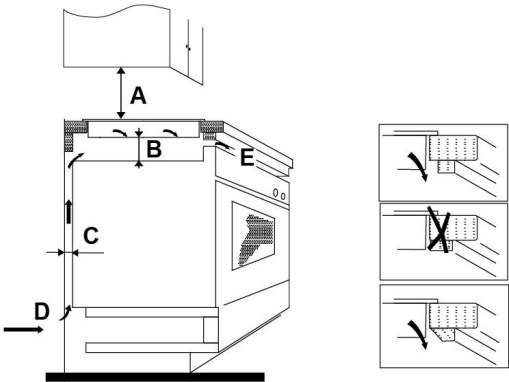


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	58	54	565	495	50Mini

Stellen Sie unter allen Umständen sicher, dass das Induktionsherd-Kochfeld gut belüftet ist und der Luften- und -auslass nicht blockiert ist. Stellen Sie sicher, dass das Induktionsherd-Kochfeld in gutem Betriebszustand ist. Wie unten dargestellt



Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Heizplatte und dem Schrank über der Heizplatte sollte mindestens 760 mm betragen.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50Mini	20Mini	Luftreinlass	Luftaustritt 5mm

Bevor Sie das Kochfeld installieren, stellen Sie sicher, dass

- Die Arbeitsfläche ist quadratisch und eben, und keine Bauteile stören den Platzbedarf.
- Die Arbeitsfläche aus einem hitzebeständigen Material besteht.
- Wenn das Kochfeld über einem Ofen installiert ist, verfügt der Ofen über ein eingebautes Kühlgebläse.
- Die Anlage alle Räumungsanforderungen und die geltenden Normen und Vorschriften erfüllt.
- Ein geeigneter Trennschalter, der eine vollständige Trennung von der Netzstromversorgung ermöglicht, in die feste Verkabelung integriert und so montiert und positioniert ist, dass die örtlichen Verkabelungsvorschriften und -bestimmungen eingehalten werden.

Der Trennschalter muss von einem zugelassenen Typ sein und eine 3 mm Luftspalt Kontakttrennung in allen Polen (oder in allen aktiven [Phasen-] Leitern, wenn die örtlichen Verdrahtungsvorschriften diese Variation der Anforderungen zulassen).

- Der Trennschalter ist für den Kunden bei installiertem Kochfeld leicht zugänglich.
- Sie konsultieren die örtlichen Baubehörden und die Statuten, wenn Sie Zweifel bezüglich der Installation haben.
- Verwenden Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (z.B. Keramikfliesen) für die Wandflächen, die das Kochfeld umgeben.

Wenn Sie das Kochfeld installiert haben, stellen Sie sicher, dass

- Das Stromversorgungskabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist.
- Es gibt einen ausreichenden Frischluftstrom von außerhalb des Schrankes zum Boden des Kochfeldes.
- Wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrankraum installiert ist, wird eine Wärmeschutzbarriere unter dem Boden des Kochfeldes installiert, um eine Berührung des Bodens des Kochfeldes zu vermeiden.
- Der Trennschalter für den Kunden leicht zugänglich ist.

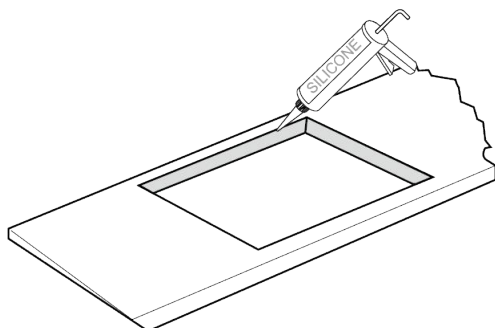
Vor dem Anbringen der Befestigungsbügel

Das Gerät sollte auf eine stabile, glatte Oberfläche gestellt werden (verwenden Sie die Verpackung). Wenden Sie keine Kraft auf die aus dem Kochfeld herausragenden Bedienelemente an.

Anbringen der Befestigungsbügel

- Das Gerät sollte auf eine stabile, glatte Oberfläche gestellt werden (verwenden Sie die Verpackung). Wenden Sie keine Kraft auf die aus dem Kochfeld herausragenden Bedienelemente an.

fig. 1

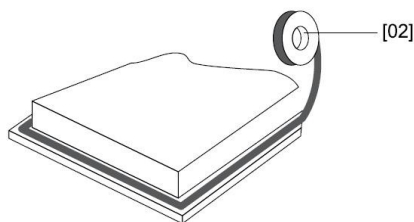


01



Cut out worktop to supplied dimensions shown (fig. 1) with suitable equipment. Seal the cut edge of the worktop using silicone or PTFE and allow to dry prior to fitting the hob.

fig. 2



02



[04] x 1

Stretch out the supplied seal along the underside edge of the hob, ensuring the ends overlap.

03



fig. 3

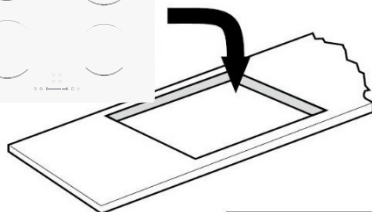


fig. 4

Do not use adhesive to fix the hob into the worktop. Once the seal is fitted position the hob into 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 (fig. 4)

Vorsicht

1. Die Induktionskochplatte muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Wir haben Fachleute, die Ihnen zur Verfügung stehen. Bitte führen Sie den Vorgang niemals selbst durch.
2. Das Kochfeld wird nicht direkt über einer Geschirrspülmaschine, einem Kühlschrank oder einem Gefrierschrank installiert, Waschmaschine oder Wäschetrockner, da die Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfeldes beschädigen kann.
3. Die Induktionskochplatte ist so zu installieren, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet werden kann, um ihre Zuverlässigkeit zu erhöhen.
4. Die Wand und die induzierte Erwärmungszone über der Tischoberfläche müssen der Hitze standhalten.
5. Um Schäden zu vermeiden, müssen die Sandwich-Schicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.

Anschließen des Kochfeldes an das Stromnetz



Dieses Kochfeld darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden. Überprüfen Sie dies, bevor Sie das Kochfeld an das Stromnetz anschließen:

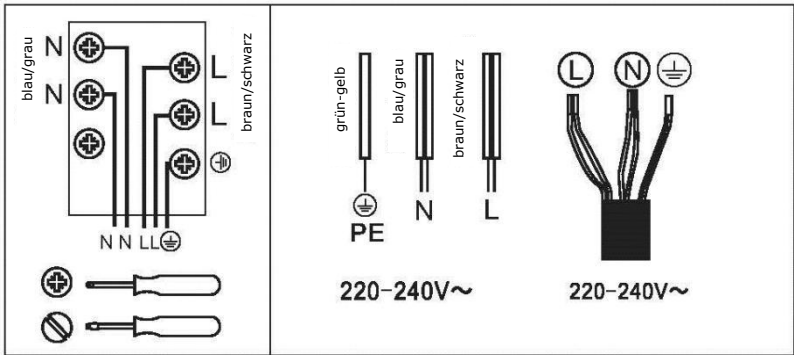
1. das Hausinstallationssystem für die vom Kochfeld aufgenommene Leistung geeignet ist.
2. die Spannung entspricht dem auf dem Leistungsschild angegebenen Wert.
3. die Abschnitte des Stromversorgungskabels der auf dem Typenschild angegebenen Belastung standhalten können. Verwenden Sie zum Anschluss des Kochfeldes an das Stromnetz keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigvorrichtungen, da diese zu Überhitzung und Brand führen können.



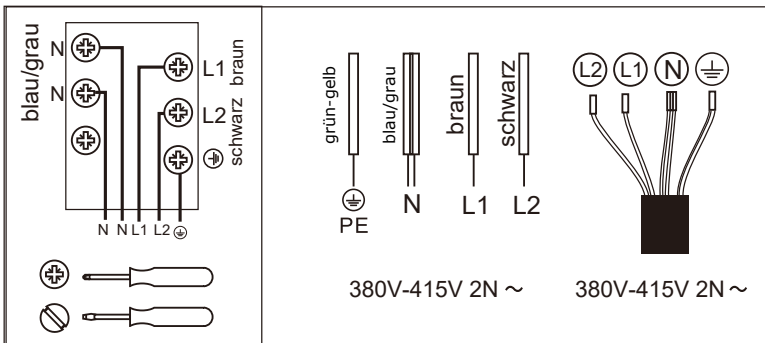
Das Stromversorgungskabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle 75°C übersteigt.

Prüfen Sie mit einem Elektriker, ob das Hausleitungssystem ohne Änderungen geeignet ist. Änderungen dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.

Europäischer Netzanschlussplan 1

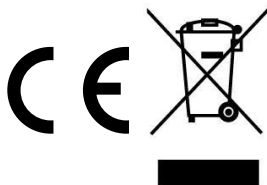


Europäischer Netzanschlussplan 2



- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ersetzt werden soll, muss die Operation vom Kundendienst mit speziellen Werkzeugen durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an das Netz angeschlossen wird, muss ein allpoliger Leistungsschalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
- Der Installateur muss sich vergewissern, dass der korrekte elektrische Anschluss vorgenommen wurde und dass er den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Das Kabel darf nicht geknickt oder gestaucht werden.
- Das Kabel muss regelmäßig überprüft und nur von autorisierten Technikern ausgetauscht werden.

Dieses Gerät erfordert einen 32-Ampere Miniatur-Leistungsschalter.



ENTSORGUNG: Nicht entsorgen Sie dieses Produkt als unsortierte kommunale Verschwendung. Die getrennte Sammlung solcher Abfälle zur Sonderbehandlung ist notwendig.

Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der europäischen Richtlinie gekennzeichnet 2011/65/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE). Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät korrekt entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche Schäden an der Umwelt und an Menschen zu vermeiden.

Gesundheit, die sonst durch eine falsche Entsorgung verursacht werden könnte.

Das Symbol auf dem Produkt weist darauf hin, dass es nicht wie normaler Haushaltsmüll behandelt werden darf. Es sollte zu einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden.

Dieses Gerät erfordert eine fachgerechte Entsorgung. Für weitere Informationen über die Behandlung, Rückgewinnung und das Recycling dieses.

Produkt wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung, Ihren Hausmüllentsorgungsdienst oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Für genauere Informationen über die Behandlung, die Rückgewinnung und das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihr örtliches Stadtamt, Ihren Hausmüllentsorgungsdienst oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



Alertes de sécurité

Votre sécurité est essentielle pour nous, veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre table de cuisson.

- ✓ L'appareil ne doit pas être utilisée par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été contrôlées ou instruites. Les enfants doivent être surveillés pour ne pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- ✓ **ATTENTION** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
- ✓ Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
- ✓ Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, sauf s'ils sont surveillés en permanence.
- ✓ **Attention** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique, pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique ou en matériau similaire qui protègent les parties sous tension.
- ✓ **Attention** : Il est interdit d'utiliser un nettoyeur à vapeur.
- ✓ Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson car ils peuvent devenir chauds.

- ✓ Après utilisation, éteignez l'élément de la plaque de cuisson par sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de casseroles.
- ✓ Que l'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- ✓ Danger d'incendie : Ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- ✓ ATTENTION : Le processus de cuisson doit être surveillé, un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.
- ✓ AVERTISSEMENT : La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut provoquer un incendie.
- ✓ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout risque.
- ✓ N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- ✓ AVERTISSEMENT : N'utilisez que les protections de la plaque de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme étant appropriées ou les protections de la plaque de cuisson incorporées à l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.
- ✓ Le cordon d'alimentation n'est pas accessible après l'installation.

Félicitations

sur l'achat de votre nouvelle plaque d'induction. Nous vous recommandons de consacrer un certain temps à la lecture de ce manuel d'instruction/installation afin de bien comprendre comment l'installer et le faire fonctionner correctement.

Pour l'installation, veuillez lire la section sur l'installation.

