



Instruction Manual
Bedienungsanleitung
Manuel d'instructions
Manuale di istruzioni
Manual de instrucciones

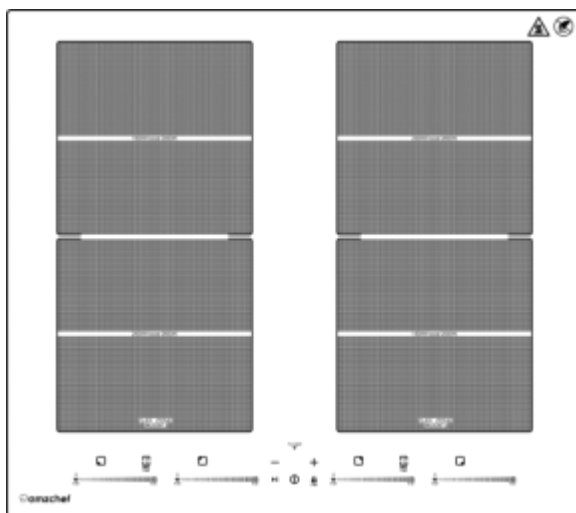
Brand: amzchef

Model: YL-IF7018S-5B5B5B5B

Item Model: YL-IF7CD018S-5B5B5B5B /

YL-IF7KF018S-5B5B5B5B /YL-IF7OT018S-5B5B5B5B

220-240V~ 50-60Hz



Induction Hob
Induktionskochfeld
Table de cuisson à induction.
Piano di cottura a induzione
Encimera de inducción

PLEASE READ INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLY
RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

Deutsch

Auswahl der Installationsgeräte

1. Vergewissern Sie sich über die Größe des Induktionskochfeldes (TxBxH): **590mmX520mmX60mm**
2. Reinigen Sie die Arbeitsplatte und machen Sie einen entsprechenden Ausschnitt (TxB): **(563~565)mmX(494~496)mm**

Bitte beachten Sie: Für die Installation und den Gebrauch muss ein Mindestabstand von 50 mm um das Loch herum eingehalten werden. Achten Sie darauf, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm beträgt. Bitte wählen Sie hitzebeständiges Material für die Arbeitsfläche, um größere Verformungen durch die Wärmestrahlung der Heizplatte zu vermeiden. Wie unten dargestellt:

Français

Sélection du matériel d'installation

1. Assurez-vous de la taille de la table de cuisson à induction (PxLxH) : **590mmX520mmX60mm**
2. Nettoyez la surface du plan de travail et faites une découpe appropriée (PxL) : **(563~565)mmX(494~496)mm**

Remarque : pour les besoins de l'installation et de l'utilisation, un espace minimum de 50 mm doit être conservé autour du trou. Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm. Veuillez choisir un matériau de surface de travail résistant à la chaleur afin d'éviter une déformation plus importante causée par le rayonnement thermique de la plaque chauffante. Comme indiqué ci-dessous :

Italiana

Selezione dell'attrezzatura di installazione

1. Verificare le dimensioni del piano di cottura a induzione (PxLxH): **590mmX520mmX60mm**
 2. Pulire la superficie del piano di lavoro e praticare un foro adeguato (PxL): **(563~565)mmX(494~496)mm**
- Nota bene: ai fini dell'installazione e dell'utilizzo, è necessario mantenere 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 per la superficie di lavoro resistente al calore per evitare una maggiore deformazione causata dall'irraggiamento termico della piastra. Come mostrato di seguito:

Español

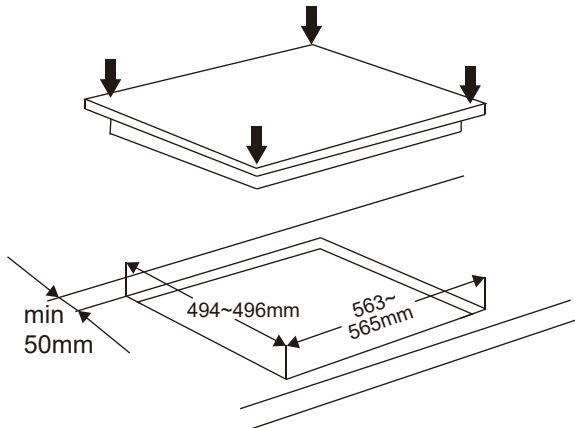
Selección del equipo de instalación

1. Asegúrese del tamaño de la placa de inducción (P.xWxH): **590mmX520mmX60mm**
 2. Limpie la superficie de la encimera y haga un recorte adecuado (P.xW): **(563~565)mmX(494~496)mm**
- Nota: A efectos de instalación y uso, deberá conservarse un espacio mínimo de 50mm alrededor del orificio. Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo es de al menos 30 mm. Por favor, seleccione un material de superficie de trabajo resistente al calor para evitar una mayor deformación causada por la radiación de calor de la placa de cocción. Como se muestra a continuación:

English

Selection of installation equipment

1. Make sure the size of the induction cooktop (DxWxH): **590mmX520mmX60mm**
 2. Clean the countertop surface and make a proper cutout(DxW): **(563~565)mmX(494~496)mm**
- Kindly Note: For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



Deutsch **Inhalt**

Sicherheitshinweise.....	5
Produktübersicht und Parameter.....	12
Wie Sie das richtige Kochgeschirr auswählen.....	14
Bedienungsanleitung.....	15
Kochtipps.....	26
Pflege und Reinigung.....	28
Fehlerbehebung.....	29
Technische Spezifikation.....	31
Installationsanweisung.....	32
Garantie.....	37

Français **Contenu**

Consignes de sécurité.....	38
Vue d'ensemble du produit et paramètres.....	45
Comment choisir les bons ustensiles de cuisine.....	46
Instructions d'utilisation.....	48
Directives de cuisson.....	58
Entretien et nettoyage.....	60
Affichage et inspection des défaillances.....	62
Spécifications techniques.....	64
Instructions d'installation.....	65
Garantie.....	69

English

Contents

Safety Warning.....	134
Product Overview and Parameters.....	139
How to choose right cookware.....	141
Use Instruction.....	142
Cooking Guidelines.....	152
Care and Cleaning.....	155
Troubleshooting.....	156
Technical Specification.....	158
Installation instruction.....	158
Warranty.....	163

Sicherheitshinweise

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Lesen Sie bitte diese Informationen durch, bevor Sie Ihre Herdplatte nutzen.

Installation

Stromschlaggefahr

- Ziehen Sie das Gerät aus der Steckdose, bevor Sie Arbeiten oder Wartungen vornehmen.
- Es ist wichtig, dass das Gerät an ein ordnungsgemäßes Verkabelungssystem mit Erdung angeschlossen wird.
- Modifikationen des internen Verkabelungssystems dürfen lediglich von einem qualifizierten Techniker vorgenommen werden.
- Die Nichtbefolgung dieses Hinweises kann zu einem Stromschlag oder zum Tode führen.

Verringern der Risiken

- Seien Sie vorsichtig – die Ränder der Platte sind scharf.
- Eine unvorsichtige Handhabung kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anweisungen gründlich durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder benutzen.
- Zu keinem Zeitpunkt darf ein brennbares Material oder Produkt auf dieses Gerät gestellt werden.
- Bitte geben Sie diese Informationen an jede Person weiter, die mit der Installation des Geräts betraut wurde, da hierdurch die Installationskosten verringert werden

können.

- Zur Vermeidung jeglicher Gefahr muss dieses Gerät entsprechend der vorliegenden Installationsanweisungen installiert werden.
- Dieses Gerät muss ordnungsgemäß installiert werden und darf nur von einer qualifizierten Person geerdet werden.
- Dieses Gerät muss an einen Stromkreis angeschlossen werden, der mit einem Trennschalter ausgestattet ist, der eine vollständige Abschaltung der Stromversorgung ermöglicht.
- Durch eine fehlerhafte Installation des Geräts kann jeglicher Garantie- oder Haftungsanspruch verwirkt werden.

Nutzung und Wartung

Stromschlaggefahr

- Kochen Sie nicht auf einer defekten oder gerissenen Herdplatte. Sollte die Herdplatte kaputt gehen oder reißen, so ziehen Sie das Gerät umgehend aus der Steckdose (Wandschalter) und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
- Ziehen Sie die Herdplatte vor jeder Reinigung oder Wartung aus der Wandsteckdose.
- Die Nichtbefolgung dieses Hinweises kann zu einem Stromschlag oder zum Tode führen.

Gefahr für die Gesundheit

- Dieses Gerät entspricht den Standards zur elektromagnetischen Sicherheit.

- Jede Person, die einen Herzschrittmacher oder sonstige elektrische Implantate (wie z. B. eine Insulinpumpe) besitzt, muss sich an ihren Hausarzt oder den Hersteller des Implantats wenden, bevor sie dieses Gerät nutzt, um sich erzustellen, dass ihr Implantat nicht durch das elektromagnetische Feld beeinträchtigt wird.

- Die Nichtbefolgung dieses Hinweises kann zum Tode führen.

Gefahr: Heiße Oberfläche

- Während der Nutzung werden die zugänglichen Teile dieses Geräts so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können.

- Vermeiden Sie den Kontakt eines Körperteils, eines Kleidungsstücks oder sonstiger Gegenstände, sofern es sich nicht um geeignete Kochutensilien handelt, mit der Induktionsplatte, solange die Oberfläche nicht abgekühlt ist.

- Metallgegenstände, wie Messer, Gabel, Löffel und Deckel, dürfen nicht auf die Herdplatte gelegt werden, da diese erhitzen können.

- Halten Sie Kinder fern.

- Die Griffe von Kochtöpfen können heiß werden. Achten Sie darauf, dass die Topfgriffe nicht über die anderen, eingeschalteten Kochflächen hinausragen. Halten Sie die Griffe außer Reichweite von Kindern.

- Die Nichtbefolgung dieses Hinweises kann zu Verbrennungen oder Verbrühungen führen.

Verringern der Risiken

- Die Rasierklinge eines Oberflächenkratzers liegt offen, wenn die Schutzabdeckung entfernt wurde. Verwenden Sie diesen mit Vorsicht und verstauen Sie ihn stets außer Reichweite von Kindern und sicher.

- Eine unvorsichtige Handhabung kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lassen Sie das Gerät während der Nutzung niemals unbeaufsichtigt. Ein Überlaufen erzeugt Rauch und fettige Überreste können sich entzünden.

- Nutzen Sie Ihr Gerät niemals als Arbeits- oder Abstellfläche.

- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.

- Stellen oder legen Sie niemals magnetische Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (z. B. Computer, MP3-Player) in die Nähe des Geräts, da diese von seinem elektromagnetischen Feld beeinträchtigt werden können.

Benutzen Sie Ihr Gerät niemals zum Heizen des Raums.

- Schalten Sie die Kochfelder und die Herdplatte nach der Nutzung stets gemäß der Beschreibung in diesem Handbuch aus (d. h. über das Bedienfeld). Verlassen Sie sich nicht auf die Funktion zur Erkennung von Kochtöpfen zum Ausschalten der Kochplatten, nachdem Sie die Kochtöpfe von der Herdplatte genommen haben.

- Vermeiden Sie, dass Kinder mit dem Gerät spielen oder sich darauf setzen, sich daran festhalten oder darauf klettern.

- Verstauen Sie keine für Kinder vorgesehenen Gegenstände in den Schränken oberhalb des Geräts. Kinder, die auf die Herdplatte klettern, können sich schwer verletzen.

- Lassen Sie Kinder niemals alleine oder

unbeaufsichtigt im Bereich des Geräts, wenn dieses in Betrieb ist.

- Kinder oder Personen mit Behinderungen, die ihre Fähigkeit zur Nutzung des Geräts einschränken, müssen von einer verantwortungsbewussten und zuständigen Person begleitet werden, die sie in deren Nutzung einweist. Die einweisende Person muss davon überzeugt sein, dass jene Personen das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder für andere benutzen können.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Bauteile des Geräts, sofern dies nicht ausdrücklich im Handbuch empfohlen wird. Alle anderen Reparaturen sind von einem qualifizierten Techniker durchzuführen.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger zur Reinigung Ihrer Herdplatte.
 - Stellen oder verschieben Sie keine schweren Gegenstände auf Ihrer Herdplatte.
 - Steigen Sie nicht auf Ihre Herdplatte.
- Verwenden Sie keine Kochtöpfe mit unregelmäßigen Rändern und ziehen Sie die Kochtöpfe nicht über die Induktionsglasfläche, da diese hierdurch zerkratzt werden kann.
 - Verwenden Sie keine Scheuermittel oder sonstigen Produkte oder Kochtopfreiniger zur Reinigung Ihrer Herdplatte, da hierdurch das Induktionsglas zerkratzt werden kann.
 - Sollte das Netzkabel beschädigt sein, so muss es durch den Hersteller, seinen Kundenservice oder durch eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um jegliche Gefahr zu verhindern.

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt

oder für ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie: - Personalküchen in Geschäften, Büros oder an anderen Arbeitsplätzen; - Bauernhöfe; - durch Hotel- und Moteltkunden und durch Kunden anderer Gastbetriebe; - in Bed&Breakfast-Umgebungen.

ACHTUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Bauteile werden während der Nutzung heiß.

Vermeiden Sie es, die Heizelemente zu berühren.

Kinder unter 8 Jahren sind fernzuhalten, sofern sie nicht durchgehend beaufsichtigt werden.

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren oder von Personen mit körperlicher, sensorischer oder geistiger Behinderung, oder mangelnder Erfahrung oder Kenntnis genutzt werden, sofern diese nicht beaufsichtigt oder in die sichere Nutzung des Geräts eingewiesen wurden, und wenn die damit einhergehenden Gefahren bekannt sind.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Wartung und die Reinigung darf ohne Aufsicht nicht von Kindern durchgeführt werden.

- **ACHTUNG:** Das unbeaufsichtigte Kochen auf einer Herdplatte mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie niemals, ein Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie stattdessen das Gerät aus und bedecken Sie die Flammen zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Decke.

ACHTUNG: Brandgefahr – Bewahren Sie keine Gegenstände auf den Kochfeldern auf.

ACHTUNG: Sollte die Oberfläche gerissen sein, so schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags auf den Kochfeldern aus Keramik oder

ähnlichem Material, die die spannungsführenden Bauteile schützen.

• Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

• Das Gerät ist nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernsteuerungssystem in Betrieb zu nehmen.

• **ACHTUNG:** Der Kochvorgang ist zu überwachen. Kurze Kochvorgänge sind durchgehend zu überwachen.

ACHTUNG: Die Stabilisierungsvorrichtung ist zu installieren, um ein Kippen des Geräts zu vermeiden.

Bitte lesen Sie hierzu die Installationsanweisungen.

ACHTUNG: Verwenden Sie lediglich den vom Hersteller der Herdplatte vorgesehenen oder durch den Hersteller des Geräts in der Bedienungsanleitung angegebenen Kochstellenschutz oder den für die im Gerät integrierten Kochfelder vorgesehenen Kochstellenschutz. Die Nutzung eines ungeeigneten Kochstellenschutzes kann zu Unfällen führen.

Dieses Gerät ist lediglich für funktionelle Zwecke mit einer Erdung versehen.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer neuen Induktionsplatte.

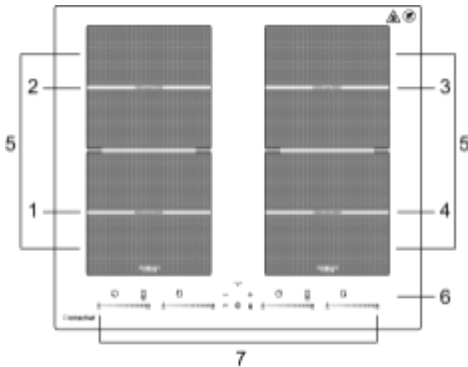
Nehmen Sie sich bitte die Zeit, diese Bedienungsanleitung/dieses Installationshandbuch zu lesen, um die richtige Installation und die Inbetriebnahme des Geräts zu verstehen.

Lesen Sie für die Installation bitte den Abschnitt "Installation".

Lesen Sie vor der Nutzung sorgfältig alle Sicherheitsanweisungen durch und bewahren Sie dieses Handbuch/diese Bedienungsanleitung für den späteren Gebrauch auf.

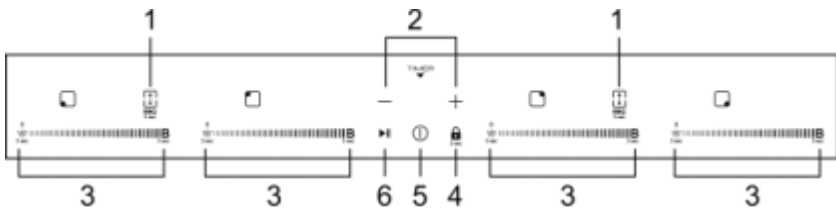
Draufsicht

Draufsicht



1. 2000W Zone, verstärkt auf 2600W
2. 1500W Zone, verstärkt auf 2000W
3. 2000W Zone, verstärkt auf 2600W
4. 1500W Zone, verstärkt auf 2000W
5. Flex-Zone, 2800W verstärkt auf 3500W
6. Glasplatte
7. Bedienfeld

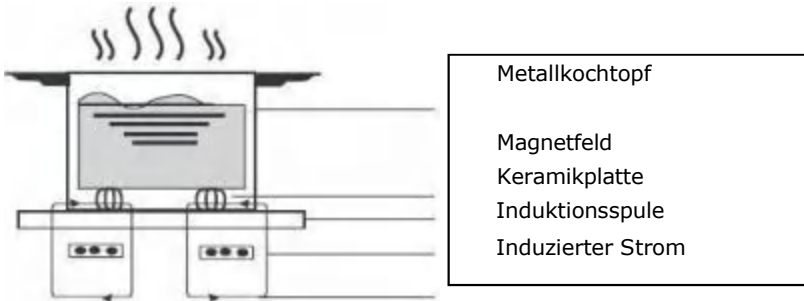
Bedienfeld



1. Flex-Zonen-Steuerung /Grillfunktionssteuerung
2. Timer-Steuerung
3. Steuerelemente für die Heizzonenauswahl /Leistungsregelungstaste / Boost- Funktions-Regler /Warmhaltesteuerung
4. Tastensperre-Steuerung
5. EIN/AUS-Steuerung
6. Funktionssteuerung STOP + GO

Induktionsfeld

Das Kochen mit Induktionsfeld ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und sparsame Kochtechnologie. Es funktioniert über elektromagnetische Schwingungen, die die Hitze direkt im Kochtopf erzeugen statt indirekt durch das Erhitzen der Glasoberfläche. Das Glas wird nur heiß, weil es letztlich durch den Topf erhitzt wird.

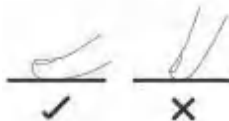


Vor der Nutzung Ihrer neuen Induktionsherdplatte

- Lesen Sie diese Anleitung durch und achten Sie insbesondere auf die „Sicherheitshinweise“.
- Entfernen Sie jegliche Schutzfolie, die sich möglicherweise noch auf Ihrer Induktionsherdplatte befindet.

Nutzung des Bedienfelds

- Das Bedienfeld reagiert auf Berührung. Es ist daher kein Druck notwendig.
- Verwenden Sie die abgerundete Fläche Ihres Fingers, nicht die Fingerspitze.
- Sobald eine Berührung erkannt wurde, ertönt ein akustisches Signal.
- Achten Sie darauf, dass das Bedienfeld stets sauber und trocken ist und dass es nicht durch einen darauf befindlichen Gegenstand (z. B. ein Utensil oder ein Tuch) bedeckt wird. Selbst ein leichter Wasserfilm kann die Bedienung des Bedienfelds beeinträchtigen.



Auswahl der richtigen Kochutensilien



- Verwenden Sie ausschließlich Kochutensilien mit induktionsgeeignetem Boden. Suchen Sie nach dem Induktionszeichen auf der Verpackung oder auf der Unterseite des Kochtopfes.

• Sie können die Tauglichkeit Ihres Behälters prüfen, indem Sie den Magnettest durchführen. Setzen Sie einen Magneten an die Unterseite des Kochtopfes. Sollte dieser angezogen werden, so ist der Kochtopf für Induktionsfelder geeignet.



• Wenn Sie keinen Magneten haben:

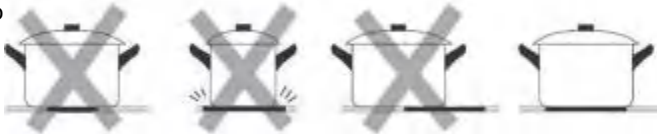
1. Geben Sie etwas Wasser in den Kochtopf, den Sie prüfen möchten.
2. Wenn das Anzeigefeld nicht blinkt und das Wasser erhitzt wird, ist der Kochtopf geeignet.

Aus folgendem Material hergestelltes Kochgeschirr ist nicht geeignet: Edelstahl, Aluminium oder magnetfreies Kupfer, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.

Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Rändern oder gewölbtem Boden.



Achten Sie darauf, dass der Boden Ihres Kochtopfes glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und die gleiche Größe hat wie das Kochfeld. Verwenden Sie Kochtöpfe, deren Durchmesser größer ist als die Umrandung des ausgewählten Kochfeldes. Die Nutzung eines Kochtopfes mit etwas erhöhter Leistung erhöht seine Effizienz. Wenn Sie einen kleineren Kochtopf verwenden, kann die Effizienz geringer sein als erwartet. Stellen Sie den Kochtopf



Heben Sie den Kochtopf stets von der Herdplatte – schieben Sie ihn nicht, da hierdurch das Glas verkratzt werden kann.



Abmessungen des Kochgeschirrs


Die Kochzonen passen sich automatisch in einem gewissen Ausmaß an den Topfdurchmesser an. Der Topfboden muss jedoch je nach Kochzone einen Mindestdurchmesser aufweisen. Die beste Effizienz Ihres Kochfeldes erzielen Sie, wenn Sie den Topf in die Mitte der Kochzone stellen.

Der Bodendurchmesser des induktionsgeeigneten Kochgeschirrs

Kochzone	Minimum (mm)
1,2(180mm)	120
3(180mm)	120
4 (180mm)	120
Flex zone	240 oder160*270

Die oben genannten Werte können je nach Qualität der verwendeten Pfanne variieren.

Nutzung Ihrer Induktionsherdplatte Zu Beginn des Kochvorgangs

1. Betätigen Sie den  Betriebsschalter.
Nach dem Einschalten der Herdplatte ertönt ein akustisches Signal, wobei " - " oder "- -" und somit angezeigt wird, dass die Induktionsherdplatte in den Standby-Modus gewechselt ist.

2. Stellen Sie einen Kochtopf auf das gewünschte Kochfeld.

- Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochtopfs und die Oberfläche des Kochfelds sauber und trocken sind.

3. Wählen Sie eine Heizzone durch Berühren des Schiebereglers und stellen Sie die Leistungsstufe ein, indem Sie den "--"Regler verschieben oder einen beliebigen Punkt des "--"Reglers berühren.

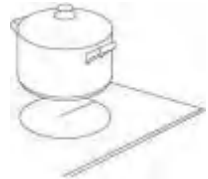


Oder



- Wenn Sie innerhalb einer Minute keine Temperatureinstellung vornehmen, schaltet sich die Induktionsplatte automatisch aus. Dann müssen Sie den Vorgang mit Schritt 1 wiederbeginnen.
- Sie können die Heiztemperatur während des Kochvorgangs jederzeit ändern.
- Wenn Sie entlang der Steuerung "—" wischen, variiert die Leistung von Stufe 1 bis Stufe 9.

Wenn das Anzeigefeld  abwechselnd mit der Temperatureinstellung blinkt




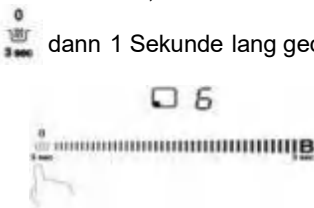
Dies bedeutet, dass:

- der Kochtopf nicht auf das richtige Kochfeld gestellt wurde; oder
- der verwendete Kochtopf nicht für Induktion geeignet ist; oder
- der Kochtopf zu klein ist oder nicht mittig auf das Kochfeld gestellt wurde.

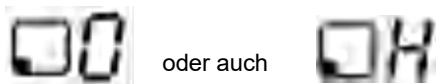
Das Kochfeld heizt lediglich, wenn ein geeignetes Kochgeschirr auf die Herdplatte gestellt wurde. Das Anzeigefeld schaltet sich automatisch nach einer Minute aus, wenn sich kein geeigneter Kochtopf auf der Induktionsherdplatte befindet.


Nach dem Kochvorgang

1. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie die Taste entlang „-“ nach dem linken Punkt schieben und  dann 1 Sekunde lang gedrückt halten.



Achten Sie darauf, dass das Anzeigefeld „0“ ,und anschließend „H“ anzeigt.



2. Schalten Sie die Herdplatte vollständig aus, indem Sie den Betriebsschalter drücken  .



3. Achten Sie auf heiße Oberflächen.

“H“ zeigt an, welches Kochfeld zu heiß zum Berühren ist. Dieses Symbol erlischt, sobald die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Dies kann auch als Stromsparfunktion genutzt werden. Wenn Sie das Kochfeld erneut nutzen möchten, nutzen Sie das Kochfeld, das noch heiß ist.

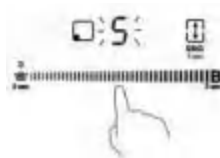


Boost-Funktion verwenden

Boost ist die Funktion, bei der eine Zone in einer Sekunde auf eine größere Leistung erhöht und 5 Minuten dauert. Dadurch können Sie ein kraftvolles und schnelleres Kocherlebnis erhalten.

Verwenden Sie die Boost-Funktion, um eine größere Leistung zu erzielen

1. Berühren Sie den Schieberegler, um die Heizzone auszuwählen, die Sie verstärken möchten; eine Anzeige nebender Taste blinkt.



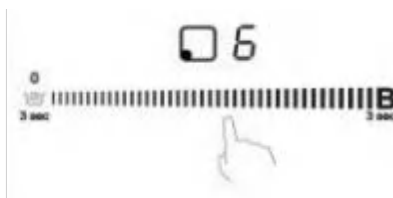
2. Berühren Sie die **B** für 3 Sekunden, die Heizzone beginnt im Boost-Modus zu arbeiten, auf der Leistungsanzeige erscheint "P", um anzuzeigen, dass die Zone im Boost-Modus arbeitet.



3. Die Boost-Leistung hält für 5 Minuten an. Nach Beendigung des Boost- Modus kehrt die Zone in die Leistungsstufe zurück, die vor dem Boost eingestellt war.



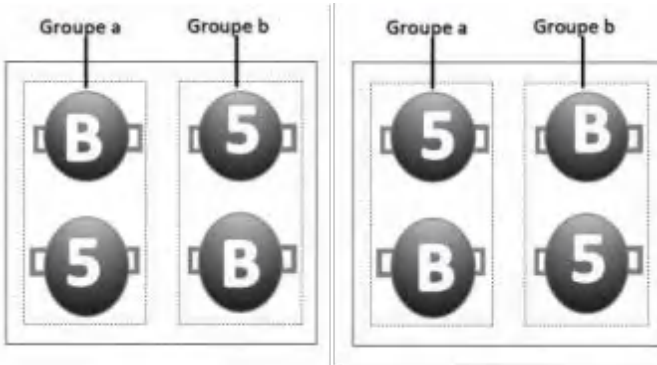
4. Wenn Sie den Boost während dieser 5 Minuten abbrechen möchten, berühren Sie den Schieberegler der Heizzone, eine Anzeige neben der Taste blinkt. Berühren Sie dann erneut einen beliebigen Punkt des Schiebereglers. Die Heizzone verlässt die Boost-Funktion und zeigt die Leistungsstufe an, die vor dem Boost eingestellt war.



Einschränkungen bei der Verwendung

Bei diesem Kochfeld kann jede Zone mit der Boost-Funktion arbeiten.

Es gibt 2 Gruppen. Für jede Gruppe gilt: Wenn einer der Brenner auf Booster steht, ist die maximale Leistungsstufe des anderen 5.



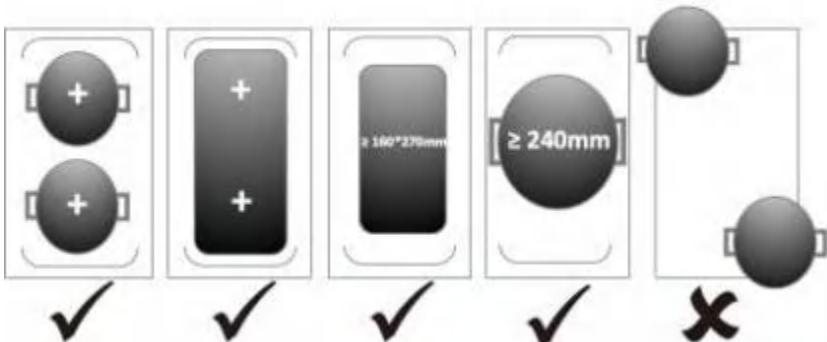
Flex-Zone

Dieser Bereich kann je nach Kochbedarf jederzeit als einzelne Zone oder als zwei verschiedene Zonen verwendet werden.

☞ Der flexible Bereich besteht aus zwei unabhängigen Induktoren, die separat gesteuert werden können. Wenn es als eine einzelne Zone funktioniert, wird ein Kochgeschirr innerhalb des flexiblen Bereichs von einer Zone in die andere verschoben, wobei die Leistung der Zone beibehalten wird, wo sich das Kochgeschirr original platziert wurde, und der Teil, der nicht von Kochgeschirr bedeckt ist, erwärmt sich nicht.

☞ Wichtig: Stellen Sie sicher, dass die Kochgeschirr auf der einzelnen Kochzone zentriert platziert sind. Im Falle des großen Topfes oder der ovalen, rechteckigen und länglichen Pfannen stellen Sie bitte sicher, dass sich die Pfannen zentriert auf der Kochzone befinden, die beide Kreuze bedeckt.

Beispiele für gute und schlechte Topfplatzierungen:



Als eine große Zone


1. Um den flexiblen Bereich einfach als eine einzelne große Zone zu aktivieren, drücken Sie einfach die entsprechende Taste.
2. Die Leistungseinstellung funktioniert wie in jedem anderen normalen Bereich.

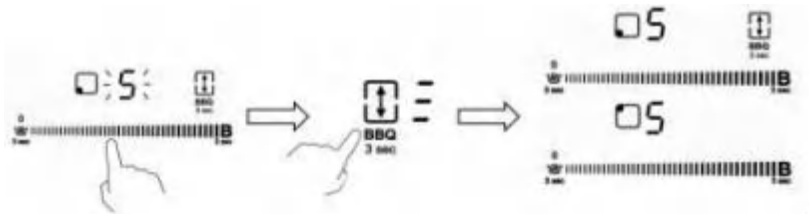


Als zwei unabhängige Zonen

Um den flexiblen Bereich als zwei verschiedene Zonen mit unterschiedlichen Leistungseinstellungen zu verwenden, drücken Sie die dedizierte Taste erneut, und die Zonen kehren zu ihren vorherigen Einstellungen zurück.


