



**Drop-In Induction Hobs  
7505 Series**

User Manual  
Gebruikershandleiding  
Gebrauchsanweisung  
Le mode d'emploi



# CONTENT

## ENGLISH

1. Specification.....	4
2. Before you begin.....	4
3. Safety instruction.....	5
4. How to use.....	6
5. Usable and non-usable utensils.....	7
6. Countertop use.....	7
7. Mounting your induction cooker.....	8
8. Mounting of the control panel.....	9
9. How to clean.....	9
10. Trouble shooting.....	9

## NEDERLANDS

1. Specificatie.....	10
2. Voordat u begint.....	10
3. Veiligheidsinstructie.....	11
4. Hoe te gebruiken.....	12
5. Bruikbare en niet-bruikbare gebruiksvoorwerpen.....	13
6. Aanrechtgebruik.....	13
7. Uw inductiekookplaat monteren.....	14
8. Montage van het bedieningspaneel.....	15
9. Hoe te reinigen.....	15
10. Problemen oplossen.....	15

## DEUTSCH

1. Spezifikation.....	16
2. Bevor Sie beginnen.....	16
3. Sicherheitshinweise.....	17
4. Anwendung.....	18
5. Verwendbare und nicht verwendbare Utensilien.....	19
6. Verwendung der Arbeitsplatte.....	19
7. Montage des Induktionsherds.....	20
8. Montage des Bedienfeldes.....	21
9. Reinigung.....	21
10. Fehlerbehebung.....	21

## FRANÇAIS

1. Spécifications .....	22
2. Avant de commencer .....	22
3. Consignes de sécurité .....	23
4. Mode d'emploi.....	24
5. Ustensiles utilisables et non utilisables .....	25
6. Utilisation du plan de travail .....	25
7. Montage de votre plaque à induction .....	26
8. Montage du tableau de commande .....	27
9. Comment nettoyer .....	27
10. Dépannage.....	27

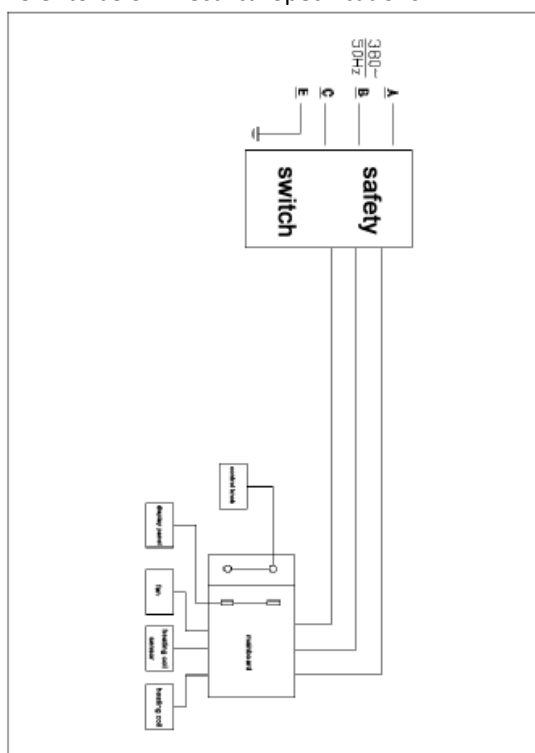
## 1. Specification

1. Item No.: 7505.0020
2. Power Rate: 7000W
3. Voltage: 380-400V 3N~ 50/60Hz
4. Power line connection: 5G1.5mm<sup>2</sup>

## 2. Before you begin

Read the following instructions in their entirety. Use proper cookware. Your cookware must be induction-ready. Check your ventilation. Your induction cooker must have the proper ventilation in order to operate correctly. There must be at least 25cm of space available under a mounted induction cooker. Cabinets housing the induction cooker should have both vents & circulation fans installed. The inside temperature of the cabinet must not exceed 32°C. Ensure that you have dedicated power to the installed location.

Refer to below Electrical Specifications.



**Electrical connection or installation:** User must make sure that all electrical appliances system connected to ground wire fulfilling present safety standards. The induction cooker must be installed by qualified personnel or technicians.



Without connection to earth wire or incorrect installation may cause serious damage (hurt or electric shock). Even though these cases rarely happen, the technicians have to install an electric protection air switch to meet the safety standards. The manufacturer and distributors has no responsibility for the damages caused by incorrect installation.

The installer must ensure the correct electrical connection and compliant with safety regulations. The cable must not be bent or compressed. The cable must be checked regularly and replaced by authorized technicians only.

When the cable is connected to electrical power, the earth wire must be longer than other wires, connected at the first, and disconnected finally.

### 3. Safety instruction

Please read carefully the following instructions before using the induction cooker.





1. Do not plug with wet hands in order to avoid getting electric shock.
  2. Do not plug into a socket where several other appliances are plugged in.
  3. Do not use if the power cord is damaged or the plug does not fit the socket safely.
  4. Do not open the cooker to replace spare parts by yourself.
  5. Do not use the cooker closed to flame or wet places.
  6. Do not use where children can easily touch the cooker, or allow children to use the cooker by themselves.
  7. Do not place on unstable surfaces.
  8. Do not move the cooker together with a pot.
  9. Do not heat a pot empty or overheat to avoid dry boiling.
  10. Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, lids, cans, and aluminium foils on the top plate.
  11. Use the unit with sufficient space around it. Keep the front side and either right or left side of the unit clear.
  12. Do not use the unit on carpet or tablecloth (vinyl) or any other low-heat-resistant article.
  13. Do not place a sheet of paper between the pot or the pan and the unit. The paper may get burnt.
  14. If the surface is cracked, switch off to avoid the possibility of electric shock and then take to the service centre immediately.
  15. Do not block air intake or exhaust vent.
  16. Do not touch the top plate right after removing the pot or the pan, as the top plate will still be very hot.
  17. Do not place the cooker close to the objects which are affected by magnet, such as: radios, televisions, automatic-banking cards or cassette tapes.
  18. The power cord must be replaced by qualified technicians.
  19.  CAUTION: Hot surface.
  20. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
  21. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
  22. Aluminium foil and plastic vessels not placed on hot surfaces.
  23. The glass ceramic surfaces are not to be used for storage.
  24. Metallic objects such as kitchen utensils, cutlery etc. shall not be placed on the hob surface within the cooking zones since they could get hot;
  25. Take care when operating the appliance, as rings, watches and similar objects worn by the user could get hot when in close proximity to the hob surface
  26. Only use vessels of the type and size recommended.
  27. After use, switch the hob element off by means of its control. Do not rely on the pan detector.
  28. Appliance not to be cleaned with water jet;
  29. Any repairs shall be carried out only by persons trained or recommended by the manufacturer.
  30. Care be taken to ensure that the splashback and surrounding area free of metallic surfaces
  31.  non-ionizing electromagnetic radiation
  32. Appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Warning: Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**

### Warning:

1. Please be noted this equipment have the fan on the bottom. please insure there is no wisp or wastepaper under the induction cooker. If these wisp are blew up, it maybe damage the fan or influence the heat removal system. Silver foil, flammable objects or liquid (such as spray) can't be put inside the cabinet or near the equipment. It may be explosive.
2. If the self-protection function of the induction cooker is invalid during cooking, maybe cause fire. If the fire is caused by oil, do not put off fire by pouring water unto it. Place a lid to cover the fire and switch off the electric current.
3. When cooking please put the food inside of the cookware, do not put the food on the top of the induction cooker for cooking directly.
4. Before move the induction cooker, make sure the electric power has been disconnected from the main kitchen connector.
5. This induction cooker conform to the running safety regulations and electromagnetic compatibility regulations. But the person who using the electronic pacemaker should not use this equipment. Because it is impossible to ensure all these kind of products in the market conform to the running safety regulations and electromagnetic compatibility regulations, and can't ensure that they may have the unsafety interruptions. the person who using other instrument, for example the Cardio assist, maybe also feel uncomfortable.