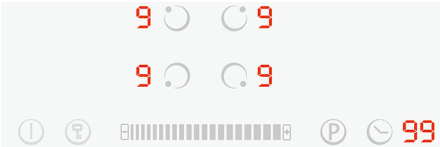
Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant l'utilisation et conservez ce manuel d'instruction/installation pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Vue d'ensemble des produits

Vue d'ensemble



Interface d'utilisateur

Référence	Description	E 	Clé de contrôle du boost
A 	Touche de sélection de zone	F 	Clé de minutage
B 	Clé de verrouillage pour enfants		
C 	Touche MARCHE/ARRÊT		
D Touche de réglage du curseur d'alimentation / minuterie			
			

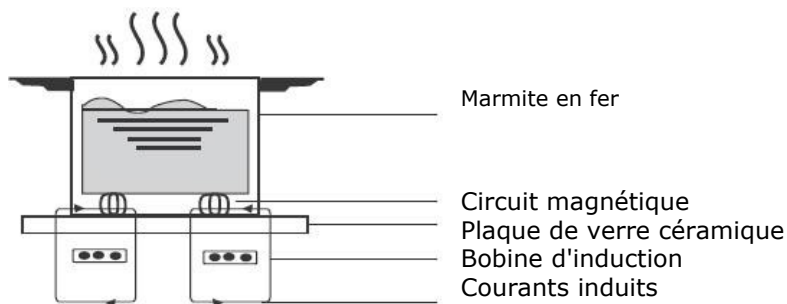
Zone de chauffage Puissance

Zone de chauffage	Puissance maximale (220-240V~ 50/60Hz)
	1500/2000W
	1200/1500W
	1500/2000W
	1200/1500W
Pouvoir de notation total	6400W

Un mot sur la cuisine à induction

La cuisson à induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Elle fonctionne par vibrations électromagnétiques produisant de la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface du verre. Le verre ne devient chaud que parce que la casserole finit par le réchauffer.

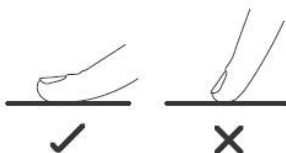
Avant de faire usage de votre nouvelle table de cuisson à induction



- Lisez ce guide, en particulier la section "Avertissements de sécurité".
- Retirez le film de protection qui peut encore se trouver sur votre plaque vitrocéramique.

Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'exercer une pression.
- Utilisez la boule de votre doigt, pas son extrémité.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'un toucher est enregistré.
- Assurez-vous que les éléments de commande sont toujours propres et secs et qu'aucun objet (par exemple, un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre, car même une fine pellicule d'eau peut rendre leur utilisation difficile.



Choisir les bons ustensiles de cuisine



- N'utilisez que des ustensiles de cuisine dont le fond est adapté à l'induction

Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond de la poêle.

- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisson est adapté en effectuant un test magnétique. Déplacez un aimant vers la base de la poêle. S'il est attiré, la poêle est adaptée à l'induction.

- Si vous n'avez pas d'aimant:

1. Mettez un peu d'eau dans la casserole que vous voulez vérifier.
2. Si l'écran ne clignote pas et que l'eau chauffe, la casserole est appropriée.

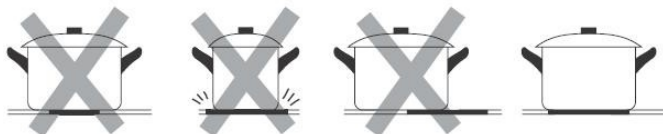
- Les ustensiles de cuisine fabriqués dans les matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.



N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine dont les bords sont dentelés ou le fond incurvé.



Assurez-vous que la base de votre casserole est lisse, qu'elle repose à plat contre la vitre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone choisie. En choisissant une casserole, vous utiliserez un peu plus d'énergie à son rendement maximal. Si vous utilisez une casserole plus petite, le rendement pourrait être inférieur à celui prévu. Les casseroles de moins de 140 mm peuvent ne pas être détectées par la plaque de cuisson.



Soulevez toujours les casseroles de la plaque de cuisson en céramique - ne les faites pas glisser, car elles pourraient rayer le verre.



Emploi de votre plaque à induction

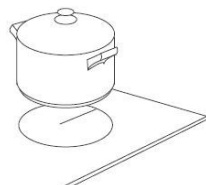
Pour commencer à cuisiner

1. Appuyez sur la commande ON / OFF pendant 3 secondes. La table de cuisson émet un bip et les zones affichent «-» pour indiquer ce mode veille.



Remarque : Si vous ne pas sélectionner une cuisine zone et puissance niveau à l'intérieur l' un minute, la table s'éteint automatiquement.

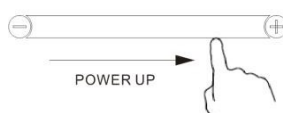
2. Placez une poêle appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.



- Veillez à ce que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.

3. Choisissez la zone en utilisant (A) "  " et "0" clignoteront. Si aucun niveau de puissance n'est sélectionné dans les 5 secondes, " _ " s'affiche.

4. Sélectionnez la sortie à l'aide de la commande de puissance (D) de 0 à 9 et la cuisson commence. Vous pouvez le modifier à tout moment pendant la cuisson.



- Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur dans la minute qui suit, la plaque à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à l'étape.
- Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment pendant la cuisson.

Si l'affichage clignote  en alternance avec le réglage de la chaleur.

Cela signifie que:

- Vous n'avez pas placé une poêle sur la bonne zone de cuisson ou,
- La poêle que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson à induction ou.
- La casserole est trop petite ou mal centrée sur la zone de cuisson.

Il n'y a pas de chauffage s'il n'y a pas de poêle appropriée sur la zone de cuisson. L'écran s'éteint automatiquement après 1 minute si aucune casserole appropriée n'est placée dessus.

Lorsque vous avez fini de cuisiner

1. Toucher la touche de sélection de la zone concernée (A) que vous souhaitez éteindre.
2. Appuyez sur la touche de réglage de la puissance “-” contrôle au niveau “0” .
Attention:
Le "H" indique la zone de cuisson chaude au toucher. Il disparaît lorsque la surface a refroidi à une température sûre. Il peut également être utilisé comme fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez chauffer d'autres casseroles, utiliser la plaque de cuisson encore chaude.

Utilisation de la fonction boost

Activation de la fonction de stimulation

1. Sélectionnez la zone de chauffage en appuyant sur la touche de sélection de zone (A).
2. En appuyant sur la touche de commande de suralimentation  , l'indicateur de (E) zone affiche “P”. et la puissance atteint Max.

Annuler la fonction boost

1. Appuyez sur la touche de sélection de zone appropriée (A) que vous souhaitez annuler.
 2. Appuyez sur la touche de réglage du curseur (D) pour annuler la fonction Boost, puis la zone de cuisson reviendra au niveau 9.
- La fonction peut fonctionner dans n'importe quelle zone de cuisson.
 - La zone de cuisson revient au niveau 9 après 5 minutes.

Utilisation de la fonction de verrouillage enfant

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour empêcher une utilisation non intentionnelle (par exemple, des enfants allumant accidentellement les zones de cuisson).
 - Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sauf la commande OFF sont désactivées.
- Pour verrouiller les commandes
- Appuyez sur la commande de verrouillage pendant 3 secondes. L'indicateur de minuterie affichera “Lo”

Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la table de cuisson à induction est allumée.
2. Appuyez et maintenez la commande de verrouillage du clavier pendant un certain temps.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre table de cuisson à induction.



Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées sauf **ARRET**, vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson avec la commande **ARRET** en cas d'urgence, mais vous devez d'abord déverrouiller la table de cuisson lors de l'opération suivante.

Protection contre la surchauffe

Un capteur de température permet de surveiller la température à l'intérieur de la plaque de cuisson à induction, qui s'arrête automatiquement lorsqu'une température excessive est détectée.

Détection des petits articles

Lorsqu'une casserole de taille inappropriée ou non magnétique (par exemple en aluminium), ou un autre petit objet (par exemple un couteau, une fourchette, une clé) a été laissé sur la plaque de cuisson, celle-ci se met automatiquement en veille en 1 minute. Le ventilateur continue de cuire sur la plaque à induction pendant 1 minute supplémentaire.

Protection contre l'arrêt automatique

L'arrêt automatique est une fonction de sécurité pour votre table de cuisson à induction. Elle s'arrête automatiquement si vous oubliez d'éteindre votre cuisine. Les temps de travail par défaut pour les différents niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous:

Niveau de puissance	1~3	4~6	7~8	9
Minuterie de travail par défaut (min)	360	180	120	90

Lorsque la casserole est retirée, la plaque à induction peut s'arrêter de chauffer immédiatement et la plaque s'éteint automatiquement après 2 minutes.



Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

Utilisation de la minuterie

Vous pouvez faire usage de la minuterie de deux manières différentes:

- Dans ce cas, la minuterie ne désactive aucune zone de cuisson lorsque l'heure programmée est écoulée.
- Vous pouvez la programmer pour désactiver une zone de cuisson une fois l'heure programmée écoulée.
- Vous pouvez régler la minuterie pour une durée maximale de 99 minutes.

Utilisation du chronomètre comme aide-mémoire

Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson

1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée.

Remarque : vous pouvez utiliser la minuterie même si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson.

2. Sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de (A) et du niveau de puissance requis.

3. Touchez la touche Timer (F) . L'indicateur du gardien se met à clignoter "10", et vous pouvez régler la minuterie à ce moment.



4. En employant les boutons "+" ou "-", vous pouvez effectuer le réglage du chronométrage de 1 à 99 minutes.

Conseil : Touchez une fois la commande "-" ou "+" du minuteur pour diminuer ou augmenter d'une minute.

Touchez et maintenez le bouton "-" ou "+" du minuteur pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.

Si vous touchez simultanément les touches "-" et "+", la minuterie est annulée et l'indicateur de la minuterie s'éteint.

5. Lorsque le temps est réglé, le compte à rebours commence immédiatement et l'écran affiche le temps restant.

6. Le buzzer émet un bip pendant 30 secondes et l'indicateur de la minuterie s'éteint lorsque le temps de réglage est terminé.

Note : Les minuteries ne fonctionnent qu'avec le modèle normal.

Réglage de la minuterie pour désactiver une ou plusieurs zones de cuisson

Si la minuterie est réglée sur une zone:

1. Sélectionnez la zone de cuisson concernée qui fonctionne en appuyant sur la touche de sélection de la zone (A).
2. Sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de (A) et du niveau de puissance requis.
3. Appuyez sur la touche Timer (F) "", l'indicateur de gardiennage se met à clignoter "10" et vous pouvez alors régler la minuterie.
4. En utilisant les boutons "+" ou "-", vous pouvez réaliser le réglage du chronométrage de 1 à 99 minutes.
Conseil : Touchez une fois la commande "-" ou "+" du minuteur pour diminuer ou augmenter d'une minute.
Touchez et maintenez le bouton "-" ou "+" du minuteur pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.
Si vous touchez les boutons "-" et "+" ensemble, la minuterie est annulée et l'indicateur de la minuterie s'éteint.
5. Lorsque le temps est réglé, le compte à rebours commence immédiatement, l'écran affiche le temps restant et l'indicateur de la minuterie clignote pendant 5 secondes.
REMARQUE : Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allume pour indiquer que la zone est sélectionnée.



6. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement, tandis que les autres zones de cuisson continuent de fonctionner si elles ont été éteintes précédemment.
7. lorsque vous utilisez "le minuteur comme alarme" et "le minuteur pour désactiver les zones" ensemble, l'affichage indique le temps d'alarme restant en priorité. appuyez sur la zone de cuisson pour afficher le temps restant du minuteur de désactivation.

Paramètres de chauffage

Les paramètres ci-dessous ne doivent être considérés que comme un guide. La puissance des bobines d'induction varie en fonction de la taille et du matériau de la casserole. C'est pourquoi il est probable que les réglages doivent être légèrement ajustés pour s'adapter à vos casseroles. Au fur et à mesure que vous utiliserez la plaque de cuisson, vous apprendrez à connaître les réglages qui conviennent le mieux à vos casseroles. Si vous utilisez de nouvelles casseroles que vous ne connaissez pas, réglez la puissance en dessous du niveau spécifié.

Niveau de la puissance	Usage recommandé
1-2	• Garder au chaud • Fondre le chocolat, le beurre
3-4	• Dégivrage et chauffage • Cuisson du riz ou du porridge
5-6	• Braisage • Mijotant • Goulash
7-8	• la cuisson des pâtes • Rôtir/frir avec peu d'huile
9/P	• sautés • l'eau bouillante

Conseils et astuces

Problème	Causes probables	Que faire?
La plaque de cuisson ne peut pas être enclenchée.	Pas de puissance.	Veillez vous assurer que la plaque de cuisson est connectée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une coupure de courant dans votre maison ou dans votre région.
Les commandes tactiles sont difficiles à manipuler.	Il peut y avoir un léger film d'eau sur les commandes ou vous pouvez effleurer les commandes du bout du doigt.	Assurez-vous que la zone de contrôle tactile est sèche et utilisez la boule de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
Le verre est rayé.	Des ustensiles de cuisine aux bords rugueux. Utilisation de produits de nettoyage ou de récurage abrasifs inadaptés.	Employer des ustensiles de cuisine à fond plat et lisse.
Certaines casseroles font des bruits de craquement ou de cliquetis.	Cela peut être lié à la construction de votre batterie de cuisine (couches de différents métaux vibrant différemment).	Ceci est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.

