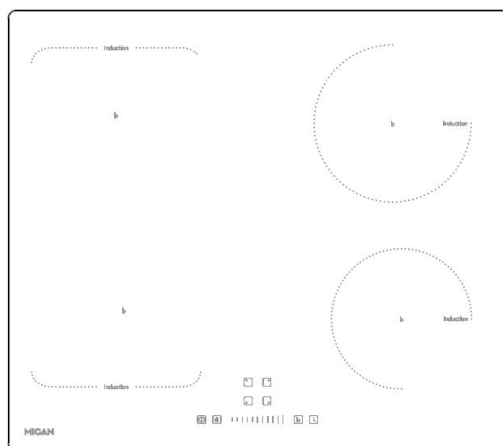


MICAN

electrify your spirit!

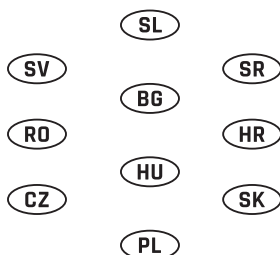


ART.NO	26040011/01	MODELL NO.	IKA4ZFZ
--------	-------------	------------	---------

-
- DE Induktionskochfeld**
Installations-, Betriebs- und Sicherheitshinweise.....DE 2-48
- FR Table de cuisson à induction**
Instructions d'installation, d'utilisation et de sécurité.....FR 2-43
- GB Induction Hob**
Installation, operating and safety instructions.....GB 2-41
- IT Piastra a induzione**
Istruzioni per l'installazione,, il funzionamento e la sicurezza.....IT 2-46



- DE** Rufen Sie die Website manuell oder per QR-Code auf, um die Bedienungsanleitung in den unten aufgeführten Sprachen zu erhalten.
- FR** Accédez au site Web manuellement ou via un code QR pour obtenir le manuel d'instructions dans les langues ci-dessous.
- GB** Access the website manually or via QR code to get the instruction manual in the languages below.
- IT** Accedi manualmente al sito web o tramite codice QR per ottenere il manuale di istruzioni nelle lingue sottostanti.



XXXLutz	Mömax	Möbelix
www.xxxlutz.de 	www.moemax.de 	
www.xxxlutz.at 	www.moemax.at 	

GEBRAUCHSANWEISUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für MICAN-Qualität entschieden haben. Dieses Produkt wurde von unserem Team von Fachleuten entwickelt und entspricht den geltenden europäischen Vorschriften. Damit Sie Ihr neues Gerät optimal nutzen können, empfehlen wir Ihnen, diese Gebrauchsanweisung sorgfältig zu lesen und aufzubewahren, damit Sie sie bei Bedarf zur Hand haben.

INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Hinweise.....	DE-2
Produktübersicht.....	DE-10
Anweisungen zum Einbau.....	DE-12
Betriebsanleitung.....	DE-20
Reinigung und Wartung.....	DE-34
Fehlersuche.....	DE-37
Störungsanzeige und Inspektion.....	DE-39
Technische Daten.....	DE-41
Entsorgung Ihres gebrauchten Geräts.....	DE-44

Wichtige Hinweise

Um das Risiko einer Explosion, eines Brandes, eines tödlichen Unfalls, eines elektrischen Schlags, von Verletzungen oder Verbrühungen bei der Verwendung dieses Produkts zu verringern, ist es unbedingt erforderlich, die unten aufgeführten grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen zu beachten.

SICHERHEITSHINWEISE

1. Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt bestimmt.
2. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen ohne Erfahrung oder Kenntnisse verwendet werden, sofern sie ordnungsgemäß beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
3. **WARNUNG:** Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine zugänglichen Teile heiß.

Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, sofern sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

4. **VORSICHT:** Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
5. **WARNUNG:** Das Kochen von Speisen mit Fett oder Öl auf einem Kochfeld ohne Aufsicht kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen anschließend, beispielsweise mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
6. **ACHTUNG:** Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang sollte kontinuierlich überwacht werden.
7. **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf Kochflächen.
8. **VORSICHT:** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

9. Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
10. Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
11. In der festen Verdrahtung müssen Trennvorrichtungen mit allpoliger Kontakttrennung gemäß den Verdrahtungsregeln eingebaut sein.
12. **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzvorrichtungen für Kochfelder, die vom Hersteller des Kochgeräts vorgesehen sind oder vom Gerätehersteller in der Gebrauchsanweisung als geeignet angegeben sind, oder in das Gerät integrierte Schutzvorrichtungen. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.
13. Das Verändern bestimmter Teile Ihres Haushaltsgeräts birgt Risiken. Stellen Sie sicher, dass Sie über alle erforderlichen Fähigkeiten und Werkzeuge verfügen, um selbst Reparaturarbeiten sicher durchführen zu können. Rufen Sie andernfalls eine autorisierte Fachkraft an.

14. Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf das Kochfeld gelegt werden, da diese heiß werden können.
15. Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch des Kochfelds über die Bedieneinheiten aus, und verlassen Sie sich nicht auf den Topfsensor.
16. Dieses Gerät erzeugt in unmittelbarer Nähe ein magnetisches Feld.
17. **ACHTUNG:** Personen mit HERZSCHRITTMACHERN müssen sicherstellen, dass ihr Gerät den geltenden Normen entspricht. Konsultieren Sie den Hersteller oder Ihren Arzt, um Unverträglichkeiten auszuschließen.
18. Dieses Gerät erzeugt kurzfristige Magnetfelder. Personen mit anderen medizinischen Elektrogeräten (z. B. Hörgeräten) müssen deren Konformität mit elektromagnetischen Störnormen sicherstellen.
19. Dieses Gerät ist nur für den Haushalt bestimmt. Bei Fragen kontaktieren Sie den Hersteller.
20. Halten Sie Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Styropor etc.) von Kindern fern – es besteht Erstickungsgefahr.

21. Zur Vermeidung von Stromschlägen:
Reparaturen nur vom Kundendienst durchführen lassen.
22. Installation und Anschluss müssen von Fachpersonal gemäß Herstellerangaben und lokalen Vorschriften erfolgen.
23. Das Kochfeld muss von Fachpersonal installiert und geerdet werden. Nur empfohlene Wartung durchführen. Andere Reparaturen nur durch Techniker.
24. Das Kochfeld hat einen Lüfter mit Luftabzug unter der Arbeitsplatte. Bei Schubladen darunter: Kein Papier oder leichte Gegenstände lagern, da sie angesaugt werden und den Lüfter beschädigen können.
25. Verwenden Sie keine Alufolie zum Abdecken des Kochfelds.
26. Lassen Sie beim Frittieren oder Braten mit viel Öl/Fett die Küche nicht unbeaufsichtigt. Bei Fettbrand: Niemals mit Wasser löschen! Flamme mit Deckel ersticken und Kochfeld ausschalten.
27. Bei zerbrochener Glasoberfläche nicht weiter nutzen. Wasser oder Reinigungsmittel könnten ins Innere gelangen.

28. Halten Sie brennbare Materialien (Papier, Kunststoff) oder Flüssigkeiten vom Kochfeld fern. Metallteile können sich erhitzen.
29. Kinder dürfen bei eingeschaltetem Kochfeld nicht unbeaufsichtigt in der Küche sein.
30. Nutzen Sie das Kochfeld nicht als Ablagefläche während des Betriebs – Kochzonen bleiben heiß.
31. Nach dem Ausschalten zeigt eine Restwärmeanzeige („H“) an, welche Zonen noch heiß sind (siehe Bedienungskapitel).
32. Erhitzen Sie keine hermetisch verschlossenen Behälter – Explosionsgefahr! Gilt auch für andere Kochflächen.
33. Stellen Sie keine Metallutensilien auf das Kochfeld – sie können sich erhitzen und Verbrennungen verursachen.
34. Stellen Sie keine Metallutensilien auf das Kochfeld – sie können sich erhitzen und Verbrennungen verursachen.
35. Zur Kindersicherung und Verhinderung versehentlicher Aktivierung verfügt das Gerät über eine Sperre (siehe Bedienungskapitel).

- 36. Die Glasoberfläche bleibt während des Kochens kühl. Kochzonen aktivieren sich nur bei passenden Töpfen.
- 37. Für EMV-Konformität ist die Touch-Steuerung optimal kalibriert.
- 38. Schalten Sie Kochzonen nach Gebrauch manuell aus – verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- 39. Heizelemente funktionieren nur mit magnetischen Töpfen aus ferromagnetischem Material (z. B. Eisen). Prüfen Sie mit einem Magneten.
- 40. Ein Sensor überwacht die Temperatur der Elektronik. Bei Überhitzung reduziert das Kochfeld automatisch die Leistung oder schaltet ab.
- 41. Die feste Elektroinstallation muss ein allpoliges Trenngerät enthalten.
- 42. Dieses Gerät besitzt eine funktionelle Erdung.
- 43. Hinsichtlich der Abmessungen des für das Gerät vorzusehenden Raumes, der Maße und Position der Befestigungsmittel innerhalb dieses Raumes, der Mindestabstände zwischen den Geräteteilen und der umgebenden Struktur, der Mindestgrößen von

Belüftungsöffnungen sowie deren korrekter Anordnung und des Anschlusses des Gerätes an das Stromnetz, lesen Sie bitte das folgende Kapitel.

- 44. Fest installierte Leitungen müssen den Leitungsregeln entsprechend mit einem Abkopplungsmittel ausgestattet sein.
- 45. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

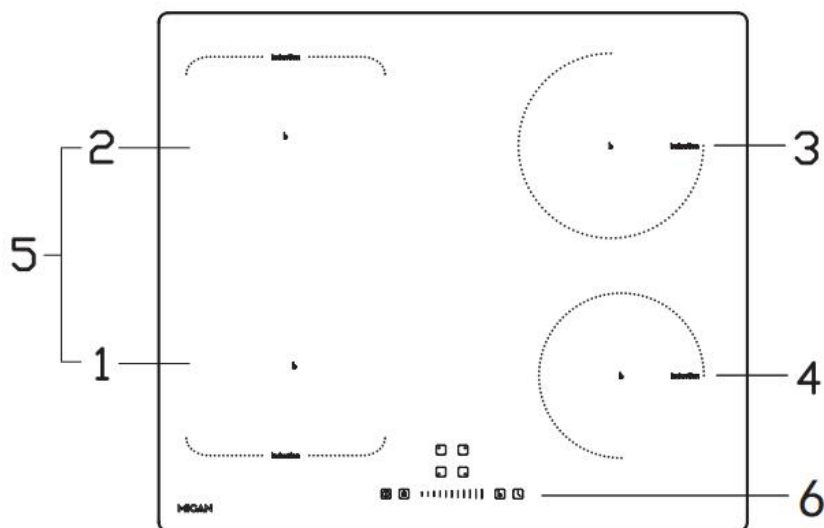
Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist nur zur elektrischen Zubereitung von Lebensmitteln mit speziellen Töpfen und Pfannen geeignet. Jede andere Verwendung gilt als unsachgemäß. Es ist nur für den Einsatz in trockenen Innenräumen geeignet. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz, sondern ausschließlich für den Einsatz in privaten Haushalten bestimmt. Jede andere Verwendung oder Modifikation des Geräts ist nicht vorgesehen und strengstens untersagt. Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder Fehlbedienung entstehen, kann keine Haftung übernommen werden.

Produktübersicht

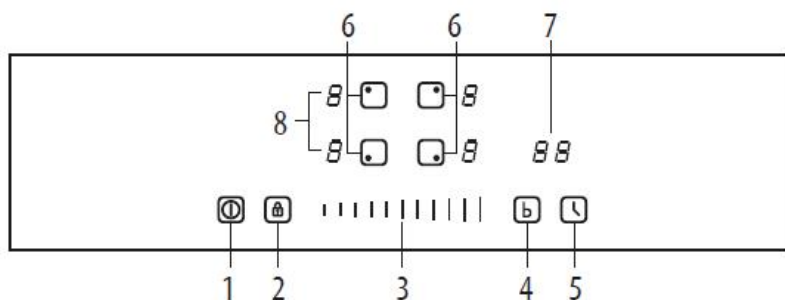
Vergewissern Sie sich, dass alle Teile in der Verpackung des Geräts enthalten sind. Wenn Sie ein Problem mit Ihrem Gerät oder Teilen haben, wenden Sie sich an ein lokales Servicezentrum oder an das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Ansicht von oben



1. Maximal 2100W Zone
2. Maximal 1500W Zone
3. Maximal 2100W Zone
4. Maximal 1500W Zone
5. Maximal 3000W Zone
6. Bedienfeld

Das Bedienfeld



- | | |
|------------------------------|---------------------------|
| 1. ON/OFF | 2. Kindersicherung |
| 3. Leistungsstufe wählen | 4. Booster-Steuerung |
| 5. Stellen Sie den Timer ein | 6. Heizzone auswählen |
| 7. Timer-Anzeige | 8. Flexible Zonenfunktion |

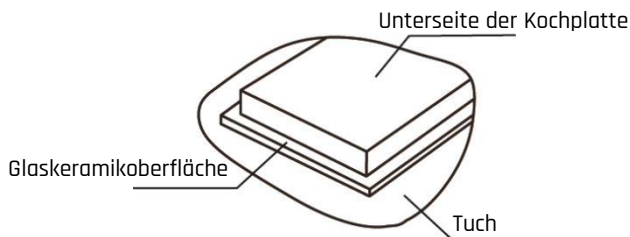
Komponenten

Name des Zubehörs	Menge	Bild
Schwammstreifen	1	
Schnalle	4	
Schraube	4	

Anweisungen zum Einbau

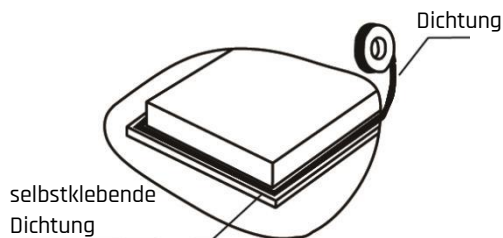
Auswahl der Installationsgeräte

- Schneiden Sie die Arbeitsfläche entsprechend den auf der Zeichnung angegebenen Maßen aus.
- Zum Zwecke der Installation und Nutzung muss um das Loch herum ein Mindestabstand von 50 mm eingehalten werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm beträgt. Bitte wählen Sie ein hitzebeständiges Material für die Arbeitsfläche, um eine starke Verformung durch die Wärmestrahlung der Kochplatte zu vermeiden. Wie unten gezeigt:
- Legen Sie ein Handtuch oder einen Lappen auf die Arbeitsfläche. Legen Sie das Kochfeld mit der Vorderseite nach unten auf die geschützte Fläche.

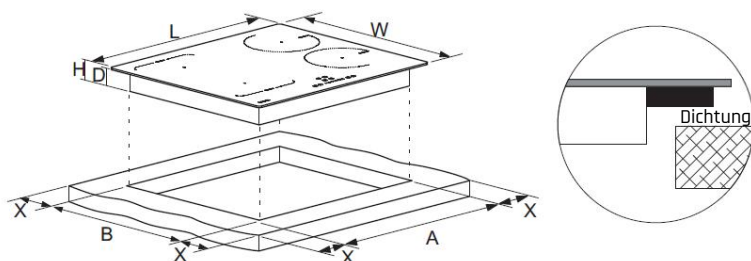


- Bringen Sie den mitgelieferten Dichtungstreifen an, mit dem der Kochfeld auf der Arbeitsfläche versiegelt werden soll.
- Verwenden Sie kein Silikon. Bringen Sie die Dichtung am Rand der Unterseite des Kochfeldes an, wobei Sie etwa 3 mm vom Glasrand entfernt bleiben.

- Schneiden Sie den Überschuss ab und führen Sie die beiden Enden der Dichtung zusammen, so dass sie übereinstimmen.



Achtung! Das Material der Arbeitsfläche muss entweder aus imprägniertem Holz oder aus einem anderen isolierenden Material bestehen.

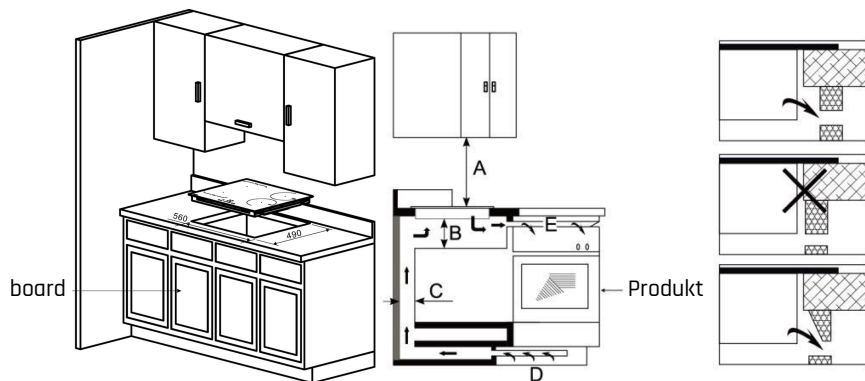


Typ	L(mm)	B(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
IKA4ZFZ	590	520	60	56	560	490	50



Vergewissern Sie sich in jedem Fall, dass das Kochfeld gut belüftet ist und die Luftein- und -auslässe nicht blockiert sind. Vergewissern Sie sich, dass sich das Kochfeld in einem guten Betriebszustand befindet. Wie unten dargestellt.

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



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

Vor dem Einbau des Kochfeldes

- Die Arbeitsfläche ist rechtwinklig und eben, und keine strukturellen Elemente beeinträchtigen den Platzbedarf.
- Die Arbeitsfläche besteht aus einem hitzebeständigen Material.
- Wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert ist, verfügt der Backofen über ein eingebautes Kühlgebläse.
- Die Installation entspricht allen Abstandsanforderungen und geltenden Normen und Vorschriften.

- Ein geeigneter Trennschalter, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz ermöglicht, ist in die feste Verdrahtung integriert und so angebracht und positioniert, dass er den örtlichen Verdrahtungsregeln und -vorschriften entspricht.
- Der Trennschalter muss von einem zugelassenen Typ sein und in allen Polen (oder in allen aktiven [Phasen-] Leitern, wenn die örtlichen Verdrahtungsvorschriften diese Abweichung von den Anforderungen zulassen) eine Kontakttrennung von 3 mm Luftspalt aufweisen.
- Der Trennschalter ist für den Kunden leicht zugänglich, wenn das Kochfeld installiert ist.
- Im Zweifelsfall konsultieren Sie die örtlichen Baubehörden und Verordnungen.
- Verwenden Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) für die Wandflächen rund um das Kochfeld.
- Der untere Teil des Gehäuses des Induktionsherds muss entweder ein Gerät, wie z. B. einen Backofen, aufnehmen oder mit einer Platte verschlossen werden.

Nach dem Einbau des Kochfeldes

- Das Stromversorgungskabel ist nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich.
- Es gibt einen ausreichenden Luftstrom von der Außenseite des Schanks zum Boden des Kochfelds.

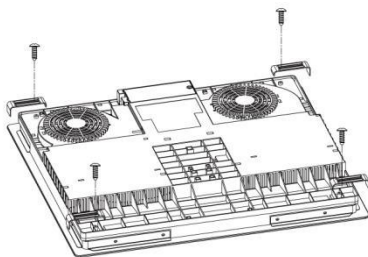
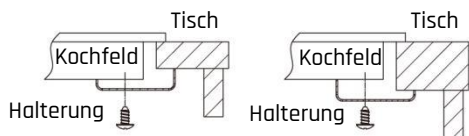
- Wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrank eingebaut wird, wird unter dem Sockel des Kochfeldes eine Wärmeschutzbarriere angebracht.
- Der Trennschalter ist für den Kunden leicht zugänglich.

Vor dem Anbringen der Befestigungsklammern

Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, glatte Oberfläche (verwenden Sie die Verpackung). Wenden Sie keine Kraft auf die aus dem Kochfeld herausragenden Bedienelemente an.

Anbringen der Befestigungsklammern

- Befestigen Sie das Kochfeld auf der Arbeitsfläche, indem Sie nach dem Einbau vier Halterungen an der Unterseite des Kochfelds anschrauben (siehe Abbildung).
- Passen Sie die Position der Halterung an die Dicke der verschiedenen Arbeitsflächen an.



Vorsichtsmaßnahmen

- Das Kochfeld muss von qualifiziertem Personal oder

Technikern installiert werden. Wir stellen Ihnen Fachleute zur Verfügung. Bitte versuchen Sie niemals, die Installation selbst vorzunehmen.

- Montieren Sie das Kochfeld nicht über Kühlgeräten, Geschirrspülern und Wäschetrocknern.
- Installieren Sie das Kochfeld so, dass eine optimale Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um seine Zuverlässigkeit zu erhöhen.
- Die Wand und die induzierte Heizzone oberhalb der Arbeitsfläche müssen hitzebeständig sein.
- Um Schäden zu vermeiden, müssen die Sandwichschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.
- Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.
- Dieses Kochfeld darf nur an eine Stromversorgung mit einer Systemimpedanz von höchstens 0,427 Ohm angeschlossen werden. Erkundigen Sie sich bei Bedarf bei Ihrem Netzbetreiber nach der Netzimpedanz.

Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz



Dieses Kochfeld darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden. Bevor Sie das Kochfeld an das Stromnetz anschließen, prüfen Sie, ob:

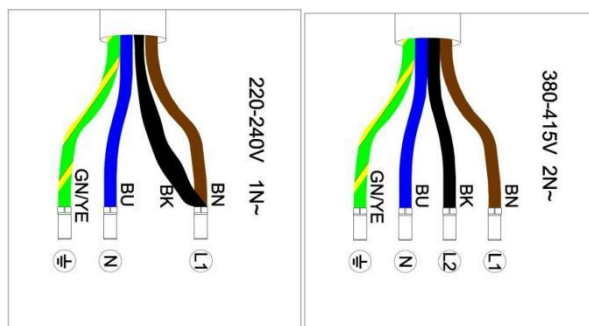
1. Die Hausinstallation ist für die Leistungsaufnahme des Kochfeldes geeignet.

2. Die Spannung entspricht dem auf dem Typenschild angegebenen Wert.
3. Die Stromversorgungskabel sind für die auf dem Typenschild angegebene Belastung ausgelegt. Für den Anschluss des Kochfeldes an das Stromnetz dürfen keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigungen verwendet werden, da diese zu Überhitzung und Feuer führen können.

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



Prüfen Sie mit einer Elektrofachkraft, ob die Hausinstallation ohne Änderungen geeignet ist. Änderungen dürfen nur von einer Elektrofachkraft vorgenommen werden.



- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, sollte dies von einem Kundendiensttechniker mit dem richtigen Werkzeug

durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.

- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein omnipolarer Schutzschalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
- Der Installateur muss sich vergewissern, dass der elektrische Anschluss korrekt ausgeführt wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Das Kabel darf nicht geknickt oder gestaucht werden.
- Das Kabel muss regelmäßig überprüft werden und darf nur von einer qualifizierten Person ausgetauscht werden.

Betriebsanleitung

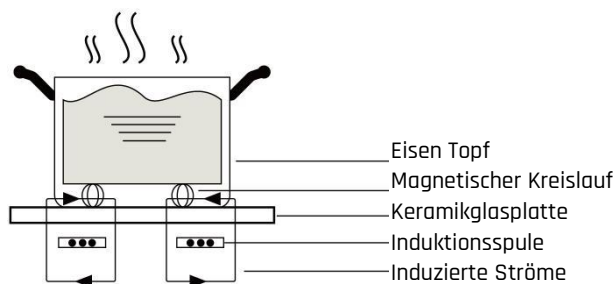
Nein.	Referenz	Beschreibung
1		ON/OFF: Schalten Sie das Gerät ein oder aus.
2		KINDERSICHERUNG: Drücken Sie die Taste einmal, um die Sperre zu aktivieren. Die anderen Tasten funktionieren nicht, wenn die Sperre aktiviert ist. Halten Sie die Taste gedrückt, um sie zu entsperren.
3		Schieberegler: Erhöhen oder Verringern Sie die Leistungsstufe.
4		BOOSTER: Aktiviert die Booster-Funktion.
5		TIMER: Stellen Sie den Timer nach ein
6		LEFT UPPER HOB: Wählen Sie das linke obere Kochfeld.
7		LINKS UNTEN: Wählen Sie das linke untere Kochfeld.
8		RIGHT UPPER HOB: Wählen Sie das rechte obere Kochfeld.
9		RECHTES UNTERES KOCH: Wählen Sie das rechte untere Kochfeld.
10		Timer-Anzeige: Zeigt die verbleibende Garzeit an
11		Timer-Anzeige

Vor der Benutzung des neuen Kochfeldes

- Lesen Sie diese Anleitung und beachten Sie dabei besonders den Abschnitt "Sicherheitshinweise".
- Entfernen Sie alle Schutzfolien, die sich eventuell noch auf Ihrem Induktionskochfeld befinden.

Induktionskochen

Das Induktionskochen ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und wirtschaftliche Kochtechnologie. Sie funktioniert durch elektromagnetische Schwingungen, die die Hitze direkt in der Pfanne erzeugen und nicht indirekt durch die Erwärmung der Glasoberfläche.



Verwendung der Touch-Bedienelemente

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührungen, so dass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Benutzen Sie den Ballen Ihres Fingers, nicht seine Spitze.
- Jedes Mal, wenn eine Berührung registriert wird, hören Sie einen Piepton.
- Vergewissern Sie sich, dass die Bedienelemente stets sauber und trocken sind und dass kein Gegenstand (z. B. ein Utensil oder ein Tuch) sie bedeckt. Selbst ein

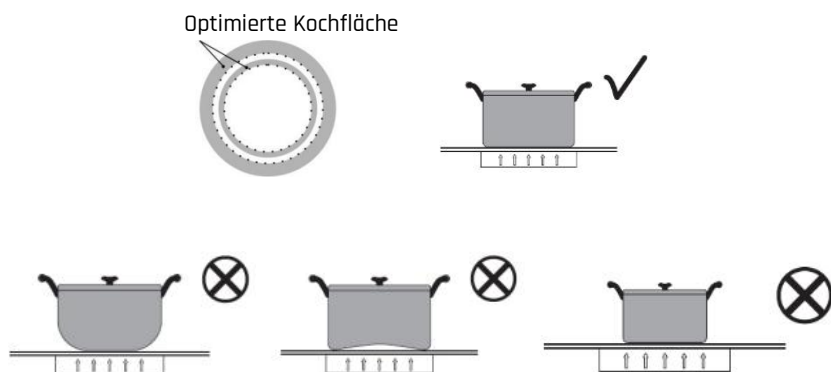
dünnere Wasserfilm kann die Bedienung der Bedienelemente erschweren.

Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs

- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem für das Induktionskochen geeigneten Boden. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf dem Boden des Topfes.
- Sie können überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, indem Sie einen Magnettest durchführen. Halten Sie einen Magneten an den Boden der Pfanne. Wenn er angezogen wird, ist die Pfanne für Induktion geeignet.
- Wenn Sie keinen Magneten haben:
 1. Geben Sie etwas Wasser in die Pfanne, die Sie überprüfen möchten.
 2. Befolgen Sie die Schritte unter "So starten Sie den Garvorgang".
 3. Wenn 'H' im Display nicht blinkt und das Wasser erhitzt wird, ist der Topf geeignet.
- Kochgeschirr aus den folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.

Größe des Brenners (Durchmesser/mm)	Das minimale Kochgeschirr (Durchmesser/mm)
165	120
185	140
400x200	400x200

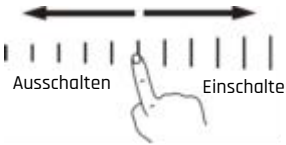
- Die Töpfe und Pfannen müssen genau in der Mitte des Kochfeldes platziert werden.
- In einigen Kochbereichen ist ein Innendurchmesser angegeben, der heller umrandet ist und dem Benutzer rät, einen kleineren Kochbereich mit einem kleineren Durchmesser zu wählen, um eine optimale Leistung und Effizienz zu erzielen. Sie können jedoch auch Pfannen mit einem kleineren Durchmesser als diesem Grenzwert verwenden.



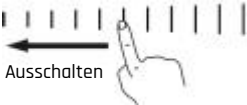
So beginnen Sie zu kochen

Nach dem Einschalten ertönt der Summer einmal, alle

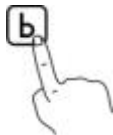
Anzeigen leuchten 1 Sekunde lang auf und erlöschen dann, was anzeigt, dass das Kochfeld in den Standby-Modus übergegangen ist.

Berühren Sie den ON/OFF-Schalter, alle Anzeigen zeigen "-" an.	
Stellen Sie eine geeignete Pfanne auf die gewünschte Kochstelle. Vergewissern Sie sich, dass der Boden der Pfanne und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.	
Berühren Sie das Bedienelement zur Auswahl der Heizzone, und eine Anzeige neben der Taste blinkt.	
Wählen Sie eine Heizstufe, indem Sie den Schieberegler berühren. • Wenn Sie nicht innerhalb von 1 Minute eine Heizstufe wählen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus. Sie müssen dann wieder bei Schritt 1 beginnen. • Sie können die HitzeEinstellung während des Garvorgangs jederzeit ändern.	

Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind

Berühren Sie die Heizzonenauswahl, die Sie ausschalten möchten.	
Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie den "Schieberegler" berühren. Vergewissern Sie sich, dass das Display "0" anzeigt.	
Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie den ON/OFF-Regler berühren.	
Vorsicht vor heißen Oberflächen. Die Anzeige "H" zeigt an, dass die Kochzone zu heiß zum Berühren ist. Diese Anzeige verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Außerdem kann diese Funktion zum Energiesparen genutzt werden; um mehr Pfannen zu erhitzen, verwenden Sie die Kochplatte, die heiß bleibt.	

Booster verwenden Funktion

Aktivieren Sie die Boost-Funktion Wählen Sie die Zone mit Boost-Funktion. Tippen Sie auf die Taste "Booster"; auf dem Display wird dann "b" angezeigt.	
Aufheben der Boost-Funktion Wählen Sie die Zone mit Boost-Funktion. Berühren Sie den Schieberegler, um die Verstärkungsfunktion zu deaktivieren, und wählen Sie den gewünschten Pegel aus. Die Verstärkungsfunktion kann nur 5 Minuten andauern, danach geht die Zone automatisch auf Stufe 9 zurück.	

Verwendung der Kindersicherungsfunktion

- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung zu verhindern (z. B. wenn Kinder die Kochzonen versehentlich einschalten).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Bedienelemente mit Ausnahme der ON/OFF-Taste deaktiviert.

So sperren Sie die Bedienelemente Berühren Sie die Taste für die Tastensperre. Die Timeranzeige zeigt "Lo" an.	
So entsperren Sie die Bedienelemente Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist. Berühren und halten Sie die Tastensperre 3 Sekunden lang. Sie können nun Ihr Kochfeld in Betrieb nehmen.	



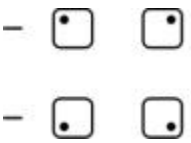
Wenn sich das Kochfeld im Verriegelungsmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer dem EIN/AUS-Schalter deaktiviert. Sie können das Kochfeld im Notfall immer mit dem EIN/AUS-Schalter ausschalten, müssen aber beim nächsten Vorgang das Kochfeld zuerst entriegeln.

Verwendung des Timers

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- Sie können ihn als Minutenzähler verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer keine Kochzone aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
- Sie können bis zu 99 Minuten als Abschalttimer verwenden, um eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der Zeit abzuschalten.
- Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.

Verwendung des Timers als Minutenzähler

Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist. Und die Zonenwahltaste ist nicht aktiviert (die Zonenanzeige '●' blinkt nicht). Hinweis: Sie können den Minutenzähler nach Beendigung der Leistungseinstellung der Kochzone einstellen.	
Berühren Sie die Timer-Taste, "10" wird in der Timer-Anzeige angezeigt und "0" blinkt.	
Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Tasten '-', '+ ' oder durch Berühren des Schiebereglers des Timers ein.	
Berühren Sie die Timersteuerung erneut, dann blinkt die "1".	
Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Tasten '-', '+ ' oder durch Berühren des Schiebereglers des Timers ein.	
Sobald der Timer eingestellt ist, beginnt er sofort herunterzuzählen. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.	
Der Signalton ertönt 30 Sekunden lang, und die Timer-Anzeige zeigt "--" an, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.	

Ausschalten einer oder mehrerer Kochstellen über den Timer

Berühren Sie das Bedienelement für die Heizzone, für die Sie den Timer einstellen möchten.	
Berühren Sie die Timer-Steuerung, die '10' erscheint in der Timer-Anzeige, und die '0' blinkt. ● Die Zonenanzeige blinkt.	
Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Tasten '-', '+ ' oder durch Berühren des Schiebereglers ein.	
Berühren Sie die Timersteuerung erneut, die "1" blinkt.	
Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Tasten '-', '+ ' oder durch Berühren des Schiebereglers ein.	
Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort herunterzuzählen. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt. Ein roter Punkt erscheint in der unteren rechten Ecke der Leistungsanzeige, um anzuzeigen, dass die Zone ausgewählt ist.	
Nach Ablauf des Kochtimers schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus. HINWEIS: Die anderen Kochzonen sind weiterhin in Betrieb, wenn sie zuvor eingeschaltet waren.	

Wenn der Timer auf mehr als eine Zone eingestellt ist

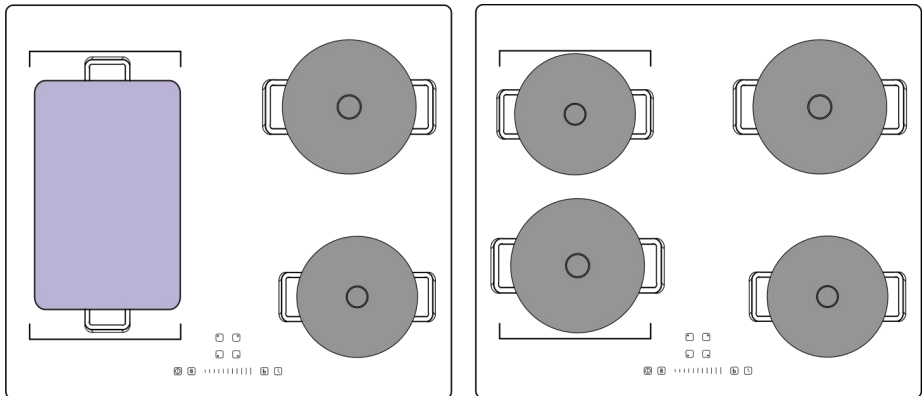
Wenn Sie den Timer für mehrere Kochzonen einstellen, werden die roten Punkte der entsprechenden Kochzonen angezeigt. Die Timer-Anzeige zeigt die Mindestzeit an. Der Punkt der entsprechenden Zone blinkt.	 7. (Auf 15 Minuten einstellen)  5. (Auf 30 Minuten einstellen)
Wenn der Countdown-Timer abläuft, schaltet sich die entsprechende Zone aus. Dann wird die neue Mindestzeit angezeigt und der Punkt der entsprechenden Zone blinkt. HINWEIS: Berühren Sie den Regler zur Auswahl der Heizzone, die entsprechende Zeit wird in der Zeitanzeige angezeigt.	 5.

Den Timer abbrechen

Berühren Sie das Bedienelement für die Heizzonenauswahl, die Sie löschen möchten.	 5
Berühren Sie die Timersteuerung, die Anzeige blinkt.	 9:30
Berühren Sie den Leistungswahlschalter, um den Timer auf '00' zu stellen, der Timer wird gelöscht.	00

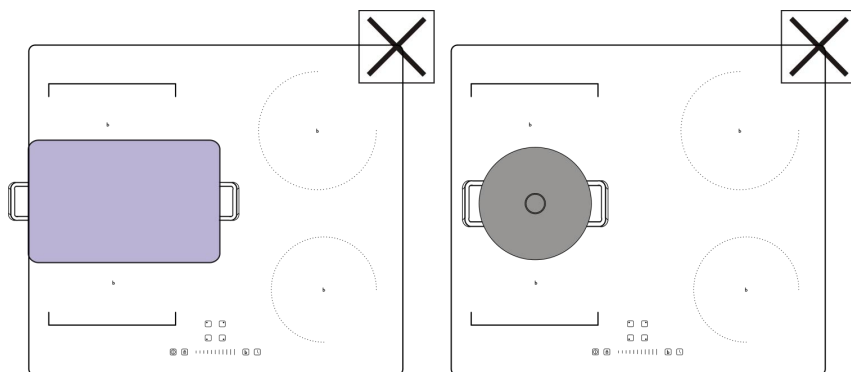
Verwendung der Funktion Flexible Zone

1. Dies kann als eine einzige Zone oder zwei einzelne Zonen verwendet werden, je nach den jeweiligen Kochbedürfnissen
2. Es besteht aus zwei unabhängigen Induktoren, die separat gesteuert werden können, wobei nur die vom Kochgeschirr bedeckte Zone aktiviert wird, wenn die flexible Zone in Betrieb ist.
3. Um sicherzustellen, dass das Kochgeschirr erkannt wird und die Hitze gleichmäßig verteilt wird, zentrieren Sie das Kochgeschirr richtig.

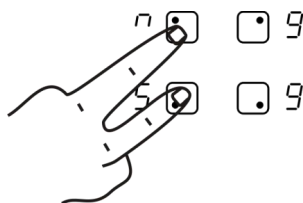


4. Ein Kochfeld mit mehr als einer flexiblen Zone, es wird nicht empfohlen, mehrere Zonen gleichzeitig für eine einzige Pfanne zu verwenden.
5. Achten Sie darauf, dass Sie das Kochgeschirr mittig auf der einzelnen Kochzone platzieren, nicht in der Mitte der Brückenfläche, am besten in einem ovalen

oder rechteckigen Topf oder einer Stielkasserolle.



6. Drücken Sie gleichzeitig die beiden ausgewählten Zonentasten, dann blinkt die Anzeige der flexiblen Zone.



Automatischer Abschaltschutz

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsschutzfunktion für Ihr Induktionskochfeld. Sie tritt immer dann ein, wenn Sie vergessen haben, eine Kochzone auszuschalten. Die Standardabschaltzeiten sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardarbeitszeit Stunde)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Wenn der Topf entfernt wird, hört das Induktionskochfeld sofort auf zu heizen und schaltet sich nach 1 Minute automatisch ab.

Restwärme Erwärmung

Wenn das Kochfeld einige Zeit in Betrieb war, entsteht eine gewisse Restwärme. Buchstabe "H" erinnert Sie daran, sich von ihr fernzuhalten.

Wärmeeinstellungen

Wärmeeinstellung	Angemessenheit
1 - 2	Erwärmen von kleinen Mengen an Lebensmitteln schmelzende Schokolade, Butter und Lebensmittel, die schnell verbrennen. leichtes Köcheln langsame Erwärmung
3 - 4	Wiedererwärmung schnelles Köcheln Reis kochen
5 - 6	Pfannkuchen
7 - 8	Sautieren Nudeln kochen
9	Pfannenrühren Suppe zum Kochen bringen kochendes Wasser

Reinigung und Wartung

Die folgenden Einstellungen sind nur Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, u. a. von Ihrem Kochgeschirr und der Menge, die Sie kochen. Experimentieren Sie mit dem Kochfeld, um die Einstellungen zu finden, die für Sie die besten sind.

Wie?	Wie zu tun ist	Wichtig!
Alltägliche Verschmutzungen auf Glas (Fingerabdrücke, Flecken von Lebensmitteln oder nicht-zuckerhaltigen Flüssigkeiten auf dem Glas)	1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes aus. 2. Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf, solange das Glas noch warm (aber nicht heiß!) ist. 3. Abspülen und mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch abtrocknen. 4. Schalten Sie die Stromversorgung des Herdes wieder ein.	• Wenn die Stromzufuhr zum Kochfeld ausgeschaltet ist, wird "keine heiße Oberfläche" angezeigt, aber die Kochzone kann noch heiß sein! • Schwere Scheuermittel, einige Nylonscheiben und scharfe/abrasive Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob Ihr Reiniger oder Scheuerschwamm geeignet ist. • Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld zurück: Das Glas kann Flecken bekommen.

Überkochen, schmelzen und heiße Zuckerreste auf dem Glas	Entfernen Sie diese sofort mit einem Fischmesser, einem Spachtel oder einem Rasierklingschaber, der für Induktionskochfelder aus Glas geeignet ist, aber achten Sie auf die heißen Oberflächen der Kochzonen: 1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes an der Wand aus. 2. Halten Sie die Klinge oder das Utensil in einem Winkel von 30° und kratzen Sie die Verschmutzung oder das verschüttete Getränk in einen kühlen Bereich des Kochfeldes. 3. Wischen Sie die Verschmutzung oder das Verschütten mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch auf. 4. Führen Sie die Schritte 2 bis 4 für "Alltägliche Verschmutzung auf Glas" aus.	• Entfernen Sie Flecken, die durch geschmolzene und zuckerhaltige Lebensmittel oder verschüttete Flüssigkeiten entstanden sind, so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, können sie schwer zu entfernen sein oder die Glasoberfläche sogar dauerhaft beschädigen. • Schnittgefahr: Wenn die Sicherheitsabdeckung eingezogen ist, ist die Klinge eines Schabers rasiermesserscharf. Verwenden Sie ihn mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie ihn stets sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
---	--	---

Spillovers auf der Berührungsssteuerung	1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes aus. 2. Wischen Sie das Verschüttete auf. 3. Wischen Sie den Bereich der Berührungssteuerung mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab. 4. Wischen Sie die Stelle mit einem Papierhandtuch vollständig trocken. 5. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes wieder einschalten	Das Kochfeld kann piepen und sich selbst ausschalten, und die Touch-Bedienelemente funktionieren möglicherweise nicht, wenn sich Flüssigkeit darauf befindet. Vergewissern Sie sich, dass Sie den Bereich der Berührungssteuerung trocken wischen, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.
--	--	--

Fehlersuche

Problem	Ursache	Lösung
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob in Ihrem Haus oder in Ihrer Umgebung der Strom ausgefallen ist. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, rufen Sie einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Steuerung reagiert nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entriegeln Sie die Bedienelemente. Siehe Abschnitt "Benutzung des Kochfeldes" für Anweisungen.
Die Touch-Bedienelemente sind schwer zu bedienen.	Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf den Bedienelementen oder Sie berühren die Bedienelemente mit der Fingerspitze.	Achten Sie darauf, dass der Bereich der Touch-Bedienung trocken ist, und berühren Sie die Bedienelemente mit dem Fingerballen.
Das Glas wird zerkratzt.	Scharfkantiges Kochgeschirr. Verwendung von ungeeigneten, scheuernden Scheuermitteln oder Reinigungsprodukten.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden. Siehe "Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs". Siehe 'Wartung und Reinigung'.