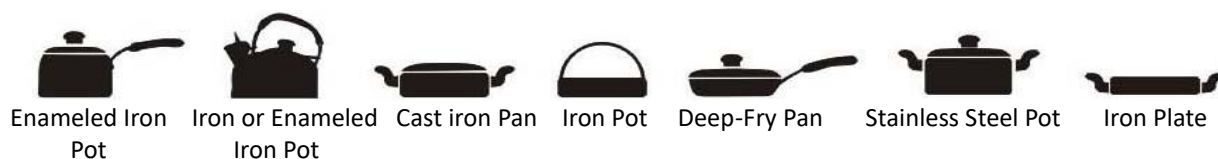
## 4. How to use

1. Please put suitable cookware onto the plate of induction cooker, and connect the plug cord correctly. Then you can adjust the knob to get different power level or temperature level. please be kindly noted that before the induction cooker begin to work, the tick mark on the knob should be on the position of .
2. When on the state of working, adjust the knob clockwise to increase the power or temperature, adjust the knob counter clockwise to decrease the power or temperature. Please be kindly noted that the left knob control the Zone 1 from 800-5000W or temperature from 60°C to 240°C. The right knob control the Zone 2 from 800-3500W or temperature from 60°C to 240°C.
3. The zone 1 has the power share function. When the two zone are working at the power of 3500W, the zone 1 can increase the power to 5000W, then the power of zone 2 can decrease to 2000W automatically. Max of the total power is 7000W. Max power of zone 1 is 5000W, max power of zone 2 is 3500W.
4. When you finished cooking, set both adjustment knobs to  positions (the tick mark on the knob should be on the position of  ). After stopping working, the fan will cool down the induction cooker for one minute, and then will be off.
5. If there are no new settings introduced during operation, the appliance will switch off automatically after 2 hours.

## 5. Usable and non-usable utensils

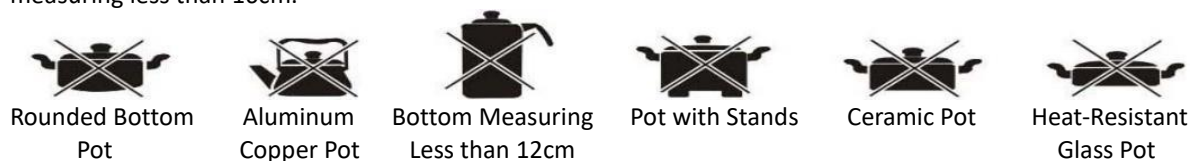
### 1. Usable Pans

Steel or cast iron, enamelled iron, stainless steel, flat-bottom pans / pots with diameter from 16 to 30cm.

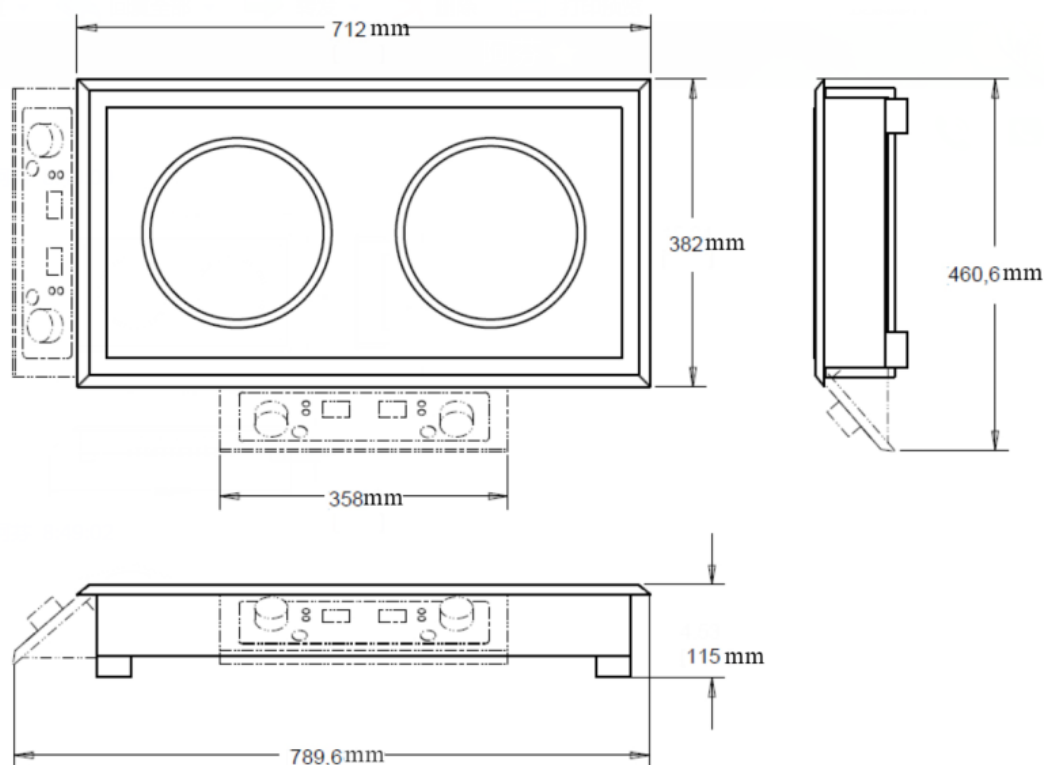


### 2. Non-usable Pans

Heat-resistant glass, ceramic container, copper, aluminium pans/pots. Rounded-bottom pans/pots with bottom measuring less than 16cm.