La plaque à induction émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est employée sur un réglage à haute température .	Ceci est causé par la technologie de la cuisson à induction.	C'est une pratique normale, mais le bruit devrait se calmer ou disparaître complètement lorsque vous diminuez le réglage de la chaleur.
Bruit de ventilateur provenant de la table de cuisson à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre plaque de cuisson à induction s'est mis en marche pour éviter la surchauffe de l'électronique. Il peut continuer à fonctionner même après que vous ayez éteint la plaque de cuisson à induction.	C'est un fait normal qui ne nécessite aucune action. Ne coupez pas l'alimentation de la plaque de cuisson à induction au mur lorsque le ventilateur fonctionne.
Les casseroles ne deviennent pas chaudes et apparaissent à l'écran.	La plaque à induction ne peut pas déceler la poêle car elle ne convient pas à la cuisson à induction.	Employer des ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson à induction.
	La plaque à induction ne peut pas déceler la casserole parce qu'elle est trop petite pour la zone de cuisson ou qu'elle n'est pas correctement centrée sur celle-ci.	Centrer la casserole et s'assurer que son fond correspond à la taille de la zone de cuisson.
La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, une tonalité retentit et un code d'erreur s'affiche.	Défaut technique.	Veuillez noter les lettres et chiffres d'erreur, couper l'alimentation de la plaque à induction au mur et contacter un technicien qualifié.

Affichage des dysfonctionnements et inspection

En cas de dysfonctionnement, la plaque de cuisson à induction passe automatiquement en mode de protection et affiche les codes de protection correspondants:

Erreur Message	Cause probable	Comment faire
	Pas de marmite ou marmite non appropriée ;	Remplacer la marmite;
ER03	Eau ou marmite sur le verre au-dessus du contrôle	Nettoyer l'interface utilisateur
F1 E	Le lien existant entre le tableau d'affichage et le la carte mère gauche est défectueuse (la zone de cuisson dont l'indicateur affiche "E")	1. Le câble de connexion n'est pas branché convenablement ou 2. défectueux ; 3. Changez la carte mère.
F3 E	Défaut du capteur de température de la bobine. (la zone de cuisson quel indicateur affichant "E")	Changer le capteur à bobine
F4 E	Défaut du capteur de température de la carte mère. (la cuisson zone dont l'indicateur indique "E")	Remplacer la carte mère
E1 E	Le capteur de température de la plaque de verre céramique est haut	Veuillez relancer après le refroidissement de la table de cuisson à induction.
E2 E	Le capteur de température de l'IGBT est haut.	Veuillez redémarrer après le refroidissement de la table de cuisson à induction.
E3 E	Tension d'alimentation anormale (trop haute)	Veuillez contrôler si l'alimentation électrique est normale ; Mise sous tension après que l'alimentation électrique est normale.
E4 E	Tension d'alimentation anormale (trop faible)	Veuillez contrôler si l'alimentation électrique est normale ; Allumez après que l'alimentation électrique soit normale.
E5 E	Défaut du capteur de température (la zone de cuisson dont l'indicateur est "E")	Le câble de connexion n'est pas correctement branché ou le montage est défectueux;

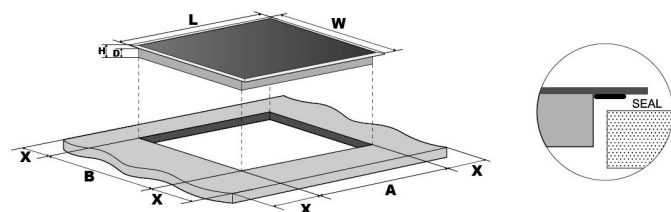
Les éléments ci-dessus sont le jugement et l'inspection des défauts communs. Veuillez ne pas désassembler l'appareil par vous-même pour éviter tout danger et dommage à la plaque de cuisson à induction et veuillez contacter le fournisseur.

Installation

Sélection du matériel d'installation

Découpez le plan de travail selon les dimensions figurant sur le dessin. Aux fins de l'installation et de l'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être conservé autour du trou.

Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail est d'au moins 30 mm. un matériau de surface de travail résistant à la chaleur pour éviter une plus grande déformation causée par le rayonnement thermique de la plaque chauffante. Comme indiqué ci-dessous :

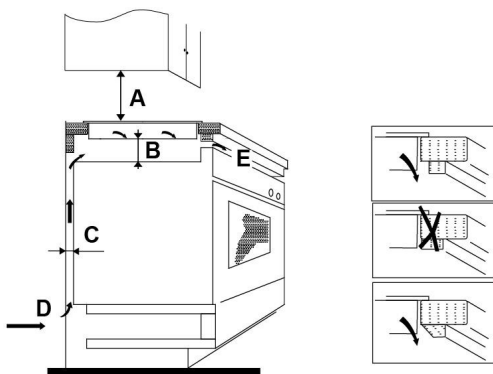


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
290	520	70	65	265	495	50mini

En toutes circonstances, veillez à ce que la plaque de cuisson à induction soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas obstruées. Assurez-vous que la plaque de cuisson à induction est en bon état de fonctionnement, comme indiqué ci-dessous



Remarque : la distance de sécurité entre la plaque de cuisson et l'armoire au-dessus de la plaque de cuisson doit être d'au moins 760 mm.



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

Avant d'installer la plaque à induction, assurez-vous que

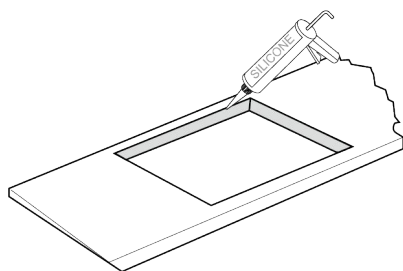
- La surface de travail est carrée et plane, et aucun élément structurel n'interfère avec l'espace requis.
- La surface de travail est faite d'un matériau résistant à la chaleur.
- Si la plaque de cuisson est placée au-dessus d'un four, celui-ci est équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation est conforme à toutes les exigences de dégagement et aux normes et réglementations applicables.
- Un sectionneur approprié assurant une déconnexion totale de l'alimentation électrique est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné de manière à respecter les règles et réglementations locales en matière de câblage. Le sectionneur doit être d'un type agréé et prévoir un espacement de 3 mm entre les contacts de tous les pôles (ou de tous les conducteurs actifs [phase] si les règles de câblage locales autorisent cette variation des exigences).
- L'interrupteur sectionneur sera facilement accessible au client lorsque la plaque de cuisson sera en service.
- En cas de doute concernant l'installation, vous devez consulter les autorités et les règlements locaux en matière de construction.
- Vous utiliserez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme les carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant la plaque de cuisson.

Lorsque vous avez installé la plaque de cuisson, assurez-vous que

- Le câble d'alimentation électrique n'est pas disponible par les portes de placard ou les tiroirs.
- Il y a un flux d'air frais suffisant de l'extérieur de l'armoire vers le fond de la plaque de cuisson.
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la plaque de cuisson.
- Le sectionneur est facilement accessible par le client.

Installation

fig. 1

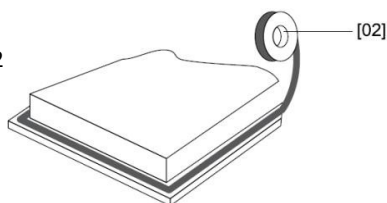


01



Cut out worktop to supplied dimensions shown (fig. 1) with suitable equipment. Seal the cut edge of the worktop using silicone or PTFE and allow to dry prior to fitting the hob.

fig.2



02



[04] x 1

Stretch out the supplied seal along the underside edge of the hob, ensuring the ends overlap.

03

fig. 3

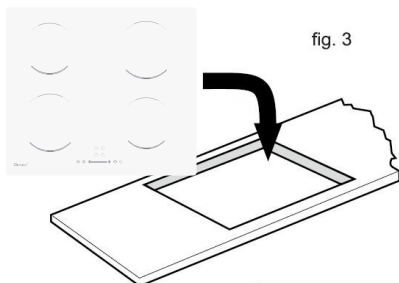


fig. 4

Do not use adhesive to fix the hob into the worktop. Once the seal is fitted position the hob into 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 (fig. 4)

1. Découpez le plan de travail aux dimensions indiquées (fig.1) avec l'équipement approprié. Scellez le bord découpé du plan de travail avec du silicone ou du PTFE et laissez sécher avant de monter la plaque de cuisson.
2. Etirez le joint fourni le long du bord inférieur du plan de cuisson, en veillant à ce qu'il se chevauche
3. N'utilisez pas d'adhésif pour fixer la plaque de cuisson dans le plan de travail.
4. Une fois le joint monté, placez la plaque de cuisson dans la découpe du plan de travail. Appliquez une légère pression vers le bas sur la plaque de cuisson pour l'enfoncer dans le plan de travail en veillant à ce que le bord extérieur soit bien scellé (fig. 4)

Cautions

1. La plaque de cuisson à induction doit être placée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre service, ne faites jamais l'opération vous-même.
2. La plaque de cuisson ne sera pas installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur ou d'un congélateur, machine à laver ou sèche-linge, car l'humidité peut endommager le système électronique de la plaque de cuisson.
3. La plaque de cuisson à induction doit être installée de manière à assurer un meilleur rendement thermique afin de renforcer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffage par induction au-dessus de la surface de la table doivent résister à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.

Branchement de la plaque de cuisson sur le secteur



Cette plaque de cuisson ne doit être connectée au réseau électrique que par une personne dûment qualifiée. Avant de brancher la plaque de cuisson sur le secteur, assurez-vous que

1. le système de câblage domestique est adapté à la puissance absorbée par la plaque de cuisson.



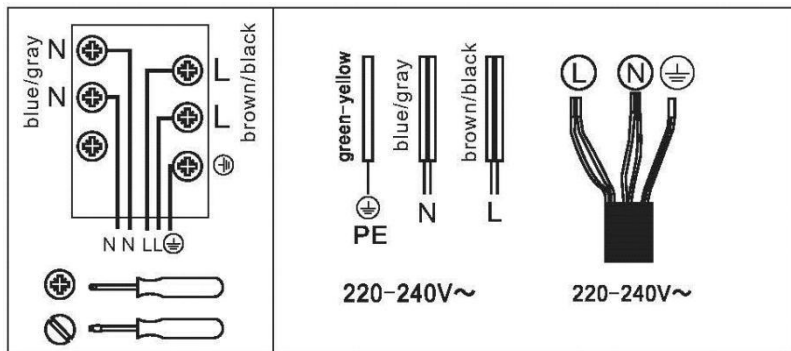
2. la tension électrique correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique

3. les sections de câble d'alimentation électrique peuvent supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique. Pour brancher la table de cuisson sur le secteur, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

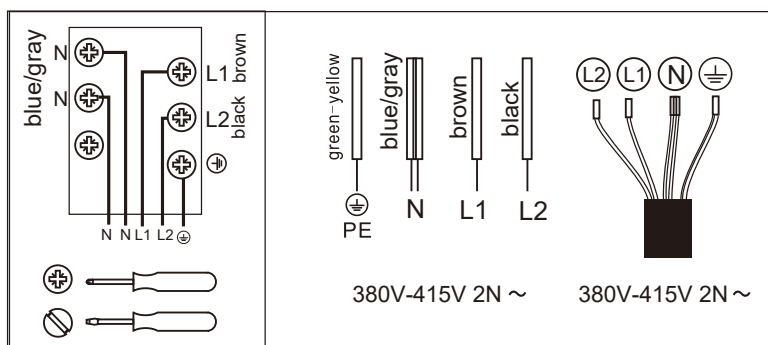
Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune partie chaude et doit être positionné de manière à ce que sa température ne dépasse à aucun moment 75°C.

Vérifiez auprès d'un électricien si le système de câblage domestique est adapté sans modifications. Toute modification ne doit être effectuée que par un électricien qualifié.

Méthode européenne d'accès aux lignes électriques 1

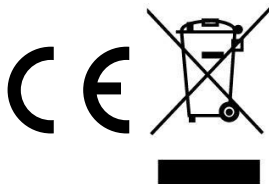


Méthode européenne d'accès aux lignes électriques 2



- Si le câble est abîmé ou doit être remplacé, l'opération doit être effectuée par le service après-vente avec des outils dédiés afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est branché directement sur le réseau, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le branchement électrique a été effectué de manière correcte et qu'il est conforme aux règles de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être contrôlé régulièrement et remplacé uniquement par des techniciens agréés.