Flex-Zone verwenden

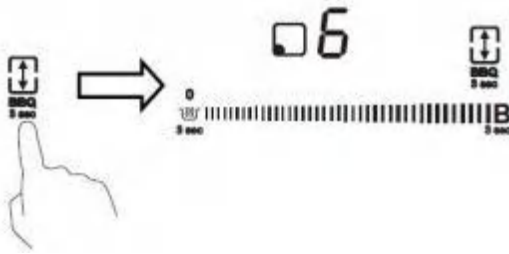
1. Wählen Sie eine Zone als die Flexzone, und berühren Sie dann die Flexzone-Taste. Um den flexiblen Bereich als eine einzelne große Zone zu aktivieren, zeigen die Leistungsanzeigen der vorderen und hinteren Zone die gleiche Leistungsstufe an, und die LED-Anzeige neben der Flexzone-Taste zeigt an .



2. Berühren Sie eine der Steuerelemente für die Heizzonenauswahl. Schieben Sie dann entlang der Steuerung „—“ oder berühren Sie einfach einen beliebigen Punkt von „—“, um die Leistungsstufe anzupassen.



3. Wenn Sie die Flexzone deaktivieren möchten, berühren Sie "  ", die LED-Anzeige neben der Flexzonentaste erlischt.

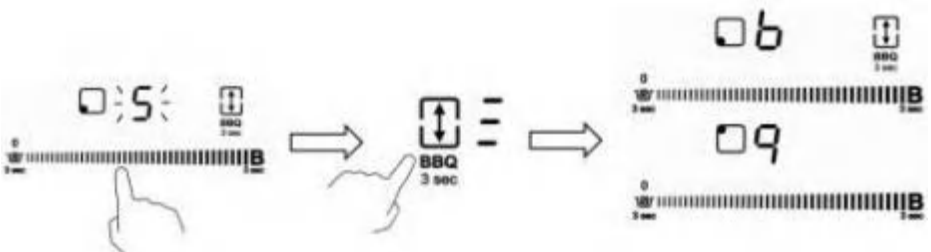


Grillfunktion verwende

Die Grillfunktion wird im Flexzonenmodus verwendet, damit die Oberflächentemperatur der Pfanne auf einem angemessenen Niveau bleibt und zum Grillen geeignet ist.

1. Berühren Sie den Schieberegler der Heizzone, die Sie zum Grillen verwenden möchten, und die Anzeige neben der der Taste blinkt. Berühren Sie dann für 3 Sekunden.

Die Anzeige neben der Flexzone wird „=“ angezeigt, und die Anzeige für die Zone, die für den Grillmodus ausgewählt wird, zeigt „b“ „q“ an.



2. Wenn Sie die Grillfunktion abbrechen möchten, berühren Sie einfach die Flexzonen- Taste. Die Zone kehrt dann auf die Leistungsstufe „0“ zurück. Sie können die Leistung jetzt zurücksetzen.



Warmhaltefunktion verwenden

1. Wählen Sie eine Zone, die warmgehalten werden soll, und berühren Sie dann 3 Sekunden lang die Taste "1". Die Leistungsstufe wird auf 0 gestellt und dann in den Warmhaltemodus geschaltet.

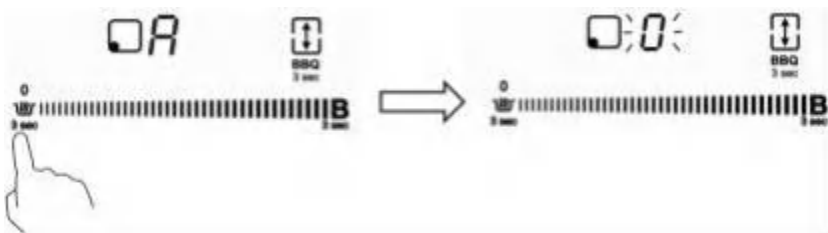
Die Warmhaltefunktion wird aktiviert und das "A" wird auf dem Display angezeigt.



2. Um die Warmhaltefunktion auszuschalten, wählen Sie die Zone, in der die Warmhaltefunktion aktiviert ist, und berühren Sie dann 3 Sekunden lang




Die Warmhaltefunktion wird beendet und „A“ verschwindet. Die Heizzone wird auf die Leistungsstufe „0“ zurückgesetzt.




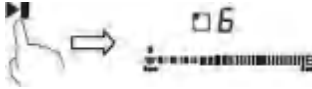
Pausenfunktion - STOP + GO verwenden

Die Pausenfunktion kann jederzeit während des Kochvorgangs verwendet werden. Es ermöglicht, die Induktionskochplatte zu stoppen und darauf zurückzukehren.

1. Stellen Sie sicher, dass die Kochzone funktioniert.
2. Berühren Sie die Taste , die Kochzonenanzeige zeigt „II“ an. Und dann wird der Betrieb der Induktionskochplatte im Rahmen aller Kochzonen außer den Tasten STOP + GO, Ein/Aus und Sperrtasten deaktiviert.



3. Um den Pausenstatus abzubrechen, berühren Sie die Taste . Die Kochzone kehrt dann zu der zuvor eingestellten Leistungsstufe zurück.



Bedienelemente sperren

- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Bedienung zu verhindern (z. B. Kinder, die die Kochzonen versehentlich einschalten).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Steuerelemente außer dem der EIN/AUS-Taste deaktiviert.

Bedienelemente sperren

Berühren und halten Sie die Tastensperre  eine Weile (3 Sekunden) gedrückt. Die Timer-Anzeige zeigt „Lo“ an.

Bedienelemente entsperren

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

2. Berühren und halten Sie die Tastensperre  eine Weile (3 Sekunden) gedrückt.
3. Sie können jetzt Ihr Induktionskochfeld verwenden.



Wenn die Herdplatte gesperrt ist, sind alle Bedientasten mit Ausnahme der Taste ON/OFF (EIN/AUS) ausgeschaltet. Sie können die Herdplatte im Notfall jederzeit über die Taste ON/OFF (EIN/AUS) ausschalten, Sie müssen sie vor der nächsten Inbetriebnahme jedoch zuerst entsperren.

Überhitzungsschutz

Ein integrierter Temperatursensor überwacht die Temperatur im Inneren der Induktionsplatte. Sollte eine überhöhte Temperatur festgestellt werden, so wird die Induktionsplatte automatisch ausgeschaltet.

Erkennung kleiner Gegenstände

Sollte die Größe eines Kochtopfs nicht geeignet oder der Kochtopf nicht magnetisch sein (z. B. aus Aluminium), oder sollten bestimmte andere kleine Gegenstände (z. B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf der Herdplatte abgelegt worden sein, so wechselt die Herdplatte nach einer Minute automatisch in den Standby-Modus. Das Kühlgebläse verringert die Kochleistung auf der Induktionsherdplatte eine weitere Minute lang.

Automatischer Schutzschalter

Die automatische Abschaltfunktion ist eine Schutzfunktion Ihrer Induktionsherdplatte. Sie wird automatisch ausgeschaltet, wenn Sie vergessen sollten, das jeweilige Kochfeld abzuschalten. Die standardmäßigen Betriebszeiten für die verschiedenen Leistungsstufen sind in der nachstehenden Tabelle angegeben:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardmäßiger Timer (Stunde)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Wenn der Kochtopf von der Herdplatte genommen wird, stellt die Induktionsplatte den Heizvorgang sofort ein und schaltet sich nach zwei Minuten automatisch ab.



Personen mit einem Herzschrittmacher sollten sich an ihren Arzt wenden, bevor sie dieses Gerät nutzen.

Nutzung des Timers

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Weisen nutzen:

- Sie können ihn als einfachen Timer nutzen. In diesem Fall schaltet der Timer kein Kochfeld ein, wenn die Zeit abgelaufen ist
- Sie können ihn so einstellen, dass ein Kochfeld nach einer vorgegebenen Zeit eingeschaltet wird.
- Sie können den Timer bis auf 99 Minuteneinstellen.

Nutzung des Timers als einfache Erinnerung Wenn kein Kochfeld ausgewählt wurde

1. Vergewissern Sie sich, dass die Herdplatte eingeschaltet ist.

Hinweis: Sie können den Timer als Erinnerung nutzen, auch wenn kein Kochfeld ausgewählt wurde.



2. Berühren Sie „-“ oder „+“ der Timer-Steuerung. Die Minder-Anzeige beginnt zu blinken und „99“ oder „01“ werden in der Timer-Anzeige angezeigt.

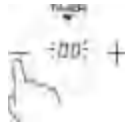
3. Stellen Sie die Stunde ein, indem Sie die Tasten „+“ oder „-“ des Timers drücken.

Tipp: Drücken Sie einmal auf die Taste „+“ oder „-“ des Timers, um die Einstellung um jeweils eine Minute zu ändern.

Halten Sie die Taste „+“ oder „-“ des Timers gedrückt, um die Einstellung um jeweils zehn Minuten zu ändern.



4. Berühren Sie "-", um den Timer abzubrechen, und "00" wird in der Minutenanzeige angezeigt.



5. Sobald die Zeit eingegeben wurde, zählt die Zeit umgehend herab. Die Anzeige zeigt die verbleibende Zeit an und die Kontrollleuchte des Timers blinkt fünf Sekunden lang.



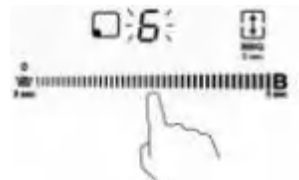
6. Es ertönt 30 Sekunden lang ein akustisches Warnsignal und die Timer-Anzeige zeigt "--" an, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.



Einstellung des Timers zum Abschalten eines Kochfelds

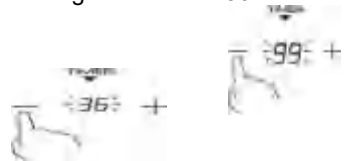
Steuerung der Kochfelder zum Nutzung dieser Funktion:

1. Drücken Sie die Steuertaste des Kochfelds, für das Sie den Timer einstellen möchten. (z. B. Kochfeld 1).



2. Drücken Sie die Timer-Steuerung, woraufhin die timer-Anzeige blinkt und "30" angezeigt wird.

3. Stellen Sie die Zeit anhand der Timer-Steuerungen ein.



Tipp: Drücken Sie einmal auf die Timer-Steuerung "-" oder "+", um die Einstellung um jeweils eine Minute zu ändern.

Halten Sie die Taste „+“ oder „-“ des Timers gedrückt, um die Einstellung um jeweils zehn Minuten zu ändern.

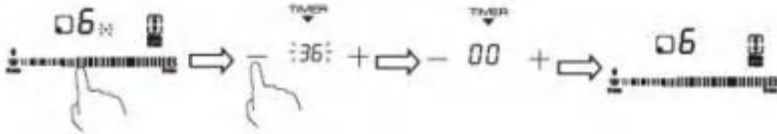
4. Sobald die Zeit eingegeben wurde, zählt die Zeit umgehend herab. Die Anzeige zeigt die verbleibende Zeit an und die Kontrollleuchte des Timers blinkt fünf Sekunden lang.

ANMERKUNG: Der rote Punkt neben der Anzeige der Leistungsstufe leuchtet, um das ausgewählte Kochfeld



anzuzeigen.

5. Um den Timer abzubrechen, berühren Sie den Heizzonen-Auswahlregler, berühren Sie dann das "-" des Timers und scrollen Sie nach unten zu "0". Der Timer wird abgebrochen und die "00" wird in der Minutenanzeige angezeigt "-".



6. Wenn der Timer abgelaufen ist, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus und zeigt "H" an.



△ Die anderen Kochfelder bleiben weiterhin in Betrieb, wenn sie zuvor eingeschaltet wurden.

Einstellung des Timers zum Abschalten mehrerer Kochfelder

1. Wenn Sie diese Funktion in mehr als eine Heizzone verwenden, wird die Timer-Anzeige die kürzeste Zeit anzeigen. Wenn die kürzere Timer-Zeit die Zählung beendet hat, wird die längere Zeit auf dem Display angezeigt.

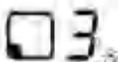
(z. B. Zone 2# Einstellzeit von 6 Minuten, Zone 1# Einstellzeit von 3 Minuten, die Timer-Anzeige zeigt "03" an.

ANMERKUNG: Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige zeigt an, dass die Timer-Anzeige den Countdown für das jeweilige Kochfeld angibt.

Wenn Sie die eingestellte Timer-Zeit eines anderen Kochfelds prüfen möchten, drücken Sie die Steuerung des entsprechenden Kochfelds. Der Timer zeigt daraufhin die eingestellte Zeit an.



(Timer auf 6 Minuten eingestellt)



(Timer auf 3 Minuten eingestellt)



2. Wenn der Timer abgelaufen ist, wird das entsprechende Kochfeld automatisch abgeschaltet und zeigt „H“ an.



ANMERKUNG: Wenn Sie die eingestellte Timer-Zeit ändern möchten, nachdem dieser gestartet wurde, müssen Sie den Vorgang mit Schritt 1 wiederholen.

Kochtipps



Seien Sie beim Frittieren vorsichtig, da das Öl oder Fett schnell erhitzt, insbesondere beim Einsatz der Boost-Funktion. Bei extrem hohen Temperaturen entzündet Öl oder Fett spontan. Dies stellt eine besonders hohe Brandgefahr dar.

Kochtipps

- Wenn das Gargut kochen, senken Sie die Temperatureinstellung.
- Durch den Einsatz eines Deckels verringert sich die Kochdauer und sparen Sie Strom, da die Hitze nicht entweichen kann.
- Verringern Sie die Flüssigkeits- oder Fettmenge, um die Kochdauer zu verringern.
- Beginnen Sie den Kochvorgang bei hoher Temperatur und verringern Sie die Temperatureinstellung, sobald das Gargut erhitzt wurde.

Mittlere Hitze, Reis kochen

- Unterhalb des Siedepunktes, bei ca. 85 °C, umrühren, wenn Blasen gelegentlich an die Oberfläche der Kochflüssigkeit aufsteigen. Dies ist der Schlüssel zu köstlichen Suppen und zarten Ragouts, da sich der Geschmack entfalten kann, ohne die Zutaten dabei zu verkochen. Sie sollten auch Saucen auf Eierbasis unterhalb des Siedepunktes kochen und verdicken.
- Einige Aufgaben, unter anderem das Kochen von Reis durch Absorption, können eine höhere Temperatureinstellung erfordern, um sicherzustellen, dass die Zutaten in der empfohlenen Dauer richtig gegart werden.

Steaks anbraten

So bereiten Sie saftige, schmackhafte Steaks zu:

1. Lassen Sie das Fleisch vor dem Kochen ca. 20 Minuten bei Raumtemperatur liegen.
2. Erhitzen Sie eine Bratpfanne mit dickem Boden.
3. Bepinseln Sie beide Seiten des Steaks mit Öl. Geben Sie etwas Öl in die heiße Pfanne und legen Sie das Fleisch anschließend hinein.
4. Wenden Sie das Steak während des Kochvorgangs ein einziges Mal. Die genaue Garzeit ist von der Dicke des Steaks und vom gewünschten Gargrad abhängig. Die Zeit kann zwischen ca. 2 und 8 Minuten je Seite variieren. Drücken Sie auf das Steak, um den Gargrad zu bestimmen – je fester das Fleisch, desto mehr ist es „durch“.
5. Lassen Sie das Steak einige Minuten auf einem warmen Teller liegen, damit es sich erholen und somit zart werden kann, bevor Sie es servieren.

Für Pfannengerührtes

1. Nehmen Sie einen für Induktion geeigneten Wok mit flachem Boden oder eine große Pfanne.
2. Bereiten Sie alle Zutaten zu. Das Garen der Zutaten dürfte nicht lange dauern. Wenn Sie große Mengen garen müssen, garen Sie die Zutaten in mehreren kleineren Portionen.
3. Heizen Sie die Pfanne kurz vor und geben Sie zwei Esslöffel Öl hinzu.
4. Lassen Sie das Fleisch zuerst garen, stellen Sie es beiseite und halten Sie es warm.
5. Garen Sie das Gemüse. Wenn das Gemüse heiß, aber noch knackig ist, drehen Sie die Temperatur herunter, geben Sie das Fleisch in die Pfanne und die Sauce hinzu.
6. Vermengen Sie die Zutaten langsam, um sicherzugehen, dass sie innen erhitzt werden.
7. Umgehend servieren.

Hitzeinstellung

Die nachfolgenden Einstellungen sind lediglich Richtwerte. Die genaue Einstellung ist von mehreren Faktoren abhängig, unter anderem von Ihrem Kochgeschirr und von der gekochten Menge. Experimentieren Sie mit der Induktionsherdplatte, um die geeignetsten Einstellungen zu finden.

Hitzestufe	Geeignet für:
1-2	<ul style="list-style-type: none">• Aufwärmen von kleinen, empfindlichen Garmengen• Schmelzen von Schokolade, Butter und Nahrungsmitteln, die schnell anbrennen• leichtes Köcheln• langsames Aufwärmen
3-4	<ul style="list-style-type: none">• Aufwärmen• schnelles Köcheln• Reis kochen
5-6	<ul style="list-style-type: none">• Crêpes
7-8	<ul style="list-style-type: none">• Garen• Nudeln kochen
9	<ul style="list-style-type: none">• Pfannengerührtes• Anbraten• Suppe zum Kochen bringen• Wasser zum Kochen bringen

Wartung und Reinigung

Was?	Wie?	Wichtig!
<p>Alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Spuren, Flecken durch ungezuckerte Nahrungsmittel oder Überläufe auf dem Glas)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie die Herdplatte von der Stromversorgung. 2. Geben Sie etwas Reinigungsmittel auf die Herdplatte, solange das Glas noch warm ist (nicht heiß!) 3. Wischen Sie die Herdplatte mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier ab. 4. Schalten Sie die Herdplatte wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn die Herdplatte von der Stromversorgung getrennt ist, wird kein „heißes Kochfeld“ angezeigt. Dieses kann jedoch noch immer heiß sein! Seien Sie äußerst vorsichtig! • Kochtopfreiniger, gewisse Nylon- Spüllappen und harte Scheuermittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie stets das Etikett, um zu prüfen, ob das Reinigungs- oder Scheuermittel geeignet ist. • Lassen Sie niemals Rückstände von Reinigungsmitteln auf der Herdoberfläche zurück: das Glas kann hierdurch verfärben.
<p>Überläufe, verschüttetes Fondant und warmer Zucker auf dem Glas</p>	<p>Sofort mit einer Scheibe Brot, einem Messer oder einer für Induktionsherdplatten geeigneten Klinge aufnehmen. Achten Sie jedoch auf heiße Kochfelder:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie die Herdplatte von der Stromversorgung. 2. Halten Sie die Klinge oder das Utensil in einem Winkel von 30° und kratzen Sie die Verschmutzung oder die auf der kalten Oberfläche der Herdplatte verteilte Flüssigkeit ab. 3. Reinigen Sie die Verschmutzungen oder die verschüttete Menge mit Küchenpapier oder einem Tuch. 4. Befolgen Sie die obigen Schritte 2 bis 4 für „alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas“. 	<ul style="list-style-type: none"> • Entfernen Sie Flecken, die durch den Boden oder durch gezuckerte Nahrungsmittel oder Überläufe entstanden sind, so schnell wie möglich. Wenn Sie die Flecken auf dem Glas abkühlen lassen, können sie nur schwer beseitigt werden und schließlich gar die Glasoberfläche beschädigen. • Verringern des Risikos: Wenn die Sicherheitsabdeckung abgezogen ist, ist die Klinge des Kratzers rasiermesserscharf. Verwenden Sie den Kratzer mit äußerster Vorsicht und verstauen Sie ihn immer gesichert und außer Reichweite von Kindern.

<p>Überläufe auf die Bedientasten</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie die Herdplatte von der Stromversorgung. 2. Nehmen Sie das verschüttete Material auf. 3. Wischen Sie die Oberfläche der Tasten mit einem sauberen und feuchten Tuch oder Schwamm ab. 4. Wischen Sie den Bereich mit einem Küchenpapier vollkommen trocken. 5. Schalten Sie die Herdplatte wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn sich Flüssigkeit auf der Herdplatte befindet, kann diese ein akustisches Signal abgeben und sich selbst abschalten, und funktionieren die Bedientasten nicht mehr. Achten Sie darauf, die Oberfläche der Bedientasten abgewischt zu haben, bevor Sie die Herdplatte wieder einschalten.
---------------------------------------	---	--

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
<p>Die Induktionsplatte lässt sich nicht einschalten.</p>	<p>Keine Stromversorgung.</p>	<p>Vergewissern Sie sich, dass die Induktionsplatte an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob ein Stromausfall in Ihrem Haus oder in der Umgebung vorliegt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.</p>
<p>Die Bedientasten reagieren nicht.</p>	<p>Die Tasten sind gesperrt. Die Timer-Anzeige zeigt " Lo " an.</p>	<p>Entsperren Sie die Bedientasten. Siehe Abschnitt 'Sperrungen der Steuerelemente' für Anweisungen.</p>
<p>Die Bedientasten lassen sich nur schwer bedienen.</p>	<p>Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf den Tasten, oder Sie haben die Fingerspitze zur Bedienung der Tasten verwendet.</p>	<p>Vergewissern Sie sich, dass die Oberfläche der Bedientasten trocken ist und verwenden Sie die Fingerfläche zur Bedienung der Tasten.</p>

<p>Das Glas ist zerkratzt.</p>	<p>Kochgeschirr mit rauen Kanten.</p> <p>Ungeeigneten Kochtopfreiniger, Scheuer- Oder Reinigungsmittel verwendet.</p>	<p>Benutzen Sie Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden. Siehe „Auswahl der richtigen Kochutensilien“.</p> <p>Siehe „Wartung und Reinigung“</p>
<p>Bestimmte Kochtöpfe knattern oder knacken.</p>	<p>Ursache hierfür ist möglicherweise die Bauweise Ihrer Kochutensilien (Schichten aus verschiedenen Metallen, die auf unterschiedliche Weise vibrieren).</p>	<p>Dies ist normal bei Kochutensilien und kein Anzeichen für einen Mangel.</p>
<p>Die Induktionsplatte macht leise Summgeräusche, wenn eine höhere Temperatur eingestellt wurde.</p>	<p>Dies wird durch die Induktionstechnologie verursacht.</p>	<p>Dies ist normal, wobei die Geräusche leiser bzw. vollständig verschwinden sollten, wenn Sie die Temperatur herunterstellen.</p>
<p>Lüftergeräusch aus der Induktionsplatte.</p>	<p>Ein in Ihre Induktionsplatte ein gebautes kühlgebläse wurde eingeschaltet, um ein Überhitzen der Elektronik zu verhindern. Dieses kann auch noch eingeschaltet sein, nachdem die Induktionsplatte ausgeschaltet wurde.</p>	<p>Dies ist normal und erfordert keine Maßnahmen. Ziehen Sie die Induktionsherdplatte nicht aus der Wandsteckdose, solange das Gebläse eingeschaltet ist.</p>
<p>Die Kochtöpfe werden nicht erhitzt und es wird nichts angezeigt.</p>	<p>Die Induktionsplatte kann den Kochtopf nicht erkennen, da er nicht für Induktionsplatten geeignet ist.</p> <p>Die Induktionsplatte kann den Kochtopf nicht erkennen, da er für das Kochfeld zu klein ist oder nicht mittig auf das Kochfeld gestellt wurde.</p>	<p>Benutzen Sie für die Induktionsplatte geeignetes Kochgeschirr. Siehe Abschnitt „Auswahl der richtigen Kochutensilien“.</p> <p>Stellen Sie die Pfanne mittig auf das Kochfeld und achten Sie darauf, dass der Boden der Größe des Kochfelds entspricht.</p>
<p>Die Induktionsplatte oder das Kochfeld Schaltet sich unerwartet selbst ab, esertönt ein akustisches Signal und ein Fehlercode wird angezeigt (im</p>	<p>Technischer Defekt.</p>	<p>Notieren Sie den Fehlercode, die Buchstaben und die Ziffern, ziehen Sie die Induktionsplatte aus der Wandsteckdose und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.</p>

Allgemeinen abwechselnd mit ein oder zwei Ziffern in der Timer-Anzeige).		
--	--	--

Kontrolle und Anzeige von Fehlern

Sollte ein Fehler auftreten, wechselt die Induktionsplatte automatisch in den Schutzmodus und zeigt die entsprechenden Schutzcodes an:

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
F3/F4	Temperatursensor des Defekts der Induktionsspule	Wenden Sie sich an den Lieferanten.
F9/FA	Temperatursensor des Ausfalls eines IGBT-Moduls.	Wenden Sie sich an den Lieferanten.
E1/E2	Anormale Versorgungsspannung	Prüfen Sie die Ordnungsmäßigkeit der Versorgungsspannung. Einschalten, nachdem die Ordnungsmäßigkeit der Stromversorgung geprüft wurde.
E3	Erhöhte Temperatur des Temperatursensors Der Induktionsspule	Wenden Sie sich an den Lieferanten.
E5	Erhöhte Temperatur des Temperatursensors IGBT-eines Moduls	Erneut einschalten, wenn die Herdplatte abgekühlt ist.

Obiges betrifft die Auswertung und Inspektion von aktuellen Defekten.

Zerlegen Sie das Gerät nicht eigenhändig, um jegliche Gefahren und Beschädigungen der Induktionsherdplatte zu verhindern.

Technische Daten

Modell	YL-IF7018S-5B5B5B5B
Kochfeld	4 Felder
Versorgungsspannung	220-240V~, 50-60Hz
Stromleistung	6600-7400W
Abmessungen T x B x H (mm)	590X520X60
Gehäuseabmessungen T x B (mm)	(563~565)x(494~496)

Das Gewicht und die Abmessungen sind Schätzwerte. Wir verpflichten uns, unsere Produkte fortwährend zu verbessern. Wir können die technischen Daten, das Design und die Modelle ohne Ankündigungen verändern.

Installation

Auswahl der Installationsgeräte

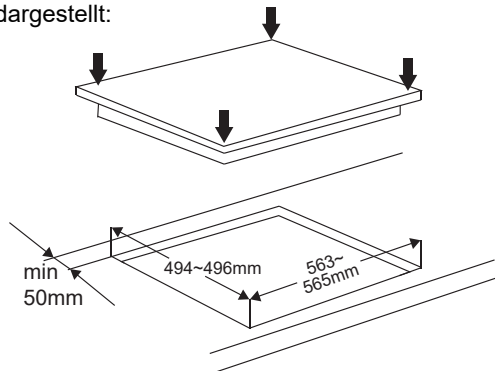
1. Vergewissern Sie sich über die Größe des Induktionskochfeldes (TxBxH):

590mmX520mmX60mm

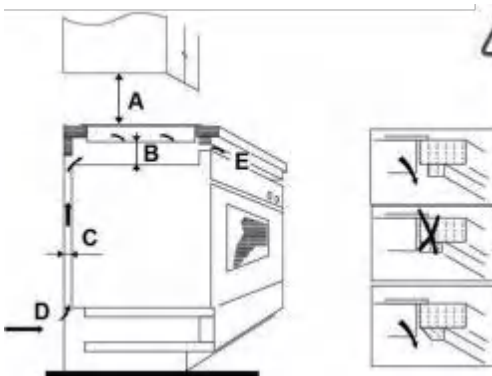
2. Reinigen Sie die Arbeitsplatte und machen Sie einen entsprechenden Ausschnitt (TxB):

(563~565)mmX(494~496)mm

Bitte beachten Sie: Für die Installation und den Gebrauch muss ein Mindestabstand von 50 mm um das Loch herum eingehalten werden. Achten Sie darauf, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm beträgt. Bitte wählen Sie hitzebeständiges Material für die Arbeitsfläche, um größere Verformungen durch die Wärmestrahlung der Heizplatte zu vermeiden. Wie unten dargestellt:



Vergewissern Sie sich auf jeden Fall, dass die Induktionsherdplatte gut belüftet ist und dass der Lufteinlass und -auslass nicht versperrt sind. Vergewissern Sie sich, dass die Induktionsherdplatte in gutem Zustand ist. Wie unten angegeben.



Hinweis: Der

Sicherheitsabstand zwischen der Platte und dem Möbelstück oberhalb der Herdplatte muss mindestens 760 mm betragen.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 50	min. 20	Lufteinlass	Luftauslass 5 mm

Bevor Sie die Herdplatte installieren, vergewissern Sie sich, dass

- die Arbeitsplatte rechteckig und waagrecht ist und dass keines der Bauelemente die erforderlichen Abstände beeinträchtigt.
- die Arbeitsplatte aus einem hitzebeständigen Material besteht.
- wenn die Herdplatte oberhalb eines Ofens installiert wird, der Ofen mit einem integrierten Kühlgebläse ausgestattet ist.

• die Installation alle erforderlichen Abstände berücksichtigt und den geltenden Vorschriften und Bestimmungen entspricht.

- die dauerhafte Verkabelung mit einem entsprechenden Schutzschalter ausgestattet ist, der eine vollständige Abschaltung der Stromversorgung ermöglicht, und so montiert und platziert ist, dass er die örtlichen Installationsregeln und -bestimmungenerfüllt.

Der Schutzschalter muss zugelassen sein und eine Kontakttrennung von 3 mm bei allen Polen (oder bei allen aktiven Leitern [Phase], wenn die lokalen Verkabelungsvorschriften diese Abweichung der Bestimmungen erlauben) ermöglicht.

- der Kunde einfachen Zugang zum Schutzschalter hat, nachdem die Herdplatte installiert wurde.
- Sie sich im Falle von Zweifeln in Bezug auf die Installation und die Vorschriften bitte an die örtlichen Behörden wenden.
- Sie für die Wandoberflächen, welche das Kochfeld umgeben, Oberflächenbeläge nutzen, die hitzebeständig und pflegeleicht sind (z. B. Keramikkacheln).

Nachdem Sie die Herdplatte installiert haben, vergewissern Sie sich, dass

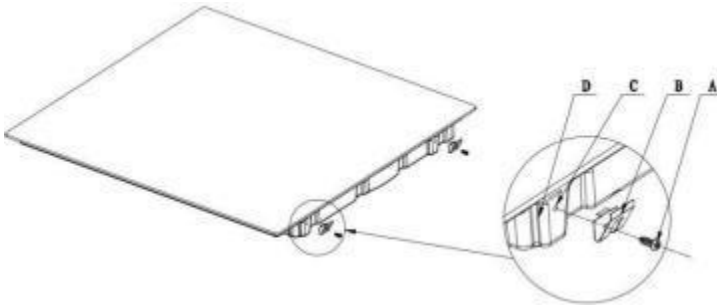
- das Netzkabel nicht über die Türen von Schränken oder Schubladen zugänglich ist.
- ausreichend Frischluft von außerhalb des Möbelstücks an der Unterseite der Herdplatte vorhanden ist.
- wenn die Herdplatte oberhalb einer Schublade oder eines Staufachs installiert wurde, eine Wärmedämmung unterhalb der Herdplatte installiert wurde.
- der Kunde einfach Zugang zum Schutzschalter hat.

Bevor Sie die Befestigungslaschen platzieren

Das Gerät muss auf einer flachen und glatten Oberfläche installiert werden (verwenden Sie die Verpackung). Wenden Sie keine Gewalt auf die Bedienelemente an, die über die Herdplatte hinausragen.