## 6. Countertop use

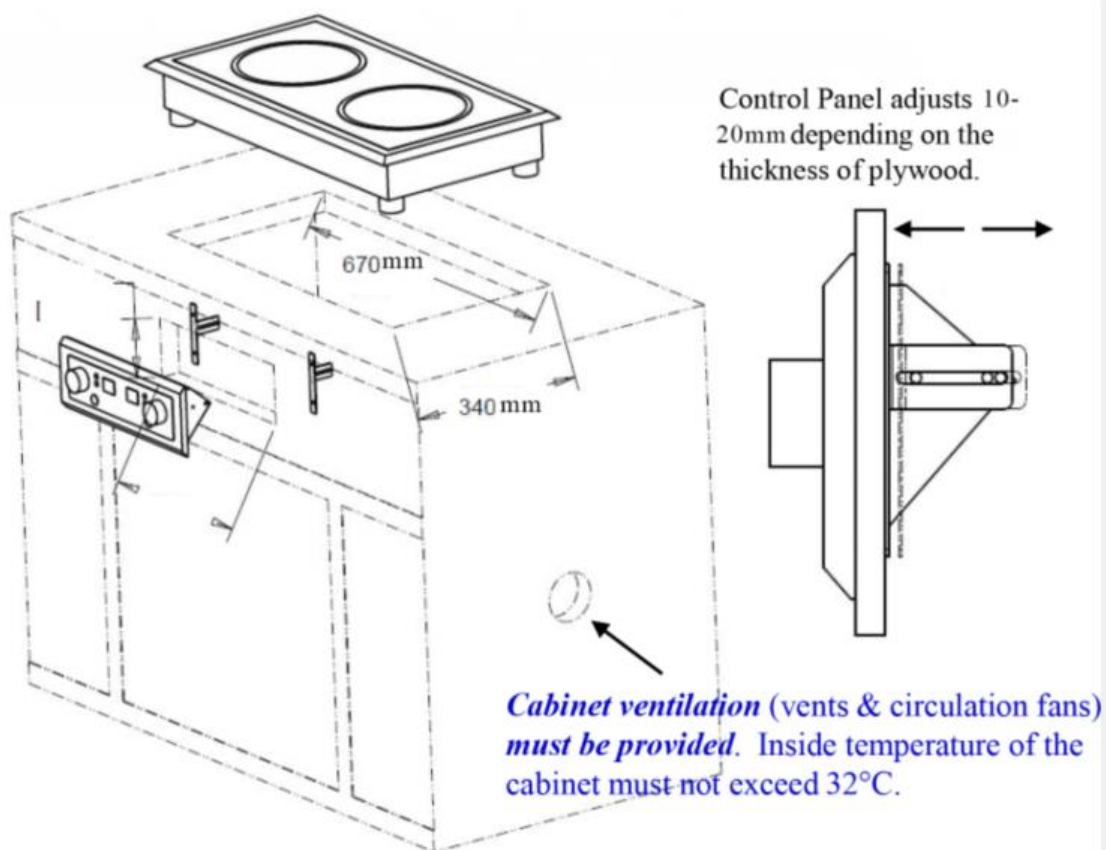


Remove your induction cooker from the packaging and inspect all parts. If the ceramic glass surface is cracked or damaged, do not install the cooker. Contact your supplier for a replacement cooker. Removing the Control Panel: Your induction cooker can be used as a countertop unit, or can be built into a countertop. If you're using it as a countertop unit, the control box can be mounted in the centre of the two cookers, or can be removed & placed on the left end of the induction cooker assembly.

To remove the control box assembly, turn the induction cooker on its side. Remove the two locking screws which connect the control box to the cooker. Pull down & remove the control box from the induction housing. The control box will be connected to the induction cooker by a cable. To remove the cable from the cooker, loosen the two thumb-screws & pull out the connector. The control panel can now be connected to the side of the double induction cooker. Remove the small metal housing from the side of the cooker. This housing can be placed over the centre opening to prevent dust & grease from corroding the connector. Screw the cable connector to the side connection. Tighten the screws, insert locking teeth into the mounting slots & mount two locking screws into the bottom of the induction cooker housing.

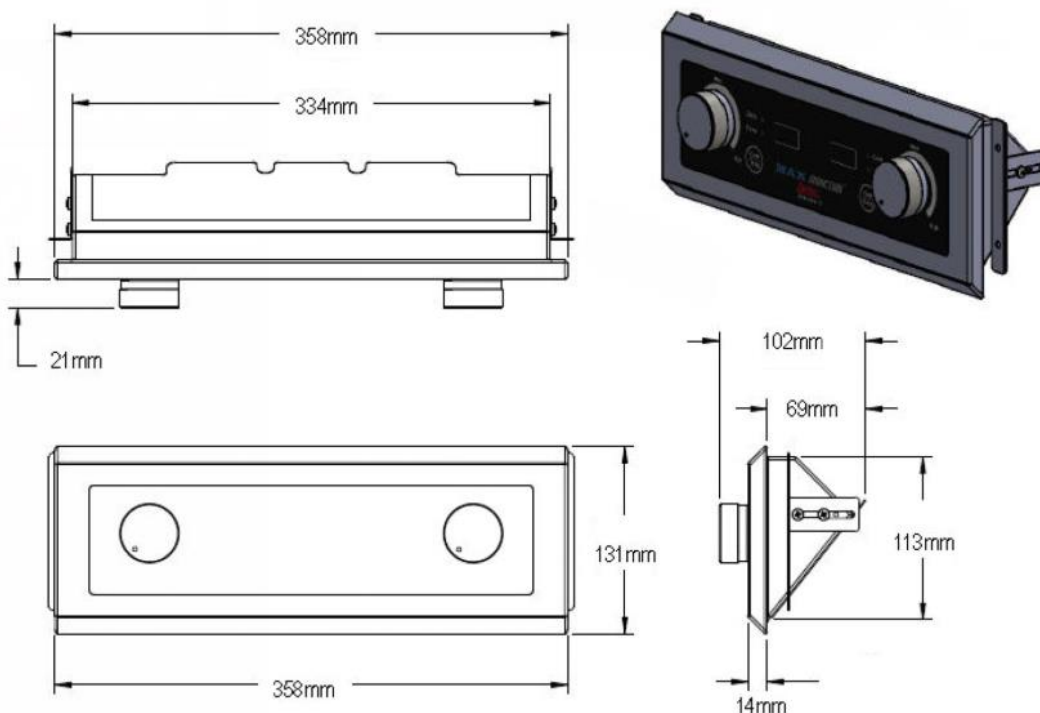
## 7. Mounting your induction cooker

For a built-in applications, your counter or table thickness must not exceed 50mm. Your induction cooker must have the proper ventilation in order to operate correctly. There must be at least 250mm of space available under a mounted induction cooker. Cabinets housing the induction cooker should have both vents & circulation fans installed. The inside temperature of the cabinet must not exceed 32°C. To mount your induction cooker, you must first remove the control panel (refer to **Countertop use** for instruction). Place the template of the induction cooker on the surface you are preparing for the install. Centre the template, allowing a minimum of 100mm of countertop space on each side of the induction cooker. The template measures 670 mm long x 340 mm wide. Once you insert the induction cooker into the cut out, the edge of the cooker will sit 12.75 mm above the surface of the countertop. Apply a thin bead of 100% rubber silicone sealant around the surface perimeter of the mounted induction cooker.





## 8. Mounting of the control panel



To install the control panel, use the template provided. Place the template on a plane or panel, perpendicular to the induction cooker, centering it to the cooker whenever possible.