Manche Pfannen machen knisternde oder klickende Geräusche.	Dies kann auf die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs zurückzuführen sein (Schichten aus verschiedenen Metallen, die unterschiedlich schwingen).	Dies ist normal für Kochgeschirr und kein Hinweis auf einen Fehler.
Das Induktionskochfeld macht ein leises Brummen, wenn es auf hoher Stufe betrieben wird.	Dies ist auf die Technologie des Induktionskochens zurückzuführen.	Das ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder ganz verschwinden, wenn Sie die Heizstufe verringern.
Lüftergeräusch vom Induktionskochfeld.	Ein in Ihrem Induktionskochfeld eingebaute Kühlgebläse hat sich eingeschaltet, um die Elektronik vor Überhitzung zu schützen. Er kann weiterlaufen, auch wenn Sie das Induktionskochfeld ausgeschaltet haben.	Das ist normal und erfordert keine Maßnahmen. Schalten Sie die Stromzufuhr zum Induktionskochfeld nicht aus, wenn das Gebläse in Betrieb ist.
Die Pfannen werden nicht heiß und erscheinen in der Anzeige.	Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, weil sie nicht für das Induktionskochen geeignet ist. Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, weil sie zu klein für die Kochzone ist oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert ist.	Verwenden Sie für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr. Siehe Abschnitt "Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs". Stellen Sie die Pfanne in die Mitte und achten Sie darauf, dass ihr Boden der Größe der Kochstelle entspricht.

Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet, ein Ton ertönt oder 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.
---	---------------------	--

Störungsanzeige und Inspektion

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

Störung Code	Mögliche Ursache	Beschreibung
E1	Pfanne oder Topf defekt	Es wird kein Topf oder keine Pfanne erkannt, oder die Größe, das Material usw. des Topfes oder der Pfanne ist ungeeignet, oder er oder sie ist nicht genau in der Mitte der Kochfläche platziert.
E2	Die Spannung ist zu hoch	Höher als AC 265V.
E3	Die Spannung ist zu niedrig	Niedriger als AC 180V.
E4	IGBT - Sensor mit offenem Kreislauf	Wenn der IGBT-Sensor einen offenen Stromkreis feststellt, stellt er seinen Betrieb ein.
E5	Kurzschluss des IGBT-Sensors	Wenn der IGBT-Sensor einen Kurzschluss feststellt, stellt er seinen Betrieb ein.
E6	Übertemperatur des IGBT-Sensors	IGBT erreicht $110 \pm 5^{\circ}\text{C}$ für 3s (er kann sich automatisch erholen, wenn die Temperatur um 50°C - 70°C sinkt).

E7	Sensor für Kochfeldoberfläche offener Kreislauf	Nach 60 Sekunden Betrieb stellt der IGBT seinen Betrieb ein, wenn der Temperaturerkennungsschaltkreis des Topfes einen offenen Stromkreis festgestellt hat.
E8	Kurzschluss im Kochfeldsensor	Der IGBT hört auf zu arbeiten, wenn der Temperaturerkennungsschaltkreis des Topfes einen Kurzschluss festgestellt hat.
E9	Hochtemperaturschutz des Topfsensors	Der IGBT schaltet sich ab, wenn die Temperatur des Topfes einen bestimmten Wert überschreitet, der von der Temperaturerkennungsschaltung erfasst wird.
EA	Schutz vor dem Entfernen von Topfsensoren oder deren Ausfall	Wenn der Topfsensor entfernt wird, erkennt der entsprechende Heizbereich diese Veränderung und stoppt das Aufheizen, nachdem die Maschine eine gewisse Zeit lang aufgeheizt wurde.
EB	Kommunikationsfehler	Die Leistungsplatine empfängt seit 90 Sekunden kein gültiges Kommunikationssignal von der Anzeigeplatine.
EC	Kommunikationsfehler	Die Anzeigetafel empfängt 90 Sekunden lang kein gültiges Kommunikationssignal von der Leistungskarte.
H	Die Oberfläche des Kochfeldes hat eine hohe Temperatur.	Ist die Oberflächentemperatur des Kochfeldes nach dem Ausschalten zu hoch, wird "H" angezeigt, und das Gebläse schaltet sich nach einer Verzögerung von 2 Minuten ein.

Die oben genannten Punkte sind die Beurteilung und Überprüfung von häufigen Fehlern.

Bitte demontieren Sie das Gerät nicht selbst, um mögliche Gefahren und Schäden an der Induktionsanlage zu vermeiden.

Technische Daten

Identifizierung des Modells	IKA4ZFZ
Kochzonen	4 Zonen
Versorgungsspannung	220-240V~/380-415V 2N~ 50-60Hz
Installierte elektrische Leistung	7200W
Produktgröße T x B x H (mm)	590×520×60
Einbaumaße A x B (mm)	560×490

Informationen für Haushaltskochfelder.

Tabellen-Informationen für elektrische Haushaltskochfelder			
	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells	-	IKA4ZFZ	-
Typ des Kochfeldes	-	Elektrokochfeld	-
Anzahl der Kochzonen und/oder -bereiche	-	Zwei Kochzonen und eine Fläche	-
Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochfelder, Strahlungskochzonen, feste Platten)	-	Induktionskochzone n und Kochflächen	-
Für kreisförmige Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone, gerundet auf die nächsten 5 mm	Ø	Rechter vorderer Bereich (kreisförmig): 16,5 Rechte hintere Zone (kreisförmig): 18,5	cm
Für nicht kreisförmige Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone oder -fläche, auf die nächsten 5 mm gerundet	L _w	Linke Fläche: 40,0*20,0	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche, berechnet pro kg	EC _{elektrisches}	Linke vordere Zone: 209,6 Linke hintere Zone: 188,2 Rechter vorderer Bereich (kreisförmig): 178,1 Rechter hinterer Bereich (kreisförmig): 189,6	Wh/kg

Energieverbrauch für das Kochfeld berechnet pro kg	EC Elektrokochfeld	191.4	Wh/kg
Off-Power	-	0.5	W
Standby-Modus	-	K.A.	W
Zeit, nach der das Gerät automatisch in den Standby-Modus wechselt:		K.A.	
Zeit, nach der das Gerät automatisch ausgeschaltet wird:		20 min	

Die Mess- und Berechnungsmethode der obigen Tabelle wurde in Übereinstimmung mit der Verordnung (EU) Nr. 66/2014 der Kommission durchgeführt.

Im Folgenden wird gezeigt, wie die Gesamtumweltbelastung (z. B. der Energieverbrauch) durch den Kochvorgang verringert werden kann.

- (1). Verwenden Sie eine Pfanne geeigneter Größe zum Kochen.
- (2). Decken Sie die Pfanne während des Garens möglichst mit einem Deckel ab.
- (3). Wählen Sie eine Pfanne, die die Wärme besser speichern kann.
- (4). Tauen Sie gefrorene Lebensmittel nach Möglichkeit so auf, dass sie keinen Strom verbrauchen.
- (5). Das Garen von Lebensmitteln, die ein großes Verhältnis zwischen Oberfläche und Volumen haben, dauert weniger lang.

Entsorgung ihres gebrauchten Geräts



Dieses Produkt trägt das Recycling-Symbol für Elektro- und Elektronikgeräte (WEEE).

Das bedeutet, dass dieses Produkt gemäss der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU verarbeitet werden muss, damit es recycelt oder entfernt werden kann, um seine Auswirkungen auf die Umwelt zu begrenzen. Der Benutzer kann das Produkt bei einem zuständigen Recyclingunternehmen oder Vertreiber wiederherstellen, wenn er ein neues elektrisches oder elektronisches Gerät kauft.

Informationen zum Elektro- und Elektronikgerätegesetz 3 (ElektroG3)

Symbolerklärung



Das Symbol des durchgestrichenen Mülleimers besagt, dass dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät am Ende seiner Lebensdauer nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern vom Endnutzer einer getrennten Sammlung zugeführt werden muss.

Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer, vom unsortierten

Siedlungsabfall getrennten, Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Zur Rückgabe stehen in Ihrer Nähe kostenfreie Sammelstellen für Elektroaltgeräte sowie gegebenenfalls weitere Annahmestellen für die Wieder-verwendung der Geräte zur Verfügung. Die Adressen können Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung erhalten. Auch Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber

von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet unentgeltlich alte Elektro- und Elektronikgeräte zurückzunehmen. Diese müssen bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen sowie ohne Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes auf Verlangen des Endnutzers bis zu drei Altgeräte pro Geräteart, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln gelten als Verkaufsflächen des Vertreibers alle Lager- und Versandflächen.

Datenschutzhinweis

Sofern das alte Elektro- bzw. Elektronikgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des alten Elektro- oder Elektronikgerätes möglich ist, entnehmen Sie diesem bitte alte Batterien oder Akkus sowie

Altlampen, bevor sie es zur Entsorgung zurückgeben, und führen diese einer separaten Sammlung zu.

Weitere Informationen

Weitere Informationen zum Elektroggesetz finden Sie auf www.elektroggesetz.de. Informationen zur Erfüllung der quantitativen Zielvorgaben nach § 10 Abs. 3 ElektroG (Sammelquote) und § 22 Abs. 1 ElektroG (Verwertungsquoten):

Das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz veröffentlicht jährlich ausführliche Daten zu Elektro- und Elektronikgeräten und die in Deutschland erreichten und an die EU-Kommission zu übermittelnden quantitativen Zielvorgaben auf seiner Internetseite:

<https://www.bmuv.de/themen/wasser-ressourcenabfall/kreislaufwirtschaft/statistiken/elektro-und-elektronikaltgeraete>.

Hinweise zur Abfallvermeidung

Nach den Vorschriften der Richtlinie 2008/98/EU über Abfälle und ihrer Umsetzung in den Gesetzgebungen der Mitgliedstaaten der Europäischen Union haben Maßnahmen der Abfallvermeidung grundsätzlich Vorrang vor Maßnahmen der Abfallbewirtschaftung. Als Maßnahmen der Abfallvermeidung kommen bei Elektro- und Elektronikgeräten insbesondere die Verlängerung ihrer Lebensdauer durch Reparatur defekter Geräte und

die Veräußerung funktionstüchtiger gebrauchter Geräte anstelle ihrer Zuführung zur Entsorgung in Betracht.

Weitere Informationen enthält das

Abfallvermeidungsprogramm des Bundes unter

Beteiligung der Länder:

<https://www.bmu.de/publikation/abfallvermeidungsprogramm-desbundesunter-beteiligung-der-laender/>

WEEE-Registrierungsnummer und Kontaktdaten

Unter der WEEE-Registrierungsnummer DE 76956000 sind wir bei

BDSK Handels GmbH & Co. Kg.

Mergentheimer Str. 59, 97084 Würzburg,

als Händler und Inverkehrbringer von Elektro- und Elektronikgeräten registriert.

E-Mail-Adresse:

info@xxxlutz.at oder

info@moemax.at

MANUEL D'INSTRUCTION

Merci d'avoir choisi la qualité MICAN. Ce produit a été développé par notre équipe de professionnels et conformément aux réglementations européennes en vigueur. Afin de tirer le meilleur parti de votre nouvel appareil, nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel d'instructions et de le conserver pour toute référence ultérieure.

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité importantes.....	FR-2
Aperçu du produit.....	FR-9
Instructions d'installation.....	FR-11
Mode d'emploi.....	FR-19
Nettoyage et entretien.....	FR-33
Dépannage.....	FR-36
Affichage et inspection des défaillances.....	FR-38
Spécifications techniques.....	FR-40
Enlèvement des appareils ménagers usagés.....	FR-43

Consignes de sécurité importantes

Pour réduire les risques d'explosion, d'incendie, de décès, de choc électrique, de blessure ou de brûlure lors de l'utilisation de ce produit, il est impératif de respecter les mesures de sécurité fondamentales décrites ci-dessous.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. Cet appareil est réservé à un usage domestique privé.
2. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

3. **AVERTISSEMENT** : En cours d'utilisation, l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds.

Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à distance, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

4. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
5. **AVERTISSEMENT** : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. NE JAMAIS tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes, par exemple, avec un couvercle ou une couverture antifeu.
6. **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
7. **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

8. MISE EN GARDE : Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
9. Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur .
10. L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
11. Un moyen de déconnexion doit être prévu dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.
12. AVERTISSEMENT: Utiliser uniquement des dispositifs de protection de tables de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou spécifiés par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme étant appropriés ou des dispositifs de protection de tables de cuisson intégrés dans l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection inappropriés peut provoquer des accidents.
13. Le changement de certaines pièces de votre appareil électro-ménager peut entraîner un danger. Assurez-vous de disposer de toutes les compétences requises et des outils

nécessaires pour effectuer les opérations d'autoréparation en toute sécurité. Dans le cas contraire, faites appel à un professionnel agréé.

14. Il convient de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
15. Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.
16. Cet appareil génère un champ magnétique à proximité immédiate.
17. **ATTENTION:** Les porteurs de STIMULATEURS CARDIAQUES doivent vérifier la conformité de leur dispositif aux normes en vigueur. Consultez le fabricant ou votre médecin en cas de doute.
18. Cet appareil émet des champs magnétiques. Les utilisateurs d'équipements médicaux (ex. appareils auditifs) doivent s'assurer de leur immunité aux perturbations électromagnétiques.

19. Cet appareil est conçu pour un usage domestique. En cas de questions, contactez le fabricant.
20. Éloignez les enfants des emballages (sacs plastique, polystyrène, etc.), risques d'étouffement.
21. Pour éviter les électrocutions, confiez les réparations au service technique agréé.
22. L'installation et le raccordement électrique doivent être réalisés par un professionnel, conformément aux instructions et normes locales.
23. La plaque doit être installée et mise à terre par un professionnel. Ne réparez que les éléments mentionnés dans ce manuel.
24. La plaque possède un ventilateur d'évacuation sous le plan de travail. Évitez de stocker des objets légers (papier, etc.) dans les tiroirs situés en dessous, risquant d'être aspirés.
25. N'utilisez pas de papier aluminium pour couvrir la plaque.
26. Ne quittez pas la cuisine lors de cuissons à l'huile/graisse. En cas de feu : étouffez les flammes avec un couvercle et éteignez la plaque.

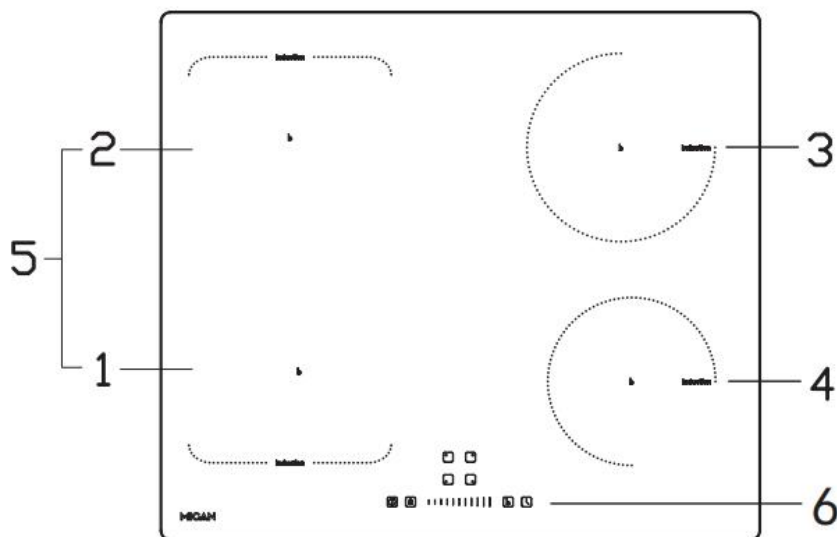
27. En cas de vitre brisée, arrêtez immédiatement l'utilisation. Contactez un technicien.
28. Éloignez matériaux inflammables (plastique, papier) et liquides de la plaque. Les pièces métalliques peuvent brûler.
29. Les enfants ne doivent pas rester seuls dans la cuisine pendant l'utilisation.
30. Ne posez pas d'objets sur la plaque en fonctionnement – les zones chaudes restent dangereuses.
31. Après utilisation, un indicateur « H » signale les zones encore chaudes (voir chapitre d'utilisation).
32. Ne chauffez pas de récipients hermétiquement fermés – risque d'explosion.
33. Ne placez pas d'ustensiles en métal sur la plaque – ils pourraient provoquer des brûlures.
34. Un verrouillage de sécurité empêche l'activation accidentelle (voir chapitre d'utilisation).
35. La surface en verre reste froide pendant la cuisson. Les zones ne s'activent qu'avec des casseroles adaptées.

36. La sensibilité du contrôle tactile est ajustée pour la conformité CEM.
37. Éteignez manuellement les zones après utilisation - ne comptez pas sur le détecteur de casseroles.
38. Les zones ne fonctionnent qu'avec des casseroles magnétiques (ferreuses). Vérifiez avec un aimant.
39. Un capteur contrôle la température du circuit électronique. En surchauffe, la plaque réduit la puissance ou s'éteint.
40. L'installation fixe doit inclure un dispositif de disconnexion omnipolaire.
41. Cet appareil possède une mise à terre fonctionnelle.
42. En ce qui concerne les dimensions de l'espace à prévoir pour l'appareil, les dimensions et la position des supports de fixation, les distances minimales entre les différentes parties de l'appareil et la structure environnante, les dimensions minimales des ouvertures de ventilation et leur disposition correcte, ainsi que le raccordement de l'appareil au réseau électrique, veuillez consulter le chapitre suivant.

Aperçu du produit

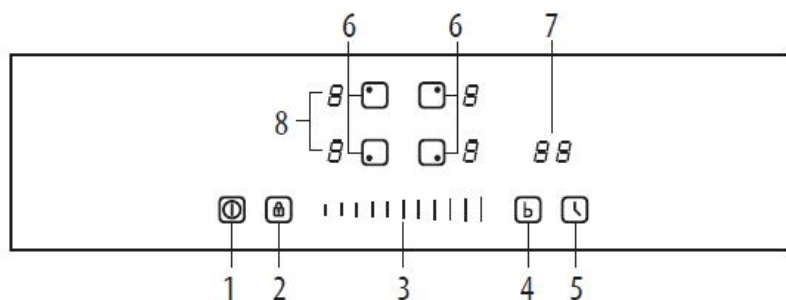
Assurez-vous que toutes les pièces sont incluses dans l'emballage de l'appareil. En cas de problème avec votre appareil ou ses pièces, contactez un centre de service local ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Vue du dessus



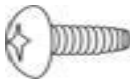
1. Zone maximale de 2100W
2. Zone maximale de 1500W
3. Zone maximale de 2100W
4. Zone maximale de 1500W
5. Zone maximale de 3000W
6. Panneau de contrôle

Le panneau de contrôle



- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. ON/OFF | 2. Verrouillage pour enfants |
| 3. Sélection du niveau de puissance | 4. Contrôle du booster |
| 5. Régler la minuterie | 6. Sélection de la zone de chauffage |
| 7. Affichage de la minuterie | 8. Fonction de zone |

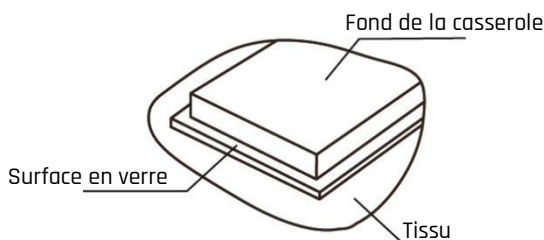
Composants

Nom de l'accessoire	Qté	Photo
Bande d'éponge	1	
Boucle	4	
Vis	4	

Instructions d'installation

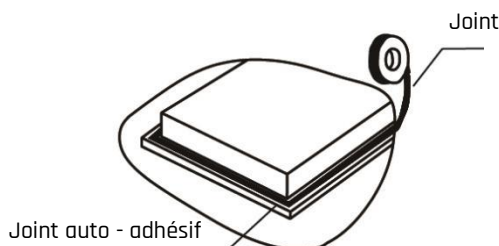
Sélection du matériel d'installation

- Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées dans le dessin.
- Pour les besoins de l'installation et de l'utilisation, un espace minimum de 50 mm doit être préservé autour du trou.
- Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit au moins 30 mm. Choisissez un matériau de surface de travail résistant à la chaleur afin d'éviter toute déformation importante causée par le rayonnement thermique de la plaque chauffante. Comme indiqué ci-dessous :
- Placez une serviette ou un chiffon sur le plan de travail. Placez la table de cuisson face vers le bas sur la surface protégée.