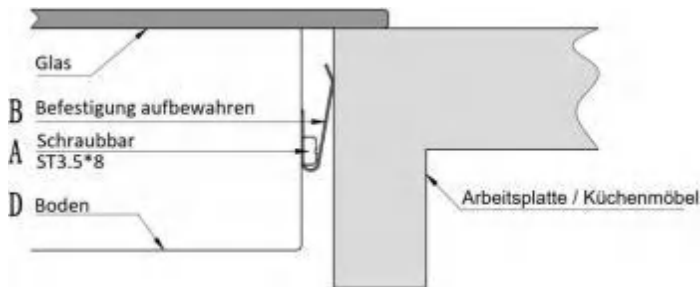
Einstellung der Halterung

Befestigen Sie die Herdplatte nach der Installation mithilfe von zwei Winkeln an der Arbeitsplatte, die an der Unterseite der Herdplatte (siehe Abbildung) festgeschraubt werden.



Passen Sie die Position der Halterung an die unterschiedliche Dicke der Tischplatte an.

A	B	C	D
Schraube	Halterung	Bohrloch	Unterseite



Achtung

1. Die Induktionsplatte muss durch qualifiziertes Personal oder Techniker installiert werden. Wir stellen Ihnen Fachleute zur Verfügung. Führen Sie die Installation niemals eigenhändig durch.
2. Die Herdplatte wird nicht direkt oberhalb einer Spüle, eines Kühlschranks, eines Tiefkühlfachs, einer Waschmaschine oder eines Wäschetrockners installiert, da die Feuchtigkeit die Elektronik der Herdplatte beschädigen kann.
3. Die Induktionsplatte muss so installiert werden, dass die effektivste Hitzeableitung garantiert und die Zuverlässigkeit somit verbessert wird.
4. Die Wand und das induzierte Kochfeld oberhalb der Herdplatte müssen hitzebeständig

sein.

5. Um Schäden zu verhindern, müssen die „Sandwich“-Schicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.

6. Produkt-Installation, um die Installation Oberfläche glatt, kann nicht über Fremdkörper (z. B. Sand

), um zu verhindern, dass die Verwendung der Kraft, die durch den Kristall Platte gebrochen!

Anschluss der Herdplatte an das Stromnetz



Diese Herdplatte darf nur von einer qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden. Überprüfen Sie vor dem Anschluss der Herdplatte an die Steckdose, ob:

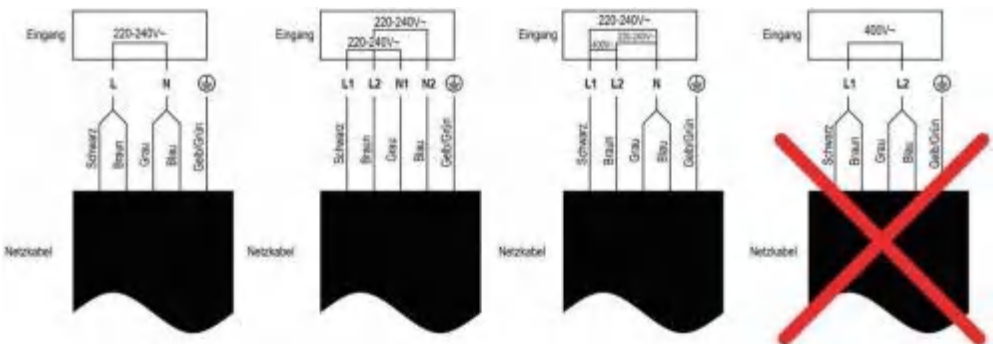
1. das interne Verkabelungssystem für die von der Herdplatte aufgenommene Stromstärke geeignet ist.
2. die Spannung dem auf dem Typenschild angegebenen Nennwert entspricht.
3. die Querschnitte des Netzkabels der auf dem Typenschild angegebenen Last widerstehen können. Verwenden Sie keine Adapter, Spannungsteiler oder Anschlussgeräte für den Anschluss der Herdplatte an das Stromnetz, da dies zu einer Überhitzung und zu einem Brand führen kann.

Das Netzkabel darf die heißen Bauteile nicht berühren und muss so verlegt werden, dass seine Temperatur niemals 75 °C übersteigt.



Überprüfen Sie mit einem Elektriker, ob das interne Verkabelungssystem ohne Änderung geeignet ist. Änderungen dürfen ausschließlich von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.

Die Stromversorgung muss entsprechend geltenden Vorschriften oder einem einpoligen Schutzschalter angeschlossen werden. Die Anschlussmethode ist unten abgebildet.



- Wenn das Netzkabel beschädigt ist oder ersetzt werden muss, ist dies durch den Kundenservice mit entsprechendem Werkzeug durchzuführen, um etwaige Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen ist, muss ein einpoliger Schutzschalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten eingebaut werden.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass ein ordnungsgemäßer Anschluss vorgenommen wurde und dass dieser den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Das Netzkabel darf nicht verbogen oder gequetscht werden.
- Das Netzkabel ist regelmäßig zu überprüfen und durch einen zugelassenen Elektriker zu ersetzen.



2 JAHRE GARANTIE

Vielen Dank, dass Sie sich für die Produkte von **AMZCHEF** entschieden haben. Wir hoffen aufrichtig, dass Sie damit zufrieden sind.

Dieses Produkt verfügt über eine Garantie gegen elektronische oder mechanische Defekte für einen Zeitraum von 2 Jahren ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs durch den Verbraucher. Ersatzgerät/-teile werden für den verbleibenden Teil der ursprünglichen Garantiezeit garantiert.

Fragen? Probleme? Bedenken?

Wenn Sie irgendwelche Hilfe benötigen, kontaktieren Sie uns bitte über unsere **Website**: www.iamzchef.com oder per **E-Mail**: info@iamzchef.com.

Problem + Bestellnummer + ein Foto oder ein Video, das in der E-Mail angehängt ist, würde uns helfen, das Problem besser und schneller zu lösen.

Wir werden uns innerhalb von 24 Stunden bei Ihnen melden,
sobald wir die E-Mail erhalten haben.



Vertreter/Vertriebshändler können sich gerne mit uns in Verbindung setzen.
E-Mail:info@iamzchef.com

Consignes de sécurité

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre table de cuisson.

Installation

Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer tout travail ou entretien sur celui-ci.
- Le raccordement à un bon système de mise à la terre est essentiel et obligatoire.
- Seul un électricien qualifié est habilité à effectuer des modifications sur le système de câblage domestique.

Le non-respect de ces consignes peut entraîner un choc électrique ou le décès.

Risque de coupure

- Faites attention - les bords des panneaux sont tranchants.
- Le non-respect de cette précaution peut entraîner des blessures ou des coupures.

Consignes importantes de sécurité

- Veuillez lire les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

Aucun matériau ou produit combustible ne doit être placé sur cet appareil, à aucun moment.

Veuillez mettre ces informations à la disposition de la personne responsable de l'installation de l'appareil afin de réduire vos coûts d'installation.

- Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément aux présentes instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre uniquement par une personne qualifiée.

Cet appareil doit être raccordé à un circuit incorporant un sectionneur permettant une déconnexion complète de l'alimentation électrique.

L'installation incorrecte de l'appareil peut entraîner l'annulation de toute garantie ou responsabilité.

Fonctionnement et entretien Risque de choc électrique

- Ne pas cuisiner sur une table de cuisson cassée ou fissurée.

En cas de rupture ou de fissuration de la surface de la table de cuisson, éteignez immédiatement l'appareil en coupant l'alimentation électrique du réseau (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.

- Coupez l'alimentation réseau de la table de cuisson avant le nettoyage ou l'entretien.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner un choc électrique ou le décès.

Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Toutefois, les personnes porteuses de pacemakers ou d'autres implants électriques (tels que des pompes à

insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil afin de s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.

Le non-respect de ces consignes peut entraîner le décès.

Risque de surface chaude

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviennent suffisamment chaudes pour causer des brûlures.

Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet autre qu'un ustensile de cuisine approprié entrer en contact avec le verre à induction jusqu'à ce que la surface soit froide.

Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être posés sur la surface de la table de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

Tenir les enfants à l'écart.

- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne dépassent pas des autres foyers de cuisson qui sont en fonction. Tenir les poignées hors de portée des enfants.

Le non-respect de ces consignes peut entraîner des brûlures ou un choc électrique.

Risque de coupure

- Lorsque le couvercle de protection est rétracté, la lame d'un racleur est tranchante comme un rasoir. Utiliser avec une extrême prudence et toujours stocker en toute sécurité et hors de portée des enfants.

- Le non-respect de cette précaution peut entraîner des blessures ou des coupures.

Consignes importantes de sécurité

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. L'ébullition cause des vapeurs et des débordements graisseux qui peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de rangement.

Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.

- Ne posez jamais ou ne laissez jamais d'objets magnétisés (par ex. cartes de crédit, cartes mémoire) ou d'appareils électroniques (par ex. ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.

N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.

Après utilisation, éteignez toujours les foyers de cuisson et la table de cuisson comme décrit dans ce manuel (c'est-à-dire en utilisant les touches tactiles). Ne comptez pas sur la fonction de détection de casserole pour éteindre les foyers de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.

- Ne permettez pas aux enfants de jouer avec l'appareil, de s'asseoir, de se tenir debout ou de monter dessus.

Ne rangez pas d'objets d'intérêt pour les enfants dans des armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants qui montent sur la table de cuisson peuvent être gravement blessés.

- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.

Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité d'utiliser l'appareil devraient avoir une personne responsable et compétente pour les instruire sur son utilisation. L'instructeur doit s'assurer qu'il peut utiliser l'appareil sans danger pour lui-même ou son environnement.

- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.

N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour les opérations de nettoyage de la table de cuisson.

- Ne placez pas ou ne laissez pas tomber d'objets lourds sur votre table de cuisson.

Ne vous tenez pas debout sur votre table de cuisson.

- N'utilisez pas de casseroles avec des bords dentelés et ne traînez pas de casseroles sur la surface de la vitre à induction, car cela pourrait érafler le verre.
- N'utilisez pas d'éponges métalliques ou d'autres produits abrasifs agressifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils pourraient rayer la vitre à induction.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou des personnes possédant le même type de qualification, afin d'éviter tout risque.

Cet appareil est destiné à un usage domestique et autres applications similaires telles que : - espaces cuisine du personnel dans des boutiques, bureaux et

autres espaces de travail ; - maisons de ferme ; - par les clients dans des hôtels, motels et autres espaces de type résidentiel ; - dans les espaces de type chambre d'hôtes.

- **AVERTISSEMENT:** L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation.

Évitez de toucher les éléments chauffants.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés en permanence.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes dénuées d'expérience et de connaissances, mais qui ont été informées sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, si elles comprennent les risques impliqués.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- **AVERTISSEMENT:** Faire chauffer la table sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu, par exemple.

- **AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie : ne pas stocker d'éléments sur les surfaces de cuisson.

Avertissement : Si la surface est fissurée, éteignez

- l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution, pour les
- tables de cuisson en vitrocéramique ou matériau similaire qui protègent les pièces sous tension
 - N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.
 - Cet appareil n'est pas conçu pour être actionné par une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

ATTENTION: La cuisson doit être surveillée. Les cuissons de courte durée doivent être surveillées en permanence.

AVERTISSEMENT: Pour éviter tout basculement

AVERTISSEMENT: Utilisez uniquement le dispositif de protection de votre table de cuisson conçu par le fabricant de votre appareil ou un dispositif indiqué par celui-ci comme étant compatible ou bien utilisez le dispositif de protection fourni avec l'appareil. L'utilisation d'un dispositif de protection non approprié peut provoquer des accidents.

Cet appareil inclut un raccordement à la terre pour des finalités fonctionnelles uniquement.

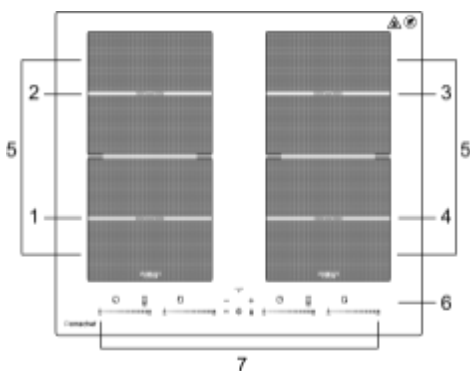
Nous vous félicitons de votre choix de la table de cuisson à induction.

Nous vous recommandons de prendre le temps de lire ce manuel d'instruction / d'installation afin de bien comprendre comment l'installer et l'utiliser correctement. Pour l'installation, veuillez lire la section installation.

Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant utilisation et conservez ce manuel d'instruction / d'installation pour référence ultérieure.

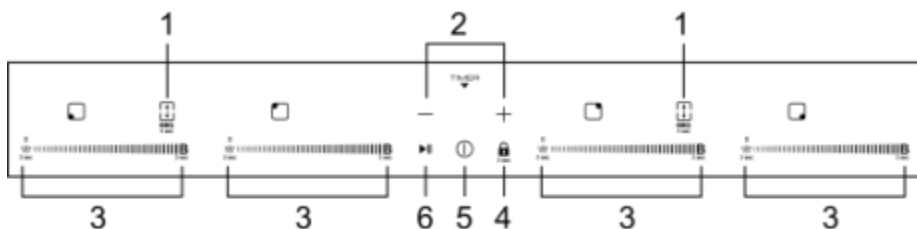
Aperçu du Produit

Vue d'En Haut



1. Zone 2000 W, Boost à 2600W
2. Zone 1500 W, Boost à 2000W
3. Zone 2000 W, Boost à 2600w
4. Zone 1500 W, Boost à 2000W
5. Zone Flexaugmentation de 2800 W à 3500 W
6. Plaque de verre
7. Panneau de commande

Panneau de Commande

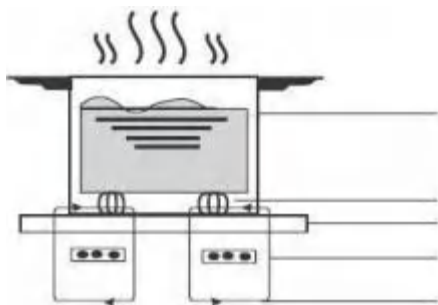


1. Commande de la zone flexible /Commande de la fonction BBQ
2. Commande de la minuterie
3. Commandes de sélection de la zone de chauffage / Touche de régulation de puissance / Commande de la fonction Boost / Commande de maintien au chaud
4. Commande du verrouillage destouches
5. Commande ON / OFF
6. Commande des fonctions d'arrêt et de démarrage

Un mot sur la cuisson à induction

La cuisson à induction est une technologie sûre, innovante, efficace et économique. Elle fonctionne au moyen de vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur

directement dans la casserole plutôt qu'indirectement en chauffant la surface vitrée. La vitre devient chaude uniquement parce que la casserole la chauffe.



casserole en fer

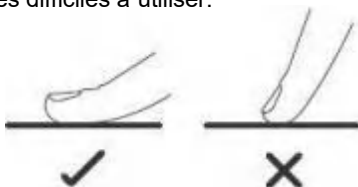
circuit magnétique
plaque de verre céramique
bobine d'induction
courants inductifs

Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson à induction

- Lisez ce guide en prenant note de la section « Consignes de sécurité ».
- Enlevez tout film protecteur qui pourrait encore se trouver sur votre table de cuisson à induction.

Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appuyer fort.
- Utilisez le bout du doigt et non pas l'ongle.
- 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 (p. ex. un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même un mince film d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.



Choisir une bonne batterie de cuisine



- Utilisez uniquement une batterie de cuisine adaptée à la cuisson à induction. Recherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.

- Vous pouvez vérifier si votre batterie de cuisine est adaptée en réalisant un test magnétique. Rapprochez un aimant vers le fond de la casserole. S'il est attiré, la casserole convient pour l'induction.

- Si vous n'avez pas d'aimant :

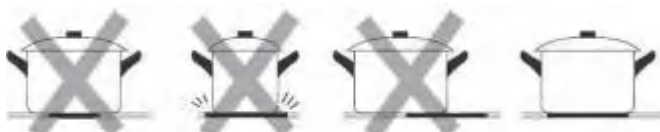


1. Mettez de l'eau dans la casserole que vous voulez tester.
2. Si ne clignote pas sur le panneau et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.
 - Les batteries de cuisine fabriquées dans les matériaux suivants ne sont pas adaptées : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et grès.

N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson dont les bords sont dentelés ou dont la base est incurvée.



Assurez-vous que la base de votre casserole est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle est de la même taille que le foyer de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique du foyer sélectionné. Si elle est un peu plus grande, l'énergie sera exploitée au maximum. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être moindre que prévu. Centrez toujours votre casserole sur le foyer de cuisson.



Soulevez toujours les casseroles de la table de cuisson à induction - ne les faites pas glisser, sinon elles risquent d'érafler le verre.



Dimensions de la casserole

Les foyers de cuisson sont, dans une certaine limite, automatiquement adaptés au diamètre de la casserole. Cependant, le fond de cette casserole doit avoir un diamètre minimum en fonction du foyer de cuisson correspondant. Pour obtenir la meilleure efficacité de votre table de cuisson, placez la casserole au centre du foyer de cuisson.


Le diamètre de base des ustensiles de cuisson à induction

Foyer de cuisson	Minimum (mm)
1,2(180mm)	120
3(180mm)	120
4 (180mm)	120
Zone Flexible	240 or 160*270

La détection de la zone peut varier en fonction de la qualité du récipient utilisé.

Utilisation de votre table à induction

Pour commencer la cuisson

1. Appuyez sur la touche .

Après la mise en marche, l'avertisseur sonore retentit une fois et toutes les touches affichent « - » ou « -- » pour signifier que la table à induction est en mode de veille.

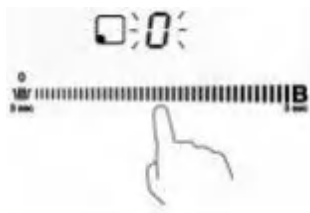


2. Posez la casserole sur le foyer de cuisson que vous souhaitez utiliser

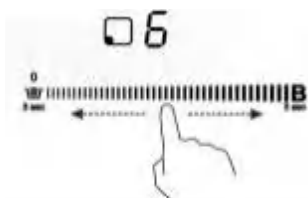
- Veillez à ce que le fond de la casserole et la surface du foyer de cuisson soient propres et secs.



3. Sélectionnez une zone de chauffage en touchant le curseur et réglez le niveau de puissance en glissant le long de la commande "-" ou en touchant simplement n'importe quel point de la commande "-".



Ou



- a. Si vous ne sélectionnez pas un réglage de cuisson dans un délai d'une minute, la table à induction s'éteint automatiquement. Vous devrez alors tout reprendre depuis l'étape 1.
- b. Vous pouvez changer le réglage choisi à n'importe quel moment de la cuisson.
- c. Si vous glissez le long de la touche « — », la puissance va varier entre le niveau 1 et le niveau 9.

Si clignote en alternance avec l'indication du réglage de cuisson

Cela signifie que :

- vous n'avez pas posé la casserole sur le bon foyer ou
- la casserole que vous utilisez n'est pas prévue pour la cuisson à induction ou

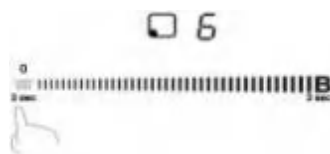
la casserole utilisée est trop petite ou n'est pas correctement placée au centre du foyer.

La fonction de chauffe ne démarre pas si aucune casserole adaptée n'est placée sur le foyer de cuisson.

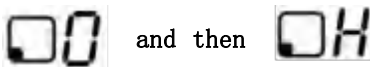
Si dans un délai de 1 minute, vous n'avez pas posé de casserole adaptée, la touche s'éteint automatiquement.

Lorsque vous avez fini de cuisiner

1. Éteignez la zone de cuisson en faisant glisser le long du «-» vers le point gauche, et puis maintenez-le enfoncé pendant  1 seconde.



Assurez-vous que la touche affiche « 0 » puis « H ».



2. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur la touche Marche/Arrêt .

3. Prenez garde aux surfaces chaudes

'H' indique un foyer de cuisson encore trop chaud pour être touché. Cette indication disparaît dès que la surface du foyer a suffisamment refroidi. Vous pouvez économiser de l'énergie, si vous devez faire chauffer une autre casserole, en la plaçant sur le foyer de cuisson encore chaud.

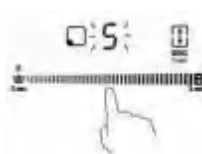


Utilisation du Boost

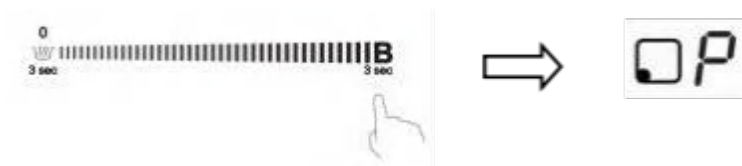
Boost s'agit de la fonction qu'une zone atteint une puissance plus grande en une seconde et dure 5 minutes, vous pouvez ainsi obtenir une cuisson plus puissante et plus rapide.

Utilisation du Boost pour obtenir une puissance plus grande

1. Touchez le curseur pour choisir la zone de chauffage que vous souhaitez booster, un indicateur à côté de la touche clignote.



2. Appuyez sur la touche "1" pendant 3 secondes, la zone de chauffage commencera à fonctionner en mode Boost. L'affichage de puissance indiquera "P" pour indiquer que la zone est en mode Boost.



3. La puissance Boost durera 5 minutes et puis la zone retournera au niveau de puissance qui était réglé avant le boost.

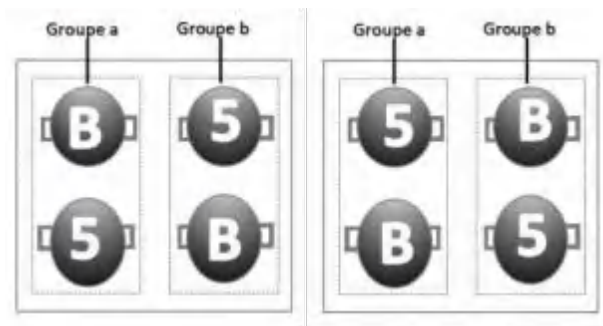


4. Si vous voulez annuler le Boost pendant ces 5 minutes, appuyez deux fois sur le bouton «B», la zone de chauffage retournera au niveau de puissance «9». Ou glissez le long du «-» vers le point gauche, la zone de chauffage retournera au niveau de puissance dans lequel vous avez touché.



Restrictions pendant l'utilisation

Dans cette plaque de cuisson, chaque zone peut fonctionner avec la fonction Boost. Il y a 2 groupes. Pour chaque groupe, lorsque l'un des brûleurs est sur Booster, le niveau de puissance maximum de l'autre est de 5.



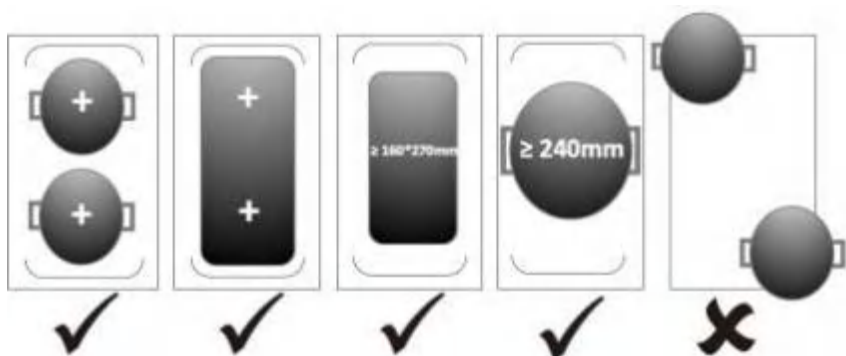
Zone Flexible

Cette zone peut être utilisée comme une seule zone ou comme deux zones différentes en fonction de vos besoins de cuisson à tout moment.

. La zone flexible est composée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être contrôlés séparément. Lorsqu'il fonctionne comme une seule zone, un ustensile de cuisine est déplacé d'une zone à l'autre à l'intérieur de la zone flexible en gardant le même niveau de puissance de la zone où l'ustensile de cuisine a été placé à l'origine, et la partie qui n'est pas couverte par l'ustensile de cuisine ne chaufferapas.

- Important: Assurez-vous de placer les ustensiles de cuisine au centre de la seule zone de cuisson. Dans le cas de grandes casseroles, de casseroles ovales, rectangulaires et allongées, assurez-vous de placer les casseroles centrées sur la zone de cuisson couvrant les deux croix.

Exemples de bons et de mauvais placements de casseroles:



Comme une seule grande zone



1. Pour activer la zone flexible comme une seule grande zone, il suffit d'appuyer sur la touche dédiée.
2. Le réglage de puissance fonctionne comme n'importe quelle autre zone normale.

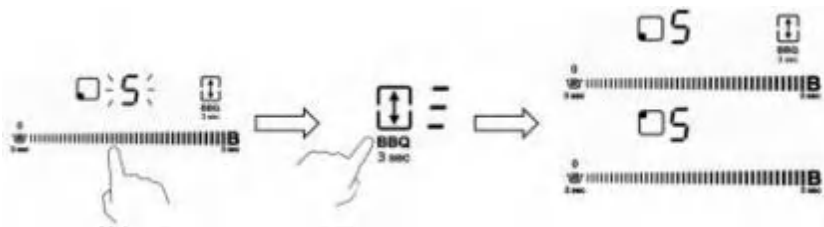


Comme deux zones indépendantes

Pour utiliser la zone flexible comme deux zones différentes avec des réglages de puissance différents, appuyez à nouveau sur la touche dédiée et les zones reviendront à leurs réglages précédents.


Utilisation de la zone flexible

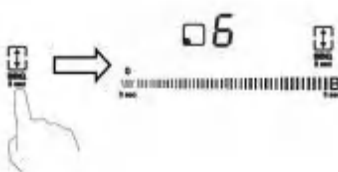
1. Choisissez une zone dans laquelle vous voulez utiliser la zone flexible, puis appuyez sur le bouton  activer la zone flexible comme une seule grande zone, les indicateurs de niveau de puissance de la zone avant et de la zone arrière afficheront le même niveau de puissance et le même indicateur LED à côté du bouton de la zone flexible affichera .



2. Appuyez sur l'une des commandes de sélection de la zone de chauffage, puis vous pouvez faire glisser le long de la commande «-», ou touchez simplement n'importe quel point du «-» pour ajuster le niveau de puissance.




3. Si vous voulez annuler la zone de flexion, touchez "  ", le voyant lumineux à côté du bouton de zone de flexion disparaîtra.

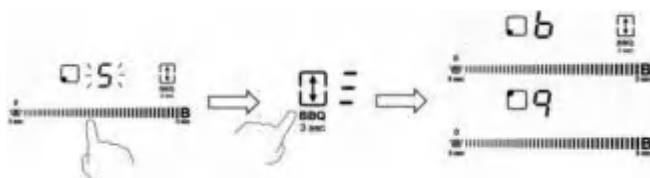


Utilisation de la fonction Barbecue

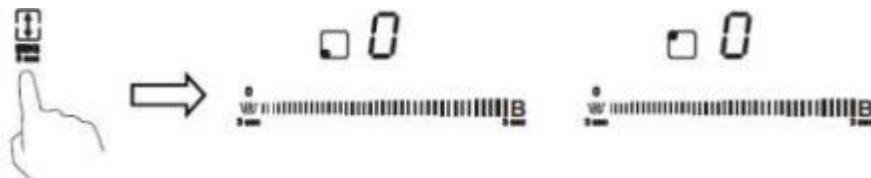
Le BBQ s'agit de la fonction utilisée en mode de zone flexible qui permettra à la température de la surface de la casserole de rester à un niveau raisonnable et adaptée au gril.

1. Touchez le curseur de la zone de chauffage que vous souhaitez utiliser pour le


barbecue, et le voyant situé à côté de la touche de la touche clignote. Puis touchez pendant 3 secondes l'indicateur à côté de la zone flexible affichera «  » et puis l'indicateur de la zone choisie pour le mode barbecue affichera « b » « q ».

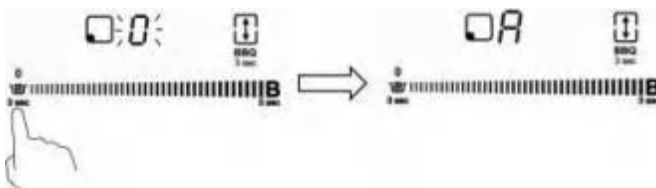



2. Si vous voulez annuler la fonction de barbecue, appuyez simplement sur le bouton de la zone flexible, puis la zone reviendra au niveau de puissance « 0 », vous pouvez maintenant réinitialiser la puissance.



Utilisation de la fonction de maintien au chaud

1. Choisissez une zone qui doit utiliser la fonction de maintien au chaud, puis appuyez sur  pendant 3 secondes. Le niveau de puissance passe à 0 puis au mode maintien au chaud. La fonction de maintien au chaud est activée et le "A" s'affiche à l'écran.




2. Pour désactiver la fonction de maintien au chaud, choisissez la zone qui est sur la fonction de maintien au chaud, puis appuyez sur  pendant 3 secondes. La fonction de maintien au chaud se terminera et « A » disparaîtra. La zone de chauffage retournera au niveau de puissance « 0 ».




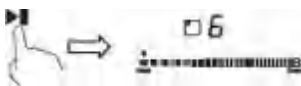
Utilisation de la fonction Pause - ARRÊT + DÉMARRAGE

La fonction Pause peut être utilisée à tout moment pendant la cuisson, qui permet d'arrêter la plaque de cuisson à induction et d'y revenir.

1. Assurez-vous que la zone de cuisson fonctionne.
2. Appuyez sur le bouton  , l'indicateur de la zone de cuisson affichera «II» . Et puis le fonctionnement de la plaque de cuisson à induction sera désactivé dans le périmètre de toutes les zones de cuisson, à l'exception des touches ARRÊT + DÉMARRAGE, on / off et des touches de verrouillage.



3. Pour annuler l'état de pause, appuyez sur le bouton  , et puis la zone de cuisson retournera au niveau de puissance que vous aviez réglé auparavant.



Verrouillage des Commandes


- Vous pouvez verrouiller les commandes pour empêcher une utilisation involontaire (par exemple, des enfants qui allument accidentellement les zones de cuisson).

Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sauf la commande ON / OFF sont désactivées.

Pour verrouiller des commandes

Appuyez sur la commande de verrouillage des  et maintenez-la enfoncée pendant un moment (3 secondes). L'indicateur de minuterie affichera «Lo».

Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la plaque de cuisson à induction est allumée.
2. Appuyez sur la commande de verrouillage des touches et  maintenez-la enfoncée pendant un moment (3 secondes).
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque de cuisson à induction.



Quand la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les touches de commande sont désactivées sauf la touche marche/arrêt. Vous gardez la possibilité d'éteindre la table à induction en utilisant la touche marche/arrêt en cas d'urgence, mais, dans ce cas, vous devrez d'abord

déverrouiller la table de cuisson lors de l'utilisation suivante.

Protection contre la surchauffe

Un capteur de température intégré peut surveiller la température à l'intérieur de la table de cuisson à induction. Lorsqu'une température excessive est détectée, la table de cuisson à induction s'arrête automatiquement.

Protection en cas de débordement

La protection en cas de débordement est une fonction de protection de sécurité. Elle éteint automatiquement la table de cuisson en 10 secondes si de l'eau se déverse sur le tableau de commandes et un bip retentira pendant 1 seconde.