The control panel cut out should measure 360mm long x 130mm wide. Place the control panel into cut-out hole. Using the metal bracket provided, secure the control panel into place. The control panel is meant to adjust 10mm to 20mm thickness, depending on the surface it is being mounted to. Connect the control box cable to the induction cooker.

## 9. How to clean

1. Disconnect plug and wait until the unit is cooled down completely. Clean after using every time.
2. If the pots/pans are used without being cleaned, discoloration or cooked on stains may be caused.
3. Do not use benzine, thinner, scrubbing brush or polishing powder to clean the induction cooker.
4. Wipe using dish washing agent and damp cloth.
5. Use vacuum cleaner to suck up dirt from the air intake and exhaust vent.
6. Never run water over the unit (Water gets inside may cause malfunction).

## 10. Trouble shooting

Error Codes	Potential Reasons	Solution
E1	Induction cooker overheat	Clear all obstacles that block the vent under the bottom of the induction cooker, then place the cooker in an open area and try again after the appliance cools down.
E2	Stove-top overheat	Make sure water is inside the pan.
E3	Voltage under-loaded/ over-loaded	Make sure the voltage and frequency comply with the rating label shown on the product.

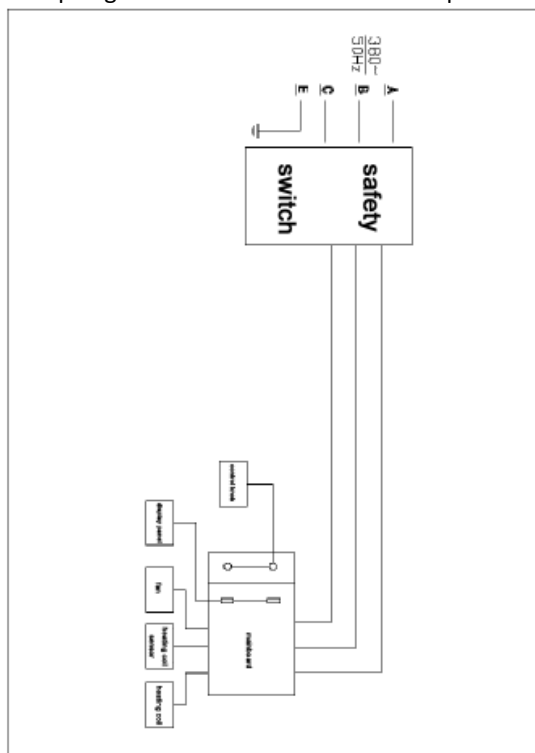
## 1. Specificatie

1. Artikelnr.: 7505.0020
2. Vermogen: 7000W
3. Spanning: 380-400V 3N~ 50/60Hz
4. Stroomkabel: 5G1,5 mm<sup>2</sup>

## 2. Voordat u begint

Lees de volgende instructies in hun geheel. Gebruik goed kookgerei. Uw kookgerei moet inductieklaar zijn. Controleer de ventilatie. Uw inductiekookplaat moet de juiste ventilatie hebben om correct te kunnen werken. Er moet ten minste 25 cm ruimte beschikbaar zijn onder een gemonteerde inductiekookplaat. In kasten waarin de inductiekookplaat wordt geplaatst moeten zowel ventilatieopeningen als circulatieventilatoren zijn geïnstalleerd. De binnentemperatuur van de kast mag niet hoger zijn dan 32°C. Zorg ervoor dat u specifieke stroom hebt voor de geïnstalleerde locatie.

Raadpleeg de onderstaande elektrische specificaties.



**Elektrische aansluiting of installatie:** De gebruiker moet ervoor zorgen dat alle elektrische apparaten die op de aarding zijn aangesloten, voldoen aan de huidige veiligheidsnormen. De inductiekookplaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of technici.

Zonder aansluiting op aardingsdraad of verkeerde installatie kan dit ernstige schade (pijn of elektrische schok) veroorzaken. Hoewel deze gevallen zelden voorkomen, moeten de technici een elektrische luchtschakelaar installeren om aan de veiligheidsnormen te voldoen. De fabrikant en distributeurs zijn niet verantwoordelijk voor de schade veroorzaakt door een onjuiste installatie.

De installateur moet zorgen voor de juiste elektrische aansluiting en voldoen aan de veiligheidsvoorschriften. De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt. De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en alleen door geautoriseerde technici worden vervangen.

Wanneer de kabel is aangesloten op elektrische voeding, moet de aardingsdraad langer zijn dan andere draden, bij de eerste worden aangesloten en uiteindelijk worden losgekoppeld.

### 3. Veiligheidsinstructie

Lees de volgende instructies zorgvuldig door voordat u de inductiekookplaat gebruikt.

1. Sluit niet aan met natte handen om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.
  2. Sluit niet aan op een stopcontact waar verschillende andere apparaten zijn aangesloten.
  3. Niet gebruiken als het netsnoer beschadigd is of als de stekker niet veilig op het stopcontact past.
  4. Open de kookplaat niet om zelf reserveonderdelen te vervangen.
  5. Gebruik de kookplaat niet dichtbij vlammen of natte plaatsen.
  6. Gebruik niet waar kinderen het fornuis gemakkelijk kunnen aanraken, of laat kinderen het fornuis zelf niet gebruiken.
  7. Plaats niet op onstabiele oppervlakken.
  8. Verplaats het fornuis niet samen met een pot.
  9. Verwarm een pan niet leeg of oververhit om droog koken te voorkomen.
  10. Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels, deksels, blikjes en aluminiumfolies op de bovenplaat.
  11. Gebruik het apparaat met voldoende ruimte eromheen. Houd de voorzijde en de rechter- of linkerkant van het apparaat vrij.
  12. Gebruik het apparaat niet op tapijt of tafelkleed (vinyl) of een ander laag hittebestendig artikel.
  13. Plaats geen vel papier tussen de pot of de pan en het apparaat. Het papier kan verbranden.
  14. Als het oppervlak is gebarsten, schakelt u uit om de mogelijkheid van elektrische schokken te voorkomen en gaat u onmiddellijk naar het servicecentrum.
  15. Blokkeer de luchtinlaat of uitlaatopening niet.
  16. Raak de bovenplaat niet aan direct na het verwijderen van de pot of de pan, omdat de bovenplaat nog steeds erg heet zal zijn.
  17. Plaats het fornuis niet in de buurt van de voorwerpen die door een magneet worden beïnvloed, zoals: radio's, televisies, automatische bankkaarten of cassettebandjes.
  18. Het netsnoer moet worden vervangen door gekwalificeerde technici.
  19.  **OPGEPAST: heet oppervlak.**
  20. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij onder toezicht of als zij instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
  21. De temperatuur van aanraakbare oppervlakken kan hoog zijn als het apparaat wordt gebruikt.
  22. Aluminiumfolie en kunststof vaten niet op hete oppervlakken plaatsen.
  23. De glaskeramische oppervlakken mogen niet worden gebruikt voor opslag.
  24. Metalen voorwerpen zoals keukengerei, bestek enz. mogen niet op het oppervlak van de kookplaat in de kookzones worden geplaatst, omdat ze heet kunnen worden;
  25. Wees voorzichtig bij het bedienen van het apparaat, omdat ringen, horloges en soortgelijke voorwerpen die door de gebruiker worden gedragen, warm kunnen worden wanneer ze zich in de buurt van het kookplaatoppervlak bevinden
  26. Gebruik alleen vaten van het aanbevolen type en de aanbevolen grootte.
  27. Schakel na gebruik het kookplaatetelement uit door middel van de bediening. Vertrouw niet op de pandetector.
  28. Apparaat niet te reinigen met waterstraal;
  29. Eventuele reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door personen die door de fabrikant zijn opgeleid of aanbevolen.
  30. Zorg ervoor dat de spatwand en het omliggende gebied vrij zijn van metalen oppervlakken
  31.  niet-ioniserende elektromagnetische straling
  32. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik met een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- Opgelet: Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.**