Cet appareil nécessite un disjoncteur miniature de 32 ampères.



ÉLIMINATION : Ne pas jeter ce produit avec les déchets municipaux non triés. La collecte séparée de ces déchets pour un traitement

Cet appareil est étiqueté en conformité avec la directive européenne 2011/65/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En veillant à ce que cet appareil soit éliminé correctement, vous contribuerez à prévenir tout dommage éventuel à l'environnement et à la santé humaine, qui pourrait autrement être causé s'il était éliminé de la mauvaise manière.

Le symbole figurant sur le produit indique qu'il ne peut pas être traité comme un déchet ménager normal. Il doit être apporté à un point de collecte pour le recyclage des produits électriques et électroniques.

Cet appareil nécessite une élimination spécialisée des déchets. Pour de plus amples informations concernant le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre municipalité, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous l'avez acheté.

Pour obtenir des informations plus précises sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.



Avisos de seguridad

Su seguridad es esencial para nosotros. Por favor, lea esta información antes de emplear la placa de cocción.

- ✓ El dispositivo no debe ser empleado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que se les haya dado supervisión o instrucción. Los niños que estén supervisados no deben jugar con el dispositivo. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- ✓ **AVISO:** El dispositivo y sus partes accesibles se calientan durante su uso.
- ✓ Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores.
- ✓ Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que se les supervise continuamente.
- ✓ **Aviso:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica, en el caso de superficies de vitrocerámica o un material similar que proteja las partes vivas.
- ✓ **Aviso:** No se debe utilizar un limpiador de vapor.
- ✓ Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse en la superficie de la placa de cocción ya que pueden calentarse.

- ✓ Después del uso, apague el elemento de la placa de cocción por su control y no confíe en el detector de la placa.
- ✓ Que el dispositivo no está previsto para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- ✓ Peligro de incendio: No guarde objetos en las superficies de cocción.
- ✓ AVISO: El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción de corta duración debe ser supervisado continuamente.
- ✓ AVISO: La cocción sin vigilancia en una placa de cocina con grasa o aceite puede ser peligrosa y puede provocar un incendio.
- ✓ Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas cualificadas similares para evitar un peligro.
- ✓ Nunca intente extinguir un incendio con agua, pero apague el aparato y cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta de fuego.
- ✓ AVISO: Emplee únicamente las placas de cocción diseñadas por el fabricante del aparato de cocción o indicadas por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso como adecuadas o las placas de cocción incorporadas en el aparato. El uso de protecciones inapropiadas puede causar accidentes.
- ✓ El cable de alimentación no es accesible después de la instalación.

Felicitaciones

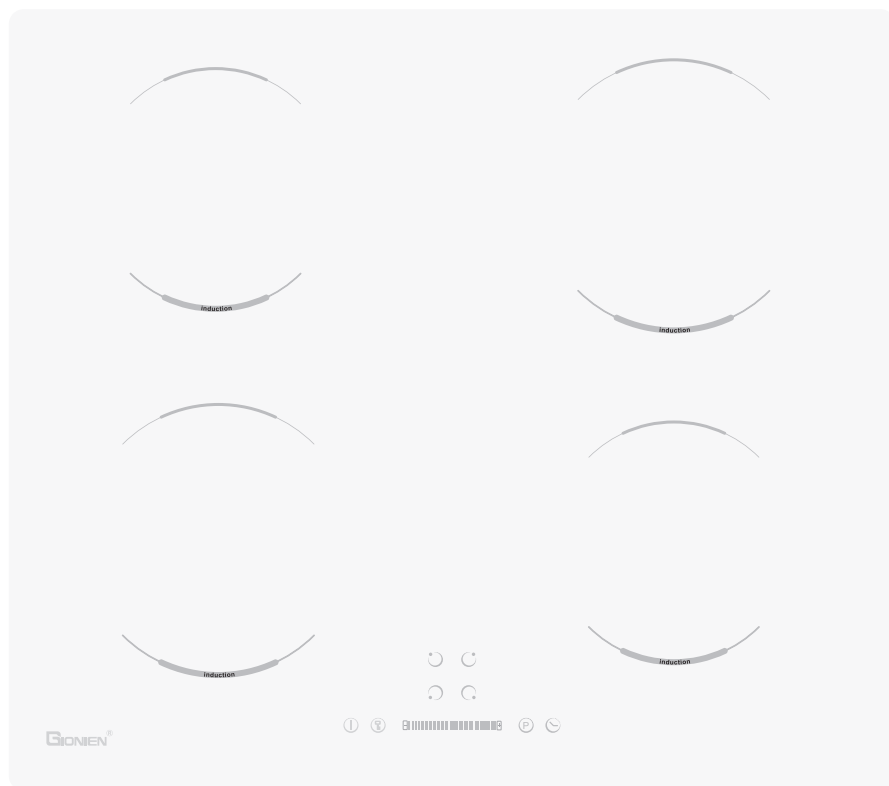
En la compra de su nueva placa de inducción. Le recomendamos que dedique un tiempo a leer este Guia de Instrucciones / Instalación para entender completamente como instalarlo y operarlo correctamente.

Para la instalación, por favor lea la sección de instalación.

Lea detenidamente todas las instrucciones de seguridad antes de usarla y guarde este Guia de Instrucciones / Instalación para futuras referencias.

Descripción del producto

Vista de arriba



Interfaz de Usuario

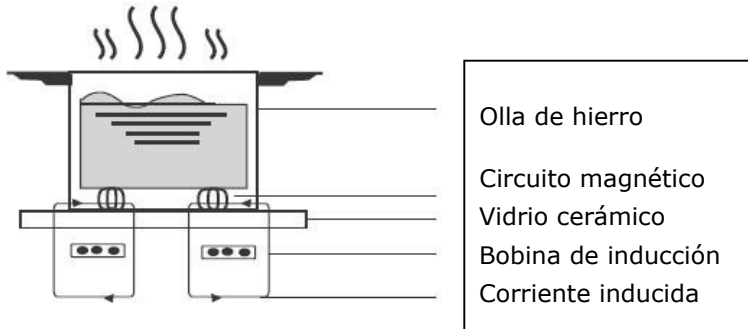
Referencia	Descripción	E 	Tecla de control de refuerzo
A 	ZonTecla de selección de zona	F 	Tecla de temporizador
B 	Llave de bloqueo para niños		
C 	Tecla ENCENDIDO/APAGADO		
D Tecla de control deslizante de encendido / temporizador			
			

Zona de Calefacción Potencia

Zone de Calefacción	Potencia máxima (220-240V~ 50/60Hz)
	1500/2000W
	1200/1500W
	1500/2000W
	1200/1500W
Potencia notation total	6400W

Unas palabras sobre la cocina de inducción

La cocina de inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona por medio de vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en lugar de indirectamente a través del calentamiento de la superficie del vidrio. El vidrio se calienta sólo porque la sartén finalmente lo calienta.

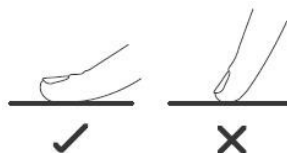


Antes de empezar a usar su nueva placa de inducción

- Lea esta guía, tomando nota especial de la sección " Avisos de seguridad".
- Remove any protective film that may still be on your Ceramic hob.

Using the Touch Controls

- Los controles responden al tacto, así que no necesitas ejercitar ninguna presión.
- Usa la bola de tu dedo, no su punta.
- Escuchará un pitido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrate de que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo un utensilio o un paño) cubriéndolos. Incluso una fina película de agua puede provocar que los controles sean difíciles de manejar



Elección de los utensilios de cocina

adecuados



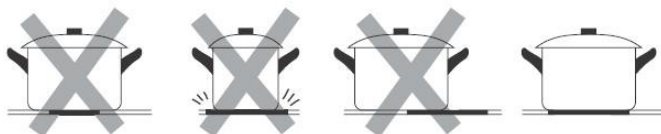
- Sólo use utensilios de cocina con una base apropiada para la inducción Cocinar. Busca el símbolo de inducción en el envase o en el fondo de la sartén.
- Puede verificar si sus utensilios de cocina son adecuados realizando una prueba de imán. Mueva un imán hacia la base de la sartén. Si es atraído, la sartén es adecuada para la inducción.
- Si no tiene un imán:
 1. Ponga un poco de agua en la olla que desea verificar.
 2. Si no parpadea en la pantalla y el agua se calienta, la bandeja es adecuada.
- Los utensilios de cocina hechos de los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.



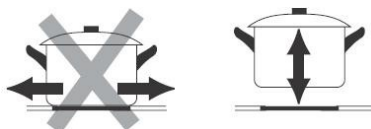
No emplee utensilios de cocina con bordes dentados o una base curvada.



Asegúrate de que la base de tu cacerola sea lisa, que esté plana contra el cristal y que tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Emplea cacerolas cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico de la zona seleccionada. Usando una cacerola se utilizará una energía ligeramente más amplia en su máxima eficiencia. Si usas una cacerola más pequeña la eficiencia podría ser menor de lo esperado. Una olla de menos de 140 mm podría no ser detectada por la placa. Siempre centre su olla en la zona de cocción.



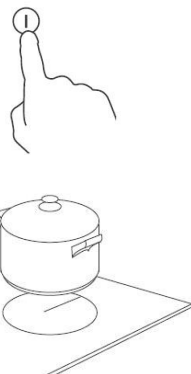
Siempre levante las cacerolas de la placa de cerámica, no se deslice, o pueden rayar el vidrio.



Empleando su placa de inducción

Para empezar a cocinar

1. Toque el control ON / OFF durante 3 segundos.
La placa emitirá un pitido y las zonas mostrarán "-" para indicar ese modo de espera.
Nota: si no selecciona una zona de cocción y un nivel de potencia en un minuto, la placa se apagará automáticamente.
2. Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desea emplear.
 - Asegúrate de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.
3. Seleccione la zona que usa (A) "☉" y "0" parpadeará. Si no se selecciona ningún nivel de potencia en 5 segundos, se mostrará "-".
4. Seleccione la salida usando el control de potencia (D) de 0-9 y comienza la cocción. Puede modificar esto en cualquier momento durante la cocción.



- Si no elige un ajuste de calor en 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Deberá comenzar de nuevo en el paso 1.
- Puede modificar la configuración de calor en cualquier momento durante la cocción.

Si la pantalla parpadea $\cong \underline{\text{U}} \cong$ alternativamente con el ajuste de calor

Esto significa que:

- No ha colocado una sartén en la zona de cocción correcta o.
- La sartén que estás usando no es adecuada para la cocina de inducción o.
- La sartén es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.

No se calienta a menos que haya una sartén adecuada en la zona de cocción. La pantalla se apagará automáticamente después de 1 minuto si no se coloca una sartén adecuada sobre ella.

Cuando hayas terminado de cocinar

1. Seleccione la zona de cocción (A).

2. Presione la tecla "-" disminuirá la potencia al nivel "0".

Nota: "H" mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando el la superficie se ha enfriado a una temperatura segura. También se puede usar como una función de ahorro de energía si desea calentar más sartenes, use la placa de cocción que aún está caliente.

Usando la función Boost

Activó la función de impulso

1. Seleccione la zona de calentamiento tocando la tecla de selección de zona (A).

2. Al tocar la tecla de control de refuerzo (E), el indicador de zona muestra "P". y el poder llega a Max.

Cancelar la función Boost

1. Tocando la tecla de selección de zona correspondiente (A) que desea cancelar.

2. Tocando la tecla de regulación del control deslizante (D) para cancelar la función Boost, la zona de cocción volverá al nivel 9.

- La función puede funcionar en cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción vuelve al nivel 9 después de 5 minutos.

Uso de la función de bloqueo para niños

- Puede bloquear los controles para evitar el uso involuntario (por ejemplo, niños que encienden accidentalmente las zonas de cocción).

- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el control OFF están desactivados.

Para bloquear los controles

Toque el control de bloqueo de teclas durante 3 segundos. El indicador del temporizador mostrará "Lo"

Para desbloquear los controles

1. Asegúrese de que la placa de inducción esté encendida.

2. Toque y mantenga presionado el control de bloqueo de teclas por un momento

3. Ahora puede comenzar a usar su placa de inducción.



Cuando la placa está en modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto APAGADO, siempre puede apagar la placa con el control APAGADO en una emergencia, pero deberá desbloquear la placa primero en la siguiente operación.