Détection d'ustensiles trop petits

Lorsqu'une casserole de taille inappropriée ou non-magnétique (par ex. en aluminium) ou tout autre ustensile trop petit (par ex. couteau, fourchette, clé) a été laissé sur la table de cuisson, cette dernière se met en veille automatiquement en 1 minute. Le ventilateur maintiendra la table de cuisson éteinte pendant encore 1 minute.

Protection par arrêt automatique

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité pour votre table de cuisson à induction. Elle s'éteint automatiquement si vous oubliez d'éteindre votre appareil. Les durées d'utilisation par défaut des différents niveaux de chauffe sont indiquées dans le tableau ci-dessous :

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

Lorsque la casserole est retirée, la table de cuisson à induction peut arrêter de chauffer immédiatement et elle s'éteindra automatiquement après 2 minutes.



Les personnes porteuses d'un pacemaker doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

Utilisation du temporisateur

Vous pouvez utiliser le temporisateur de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser en tant que minuteur. Dans ce cas, le temporisateur ne sert pas à éteindre l'un des foyers de cuisson lorsque sa durée de cuisson est écoulée.
- Vous pouvez le régler pour éteindre un ou plusieurs foyers de cuisson une fois le temps sélectionné écoulé.
- Vous pouvez régler le temporisateur jusqu'à 99 minutes.

Utilisation du temporisateur comme minuteur

Si vous ne souhaitez pas sélectionner un foyer de cuisson

1. Vérifiez que la table de cuisson est éteinte.

Remarque: vous pouvez utiliser le minuteur même sans sélectionner de foyer de cuisson.

2. Appuyez sur la touche « - » ou « + » du temporisateur : l'

indicateur de la minuterie commence à clignoter et « 99 » ou « 01 » s'affiche.



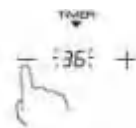
3. Réglez le temps à l'aide des touches

« - » ou « + ». Remarque: Appuyez sur « -

» ou « + »

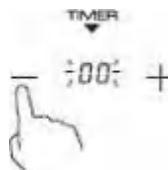
une seule fois pour diminuer ou augmenter d'une minute.

Maintenez appuyée la touche « - » ou « + » pour diminuer ou augmenter de 10 minutes en 10 minutes.



4. Touchez le "." pour annuler la minuterie, et le "00" apparaîtra dans

l'affichage des minutes.



5. Une fois le temps réglé, le décompte commence immédiatement.

La touche de temporisation affiche le temps restant et l'affichage du temporisateur clignote pendant 5 secondes.



6. Le buzzer retentit pendant 30 secondes et l'indicateur du temps indique

« - - » quand le temps réglé est terminé.



Réglage du temporisateur pour éteindre un foyer de cuisson

Les foyers de cuisson dotés de cette fonction permettront :

1. Appuyez sur la touche du foyer dont vous souhaitez régler le temps de cuisson. (par ex. foyer 1#)



2. Appuyez sur la touche du temporisateur : l'indicateur de la minuterie commence à clignoter et « 30 » s'affiche.

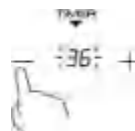


3. Réglez le temps à l'aide des touches « - » ou « + ».

Remarque: Appuyez sur « - » ou « + » une seule fois pour diminuer ou augmenter d'une minute.

Maintenez appuyée la touche « - » ou « + » du temporisateur pour diminuer ou augmenter de 10 minutes en 10 minutes.

Si le temps de réglage dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 0 minute.



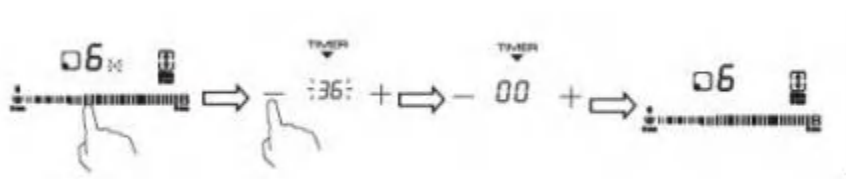
4. Une fois le temps réglé, le décompte commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant et le temporisateur clignote pendant 5 secondes.



REMARQUE: Le point rouge près de l'indicateur du niveau de chauffe s'allume pour indiquer que le foyer est sélectionné.



5. Pour supprimer la minuterie, appuyez sur la touche de sélection du foyer de cuisson puis sur la touche « - » du temporisateur et réduisez jusqu'à « 0 »; la minuterie est supprimée et « 00 » s'affiche, puis « - ».



6. Quand le temps de cuisson est terminé, le foyer de cuisson correspondant s'éteint automatiquement et la touche affiche « H ».



Les foyers éventuellement allumés auparavant continuent de fonctionner normalement.

Réglage de la minuterie pour éteindre plus d'une zone de cuisson

1. Si vous utilisez cette fonction dans plus d'une zone de chauffage, l'indicateur de la minuterie affichera le temps le plus court. Lorsque le compte à rebours est terminé, le temps le plus long s'affichera à l'écran.

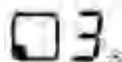
(par exemple, zone 2 # temps de réglage de 6 minutes, zone 1 # temps de réglage de 3 minutes, l'indicateur de minuterie montre «0 3»)

REMARQUE: Le point rouge clignotant près de l'indicateur de niveau de chauffe signifie que l'indicateur de temps affiche le temps de ce foyer de cuisson.

Si vous voulez contrôler le temps de cuisson réglé sur un autre foyer de cuisson, appuyez sur la touche de sélection du foyer de cuisson. Le temporisateur indiquera le temps réglé.



(réglage à 6 minutes)



(réglage à 3 minutes)



2. Quand le temps de cuisson est terminé, le foyer de cuisson correspondant s'éteint automatiquement et la touche affiche « H ».



REMARQUE: Si vous voulez changer la durée après le réglage de la minuterie, vous devez commencer à partir de l'étape 1.

Directives de cuisson



Faites attention quand vous faites frire car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, particulièrement si vous utilisez la fonction PowerBoost. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément, et cela pose un grave risque d'incendie.

Conseils de cuisson

- Lorsque les aliments bouillent, réduisez la puissance d'ébullition.
- L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la chaleur.
- Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire le temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à température élevée et réduisez le réglage lorsque les aliments sont bien chauds.

Faire mijoter, cuire le riz

- Le frémissement se produit en dessous du point d'ébullition, autour de 85°C, lorsque les bulles montent de temps en temps à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé de délicieuses soupes et de tendres ragoûts car les saveurs se développent sans trop cuire les aliments. Vous devriez également cuire les sauces à base d'œufs et les sauces épaissies à base de farine en dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, y compris la cuisson du riz par la méthode d'absorption, peuvent exiger un réglage plus élevé que le réglage le plus bas pour s'assurer que les aliments sont cuits correctement dans le temps recommandé.

Bifteck saisi

Pour cuire des steaks juteux et savoureux :

1. Laissez reposer la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la faire cuire.
2. Chauffer une poêle à frire à fond épais.
3. Badigeonnez les deux côtés du steak d'huile. Verser une petite quantité d'huile dans la poêle chaude, puis abaisser la viande sur la poêlechaude.
4. Retournez le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépendra de l'épaisseur du steak et de la cuisson désirée. Les temps peuvent varier d'environ 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour évaluer sa cuisson - plus il est ferme, plus il sera " bien cuit ".
5. Laissez reposer le bifteck sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour lui permettre de se détendre et de devenir tendre avant de servir.

Pour faire sauter les aliments

1. Choisissez un wok plat compatible céramique ou une grande poêle à frire.
2. Préparez tous les ingrédients et l'équipement. Les sautés devraient être rapides. Si vous faites cuire de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs petites quantités.
3. Préchauffer brièvement la poêle et ajouter deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites d'abord cuire la viande, mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faire revenir les légumes. Lorsqu'ils sont chauds mais croustillants, tournez la zone de cuisson à une température plus basse, remettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
6. Mélangez délicatement les ingrédients pour vous assurer qu'ils sont bien chauds.
7. Servez immédiatement.

Réglages de la chaleur

Les paramètres ci-dessous sont uniquement des indications. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, dont vos batteries de cuisine et la quantité que vous cuisinez. Faites des essais avec la plaque à induction pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de la chaleur	Pertinence
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• réchauffement délicat pour de petites quantités d'aliments• le chocolat fondant, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement• frémissement doux• lent réchauffement
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• réchauffement• frémissement rapide• cuisson du riz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• crêpes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• faire sauter• cuisson des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none">• Faire sauter• Saisir• porter la soupe à ébullition• eau bouillante

Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
<p>Salissure quotidienne sur le verre (traces de doigts, marques, taches laissées par les aliments ou retombées non sucrées sur le verre).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez la table de cuisson hors tension. 2. Appliquez un nettoyant pour plaque de cuisson alors que le verre chauffe encore (sans qu'il soit chaud !) 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou un essuie-tout. 4. Mettez la table de cuisson sous tension. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque l'alimentation de la table de cuisson est coupée, il n'y a pas d'indication « surface chaude » mais la zone de cuisson est peut-être encore chaude ! Soyez extrêmement prudent. • L'usage intensif d'éponges métalliques, de certains racleurs en nylon et de produits de nettoyage abrasifs peut érafler le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyeur ou éponge métallique convient. • Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la table de cuisson : la vitre peut se tacher.
<p>Débordements d'eau bouillante, d'aliments fondus et de sucre chaud sur le verre.</p>	<p>Retirez-les immédiatement à l'aide d'une pelle large, d'une spatule ou d'un racloir à lame adapté aux surfaces de cuisson à induction, mais méfiez-vous des surfaces chaudes des foyers de cuisson :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Coupez l'alimentation réseau de la table de cuisson. 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et raclez la saleté ou le déversement vers un endroit frais de la table de cuisson. 3. Nettoyez les salissures ou déversements avec un torchon ou un essuie-tout. 4. Suivez les étapes 2 à 4 ci-dessus pour « Salissure de tous les jours sur verre ». 	<ul style="list-style-type: none"> • Enlevez le plus rapidement possible les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou par les débordements. Si on les laisse refroidir sur le verre, ils peuvent être difficiles à enlever ou même endommager la surface du verre de façon permanente. • Risque de coupure : lorsque le couvercle de protection est rétracté, la lame d'un racleur est tranchante comme un rasoir. Utiliser avec une extrême prudence et toujours stocker en toute sécurité et hors de portée des enfants.

<p>Déversements sur les commandes tactiles.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez la table de cuisson hors tension. 2. Absorbent le déversement. 3. Essuyez la zone de commande tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Essuyez la zone complètement avec un essuie-tout. 5. Mettez la table de cuisson sous tension. 	<ul style="list-style-type: none"> • La table de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre d'elle-même, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner lorsqu'il y a du liquide dessus. Veillez à essuyer la zone de commande tactile avant de rallumer la table de cuisson.
---	--	---

Conseils et astuces

Problème	Cause possible	Solution
<p>La table de cuisson à induction ne peut pas être allumée.</p>	<p>Pas d'électricité.</p>	<p>Assurez-vous que la table de cuisson à induction est branchée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une panne d'électricité dans votre maison ou votre région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.</p>
<p>Les commandes tactiles ne répondent pas.</p>	<p>Les commandes sont verrouillées. L'indicateur de la minuterie affiche " Lo ".</p>	<p>Déverrouillez les touches de commande. Voir la section " Verrouillage des commandes" pour les instructions. Assurez-vous que la zone de</p>
<p>Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.</p>	<p>Il se peut qu'il y ait une fine pellicule d'eau sur les commandes ou que vous utilisiez l'extrémité de l'ongle lorsque vous touchez la commande.</p>	<p>commande tactile est sèche et utilisez le bout de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.</p>
<p>Le verre est éraflé.</p>	<p>Batterie de cuisine à bords rugueux. Utilisation d'éponges métalliques abrasives ou de produits de nettoyage inadéquats.</p>	<p>Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et lisse. Voir la section « Choisir une bonne batterie de cuisine ». Voir la section « Entretien et nettoyage ».</p>
<p>Certaines casseroles font des craquements ou des cliquetis.</p>	<p>Cela peut être dû à la construction de votre batterie de cuisine (couches de différents métaux vibrant de manière différenciée).</p>	<p>Ceci est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.</p>

<p>La table de cuisson émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à forte puissance</p>	<p>Cela est dû à la technologie de la table de cuisson à induction.</p>	<p>C'est normal, mais le bruit doit baisser ou disparaître complètement lorsque vous réduisez la puissance.</p>
<p>Bruit de ventilateur provenant de la table de cuisson à induction.</p>	<p>Un ventilateur de refroidissement intégré dans la table de cuisson à induction s'est déclenché pour éviter une surchauffe des pièces électroniques. Il peut continuer à fonctionner même après que vous aurez éteint la table de cuisson à induction</p>	<p>Cela est normal et ne nécessite aucune intervention. Ne coupez pas l'alimentation réseau de la table de cuisson à induction lorsque le ventilateur fonctionne.</p>
<p>Les casseroles ne chauffent pas et apparait sur la touche.</p>	<p>La table de cuisson à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée à la cuisson à induction. La table de cuisson à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour le foyer de cuisson ou mal centrée.</p>	<p>Utilisez une batterie de cuisine adaptée à la cuisson à induction. Voir la section « Choisir une bonne batterie de cuisine ». Centrez la casserole et veillez à ce que le fond corresponde à la taille du foyer de cuisson.</p>
<p>La table de cuisson à induction ou un foyer de cuisson s'est éteint tout seul de manière inattendue, un bip a retenti et un code d'erreur est affiché (généralement un ou deux chiffres en alternance sur la touche du temporisateur).</p>	<p>Défaut technique.</p>	<p>Veillez noter les lettres et chiffres du code d'erreur, couper l'alimentation réseau de la table de cuisson à induction et contacter un technicien qualifié .</p>

Affichage et inspection des défaillances

Si des événements anormaux surviennent, la table de cuisson à induction entrera automatiquement en condition de protection et affichera les codes de protection correspondants :

Problème	Cause possible	Solution
F3/F4	Défaillance du capteur de température de la bobine d'induction	Veillez contacter le fournisseur.
F9/FA	Défaillance du capteur de température de l'IGBT.	Veillez contacter le fournisseur.
E1/E2	Tension d'alimentation anormale	Veillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. La mise sous tension après l'alimentation est normale.
E3	Température élevée détectée par le capteur de température de la bobine d'induction	Veillez contacter le fournisseur.
E5	Température élevée détectée par le capteur de température de l'IGBT	Veillez rallumer la table de cuisson à induction après refroidissement.

Les éléments ci-dessus de détection et d'inspection concernent les défaillances communes. Ne démontez pas l'appareil vous-même afin d'éviter tout risque d'endommager la table de cuisson à induction.

Spécifications techniques

Modèle	YL-IF7018S-5B5B5B5B
Zones de cuisson	4 Zones
Tension d'alimentation	220-240V~, 50-60Hz
Puissance électrique installée	6600-7400W
Dimensions du produit P×L×H (mm)	590X520X60
Dimensions d'encastrement P×L (mm)	(563~565)x(494~496)

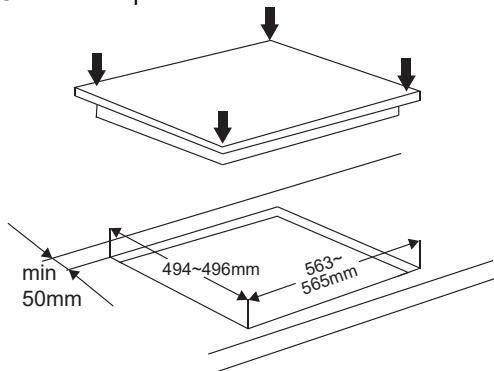
Le poids et les dimensions sont approximatifs. Du fait que nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, nous pouvons modifier les spécifications et les conceptions sans préavis.

Installation

Sélection du matériel d'installation

1. Assurez-vous de la taille de la table de cuisson à induction (PxLxH) : **590mmx520mmx60mm**
2. Nettoyez la surface du plan de travail et faites une découpe appropriée (PxL) : **(563~565)mmX(494~496)mm**

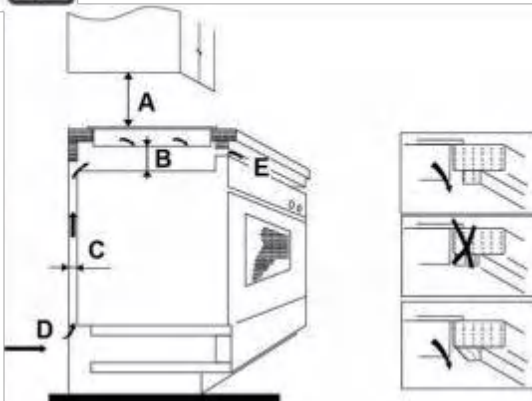
Remarque : pour les besoins de l'installation et de l'utilisation, un espace minimum de 50 mm doit être conservé autour du trou. Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm. Veuillez choisir un matériau de surface de travail résistant à la chaleur afin d'éviter une déformation plus importante causée par le rayonnement thermique de la plaque chauffante. Comme indiqué ci-dessous :



*Il sera plus facile de l'installer en plaçant d'abord l'extrémité du câble d'alimentation dans la position encastree.
Assurez-vous que la table de cuisson à induction est correctement ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la table de cuisson à induction est en bon état de fonctionnement. Comme illustré ci-dessous



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



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Entrée d'air	Sortie de l'air 5 mm

Avant d'installer la table de cuisson, assurez-vous que

- la surface de travail est d'équerre et de niveau, qu'aucune partie n'interfère avec l'espace nécessaire.
- le plan de travail est constitué d'un matériau résistant à la chaleur.
- si la plaque est installée au-dessus d'un four, le four est équipé d'un système de ventilation interne.
- l'installation soit conforme à toutes les exigences de dégagement et aux normes et réglementations en vigueur.
- un interrupteur sectionneur de déconnexion complète du réseau d'alimentation est inclus dans le circuit électrique et installé conformément aux règles et réglementations locales en vigueur. L'interrupteur sectionneur doit correspondre à la typologie requise et prévoir 3 mm d'air de séparation sur tous les pôles (ou sur tous les conducteurs actifs [phase] si la réglementation électrique locale l'autorise)
- le client pourra facilement accéder à l'interrupteur sectionneur quand la table de cuisson sera installée
- vous consultez les organismes de réglementation du bâtiment et les arrêtés locaux si vous avez des doutes concernant l'installation
- vous utilisez des matériaux de finition résistants à la chaleur et faciles à nettoyer (tels que du carrelage en céramique) pour le revêtement des murs autour de la table de cuisson.

Une fois que la table de cuisson est installée, assurez-vous que

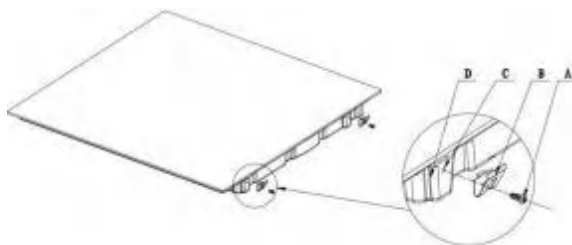
- le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes d'armoire ou les tiroirs
- un flux d'air frais circule entre l'extérieur du meuble inférieur et la base de la table de cuisson
- si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière thermique de protection est installée sous la base de la table de cuisson
- l'interrupteur sectionneur est facilement accessible par le client.

Avant d'installer les supports de fixation

L'appareil doit être posé sur une surface lisse et stable (vous pouvez utiliser l'emballage). N'exercez aucune pression sur les boutons qui dépassent de la table de cuisson.

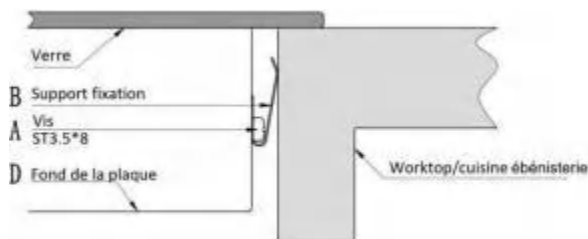
Réglage de la position du support

Fixez la table de cuisson sur le plan de travail en vissant 4 supports en bas de la table de cuisson (voir illustration) après l'avoir installée.



Ajustez la position du support en fonction de l'épaisseur du plateau de la table.

A	B	C	D
Vis	Support	trou de vis	Face inférieure



Attention

1. L'installation de la table de cuisson à induction doit être effectuée par du personnel qualifié. Nous avons des professionnels à votre service. N'effectuez en aucun cas cette installation vous-même.
2. La table de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, machine à laver ou sèche-linge, car l'humidité risquerait d'endommager ses circuits électroniques.
3. La table de cuisson à induction doit être installée de manière à favoriser le rayonnement thermique et garantir sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de cuisson à induction à la surface de la table doivent être résistants à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, les différentes couches et la colle doivent être résistants à la chaleur.
6. Installation du produit pour garder la surface d'installation lisse, ne peut pas avoir des corps étrangers (tels que le sable), afin d'éviter l'utilisation de la force causée par la plaque de cristal cassé !

Connexion de la table de cuisson au réseau d'alimentation



Cette table de cuisson ne doit être connectée au réseau d'alimentation que par du personnel qualifié.

Avant de connecter la table de cuisson au réseau d'alimentation, vérifiez que :

1. le circuit domestique est suffisant pour la puissance nécessaire à la table de cuisson
2. la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
3. les sections de câble d'alimentation peuvent supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique.

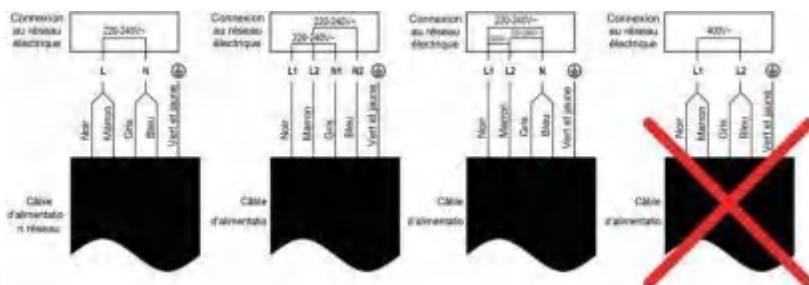
Pour raccorder la table de cuisson à l'alimentation du réseau, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune partie chaude et doit être placé de façon à ce que sa température ne dépasse jamais 75°C en tout point.



Consultez un électricien pour savoir si le système électrique domestique est adapté ou s'il doit être modifié. Toute modification ne peut être réalisée que par un électricien qualifié.

La prise d'alimentation doit être raccordée, conformément à la norme en vigueur, à un disjoncteur unipolaire. La méthode de connexion est illustrée ci-dessous.



- Si le câble est endommagé ou s'il doit être remplacé, l'intervention doit être réalisée par un technicien après-vente munis des outils appropriés, pour éviter tout accident.
- Si l'appareil est raccordé directement au réseau, 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 a été effectué et qu'il est conforme aux règles de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être régulièrement contrôlé et remplacé uniquement par une personne qualifiée.



Nos produits et emballages se recyclent, ne les jetez pas!
Trouvez où les déposer sur le site www.quefairedemesdechets.fr



GARANTIE DE 2 ANS

Nous vous remercions pour le choix de notre produit **AMZCHEF**. Nous espérons vivement que celui-ci vous satisfait.

Ce produit bénéficie d'une garantie contre tout défaut électronique ou mécanique pendant une période de 2 ans à compter de la date d'achat originale par le consommateur. L'unité/les pièces de remplacement seront garanties pour la partie restante de la période de garantie originale.

Questions? Problèmes? Préoccupations?

Pour toute aide, n'hésitez pas à nous contacter, via notre site

Web: www.iamzchef.com ou par E-mail: info@iamzchef.com.

Problème + numéro de commande + une photo ou une vidéo jointe dans l'e-mail nous aiderait à résoudre plus efficacement et plus rapidement votre problème.

Nous vous répondrons dans les 24 heures suivant la réception de l'e-mail.



Les agents/distributeurs sont invités à nous contacter.
Courriel:info@iamzchef.com

Avvertenze di sicurezza

La sua sicurezza è estremamente importante per noi.
Legga sempre queste istruzioni prima di utilizzare il piano di cottura.

Installazione

Rischio di elettrocuzione

Staccare l'elettrodomestico dalla rete di alimentazione elettrica principale prima di effettuare lavori o operazioni di manutenzione sullo stesso.

Il collegamento ad un sistema di messa a terra funzionante è essenziale e obbligatorio.

Le eventuali modifiche al sistema di cablaggio domestico devono essere apportate unicamente da un tecnico qualificato.

Il mancato rispetto di queste precauzioni implica il rischio di elettrocuzione o addirittura di morte.

Rischio di lesioni da taglio

Prestare la massima attenzione, gli spigoli dei pannelli sono taglienti.

La mancata attenzione può provocare lesioni o tagli.

Importanti istruzioni di sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni prima di installare ed utilizzare questo elettrodomestico.

Non appoggiare mai materiale o prodotti combustibili sull'elettrodomestico.

Comunicare queste informazioni alla persona responsabile dell'installazione dell'elettrodomestico in quanto potrebbe ridurre i costi di installazione.

Per evitare pericoli, questo elettrodomestico deve essere montato secondo queste istruzioni di installazione.

- Questo elettrodomestico deve essere installato correttamente e messo a terra solo da personale qualificato.
- Questo elettrodomestico deve essere collegato ad un circuito dotato di un interruttore sezionatore che effettui lo stacco completo dall'alimentazione elettrica.
- La mancata installazione dell'elettrodomestico nel rispetto delle istruzioni di cui sopra può rendere non più valide le rivendicazioni di reclamo e garanzia.

Funzionamento e manutenzione

Rischio di elettrocuzione

- Non cuocere se la superficie del piano di cottura è rotta o crepata. Se la superficie del piano di cottura si rompe o crepa, spegnere l'elettrodomestico immediatamente nell'alimentazione principale (interruttore a parete) e contattare un tecnico qualificato.
- Spegnere il piano di cottura tramite l'interruttore a parete prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
- Il mancato rispetto di queste precauzioni implica il

rischio di elettrocuzione o addirittura di morte.

Rischi per la salute

- Questo elettrodomestico rispetta le normative di sicurezza per i dispositivi elettromagnetici.
- Tuttavia, le persone portatrici di pacemaker o altri impianti elettrici (quali pompe per insulina) possono usare questo elettrodomestico solo sotto il controllo del proprio medico, per accertarsi che gli impianti non vengano influenzati dal campo elettromagnetico.
- Il mancato rispetto di queste precauzioni implica il rischio di morte.

Pericolo: superficie surriscaldata

- Durante l'uso, i componenti accessibili di questo elettrodomestico si surriscaldano a sufficienza da provocare ustioni.
- Fino a quando la superficie del vetro a induzione non si è raffreddata, non toccarla con parti del corpo, indumenti o altri oggetti che non siano recipienti di cottura appositi.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari o coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura perché possono scaldarsi.
- Mantenere a distanza i bambini.
- I manici delle pentole possono surriscaldarsi. Controllare che i manici delle pentole non sporgano su

altre zone di cottura accese. Tenere i manici al di fuori della portata dei bambini.

- Il mancato rispetto di queste precauzioni implica il rischio di bruciature e ustioni.

Rischio di lesioni da taglio

- La lama affilata di un raschietto del piano di cottura resta esposta quando viene rimosso il coperchio di sicurezza. Prestare la massima attenzione e riporre sempre in un luogo sicuro, al di fuori della portata dei bambini.

- La mancata attenzione può provocare lesioni o tagli.

Importanti istruzioni di sicurezza

- Mai lasciare incustodito l'elettrodomestico durante l'uso. Un'eccessiva bollitura genera vapori e schizzi di grasso che potrebbero prendere fuoco.

- Non utilizzare mai l'elettrodomestico come superficie di lavoro o per appoggiare oggetti.

- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'elettrodomestico.

- Non mettere o lasciare oggetti magnetizzabili (ad esempio carte di

- credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (ad esempio computer, lettori MP3) vicino all'elettrodomestico, in quanto potrebbero essere influenzati dal campo elettromagnetico.

- Non utilizzare mai l'elettrodomestico per riscaldare la stanza.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano di cottura come descritto nel presente manuale (ad esempio utilizzando i tasti di controllo). Non basarsi sulla funzione di rilevamento pentole per spegnere le zone di cottura quando si tolgono le pentole.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio, di sedersi o arrampicarsi su di esso.
- Non riporre oggetti che possano attirare l'attenzione dei bambini nei mobiletti al di sopra dell'elettrodomestico. Se i bambini si arrampicano sul piano di cottura possono subire gravi lesioni.
- Non lasciare i bambini incustoditi o da soli nell'area in cui viene utilizzato l'elettrodomestico.
- I bambini o le persone con una disabilità tale da limitare la capacità di utilizzare l'elettrodomestico devono essere istruiti sull'uso da una persona responsabile e competente. La persona che fornisce le istruzioni deve essere convinta di averli istruiti in modo tale da potere utilizzare l'elettrodomestico senza rischio per se stessi o per le persone che si trovano nelle aree circostanti.
- Non riparare o sostituire parti dell'elettrodomestico a meno che ciò non sia specificatamente consigliato all'interno del manuale. Tutte le altre operazioni di

manutenzione devono essere effettuate da un tecnico qualificato.

- Non utilizzare getti di vapore per pulire il piano di cottura.
- Non posizionare o lasciare cadere oggetti pesanti sul piano di cottura.
- Non salire sulla superficie del piano di cottura.
- Non utilizzare pentole con fondi ruvidi e non trascinare pentole sul piano in vetro a induzione, in quanto si rischia di graffiarlo.
- Non utilizzare spugnette metalliche o altri detergenti fortemente abrasivi per pulire il piano di cottura, in quanto si rischia di graffiare il vetro a induzione.
- Se il cavo di alimentazione dell'elettrodomestico dovesse essere danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dal suo servizio tecnico o da un tecnico qualificato, per evitare rischi.
- Questo elettrodomestico è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, come ad esempio: - aree cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; - agriturismi;
- da parte dei clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale; - ambienti di tipo bed and breakfast.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso.

Prestare attenzione ad evitare qualsiasi contatto con le resistenze di riscaldamento.

Mantenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano continuamente supervisionati.

- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e conoscenza, se supervisionati o istruiti riguardo all'uso dell'elettrodomestico in sicurezza, e se comprendono i rischi che derivano dall'uso dello stesso.

- I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non possono essere effettuate da bambini senza supervisione.

- **AVVERTENZA:** La cottura senza sorveglianza su un piano di cottura in presenza di grasso o olio nella pentola può essere pericolosa, con rischio di incendi. **NON** cercare **MAI** di spegnere un incendio con acqua, bensì spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antifiama.

- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: non appoggiare nulla sulle superfici di cottura.

- **Avvertenza:** Se la superficie è crepata, spegnere l'elettrodomestico per evitare il rischio di elettrocuzione, in caso di superfici del piano di cottura in vetroceramica o

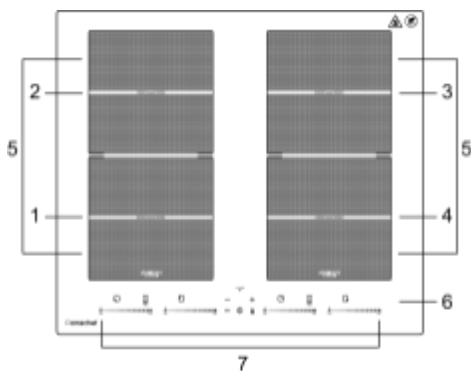
materiali simili che proteggono i componenti sotto tensione

- Si sconsiglia l'utilizzo di una pulitrice a vapore.
- L'elettrodomestico non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza separati.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura breve deve essere supervisionato di continuo.
- **AVVERTENZA:** Per evitare il ribaltamento dell'elettrodomestico, è necessario installare mezzi di stabilizzazione. Fare riferimento alle istruzioni per l'installazione.
- **AVVERTENZA:** utilizzare unicamente protezioni per piani di cottura progettate dal produttore della cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni d'uso come adatte, o ancora protezioni incorporate nell'elettrodomestico. L'utilizzo di protezioni non adatte può provocare incidenti.
- Questo elettrodomestico incorpora un collegamento a terra solo per scopi funzionali.