### Waarschuwing:




1. Houd er rekening mee dat deze apparatuur de ventilator aan de onderkant heeft. zorg ervoor dat er geen afval of oud papier onder de inductiekookplaat zit. Als dit wordt opgeblazen, kan dit de ventilator beschadigen of het warmteafvoersysteem beïnvloeden. Zilverfolie, brandbare voorwerpen of vloeistof (zoals een spray) mogen niet in de kast of in de buurt van de apparatuur worden geplaatst. Het kan explosief zijn.
2. Als de zelfbeschermingsfunctie van de inductiekookplaat ongeldig is tijdens het koken, kan dit brand veroorzaken. Als het vuur wordt veroorzaakt door olie, probeer het vuur dan niet te doven door er water op te gieten. Plaats een deksel om het vuur te bedekken en schakel de elektrische stroom uit.
3. Plaats bij het koken het voedsel in het kookgerei, leg het voedsel niet op de bovenkant van de inductiekookplaat om direct te koken.
4. Voordat u de inductiekookplaat verplaatst, moet u ervoor zorgen dat de elektrische stroom is losgekoppeld van de hoofdkeukenconnector.
5. Deze inductiekookplaat voldoet aan de veiligheidsvoorschriften en elektromagnetische compatibiliteitsvoorschriften. Maar personen met een elektronische pacemaker, mogen dit apparaat niet gebruiken. Omdat het onmogelijk is om er zeker van te zijn dat alle gelijkaardige producten op de markt voldoen aan de veiligheidsvoorschriften en elektromagnetische compatibiliteitsvoorschriften, en er niet gegarandeerd kan worden dat ze geen onveilige onderbrekingen zullen hebben. Personen die een ander instrument gebruiken, zoals bijvoorbeeld de Cardio assist, voelen zich misschien ook ongemakkelijk.



Zone 1, power level:  
800W, 1800W, 2000W, 2200W, 2400W, 2600W,  
2800W, 3000W, 3200W, 3500W, 5000W

Zone 2, power level:  
800W, 1800W, 2000W, 2200W, 2400W, 2600W,  
2800W, 3000W, 3200W, 3500W

## 4. Hoe te gebruiken

1. Plaats geschikt kookgerei op de inductiekookplaat en sluit het stekkersnoer correct aan. Vervolgens kunt u de knop aanpassen om een ander vermogensniveau of temperaturniveau te krijgen. houd er rekening mee dat voordat de inductiekookplaat begint te werken, dat het vinkje op de knop op de positie van  staat. Wanneer u in de werkingsstaat bent, past u de knop met de klok mee aan om het vermogen of de temperatuur te verhogen of past u de knop tegen de klok in om het vermogen of de temperatuur te verlagen. Houd er rekening mee dat de linkerknop de Zone 1 van 800-5000W of temperatuur van 60°C tot 240°C bestuurt. De rechterknop bedient de Zone 2 van 800-3500W of temperatuur van 60°C tot 240°C.
2. De zone 1 heeft de power share functie. Wanneer de twee zones werken met een vermogen van 3500W, kan zone 1 het vermogen verhogen tot 5000W, waarna het vermogen van zone 2 automatisch kan afnemen tot 2000W. Max van het totale vermogen is 7000W. Max vermogen van zone 1 is 5000W, max vermogen van zone 2 is 3500W.
3. Wanneer u klaar bent met koken, stelt u beide instelknoppen in op posities  (het vinkje op de knop moet in de positie van ). Na het stoppen met werken, zal de ventilator de inductiekookplaat gedurende één minuut afkoelen en dan uitvallen.
4. Als er tijdens het gebruik geen nieuwe instellingen worden geïntroduceerd, wordt het apparaat na 2 uur automatisch uitgeschakeld.

## 5. Bruikbare en niet-bruikbare gebruiksvoorwerpen

### 1. Bruikbare pannen

Staal of gietijzer, geëmailleerd ijzer, roestvrij staal, pannen/potten met platte bodem met diameter van 16 tot 30 cm.

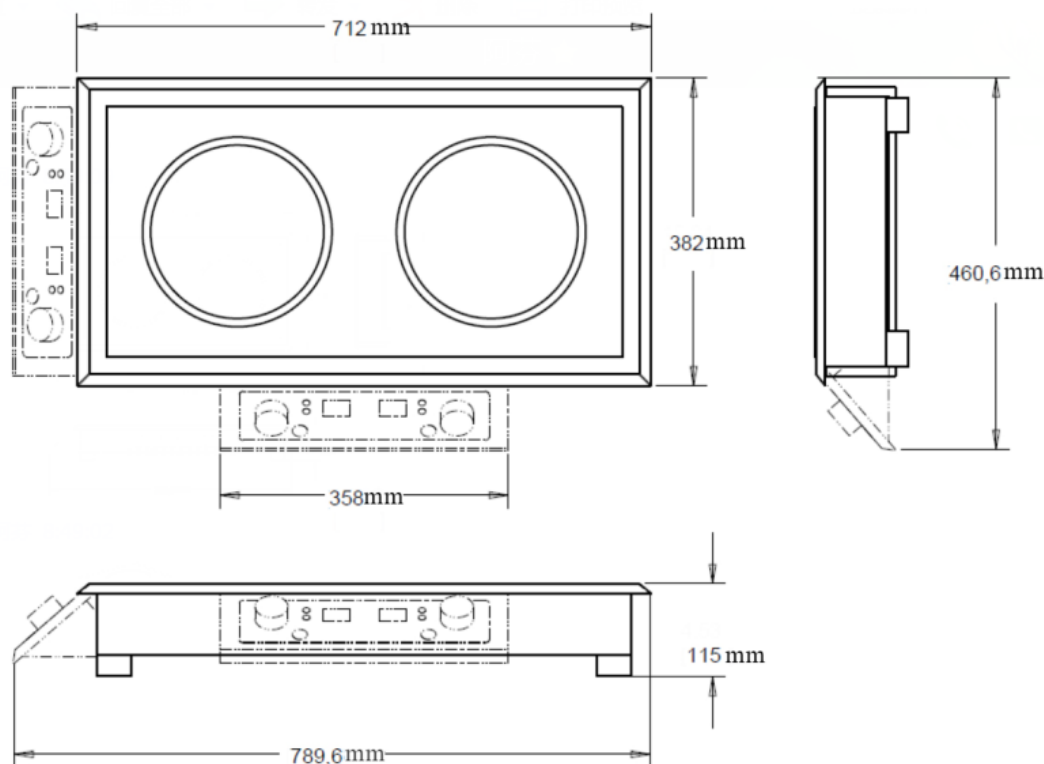


### 2. Niet-bruikbare pannen

Hittebestendig glas, keramische container, koper, aluminium pannen/potten. Pannen/potten met afgeronde bodem met een bodem van minder dan 16 cm.