Protección contra el exceso de temperatura

Un sensor de temperatura equipado puede monitorear la temperatura dentro de la placa de inducción. Cuando se monitorea una temperatura excesiva, la placa de inducción dejará de funcionar automáticamente.

Detección de pequeños artículos

Cuando un tamaño inadecuado o una bandeja no magnética (por ejemplo, aluminio), o algún otro artículo pequeño (por ejemplo, cuchillo, tenedor, llave) se ha dejado en la placa, la placa pasa automáticamente al modo de espera en 1 minuto. El ventilador seguirá cocinando en la placa de inducción durante 1 minuto más.

Protección de apagado automático

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de inducción. Se apaga automáticamente si alguna vez olvida apagar su cocina. Los tiempos de trabajo por defecto para varios niveles de potencia se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1~3	4~6	7~8	9
Temporizador de trabajo por defecto (min)	360	180	120	90

Cuando se retira la olla, la placa de inducción puede dejar de calentar inmediatamente y la placa se apaga automáticamente después de 2 minutos.



Las personas con un marcapasos deben consultar con su médico antes de usar esta unidad.

Usando el temporizador

Puedes emplear el temporizador de dos maneras diferentes:

- Puedes emplearlo como minutero. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando se acabe el tiempo establecido.
- Puede configurarlo para apagar una zona de cocción después de que el tiempo establecido haya terminado.
- Puede configurar el temporizador para un máximo de 99 minutos.

Empleando el temporizador como un minuterero

Si no está seleccionando ninguna zona de cocción

1. Asegúrate de que la cocina esté encendida.

Nota: puedes emplear el minuterero aunque no selecciones ninguna zona de cocción.

2. Seleccione la zona de cocción con (A) y el nivel de potencia requerido.

3. Toca la tecla del temporizador (F)  El indicador de la mente comenzará a parpadear "10", y puedes ajustar el temporizador en este punto.



4. Empleando los botones "+" o "-", puede realizar el ajuste del tiempo de 1 a 99 minutos.

Sugerencia: Toque el control "-" o "+" del temporizador una vez para disminuir o aumentar en 1 minuto.

Toque y mantenga el control "-" o "+" del temporizador para disminuir o incrementar en 10 minutos.

Tocando el "-" y el "+" juntos, el temporizador se cancela y el indicador del temporizador se apaga.

5. Cuando el tiempo esté ajustado, comenzará la cuenta atrás inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante.
6. El zumbador sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador se apagará cuando termine el tiempo establecido.

Nota: El minuterero sólo funciona en el modelo normal.

Configurar el temporizador para apagar una o más zonas de cocción

Si el temporizador está configurado en una zona:

1. Seleccione la zona de cocción correspondiente que funciona pulsando la tecla de selección de zona (A).
2. Seleccione la zona de cocción con (A) y el nivel de potencia requerido.
3. Presione la tecla del temporizador (F) , el indicador de la mente comenzará a parpadear "10" y puedes ajustar el temporizador en este punto.
4. Empleando los botones "+" o "-", puede ajustar el temporizador de 1 a 99 minutos.

Sugerencia: Toque el control "-" o "+" del temporizador una vez para disminuir o aumentar en 1 minuto.

Toque y mantenga el control "-" o "+" del temporizador para disminuir o aumentar en 10 minutos.

Tocando el "-" y el "+" juntos, el temporizador se cancela y el indicador del temporizador se apaga.

5. Cuando el tiempo esté ajustado, comenzará la cuenta atrás inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.

NOTA: El punto rojo junto al indicador de nivel de energía se iluminará indicando que se ha seleccionado esa zona.

NOTA: El punto rojo junto al indicador de nivel de energía se iluminará indicando que la zona está seleccionada.



6. Cuando el temporizador de cocción caduque, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente. Las demás zonas de cocción seguirán funcionando si se giran previamente.
7. Cuando se emplean conjuntamente "el temporizador como alarma" y "el temporizador para desconectar las zonas", la pantalla mostrará el tiempo restante de la alarma como primera prioridad.

Ajustes de temperatura

Los ajustes que se presentan a continuación sólo deben tomarse como guía. La potencia de las bobinas de inducción variará según el tamaño y el material de la bandeja. Por esta razón, es probable que los ajustes deban ser ligeramente adaptados a sus bandejas. A medida que use la placa, sabrá qué ajustes se ajustan mejor a sus bandejas. Cuando utilice nuevas bandejas con las que no esté familiarizado, ajuste el nivel de potencia por debajo del especificado.

Nivel de potencia	Uso recomendado
1-2	• Manténgase caliente • Chocolate derretido, mantequilla
3-4	• Descongelar y calentar • Cocinando arroz o gachas
5-6	• Braseado • Cocido a fuego lento • Goulash
7-8	• cocinando la pasta • Asar/fresar con poco aceite
9/P	• Remover y freír • agua hirviendo

Consejos y sugerencias

Problema	Posibles causas	What to do
La placa de cocción no se puede encender.	No hay potencia.	Asegúrate de que la placa de cocción esté conectada a la fuente de alimentación y que esté encendida. Comprueba si hay un corte de energía en your home or area.
Los controles de tacto son difíciles de operar.	Puede haber una ligera película de agua sobre los controles o puede estar empleando la punta de su dedo al tocar los controles.	Asegúrate de que el área de control táctil esté seca y emplea la bola de tu dedo cuando toques los controles.
El vidrio está siendo rayado.	Utensilios de cocina de bordes rugosos. Se emplean productos de limpieza o estropajos abrasivos inadecuados.	Emplear utensilios de cocina con bases planas y lisas.
Algunas cacerolas hacen ruidos de chasquidos o chasquidos.	Esto puede ser causado por la construcción de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de manera diferente).	Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica un fallo.
La placa de inducción hace un bajo zumbido cuando se emplea en un ajuste de alta temperatura.	Esto se debe a la tecnología de la cocción por inducción.	Esto es normal, pero el ruido debería calmarse o desaparecer por completo cuando disminuya el ajuste de calor.

El ruido del ventilador que viene de la placa de inducción.	Un ventilador de refrigeración integrado en su placa de inducción se ha encendido para evitar el sobrecalentamiento de la electrónica. Puede seguir funcionando incluso después de que hayas apagado la placa de inducción.	Esto es normal y no requiere ninguna acción. No desconecte la alimentación de la placa de inducción en la pared mientras el ventilador está funcionando.
Las cacerolas no se calientan y aparece en la pantalla.	La placa de inducción no puede reconocer la sartén porque no es adecuada para la cocción por inducción.	Emplear utensilios de cocina adecuados para la cocción por inducción.
	La placa de inducción no puede reconocer la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está bien centrada en ella.	Centrar la sartén y asegurarse de que su base coincide con el tamaño de the cooking zone.
La placa de inducción o una zona de cocción se apaga inesperadamente, suena un tono y se muestra un código de error.	Falta técnica.	Anote las letras y números de error, apague la placa de inducción en la pared y comuníquese con un técnico calificado.

Inspección y visualización de fallas

Si aparece una anomalía, la placa de inducción entrará en el estado de protección de forma automática y mostrará los códigos de protección correspondientes:

Error Mensaje	Causa potencial	¿Qué hacer?
	No hay ninguna marmita o marmita que no sea adecuada;	Reemplazar la olla;
ER03	El agua o la olla en el vaso sobre el control	Lavar la interfaz de usuario
F1 E	La conexión entre el tablero de exhibición y el La placa principal izquierda está averiada (la zona de cocción cuyo indicador muestra "E")	1. El cable de conexión no está correctamente conectado o está averiado; 2. Reemplazar la placa base.
F3 E	Avería del sensor de temperatura de la bobina. (la zona de cocción cuyo indicador muestra "E")	Sustituir el sensor de la bobina
F4 E	Avería del sensor de temperatura de la placa base. (la zona de cocción cuyo indicador muestra "E")	Sustituir la placa base
E1 E	El sensor de temperatura de la placa de vidrio cerámico es elevado	Por favor, reinicie después de que la placa de inducción se enfríe.
E2 E	El sensor de temperatura del IGBT es elevado	Por favor, reinicie después de que la placa de inducción se enfríe.
E3 E	Voltaje de suministro anormal (demasiado elevado)	Por favor, inspeccione si el suministro de energía es normal; Encienda la energía después de que el suministro de energía sea normal.
E4 E	Voltaje de suministro anormal (demasiado bajo)	Por favor, compruebe si el suministro de energía es normal; el encendido después del suministro de energía es normal.
E5 E	Avería del sensor de temperatura (la zona de cocción que el indicador que muestra "E")	El cable de conexión no está correctamente conectado o el montaje es defectuoso;

Lo anterior es el juicio y la inspección de los fallos comunes.

Por favor, no desmonte la unidad por sí mismo para evitar cualquier peligro y daños a la placa de inducción y por favor, póngase en contacto con el proveedor.

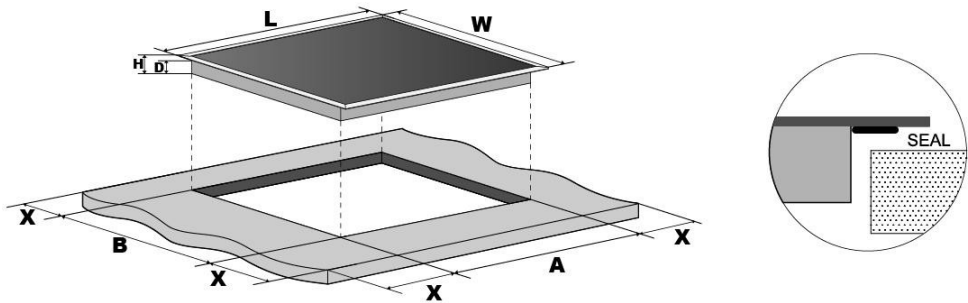
Instalación

Selección del equipo de instalación

Recorta la superficie de trabajo de conformidad con los tamaños que se muestran en el dibujo.

Para su instalación y uso, se conservará un espacio mínimo de 5 cm alrededor del agujero.

Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo es de al menos 30 mm. Por favor, seleccione un material de superficie de trabajo resistente al calor para prevenir una mayor deformación causada por la radiación de calor de la placa de cocción. Como se muestra a continuación:

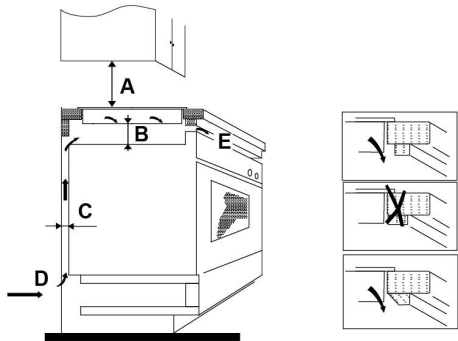


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	58	54	565	495	50mini

Bajo cualquier circunstancia, asegúrese de que la cocina de inducción esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Compruebe que la placa de la cocina de inducción está en buen estado de funcionamiento. Como se muestra a continuación



Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario encima de la placa de cocción debe ser al menos 760 mm.



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

Antes de montar la placa de cocción, asegúrate de que

- la superficie de trabajo es cuadrada y nivelada, y ninguna pieza estructural interfiere con los requisitos de espacio.
- la superficie de trabajo está hecha de un material resistente al calor.
- si la placa de cocción se instala sobre un horno, el horno tiene un ventilador de refrigeración incorporado.
- la instalación cumplirá con todos los requisitos de autorización y las normas y reglamentos aplicables.
- En el cableado permanente se ha incorporado un interruptor aislante adecuado que proporciona una desconexión total de la fuente de alimentación, montado y posicionado para cumplir con las normas y reglamentos de cableado locales.

El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y proporcionar una separación de contactos de 3 mm de separación de aire en todos los polos (o en todos los conductores activos [de fase] si las normas locales de cableado permiten esta variación de los requisitos).

- el interruptor de aislamiento será fácilmente asequible para el cliente con la placa de cocción instalada.
- consulte a las autoridades locales de construcción y los estatutos si tiene dudas sobre la instalación.
- usas acabados resistentes al calor y fáciles de mantener (como los azulejos de cerámica) para las superficies de las paredes que rodean la placa de cocción.

Cuando hayas instalado la placa de cocción, asegúrate de que

- el cable de alimentación no es accesible a través de las puertas de los armarios o los cajones.
- hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior de los gabinetes hasta la base de la placa de cocción.
- si la placa de cocción se instala sobre un espacio de un cajón o armario, se instala una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa de cocción para evitar tocar la parte inferior de la misma.
- el interruptor de aislamiento es fácilmente accesible para el cliente.