Desideriamo ringraziarla per l'acquisto del nuovo piano di cottura a induzione. Si consiglia di leggere attentamente questo manuale di istruzioni e di montaggio per comprendere pienamente come montarlo correttamente e farlo funzionare al meglio. Per il montaggio, si consiglia di leggere la parte relativa al montaggio. Consigliamo di leggere con attenzione tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e di conservare questo Manuale d'Uso e Montaggio conservandolo con cura per poterlo consultare in futuro in caso di necessità.

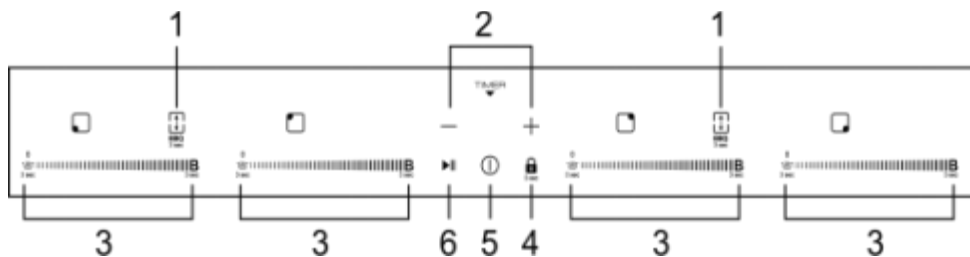
Panoramica del Prodotto

Vista dall'Alto



1. Zona 2000 W, boost fino a 2600 W
2. Zona 1500 W, boost fino a 2000 W
3. Zona 2000 W, boost fino a 2600 W
4. Zona 1500 W, boost fino a 2000 W
5. Zona flessibile, boost da 2800 W a 3500 W
6. Lastra di vetro
7. Pannello di controllo

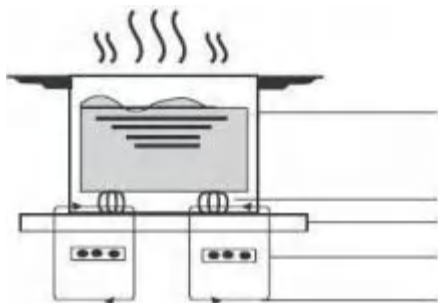
Pannello di Controllo



1. Controllo della zona flessibile / controllo della funzione Barbecue
2. Controllo del timer
3. Controlli di selezione della zona diriscaldamento / Tasto di regolazione della potenza / Controllo della funzione Boost / Controllo del mantenimento incaldo
4. Controllo della serratura
5. Controllo ON / OFF
6. Controllo della funzione Stop and Go

Come funziona la cottura a induzione

La tecnologia della cottura a induzione è un metodo sicuro, tecnologicamente avanzato, efficiente ed economico. Funziona tramite vibrazioni elettromagnetiche che generano il calore direttamente nella pentola invece che indirettamente riscaldando la superficie in vetro. Il vetro si surriscalda perché si riscalda anche la pentola.



pentola di ferro

circuito magnetico

piastra di

vetroceramica

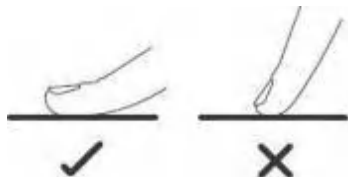
bobina ad induzione

Prima di utilizzare il vostro nuovo piano di cottura a induzione

- Leggere questa guida, prestando particolare attenzione alla sezione delle "Avvertenze di Sicurezza".
- Togliere la pellicola protettiva che potrebbe essere presente sul piano di cottura a induzione.

Utilizzo dei tasti a sfioro

- I comandi rispondono allo sfioramento, quindi non è necessario premerli.
- Utilizzare il polpastrello del dito e non la punta.
- Ogni volta che viene registrato il contatto, viene emesso un segnale acustico.
- Accertarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e privi di oggetti (ad esempio utensili o asciugapiatti) appoggiati su di essi. Anche un leggero strato di acqua può rendere difficoltoso l'utilizzo dei comandi.



Scelta dei recipienti di cottura più appropriati



- Utilizzare solamente recipienti di cottura adatti per la cottura a induzione. Verificare che sia presente il simbolo di induzione sull'imballaggio o sul fondo della pentola.



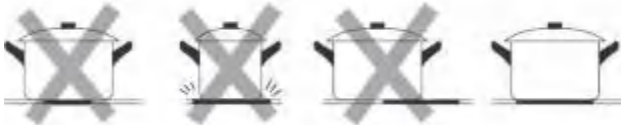
• È possibile verificare se il recipiente di cottura è adatto effettuando una prova magnetica. Avvicinare un magnete al fondo della pentola. Se questa viene attratta, è adatta per la cottura ad induzione.

- Se non disponete di un magnete:
 1. Mettete un certo quantitativo di acqua nella pentola che volete controllare.
 2. Se non lampeggia sul display e l'acqua si sta riscaldando, la pentola si può usare.
- Non si possono utilizzare recipienti di cottura realizzati con i seguenti materiali: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.

Non utilizzare recipienti di cottura con fondo ruvido o base curva.



Accertarsi che la base della pentola sia liscia, si appoggi uniformemente sul vetro ed abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare pentole con diametro corrispondente al grafico della zona selezionata. Con una pentola leggermente più grande l'energia viene utilizzata alla massima efficienza. Se si utilizza invece una pentola più piccola l'efficienza potrebbe essere inferiore a quanto previsto. Centrare sempre la pentola nella zona dicottura.



Togliere sempre le pentole dal piano di cottura a induzione sollevandole - non farle strisciare, in quanto si rischia di graffiare il vetro.



Dimensioni pentola

Le zone di cottura vengono adattate automaticamente, fino ad un limite massimo, al diametro della pentola. Tuttavia, il fondo di questa padella deve avere un diametro minimo in funzione della zona di cottura corrispondente. Per ottenere la massima efficienza dal piano cottura, posizionare la pentola al centro della zona cottura.

Diametro base dei recipienti di cottura a induzione

Zona di cottura	minimo (mm)
1,2(180mm)	120
3(180mm)	120
4 (180mm)	120
Zona Flessibile	240 or 160*270

Quanto sopra può variare in relazione alla qualità della pentola utilizzata.

Utilizzo del piano di cottura a induzione

Per iniziare la cottura

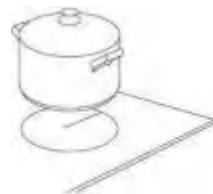
1. Toccare il tasto a sfioro .

Dopo l'accensione, l'avvisatore acustico si attiva una volta, tutti i display visualizzano "-" o "- -", ad indicare che il piano di cottura a induzione è in modalità standby.

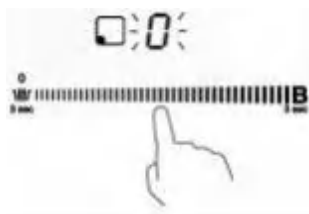


2. Collocare una pentola apposita sulla zona di cottura che si vuole utilizzare.

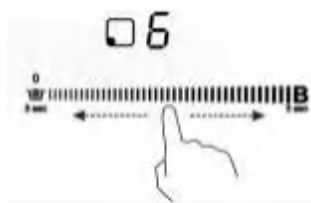
• Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano pulite e asciutte.



3. Selezionare una zona di riscaldamento toccando il cursore e impostare il livello di potenza facendo scorrere il controllo "-" o semplicemente toccando qualsiasi punto del "-".



Oppure



a. Se entro un minuto non viene selezionata un'impostazione di riscaldamento il piano di cottura in vetroceramica si spegne automaticamente. In questo caso è necessario ripartire dalla fase 1.

b. L'impostazione di riscaldamento si può modificare in qualsiasi momento durante la cottura.

c. Se si scorre lungo il "-", la potenza varierà dallo stadio 1 allo stadio 9


Se sul display compare il simbolo lampeggiante alternato all'impostazione di riscaldamento

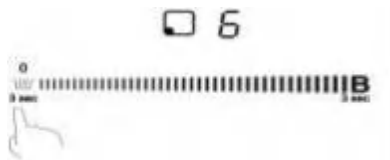
Questo significa quanto segue:

- la pentola è stata collocata nella zona di cottura sbagliata, oppure
- la pentola che state utilizzando non è adatta per cottura a induzione, oppure
- la pentola è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.

Il piano non si riscalda se sulla zona di cottura non è stata collocata una pentola adatta. Il display si spegnerà automaticamente dopo 1 minuti se non viene posizionato un recipiente idoneo.

Quando hai finito di cucinare

1. fare scorrere lungo " — " fino al punto di sinistra, poi tenere  premuto per 1 secondo per spegnere la zona di cottura.



Accertarsi che il display della potenza mostri "0", quindi "H".



2. Spegner l'intero piano di cottura toccando il tasto a sfioro .



3. Prestare attenzione alle superfici calde

Verrà visualizzata una "H" per indicare quale zona di cottura è calda e non può essere toccata.

Scomparirà quando la superficie si è raffreddata fino ad una temperatura adeguata. Può essere utilizzato anche come funzione di risparmio energetico se si desidera riscaldare ulteriori pentole, usando la piastra calda che è ancora surriscaldata.

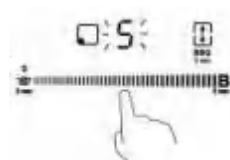


Utilizzare il Boost

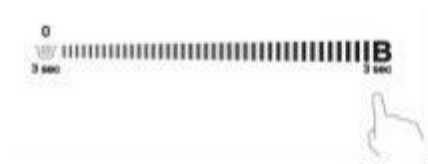
Il Boost è la funzione che una zona sale a una potenza maggiore in un secondo e dura 5 minuti. In questo modo puoi ottenere una cottura più potente e veloce.

Utilizzare il Boost per ottenere una potenza maggiore

1. Toccare il cursore per scegliere la zona di riscaldamento che si desidera potenziare, un indicatore accanto al tasto lampeggerà .



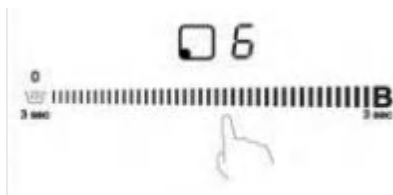
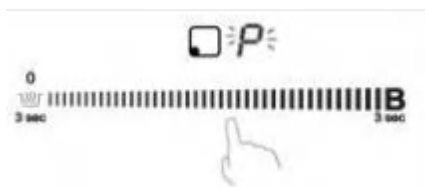
2. Toccare il tasto "1" per 3 secondi, la zona di riscaldamento inizierà a lavorare in modalità Boost, il display di potenza mostrerà "P" per indicare che la zona sta aumentando.



3. La potenza Boost durerà per 5 minuti. Dopo che la modalità boost è terminata, la zona tornerà allo stadio di potenza che era impostato prima del boost.



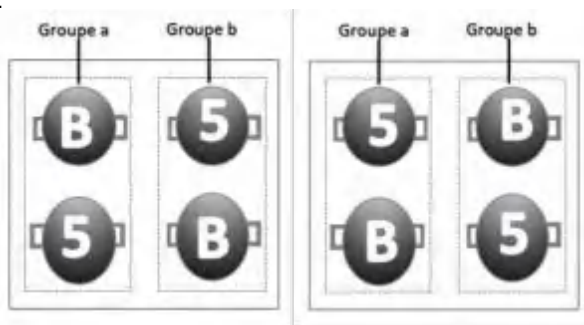
4. Se desideri annullare il Boost durante questi 5 minuti, toccare due volte il pulsante "B", la zona di riscaldamento tornerà alla fase di potenza "9". Oppure scorri lungo il "—" fino al punto sinistro, la zona di riscaldamento tornerà allo stadio di potenza che hai toccato.



Limitazioni durante l'uso

In questo piano cottura ogni zona può lavorare con la funzione Boost.

Ci sono 2 gruppi. Per ciascun gruppo, quando uno dei bruciatori è su Booster, il livello massimo di potenza dell'altro è 5.



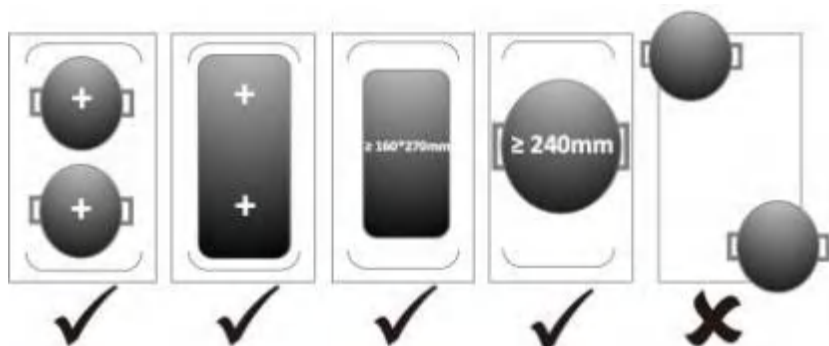
Zona Flessibile

Quest'area può essere utilizzata come zona singola o come due zone differenti, a seconda delle esigenze di cottura in ogni momento.

- L'area flessibile è composta da due induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente. Quando si lavora come una zona singola, una pentola viene spostata da una zona all'altra all'interno, la potenza mantiene lo stesso livello di quella della zona in cui

la pentola era stata posizionata originariamente e la parte non coperta dalla pentola non si scalda.

- Importante: assicurarsi di posizionare le pentole al centro della singola zona di cottura. In caso di pentole grandi, ovali, rettangolari ed allungate, assicurarsi di posizionare le pentole al centro della zona di cottura contrassegnata da due croci.



Esempi di posizionamenti di pentole corretti e sbagliati:

tings, press the dedicated key again and the zones will return into their previous settings.

Come una grande zona

1. Per attivare l'area flessibile come una singola zona grande, semplicemente premere il tasto dedicato.

2.L'impostazione della potenza funziona come qualsiasi altra area normale.



Come due zone indipendenti

Per utilizzare l'area flessibile come due zone diverse con impostazioni di potenza diverse, premere nuovamente il tasto dedicato e le zone torneranno alle

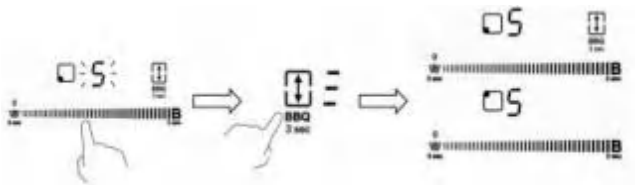
impostazioni precedenti.

Utilizzare la zona flessibile

1. Scegliere una zona che desideri utilizzare la zona flessibile, poi toccare il pulsante per attivare l'area flessibile come una singola zona grande, gli indicatori del

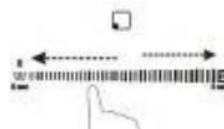


livello di potenza della zona anteriore e della zona posteriore indicheranno lo stesso livello di potenza e l'indicatore LED accanto al pulsante della zona flessibile mostrerà

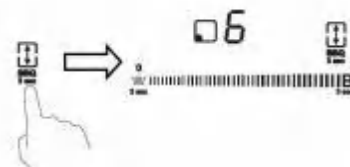


2. Toccare uno dei controlli di selezione della zona di riscaldamento, poi è possibile scorrere lungo il controllo "—"

o semplicemente toccare un punto qualsiasi di "—" per regolare il livello di potenza.



3. Se si desidera annullare la zona flessibile, toccare " " , l'indicatore LED accanto al pulsante della zona flessibile scomparirà.

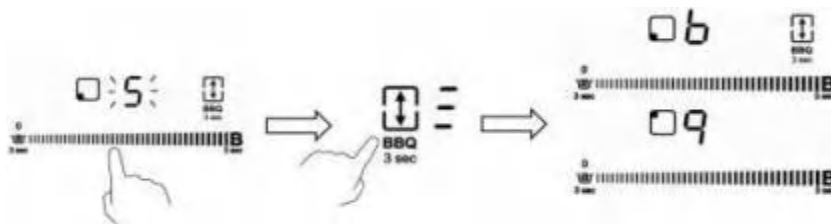


Utilizzare la funzione Barbecue

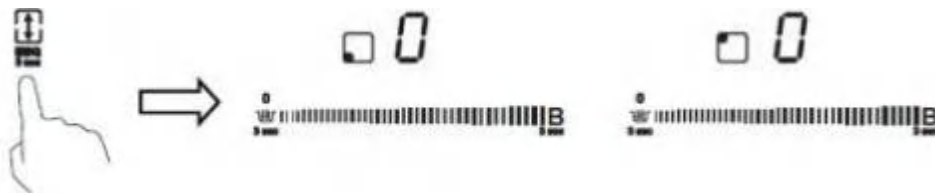
Barbecue è la funzione utilizzata nella modalità di zona flessibile che consentirà alla temperatura della superficie della padella di rimanere a un livello ragionevole e adatto alla griglia.

1. Toccare il cursore della zona di riscaldamento che si desidera utilizzare BBQ, e l'indicatore accanto al tasto lampeggerà. Poi toccare per 3 secondi. l'indicatore

accanto alla zona flessibile mostrerà " = " e poi l'indicatore della zona scelta per la modalità barbecue mostrerà "b" "q".

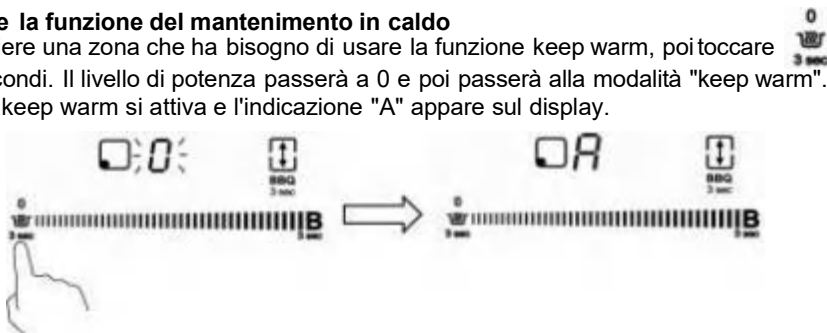


2. Se desideri annullare la funzione barbecue, basta toccare il pulsante della zona flessibile, poi la zona tornerà al livello di potenza "0", è possibile reimpostare la potenza ora.

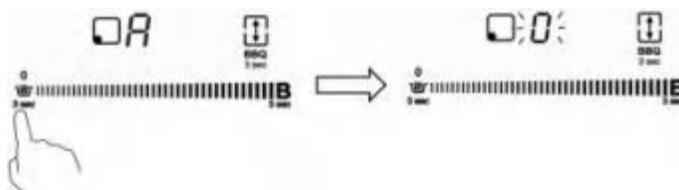


Utilizzare la funzione del mantenimento in caldo

1. Scegliere una zona che ha bisogno di usare la funzione keep warm, poi toccare per 3 secondi. Il livello di potenza passerà a 0 e poi passerà alla modalità "keep warm". La funzione keep warm si attiva e l'indicazione "A" appare sul display.




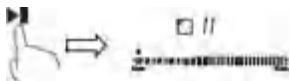
2. Per spegnere la funzione keep warm, scegliere la zona che è in funzione keep warm, poi toccare per 3 secondi. La funzione di mantenimento in caldo si spegnerà e "A" scomparirà.




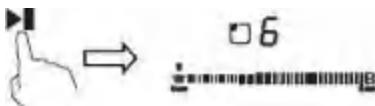
Utilizzare la funzione Pausa - STOP + GO

La funzione Pausa può essere utilizzata in qualsiasi momento durante la cottura. Permette di fermare il piano di cottura a induzione e di ritornare.

1. Assicurarsi che la zona di cottura funzioni.
2. Toccare il pulsante  , l'indicatore della zona di cottura mostrerà "II", il funzionamento del piano di cottura a induzione sarà disattivato in tutte le zone di cottura, ad eccezione dei STOP + GO, On / Off e tasti di blocco.




3. Per annullare lo stato di pausa, basta toccare il pulsante  , la zona di cottura tornerà allo stadio di potenza precedentemente impostato.




Bloccare i controlli

- È possibile bloccare i controlli per evitarne l'uso accidentale (ad esempio l'accensione accidentale delle zone di cottura da bambini).
 - Quando i controlli sono bloccati, tutti i controlli tranne il controllo ON / OFF sono disabilitati.

Per bloccare i controlli

Toccare e tenere premuto il controllo del blocco  per un po'(3 secondi). L'indicatore del timer mostrerà "Lo".

Per sbloccare i controlli

1. Assicurarsi che il piano di cottura a induzione sia acceso
2. Toccare e tenere premuto il controllo del  per un po'(3 secondi).
3. Ora puoi iniziare a utilizzare il tuo piano di cottura a induzione.



Quando il piano di cottura è in modalità di bloccaggio, tutti i comandi sono disabilitati ad esclusione del tasto ON/OFF, è sempre possibile spegnere il piano di cottura ad induzione con il tasto ON/OFF in caso di emergenza, ma prima dell'utilizzo successivo è necessario sbloccare il piano di cottura stesso.

Protezione contro il surriscaldamento

Un sensore di temperatura controlla la temperatura all'interno del piano di cottura a induzione. Se la temperatura supera il livello di sicurezza, il piano di cottura ad induzione si spegne automaticamente.

Protezione contro le fuoriuscite

La protezione da fuoriuscite è una funzione di protezione di sicurezza. Spegne automaticamente il piano cottura entro 10 secondi se l'acqua scorre verso il pannello di controllo, mentre l'avvisatore acustico si attiva per 1 secondo.

Segnalazione di oggetti di piccole dimensioni

Se sul piano di cottura resta appoggiata una pentola con dimensioni non corrette o non magnetica (ad esempio in alluminio) o altri piccoli oggetti (ad esempio coltelli, forchette, chiavi), la zona entra automaticamente in standby per un minuto. La ventola continua a raffreddare il piano di cottura a induzione per un ulteriore minuto.

Protezione tramite autospegnimento

L'autospegnimento è una funzione di sicurezza per il piano di cottura a induzione. Si attiva automaticamente ogni volta che si dimentica acceso il piano di cottura. I tempi di funzionamento di default per i vari livelli di intensità di potenza sono indicati sulla tabella che se ue:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Timer di funzionamento di default (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quando la pentola viene rimossa il piano di cottura a induzione smette immediatamente di riscaldarsi e si spegne automaticamente dopo due minuti.



Le persone portatrici di pacemaker possono questo elettrodomestico solo sotto il controllo del proprio medico.

Utilizzo del timer

Il timer si può utilizzare in due modi diversi:

- Si può utilizzare come contaminuti. In questo caso, il timer non spegne alcuna zona di cottura quando il tempo impostato è attivo.
- Si può impostare per spegnere una zona di cottura al termine del tempo impostato.
- Il timer si può impostare fino a 99 minuti.

Utilizzo del timer come contaminuti

Se non viene selezionata nessuna zona di cottura

1. Accertarsi che il piano di cottura sia acceso.

Nota: è possibile utilizzare il contaminuti anche se non si seleziona una zona di cottura.

2. Toccare "-" o "+" del timer, l'indicatore del contaminuti inizia a lampeggiare e il display del timer visualizza "99" oppure "01".

3. Impostare il tempo toccando il tasto "-" o "+"

Consiglio: Usare il tasto a sfioro "-" o "+" una volta per diminuire o aumentare il valore di un minuto. Tenere premuto il tasto a sfioro "-" o "+" del timer per diminuire o aumentare il valore di 10 minuti.

4. Toccando il "-" si annulla il timer, e lo "00" apparirà nel display dei minuti.

5. Dopo aver impostato il tempo il conteggio inizierà immediatamente. Il display visualizza il tempo restante e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.

6. L'avvisatore acustico si attiva per 30 secondi e l'indicatore del timer visualizza "- -" al termine del tempo impostato.

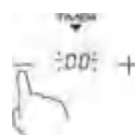
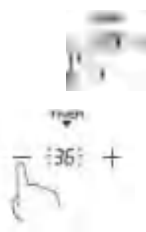
Impostazione del timer per spegnere una zona di cottura

Le zone di cottura impostate per questa funzione funzionano come segue

1. Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento per cui si vuole impostare il timer. (es. zona 1#)

2. Con il tasto a sfioro del timer, l'indicatore del contaminuti inizia a lampeggiare e il display del timer visualizza "30".

3. Impostare il tempo toccando il tasto "-" o "+".

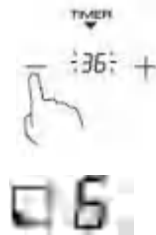


Consiglio: Usare il tasto a sfioro "-" o "+" una volta per diminuire o aumentare il valore di un minuto.

Toccare e tenere premuto il tasto a sfioro "-" o "+", il timer diminuisce o aumenta di 10 minuti.

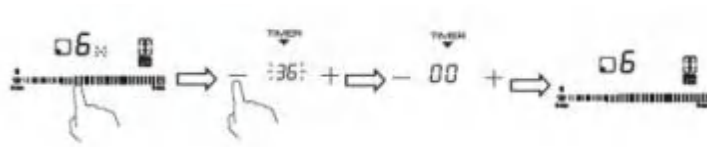
Se il tempo impostato è superiore a 99 minuti, il timer si riposiziona automaticamente a 0 minuti.

4. Dopo aver impostato il tempo il conteggio inizierà immediatamente. Il display visualizza il tempo restante e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.



NOTA: Il punto rosso a fianco dell'indicatore del livello di potenza si accende ad indicare che la zona è stata selezionata.

5. Per annullare il timer, toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento, quindi toccare il "-" del timer ed attivare lo scorrimento fino a "0"; il timer viene annullato e sul display dei minuti viene visualizzato "00", quindi "--".



6. Quando il tempo impostato sul timer di cottura finisce, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente e mostra "H".



Le altre zone di cottura continueranno a funzionare se erano state accese in precedenza.


Impostazione del timer per spegnere più di una zona di cottura

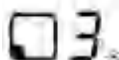
1. Se utilizzare questa funzione per più di una zona di riscaldamento, l'indicatore del timer mostrerà il tempo più breve. Quando il timer breve termina il conteggio, il timer più lungo verrà visualizzato sul display.

(ad esempio, zona 2 # tempo di impostazione di 6 minuti, zona 1 # tempo di impostazione di 3 minuti, indicatore di timer mostra "03".)

NOTA: Il punto rosso lampeggiante accanto all'indicatore del livello di potenza significa che l'indicatore del timer indica l'ora della zona di riscaldamento.

Se si desidera controllare l'ora impostata di un'altra zona di riscaldamento, toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento. Il timer indicherà l'ora impostata.

 (impostato a 6 minuti)

 (impostato a 3 minuti)



2. Quando il tempo impostato sul timer di cottura finisce, la zona di riscaldamento corrispondente si spegne automaticamente e mostra "H".



NOTA: Se si vuole cambiare l'ora una volta impostato il timer, è necessario ripartire dalla fase 1.

Linee Guida di Cottura

Olio e grasso si riscaldano rapidamente, fare pertanto attenzione durante la cottura, soprattutto se si utilizza la funzione Powerboost. A temperature estremamente elevate olio e grasso possono infiammarsi spontaneamente, comportando un serio rischio di incendio.

Consigli su Cucina

- Quando il cibo viene a bollire, ridurre la potenza.
- L'uso di un coperchio potrebbe ridurre il tempo di cottura e risparmiare energia mantenendo il calore.
- Ridurre al minimo la quantità di liquido o grasso per ridurre i tempi di cottura.
- Iniziare a cuocere su un'impostazione di grado alto e abbassare le impostazioni di grado quando il cibo si è riscaldato.

Sobbollire, cucinare il riso

- La sobbollitura si verifica sotto il punto di ebollizione, circa 85 ° C, quando le bolle si sollevano di tanto in tanto sulla superficie del liquido di cottura. È la chiave per deliziose zuppe e stufati teneri perché i sapori si producono senza cuocere troppo il cibo. Dovresti anche cucinare uova e salsa squisita al di sotto del punto di ebollizione.
- Ci vuole un'impostazione superiore rispetto all'impostazione minima per alcune attività tra cui la cottura del riso con il metodo di assorbimento garantendo che il cibo sia cotto in modo corretto nel tempo consigliato..

Rosolare la bistecca

Per cucinare bistecche succose saporite:

1. Mettere la carne a temperatura ambiente circa 20 minuti prima di cucinare.
2. Riscaldare una padella pesante.
3. Spazzolare entrambi i lati della bistecca con olio. Versare una piccola quantità di olio nella padella calda e poi mettere la carne.
4. Girare la bistecca solo una volta durante la cottura. Il tempo di cottura dipende dallo spessore della bistecca e dalla cottura desiderata. I tempi possono variare da circa 2 - 8

minuti per lato. Premi la bistecca per valutare quanto è cotta: se la bistecca è più solida, significa che sia più "ben fatto".

5. Lasciare la bistecca su un piatto caldo per alcuni minuti e diventare tenera prima di servire.

Per friggere

1. Scegliere un wok a base di ceramica compatibile o una padella grande.

2. Preparare bene tutti gli ingredienti e le attrezzature. Cuocerà velocemente.

Se cucini molto, puoi farlo in lotti.

3. Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiaini di olio.

4. Cuocere prima le carni, metterle da parte e tenerle calde. Soffriggere le verdure.

Quando le verdure sono calde ma ancora croccanti, abbassare il fuoco, riportare la carne nella padella e aggiungere la salsa.

5. Mescolare delicatamente gli ingredienti per assicurarsi che sianoriscaldati.

6. Servire immediatamente.

Impostazioni di Calore

Le seguenti impostazioni sono semplici linee guida. La precisa regolazione delle impostazioni dipende da diversi fattori, tra gli altri dalle pentole utilizzate e dai quantitativi preparati. Fare delle prove con il piano a induzione per trovare le impostazioni giuste.