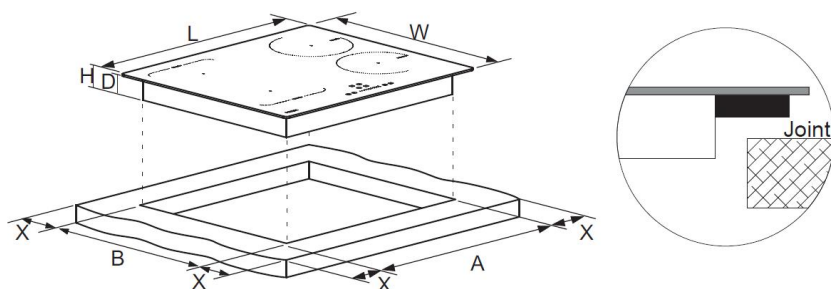


- Appliquez la bande de scellement, fournie avec l'appareil, qui sert à le sceller sur la surface de travail.
- Ne pas utiliser de silicone. Appliquer le joint sur le bord du fond de la plaque de cuisson, en laissant environ 3 mm du bord du verre, sur toute la circonférence.

- Coupez l'excédent et rapprochez les deux extrémités du joint de manière à ce qu'elles s'emboîtent.



Attention : Le matériau de la surface de travail doit être du bois imprégné ou un autre type de matériau isolant.

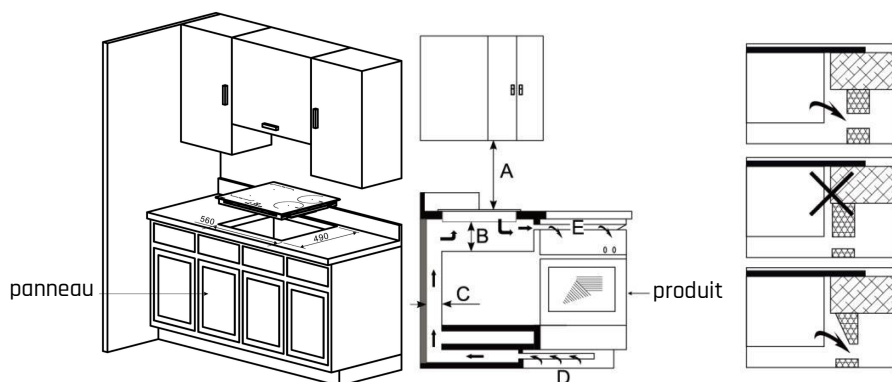


Type	L(mm)	L(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
IKA4ZFZ	590	520	60	56	560	490	50



En toutes circonstances, assurez-vous que la table de cuisson est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la table de cuisson est en bon état de fonctionnement. Comme indiqué ci-dessous.

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



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Admission d'air	Sortie d'air 5mm

Avant d'installer la table de cuisson

- Le plan de travail est d'équerre et de niveau, et aucun élément structuré n'interfère avec l'espace requis.
- La surface de travail est fabriquée en un matériau résistant à la chaleur. Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, ce dernier est équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation sera conforme à toutes les exigences en matière de dégagement et aux normes et réglementations applicables.
- Un sectionneur approprié permettant une déconnexion totale du réseau électrique est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné conformément aux règles et réglementations locales en matière de câblage.

- Le sectionneur doit être d'un type approuvé et assurer une séparation des contacts par entrefer de 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs actifs [de phase] si les règles locales de câblage autorisent cette variation des exigences).
- L'interrupteur d'isolement sera facilement accessible au client lorsque la table de cuisson sera installée.
- En cas de doute concernant l'installation, consultez les autorités et les règlements locaux en matière de construction.
- Utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (telles que des carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant la table de cuisson.
- La partie inférieure de l'enceinte de la plaque à induction doit soit abriter un appareil, tel qu'un four, soit être fermée par un panneau.

Après l'installation de la table de cuisson

- Le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes de placard ou les tiroirs.
- Le flux d'air est suffisant entre l'extérieur du meuble et la base de la table de cuisson.
- Si la table 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 table de cuisson.

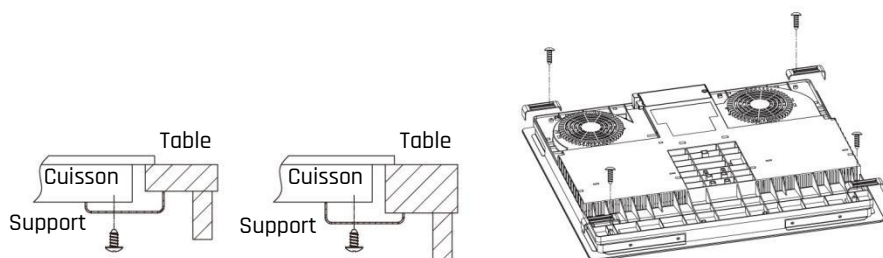
- Le sectionneur est facilement accessible par le client.

Avant de placer les supports de fixation

L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utiliser l'emballage). Ne pas forcer sur les commandes qui dépassent la table de cuisson.

Localisation des supports de fixation

- Fixez la table de cuisson sur le plan de travail en vissant quatre supports sur la partie inférieure de la table de cuisson après l'installation (voir l'image).
- Ajustez la position du support pour l'adapter à l'épaisseur des différentes surfaces de travail.



Précautions

- La table de cuisson doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre service. N'essayez jamais de l'installer vous-même.
- N'installez pas la table de cuisson au-dessus d'appareils de refroidissement, de lave-vaisselle ou de

sèche-linge.

- Installez la table de cuisson de manière à assurer un rayonnement optimal de la chaleur afin d'améliorer sa fiabilité.
- La paroi et la zone de chauffage induite au-dessus de la surface de travail doivent résister à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
- Il est interdit d'utiliser un nettoyeur à vapeur.
- Cette table de cuisson ne peut être connectée qu'à une alimentation dont l'impédance ne dépasse pas 0,427 ohm. Le cas échéant, veuillez consulter votre fournisseur pour obtenir des informations sur l'impédance du système.

Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique



Cette table de cuisson ne doit être raccordée au réseau électrique que par une personne dûment qualifiée. Avant de brancher la table de cuisson sur le secteur, vérifiez que

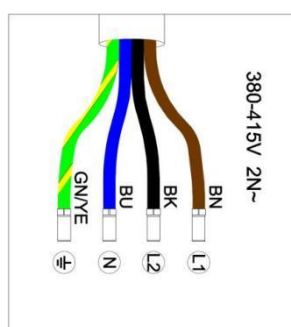
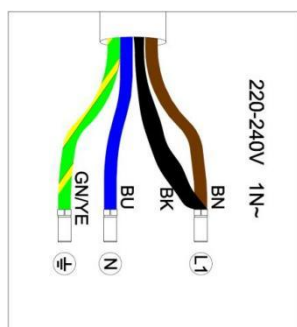
1. Le système de câblage domestique est adapté à la puissance absorbée par la table de cuisson.
2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.

3. Les sections du câble d'alimentation peuvent supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique. Pour raccorder la table de cuisson au réseau électrique, 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 pas toucher de parties chaudes et doit être placé de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75°C en tout point.



Vérifiez auprès d'un électricien si le système de câblage domestique convient sans modification. Toute modification doit être effectuée par un électricien qualifié.



- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cette opération doit être effectuée par un technicien après-vente à l'aide des outils appropriés, afin d'éviter tout accident.

- Si l'appareil est raccordé directement au réseau électrique, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un espace minimum de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique est correct et conforme aux règles de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et n'être remplacé que par une personne qualifiée.

Mode d'emploi

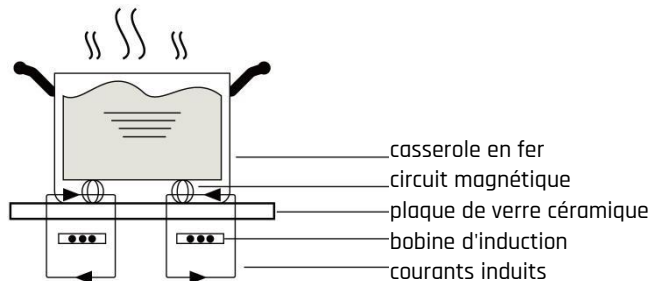
Non.	Référence	Description
1		ON/OFF: Tourner ou éteindre la machine.
2		VERROUILLAGE POUR ENFANTS: appuyez une fois sur la touche pour activer le verrouillage. Les autres touches ne fonctionnent pas lorsque l'appareil est verrouillé. Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pour le déverrouiller.
3		Contrôle des diapositives: Augmenter ou réduire le niveau de puissance.
4		BOOSTER: Active la fonction booster.
5		MINUTERIE: Régler la minuterie selon les besoins
6		PLATEAU SUPÉRIEUR GAUCHE: Sélectionner le plateau de cuisson supérieur gauche.
7		TABLE DE TRAVAIL INFÉRIEURE GAUCHE : Sélectionner la table de travail inférieure gauche.
8		TABLE DE TRAVAIL SUPÉRIEURE DROITE : Sélectionner la table de travail supérieure droite.
9		PLATEAU INFÉRIEUR DROIT : Sélectionner le plateau de cuisson inférieur droit.
10		Affichage de la minuterie: Indique le temps de cuisson restant
11		Affichage de la minuterie

Avant d'utiliser le New Hob

- Lisez ce guide en prenant particulièrement en compte la section "Consignes de sécurité".
- Enlevez le film protecteur qui pourrait encore se trouver sur votre plaque à induction.

Un mot sur la cuisson à induction

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



Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes réagissent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'exercer une quelconque pression.
- Utilisez la boule de votre doigt, et non son extrémité.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres et sèches et qu'aucun objet (par exemple un

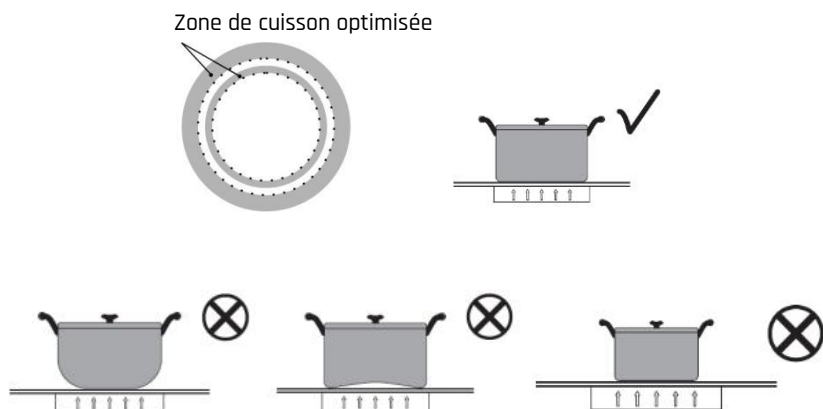
ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.

Choisir les bons ustensiles de cuisine

- N'utilisez que des ustensiles de cuisine dont le fond est adapté à la cuisson par induction. Le symbole de l'induction figure sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisine est adapté en effectuant un test d'aimantation. Approchez un aimant de la base de la casserole. S'il est attiré, la casserole 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. Suivez les étapes décrites dans la section "Démarrer la cuisson".
 3. Si '  ' ne clignote pas à l'écran 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.

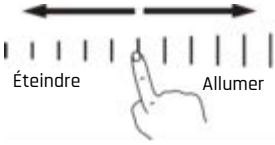
Taille du brûleur (diamètre/mm)	L'ustensile de cuisson minimum (diamètre/mm)
165	120
185	140
400x200	400x200

- Les casseroles et les poêles doivent être placées précisément au centre de la zone de cuisson.
- Dans certaines zones de cuisson, un diamètre interne est indiqué, avec un contour plus clair, qui conseille à l'utilisateur d'utiliser une zone de cuisson plus petite, si , avec une casserole de plus petit diamètre, afin d'obtenir des performances et une efficacité optimales. Il est toutefois possible d'utiliser des casseroles d'un diamètre inférieur à cette limite.

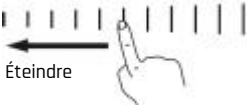


Pour commencer à cuisiner

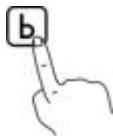
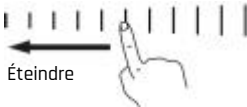
Après la mise sous tension, le buzzer émet un bip, tous les voyants s'allument pendant 1 seconde puis s'éteignent, indiquant que la table de cuisson est entrée en mode veille.

Appuyez sur l'interrupteur ON/OFF, tous les indicateurs affichent '-'.	
Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.	
En touchant la commande de sélection de la zone de chauffage, le voyant situé à côté de la touche clignote.	
Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant le curseur. • Si vous ne choisissez pas de réglage de chaleur dans la minute qui suit, la table de cuisson à induction s'éteint automatiquement. Vous devrez recommencer à partir de l'étape 1. • Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment pendant la cuisson.	

Lorsque vous avez terminé la cuisson

Appuyez sur la sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez désactiver.	
Éteignez la zone de cuisson en appuyant sur la commande 'slider'. Assurez-vous que l'écran affiche "0".	
Éteignez toute la table de cuisson en touchant la commande ON/OFF.	
Attention aux surfaces chaudes. Le message "H" s'affiche, indiquant que la zone de cuisson est trop chaude pour être touchée. Cette indication disparaît lorsque la surface a refroidi jusqu'à atteindre une température sûre. En outre, cette fonction peut être utilisée pour économiser de l'énergie : pour chauffer davantage de casseroles, utilisez la plaque chauffante qui reste chaude.	

Utilisation de la fonction booster

Activer la fonction boost Sélectionner la zone avec la fonction boost. Appuyez sur la touche "booster" ; l'écran affiche alors "b".	
Annuler la fonction d'amplification Sélectionner la zone avec la fonction boost. En appuyant sur la touche "moins", vous annulerez la fonction d'amplification et vous sélectionnerez le niveau que vous souhaitez régler. La fonction Boost ne peut durer que 5 minutes, après quoi la zone passera automatiquement au niveau 9.	

Utilisation de la fonction de verrouillage des enfants

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, un enfant qui met accidentellement les zones de cuisson en marche).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les

commandes, à l'exception de la commande ON/OFF, sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes Appuyez sur la commande de verrouillage des touches. L'indicateur de la minuterie affiche "Lo".	
Pour déverrouiller les commandes Assurez-vous que la table de cuisson est allumée. Touchez et maintenez la commande de verrouillage des touches pendant 3 secondes. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre table de cuisson.	



Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande ON/OFF. Vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson à l'aide de la commande ON/OFF en cas d'urgence, mais vous devez d'abord déverrouiller la table de cuisson lors de l'opération suivante.

Utilisation de la minuterie

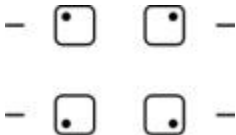
Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme minuteur. Dans ce cas, le minuteur n'éteint aucune zone de cuisson lorsque le temps programmé est écoulé.
- Vous pouvez utiliser jusqu'à 99 minutes comme minuterie de coupure pour éteindre une ou plusieurs

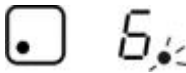
zones de cuisson une fois le temps écoulé.

- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.

Utilisation de la minuterie comme minuteur

Assurez-vous que la table de cuisson est allumée. Et la touche de sélection de zone n'est pas activée (l'indication de zone '●' ne clignote pas). Remarque : vous pouvez régler le minuteur une fois le réglage de la puissance de la zone de cuisson terminé.	
Effleurer la touche de minuterie, '10' s'affiche sur l'écran de la minuterie et '0' clignote.	
Réglez l'heure en touchant les touches '-', '+' ou le curseur de la minuterie.	
Effleurer à nouveau la touche de la minuterie, puis '1' clignote.	
Réglez l'heure en appuyant sur les touches '-', '+' ou sur le curseur.	
Une fois la minuterie réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant.	
Le buzzer émet un signal sonore pendant 30 secondes et l'indicateur de la minuterie affiche "--" lorsque la durée programmée est écoulée.	

Utilisation de la minuterie pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson

Appuyez sur la commande de sélection de la zone de chauffage pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.	
Touchez la commande de la minuterie, le '10' s'affiche sur l'écran de la minuterie et le '0' clignote. L'indication de la zone '●' clignote.	
Réglez l'heure en appuyant sur les touches '-', '+ ' ou en appuyant sur le curseur.	
Effleurer à nouveau la commande de la minuterie, le '1' clignote.	
Réglez l'heure en appuyant sur les touches '-', '+ ' ou en appuyant sur le curseur.	
Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant. Un point rouge apparaît dans le coin inférieur droit de l'indicateur de niveau de puissance pour indiquer que la zone est sélectionnée.	
Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement. REMARQUE: les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si elles ont été allumées précédemment.	

Si la minuterie est réglée sur plus d'une zone

Lorsque vous réglez la minuterie pour plusieurs zones de cuisson, les points rouges des zones de cuisson concernées sont indiqués. L'affichage de la minuterie indique la minuterie minimale. Le point de la zone correspondante clignote.	 7. (Régler sur 15 minutes)  5. (Régler sur 30 minutes)
Une fois le compte à rebours terminé, la zone correspondante s'éteint. Ensuite, il affichera le nouveau temps minimum et le point de la zone correspondante clignotera. REMARQUE : Si vous touchez la commande de sélection de la zone de chauffage, la minuterie correspondante s'affiche dans l'indicateur de minuterie.	 5.

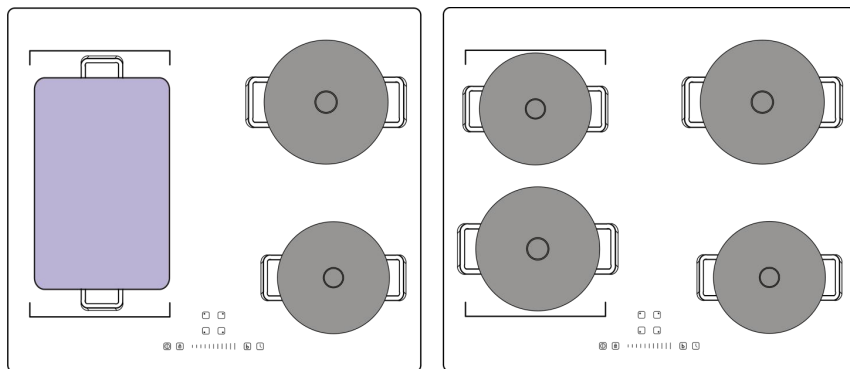
Annuler la minuterie

Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage pour laquelle vous souhaitez annuler la minuterie.	 5
Touchez la commande de la minuterie, l'indicateur clignote.	9:3 
Touchez la commande de sélection de puissance pour régler la minuterie sur '00', la minuterie est annulée.	00

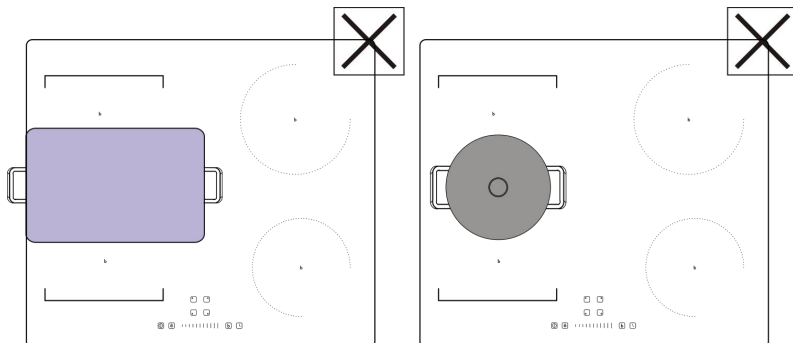
Utilisation de la fonction Zone flexible

1. Elle peut être utilisée comme une seule zone ou comme deux zones individuelles, en fonction des besoins de cuisson dans chaque situation.