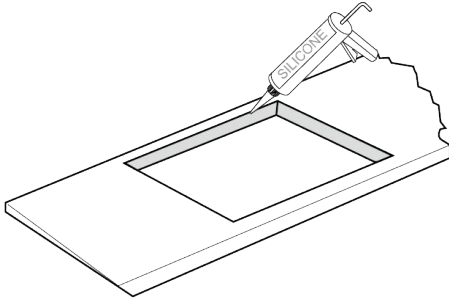
Antes de colocar los soportes de fijación

La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa de cocción.

localizando los soportes de fijación

La unidad debe ser colocada en una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa de cocción.

fig. 1

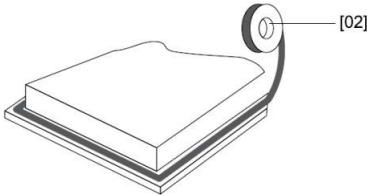


01



Cut out worktop to supplied dimensions shown (fig. 1) with suitable equipment. Seal the cut edge of the worktop using silicone or PTFE and allow to dry prior to fitting the hob.

fig.



02



[04] x 1

Stretch out the supplied seal along the underside edge of the hob, ensuring the ends overlap.

03



fig. 3

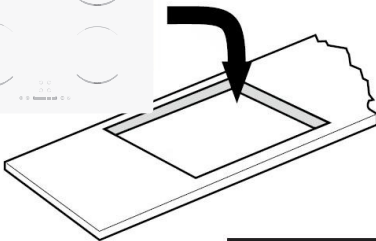


fig. 4

Do not use adhesive to fix the hob into the worktop. Once the seal is fitted position the hob into 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 (fig. 4)

Cortar la encimera a las dimensiones suministradas que se muestran (fig. 1) con el equipo adecuado. Sellar el borde cortado del taller con silicona o PTFE y dejar secar antes de colocar la placa de cocción.

Estira el sello suministrado a lo largo del borde inferior de la placa de cocción. Asegurándose de que los extremos se superponen.

No utilice adhesivo para fijar la placa de cocción en la encimera. Una vez colocada la junta, coloque la placa de cocción en el hueco de la encimera. Aplique una suave presión hacia abajo sobre la placa de cocción para empujarla hacia la encimera, asegurándose de que quede bien sellada en el borde exterior (fig. 4)

Advertencias

1. La placa de inducción deberá ser instalada por personal o técnicos cualificados. Tenemos profesionales a su servicio. Por favor, nunca realice la operación usted mismo.
2. La placa de cocción no se instalará directamente encima de un lavavajillas, un frigorífico o un congelador, lavadora o secadora de ropa, ya que la humedad puede dañar la electrónica de la cocina.
3. La placa de inducción se colocará de tal manera que se pueda asegurar una mejor radiación de calor para aumentar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido sobre la superficie de la mesa deberán soportar el calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa de sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

Conectando la placa de cocción a la red eléctrica



Esta placa de cocción debe ser instalada en la red eléctrica sólo por una persona debidamente calificada. Antes de conectar la placa de cocción a la red eléctrica, compruebe que:

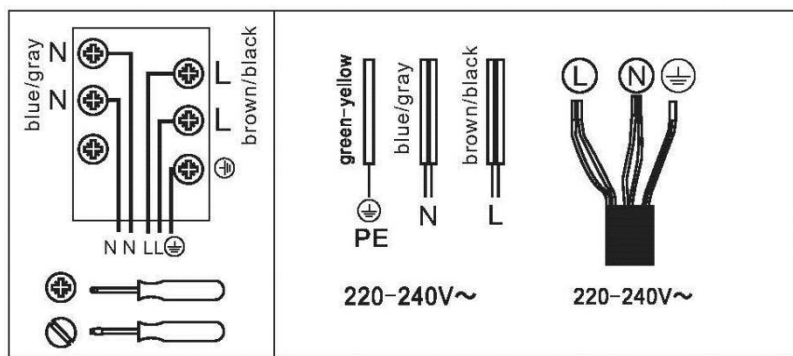
1. el sistema de cableado doméstico es adecuado para la energía que consume la placa de cocción.
2. la tensión corresponda al valor recogido en la placa de características.
3. las secciones del cable de alimentación pueden soportar la carga especificada en la placa de características. Para conectar la placa de cocción a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores o dispositivos de derivación, ya que pueden causar sobrecalentamiento e incendio.

El cable de alimentación no debe tocar ninguna pieza caliente y debe colocarse de forma que su temperatura no supere en ningún momento la de 75°C.

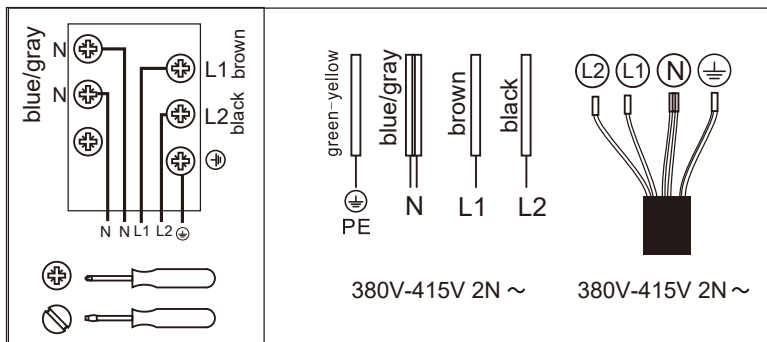


Verifique con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin alteraciones. Cualquier alteración sólo debe ser realizada por un electricista cualificado.

Método de acceso a la línea eléctrica europea 1

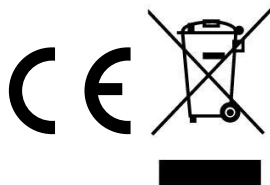


Método de acceso a la línea eléctrica europea 2



- Si el cable está dañado o debe ser sustituido, la operación debe ser llevada a cabo por un agente de post-venta con herramientas específicas para prevenir cualquier accidente.
- Si el aparato se conecta directamente a la red, se debe instalar un interruptor automático omnipolar con una apertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y de que cumple con las normas de seguridad.
- El cable no debe estar doblado ni comprimido.
- El cable debe ser comprobado regularmente y sustituido sólo por técnicos autorizados.

Este aparato requiere un disyuntor en miniatura de 32 amperios.



DESHACERSE: No lo hagas.
Deshágase de este producto como residuos municipales sin clasificar. Recoja

Este dispositivo está etiquetado de acuerdo con la directiva europea 2011/65/UE de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Al asegurarse de que este aparato se desecha correctamente, ayudará a prevenir cualquier posible daño al medio ambiente y a la salud humana, que de otra manera podría ser causado si se desecha de forma incorrecta.

El símbolo del producto indica que no puede ser tratado como basura doméstica normal. Debe ser llevado a un punto de recogida para el reciclaje de productos eléctricos y electrónicos.

Este aparato requiere una eliminación de residuos especializada. Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos domésticos o con la tienda donde lo adquirió.

Para obtener información más precisa sobre el tratamiento, la



Avvertenze di sicurezza

La vostra sicurezza è importante per noi. Legga queste informazioni prima di usare il suo piano cottura.

- ✓ L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto una supervisione o un'istruzione. i bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ✓ Attenzione: Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di una scossa elettrica, per le superfici del piano cottura di vetroceramica o materiale simile che proteggono le parti in tensione.
- ✓ Attenzione: non si può usare un pulitore a vapore. Gli oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere messi sulla superficie del piano di cottura perché possono diventare caldi.
- ✓ Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano di cottura dal suo comando e non affidarsi al rilevatore di pentole.
- ✓ che l'apparecchio non è destinato ad essere azionato per mezzo di un timer esterno o di un sistema di controllo remoto separato.

- ✓ Pericolo di incendio: Non riporre oggetti sulle superfici di cottura.
- ✓ ATTENZIONE: Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.
- ✓ ATTENZIONE: Cucinare incustodito su un piano cottura con grasso o olio può essere pericoloso e può provocare un incendio.
- ✓ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di servizio o da persone analogamente qualificate per evitare un pericolo.
- ✓ Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, se hanno ricevuto una supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendono i pericoli connessi. i bambini non devono giocare con l'apparecchio. la pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- ✓ ATTENZIONE: L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso.
- ✓ Bisogna fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.

- ✓ Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- ✓ **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.
- ✓ **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- ✓ **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- ✓ **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- ✓ Power cord can't accessible after installation.

Congratulazioni per l'acquisto del suo nuovo piano cottura a induzione. Le raccomandiamo di dedicare un po' di tempo alla lettura di questo manuale di istruzioni/installazione per comprendere appieno come installarlo correttamente e farlo funzionare.

Per l'installazione, si prega di leggere la sezione dedicata all'installazione. Legga attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conservi questo manuale di istruzioni/installazione per riferimento futuro.

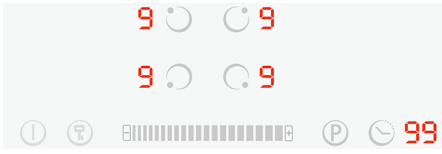
Panoramica del prodotto

Vista dall'alto



Interfaccia utente

Riferimento	Descrizione		
A	 Tasto selezione zona	E	 Tasto di controllo del boost
B	 Chiave di sicurezza per bambini	F	 Tasto del timer
C	 Tasto ON/OFF		
D Tasto di regolazione del cursore Power/Timer			
			



Zona di riscaldamento Potenza

Zona di riscaldamento	Potenza massima (220-240V~ 50/60Hz)
	1500/2000W
	1200/1500W
	1500/2000W
	1200/1500W
Potenza nominale totale	6400W

Impostazioni di calore

Le impostazioni qui sotto dovrebbero essere prese solo come una guida. La potenza delle bobine di induzione varia a seconda delle dimensioni e del materiale della pentola. Per questo motivo è possibile che le impostazioni debbano essere regolate leggermente per adattarsi alle vostre pentole. Man mano che usi il piano cottura, imparerai a conoscere le impostazioni più adatte alle tue pentole. Quando si utilizzano pentole nuove con cui non si ha familiarità, impostare un livello di potenza inferiore a quello specificato.

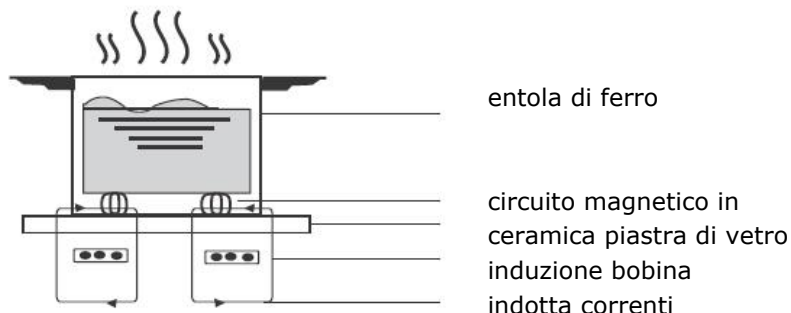
Livello di potenza	Uso raccomandato
1-2	• Tenere in caldo • Cioccolato fondente, burro
3-4	• Scongellare e riscaldare • Cucinare il riso o il porridge
5-6	• Brasatura • Sobbollire • Gulasch
7-8	• Cucinare la pasta • Arrostitire/friggere con poco olio
9/P	• Frittura • Acqua bollentewater

Suggerimenti e consigli

Problema	Cause possibili	Cosa fare
Il piano cottura non può essere acceso.	Nessun potere.	Assicurarsi che il piano cottura sia collegato alla rete elettrica e che sia acceso. Verificare se c'è un'interruzione di corrente nella sua casa o nella sua zona.
I comandi touch sono difficili da usare.	Potrebbe esserci una leggera pellicola d'acqua sui comandi o si potrebbe usare la punta del dito quando si toccano i comandi.	Assicurati che l'area di controllo tattile sia asciutta e usa la palla del tuo dito quando tocchi i controlli.
Il vetro viene graffiato.	Pentole con bordi irregolari. Uso di spugne o prodotti di pulizia inadatti e abrasivi.	Usare pentole con basi piatte e lisce.
Alcune pentole fanno dei rumori di crepitio o di scatto.	Questo può essere causato dalla costruzione delle vostre pentole (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).	Questo è normale per le pentole e non indica un difetto.
Il piano di cottura a induzione fa un basso rumore di ronzio quando viene usato ad alta temperatura.	Questo è causato dalla tecnologia della cottura a induzione.	Questo è normale, ma il rumore dovrebbe calmarci o scomparire completamente quando si diminuisce l'impostazione del calore.
Rumore della ventola proveniente dal piano di cottura a induzione.	Una ventola di raffreddamento incorporata nel tuo piano cottura a induzione si è attivata per evitare il surriscaldamento dell'elettronica. Può continuare a funzionare anche dopo aver spento il piano di cottura a induzione.	Questo è normale e non è necessario intervenire. Non spegnere il piano di cottura a induzione dalla parete mentre il ventilatore è in funzione.
Le pentole non diventano calde e appare sul display.	Il piano di cottura a induzione non può rilevare la pentola perché non è adatta alla cottura a induzione.	Utilizzare pentole adatte alla cottura a induzione.
	Il piano di cottura a induzione non può rilevare la pentola perché è troppo piccola per la zona di cottura o non è centrata correttamente su di essa.	Centrare la pentola e assicurarsi che la sua base corrisponda alla dimensione della zona di cottura.