Impostazione di Calore	Modalità
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• riscaldamento delicato per piccole quantità di cibo• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• sobbollitura delicata• rallentamento del riscaldamento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• riscaldare• sobbollitura rapida• cucinare il riso
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• frittelle
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• soffriggere• cucinare la pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• friggere• bruciante• bollire la zuppa• acqua bollente

Cura e pulizia

Che cosa?	Come?	Importante!
<p>Sporco quotidiano sul vetro (impronte, segni, macchie di cibo e schizzi non zuccherini sul vetro).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Togliere l'alimentazione elettrica del piano di cottura. 2. Applicare un detergente per piano di cottura quando il vetro è ancora tiepido (ma non caldo!). 3. Sciacquare ed asciugare con uno straccio pulito o un panno di carta. 4. Ridare alimentazione al piano di cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando viene ridata alimentazione al piano di cottura non ci saranno indicazioni di "superficie calda", tuttavia la zona di cottura può essere ancora calda! Prestare la massima attenzione. • Spugnette metalliche dure, alcune spugnette in nylon e detergenti forti/abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare se il vostro detergente o la spugnetta metallica sono adatti. • Non lasciare mai residui dei prodotti di pulizia sul piano di cottura: il vetro si potrebbe macchiare.
<p>Schizzi di acqua bollente, ingredienti fusi e schizzi zuccherini caldi sul vetro.</p>	<p>Togliarli immediatamente con una paletta per pesce, un coltello a paletta o un raschietto a lama adatti al piano di cottura ad induzione, prestando sempre attenzione alle superfici calde della zona di cottura:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Togliere alimentazione dal piano di cottura dalla presa a parete. 2. Tenere la lama o l'utensile ad un angolo di 30° e raschiare la sporcizia o i residui verso una parte fredda del piano di cottura. 3. Pulire i residui o gli schizzi con un asciugapiatti o un panno di carta. 4. Effettuare le fasi da 2 a 4 per lo "sporco quotidiano sul vetro" come sopra indicato. 	<ul style="list-style-type: none"> • Togliere al più presto possibile le macchie lasciate da ingredienti fusi, cibo zuccherino o schizzi. Se questi residui vengono lasciati seccare sul vetro, possono risultare in seguito difficili da togliere o addirittura danneggiare in modo permanente la superficie del vetro. • Rischio di tagli: quando il coperchio di sicurezza viene fatto rientrare, la lama del raschietto è tagliente come quella di un rasoio. Prestare la massima attenzione e riporre sempre in un luogo sicuro, al di fuori della portata dei bambini.

<p>Schizzi sui tasti a sfioro.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Togliere l'alimentazione elettrica del piano di cottura. 2. Asciugare gli schizzi. 3. Ripulire la zona dei tasti a sfioro con una spugna umida pulita o uno straccio. 4. Asciugare completamente l'area con un panno di carta. 5. Ridare alimentazione al piano di cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il piano di cottura può emettere dei segnali acustici e spegnersi e i tasti a sfioro possono non funzionare quando è presente liquido su di essi. Accertarsi di asciugare la zona dei tasti a sfioro prima di riaccendere il piano di cottura.
------------------------------------	--	--

Consigli e accorgimenti

Problema	Possibili cause	Rimedio
<p>Il piano di cottura a induzione non si accende.</p>	<p>Mancanza di alimentazione.</p>	<p>Accertarsi che il piano di cottura a induzione sia collegato all'alimentazione elettrica e che sia acceso. Controllare che non ci sia un black-out elettrico nella vostra abitazione o nella vostra zona. Dopo avere effettuato tutti questi controlli, se il problema persiste, rivolgersi ad un tecnico qualificato.</p>
<p>I tasti a sfioro non rispondono.</p>	<p>I comandi sono bloccati. L'indicatore del timer mostrerà " Lo ".</p>	<p>Sbloccare i comandi. Vedere la sezione 'Bloccare i controlli' per le istruzioni.</p>
<p>I tasti a sfioro si attivano a fatica.</p>	<p>Potrebbe esserci una sottile pellicola di acqua sui comandi, oppure state utilizzando la punta delle dita per attivare i comandi.</p>	<p>Accertarsi che la zona dei tasti a sfioro sia asciutta e utilizzare il polpastrello delle vostre dita per attivare i comandi.</p>
<p>Il vetro è graffiato.</p>	<p>Recipienti di cottura con bordi irregolari.</p> <p>Si stanno utilizzando spugnette metalliche o detersivi abrasivi e non adatti.</p>	<p>Utilizzare recipienti di cottura con basi piane e regolari. Vedere "Scelta dei recipienti di cottura adatti".</p> <p>Vedere "Cura e pulizia".</p>

<p>Alcune pentole fanno rumori tipo crepitio o schiocco.</p>	<p>Questo fenomeno potrebbe essere causato dalla struttura dei recipienti di cottura (strati di diversi metalli che vibrano diversamente).</p>	<p>Questo è normale per i recipienti di cottura e non indica un'anomalia.</p>
<p>Il piano di cottura a induzione emette un piccolo rumor e sordo quando viene utilizzato con l'impostazione di riscaldamento.</p>	<p>Questo fenomeno è causato dalla tecnologia della cottura a induzione.</p>	<p>È del tutto normale, ma il rumore dovrebbe attutirsi o scomparire completamente quando si diminuisce l'impostazione di riscaldamento.</p>
<p>Rumore della ventola di cottura a induzione.</p>	<p>Una ventola di raffreddamento presente all'interno del piano di cottura a induzione si è accesa per evitare che l'elettronica si surriscaldi. Può continuare a funzionare anche una volta spento il piano di cottura a induzione.</p>	<p>È un fenomeno normale e non richiede alcun intervento. Non togliere e ridare alimentazione al piano di cottura a induzione dalla parete se la ventola sta funzionando.</p>
<p>Le padelle non si riscaldano e vengono visualizzate sul display.</p>	<p>Il piano di cottura a induzione non è in grado di rilevare la padella in quanto questa non è adatta per la cottura a induzione. Il piano di cottura a induzione non è in grado di rilevare la padella perché questa è troppo piccola per la zona di cottura oppure non è perfettamente centrata su di essa.</p>	<p>Utilizzare recipienti di cottura adatti per la cottura a induzione. Vedere la sezione "Scelta dei recipienti di cottura adatti". Centrare la padella ed accertarsi che la base corrisponda alle dimensioni della zona di cottura.</p>
<p>Il piano di cottura a induzione o la zona di cottura si sono spenti inaspettatamente, si attiva un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (di solito alternato con una o due cifre sul display del timer di cottura).</p>	<p>Guasto tecnico.</p>	<p>Annotare le lettere e i numeri dell'errore, togliere alimentazione al piano di cottura a induzione dalla parete e contattare un tecnico qualificato.</p>

Display di anomalie e controllo

Se si evidenzia un'anomalia, il piano di cottura a induzione si posiziona in autoprotezione automaticamente e visualizza i seguenti codici di protezione:

Problema	Possibili cause	Rimedio
F3/F4	Anomalia del sensore di temperatura della bobina a induzione	Contattare il fornitore.
F9/FA	Anomalia del sensore di temperatura del riscaldatore a induzione IGBT.	Contattare il fornitore.
E1/E2	Tensione d'alimentazione anomala	Verificare se l'alimentazione elettrica è corretta. L'accensione dopo l'alimentazione è normale.
E3	Alta temperatura del temperaturadella induzione sensore bobina di ad	Contattare il fornitore.
E5	Alta temperatura del temperatura IGBT sensore di	Fare ripartire una volta che il piano di cottura a induzione si è raffreddato.

Le considerazioni di cui sopra derivano dalla valutazione e dal controllo delle anomalie comuni. Non smontare da soli l'elettrodomestico per evitare rischi e danni al piano di cottura ad induzione.

Specifiche tecniche

Modello	YL-IF7018S-5B5B5B5B
Zone di cottura	4 Zone
Tensione di alimentazione	220-240V~, 50-60Hz
Potenza elettrica installata	6600-7400W
Dimensioni prodotto P×L×H (mm)	590X520X60
Dimensioni con incasso PxL (mm)	(563~565)x(494~496)

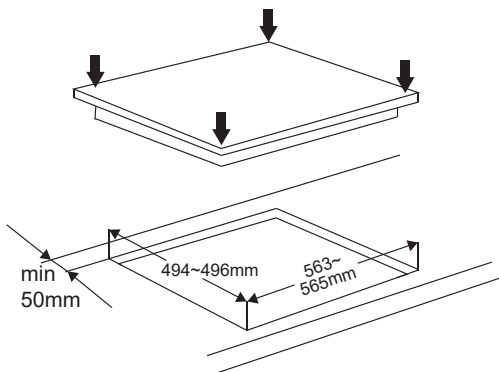
Il peso e le dimensioni sono approssimativi. Le specifiche e il design potranno variare senza preavviso in quanto siamo sempre impegnati nella ricerca di continue innovazioni dei nostri prodotti.

Installazione

Selezione dell'attrezzatura di installazione

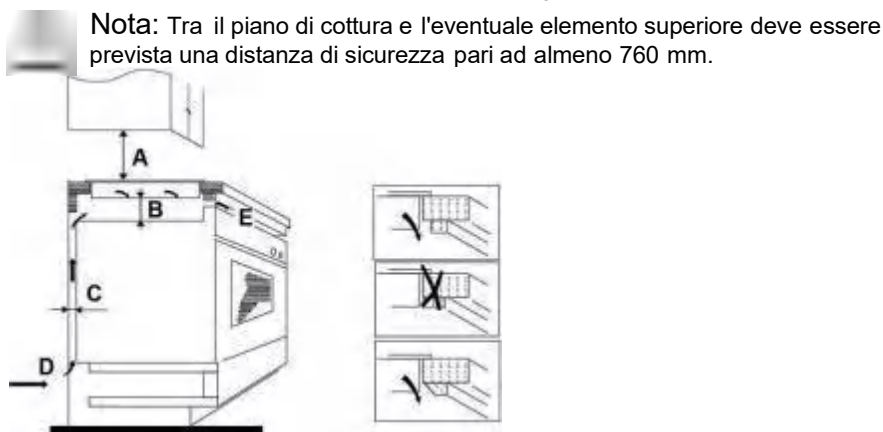
1. Verificare le dimensioni del piano di cottura a induzione (P×L×H): **590mmX520mmX60mm**
2. Pulire la superficie del piano di lavoro e praticare un foro adeguato (PxL): **(563~565)mmX(494~496)mm**

Nota bene: ai fini dell'installazione e dell'utilizzo, è necessario mantenere 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 per la superficie di lavoro resistente al calore per evitare una maggiore deformazione causata dall'irraggiamento termico della piastra. Come mostrato di seguito:



*L'installazione sarà più semplice se si inserisce prima l'estremità del cavo di alimentazione nella posizione incassata.

Assicurarsi sempre che il piano di cottura a induzione sia ben ventilato e che entrata ed uscita dell'aria non siano ostruite. Assicurarsi che il piano di cottura a induzione sia in buone condizioni operative. Come illustrato qui di seguito



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	minimo 50	minimo 20	Entrata aria	Uscita aria 5 mm

Prima di montare il piano di cottura, assicurarsi che

- il supporto sia squadrato e livellato e che non ci siano elementi strutturali che

possano interferire con i requisiti di spazio.

- il supporto sia realizzato in materiale resistente al calore.
- se il piano di cottura è installato al di sopra di un forno, il forno sia dotato di una ventola di raffreddamento incorporata.
- l'installazione sia conforme a tutti i requisiti di ingombro, oltre che a tutte le normative e le disposizioni sia stato incorporato nel cablaggio permanente un apposito interruttore sezionatore che permetta di staccare completamente l'elettrodomestico dalla rete di alimentazione principale; tale interruttore deve essere montato e posizionato in accordo con le normative e le disposizioni locali. L'interruttore sezionatore deve essere di tipo approvato e deve fornire una separazione dei contatti con intercapedine di 3 mm in tutti i poli (o in tutti i conduttori attivi [fase] se le normative sugli impianti elettrici locali permettono questa variazione rispetto alle specifiche).
- l'interruttore sezionatore sia facilmente raggiungibile dal cliente una volta installato il piano di cottura.
- in caso di dubbi relativi al montaggio, contattare le autorità locali e consultare le normative vigenti.
- si utilizzino rivestimenti resistenti al calore e facili da pulire (quali ad esempio piastrelle ceramiche) per le pareti circostanti il piano di cottura.

Una volta montato il piano di cottura, assicurarsi che

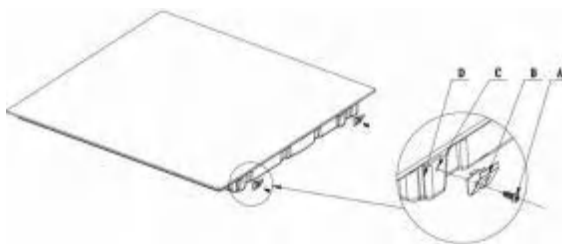
- il cavo di alimentazione elettrica non sia accessibile attraverso gli sportelli o i cassetti dei mobiletti.
- sia presente un flusso adeguato di aria fresca dall'esterno dei mobiletti verso la base del piano di cottura.
- se il piano di cottura è montato sopra ad una cassettera o a dei mobiletti, sia stata installata una barriera di protezione termica al di sotto della base del piano di cottura.
- l'interruttore sezionatore sia facilmente accessibile per il cliente.

Prima di posizionare le staffe di fissaggio

L'elettrodomestico deve essere collocato su una superficie piana e stabile (utilizzare l'imballaggio). Non forzare i comandi che sporgono dal piano di cottura.

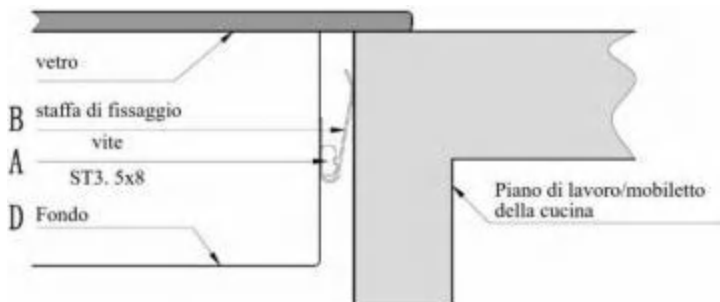
Regolazione della posizione della staffa

Fissare il piano di cottura sul supporto avvitando 4 staffe sul fondo del piano di cottura stesso (vedere figura) dopo il montaggio.



Regolare la posizione della staffa per adattarla al diverso spessore del piano del tavolo.

A	B	C	D
Vite	Staffa	Foro per vite	Fondo



Avvertenza

1. Il piano di cottura a induzione deve essere montato da personale o tecnici qualificati. La nostra società ha un team di professionisti a disposizione dei clienti. Non operare mai da soli.
2. Il piano di cottura non può essere montato direttamente sopra ai seguenti elettrodomestici: lavastoviglie, frigorifero, freezer, lavatrice o asciugatrice, in quanto l'umidità può danneggiare l'elettronica del piano di cottura stesso.
3. Il piano di cottura a induzione dovrà essere montato in modo tale da garantire un migliore irraggiamento del calore e un livello di affidabilità più elevato.
4. La parete e la zona di cottura indotta al di sopra della superficie del piano dovranno essere resistenti al calore.
5. Per evitare danni, lo strato intermedio e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
6. Installazione del prodotto per mantenere la superficie di installazione liscia, non può avere corpi estranei (come la sabbia), al fine di prevenire l'uso della forza causata dalla piastra di cristallo rotto!

Collegamento del piano di cottura alla rete di alimentazione elettrica



Questo piano di cottura deve essere collegato alla rete di alimentazione elettrica solo da una persona appositamente addestrata.

Prima di collegare il piano di cottura alla rete di alimentazione elettrica, verificare che:

1. il cablaggio interno dell'abitazione sia adeguato alla potenza consumata dal piano di cottura.
2. la tensione corrisponda al valore riportato sulla targhetta delle caratteristiche tecniche.
3. le sezioni del cavo di alimentazione elettrico possano sopportare il carico specificato sulla targhetta delle caratteristiche tecniche.

Per collegare il piano di cottura alla rete di alimentazione elettrica non utilizzare adattatori, riduttori o deviatori, in quanto sussiste il pericolo di surriscaldamenti e incendi.

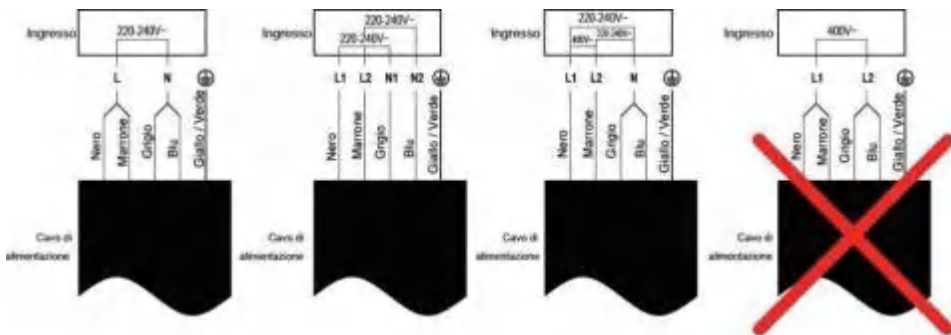
Il cavo di alimentazione elettrica non deve entrare in contatto con componenti surriscaldati e deve essere collocato in modo tale che la sua temperatura non superi mai, in nessun punto, i 75°C.



Verificare con un elettricista se l'impianto di cablaggio dell'abitazione è corretto senza necessità di modificarlo. Le eventuali modifiche dovranno sempre essere effettuate da un elettricista qualificato.

L'alimentazione elettrica deve essere collegata in conformità con la relativa normativa o un sezionatore unipolare. Il metodo di collegamento è illustrato qui di seguito.

- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere effettuata da un agente post-vendita con attrezzi dedicati, per evitare qualsiasi incidente.
- Se l'elettrodomestico è collegato direttamente all'alimentazione di rete è necessario montare un sezionatore multipolare con uno spazio di almeno 3 mm tra i contatti.
- L'installatore deve accertarsi che il collegamento elettrico sia corretto e che sia conforme alle normative di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o schiacciato.
- Il cavo deve essere controllato con regolarità e sostituito unicamente da tecnici autorizzati.





2 ANNI DI GARANZIA

Ti ringraziamo per aver scelto il prodotto **AMZCHEF**. Ci auguriamo sinceramente che tu ne sia soddisfatto.

Questo prodotto è garantito contro qualsiasi difetto elettronico o meccanico per un periodo di 2 anni dalla data di acquisto originale da parte del consumatore. L'unità/le parti sostitutive saranno garantite per la parte restante del periodo di garanzia originale.

Domande? Problemi? Preoccupazioni?

Se hai bisogno di assistenza, non esitare a contattarci, tramite il nostro sito

Web: www.iamzchef.com o **E-mail:** info@iamzchef.com.

Problema + Numero d'ordine + una foto o un video allegato nell'e-mail.

In questo modo vi potremo aiutare a risolvere il problema il prima possibile.

Ti risponderemo entro 24 ore dalla ricezione dell'e-mail.



L'agente/distributore è il benvenuto a contattarci. Email:info@iamzchef.com

Advertencias de seguridad

Su seguridad nos importa. Lea esta información antes de utilizar la encimera.

Instalación

Riesgo de descarga eléctrica

- Desconecte el electrodoméstico de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento en él.

- Una puesta a tierra adecuada es fundamental y obligatoria.

- La modificación de la instalación eléctrica doméstica es tarea exclusiva de electricistas cualificados.

- Si no se sigue esta recomendación, puede producirse una descarga eléctrica o un accidente mortal.

Riesgo de corte

- Tenga cuidado con las aristas de los paneles, ya que están afiladas.

- Si no tiene precaución, puede hacerse heridas o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Lea estas instrucciones atentamente antes de instalar o utilizar el electrodoméstico.

- No coloque nunca material o productos combustibles sobre este electrodoméstico.

- Ponga esta información a disposición de la persona responsable de instalar el electrodoméstico, ya que podría reducir los costes de instalación.

- Para evitar riesgos, el electrodoméstico debe instalarse conforme se indica en estas instrucciones.
- Un técnico cualificado debe instalar y conectar correctamente a tierra este electrodoméstico.

El electrodoméstico debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor que permita desconectarlo por completo de la red eléctrica.

- La garantía o las reclamaciones de responsabilidad podrían carecer de validez si el electrodoméstico se instala de forma incorrecta.

Operación y mantenimiento

Riesgo de descarga eléctrica

- No utilice ninguna encimera rota o agrietada. Si la superficie de la encimera se rompe o agrieta, apáguela de inmediato mediante el interruptor principal de la pared y póngase en contacto con un técnico cualificado.

Apague la encimera mediante el interruptor de la pared antes de efectuar operaciones de limpieza o mantenimiento.

- Si no se sigue esta recomendación, puede producirse una descarga eléctrica o un accidente mortal.

Riesgo de muerte

- Este electrodoméstico cumple normas de seguridad electromagnética.
- No obstante, las personas portadoras de un marcapasos cardíaco u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar a su médico o al fabricante del implante antes de utilizar este electrodoméstico para asegurarse de que el campo

electromagnético no afectará al implante.

El incumplimiento de esta recomendación puede causar la muerte.

Peligro, superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles del electrodoméstico se calientan lo suficiente como para causar quemaduras.

No permita que el cuerpo, la ropa ni otros objetos, salvo utensilios de cocina adecuados, entren en contacto con el vidrio de la encimera hasta que la superficie se enfríe.

- Los objetos metálicos (como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas) no deben colocarse en la superficie de la encimera, ya que pueden calentarse.

Mantenga alejados a los niños.

- Las asas de las ollas pueden estar calientes cuando las toque. Compruebe que las asas de las ollas no invadan otras zonas de cocción que estén encendidas. Manténgalas fuera del alcance de los niños.

El incumplimiento de esta recomendación puede causar quemaduras y escaldaduras.

Riesgo de corte

- La afilada cuchilla de un rascador de la superficie de la encimera queda expuesta cuando se retira la cubierta de seguridad. Use el rascador con suma precaución y guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.

Si no tiene precaución, puede hacerse heridas o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- No deje nunca el electrodoméstico sin vigilancia mientras se esté usando. La ebullición produce humo y derrames grasientos que pueden inflamarse.

Nunca utilice el electrodoméstico como superficie de trabajo o almacenamiento.

Nunca deje objetos o utensilios sobre el electrodoméstico.

- No coloque ni deje objetos magnetizables (como tarjetas de crédito o tarjetas de memoria) o aparatos electrónicos (como ordenadores o reproductores de MP3) cerca del electrodoméstico; su campo electromagnético podría provocar interferencias.

- Nunca utilice el electrodoméstico para calentar el lugar.

- Después de su uso, apague las zonas de cocción y la encimera como se describe en este manual (es decir, con los mandos táctiles). No confíe en que la función de detección de recipientes apagará las zonas de cocción cuando retire las cacerolas.

No permita que los niños jueguen con el electrodoméstico, ni que se sienten, se suban o se pongan de pie en él.

- No guarde objetos que interesen a los niños en los armarios situados encima del electrodoméstico. Los niños podrían lesionarse gravemente si se suben a la placa de cocción.

No deje a los niños solos o sin vigilancia en la zona de uso del electrodoméstico.

Una persona responsable y competente debe

enseñar a usar el electrodoméstico a los niños o a las personas con discapacidades que limiten su aptitud para utilizar el electrodoméstico. El instructor debe comprobar que pueden utilizar el electrodoméstico sin que esto suponga ningún peligro para ellos o para el entorno.

No repare ni reemplace componentes del electrodoméstico a menos que se recomiende de forma expresa en el manual. Un técnico cualificado debe realizar cualquier otra reparación o mantenimiento.

No utilice limpiadores a vapor para limpiar la encimera.

- No coloque ni deje caer objetos pesados en la encimera.
- No se ponga en pie encima de la encimera.
- No utilice cacerolas con bordes dentados ni arrastre las cacerolas por la superficie de vidrio de la encimera de inducción, ya que podría rayar el vidrio.

No utilice estropajos ni otros limpiadores abrasivos para limpiar la placa de cocción; podría rayar el vidrio.

Para evitar riesgos, el fabricante, su representante de servicio o cualquier otra persona cualificada deben cambiar los cables de alimentación que estén dañados.

Este electrodoméstico está diseñado para su uso en el hogar y en aplicaciones parecidas, como: zonas de cocina para empleados en negocios, oficinas y otros entornos laborales; granjas; por parte de clientes de hoteles, moteles y otros establecimientos de tipo residencial; otros establecimientos de hospedaje.

- **ADVERTENCIA:** El electrodoméstico y las partes accesibles de este se calientan durante el

funcionamiento. Debe prestarse atención para no tocar los elementos térmicos.

Debe impedirse que los niños menores de 8 años se acerquen a menos que estén supervisados en todo momento.

- Pueden utilizarlo niños a partir de 8 años de edad y personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, si lo emplean bajo supervisión o se les instruye acerca de la seguridad del producto y entienden los riesgos que comporta.
- Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Los niños no deben limpiar ni mantener el producto sin supervisión.
- **ADVERTENCIA:** Dejar desatendida la encimera mientras se cocina con grasa o aceite puede ser peligroso y originar un incendio. **NUNCA** intente apagar el fuego con agua; apague la encimera y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.
• **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio; no coloque objetos sobre las superficies de cocción.
- **Advertencia:** Si la superficie está agrietada, apague el electrodoméstico para evitar la posibilidad de descarga eléctrica porque las partes con corriente están protegidas por las superficies de la encimera que son de vidrio cerámico o un material similar.
• No utilice limpiadores a vapor.
- El electrodoméstico no está diseñado para funcionar

con un temporizador externo ni con ningún sistema de control remoto independiente.

PRECAUCIÓN: Los procesos de cocción breves deben contar supervisión. Los procesos de cocción breves deben vigilarse de manera continua.

ADVERTENCIA: Para evitar el vuelco del electrodoméstico, debe instalarse un elemento estabilizador. Consulte las instrucciones de instalación.

ADVERTENCIA: Utilice solamente las protecciones que incorpora el electrodoméstico, las protecciones diseñadas por el fabricante del equipo de cocina o las protecciones que indica el fabricante en las instrucciones de uso, según corresponda. El uso de protecciones inadecuadas puede causar accidentes.

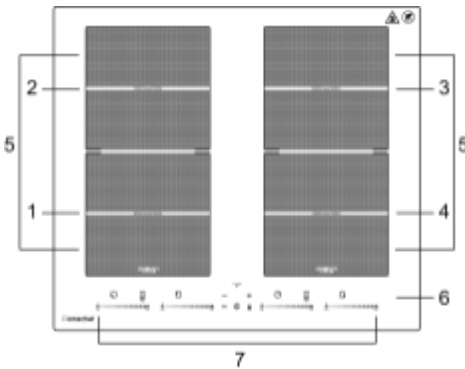
Este electrodoméstico incorpora una conexión a tierra solo para fines de funcionamiento.

Le felicitamos por la compra de la nueva encimera de inducción. Recomendamos que lea este manual de instrucciones/instalación para que entienda bien cómo instalar y utilizar el electrodoméstico de forma correcta. Para instalarlo, lea la sección correspondiente.

Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de usarlo y guarde el manual de instrucciones/instalación para consultas futuras.

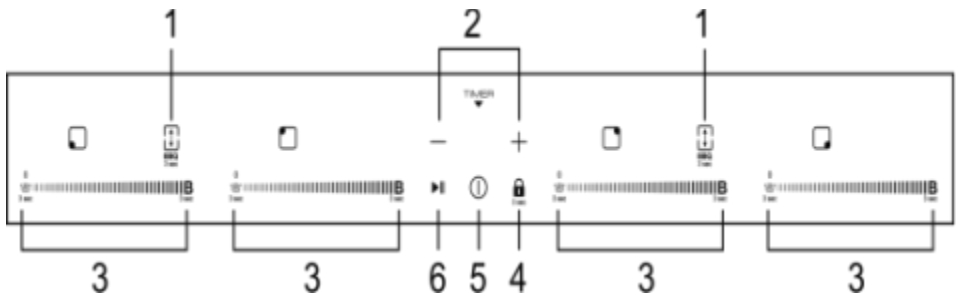
Descripción del Producto

Vista Superior



1. Zona de 2000 W, sube a 2600 W con Boost
2. Zona de 1500 W, sube a 2000 W con Boost
3. Zona de 2000 W, sube a 2600 W con Boost
4. Zona de 1500 W, sube a 2000 W con Boost
5. Zona flexible, sube de 2800 W a 3500 W con Boost
6. Placa de vidrio
7. Panel de control

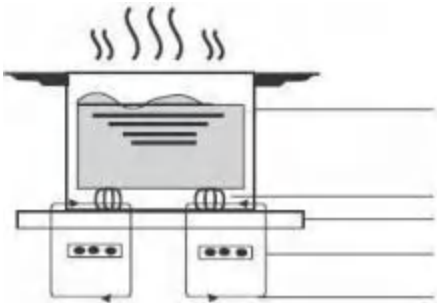
Panel de Control



1. Control de zona flexible / Control de función BBQ
2. Control de temporizador
3. Controles de selección de zona de calefacción / Tecla de regulación de potencia / Control de función de Boost / Control de mantener tibio
4. Control de bloqueo de teclas
5. Control de ENCENDIDO / APAGADO
6. Control de función "pare y siga"

Introducción sobre las encimeras de inducción

Es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la cacerola, en lugar de hacerlo de forma indirecta a través de la superficie de vidrio. El vidrio se calienta solamente por estar en contacto con la cacerola.



olla de hierro

circuito magnético

placa de vidrio cerámico

bobina de inducción

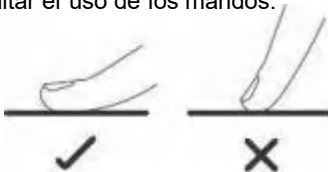
corrientes inducidas

Antes de utilizar la nueva encimera de inducción

- Lea esta guía y preste especial atención a la sección «Advertencias de seguridad».
- Retire las películas protectoras que puedan quedar sobre la encimera de inducción.

Uso de los mandos táctiles

- Los mandos responden al tacto, por lo que no es necesario presionarlos.
- Utilice la yema de los dedos en lugar de la punta.
- Oirá un pitido cada vez que se produzca el contacto.
- Asegúrese de que los mandos estén siempre limpios y secos y de que no haya ningún objeto que los cubra (como un utensilio o un paño). Incluso una capa fina de agua podría dificultar el uso de los mandos.



Elección de los utensilios de cocina adecuados



- Utilice solamente utensilios aptos para el uso con encimeras de inducción. Compruebe que el símbolo de inducción aparece en el embalaje o en el fondo de la cacerola.

- Para comprobar si el utensilio es válido, puede hacer la prueba del imán. Acerque un imán a la base de la cacerola. Si lo atrae, la cacerola es apta para encimeras de inducción.



- Si no dispone de un imán:

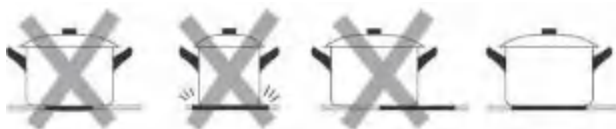
1. Vierta un poco de agua en la cacerola que quiera probar.
2. Si no parpadea en el visor y el agua se calienta, la cacerola es adecuada.

- Los utensilios de cocina de los materiales siguientes no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.

No utilice utensilios con bordes dentados o base curva.



Asegúrese de que la base de la cacerola sea lisa, descanse plana sobre el vidrio y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice cacerolas cuyo diámetro coincida con las marcas de la zona elegida. El uso de una olla un poco más grande ofrecerá una eficiencia energética máxima. La eficiencia energética es inferior a la prevista cuando se utilizan ollas más pequeñas. Centre siempre la cacerola en la zona de cocción.



Para apartar las cacerolas de la encimera de cocción, levántelas siempre en lugar de deslizarlas, ya que el vidrio podría rayarse.



Dimensiones de la cacerola

Hasta cierto límite, las zonas de cocción se adaptan automáticamente al diámetro de la cacerola. Sin embargo, la base debe tener un diámetro mínimo según cada zona. Para optimizar la eficiencia de la placa de cocina, coloque la cacerola en el centro de la zona de cocción.

Diámetro de la base de la cacerola para inducción

Zona de cocción	Mínimo (mm)
1,2(180mm)	120
3(180mm)	120
4 (180mm)	120
Zona Flexible	240 or 160*270

Visto lo anterior puede variar según la calidad de la cacerola.