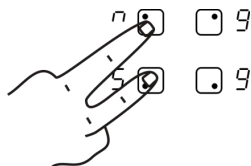
2. Lorsque la zone flexible fonctionne, seule la zone couverte par l'ustensile de cuisson est activée.
3. Pour garantir la détection de l'ustensile de cuisson et la répartition uniforme de la chaleur, centrez correctement l'ustensile de cuisson.



4. Une table de cuisson avec plus d'une zone flexible, il n'est pas recommandé d'utiliser plusieurs zones en même temps pour une seule casserole.
5. Veillez à placer les ustensiles de cuisine au centre de la zone de cuisson unique. Ne placez pas de casserole au milieu de la zone de pont. La recette idéale est une casserole ovale ou rectangulaire, ou une marmite.



6. Appuyez simultanément sur la touche de sélection des deux zones, l'affichage de la zone flexible clignote.



Protection contre l'arrêt automatique

L'arrêt automatique est une fonction de protection de votre plaque de cuisson à induction. Il se produit lorsque vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les temps d'arrêt par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de travail par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Lorsque la casserole est retirée, la plaque de cuisson à induction cesse immédiatement de chauffer et la plaque s'éteint automatiquement au bout d'une minute.

Chauffage résiduel

Lorsque la table de cuisson fonctionne depuis un certain temps, il y a une certaine chaleur résiduelle. La lettre "H" apparaît pour vous rappeler de ne pas vous en approcher.

Réglages de la chaleur

Réglage de la chaleur	Adéquation
1 - 2	réchauffement délicat pour de petites quantités d'aliments faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement. mijotage doux réchauffement lent
3 - 4	réchauffage mijotage rapide cuisson du riz
5 - 6	crêpes
7 - 8	sauté cuisson des pâtes
9	sauté brûlant porter la soupe à ébullition eau bouillante

Nettoyage et entretien

Les réglages ci-dessous sont donnés à titre indicatif. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, notamment de votre batterie de cuisine et de la quantité de nourriture que vous cuisinez. Faites des essais avec la table de cuisson pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Qu'est-ce que c'est ?	Comment faire	Important !
Salissures quotidiennes sur le verre (empreintes digitales, marques, taches laissées par des aliments ou des éclaboussures non sucrées sur le verre)	Éteindre la table de cuisson. Appliquez un nettoyant pour table de cuisson lorsque le verre est encore chaud (mais pas brûlant !). Rincer et essuyer avec un chiffon propre ou une serviette en papier. Remettre l'appareil sous tension.	Lorsque la table de cuisson est éteinte, l'indication "pas de surface chaude" apparaît, mais la zone de cuisson peut encore être chaude ! Les éponges à usage intensif, certaines éponges en nylon et les produits de nettoyage agressifs/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou votre récurveur est adapté. Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la table de cuisson : le verre pourrait être taché.
Bouillants, fondants et sucrés	Retirez-les immédiatement	Enlevez dès que possible les taches laissées par

chauds qui se répandent sur le verre	à l'aide d'une tranche de poisson, d'un couteau à palette ou d'un grattoir à lame de rasoir adapté aux tables de cuisson à induction en verre, mais attention aux surfaces chaudes de la zone de cuisson : Coupez l'alimentation de la table de cuisson au niveau du mur. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et raclez la salissure ou le déversement sur une zone froide de la table de cuisson. Nettoyez la salissure ou le déversement à l'aide d'un torchon ou d'une	les aliments fondus et sucrés ou les éclaboussures. Si on les laisse refroidir sur le verre, elles peuvent être difficiles à enlever, voire endommager définitivement la surface du verre. Risque de coupure : lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame d'un grattoir est tranchante comme un rasoir. Utilisez-le avec une extrême prudence et rangez-le toujours en lieu sûr et hors de portée des enfants.
---	--	--

	serviette en papier. Suivez les étapes 2 à 4 de la section "Salissures quotidiennes sur le verre" ci-dessus.	
Retombées sur le contrôle tactile	Éteindre la table de cuisson. Absorbez le déversement. Essuyez la zone de contrôle tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. Essuyer complètement la zone avec une serviette en papier. Remettez la table de cuisson sous tension.	La table de cuisson peut émettre un signal sonore et s'éteindre d'elle-même, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner s'il y a du liquide dessus. Veillez à essuyer la zone des commandes tactiles avant de rallumer la table de cuisson.

Dépannage

Problème	Cause	Solution
La table de cuisson ne peut pas être allumée.	Pas de puissance.	Assurez-vous que la table 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 la région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Voir la section "Utilisation de la table de cuisson" pour les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'une légère pellicule d'eau recouvre les commandes ou que vous touchiez les commandes du bout du doigt.	Veillez à ce que la zone des commandes tactiles soit sèche et utilisez la paume de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisine à bords irréguliers. Utilisation d'une lavette ou de produits de nettoyage inadaptés et abrasifs.	Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et lisse. Voir "Choisir les bons ustensiles de cuisine". Voir "Entretien et nettoyage".
Certaines poêles émettent des craquements ou des cliquetis.	Cela peut être dû à la construction de votre batterie de cuisine (des couches de métaux différents vibrant différemment).	Ce phénomène est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.

La plaque de cuisson à induction émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à feu vif.	Cela est dû à la technologie de la cuisson par induction.	C'est normal, mais le bruit devrait s'atténuer ou disparaître complètement lorsque vous diminuez le réglage de la chaleur.
Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre table de cuisson à induction s'est mis en marche pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Il peut continuer à fonctionner même après avoir éteint la plaque à induction.	Cette situation est normale et ne nécessite aucune action. Ne coupez pas l'alimentation de la table de cuisson à induction au niveau du mur lorsque le ventilateur fonctionne.
Les casseroles ne deviennent pas chaudes et s'affiche à l'écran.	La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée à la cuisson par induction. La table de cuisson à induction ne peut pas détecter la casserole parce qu'elle est trop petite pour la zone de cuisson ou qu'elle n'est pas correctement centrée sur celle-ci.	Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson par induction. Voir la section "Choisir les bons ustensiles de cuisine". Centrez la casserole et assurez-vous que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson.
La table de cuisson à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, un signal sonore retentit ou un code d'erreur s'affiche.	Défaut technique.	Notez les lettres et les chiffres de l'erreur, coupez l'alimentation de la table de cuisson à induction au niveau du mur et contactez un technicien qualifié.

Affichage et inspection des défaillances

En cas d'anomalie, la table de cuisson à induction entre automatiquement en état de protection et affiche les codes de protection correspondants :

Code d'erreur	Cause possible	Description
E1	Défaut de la poêle ou de la casserole	Aucune casserole ou pot n'est détecté, ou la taille, le matériau, etc. de la casserole ou du pot n'est pas adapté, ou elle n'est pas placée précisément au milieu de la zone de cuisson.
E2	Tension trop élevée	Supérieure à AC 265V.
E3	La tension est trop faible	Inférieur à AC 180V.
E4	Capteur IGBT en circuit ouvert	Lorsque le capteur IGBT détecte un circuit ouvert, il cesse de fonctionner.
E5	Court-circuit du capteur IGBT	Lorsque le capteur IGBT détecte un court-circuit, il cesse de fonctionner.
E6	Surchauffe du capteur IGBT	IGBT atteint $110 \pm 5^{\circ}\text{C}$ pendant 3s (Il peut récupérer automatiquement lorsque la température diminue 50°C - 70°C).
E7	Capteur de surface de la table de cuisson en circuit ouvert	Après 60 secondes de fonctionnement, l'IGBT s'arrête lorsque le circuit de détection de la température du pot a détecté un circuit ouvert.

E8	Court-circuit du capteur de surface de la table de cuisson	L'IGBT s'arrête de fonctionner lorsque le circuit de détection de la température du pot a détecté un court-circuit.
E9	Protection du capteur de pot contre les températures élevées	L'IGBT s'arrête de fonctionner lorsque la température du pot dépasse une certaine valeur détectée par le circuit de détection de la température.
EA	Protection contre le retrait ou la défaillance du capteur de pot	Lorsque le capteur de pot est retiré, la zone de chauffage correspondante détecte ce changement et arrête de chauffer après que la machine a été chauffée pendant un certain temps.
EB	Erreur de communication	La carte d'alimentation ne reçoit pas de signal de communication valide du tableau d'affichage pendant 90 secondes.
CE	Erreur de communication	Le tableau d'affichage ne reçoit pas de signal de communication valide de la part du tableau d'alimentation pendant 90 secondes.
H	La surface du Hob est à haute température.	Une fois la table de cuisson éteinte, si la température de surface de la table de cuisson est trop élevée, l'écran affiche "H" et le ventilateur se met en marche après un délai de 2 minutes.

Il s'agit du jugement et de l'inspection des défaillances les plus courantes.

Ne démontez pas l'appareil de votre propre chef afin d'éviter tout danger potentiel et d'endommager le boîtier à induction.

Spécifications techniques

Identification du modèle	IKA4ZFZ
Zones de cuisson	4 Zones
Tension d'alimentation	220-240V~/380-415V 2N~ 50-60Hz
Puissance électrique installée	7200W
Taille du produit D x L x H (mm)	590×520×60
Dimensions d'encastrement A x B (mm)	560×490

Informations sur les plaques de cuisson domestiques.

Tableau - Informations sur les plaques de cuisson électriques domestiques			
	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	-	IKA4ZFZ	-
Type de plaque de cuisson	-	Plaque de cuisson électrique	-
Nombre de zones de cuisson	-	Deux zones de cuisson et une surface	-
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson à induction, zones de cuisson par rayonnement, plaques solides)	-	Zones de cuisson induction et surfaces de cuisson	-
Pour les zones de cuisson circulaires ou la surface : diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi à 5 mm près	Ø	Zone avant droite (circulaire);16,5 Zone arrière droite (circulaire) : 18,5	cm
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou aire de cuisson chauffée à l'électricité, arrondies au 5 mm le plus proche.	L W	Zone gauche : 40.0*20.0	cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson calculée par kg	électrique	Zone avant gauche : 209.6 Zone arrière gauche;188.2 Zone avant droite (circulaire);178.1 Zone arrière droite (circulaire) : 189.6	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg	ECTableau de cuisson électrique	191.4	Wh/kg
éteindre l'électricité	-	0.5	W
Mode veille	-	N/A	W
Temps après lequel l'équipement passe automatiquement en mode veille :		N/A	
Temps après lequel l'équipement passe en mode d'arrêt automatique :		20 min	

La méthode de mesure et de calcul du tableau ci-dessus a été effectuée conformément au règlement (UE) n° 66/2014 de la Commission.

Le tableau suivant montre comment réduire l'impact environnemental total (par exemple, la consommation d'énergie) du processus de cuisson.

- (1). Utiliser une casserole de taille appropriée pour la cuisson.
- (2). Couvrir la casserole avec un couvercle si possible pendant la cuisson.
- (3). Choisir la casserole qui conserve le mieux la chaleur.
- (4). Si possible, décongelez les aliments congelés de manière à ne pas consommer d'énergie.
- (5). Il faut moins de temps pour cuire des aliments dont le rapport surface/volume est élevé.

Enlèvement des appareils ménagers usagés



La directive européenne 2012/19/UE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de valorisation et de recyclage des matériaux qui les composent, et de réduire l'impact sur la santé humaine et sur l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour vous rappeler les obligations de collecte sélective.

INSTRUCTION MANUAL

Thank you for choosing MICAN quality. This product has been developed by our team of professional and according to European regulations in force. In order to get the most out of your new appliance, we recommend that you read this instruction manual carefully and keep it for future reference.

TABLE OF CONTENTS

Important safety instructions	GB-2
Product overview	GB-10
Installation instructions.....	GB-12
Operating instructions	GB-19
Cleaning and maintenance	GB-32
Troubleshooting	GB-34
Failure display and inspection	GB-36
Technical Specification	GB-38
Disposal of your old appliance	GB-41

Important safety instructions

To mitigate the risks associated with explosion, fire, fatalities, electric shock, personal injury, or scalding when using this product, it is imperative to adhere to fundamental safety measures, as outlined below.

SAFETY INSTRUCTIONS

1. This appliance is for private household use only.
2. 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.
3. **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.

4. 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.
5. **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.
6. **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short-term cooking process has to be supervised continuously.
7. **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
8. **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock
9. A steam cleaner is not to be used .
10. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
11. Means for disconnection having a contact separation in all poles must be incorporated in

the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

12. **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.
13. Replacing certain parts of your household electrical appliance may lead to a danger. Please ensure that you have the necessary skills and own all tools required to carry out the self-repair operations safely. Otherwise, please contact a qualified professional.
14. Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot .
15. After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
16. This appliance generates magnetic field in the direct vicinity.
17. **ATTENTION:** people with PACEMAKERS must ensure that their pacemaker has been designed in conformity with the norms in force.

It is recommended that the manufacture or your doctor is consulted to verify any incompatibility.

18. This appliance generates short range magnetic field therefore people with other types of electrical medical equipment, such as hearing aids for the deaf, must ensure they confirm to the norms regarding electromagnetic disturbances.
19. This appliance has been designed for family use only. In case of doubts or questions, please contact the manufacturer.
20. Keep the packing material away from children (plastic bags, parts in foamed plastic, etc.) they could be potentially dangerous.
21. To prevent electrical shocks, contact the technical service center for any repairs.
22. Make sure that installation and electrical connections are carried out by qualified personnel, following the manufacturer's instructions and in conformity with local norms in force.
23. The hob must be installed and grounded by qualified personnel. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically

recommended in this manual. All other interventions must be carried out by qualified technicians.

24. This hob comes with a cooling fan with air vent underneath the worktop itself. If there is a drawer under the worktop, do not put any paper or small light objects in it as they could be sucked up by the fan, damaging it or compromising its function.
25. Do not use aluminum foil to protect parts of the hob.
26. Do not leave the kitchen unattended when cooking foods where high contents of oil or fat are used, the oil could catch fire. If the oil should catch fire never put out with water. Immediately suffocate the fire with a lid and turn off the hob.
27. Do not cook on the hob if the glass is broken. Water or cleaning products could filter through the breakage and cause electrical shocks. Immediately contact qualified personnel as soon as you notice a breakage.
28. Keep the area around the hob free from combustible material (plastic, paper etc.) or

flammable liquids, these can catch fire, metal parts can heat up and cause burns.

29. Children must not be along in the kitchen when the hob is in use.
30. Do not use the hob as a surface when the hob is in use, the surface of the cooking areas could be hot after a transfer of the temperature of the cooker food to the pan and then to the glass.
31. After use, when the cooking element or entire hob is turned off, a residual heat indicator will come on, showing an H (hot) for each cooking area that was used: this indicates that the corresponding cooking area is still dangerously hot (please see the chapter on how the hob works).
32. Do not heat up food in hermetically closed containers before opening them: they can explode! This warning must also be observed for other types of cooking surfaces.
33. Do not place metal utensils on the hob, they could heat up and cause serious burns.
34. To prevent improper use by children or others and to protect against accidental start-up of the hob during cleaning the appliance has a

safety device (please see the chapter on how the hob works).

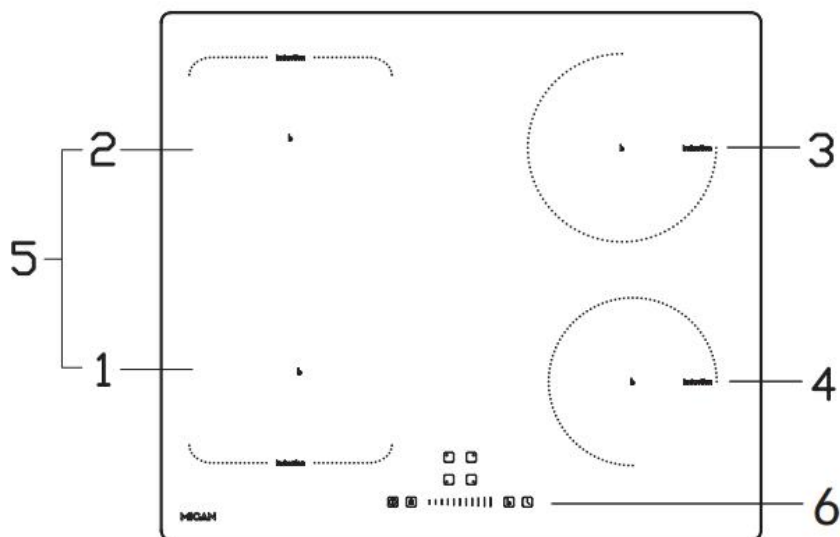
35. During cooking the glass surface remains cold, preventing burns; moreover the cooking area cannot be accidentally activated unless suitable pans are placed on the area.
36. For EMC compliance, the touch control sensitively is adjusted to the optimum level.
37. After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
38. The heating elements do not work if the pan has a diameter that is too small or not magnetically detectable. To verify that the material of the pan is suitable, that is ferrous, use a magnet.
39. To prevent damage to the electronic circuit, the hob has a sensor that constantly controls the temperature of the circuit itself, in the case of overheating the hob automatically reduces power or turns itself off until a safe temperature is reached.
40. The fixed wiring for appliance shall have an all-pole disconnection device.
41. This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.

42. Regarding dimensions of the space to be provided for the appliance, dimensions and position of the means for supporting and fixing the appliance within this space, minimum distances between the various parts of the appliance and the surrounding structure, minimum dimensions of ventilating openings and their correct arrangement and connection of the appliance to the supply mains please refer to following chapters.

Product overview

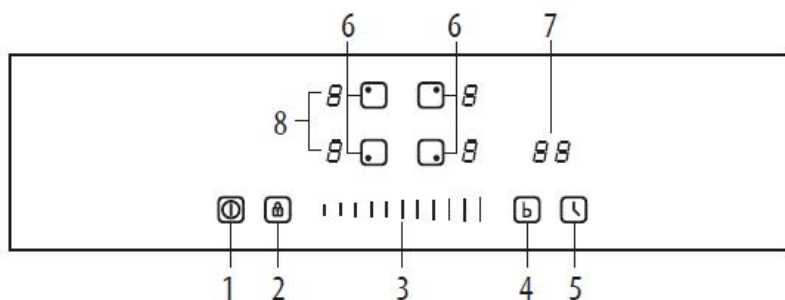
Make sure all parts are included in the device packaging. If you have a problem with your device or parts, contact a local service center or the store where you purchased the product.

Top View



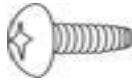
1. Maximum 2100W zone
2. Maximum 1500W zone
3. Maximum 2100W zone
4. Maximum 1500W zone
5. Maximum 3000W zone
6. Control panel

The Control Panel



- | | |
|-----------------------|---------------------------|
| 1. ON/OFF | 2. Child lock |
| 3. Select power level | 4. Booster control |
| 5. Set the timer | 6. Select heating zone |
| 7. Timer display | 8. Flexible zone function |

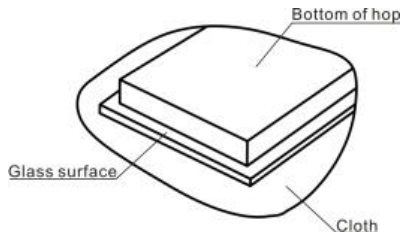
Accessories

Accessory name	Qty	Picture
Strip seal	1	
Bracket	4	
Screw	4	

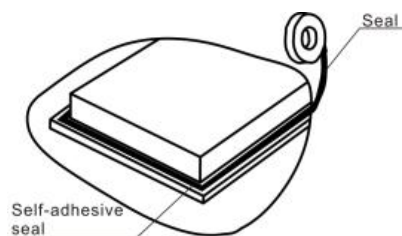
Installation instructions

Selection of installation equipment

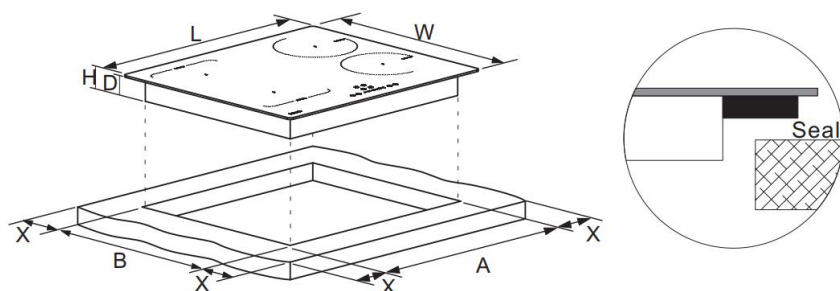
- Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
- For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.
- Ensure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid significant deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:
- Put a towel or cloth on the work surface. Place the hob face down on the protected surface.



- Apply the strip seal, supplied with the hob, which is for sealing it onto the work surface.
- Do not use silicone. Apply the seal to the edge of the bottom of the hob, leaving about 3mm from the edge of glass. Apply the seal all around the circumference.
- Cut any excess and bring the two ends of the seal together so they match.



Warning: The work surface material must be either impregnated wood or another type of insulating material.