## 6. Aanrechtgebruik



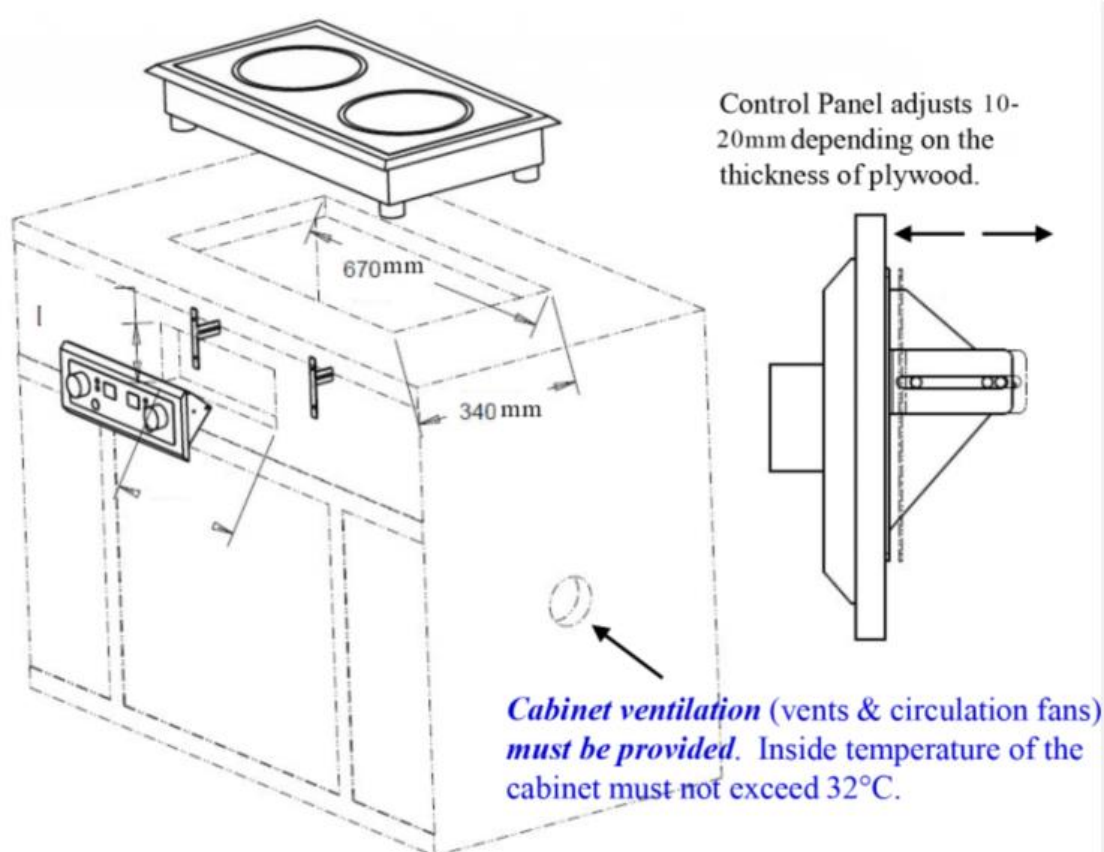
Haal uw inductiekookplaat uit de verpakking en inspecteer alle onderdelen. Als het keramische glasoppervlak is gebarsten of beschadigd, installeer de kookplaat dan niet. Neem contact op met uw leverancier voor een vervangend apparaat. Het bedieningspaneel verwijderen:

Uw inductiekookplaat kan worden gebruikt als een aanrechtunit of kan worden ingebouwd in een aanrecht. Als u het als aanrechtunit gebruikt, kan het bedieningspaneel in het midden van de twee kookplaten worden gemonteerd of worden verwijderd en aan de linkerkant van de inductiekookplaat worden geplaatst.

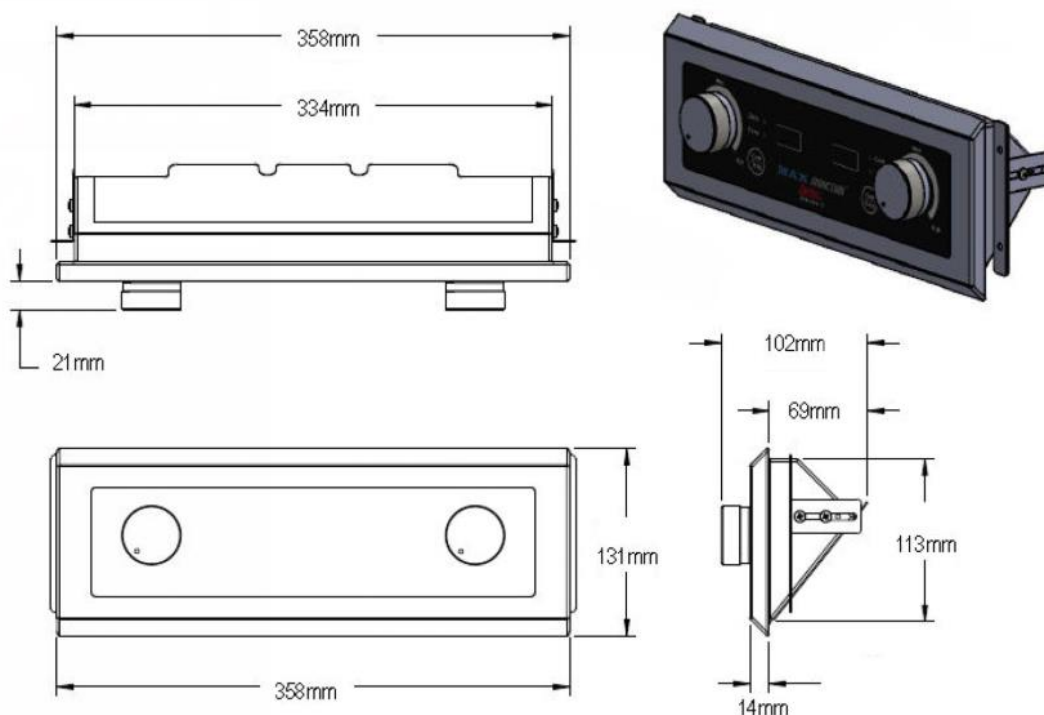
Om het bedieningspaneel te verwijderen, draait u de inductiekookplaat op zijn kant. Verwijder de twee borgschroeven die het bedieningspaneel met de kookplaat verbinden. Trek het bedieningspaneel naar beneden en verwijder deze uit de inductiebehuizing. Het bedieningspaneel is met een kabel verbonden met de inductiekookplaat. Om de kabel uit de kookplaat te verwijderen, maakt u de twee duimschroeven los en trekt u de connector eruit. Het bedieningspaneel kan nu worden aangesloten op de zijkant van de dubbele inductiekookplaat. Verwijder de kleine metalen behuizing van de zijkant van de kookplaat. Deze behuizing kan over de middelste opening worden geplaatst om te voorkomen dat stof en vet de connector corroderen. Schroef de kabelconnector vast aan de zijaansluiting. Draai de schroeven vast, steek vergrendelingstanden in de montagesleuven en monteer twee borgschroeven in de bodem van de inductiekookplaatbehuizing.