Uso de la encimera de inducción

Para empezar a cocinar

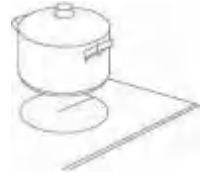
1. Toque el botón de ① .

Después de encender la encimera se escucha un pitido y aparece « - » o « -- » en el visor; esto indica que la encimera de inducción ha entrado en el modo de espera.

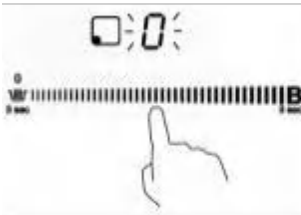


2. Coloque una cacerola adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.

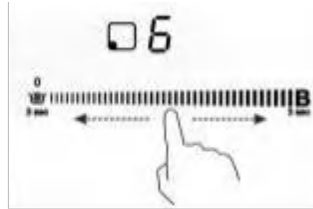
• Asegúrese de que el fondo de la cacerola y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.



3. Seleccione una zona de calefacción tocando el control deslizante y ajuste el nivel de potencia deslizándolo a lo largo del control "-" o simplemente tocando cualquier punto del "-".



O



- Si no elige una zona de cocción en 1 minuto, la encimera cerámica se apagará de forma automática. Entonces, tendrá que comenzar por el paso 1 otravez.
- La temperatura se puede cambiar en cualquier momento durante la cocción.
- Si pasa el dedo por el mando «—», la potencia aplicada variará entre 1 y 9.



Si  parpadea en el visor y se alterna con la temperatura

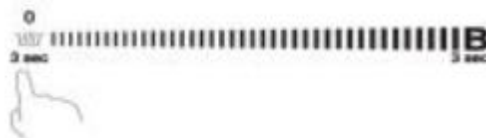
Esto significa lo siguiente:

- No ha colocado una cacerola en la zona de cocción correcta.
- La cacerola que está usando no es apta para encimeras de inducción.
- La cacerola es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.

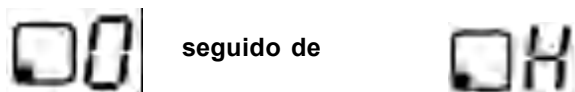
No se genera calor a menos que haya una cacerola adecuada en la zona de cocción. El visor se apagará automáticamente después de 1 minuto si no se coloca una cacerola adecuada en la encimera.



Cuando haya finalizado la cocción

1. Apague la zona de cocción deslizando a lo largo de “—” al punto izquierdo, y luego mantenga durante  1 segundo. 



Asegúrese de que el visor de potencia muestra «0» y, a continuación, «H».



2. Para apagar la placa de cocción completa, toque el mando de  .
3. Tenga cuidado con las superficies calientes. 

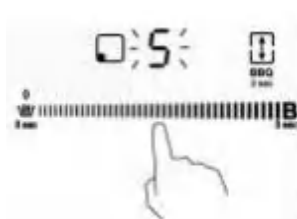
La letra «H» indica que la zona de cocción está caliente. Desaparecerá cuando la temperatura de la superficie descienda y esta pueda tocarse sin peligro. También puede utilizarse como función de ahorro de energía, ya que permite emplear la zona que todavía está caliente para calentar otras cacerolas.

Usar el Boost

Boost es la función en la que una zona suba a una potencia más alta en un segundo y dure 5 minutos. Por lo que puede obtener una cocción más potente y rápida.

Usar el Boost para obtener potencia más alta

1. Toque el control deslizante para elegir la zona de calefacción que desea potenciar, un indicador junto a la tecla parpadeará.



2. Toque el **B** durante 3 segundos, la zona de calefacción empezará a trabajar en modo Boost. La pantalla de potencia mostrará "P" para indicar que la zona está en modo

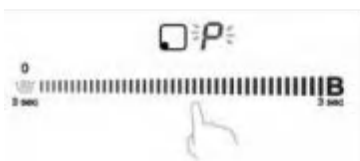


Boost.

3. La potencia Boost durará 5 minutos. Una vez finalizado el modo de refuerzo, la zona volverá a la etapa de potencia que se estableció antes del refuerzo.



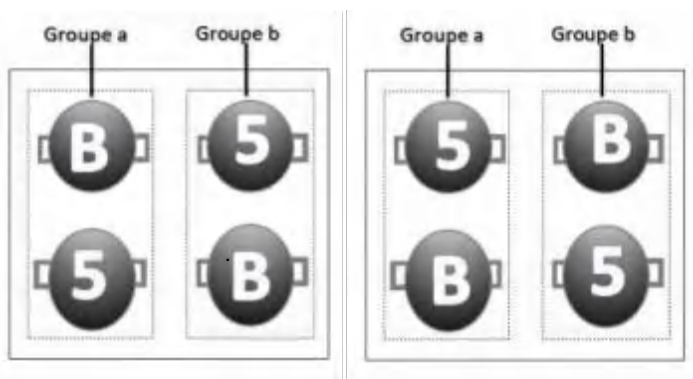
4. Si quiere cancelar el Boost durante estos 5 minutos, toque el control deslizante de la zona de calefacción, un indicador junto a la tecla parpadeará. A continuación, vuelva a tocar cualquier punto de la barra deslizante. La zona de calentamiento saldrá de la función de refuerzo y mostrará el nivel de potencia que se estableció antes del refuerzo.



Restricciones durante el uso

En esta placa cada zona puede trabajar con la función Boost.

Hay 2 grupos. Para cada grupo, cuando uno de los quemadores está en Booster, el nivel máximo de potencia del otro es 5.

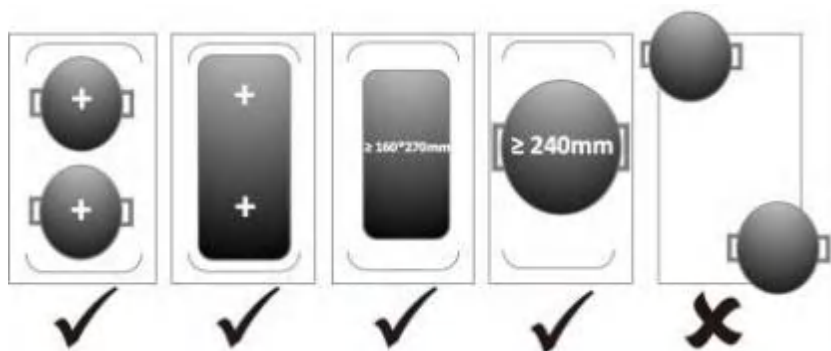


Zona Flexible

Esta área se puede usar como una zona simple o como dos zonas diferentes de conformidad con las necesidades de cocción en cualquier momento.

- El área flexible se compone de dos inductores independientes que pueden controlarse por separado. Al funcionar como una zona simple, un utensilio de cocina se mueve desde una zona hacia otra zona dentro del área flexible manteniendo la misma etapa de potencia que tenía la zona donde el utensilio se encontraba en primer lugar, y la parte que no está cubierta por el utensilio de cocina no se calienta.
- Importante: Asegúrese de colocar los utensilios de cocina centrados en la zona de cocción simple. En cuanto a olla grande, cacerola oval, rectangular y alargada, asegúrese de colocar las ollas centradas en la zona de cocción cubriendo ambos cruces.

Ejemplos de colocaciones correctas e incorrectas de ollas:



Como zona grande



1. Para activar el área flexible como una zona grande simple, simplemente presione la tecla dedicada.
2. La configuración de potencia funciona como cualquier otra área normal.



Como dos zonas independientes

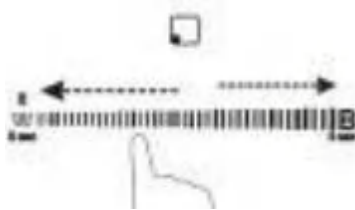
Para usar el área flexible como dos zonas diferentes con diferentes configuraciones de potencia, vuelva a presionar la tecla dedicada, las zonas regresarán a sus configuraciones anteriores.


Usar la zona flexible

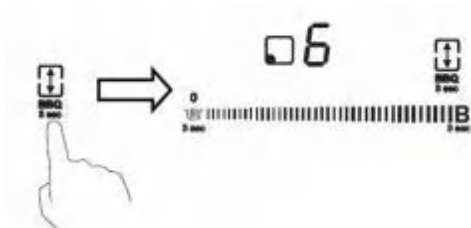
1. Elija una zona que quiere usar como la zona  , luego toque el botón flexible para activar el área flexible como una zona grande simple, los indicadores de etapa de potencia de la zona frontal y la trasera indicarán la misma etapa de potencia, y el indicador rojo cercano al botón de la zona flexible mostrará “  ”.



2. Toque uno de los controles de selección de la zona de calefacción, luego puede deslizar a lo largo del control “—”, o simplemente toque cualquier punto del “—” para ajustar la etapa de potencia.



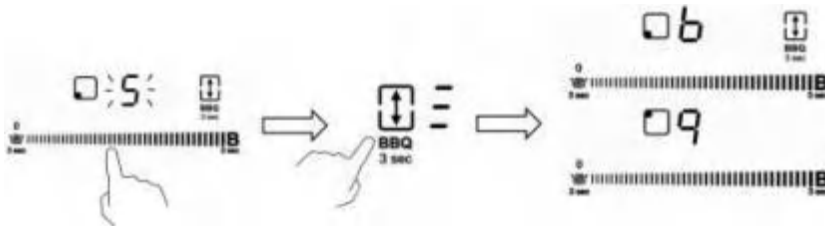
3. Si desea cancelar la zona flexible, toque "  ", el indicador led junto al botón de zona flexible desaparecerá.



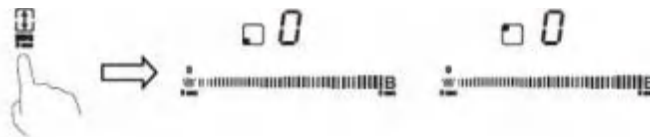
Usar la función de Barbacoa

BBQ es la función que se utiliza al modo de zona flexible en la que permitirá que la temperatura de superficie de la olla mantenga a la etapa razonable y sea apta para asar a la parrilla.

1. Toque el control deslizante de la zona de calefacción que desee utilizar para la barbacoa, y el indicador situado junto a la tecla parpadeará. A continuación, toque durante 3 segundos., el indicador cercano a la zona flexible mostrará “=” y luego el indicador de la zona elegida para el modo de barbacoa mostrará “b” “q”.”

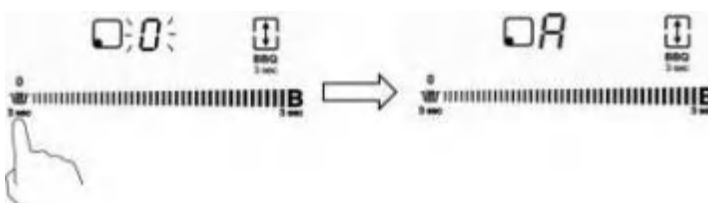


2. Si quiere cancelar la función de barbacoa, simplemente toque el botón de la zona flexible, luego la zona regresará a la etapa de potencia “0”, puede restablecer la potencia ahora.



Usar la función de mantener tibio

1. Elija una zona que necesite usar la función de mantener caliente, luego toque durante 3 segundos. El nivel de potencia cambiará a 0 y luego pasará al modo de mantenimiento del calor. La función de mantenimiento del calor se activa y la "A" aparece en la pantalla.



2..Para desactivar la función de mantenimiento del calor, elija la zona que está en función de mantenimiento del calor, luego toque "1" durante 3 segundos. la función de mantener tibio saldrá y el "A" se desaparecer



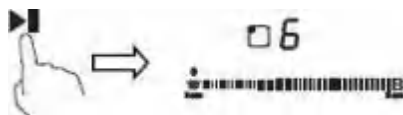
Usar la función Pausa – PARE + SIGA

La función de pausa se puede utilizar en cualquier momento durante la cocción. Permite detener la placa de inducción y volver a funcionar.

1. Asegúrese de que la zona de cocción esté funcionando.
2. Toque el botón , el indicador de la zona de cocción mostrará "II". Luego, la operación de la placa de inducción se desactivará dentro del alcance de todas las zonas de cocción, excepto PARE + SIGA, encendido/apagado y teclas de bloqueo.



3. Para cancelar el estado de pausa, toque el botón , luego la zona de cocción regresará a la etapa de potencia anteriormente configurada.




Bloquear los Controles

- Puede bloquear los controles para prevenir el uso no intencionado (Por ejemplo, los niños encienden accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto


el control ENCENDIDO/APAGADO están inhabilitados.

Para bloquear los controles

Mantenga pulsado el control de bloqueo de teclas  por un momento (3 segundos). El indicador de temporizador mostrará "Lo".

Para desbloquear los controles

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

2. Mantenga pulsado el control de bloqueo de teclas  por un momento (3 segundos).
3. Ahora puede comenzar a usar su placa de inducción.



Cuando está bloqueada, todos los mandos están desactivados, excepto el de encendido/apagado. Este mando permite apagar la encimera de inducción en caso de emergencia, pero lo primero que habrá que hacer la próxima vez será desbloquearla.

Protección contra el exceso de temperatura

El sensor de temperatura integrado monitoriza la temperatura en el interior de la encimera de inducción. Cuando se detecta una temperatura excesiva, la encimera de inducción deja de funcionar de forma automática.

Protección contra derrames

La protección contra derrames es una función de seguridad. Apagará la encimera de forma automática en menos de 10 segundos si el agua llega al panel de mandos; también pitará durante 1 segundo.

Detección de objetos pequeños

Cuando se deja una cacerola de tamaño inadecuado, una cacerola no magnética (por ejemplo, de aluminio) u otro objeto pequeño (como un cuchillo, un tenedor o una llave) en la encimera, esta entra en el modo de espera en 1 minuto. El ventilador seguirá enfriando la encimera de inducción durante 1 minuto más.

Protección con autodesconexión

La autodesconexión es una función de seguridad de la encimera de inducción. La encimera se apagará automáticamente si el usuario se olvida de apagarla. En la tabla siguiente se muestran los tiempos de uso predeterminados correspondientes a los diferentes niveles de potencia:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de uso predeterminado (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Cuando se quita la olla, la encimera de inducción puede dejar de calentar de inmediato y se apaga automáticamente después de 2 minutos.



Las personas que lleven un marcapasos tendrán que consultar al médico antes de utilizar este producto.

Uso del temporizador

El temporizador se puede utilizar de dos formas distintas:

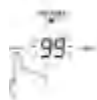
- Puede utilizarse como minuterero. En este caso no se apaga ninguna zona de cocción cuando termina el tiempo programado.
- Se puede programar para que se apague una zona de cocción después del plazo establecido.
- Se puede programar en un máximo de 99 minutos.

Uso del temporizador como minuterero

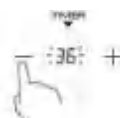
Si no se selecciona ninguna zona de cocción

1. Asegúrese de que la placa de cocción está encendida.

Nota: Puede utilizar el minuterero aunque no seleccione ninguna zona de cocción.



2. Cuando toque «-» o «+» en el mando del temporizador, el indicador del minuterero empezará a parpadear y mostrará «99» o «01».

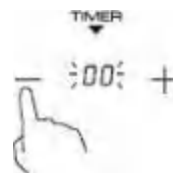


3. Programe el tiempo tocando el mando «-» o «+».

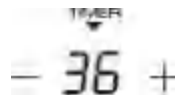
Consejo: Para reducir o aumentar minuto a minuto, toque el mando «-» o «+» del temporizador.

Mantenga el dedo en el mando «-» o «+» para reducir o aumentar el tiempo 10 minutos, respectivamente.

4. Tocando el "-" se cancela el temporizador, y el "00" aparecerá en la pantalla de minutos.



5. Cuando se programe el tiempo, la cuenta atrás comenzará de inmediato. En el visor se mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



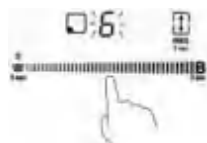
6. Cuando se cumple el tiempo programado, suena un pitido durante 30 segundos y aparece «- -» en el indicador del temporizador.



Programación del temporizador para apagar una zona de cocción

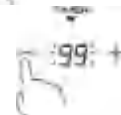
Esta función afecta a zonas de cocción individuales:

1. Toque el mando de selección de la zona de cocción cuyo temporizador quiera programar (por ejemplo, la zona 1).



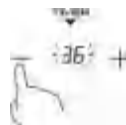
2. Cuando toque el mando del temporizador, el indicador del minutero empezará a parpadear y mostrará «30».

3. Programe el tiempo tocando el mando «-» o «+».



Consejo: Para reducir o aumentar minuto a minuto, toque el mando «-» o «+» del temporizador. Mantenga el dedo en el mando «-» o «+» del temporizador para reducir o aumentar el tiempo 10 minutos.

Si se intenta programar más de 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minutos.



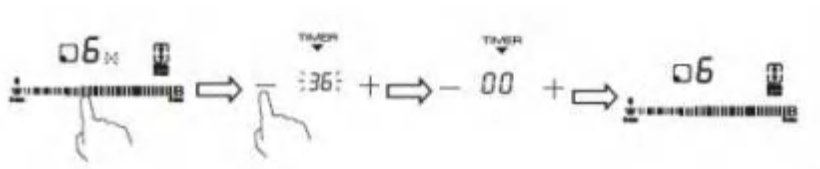
4. Cuando se programe el tiempo, la cuenta atrás comenzará de inmediato. En el visor se mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



NOTA: El punto rojo situado junto al indicador del nivel de potencia se iluminará cuando se seleccione la zona.

5. Para cancelar el temporizador, toque el mando de selección de la zona de cocción y

toque «-» en el mando hasta llegar a «0»; el temporizador se cancelará y mostrará «00» en el visor de minuterio, seguido de «--».



6. Cuando expira el temporizador de cocción, la zona de cocción se apaga automáticamente y muestra «H».



Las zonas de cocción que se hayan encendido antes seguirán funcionando.

Programación del temporizador para apagar más de una zona de cocción

1. Si usa esta función para más de una zona de calefacción, el indicador de temporizador mostrará

el tiempo más corto. Cuando el temporizador corto termina de contar, el tiempo más largo se mostrará en la pantalla.

(p. ej., zona 2 # 6 minutos de tiempo de configuración, zona 1#

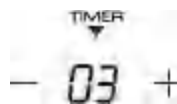
3 minutos de tiempo de configuración, el indicador de temporizador mostrará "03".) NOTA:

El punto rojo intermitente junto al indicador de nivel de potencia significa que este se refiere al tiempo de esa zona de cocción.

Si desea comprobar el tiempo de otra zona de cocción, toque el control deslizante de esa zona. El temporizador indicará el tiempo programado.

(tiempo programado de 6 minutos)

(tiempo programado de 3 minutos)



2. Cuando expira el temporizador de cocción, la zona de cocción

correspondiente se apaga automáticamente y muestra «H».



NOTA: Si desea cambiar el tiempo ya programado, tiene que empezar por el paso 1.

GUÍA DE COCINA



Preste atención cuando fría, ya que el aceite y la grasa se calientan con mucha rapidez, especialmente si se utiliza la función PowerBoost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se inflaman espontáneamente, y esto supone un riesgo elevado de incendio.

Trucos de cocina

- Cuando la comida esté hervida, reduzca la potencia.
- Usando una tapa puede reducir el tiempo de cocina y reducir el gasto de energía acumulando el calor.
- Reduzca los líquidos y grasa para reducir el tiempo de cocina.
- Empiece a cocinar con potencia alta y reduzca gradualmente la potencia.

A fuego lento, cocinando arroz

- Sucede por debajo del punto de ebullición, alrededor de 85 grados, cuando las burbujas suben ocasionalmente a la superficie. Es la clave para sopas deliciosas y estofados tiernos porque el sabor se desarrolla sin quemar la comida. También debería cocinar de esta forma comidas basadas en huevo o pastas hechas con harina.
- Algunas tareas, incluidas la de cocinar arroz a través de absorción puede requerir establecer niveles de potencia un poco más altos para asegurar que se cocina adecuadamente en el tiempo recomendado.

Filete a la brasa

Para cocinar filetes jugosos y sabrosos:

1. Deje la carne a temperatura ambiente 20 minutos antes de cocinar.
2. Caliente una sartén de base gruesa.
3. Restriegue un poco de aceite en los 2 lados. Ponga un poco de aceite en la sartén y después coloque la carne en la sartén.
4. Gire el filete solo una vez durante el proceso. El tiempo exacto de cocina dependerá del grosor del filete y de cuánto quiere cocinarlo. El tiempo puede variar de entre 2 a 8 minutos por cada lado. Apriete el filete para comprobar cómo está cocinado. -cuanto más duro esté, más cocinado estará.
5. Deje el filete reposar en un plato caliente por unos pocos minutos y déjelo reposar para que esté más tierno cuando lo sirva.

Para saltear

1. Elija una sartén plana tipo wok o una sartén grande de saltear.
2. Tenga todos los ingredientes y utensilios preparados. Saltear debe ser rápido. Si cocina grandes cantidades, mejor cocine varias veces pequeñas cantidades.
3. Caliente la sartén previamente y añada 2 cucharones de aceite.

4. Cocine la carne primero y después déjela a partereposando.
5. Saltee las verduras. Cuando estén calientes pero todavía crujientes, reduzca la potencia, entonces devuelva el filete a la sartén y añada lasalsa.
6. Saltee los vegetales con cuidado para asegurarse de que están suficientemente cocinados.
7. Sírvalos inmediatamente.

Opciones de calor

Los siguientes parámetros se presentan únicamente a modo de indicación. Elajuste exacto dependerá de diversos factores, entre ellos la batería de cocinaultilizada y la cantidad dealimentos cocinados. Haga pruebas con la placa de inducción para descubrir qué ajustes son los más adecuados para usted.

Opciones	En qué situaciones
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • calentar pequeñas cantidades decomida • derretir chocolate, mantequilla o otras que se quemenn fácilmente • fuego lento • calentar suavemente
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • recalentar • fuego lento más rápido • cocinar arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • tortitas
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • salteado (sauteing) • cocinar pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • saltear • a la brasa • hervir sopa • hervir agua

Cuidado y limpieza

Qué	Cómo	Importante
<p>Suciedad del vidrio diaria (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o derrames sin azúcar)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la encimera. 2. Aplique un producto de limpieza para placas de cocción mientras el vidrio esté todavía tibio (pero no caliente). 3. Aclare y seque con un paño limpio o papel absorbente. 4. Vuelva a encender la placa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tras apagar la encimera las zonas de cocción pueden seguir calientes aunque no esté encendida la indicación de «superficie caliente». Extreme las precauciones. • Los estropajos fuertes, algunos estropajos de nailon y los productos de limpieza abrasivos pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para saber si el limpiador o el estropajo son adecuados. • Nunca deje restos de limpieza en la placa, ya que el vidrio podría mancharse.
<p>Manchas de ebullición de alimentos derretidos y de derrames de alimentos azucarados calientes</p>	<p>Elimine de inmediato con una espumadera, una espátula o un rascador que sean aptos para placas vitrocerámicas de inducción, pero tenga cuidado con las superficies de las zonas de cocción calientes.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la placa mediante el interruptor de la pared. 2. Sujete la pala o el utensilio en ángulo de 30°, rasque la suciedad o el derrame y llévela a un área fría de la placa. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño o papel absorbente. 4. Realice los pasos de 2 a 4 del apartado «Suciedad del vidrio diaria» anterior. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elimine los derrames o las manchas de alimentos derretidos y azucarados tan pronto como sea posible. Si se permite que se enfríen en el vidrio, pueden ser difíciles de eliminar o dañar de forma permanente la superficie de vidrio. • Riesgo de corte: los rascadores tienen una cuchilla afilada que queda expuesta cuando se retira la cubierta de seguridad. Use el rascador con suma precaución y guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.

Derrames en los mandos táctiles	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la encimera. 2. Limpie el derrame. 3. Limpie el área de los mandos táctiles con una esponja o un trapo limpios. 4. Seque el área por completo con papel absorbente. 5. Vuelva a encender la placa. 	<ul style="list-style-type: none"> • La encimera puede pitar y apagarse; los mandos táctiles podrían no funcionar mientras estén cubiertos de líquido. Asegúrese de secar la zona de los mandos táctiles antes de encender la encimera de nuevo.
---------------------------------	--	---

Consejos y sugerencias

Problema	Posible causa	Qué hacer
No se puede encender encimera de inducción.	No hay corriente.	Asegúrese de que la encimera de inducción está conectada a la red eléctrica y encendida. Compruebe si hay un corte de corriente en su domicilio o en la zona. Si ha realizado todas las comprobaciones y el problema no se soluciona, avise a un técnico cualificado.
Los mandos táctiles no responden.	Los mandos están bloqueados. El indicador del temporizador mostrará "Lo".	Desbloquee los mandos. Consulte la sección 'Bloqueo de los controles' para las instrucciones.
Es difícil utilizar los mandos táctiles.	Es posible que una fina capa de agua cubra los mandos o que esté tocando los mandos con la punta del dedo.	Asegúrese de que el área de los mandos táctiles está seca y utilice la yema del dedo para accionar los mandos.
El vidrio se	Los utensilios de cocina tienen bordes rugosos. Se están usando estropajos o productos de limpieza abrasivos que no son adecuados.	Utilice utensilios de cocina con base plana y lisa. Consulte «Elección de los utensilios de cocina adecuados». Consulte «Cuidado y limpieza».
Algunas cacerolas producen chasquidos y crepitaciones.	Esto puede deberse a la fabricación del utensilio de cocina (capas de metales diferentes que vibran de distinta manera).	Es normal y no indica la existencia de ningún fallo.

<p>La encimera de inducción emite un zumbido b ajo cuando se utiliza a alta temperatura.</p>	<p>Esto se debe a la tecnología de inducción.</p>	<p>Es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo al reducir la temperatura.</p>
<p>Se escucha ruido de ventilador procedente de</p>	<p>El ventilador de refrigeración que incorpora la encimera de inducción se ha encendido para evitar que los componentes electrónicos se recalienten. Podría seguir funcionando incluso después de apagar la encimera de inducción.</p>	<p>Es normal y no requiere adoptar medidas. No apague la encimera de inducción mediante el interruptor de la pared mientras el ventilador esté funcionando.</p>
<p>Las cacerolas no se calientan y aparece en el visor.</p>	<p>La encimera de inducción no puede detectar la cacerola porque no es adecuada para este tipo de encimera.</p> <p>La encimera de inducción no puede detectar la cacerola porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está correctamente centrada.</p>	<p>Utilice utensilios de cocina aptos para encimeras de inducción. Consulte la sección «Elección de los utensilios de cocina adecuados».</p> <p>Centre la cacerola y asegúrese de que la base tenga el tamaño de la zona de cocción.</p>
<p>La encimera de inducción o una zona de cocción se han apagado de forma imprevista, suena un aviso y se muestra un código de error (en el visor del temporizador, por lo general alternante con uno o dos números).</p>	<p>Fallo técnico</p>	<p>Anote las letras y los números del código de error, apague la encimera de inducción mediante el interruptor de la pared y póngase en contacto con un técnico cualificado.</p>

Indicador de fallo e inspección

Si se produce una anomalía, la encimera de inducción entrará en estado de protección de forma automática y mostrará los códigos correspondientes:

La tabla anterior contiene la solución y la inspección de fallos comunes.

Problema	Posible causa	Qué hacer
F3/F4	Fallo del sensor de temperatura de la bobina de inducción	Póngase en contacto con el proveedor.
F9/FA	Fallo del sensor de temperatura del IGBT	Póngase en contacto con el proveedor.
E1/E2	Tensión de suministro anómala	Averigüe si la corriente eléctrica es normal. Encienda el electrodoméstico cuando la corriente sea normal.
E3	Temperatura alta en el sensor de temperatura de la bobina de inducción	Póngase en contacto con el proveedor.
E5	Temperatura alta en el sensor de temperatura del IGBT	Reinicie la encimera una vez que se enfríe.

Para evitar peligros y daños a la encimera de inducción, no desmonte la unidad.

Especificaciones técnicas

Modelo	YL-IF7018S-5B5B5B5B
Zonas de cocción	4 Zonas
Tensión de suministro	220-240V~, 50-60Hz
Potencia eléctrica instalada	6600-7400W
Tamaño del producto P.xWxH (mm)	590X520X60
Medidas de instalación P.xW (mm)	(563~565)x(494~496)

El peso y las medidas son aproximados. Debido a que estamos mejorando continuamente nuestros productos, podríamos cambiar las especificaciones y el diseño sin previo aviso.

Instalación

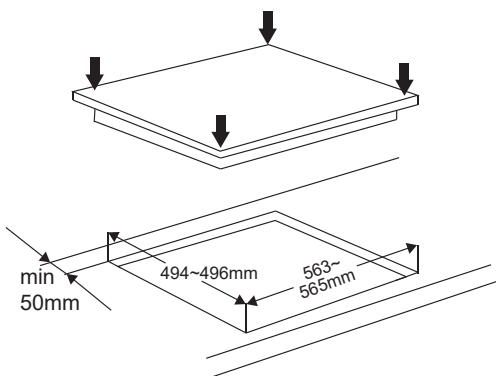
Selección del equipo de instalación

1. Asegúrese del tamaño de la placa de inducción (P.xWxH): **590mmX520mmX60mm**

2. Limpie la superficie de la encimera y haga un recorte adecuado (P.xW):

(563~565)mmX(494~496)mm

Nota: A efectos de instalación y uso, deberá conservarse un espacio mínimo de 50 mm alrededor del orificio. Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo es de al menos 30 mm. Por favor, seleccione un material de superficie de trabajo resistente al calor para evitar una mayor deformación causada por la radiación de calor de la placa de cocción. Como se muestra a continuación:

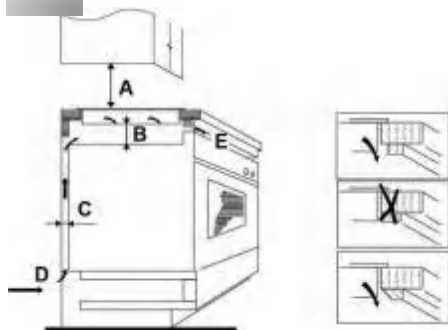


*Será más fácil de instalar colocando primero el extremo del cable de alimentación en la posición empotrada.

Asegúrese, en cualquier circunstancia, de que la encimera de inducción esté ventilada y de que la entrada y la salida de aire no estén obstruidas. Compruebe que la encimera de inducción se encuentra en buen estado de funcionamiento. Consulte la figura siguiente.



Nota: Entre la encimera y el armario situado encima de ella debe haber una distancia de seguridad de al menos 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mín.	20 mín.	Entrada de aire	Salida de aire 5 mm

Comprobaciones anteriores a la instalación de la encimera

- La encimera está en ángulo recto y nivelada; además, ningún componente estructural interfiere con los requisitos de espacio.
- La encimera es de material resistente al calor.
- Si la placa se instala encima de un horno, este debe incorporar un ventilador de refrigeración.
- La instalación cumple todos los requisitos de espacio libre, además de las normas y

los reglamentos pertinentes.

- El cableado permanente incorpora un interruptor adecuado que garantiza la desconexión total de la red eléctrica y cuya instalación y posición cumplen las normas y los reglamentos de cableado locales.