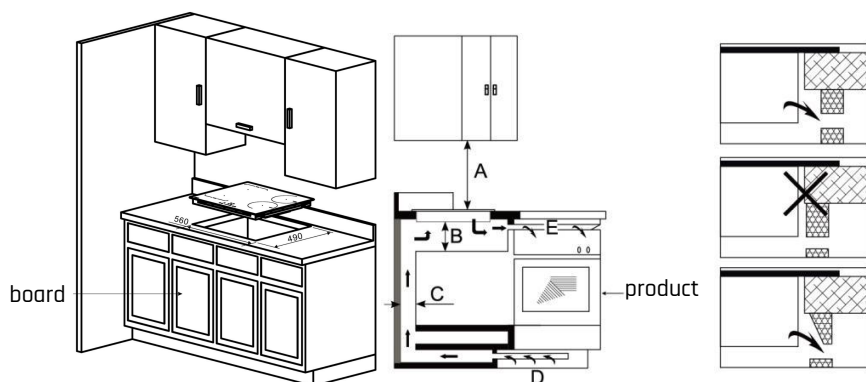


Type	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
IKA4ZFZ	590	520	60	56	560	490	50



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

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



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

Before installing the hob

- 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.
- Use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.
- The lower part of the induction cooker's cabinet must either house an appliance, such as an oven, or be sealed with a panel.

After installing the hob

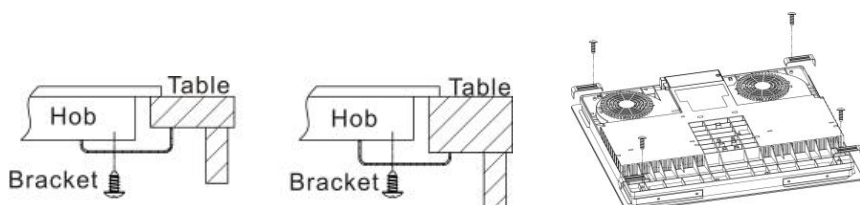
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating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

- Fix the hob on the work surface by screwing four brackets onto the bottom of the hob after installation (see picture).
- Adjust the bracket position to suit the thickness of different work surfaces.



Cautions

- The hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never attempt the installation yourself.
- Do not mount the hob above cooling equipment, dishwashers and tumble dryers.
- Install the hob in a manner that ensures optimal heat radiation to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.

- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner is not to be used.
- This hob can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

Connecting the hob to the mains power supply



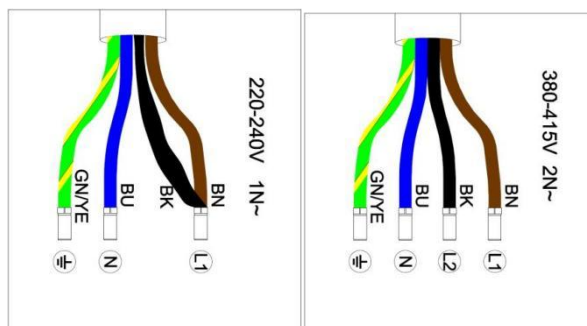
This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

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.



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

Operating instructions

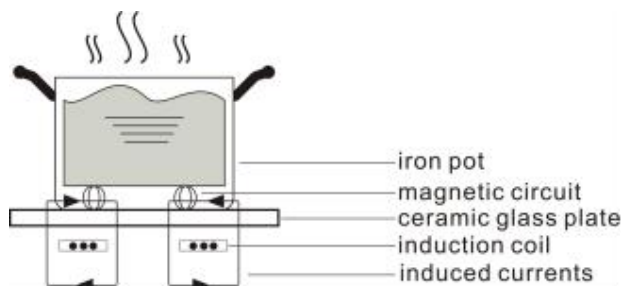
No.	Reference	Description
1		ON/OFF: Turn on or turn off the machine.
2		CHILD LOCK: Press the button once to activate the lock. Other buttons will not operate when it is locked. Press and hold the button to unlock.
3		Slide control: Increase or Reduce the power level.
4		BOOSTER: Activates the booster function.
5		TIMER: Set the timer as needed.
6		LEFT UPPER HOB: Select the left upper hob.
7		LEFT LOWER HOB: Select the left lower hob.
8		RIGHT UPPER HOB: Select the right upper hob.
9		RIGHT LOWER HOB: Select the right lower hob.
10		Timer Display: Shows the remaining cooking time.
11		Timer display

Before using the New Hob

- Read this guide, taking special note of the “Safety Instructions” section.
- Remove any protective film that may still be on your induction hob.

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.



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.

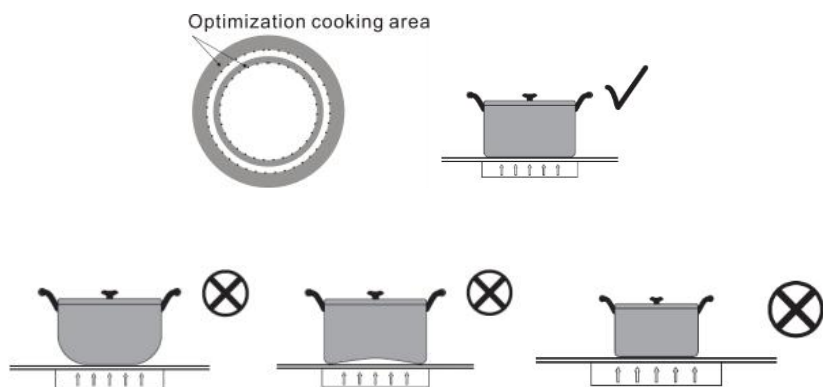
Choosing the right cookware

- 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. Follow the steps under 'To start cooking'.
 3. If 'H' does not flash in the display and the water is heating, then the pan is suitable.
- Cookware made by the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

Size of burner (diameter/mm)	The minimum cookware (diameter/mm)
165	120
185	140
400x200	400x200

- The pots and pans must be placed precisely in the middle of the cooking area.

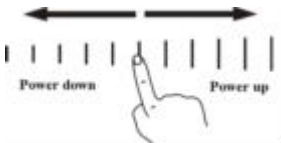
- In some cooking areas an internal diameter is indicated, with a lighter outline, which advises the user to go to a smaller cooking area, if available, with smaller diameter pan. This is to obtain optimum performance and efficiency. You can however use pans with smaller diameters than this limit.



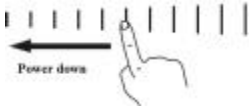
To Start Cooking

After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the hob has entered the state of standby mode.

Touch the ON/OFF switch, all the indicators will show '—'.	
Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Ensure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.	

Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash.	
Select a heat setting by touching the 'slider' control . • If you don't choose a heat setting within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to restart from step 1. • You can modify the heat setting at any time during cooking.	

When you have finished cooking

Touch the heating zone selection that you wish to switch off.	
Turn the cooking zone off by touching the 'slider' control. Make sure the display shows '0'.	
Turn the entire cooktop off by touching the ON/OFF control.	

Beware of hot surfaces.

'H' will display, indicating that the cooking zone is too hot to touch. This will disappear when the surface has cooled to a safe temperature. Additionally, this can be used as an energy-saving function; to heat more pans, use the hotplate that remains hot.

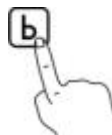


Using booster Function

Activate the boost function

Select the zone with boost function.

Touch the 'booster' key; then the display will show 'b'.



Cancel boost function

Select the zone with boost function.

Touching the 'slider' control to cancel the Boost function, and select the level you want to set.

Boost function can only last for 5 minutes, after that the zone will go to level 9 automatically.



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 ON/OFF control are disabled.

To lock the controls Touch the key lock control. The timer indicator will show 'Lo'.	
To unlock the controls Make sure the hob is turned on. Touch and hold the key lock control for 3 seconds. You can now start using your hob.	



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

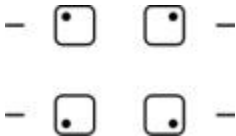
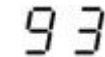
Using the Timer

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 use for up to 99 minutes as cut-off timer to

- turn one or more cooking zones off after time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

Using the timer as a Minute Minder

Make sure the cooktop is turned on. And zone selection key is not activated (zone indication '●' is not blinking). Note: you can set minute minder after cooking zone power setting finished.	
Touch timer key, '10' will show in the timer display and '0' will blink.	
Set the time by touching the '-', '+' or touching the 'slider' control of timer.	
Touch timer control again, then '1' will flash.	
Set the time by touching the '-', '+' or touching the 'slider' control.	
Once the timer is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.	
The buzzer will beep for 30 seconds, and the timer indicator will show '--' when the set time is finished.	

Using the timer to switch off one or more cooking zones

Touch the heating zone selection control that you want to set the timer for.	
Touch timer control, the '10' will show in the timer display, and the '0' flashes. Zone indication '●' is blinking.	
Set the time by touching the '-', '+', or touching the 'slider' control.	
Touch timer control again, the '1' will flash.	
Set the time by touching the '-', '+', or touching the 'slider' control.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time. A red dot will appear in the bottom right corner of the power level indicator to show that the zone is selected.	
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically. NOTE: other cooking zones will keep operating if they were turned on previously.	

If the timer is set on more than one zone

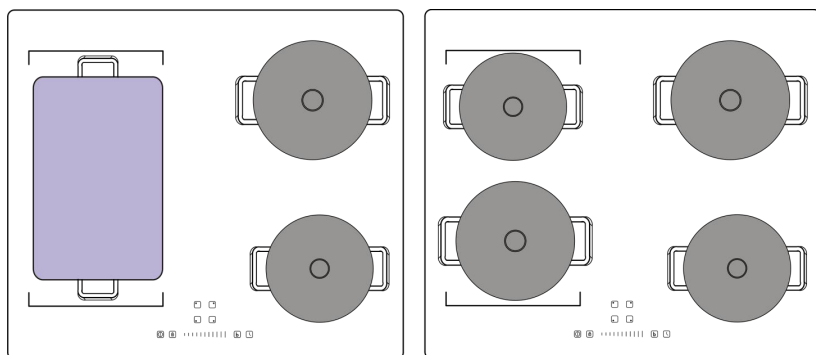
When you set the timer for several cooking zones, red dots of the relevant cooking zones are indicated. The timer display shows the minimum timer. The dot of the corresponding zone blinks.	 7 (set to 15 minutes)  5 (set to 30 minutes)
Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new minimum time and the dot of the corresponding zone will flash. NOTE: Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.	 5

Cancel the timer

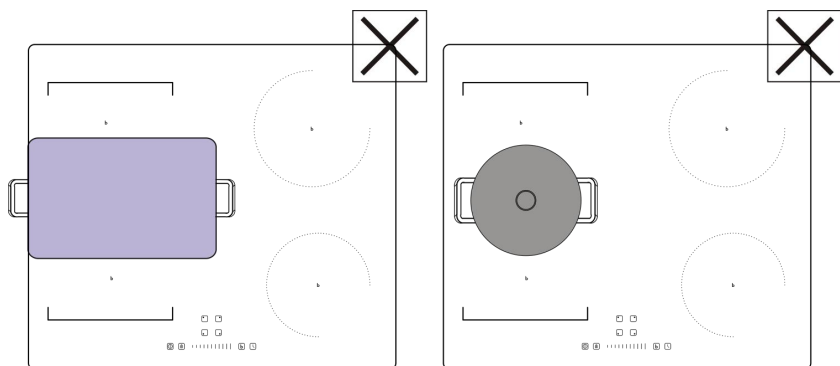
Touch the heating zone selection control that you want to cancel the timer.	
Touch the timer control, the indicator will flash.	
Touch the power selection control to set the timer to '00', the timer is cancelled.	

Using the Flexible zone function

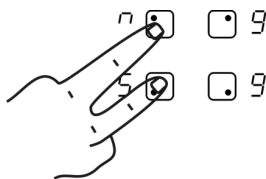
1. This may be used as a single zone or two individual zones depending on the cooking needs in each situation
2. It is made of two independent inductors that can be controlled separately. When the flexible zone is working, only the zone covered by the cookware is activated.
3. To ensure that the cookware is detected and heat is distributed evenly, correctly centre the cookware.



4. One hob with more than one flexible zone, it is not recommended to use several zones at the same time for a single pan.
5. Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. Do not put pot in the middle of the bridge area. The ideal recipe is an oval or rectangular saucepan, or a saucepan.



6. Press the two zone selected key at the same time ,the flexible zone display will flash.



Auto shutdown protection

Auto shutdown is a safety protection function for your induction hob. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

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

When the pot is removed, the induction hob stops heating immediately and the hob automatically switches

off after 1 minute.

Residual heating warming

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter 'H' appears to remind you to keep away from it.

Heat settings

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

Cleaning and maintenance

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

What?	How to do	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprint s, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooker back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be 'no hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.

	surfaces: 1. Switch the power to cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch control	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill. 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using the hob' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edge cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Maintenance and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centered on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds or an error code is displayed.	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Failure Display and Inspection

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

Fault Code	Possible Cause	Description
E1	Pan or pot fault	No pan or pot is detected, or the pan or pot size, material, etc. is unsuitable, or it is not placed precisely in the middle of the cooking area.
E2	Voltage is too high	Higher than AC 265V.
E3	Voltage is too low	Lower than AC 180V.
E4	IGBT sensor open-circuit	When the IGBT sensor detects an open-circuit, the IGBT sensor stops working.
E5	IGBT sensor short-circuit	When the IGBT sensor detects a short-circuit, the IGBT sensor stops working.
E6	IGBT sensor over temperature	IGBT reaches $110\pm5^{\circ}\text{C}$ for 3s(It can recover automatically when temperature decreases 50°C - 70°C).
E7	Hob surface sensor open-circuit	After 60 seconds of operation, IGBT stops working when the temperature detection circuit of pot has detected an open-circuit.

E8	Hob surface sensor short-circuit	IGBT stops working when the temperature detection circuit of the pot has detected an short-circuit.
E9	High temperature protection of pot sensor	The IGBT stops working when the temperature of the pot exceeds a certain value detected by the temperature detection circuit.
EA	Pot sensor removal or failure protection	When the pot sensor is removed, the corresponding heating area detects this change and stops heating after the machine has been heated for a period of time.
EB	Communication fault	The power board does not receive a valid communication signal from the display board for 90 seconds.
EC	Communication fault	The display board does not receive a valid communication signal from the power board for 90 seconds.
H	Hob surface is of high temperature.	After the hob is turned off, if the hob surface temperature is too high, it will display 'H', and the fan will start working after a delay of 2 minutes.

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit on your own to avoid potential danger and damage to the induction hob.

Technical Specifications

Model identification	IKA4ZFZ
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~/380-415V 2N~ 50-60 Hz
Installed Electric Power	7200W
Product Size D x W x H (mm)	590×520×60
Building-in Dimensions A x B (mm)	560×490

Information for domestic hobs.

Table-Information for domestic electric hobs			
	Symbol	Value	Unit
Model identification	-	IKA4ZFZ	-
Type of hob	-	Electric hob	-
Number of cooking zones and/or areas	-	Two cooking zones and a area	-
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	-	induction cooking zones and cooking area	-
For circular cooking zones or area:diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm	∅	Right front zone(circular): 16.5 Right rear zone(circular): 18.5	cm
For non-circular cooking zones or areas:lenth and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area,rounded to the nearest 5mm	L W	Left area: 40.0*20.0	cm
Energy consumption per cooking zone or area calcuated per kg	EC _{electric cooking}	Left front zon: 209.6 Left rear zone:188.2 Right front zone:178.1 Right rear zone:189.6	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{electric hob}	191.4	Wh/kg
off power	-	0.5	W

Standby mode	-	N/A	W
Time after which the equipment reaches automatically standby mode:		N/A	
Time after which the equipment reaches automatically off mode:		20 min	

The measurement and calculation method of the above table was done in accordance with commission regulation(EU) No 66/2014.

The following shows how to reduce total environmental impact (e.g. energy use) of the cooking process.

- (1). Use suitable size of pan for cooking.
- (2). Cover the pan with lid if possible during cooking.
- (3). Choose pan which has better retaining heat capacity.
- (4). If possible, defrost frozen food in a way which does not need any power consumption.
- (5). It takes less time to cook food which has large surface area to volume ratio.

Disposal of your old appliance



European directive 2012/19/EU on Waste from Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that used household appliances are not thrown into the normal municipal waste stream. Used appliances must be collected separately in order to optimize the rate of recovery and recycling of materials that compose them, and to reduce the impact on human health and on the environment. The crossed bin symbol is affixed to all the products to remind you of the obligations of separated collection.

MANUALE DI ISTRUZIONI

Grazie per aver scelto la qualità MICAN. Questo prodotto è stato sviluppato dal nostro team di professionisti e conforme alle normative europee vigenti. Per ottenere il massimo dal vostro nuovo apparecchio, vi consigliamo di leggere attentamente questo manuale di istruzioni e di conservarlo per future consultazioni.

INDICE DEI CONTENUTI

Importanti istruzioni di sicurezza	IT-2
Panoramica del prodotto	IT-11
Istruzioni per l'installazione.....	IT-13
Istruzioni per l'uso	IT-20
Pulizia e manutenzione	IT-35
Risoluzione dei problemi	IT-38
Visualizzazione e ispezione dei guasti	IT-40
Specifiche tecniche	IT-43
Smaltimento del vostro vecchio apparecchio.....	IT-46

Importanti istruzioni di sicurezza

Per ridurre i rischi di esplosione, incendio, morte, scosse elettriche, lesioni personali o scottature durante l'uso di questo prodotto, è necessario attenersi alle misure di sicurezza fondamentali, come indicato di seguito.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

1. Questo elettrodomestico è destinato esclusivamente all'uso domestico privato.
2. Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza o conoscenza, se sono adeguatamente sorvegliati o se sono state fornite istruzioni su come utilizzare il dispositivo in sicurezza e se i rischi connessi sono stati comunicati. I bambini non devono giocare con il dispositivo. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini non sorvegliati.
3. **AVVERTIMENTO:** Durante l'uso, il dispositivo e le sue componenti accessibili diventano caldi. Bisogna fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini sotto gli 8 anni

di età dovrebbero essere tenuti a distanza, a meno che non siano sotto costante sorveglianza.

4. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio di assistenza o da persone ugualmente qualificate per evitare pericoli.
5. Non tentare MAI di spegnere un incendio con l'acqua, ma spegnere il dispositivo e coprire le fiamme, ad esempio, con un coperchio o una coperta antincendio.
6. **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere monitorato. Un processo di cottura di breve durata dovrebbe essere monitorato senza interruzioni.
7. **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: non collocare alcun oggetto sulle superfici di cottura.
8. **AVVERTENZA:** Se la superficie è incrinata, scollegare il dispositivo dall'alimentazione per evitare il rischio di scosse elettriche.
9. Non utilizzare dispositivi di pulizia a vapore.
10. Il dispositivo non è destinato ad essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

11. I dispositivi di disconnessione con separazione dei contatti in tutti i poli devono essere incorporati nel cablaggio fisso in conformità alle regole di cablaggio.
12. **AVVERTENZA:** Utilizzare solo protezioni per piano cottura progettate dal produttore del fornello o indicate come idonee dal produttore del dispositivo nelle istruzioni per l'uso o delle protezioni per piano cottura integrate nel dispositivo. L'uso di dispositivi di protezione inappropriati può portare a incidenti.
13. La modifica di alcune componenti dell'elettrodomestico può comportare un pericolo. Assicurarsi di avere tutte le competenze e gli strumenti necessari per eseguire operazioni di auto-riparazione in sicurezza. In caso contrario, rivolgersi a un professionista autorizzato.
14. Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posizionati sul piano di cottura, poiché possono diventare caldi.
15. Dopo l'uso, interrompere il funzionamento del piano cottura tramite il dispositivo di controllo

e non fare affidamento sul rilevatore di pentole.

16. Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano di cottura tramite il suo comando e non affidarsi al rilevatore di pentole.
17. Questo apparecchio genera un campo magnetico nelle immediate vicinanze.
18. **ATTENZIONE:** i portatori di PACEMAKER devono assicurarsi che il loro pacemaker sia stato progettato in conformità alle norme vigenti. Si raccomanda di consultare il produttore o il proprio medico per verificare eventuali incompatibilità.
19. Questo apparecchio genera un campo magnetico a corto raggio, pertanto le persone che possiedono altri tipi di apparecchiature elettriche mediche, come ad esempio apparecchi acustici per non udenti, devono accertarsi che siano conformi alle norme relative ai disturbi elettromagnetici.
20. Questo apparecchio è stato progettato per un uso esclusivamente familiare. In caso di dubbi o domande, contattare il produttore.
21. Tenere il materiale d'imballaggio lontano dalla portata dei bambini (sacchetti di plastica, parti

in plastica espansa, ecc.), potrebbero essere potenzialmente pericolosi.