Una parola sulla cucina a induzione

La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. Funziona con vibrazioni elettromagnetiche che generano calore direttamente nella pentola, piuttosto che indirettamente attraverso il riscaldamento della superficie di vetro. Il vetro diventa caldo solo perché la pentola alla fine lo riscalda.

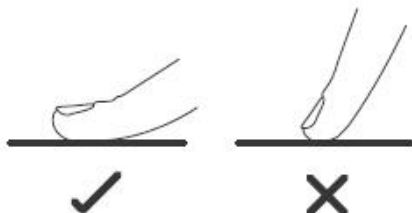


Prima di utilizzare il vostro nuovo piano cottura a induzione

- Leggere questa guida, prendendo nota in particolare della sezione "Avvertenze di sicurezza".
- Rimuovere qualsiasi pellicola protettiva che possa essere ancora presente sul suo piano cottura a induzione.

Uso dei controlli tattili

- I controlli rispondono al tocco, quindi non è necessario applicare alcuna pressione.
- Usa la palla del tuo dito, non la punta.
- Sentirai un bip ogni volta che viene registrato un tocco.
- Assicurati che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non ci sia nessun oggetto (ad esempio un utensile o un panno) che li copra. Anche un sottile strato d'acqua può rendere difficile il funzionamento dei comandi.



Scegliere le giuste pentole



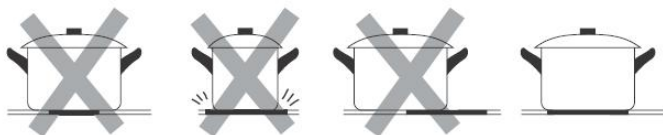
- Usare solo pentole con un fondo adatto alla cottura a induzione. Cerca il simbolo dell'induzione sulla confezione o sul fondo della pentola.
- Puoi verificare se le tue pentole sono adatte eseguendo un test del magnete. Muovi un magnete verso la base della pentola. Se viene attratta, la pentola è adatta all'induzione.
- Se non avete un magnete:
 1. Metti un po' d'acqua nella pentola che vuoi controllare.
 2. Se  non lampeggia sul display e l'acqua si riscalda, la pentola è adatta.
- Le pentole fatte con i seguenti materiali non sono adatte: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.



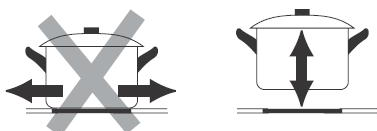
Non usare pentole con bordi frastagliati o con una base curva.



Assicuratevi che la base della vostra pentola sia liscia, che sia piatta contro il vetro e che abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Usate pentole il cui diametro sia grande quanto il grafico della zona selezionata. Usando una pentola un po' più larga l'energia sarà usata alla sua massima efficienza. Se usate pentole più piccole l'efficienza potrebbe essere inferiore al previsto. Pentole inferiori a 140 mm potrebbero non essere rilevate dal piano cottura. Centrare sempre la pentola sulla zona di cottura.



Sollevare sempre le pentole dal piano di cottura a induzione - non farle scivolare, o potrebbero graffiare il vetro.



Utilizzo del piano di cottura a induzione

Per iniziare a cucinare

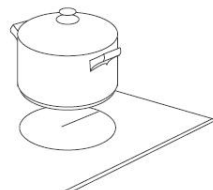
1. Toccare il comando ON/OFF per 3 secondi.

Il piano cottura suonerà una volta e le zone mostreranno "-" per indicare la modalità standby.



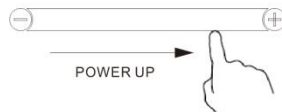
Nota: Se non si seleziona una zona di cottura e un livello di potenza entro un minuto, il piano di cottura si spegnerà automaticamente.

2. Posizionare una pentola adatta alla cottura a induzione su una zona di cottura; assicurarsi che la base della pentola e la superficie di cottura siano pulite e asciutte.



3. Scegliere la zona usando (A) "☺" e "0" lampeggerà. Se non viene selezionato alcun livello di potenza entro 5 secondi, viene visualizzato "_".

4. Selezionare la potenza con il controllo della potenza (D) da 0-9 e la cottura inizia. Si può modificare in qualsiasi momento durante la cottura.



- Se non si sceglie un'impostazione di calore entro 1 minuto, il piano di cottura a induzione si spegne automaticamente e bisogna ricominciare dal punto 1.
- È possibile modificare l'impostazione del calore in qualsiasi momento durante la cottura.

Se il display  lampeggia alternativamente con l'impostazione del calore

Questo significa che:

- non avete posizionato una pentola sulla zona di cottura corretta o,
- la pentola che state usando non è adatta alla cottura a induzione o,
- la pentola è troppo piccola o non centrata correttamente sulla zona di cottura.
- Non c'è riscaldamento se non c'è una pentola adatta sulla zona di cottura. Il display si spegne automaticamente dopo 1 minuto se non c'è una pentola adatta.

Quando avete finito di cucinare

1. Selezionare la zona di cottura (A).

2. Premere il tasto "-" per ridurre la potenza al livello "0".

Nota: "H" indicherà quale zona di cottura è calda al tatto. Sparirà quando la superficie si sarà raffreddata a una temperatura sicura. Può anche essere usata come funzione di risparmio energetico se si desidera riscaldare altre pentole, utilizzare la piastra ancora calda.

Usare la funzione boost

Attivata la funzione boost

1. Selezionare la zona di riscaldamento toccando il tasto di selezione della zona (A).

2. Toccando il tasto di controllo della spinta (E) , l'indicatore di zona mostra "P" e la potenza raggiunge Max.

Annullare la funzione boost

1. Toccando il relativo tasto di selezione della zona (A) che si desidera annullare.
2. Toccare il tasto di regolazione del cursore (D) per annullare la funzione Boost, poi la zona di cottura tornerà al livello 9.

- La funzione può funzionare in qualsiasi zona di cottura.
- La zona di cottura ritorna al livello 9 dopo 5 minuti.

Uso della funzione Child Lock

- È possibile bloccare i comandi per evitare un uso involontario (per esempio i bambini che accendono accidentalmente le zone di cottura).
- Quando i comandi sono bloccati, tutti i comandi tranne il comando OFF sono disabilitati.

Per bloccare i comandi

Toccare il comando di blocco per 3 secondi. L'indicatore del timer mostrerà "Lo".

Per sbloccare i controlli

1. Assicurarsi che il piano cottura a induzione sia acceso.
2. Toccare e tenere premuto il comando di blocco della tastiera per un po'.
3. Ora puoi iniziare a usare il tuo piano cottura a induzione.



Quando il piano cottura è in modalità di blocco, tutti i comandi sono disabilitati tranne OFF, è sempre possibile spegnere il piano cottura con il comando OFF in caso di emergenza, ma è necessario sbloccare il piano cottura prima nell'operazione successiva.

Protezione da sovratemperatura

Un sensore di temperatura può monitorare la temperatura all'interno del piano cottura a induzione. Quando viene monitorata una temperatura eccessiva, il piano cottura a induzione smette di funzionare automaticamente.

Rilevamento di piccoli oggetti

Quando una padella di dimensioni inadatte o non magnetica (ad esempio in alluminio), o qualche altro piccolo oggetto (ad esempio coltello, forchetta, chiave) è stato lasciato sul piano cottura, il piano passa automaticamente in standby in 1 minuto. La ventola continuerà a cuocere il piano di cottura a induzione per altri 1 minuto.

Protezione di spegnimento automatico

Lo spegnimento automatico è una funzione di protezione di sicurezza per il tuo piano di cottura a induzione. Si spegne automaticamente se si dimentica di spegnere la cottura. I tempi di lavoro predefiniti per i vari livelli di potenza sono indicati nella tabella seguente:

Livello di potenza	1~3	4~6	7~8	9
Timer di lavoro predefinito (min)	360	180	120	90

Quando la pentola viene rimossa, il piano di cottura a induzione può smettere di riscaldare immediatamente e il piano si spegne automaticamente dopo 2 minuti.



Le persone con un pace-maker cardiaco dovrebbero consultare il loro medico prima di usare questo apparecchio.

Uso del timer

Si può usare il timer in due modi diversi:

- È possibile utilizzarlo come un timer per i minuti. In questo caso, il timer non spegnerà nessuna zona di cottura allo scadere del tempo impostato.
- Si può impostare per spegnere una zona di cottura allo scadere del tempo impostato.
- Si può impostare il timer per un massimo di 99 minuti.

Usare il timer come contatore di minuti

Se non si seleziona nessuna zona di cottura

1. Assicurarsi che almeno una cottura sia attivata.
Nota: è possibile utilizzare il contatore dei minuti anche se non si seleziona alcuna zona di cottura.
2. Selezionare la zona di cottura con (A) e il livello di potenza richiesto.
3. Quando l'indicatore smette di lampeggiare, toccare il tasto del timer (F)  e il timer lampeggerà "10".
4. Impostare il tempo toccando il controllo "-" o "+" del timer
Suggerimento: toccare il controllo "-" o "+" del timer una volta per diminuire o aumentare di 1 minuto.
Toccare e tenere premuto il comando "-" o "+" del timer per diminuire o aumentare di 10 minuti.
Toccando il "-" e il "+" insieme, il timer viene annullato e l'indicatore del timer si spegne.
5. Quando il tempo è impostato, inizierà immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostrerà il tempo rimanente.
6. Il cicalino suonerà per 30 secondi e l'indicatore del timer si spegnerà quando il tempo impostato sarà finito.

Impostare il timer per spegnere una o più zone di cottura Se il timer è impostato su una zona:

1. Selezionare la zona di cottura pertinente che sta lavorando toccando il tasto di selezione della zona (A).
 2. Selezionare la zona di cottura con (A) e il livello di potenza richiesto.
 3. Prima che l'indicatore smetta di lampeggiare, toccare il tasto del timer (F)  e il timer lampeggerà "10".
 4. Utilizzando i pulsanti "+" e "-", è possibile realizzare l'impostazione del tempo da 1 a 99 minuti.
Suggerimento: toccando i comandi "-" o "+" della fascia oraria si diminuisce o si aumenta di 1 minuto.
Toccano e tenendo premuto il controllo "-" o "+" del tempo di rotazione si diminuisce o si aumenta di 10 minuti.
Toccano contemporaneamente i tasti "-" e "+", il timer viene annullato e l'indicatore del timer si spegne.
 5. Una volta impostato il tempo, l'orologio comincerà a ascendere immediatamente. Il display mostrerà il tempo rimanente e l'indicatore del tempo lampeggerà per 5 secondi. econds.
- NOTA: Il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si illuminerà indicando che la zona è selezionata.



6. Quando il tempo di cottura scade, la zona di cottura corrispondente verrà spenta automaticamente; le altre zone di cottura continueranno a funzionare se sono state accese in precedenza.
7. Quando si usano insieme "il timer come allarme" e "il timer per spegnere le zone", il display mostrerà il tempo rimanente dell'allarme come prima priorità. Premere la zona interessata per mostrare il tempo rimanente del timer di spegnimento.