## 7. Uw inductiekookplaat monteren

Voor een ingebouwde toepassing mag uw toonbank- of tafeldikte niet groter zijn dan 50 mm. Uw inductiekookplaat moet de juiste ventilatie hebben om correct te kunnen werken. Er moet ten minste 250 mm ruimte beschikbaar zijn onder een gemonteerde inductiekookplaat. In kasten waarin de inductiekookplaat wordt geplaatst moeten zowel ventilatieopeningen als circulatieventilatoren zijn geïnstalleerd. De binnentemperatuur van de kast mag niet hoger zijn dan 32°C. Om uw inductiekookplaat te monteren, moet u eerst het bedieningspaneel verwijderen (raadpleeg **Aanrechtgebruik** voor instructies). Plaats het sjabloon van de inductiekookplaat op het oppervlak dat u voorbereidt voor de installatie. Centreer het sjabloon, waardoor er minimaal 100 mm ruimte op het aanrecht aan elke kant van de inductiekookplaat is. Het sjabloon meet 670 mm lang x 340 mm breed. Zodra u de inductiekookplaat in de uitsparing steekt, zit de rand van het fornuis 12,75 mm boven het oppervlak van het aanrecht. Breng een dunne laag van 100% rubberen siliconenkit aan rond de oppervlakteomtrek van de gemonteerde inductiekookplaat.



## 8. Montage van het bedieningspaneel



Als u het bedieningspaneel wilt installeren, gebruikt u het meegeleverde sjabloon. Plaats het sjabloon op een vlak of paneel, loodrecht op de inductiekookplaat, centreer waar mogelijk op het fornuis.

De uitsnijding van het bedieningspaneel moet 360 mm lang x 130 mm breed zijn. Plaats het bedieningspaneel in een uitsnijdgat. Gebruik de meegeleverde metalen beugel om het bedieningspaneel op zijn plaats te houden. Het bedieningspaneel is bedoeld om tussen 10 mm tot 20 mm dikte aan te passen, afhankelijk van het oppervlak waarop het wordt gemonteerd. Sluit de kabel van het bedieningspaneel aan op de inductiekookplaat.

## 9. Hoe te reinigen

1. Koppel de stekker los en wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld. Reinig na gebruik elke keer.
2. Als de potten/pannen worden gebruikt zonder te worden schoongemaakt, kunnen er verkleuring of ingekookte vlekken ontstaan.
3. Gebruik geen benzine, verdunner, schuurborstel of polijstpoeder om de inductiekookplaat schoon te maken.
4. Afvegen met afwasmiddel en vochtige doek.
5. Gebruik een stofzuiger om vuil uit de luchtinlaat en uitlaatopening op te zuigen.
6. Laat nooit water over het apparaat lopen (water dat binnenkomt kan storingen veroorzaken).

## 10. Problemen oplossen

Foutcodes	Mogelijke redenen	Oplossing
E1	Inductiekookplaat oververhitting	Verwijder alle obstakels die de ventilatieopening onder de bodem van de inductiekookplaat blokkeren, plaats het fornuis in een open ruimte en probeer het opnieuw nadat het apparaat is afgekoeld.
E2	Oververhitting van de kookplaat	Zorg ervoor dat er water in de pan zit.
E3	Spanning onderbelast/overbeladen	Zorg ervoor dat de spanning en frequentie voldoen aan het label dat op het product wordt weergegeven.

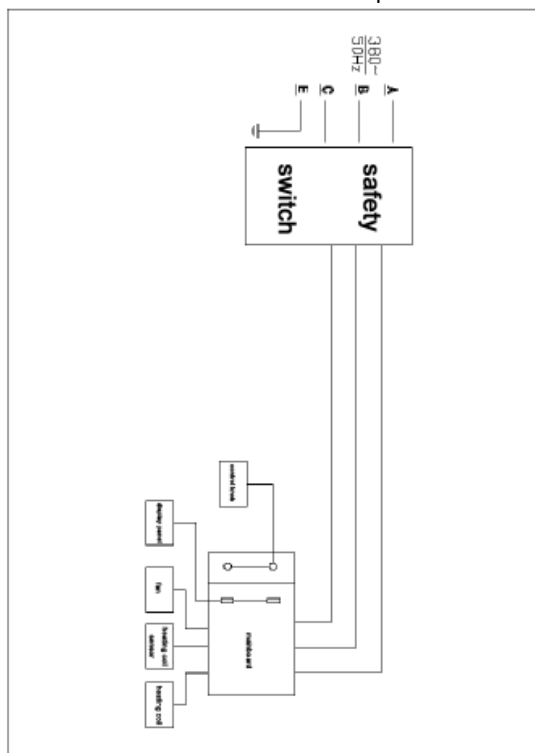
## 1. Spezifikation

1. Art.-Nr.: 7505.0020
2. Leistungsrate: 7000W
3. Stromspannung: 380-400V 3N~ 50/60Hz
4. Stromleitungsanschluss: 5G1.5mm<sup>2</sup>

## 2. Bevor Sie beginnen

Lesen Sie die folgenden Anweisungen vollständig durch. Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr. Ihr Kochgeschirr muss induktionsgeeignet sein. Überprüfen Sie Ihre Belüftung. Ihr Induktionsherd muss richtig belüftet sein, damit er einwandfrei funktioniert. Unter einem eingebauten Induktionsherd muss mindestens 25 cm Platz vorhanden sein. In den Schränken, in denen der Induktionsherd untergebracht ist, sollten sowohl Entlüftungs- als auch Umluftventilatoren installiert sein. Die Innentemperatur des Schrankes darf 32°C nicht überschreiten. Vergewissern Sie sich, dass der Aufstellungsort über eine eigene Stromversorgung verfügt.

Siehe untenstehende elektrische Spezifikationen.