22. Per evitare scosse elettriche, contattare il centro di assistenza tecnica per eventuali riparazioni.
23. Assicurarsi che l'installazione e i collegamenti elettrici siano eseguiti da personale qualificato, seguendo le istruzioni del produttore e in conformità alle norme locali in vigore.
24. Il piano di cottura deve essere installato e messo a terra da personale qualificato. Non riparare o sostituire alcuna parte dell'apparecchio se non espressamente raccomandato nel presente manuale. Tutti gli altri interventi devono essere eseguiti da tecnici qualificati.
25. Questo piano di cottura è dotato di una ventola di raffreddamento con sfiato d'aria sotto il piano di lavoro stesso. Se sotto il piano di lavoro è presente un cassetto, non inserirvi carta o piccoli oggetti leggeri, perché potrebbero essere aspirati dalla ventola, danneggiandola o compromettendone il funzionamento.

26. Non utilizzare fogli di alluminio per proteggere le parti del piano di cottura.
27. Non lasciare la cucina incustodita quando si cucinano cibi con un alto contenuto di olio o di grassi, perché l'olio potrebbe prendere fuoco. Se l'olio dovesse prendere fuoco, non spegnere mai con acqua. Soffocare immediatamente la fiamma con un coperchio e spegnere il piano di cottura.
28. Non cucinare sul piano di cottura se il vetro è rotto. L'acqua o i prodotti per la pulizia potrebbero filtrare attraverso la rottura e causare scosse elettriche. Contattare immediatamente il personale qualificato non appena si nota una rottura.
29. Mantenere l'area intorno al piano di cottura libera da materiali combustibili (plastica, carta, ecc.) o liquidi infiammabili, che possono incendiarsi, mentre le parti metalliche possono riscaldarsi e provocare ustioni.
30. I bambini non devono trovarsi in cucina quando il piano cottura è in funzione.
31. Non utilizzare il piano di cottura come superficie quando il piano è in funzione, la superficie delle aree di cottura potrebbe

essere calda in seguito al trasferimento della temperatura dei cibi in cottura alla padella e poi al vetro.

32. Dopo l'uso, quando l'elemento di cottura o l'intero piano di cottura viene spento, si accende un indicatore di calore residuo che mostra una H (caldo) per ogni zona di cottura utilizzata: ciò indica che la zona di cottura corrispondente è ancora pericolosamente calda (vedere il capitolo sul funzionamento del piano di cottura).
33. Non riscaldare gli alimenti in contenitori chiusi ermeticamente prima di aprirli: possono esplodere! Questa avvertenza deve essere rispettata anche per altri tipi di piani di cottura.
34. Non collocare utensili metallici sul piano di cottura, perché potrebbero riscaldarsi e causare gravi ustioni.
35. Per evitare l'uso improprio da parte di bambini o di altre persone e per proteggere dall'accensione accidentale del piano di cottura durante la pulizia, l'apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza (vedere il capitolo sul funzionamento del piano di cottura).

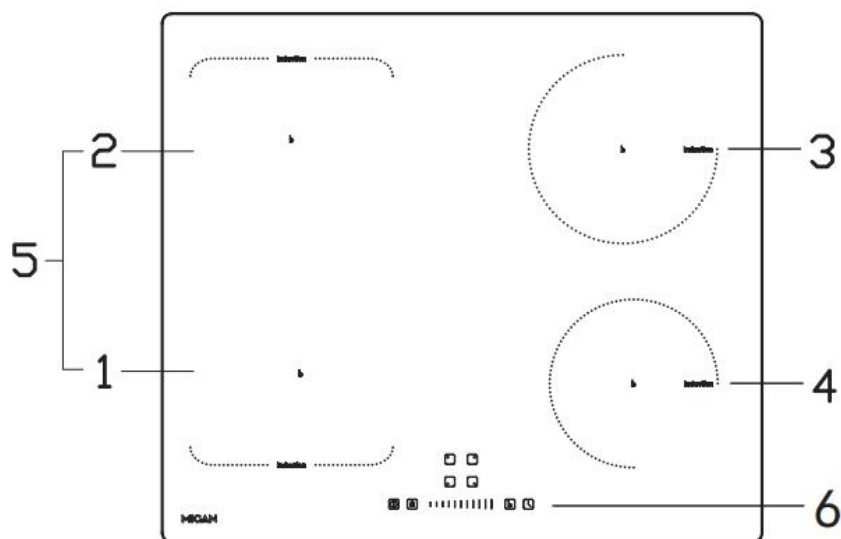
36. Durante la cottura, la superficie di vetro rimane fredda, evitando scottature; inoltre, la zona di cottura non può essere attivata accidentalmente, a meno che non vi si appoggino teglie adeguate.
37. Per la conformità EMC, il comando a sfioramento è regolato in modo sensibile al livello ottimale.
38. Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano di cottura tramite il suo comando e non affidarsi al rilevatore di pentole.
39. Gli elementi riscaldanti non funzionano se la pentola ha un diametro troppo piccolo o non è rilevabile magneticamente. Per verificare che il materiale della pentola sia adatto, cioè ferroso, utilizzare una calamita.
40. Per evitare danni al circuito elettronico, il piano di cottura è dotato di un sensore che controlla costantemente la temperatura del circuito stesso; in caso di surriscaldamento, il piano di cottura riduce automaticamente la potenza o si spegne fino al raggiungimento di una temperatura di sicurezza: .

41. Il cablaggio fisso dell'apparecchio deve essere dotato di un dispositivo di disconnessione onnipolare.
42. Questo apparecchio è dotato di un collegamento a terra solo per scopi funzionali.
43. Per quanto riguarda le dimensioni dello spazio da destinare all'apparecchio, le dimensioni e la posizione dei mezzi di sostegno e fissaggio dell'apparecchio all'interno di questo spazio, le distanze minime tra le varie parti dell'apparecchio e la struttura circostante, le dimensioni minime delle aperture di ventilazione e la loro corretta disposizione e l'allacciamento dell'apparecchio alla rete di alimentazione si rimanda ai capitoli seguenti.

Panoramica del prodotto

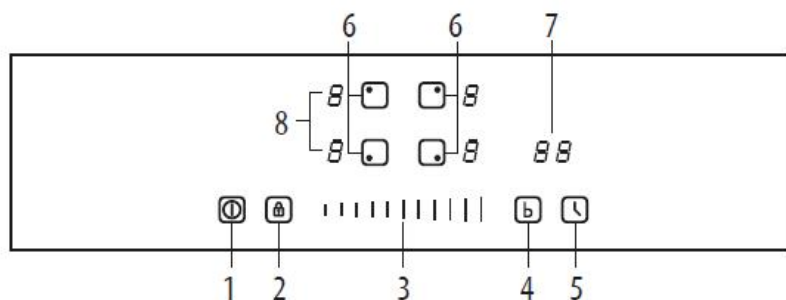
Assicurarsi che tutte le parti siano incluse nella confezione del dispositivo. In caso di problemi con il dispositivo o con le parti, contattare un centro di assistenza locale o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Vista dall'alto



1. Zona massima 2100W
2. Zona massima 1500W
3. Zona massima 2100W
4. Zona massima 1500W
5. Zona massima 3000W
6. Pannello di controllo

Il pannello di controllo



- | | |
|------------------------------|---------------------------------|
| 1. ON/OFF | 2. Blocco per bambini |
| 3. Selezionare il di potenza | 4. Controllo del booster |
| 5. Impostare il | 6. Selezionare la riscaldamento |
| 7. Display del timer | 8. Funzione di zona flessibile |

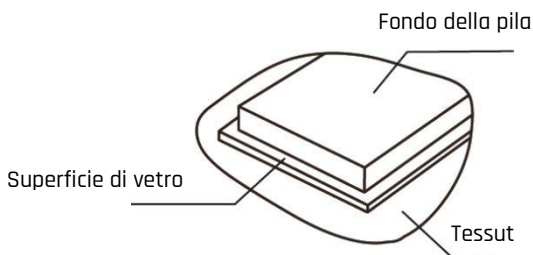
Accessori

Nome dell'accessorio	Quantità	Immagine
Guarnizione a strisce	1	
Staffa	4	
Vite	4	

Istruzioni per l'installazione

Selezione dell'attrezzatura di installazione

- Ritagliare il piano di lavoro secondo le dimensioni indicate nel disegno.
- Ai fini dell'installazione e dell'utilizzo, deve essere mantenuto uno spazio minimo di 50 mm intorno al foro.
- Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro sia di almeno 30 mm. Scegliere un materiale della superficie di lavoro resistente al calore per evitare deformazioni significative causate dall'irraggiamento termico della piastra. Come mostrato di seguito:
- Mettere un asciugamano o un panno sulla superficie di lavoro. Posizionare il piano di cottura a faccia in giù sulla superficie protetta.



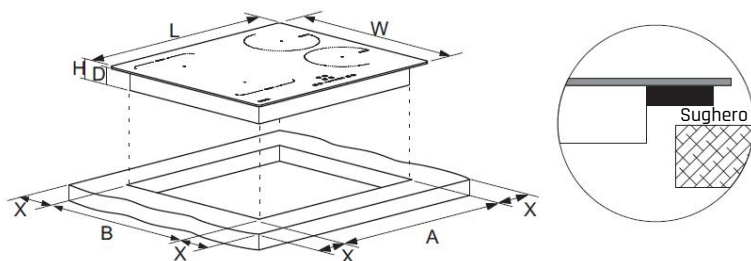
- Applicare la striscia di guarnizione, fornita con il luppolo, che serve a sigillarlo sul piano di lavoro.
- Non utilizzare il silicone. Applicare la guarnizione sul bordo del fondo del piano di cottura, lasciando circa 3 mm dal bordo del vetro. Applicare la guarnizione su

tutta la circonferenza.

- Tagliare l'eventuale eccesso e avvicinare le due estremità della guarnizione in modo che combacino.



Attenzione: Il materiale della superficie di lavoro deve essere legno impregnato o un altro tipo di materiale isolante.



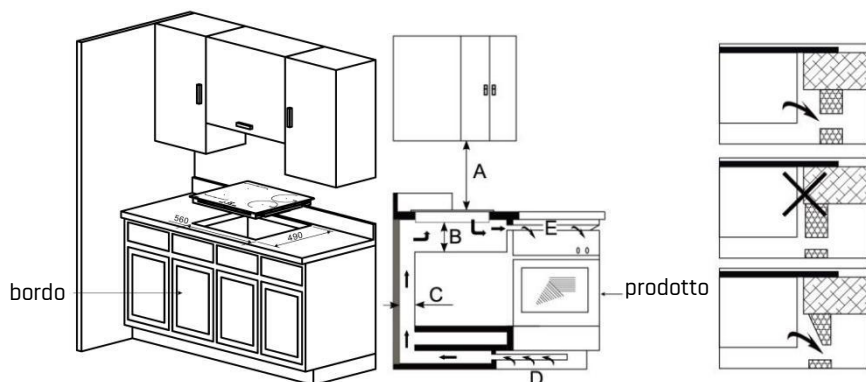
Tipo	L(mm)	L (mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
IK44ZFD	590	520	60	56	560	490	50



In ogni caso, accertarsi che il piano di cottura sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano bloccati. Assicurarsi che il piano di cottura sia

in buone condizioni di funzionamento. 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	Presa d'aria	Uscita aria 5 mm

Prima di installare il piano di cottura

- La superficie di lavoro è quadrata e piana e nessun elemento strutturale interferisce con i requisiti di spazio.
- La superficie di lavoro è realizzata in materiale resistente al calore.
- Se il piano di cottura è installato sopra un forno, quest'ultimo è dotato di una ventola di raffreddamento incorporata.
- L'installazione sarà conforme a tutti i requisiti di

autorizzazione e agli standard e regolamenti applicabili.

- Nel cablaggio permanente è incorporato un sezionatore adeguato che fornisce la disconnessione completa dalla rete di alimentazione, montato e posizionato in modo da rispettare le norme e i regolamenti locali in materia di cablaggio.
- Il sezionatore deve essere di tipo approvato e prevedere una separazione dei contatti di 3 mm in aria in tutti i poli (o in tutti i conduttori attivi [di fase] se le norme di cablaggio locali consentono questa variazione dei requisiti).
- Il sezionatore sarà facilmente accessibile al cliente con il piano cottura installato.
- In caso di dubbi sull'installazione, consultare le autorità edilizie e le leggi locali.
- Utilizzare finiture resistenti al calore e facili da pulire (come le piastrelle di ceramica) per le superfici delle pareti che circondano il piano di cottura.
- La parte inferiore del mobile del fornello a induzione deve ospitare un elettrodomestico, ad esempio un forno, oppure essere chiusa con un pannello.

Dopo aver installato il piano di cottura

- Il cavo di alimentazione non è accessibile attraverso le porte o i cassettei dell'armadio.

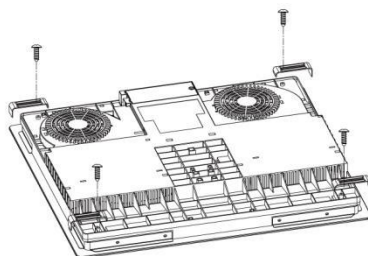
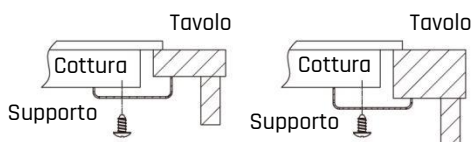
- Il flusso d'aria dall'esterno del mobile alla base del piano di cottura è sufficiente.
- Se il piano di cottura è installato sopra un cassetto o un armadio, sotto la base del piano di cottura viene installata una barriera di protezione termica.
- Il sezionatore è facilmente accessibile dal cliente.

Prima di posizionare le staffe di fissaggio

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

Individuazione delle staffe di fissaggio

- Fissare il piano di cottura sulla superficie di lavoro avvitando quattro staffe sul fondo del piano di cottura dopo l'installazione (vedi figura).
- Regolare la posizione della staffa per adattarla allo spessore delle diverse superfici di lavoro.



Attenzione

- Il piano di cottura deve essere installato da personale o tecnici qualificati. Abbiamo professionisti al vostro servizio. Non tentare mai l'installazione da soli.
- Non montare il piano di cottura sopra apparecchiature di raffreddamento, lavastoviglie e asciugatrici.
- Installare il piano di cottura in modo da garantire una radiazione termica ottimale per aumentarne l'affidabilità.
- La parete e la zona di riscaldamento indotta sopra la superficie di lavoro devono resistere al calore.
- Per evitare danni, lo strato sandwich e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
- Non si deve usare un pulitore a vapore.
- Questo piano di cottura può essere collegato solo a un'alimentazione con un'impedenza di sistema non superiore a 0,427 ohm. In caso di necessità, consultare il proprio fornitore per ottenere informazioni sull'impedenza di sistema.

Collegamento del piano di cottura alla rete elettrica



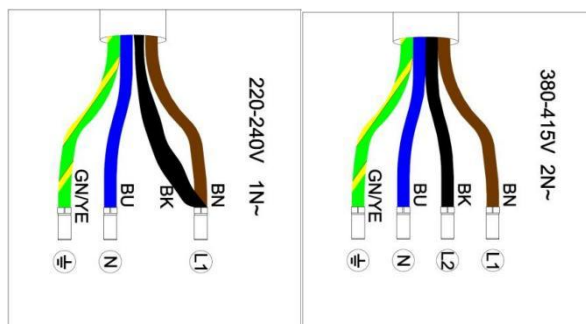
Questo piano di cottura deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona adeguatamente qualificata. Prima di collegare il piano di cottura alla rete elettrica, verificare che:

1. Il sistema di cablaggio domestico è adatto alla potenza assorbita dal piano di cottura.
2. La tensione corrisponde al valore indicato nella targhetta.
3. Le sezioni del cavo di alimentazione sono in grado di supportare il carico specificato sulla targhetta. Per collegare il piano di cottura alla rete elettrica, non utilizzare adattatori, riduttori o dispositivi di ramificazione, poiché potrebbero causare surriscaldamento e incendi.

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. Eventuali modifiche devono essere apportate esclusivamente da un elettricista qualificato.



- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito,

l'operazione deve essere eseguita da un tecnico post-vendita con gli strumenti adeguati, per evitare incidenti.

- Se l'apparecchio viene collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore onnipolare con una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- L'installatore deve assicurarsi che il collegamento elettrico sia stato eseguito 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 personale qualificato.

Istruzioni per l'uso

No.	Riferimento	Descrizione
1		ON/OFF: accendere o spegnere la macchina.
2		BLOCCO BAMBINI: premere una volta il pulsante per attivare il blocco. Gli altri pulsanti non funzionano quando è bloccato. Tenere premuto il pulsante per sbloccarlo.
3		Controllo a scorrimento: Aumenta o riduce il livello di potenza.

4		BOOSTER: attiva la funzione booster.
5		TIMER: impostare il timer secondo le necessità.
6		Piano di cottura superiore sinistro: selezionare il piano di cottura superiore sinistro.
7		Piano di cottura inferiore sinistro: selezionare il piano di cottura inferiore sinistro.
8		Piano di cottura superiore destro: selezionare il piano di cottura superiore destro.
9		Piano di cottura inferiore destro: selezionare il piano di cottura inferiore destro.
10		Display del timer: Indica il tempo di cottura rimanente.
11		Display del timer

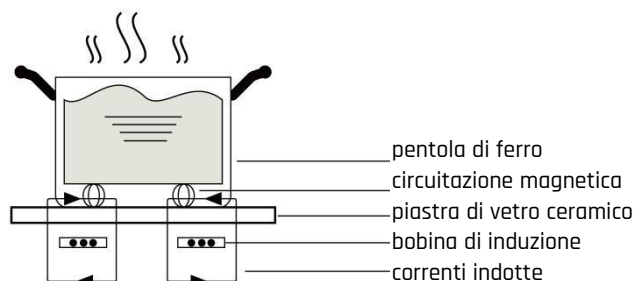
Prima di utilizzare il nuovo piano cottura

- Leggere questa guida, prestando particolare attenzione alla sezione "Istruzioni di sicurezza".
- Rimuovere la pellicola protettiva eventualmente presente sul piano di cottura a induzione.

Una parola sulla cottura a induzione

La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. Funziona grazie a

vibrazioni elettromagnetiche che generano calore direttamente nella pentola, anziché indirettamente attraverso il riscaldamento della superficie di vetro. Il vetro diventa caldo solo perché la padella lo riscalda.



Utilizzo dei controlli tattili

- I comandi rispondono al tatto, quindi non è necessario esercitare alcuna pressione.
- Utilizzare la sfera del dito, non la punta.
- Ogni volta che viene registrato un tocco, si sente un segnale acustico.
- Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non siano coperti da alcun oggetto (ad esempio un utensile o un panno). Anche un sottile strato d'acqua può rendere difficile l'utilizzo dei comandi.

Scegliere le pentole giuste

- Utilizzare solo pentole con un fondo adatto alla cottura a induzione. Cercate il simbolo dell'induzione sulla confezione o sul fondo della pentola.

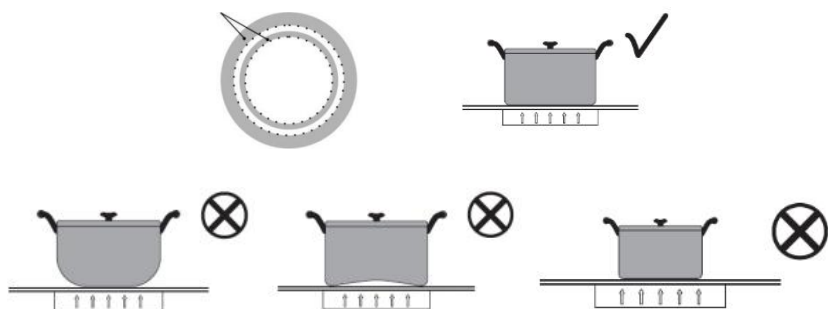
- È possibile verificare se le pentole sono adatte effettuando un test con la calamita. Avvicinate una calamita alla base della pentola. Se viene attratta, la pentola è adatta all'induzione.
- Se non si dispone di un magnete:
 1. Mettete un po' d'acqua nella padella che volete controllare .
 2. Seguire la procedura descritta al punto "Per avviare la cottura".
 3. Se 'U' non lampeggia sul display e l'acqua si riscalda, la pentola è adatta.
- Le pentole realizzate con i seguenti materiali non sono adatte: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.

Dimensione del bruciatore (diametro/mm)	La pentola minima (diametro/mm)
165	120
185	140
400x200	400x200

- Le pentole e le padelle devono essere posizionate esattamente al centro della zona di cottura.
- In alcune zone di cottura è indicato un diametro

interno, con un contorno più chiaro, che consiglia all'utente di passare a una zona di cottura più piccola, se disponibile, con una padella di diametro inferiore, per ottenere prestazioni ed efficienza ottimali. È comunque possibile utilizzare pentole di diametro inferiore a questo limite.