Visualizzazione e ispezione dei guasti

Se si presenta un'anomalia, il piano di cottura a induzione entra automaticamente nello stato di protezione e visualizza i codici di protezione corrispondenti:

Messaggio di errore	Possibile causa	Cosa fare
	Nessun vaso o vaso non adatto;	Sostituire la pentola;
ER03	Acqua o pentola sul vetro sopra il controllo	Pulire l'interfaccia utente
F1E	Il collegamento tra la scheda del display e la scheda principale sinistra è guasto (la zona di cottura che indica "E")	1.Cavo di connessione non correttamente inserito o difettoso; 2.Sostituire la scheda madre.
F3E	Guasto del sensore di temperatura della bobina. (la zona di cottura il cui indicatore mostra "E")	Sostituire il sensore della bobina
F4E	Guasto del sensore di temperatura della scheda madre. (la zona di cottura il cui indicatore mostra "E")	Sostituire la scheda madre
E1E	Il sensore di temperatura della piastra di vetro ceramico è alto	Si prega di riavviare dopo che il piano di cottura a induzione si è raffreddato.
E2 E	Il sensore di temperatura dell'IGBT è alto	Si prega di riavviare dopo che il piano di cottura a induzione si è raffreddato.
E3 E	Tensione di alimentazione anormale (troppo alta)	Si prega di controllare se l'alimentazione è normale; Accendere dopo che l'alimentazione è normale.
E4 E	Tensione di alimentazione anormale (troppo bassa)	Si prega di controllare se l'alimentazione è normale; Accendere dopo che l'alimentazione è normale.
E5 E	Guasto del sensore di temperatura (la zona di cottura che indica "E")	Cavo di connessione non correttamente inserito o assemblaggio difettoso;

Quanto sopra sono il giudizio e l'ispezione dei guasti comuni.

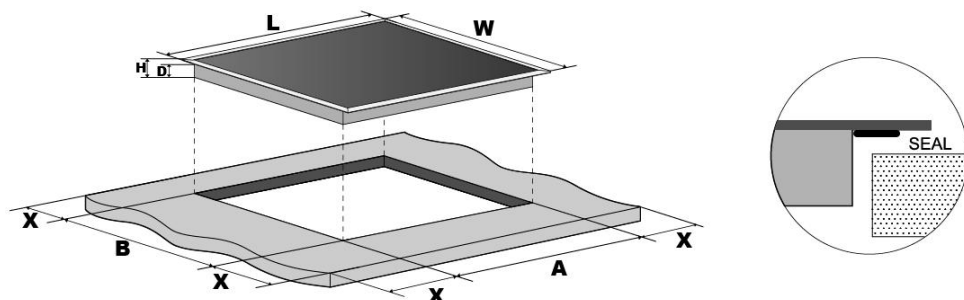
Si prega di non smontare l'unità da soli per evitare pericoli e danni al piano cottura a induzione e di contattare il fornitore.

Installazione

Scelta del materiale di installazione

Ritagliare la superficie di lavoro secondo le dimensioni indicate nel disegno. Per l'installazione e l'uso, si deve conservare uno spazio minimo di 5 cm intorno al foro.

Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro sia di almeno 30 mm. Scegliere il materiale della superficie di lavoro resistente al calore per evitare deformazioni maggiori causate dalle radiazioni di calore della piastra. Come mostrato di seguito:

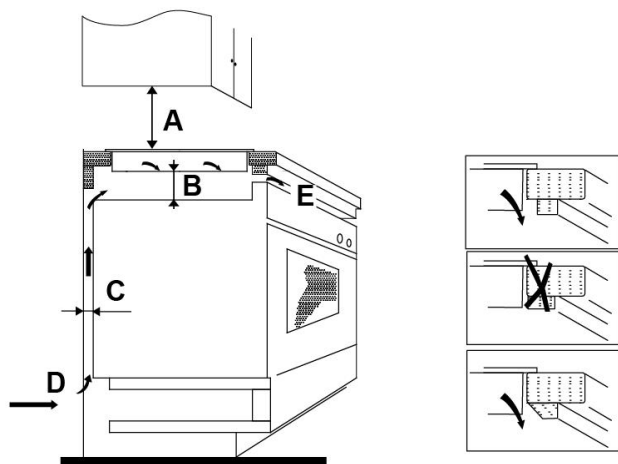


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	58	54	565	495	50 mini

In ogni caso, assicuratevi che il piano cottura a induzione sia ben ventilato e che l'entrata e l'uscita dell'aria non siano bloccate. Assicurarsi che il piano cottura a induzione sia in buone condizioni di lavoro. Come mostrato di seguito



Nota: La distanza di sicurezza tra la piastra e l'armadio sopra la piastra deve essere di almeno 760 mm.



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

Prima di installare il piano cottura, assicurarsi che

- la superficie di lavoro è quadrata e piana, e nessun elemento strutturale interferisce con le esigenze di spazio.
- il piano di lavoro sia fatto di un materiale resistente al calore.
- se il piano cottura è installato sopra un forno, il forno ha una ventola di raffreddamento incorporata.
- l'installazione sia conforme a tutti i requisiti di spazio libero e alle norme e ai regolamenti applicabili.
- nel cablaggio permanente sia incorporato un interruttore di isolamento adeguato che consenta il completo scollegamento dalla rete elettrica, montato e posizionato in conformità con le norme e i regolamenti locali in materia di cablaggio.
- L'interruttore di isolamento deve essere di un tipo approvato e fornire una separazione dei contatti di 3 mm in tutti i poli (o in tutti i conduttori attivi [fase] se le regole locali di cablaggio consentono questa variazione dei requisiti).
- l'interruttore di isolamento sarà facilmente accessibile al cliente con il piano cottura installato.
- si consultano le autorità edilizie e le leggi locali in caso di dubbi sull'installazione
- si utilizzino finiture resistenti al calore e facili da pulire (come le piastrelle di ceramica) per le superfici delle pareti che circondano il piano cottura.

Quando avete installato il piano cottura, assicuratevi che

- il cavo di alimentazione non sia accessibile attraverso le porte o i cassetti dell'armadio.
- ci sia un adeguato flusso di aria fresca dall'esterno del mobile alla base del piano cottura.
- se il piano cottura è installato sopra un cassetto o un armadio, una barriera di protezione termica è installata sotto la base del piano cottura per evitare di toccare il fondo del piano cottura.
- l'interruttore di isolamento è facilmente accessibile dal cliente.

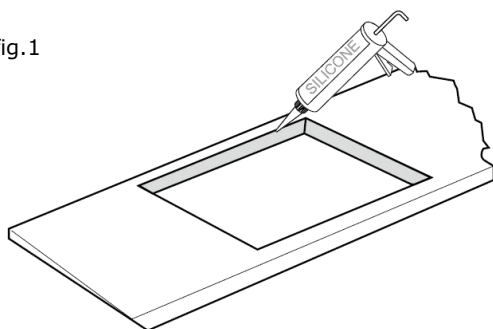
Prima di posizionare le staffe di fissaggio

L'unità deve essere collocata su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballaggio). Non applicare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura.

posizionamento delle staffe di fissaggio

- L'unità deve essere collocata su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballaggio). Non applicare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura.

fig.1

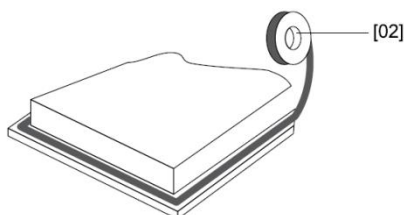


01



Cut out worktop to supplied dimensions shown (fig. 1) with suitable equipment. Seal the cut edge of the worktop using silicone or PTFE and allow to dry prior to fitting the hob.

fig.2



02

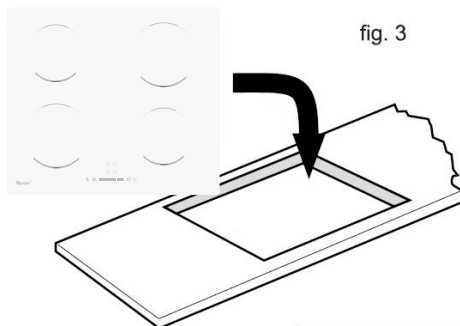


[04] x 1

Stretch out the supplied seal along the underside edge of the hob, ensuring the ends overlap.

03

fig. 3



Do not use adhesive to fix the hob into the worktop. Once the seal is fitted position the hob into 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 (fig. 4)

Avvertenze

1. La piastra a induzione deve essere installata da personale o tecnici qualificati. Abbiamo dei professionisti al vostro servizio. Non condurre mai l'operazione da soli.
2. Il piano cottura non sarà installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice, poiché l'umidità potrebbe danneggiare l'elettronica del piano cottura.
3. La piastra a induzione deve essere installata in modo da garantire una migliore radiazione del calore per migliorare la sua affidabilità.
4. La parete e la zona di riscaldamento indotto sopra la superficie del tavolo devono resistere al calore.
5. Per evitare qualsiasi danno, lo strato sandwich e l'adesivo devono essere resistenti al calore.

Collegamento del piano cottura alla rete elettrica



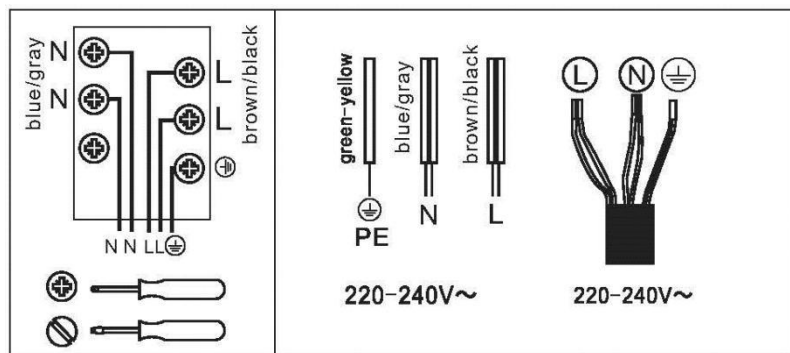
Questo piano cottura deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona adeguatamente qualificata. Prima di collegare il piano cottura alla rete elettrica, controllare che:

1. l'impianto elettrico domestico sia adatto alla potenza assorbita dal piano cottura.
2. la tensione corrisponda al valore indicato nella targhetta.
3. le sezioni dei cavi di alimentazione possano sopportare il carico indicato sulla targhetta. Per collegare il piano cottura alla rete elettrica, non utilizzare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione, poiché possono causare surriscaldamento e incendio.
4. Il cavo di alimentazione non deve toccare parti calde e deve essere posizionato in modo che la sua temperatura non superi i 75°C in nessun punto.

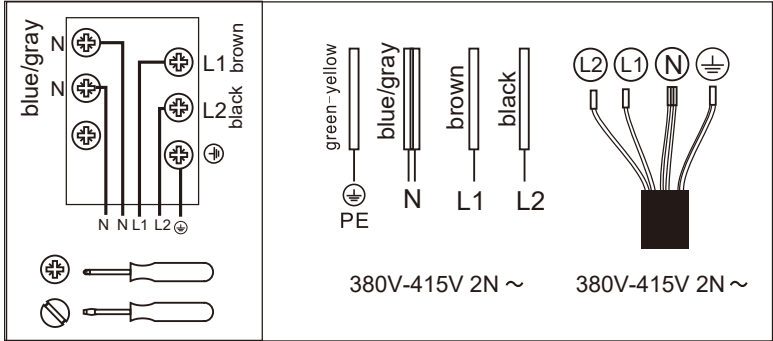


Verificare con un elettricista se il sistema di cablaggio domestico è adatto senza modifiche; qualsiasi modifica deve essere fatta solo da un elettricista qualificato.

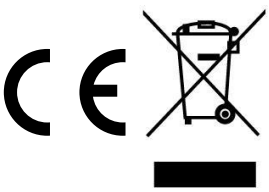
Metodo europeo di accesso alla linea elettrica 1



Metodo europeo di accesso alla linea elettrica 2



- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere effettuata da un agente post-vendita con strumenti dedicati per evitare incidenti.
- Se l'apparecchio viene collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore onnipolare con un'apertura minima di 3 mm tra i contatti.
- L'installatore deve assicurarsi che il collegamento elettrico sia stato effettuato correttamente e che sia conforme alle norme di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o compresso.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito solo da tecnici autorizzati.



SMALTIMENTO: Non smaltire questo prodotto come rifiuto urbano non differenziato. È necessario raccogliere tali rifiuti separatamente per un trattamento speciale.

Questo apparecchio è etichettato in conformità alla direttiva europea 2002/96/CE per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). Assicurandovi che questo apparecchio venga smaltito correttamente, contribuirete a prevenire eventuali danni all'ambiente e alla salute umana che potrebbero essere causati da uno smaltimento errato.

Il simbolo sul prodotto indica che non può essere trattato come un normale rifiuto domestico. Deve essere portato in un punto di raccolta per il riciclaggio di prodotti elettrici ed elettronici. Questo apparecchio richiede uno smaltimento specializzato. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto si prega di contattare il consiglio locale, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il negozio dove è stato acquistato.

Per informazioni più dettagliate sul trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, si prega di contattare l'ufficio comunale, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il negozio dove è stato acquistato il prodotto.