El interruptor debe ser de un tipo homologado y ofrecer una separación física de contactos de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos [fases] si las normas locales de cableado permiten esta variación de los requisitos).

- El usuario puede acceder con facilidad al interruptor cuando la encimera esté instalada.
- Si tiene dudas acerca de la instalación, consulte a las autoridades locales y las ordenanzas de construcción.
- La superficie de las paredes que rodean la encimera debe tener un acabado resistente al calor y fácil de limpiar (como azulejos).

Comprobaciones posteriores a la instalación de la encimera

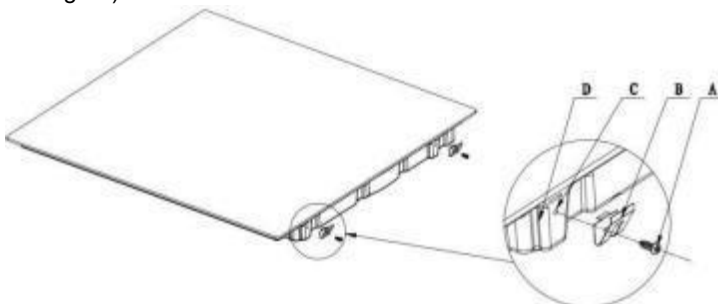
- No se puede acceder al cable eléctrico a través de cajones o puertas de armarios.
- Existe una circulación suficiente de aire fresco desde el exterior del mueble hasta la base de la encimera.
- Si la encimera está instalada encima de un cajón o del espacio destinado a un mueble, se ha colocado una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa de inducción.
- El usuario accede con facilidad al interruptor.

Antes de colocar las abrazaderas de fijación

La unidad debe colocarse en una superficie lisa y estable (utilice el embalaje). No haga fuerza en los mandos que sobresalen de la encimera.

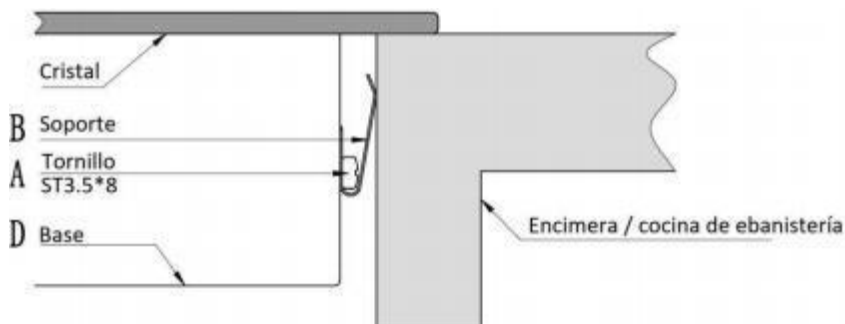
Ajuste de la posición de las abrazaderas

Para fijar la encimera a la encimera, atornille las 4 abrazaderas en la parte inferior (consulte la figura) tras la instalación.



Ajuste la posición del soporte para adaptarse a diferentes grosores de tableros de mesa.

A	B	C	D
Tornillo	Abrazadera	Agujero para tornillo	Marco inferior



Precauciones

1. La instalación de la placa de inducción es responsabilidad personal o técnicos cualificados. Tenemos profesionales a su disposición. Nunca realice la operación personalmente.
2. La placa no debe instalarse justo encima de un lavavajillas, un frigorífico, un congelador, una lavadora o una secadora, ya que la humedad dañaría los componentes electrónicos.
3. Para aumentar la fiabilidad de la encimera de inducción debe instalarse de manera que asegure una radiación térmica óptima.
4. La pared y la zona situada encima de la superficie de la encimera deben soportar el calor.
5. Para evitar daños, el aglomerado y el adhesivo también deben soportar el calor.
6. Instalación del producto para mantener la superficie de instalación lisa, no puede tener cuerpos extraños (como la arena), con el fin de evitar el uso de la fuerza causada por la placa de cristal roto.

Conexión de la encimera a la red eléctrica



Solo una persona debidamente cualificada debe conectar esta encimera a la red eléctrica. Antes de conectar la encimera a la red eléctrica, compruebe lo siguiente:

1. La instalación eléctrica doméstica es adecuada para la potencia que consume la encimera.
2. La tensión se corresponde con el valor indicado en la placa de datos.
3. La sección del cable eléctrico resiste la carga especificada en la placa de datos.

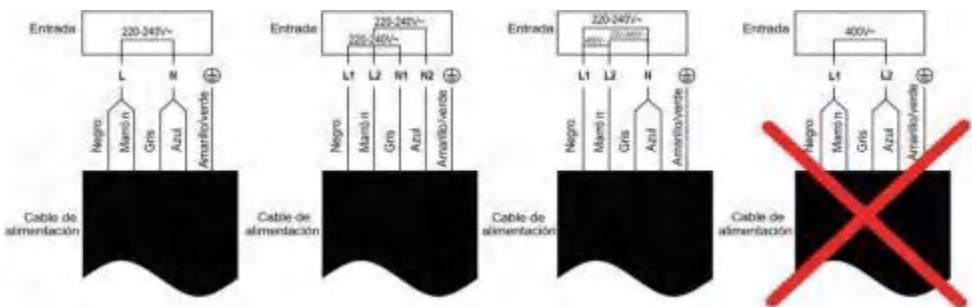
No utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación para conectar la encimera a la red eléctrica, ya que podrían producir sobrecalentamiento e incendio.

El cable eléctrico no debe entrar en contacto con componentes que se calienten y debe situarse de manera que su temperatura nunca supere los 75 °C en ningún punto.



Verifique con un electricista si la instalación eléctrica doméstica resulta adecuada sin necesidad de hacer cambios. La única persona que debe realizar modificaciones es un electricista cualificado.

La corriente debe conectarse con arreglo a la normativa pertinente o con un disyuntor unipolar. A continuación se muestra el método de conexión.



- Si el cable resulta dañado o necesita reemplazarse, el servicio posventa debe realizar la operación con herramientas especiales para evitar accidentes.
- Si el electrodoméstico se conecta directamente a la corriente, habrá que instalar un disyuntor omnipolar con distancia mínima de 3 mm entre contactos.
- El instalador debe asegurarse de que la conexión eléctrica es correcta y que cumple los reglamentos de seguridad.
- El cable no debe acodarse ni aplastarse.
- El cable debe comprobarse de forma periódica y solamente debe reemplazarlo un técnico autorizado.



2 Años de garantía

Gracias por elegir el producto **AMZCHEF** . Esperamos sinceramente que esté satisfecho con él.

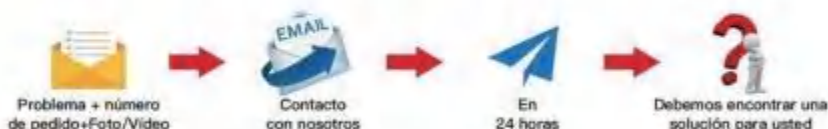
Este producto está garantizado contra cualquier defecto electrónico o mecánico durante un período de 2 años a partir de la fecha de compra original por parte del consumidor. La unidad/partes de reemplazo estarán garantizadas por la parte restante del período de garantía original.

Preguntas? Problemas? Preocupaciones?

Si necesita ayuda, no dude en ponerse en contacto con nosotros, a través de nuestra página **Web: www.iamzchef.com** o **E-Mail: info@iamzchef.com**.

Problema + número de pedido+ una foto o un vídeo adjunto en el correo electrónico nos ayudaría a resolver el problema mejor y más rápido.

Nos pondremos en contacto con usted en un plazo de 24 horas una vez que hayamos recibido el correo electrónico.



El agente/distribuidor puede ponerse en contacto con nosotros.
Correo electrónico:info@iamzchef.com

Safety Warnings

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

Installation

Electrical Shock Hazard

Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.

Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.

Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.

Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

Take care - panel edges are sharp.

Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

Read these instructions carefully before installing or using this appliance.

No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.

Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.

In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.

This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.

This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.

Failure to install the appliance correctly could

invalidate any warranty or liability claims.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.

Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.

Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

This appliance complies with electromagnetic safety standards.

However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.

Failure to follow this advice may result in death.

Hot Surface Hazard

During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.

Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.

Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot

Keep children away.

Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.

Failure to follow this advice could result in burns and

scalds.

Cut Hazard

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

Important safety instructions

Never leave the appliance unattended when in use.

Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.

Never use your appliance as a work or storage surface.

Never leave any objects or utensils on the appliance.

Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.

Never use your appliance for warming or heating the room.

After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection

feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.

- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.

Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.

Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.

- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in

its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.

- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.

Do not stand on your cooktop.

Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.

Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;

-farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away

unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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

WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
A steam cleaner is not to be used.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

WARNING: In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the

instructions for installation.

WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instruction for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

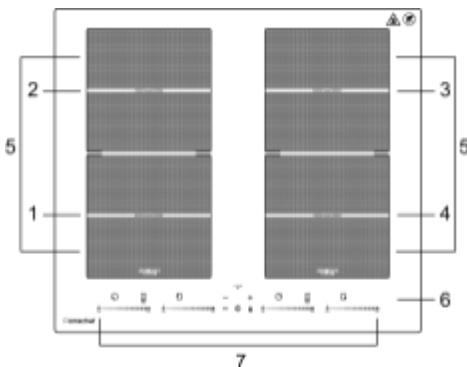
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

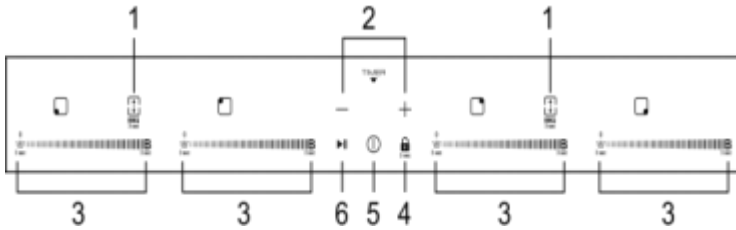
Product Overview

Top View



1. 2000 W zone, boost to 2600W
2. 1500 W zone, boost to 2000W
3. 2000 W zone, boost to 2600w
4. 1500 W zone, boost to 2000W
5. Flex zone, 2800W boost to 3500W
6. Glass plate
7. Control panel

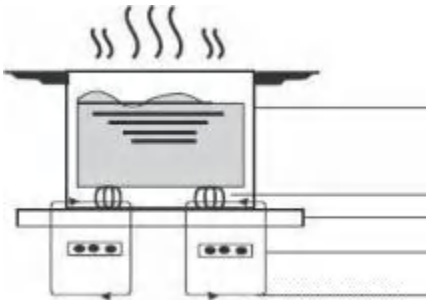
Control Panel



1. Flex zone control / BBQ function control
2. Timer control
3. Heating zone selection controls
/Power regulating key /Boost function control /keep warm control
4. keylock control
5. ON/OFF control
6. Stop and go function control

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.



iron pot

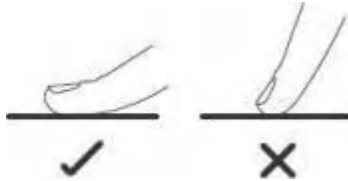
magnetic circuit
ceramic glass plate
induction coil
induced currents

Before using your New Induction Hob

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

Using the Touch Controls

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



Choosing the right Cookware



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

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

• If you do not have a magnet:

1. Put some water in the pan you want to check.
2. If it does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

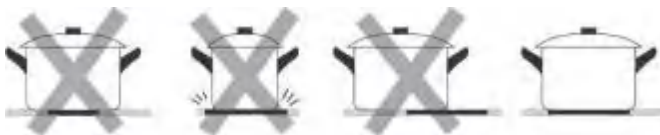
• Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



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



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



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



Pan dimensions

The cooking zones are up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.


The base diameter of induction cookware

Cooking zone	Minimum (mm)
1,2(180mm)	120
3(180mm)	120
4 (180mm)	120
Flex zone	240 or 160*270

The above may vary according to the quality of the pan used.

Using your Induction Hob

To start cooking

1. Touch the  control.

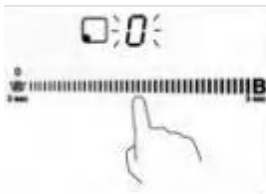
After power on, the buzzer beeps once, all displays show “—” or “— —”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.

2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

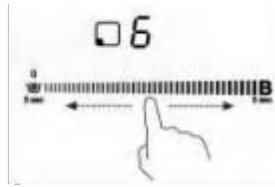
- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

3. Select one heating zone by touching the slider and set power level by sliding along the “—” control, or just touch any point of the “—”.





o



- a. If you don't set the power within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step1.
- b. You can modify the heat setting at any time during cooking.
- c. If slide along the "—", power will vary from stage 1 to stage 9.

If the display alternately with the heat setting

This means that:


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

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

The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.

When you have finished cooking

1. Turn the cooking zone off by slide along the "—" to the left point, and then

hold  for 1 second.

— — —

Make sure the power display shows "0", then shows "H".



and then



2. Turn the whole cooktop off by touching .

3. Beware of hot surfaces

' H ' will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has

cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

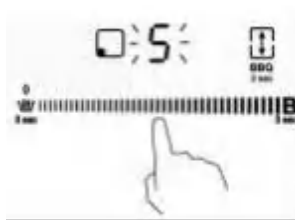


Using the Boost

Boost is the function that one zone rising to a larger power in one second and lasting for 5 minutes. Thus you can get a more powerful and faster cooking.

Using the Boost to get larger power

1. Touch the slider to choose heating zone that you wish to boost, an indicator next to the key will flash.

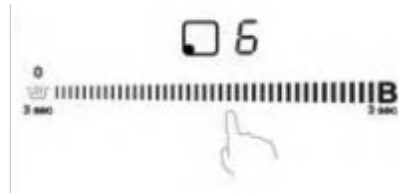
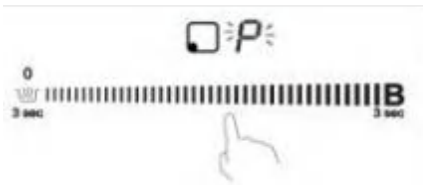


2. Touch the **B** for 3 sec, the heating zone will begin to work at Boost mode. The power display will show "P" to indicate that the zone is boosting.



3. The Boost power will last for 5 minutes. After the boost mode is ended, the zone will go back to the power stage which was set before boost.

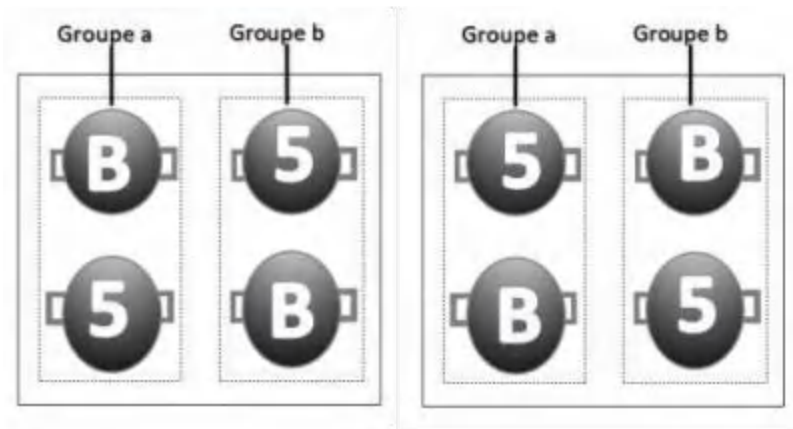
4. If you want to cancel the Boost during this 5 minutes, touch the slider of the heating zone, an indicator next to the key will flash. And then touch any point of the slider again. The heating zone will exit the boost function and show the power level which was set before boost.



Restrictions when using

In this hob every zone can work with Boost function.

There are two groups. For each group, when one of the burner is on Booster, the maximum power level of the other one is 5.

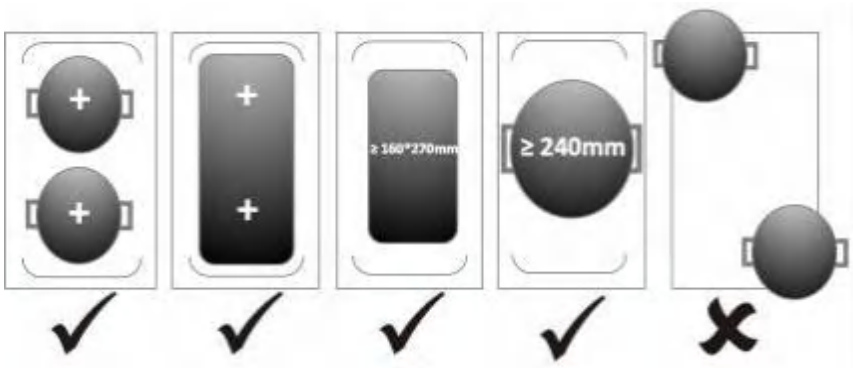


Flex Zone

This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.

- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible area keeping the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not covered by cookware will not heat.
- Important: Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. In case of big pot, oval, rectangular and elongated pans make sure to place the pans centered on the cooking zone covering both cross.

Examples for good and bad pot placements:



As big zone


1. To activate the flexible area as a single big zone, simply press the dedicated key.
2. The power setting works as any other normal area.

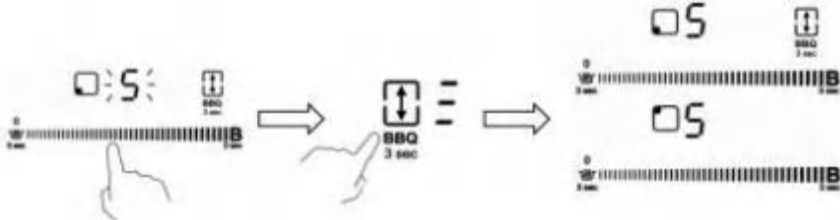


As two independent zones

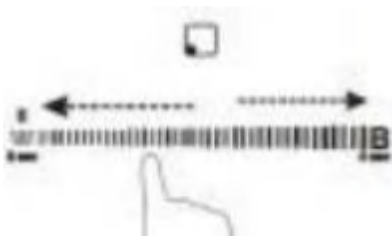
To use the flexible area as two different zones with different power settings, press the dedicated key again and the zones will return into their previous settings.


Use the flex zone

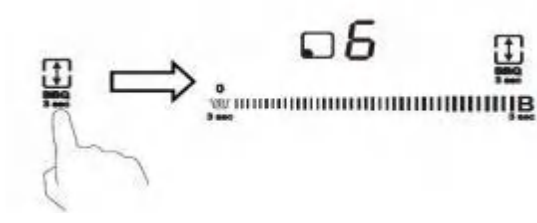
1. Choose one zone that you want to use the flex zone, then touch  to activate the flexible area as a single big zone, the power level indicators of the front zone and the rear zone will indicate the same power level and led indicator next to the flex zone button will show “: ”.



2. Touch one of the heating zone selection control, then you can slide along the “—” control, or just touch any point of the “—” to adjust the power level.




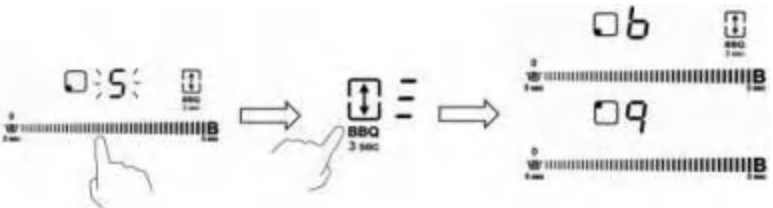
3. If you want to cancel the flex zone, touch , the led indicator next to the flex zone button will disappear.



Using the Barbecue function

BBQ is the function that used at the flex zone mode which will allow the pan surface temperature stay at a reasonable level and suitable to grill.


1. Touch the heating zone slider that you wish to use BBQ, and indicator next to the key will flash. Then touch  for 3 seconds. The indicator next of flex zone will show "b" and then the indicator for the zone choose for barbecue mode will shows "b" and "q".

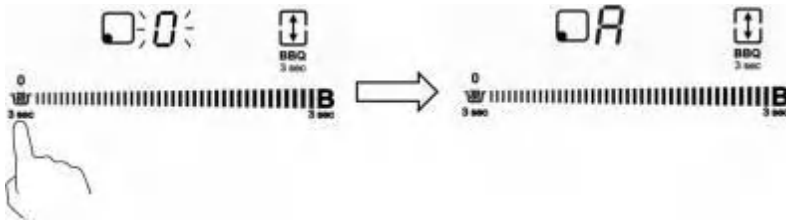



2. If you want to cancel the barbecue function, just touch the flex zone button, then the zone will return to power level '0', you can reset the power now.



Use the keep warm function

1. Choose one zone that need use keep warm function, then touch  for 3 second for 3 second . The keep warm function will active and the “A” show on thedisplay.




- 2.To switch off the keep warm function, choose the zone that is on keep warm function, then touch  for 3 second. The keep warm function will exit and “A”will disappear.

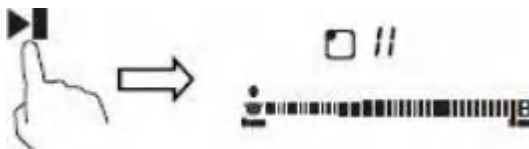



Using the Pause function- STOP+GO

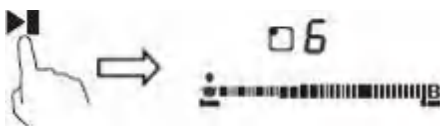
Pause function can be used at any time during cooking. It allows to stop the induction cooktop and come back to it.

1. Make sure the cook zone is working.
2. Touch  the cooking zone indicator will show “II”.

And then the operation of the induction cooktop will be deactivate within the scope of all cooking zones, except the STOP+GO, on/off and lock keys.




3. To cancel the pause status, touch the  button , then the cooking zone will go back to the power stage which you set before.




Locking the Controls

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

To lock the controls

Touch and hold the keylock  control for a while (3 second). The timer indicator will show “Lo”.

To unlock the controls

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

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

Over-Temperature Protection

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

Detection of Small Articles

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

Auto Shutdown Protection

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

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

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



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

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

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

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

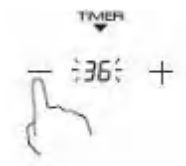
2. Touch “-” or “+” of the timer control , the minder indicator will star flashing and “99” or “01” will show in the timer display.

3. Set the time by touching the “-” or

“+”control Hint: Touch the “-” or “+” control once to decrease or increase by 1

minute. Hold the “-” or “+”

control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.



4.Touching the ” - “ to cancel the timer, and the ” 00 ” will show in the minute display.

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



6. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.



Setting the timer to turn one cooking zone off

Cooking zones set for this feature will:

1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 1#)



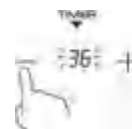
2. Touch timer control, the minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.



3. Set the time by touching the "-" or "+" control.

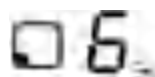
Hint: Touch the "-" or "+" control once will decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the "-" or "+" control, the timer will decrease or increase by 10 minutes.



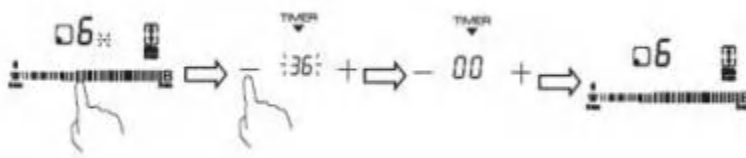
If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

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



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

5. To cancel the timer, touch the heating zone selection control, and then touch the "-" of timer and scrolling down to "0", the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display, and then "--".



6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be automatically switch off and show “H”.



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

Setting the timer to turn more than one cooking zone off

1. If use this function to more than one heating zone, the timer indicator will show the shortest time. When the short timer finish counting, the longer time will show on the display. (e.g. zone 2# setting time of 6 minutes, zone 1# setting time of 3 minutes, the timer indicator shows “03”.)

NOTE: The flashing red dot next to power level indicator means the timer indicator is showing time of the heating zone.

If you want to check the set time of other heating zone, touch the heating zone selection control. The timer will indicate its set time.



(set to 6 minutes)



(set to 3 minutes)



2. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be automatically switch off and show “H”



NOTE: If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

Cooking Guidelines



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

Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.

- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

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

For stir-frying

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

Heat Settings

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

Heat setting	Suitability
1-2	<ul style="list-style-type: none">• delicate warming for small amounts of food• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• gentle simmering• slow warming
3-4	<ul style="list-style-type: none">• reheating• rapid simmering• cooking rice
5-6	<ul style="list-style-type: none">• pancakes
7-8	<ul style="list-style-type: none">• sautéing• cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• stir-frying• searing• bringing soup to the boil• boiling water

Care and Cleaning

What?	How?	Important!
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked. The timer indicator will show "Lo".	Unlock the controls. See section 'Locking The Controls' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.

The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display) .	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.
--	------------------	--

Failure Display and Inspection

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

Problem	Possible causes	What to do
F3/F4	Temperature sensor of the induction coil failure	Please contact the supplier.
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of the induction coil temperature sensor	Please contact the supplier.
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor	Please restart after the hob cools down.

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

Technical Specification

Model	YL-IF7018S-5B5B5B5B
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~, 50-60Hz
Installed Electric Power	6600-7400W
Product Size D×W×H(mm)	590X520X60
Building-in Dimensions D×W (mm)	(563~565)x(494~496)

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



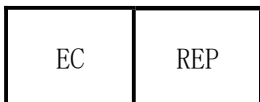
The device meets the requirements of Regulation 2014/35/EU as well as the applicable standards EN 60335-1:2012+A11:2014+

A13:2017+A1:2019+A2:2019+A14:2019,EN 62233:2008 60335-2-6:2015,EN

Zhongshan Youlong Kitchen Appliances Co., Ltd

Add.:Building B, E and part 3 of Building F, No. 103, Sanxin Road, Sanjiao, Zhongshan, Guangdong, P. R. China

Contact: Emily Tel: +1 (838) 910 8317 E-Mail: info@iamzchef.com



Name:Apex CE Specialists GmbH

Add.:Habichtweg 1 41468 Neuss Germany

Contact: Wells Yan Tel: +353212066339

E-Mail: Info@apex-ce.Com

Installation

Selection of installation equipment

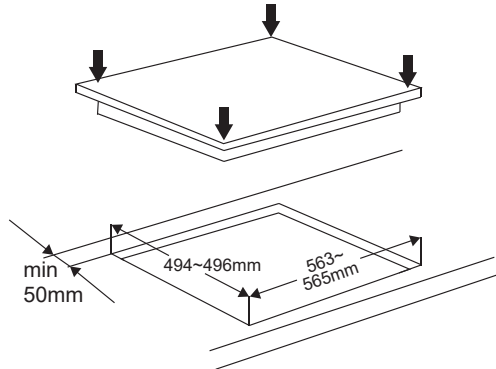
1. Make sure the size of the induction cooktop (DxWxH): **590mmX520mmX60mm**

2. Clean the countertop surface and make a proper cutout(DxW):

(563~565)mmX(494~496)mm

Kindly Note: For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm.

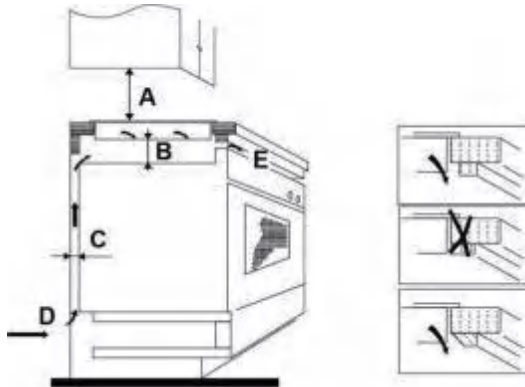
Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



*It will be easier to install by putting the power cable end into the recessed position first. Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the Induction cooker hob is in good work state. As shown below



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



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

Before you install the hob, make sure that

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- the work surface is made of a heat-resistant material
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and

regulations

- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.

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

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

When you have installed the hob, make sure that

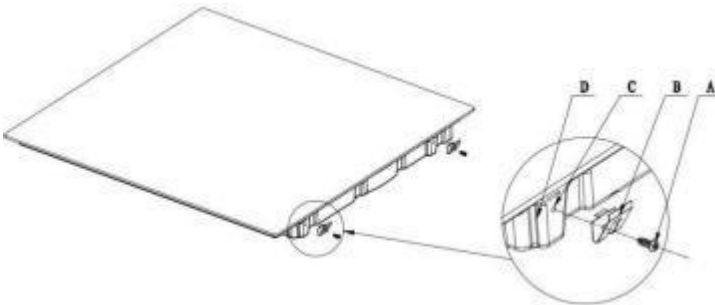
- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- the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

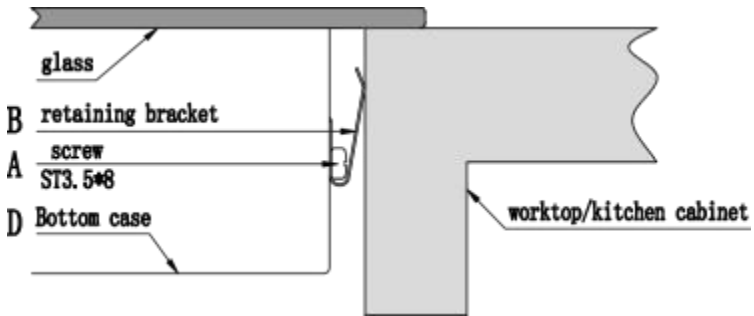
Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom case of hob (see picture) after installation.



Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.

A	B	C	D
Screw	Bracket	Screw hole	Bottom case



Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. Product installation to keep the installation surface smooth, can not have foreign bodies (such as sand), in order to prevent the use of the force caused by the crystal plate broken!

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.

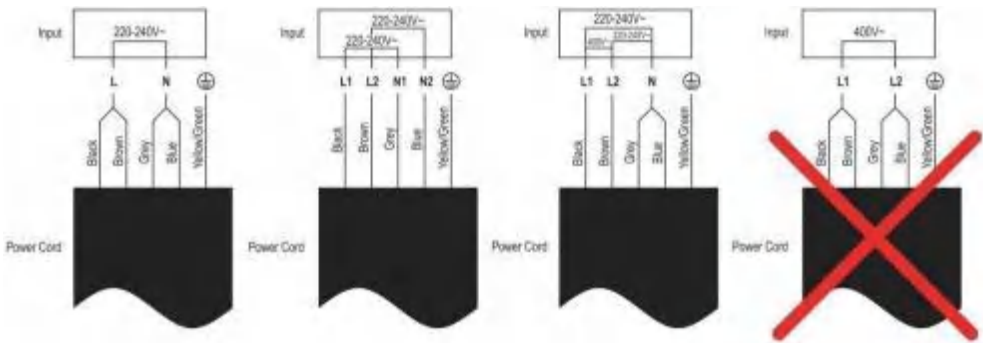
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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.

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



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by an after-sales agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must

be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.

- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.



2-YEAR WARRANTY

Thank you for choosing **AMZCHEF** product. We sincerely hope that you are satisfied with it.

This product is warranted against any electronic or mechanical defects for a period of 2 year from the date of original purchase by the consumer. Replacement unit/parts will be warranted for the remaining portion of the original warranty period.

Questions? Problems? Concerns?

If you need any help, please feel free to contact us, via our website: www.iamzchef.com or email: info@iamzchef.com. Problem + Order number+ a photo or a video attached in the email would help us solve the problem better and faster. We will get back to you within 24 hours once we received the email.



Agent/Distributor is welcome to contact us. Email:info@iamzchef.com