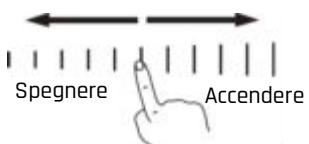
Ottimizzazione area di cottura



Per iniziare a cucinare

Dopo l'accensione, il cicalino emette un segnale acustico, tutti gli indicatori si accendono per 1 secondo e poi si spengono, a indicare che il piano cottura è entrato in modalità standby.

Toccare l'interruttore ON/OFF, tutti gli indicatori mostreranno '-'. -	
Posizionare una padella adatta sulla zona di cottura che si desidera utilizzare. Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.	

Toccando il comando di selezione della zona di riscaldamento, l'indicatore accanto al tasto lampeggia.	
Selezionare un'impostazione di calore toccando il comando "slider". • Se non si sceglie un'impostazione di calore entro 1 minuto, il piano di cottura a induzione si spegne automaticamente. È necessario ripartire dal punto 1. • È possibile modificare l'impostazione del calore in qualsiasi momento durante la cottura.	

Al termine della cottura

Toccare la selezione della zona di riscaldamento che si desidera spegnere.	
Spegnere la zona di cottura toccando il comando "slider". Assicurarsi che il display visualizzi "0".	
Spegnere l'intero piano di cottura toccando il comando ON/OFF.	

Attenzione alle superfici calde.

L'indicazione "H" indica che la zona di cottura è troppo calda per essere toccata. Il simbolo scomparirà quando la superficie si sarà raffreddata a una temperatura sicura. Inoltre, questa funzione può essere utilizzata per risparmiare energia: per riscaldare più pentole, utilizzare la piastra che rimane calda.

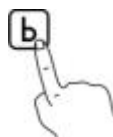


Utilizzo della funzione booster

Attivare la funzione boost

Selezionare la zona con funzione boost .

Toccare il tasto "booster"; il display visualizza "b".



Annullamento della funzione boost

Selezionare la zona con funzione boost.

Toccando il controllo 'slider' si annulla la funzione Boost e si seleziona il livello che si desidera impostare.

La funzione Boost può durare solo 5 minuti, dopo di che la zona passerà automaticamente al livello 9.



Utilizzo della funzione di blocco bambini

- È possibile bloccare i comandi per impedirne l'uso involontario (ad esempio, l'accensione accidentale delle zone di cottura da parte dei bambini).
- Quando i comandi sono bloccati, tutti i comandi, tranne quello di accensione/spegnimento, sono disattivati.

Per bloccare i comandi Toccare il comando di blocco tasti. L'indicatore del timer visualizza "Lo".	
Per sbloccare i comandi Accertarsi che il piano di cottura sia acceso. Tenere premuto il comando di blocco tasti per 3 secondi. Ora è possibile iniziare a utilizzare il piano cottura.	



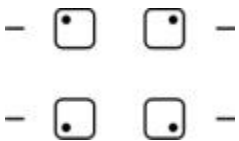
Quando il piano di cottura è in modalità di blocco, tutti i comandi sono disattivati tranne quello di accensione/spegnimento; in caso di emergenza è sempre possibile spegnere il piano di cottura con il comando di accensione/spegnimento, ma è necessario sbloccare prima il piano di cottura nell'operazione successiva.

Utilizzo del timer

Il timer può essere utilizzato 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.
- È possibile utilizzare fino a 99 minuti come timer di spegnimento per spegnere una o più zone di cottura allo scadere del tempo.
- È possibile impostare il timer fino a 99 minuti.

Utilizzo del timer come promemoria dei minuti

Verificare che il piano di cottura sia acceso. Il tasto di selezione della zona non è attivato (l'indicazione della zona "●" non lampeggia). Nota: è possibile impostare il timer dei minuti al termine dell'impostazione della potenza della zona di cottura.	
Toccare il tasto del timer, "10" apparirà sul display del timer e "0" lampeggerà.	
Impostare l'ora toccando i tasti '-', '+' o toccando il controllo 'slider' del timer.	

Toccare di nuovo il comando del timer, quindi "1" lampeggia.	
Impostare l'ora toccando i tasti '-', '+' o toccando il comando 'slider'.	
Una volta impostato, il timer inizia immediatamente il conto alla rovescia. Il display visualizza il tempo rimanente.	
Il cicalino emette un segnale acustico per 30 secondi e l'indicatore del timer visualizza "---" al termine del tempo impostato.	

Utilizzo del timer per spegnere una o più zone di cottura

Toccare comando di selezione della zona di riscaldamento per la quale si desidera impostare il timer.	
Toccare il comando del timer, sul display del timer appare '10' e lo '0' lampeggia. L'indicazione della zona '●' lampeggia.	
Impostare l'ora toccando i tasti '-', '+' o toccando il comando 'slider'.	

Toccare nuovamente il comando del timer, il simbolo "1" lampeggia.	
Impostare l'ora toccando i tasti '-', '+' o toccando il comando 'slider'.	
Una volta impostata l'ora, inizia immediatamente il conto alla rovescia. Il display visualizza il tempo rimanente. Nell'angolo in basso a destra dell'indicatore del livello di potenza appare un punto rosso per indicare che la zona è stata selezionata.	
Allo scadere del timer di cottura, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente. NOTA: le altre zone di cottura continueranno a funzionare se sono state accese in precedenza.	

Se il timer è impostato su più di una zona

Quando si imposta il timer per più zone di cottura, vengono indicati i punti rossi delle zone di cottura. Il display del timer mostra il timer minimo. Il punto della zona corrispondente lampeggia.	 7. (Impostare su 15 minuti)  5. (Impostare su 30 minuti)
--	--

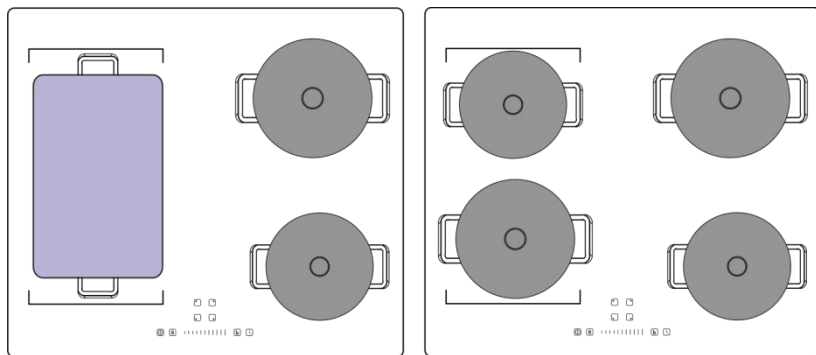
Una volta scaduto il timer del conto alla rovescia, la zona corrispondente si spegne. Quindi viene visualizzato il nuovo tempo minimo e il punto della zona corrispondente lampeggia. NOTA: toccando il comando di selezione della zona di riscaldamento, il timer corrispondente viene visualizzato nell'indicatore del timer.	
---	---

Annullamento del timer

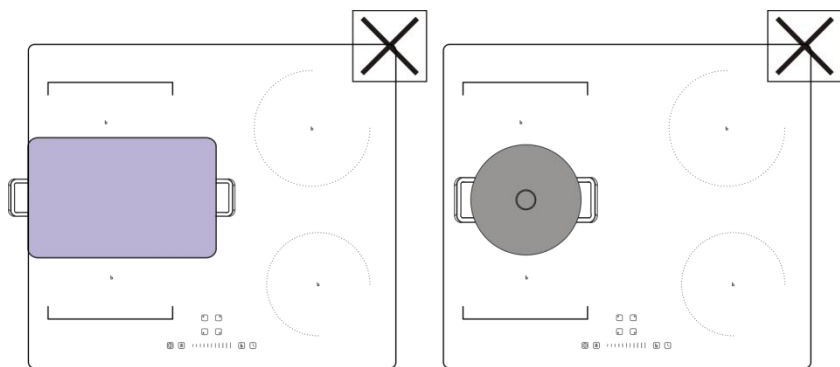
Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento di cui si desidera annullare il timer.	
Toccare il comando del timer, l'indicatore lampeggia.	
Toccare il comando di selezione della potenza per impostare il timer su '00', il timer viene annullato.	

Utilizzo della funzione Zona flessibile

1. Può essere utilizzata come zona singola o come due zone singole, a seconda delle esigenze di cottura di ciascuna situazione.
2. È costituito da due induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente. Quando la zona flessibile è in funzione, si attiva solo la zona coperta dalle pentole.
3. Per garantire il rilevamento delle pentole e la distribuzione uniforme del calore, centrare correttamente le pentole.



4. Un piano cottura con più di una zona flessibile, non è consigliabile utilizzare più zone contemporaneamente per una singola pentola.
5. Assicurarsi di posizionare le pentole al centro della singola zona di cottura. Non mettere la pentola al centro della zona ponte. La ricetta ideale è una pentola ovale o rettangolare, o una casseruola.



6. Premendo contemporaneamente il tasto di selezione delle due zone, il display della zona flessibile lampeggia.



Protezione dallo spegnimento automatico

L'autospegnimento è una funzione di protezione per il vostro piano cottura a induzione. Si verifica quando si dimentica di spegnere una zona di cottura. I tempi di spegnimento predefiniti sono indicati nella tabella seguente:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo di lavoro predefinito (ora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quando si toglie la pentola, il piano di cottura a induzione smette immediatamente di riscaldarsi e si spegne automaticamente dopo 1 minuto.

Riscaldamento residuo

Quando il piano di cottura è in funzione da un po' di tempo, si verifica un certo calore residuo. La lettera "H" appare per ricordare di starne alla larga.

Impostazioni di calore

Impostazione del calore	Idoneità
1 - 2	riscaldamento delicato per piccole quantità di cibo che sciolgono cioccolato, burro e alimenti che bruciano rapidamente. sobbollire dolcemente riscaldamento lento
3 - 4	riscaldamento cottura rapida a fuoco lento cottura del riso
5 - 6	frittelle
7 - 8	saltare in padella cucinare la pasta

9	saltare in padella, scottare, portare a ebollizione una zuppa acqua bollente
---	--

Pulizia e manutenzione

Le impostazioni riportate di seguito sono solo indicative. L'impostazione esatta dipende da diversi fattori, tra cui le pentole e la quantità di cibo da cucinare. Sperimentate con il piano di cottura per trovare le impostazioni più adatte a voi.

Cosa?	Come fare	Importante!
Sporcizia quotidiana sul vetro (impronte digitali, segni, macchie lasciate da cibo o versamenti non zuccherini sul vetro)	1. Spegnerne il piano di cottura. 2. Applicare un detergente per piani di cottura quando il vetro è ancora caldo (ma non bollente!). 3. Risciacquare e asciugare con un panno pulito o un tovagliolo di carta. 4. Riaccendere la pentola.	• Quando il piano di cottura è spento, l'indicazione "superficie non calda" è presente, ma la zona di cottura potrebbe essere ancora calda! • Le spugne per impieghi gravosi, alcune spugne di nylon e i detergenti aggressivi/abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare se il detergente o la spatola sono adatti. • Non lasciare mai residui

		di pulizia sul piano di cottura: il vetro potrebbe macchiarsi.
Bollori, fusioni e fuoriuscite di zuccheri caldi su il vetro	Rimuoverli immediatamente con un coltello da pesce, una spatola o un raschietto adatto ai piani di cottura in vetro a induzione di , ma facendo attenzione alle superfici calde della zona di cottura: 1. Spegnerne il piano di cottura dalla parete. 2. Tenere la lama o l'utensile con un angolo di 30° e raschiare lo sporco o la fuoriuscita in	• Rimuovere il prima possibile le macchie lasciate da fusioni e cibi zuccherati o rovesciati. Se lasciate raffreddare sul vetro, possono essere difficili da rimuovere o addirittura danneggiare in modo permanente la superficie del vetro. • Pericolo di taglio: quando il coperchio di sicurezza è represso, la lama del raschietto è affilata come un rasoio. Usare con estrema cautela e conservare sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.

	un'area fredda del piano di cottura. 3. Pulire lo sporco o la fuoriuscita con un panno per i piatti o un tovagliolo di carta. 4. Seguire i passaggi da 2 a 4 per "Sporco quotidiano su vetro".	
Ricadute sul controllo tattile	1. Spegnerne il piano di cottura. 2. Assorbire la fuoriuscita. 3. Pulire l'area del touch control con una spugna o un panno umido e pulito. 4. Asciugare completamente l'area con un tovagliolo di carta. 5. Riaccendere il piano di cottura.	Il piano di cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi e i comandi a sfioramento potrebbero non funzionare in presenza di liquido. Assicurarsi di asciugare l'area dei comandi a sfioramento prima di riaccendere il piano di cottura.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Soluzione
Non è possibile accendere il piano di cottura.	Non c'è energia.	Assicurarsi che il piano di cottura sia collegato alla rete elettrica e che sia acceso. Verificate se c'è un'interruzione di corrente nella vostra casa o zona. Se avete controllato tutto e il problema persiste, chiamate un tecnico qualificato.
I controlli tattili sono poco reattivi.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Per le istruzioni, vedere la sezione "Uso del piano di cottura".
I comandi a sfioramento sono difficili da utilizzare.	È possibile che i comandi siano ricoperti da una leggera pellicola d'acqua o che si stia toccando i comandi con la punta del dito.	Assicurarsi che l'area dei comandi a sfioramento sia asciutta e utilizzare la sfera del dito quando si toccano i comandi.
Il vetro si graffia.	Pentole con bordi ruvidi. Utilizzo di prodotti per la pulizia non idonei e abrasivi.	Utilizzare pentole con fondo piatto e liscio. Vedere "Scegliere le pentole giuste". Vedere "Manutenzione e pulizia".
Alcune pentole producono un rumore di crepitii o di	Questo può essere causato dalla costruzione delle pentole (strati di metalli diversi che vibrano in modo	Questo è normale per le pentole e non indica un difetto.

ticchettii.	diverso).	
Il piano di cottura a induzione emette un leggero ronzio quando viene utilizzato a calore elevato.	Ciò è dovuto alla tecnologia della cottura a induzione.	Questo è normale, ma il rumore dovrebbe attenuarsi o scomparire completamente quando si riduce l'impostazione del calore.
Rumore della ventola proveniente dal piano di cottura a induzione.	La ventola di raffreddamento integrata nel piano di cottura a induzione si è attivata per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici. Potrebbe continuare a funzionare anche dopo aver spento il piano di cottura a induzione.	Questo è normale e non richiede alcun intervento. Non staccare l'alimentazione del piano di cottura a induzione dalla parete mentre la ventola è in funzione.
Le pentole non si scaldano e appare sul display.	Il piano di cottura a induzione non è in grado di rilevare la padella perché non è adatta alla cottura a induzione. Il piano di cottura a induzione non è in grado di rilevare la padella perché è troppo piccola per la zona di cottura o non è centrata	Utilizzare pentole adatte alla cottura a induzione. Vedere la sezione "Scelta delle pentole giuste". Centrare la padella e assicurarsi che la sua base corrisponda alle dimensioni della zona di cottura.

	correttamente su di essa.	
Il piano a induzione o una zona di cottura si è spento inaspettatamente, viene emesso un segnale acustico o viene visualizzato un codice di errore.	Guasto tecnico.	Annotare le lettere e i numeri dell'errore, staccare l'alimentazione del piano a induzione dalla parete e contattare un tecnico qualificato.

Visualizzazione e ispezione dei guasti

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

Codice di guasto	Possibile causa	Descrizione
E1	Guasto alla pentola o alla padella	Non viene rilevata alcuna padella o pentola, oppure le dimensioni, il materiale, ecc. della padella o della pentola non sono adatti, oppure non sono posizionati esattamente al centro dell'area di cottura.

E2	La tensione è troppo alta	Superiore a 265 V CA.
E3	La tensione è troppo bassa	Inferiore a 180 V CA.
E4	Sensore IGBT a circuito aperto	Quando il sensore IGBT rileva un circuito aperto, il sensore IGBT smette di funzionare.
E5	Cortocircuito del sensore IGBT	Quando il sensore IGBT rileva un cortocircuito, smette di funzionare.
E6	Sovratemperatura del sensore IGBT	L'IGBT raggiunge $110 \pm 5^{\circ}\text{C}$ per 3s (può recuperare automaticamente quando la temperatura diminuisce di 50°C - 70°C).
E7	Sensore di superficie del piano di cottura a circuito aperto	Dopo 60 secondi di funzionamento, l'IGBT smette di funzionare quando il circuito di rilevamento della temperatura del vaso rileva un circuito aperto.
E8	Cortocircuito del sensore di superficie del piano di cottura	L'IGBT smette di funzionare quando il circuito di rilevamento della temperatura del vaso rileva un cortocircuito.
E9	Protezione ad alta temperatura del sensore a vaso	L'IGBT smette di funzionare quando la temperatura del vaso supera un determinato valore rilevato dal circuito di rilevamento della temperatura.
EA	Protezione contro	Quando il sensore del vaso

	la rimozione o il guasto del sensore a vaso	viene rimosso, l'area di riscaldamento corrispondente rileva questo cambiamento e interrompe il riscaldamento dopo che la macchina è stata riscaldata per un certo periodo di tempo.
EB	Guasto di comunicazione	La scheda di alimentazione non riceve un segnale di comunicazione valido dalla scheda del display per 90 secondi.
CE	Guasto di comunicazione	La scheda del display non riceve un segnale di comunicazione valido dalla scheda di alimentazione per 90 secondi.
H	La superficie del piano di lavoro è ad alta temperatura.	Dopo lo spegnimento del piano di cottura, se la temperatura della superficie del piano di cottura è troppo alta, viene visualizzato "H" e la ventola entra in funzione dopo un ritardo di 2 minuti.

Questi sono il giudizio e l'ispezione dei guasti più comuni.

Non smontare l'apparecchio da soli per evitare potenziali pericoli e danni al piano di cottura a induzione.

Specifiche tecniche

Identificazione del modello	IKA4ZFZ
Zone di cottura	4 Zone
Tensione di alimentazione	220-240V~/380-415V 2N~ 50-60 Hz
Potenza elettrica installata	7200W
Dimensioni del prodotto P x L x A (mm)	590×520×60
Dimensioni di costruzione A x B (mm)	560×490

Informazioni per i piani di cottura domestici.

Tabella-Informazioni per piani di cottura elettrici domestici			
	Simbolo	Valore	Unità
Identificazione del modello	-	IKA4ZFZ	-
Tipo di piano cottura	-	Piano cottura elettrico	-
Numero di zone e/o aree di cottura	-	Due zone di cottura e un'area	-
Tecnologia di riscaldamento (zone e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre solide)	-	zone di cottura a induzione e area di cottura	-
Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato a 5 mm.	∅	Zona anteriore destra (circolare): 16.5 Zona posteriore destra (circolare): 18.5	cm
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per zona o area di cottura riscaldata elettricamente, arrotondate ai 5 mm più vicini.	L W	Area sinistra: 40.0*20.0	cm
Consumo di energia per zona o area di cottura calcolato per kg	elettrica	Zona anteriore sinistra: 209,6 Zona posteriore sinistra: 188,2 Zona anteriore destra: 178,1 Zona posteriore destra: 189,6	Wh/kg

Consumo di energia per il piano cottura calcolato per kg	Piano cottura elettrico CE	191.4	Wh/kg
spegnimento	-	0.5	W
Modalità standby	-	N/D	W
Tempo dopo il quale l'apparecchiatura raggiunge automaticamente la modalità standby:		N/D	
Tempo dopo il quale l'apparecchiatura si spegne automaticamente:		20 min	

Il metodo di misurazione e di calcolo della tabella precedente è stato effettuato in conformità al regolamento (UE) n. 66/2014 della Commissione.

Di seguito viene illustrato come ridurre l'impatto ambientale totale (ad esempio il consumo di energia) del processo di cottura.

(1). Utilizzare una padella di dimensioni adeguate per la cottura.

(2). Se possibile, coprire la padella con un coperchio durante la cottura.

(3). Scegliere una padella con una migliore capacità di trattenere il calore.

(4). Se possibile, scongelare i cibi congelati in modo da non consumare energia.

(5). La cottura di alimenti con un rapporto superficie/volume elevato richiede meno tempo.

Smaltimento del vostro vecchio apparecchio



Questo prodotto reca il simbolo relativo alla raccolta differenziata delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Ciò significa che il prodotto deve essere smaltito conformemente alla direttiva europea 2012/19/EU affinché venga riciclato o smantellato nel rispetto dell'ambiente. È possibile portare il prodotto presso un centro di riciclaggio o consegnarlo al rivenditore durante l'acquisto di un nuovo apparecchio elettrico o elettronico. Per ulteriori informazioni, contattare le autorità preposte locali.

XXXLutz KG
Roemerstrasse 39,
4600 Wels, AUSTRIA
info@xxxlutz.at
V1 (15/05/2025)