**Elektrischer Anschluss oder Installation:** Der Benutzer muss sich vergewissern, dass alle an das Erdungskabel angeschlossenen elektrischen Geräte den geltenden Sicherheitsnormen entsprechen. Der Induktionsherd muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden.

Ein fehlender Anschluss an die Erdungsleitung oder eine falsche Installation kann zu schweren Schäden (Verletzungen oder Stromschlag) führen. Auch wenn diese Fälle selten vorkommen, müssen die Techniker einen elektrischen Schutzluftschalter installieren, um die Sicherheitsstandards zu erfüllen. Der Hersteller und Vertreiber übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch unsachgemäße Installation verursacht werden. Der Installateur muss den korrekten elektrischen Anschluss und die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften sicherstellen. Das Kabel darf nicht geknickt oder gequetscht. Das Kabel muss regelmäßig überprüft werden und darf nur von autorisierten Technikern ausgetauscht werden.

Wenn das Kabel an das Stromnetz angeschlossen ist, muss das Erdungskabel länger sein als die anderen Kabel, es muss zuerst angeschlossen und zuletzt getrennt werden.



### 3. Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie den Induktionsherd benutzen.

1. Stecken Sie den Stecker nicht mit nassen Händen ein, um einen Stromschlag zu vermeiden.
2. Schließen Sie das Gerät nicht an eine Steckdose an, an der bereits mehrere andere Geräte angeschlossen sind.
3. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist oder der Stecker nicht sicher in die Steckdose passt.
4. Öffnen Sie den Herd nicht, um Ersatzteile selbst auszutauschen.
5. Verwenden Sie den Kocher nicht in der Nähe von Flammen oder nassen Stellen.
6. Verwenden Sie den Herd nicht an Orten, an denen Kinder ihn leicht berühren können, und lassen Sie Kinder den Herd nicht allein benutzen.
7. Nicht auf instabile Oberflächen stellen.
8. Bewegen Sie den Herd nicht zusammen mit einem Topf.
9. Erhitzen Sie einen Topf nicht leer und überhitzen Sie ihn nicht, um ein Trockenkochen zu vermeiden.
10. Legen Sie keine metallischen Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel, Deckel, Dosen und Aluminiumfolien auf die obere Platte.
11. Verwenden Sie das Gerät mit ausreichend Platz um es herum. Halten Sie die Vorderseite und entweder die rechte oder linke Seite des Geräts frei.
12. Benutzen Sie das Gerät nicht auf Teppichen, Tischtüchern (Vinyl) oder anderen wenig hitzebeständigen Gegenständen.
13. Legen Sie kein Blatt Papier zwischen den Topf oder die Pfanne und das Gerät. Das Papier könnte verbrannt werden.
14. Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden, und bringen Sie es dann sofort zum Wartungsdienst.
15. Blockieren Sie nicht den Lufteinlass oder die Abluftöffnung.
16. Berühren Sie die obere Platte nicht direkt nach dem Entfernen des Topfes oder der Pfanne, da die obere Platte noch sehr heiß ist.
17. Stellen Sie den Herd nicht in der Nähe von Gegenständen auf, die von Magneten beeinflusst werden, wie z. B.: Radios, Fernseher, Bankkarten oder Kassetten.
18. Das Netzkabel muss von qualifizierten Technikern ersetzt werden.
19.  VORSICHT: Heiße Oberfläche.
20. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
21. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann während des Betriebs des Gerätes hoch sein.
22. Aluminiumfolie und Kunststoffgefäße nicht auf heiße Oberflächen stellen.
23. Die Glaskeramikflächen dürfen nicht zur Aufbewahrung verwendet werden.
24. Metallische Gegenstände wie Küchenutensilien, Besteck usw. dürfen nicht auf die Kochfläche innerhalb der Kochzonen gelegt werden, da sie heiß werden könnten;
25. Seien Sie bei der Bedienung des Geräts vorsichtig, da Ringe, Uhren und ähnliche Gegenstände, die der Benutzer trägt, heiß werden können, wenn sie sich in der Nähe der Kochfläche befinden.
26. Verwenden Sie nur Gefäße der empfohlenen Art und Größe.
27. Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch mit dem Bedienelement aus. Verlassen Sie sich nicht auf den Topfdetektor.
28. Gerät nicht mit Wasserstrahl reinigen;
29. Reparaturen dürfen nur von geschulten oder vom Hersteller empfohlenen Personen durchgeführt werden.
30. Es ist darauf zu achten, dass die Spritzwand und der umliegende Bereich frei von metallischen Oberflächen sind
31.  nichtionisierende elektromagnetische Strahlung
32. Das Gerät ist nicht für die Bedienung über einen externen Timer oder eine separate Fernbedienung vorgesehen.





**Warnung: Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.**

### Warnung:

1. Bitte beachten Sie, dass dieses Gerät den Ventilator an der Unterseite hat. Bitte stellen Sie sicher, dass sich unter dem Induktionsherd keine Papierschnipsel oder Papierabfälle befinden. Wenn diese Fetzen in die Luft gewirbelt werden, kann dies den Lüfter beschädigen oder das Wärmeableitungssystem beeinträchtigen. Silberfolie, entflammable Gegenstände oder Flüssigkeiten (z. B. Spray) dürfen nicht in den Schrank oder in die Nähe des Geräts gebracht werden. Es könnte explosiv sein.
2. Wenn die Selbstschutzfunktion des Induktionskochers während des Kochens außer Kraft gesetzt wird, kann ein Brand entstehen. Wenn das Feuer durch Öl verursacht wurde, löschen Sie das Feuer nicht, indem Sie Wasser darauf gießen. Decken Sie das Feuer mit einem Deckel ab und schalten Sie den Strom aus.
3. Wenn Sie kochen, legen Sie die Speisen bitte in das Kochgeschirr und nicht direkt auf die Oberseite des Induktionsherds.
4. Bevor Sie den Induktionsherd bewegen, vergewissern Sie sich, dass der Stromanschluss in der Küche unterbrochen ist.
5. Dieser Induktionsherd entspricht den geltenden Sicherheitsvorschriften und den Vorschriften zur elektromagnetischen Verträglichkeit. Aber eine Person, die einen elektronischen Herzschrittmacher verwendet, sollte dieses Gerät nicht benutzen. Da es unmöglich ist, sicherzustellen, dass alle diese Art von Produkten auf dem Markt den laufenden Sicherheitsvorschriften und elektromagnetischen Kompatibilitätsvorschriften entsprechen, kann nicht sichergestellt werden, dass sie die Sicherheitsunterbrechungen haben. Personen die ein anderes Gerät, z.B. ein Kardiogerät, benutzen, könnten sich auch unwohl fühlen.



## 4. Anwendung

1. Bitte stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf die Platte des Induktionsherdes und schließen Sie das Netzkabel richtig an. Dann können Sie den Drehknopf verstellen, um eine andere Leistungsstufe oder Temperatur einzustellen. Bitte beachten Sie, dass vor der Inbetriebnahme des Induktionskochers die Markierung auf dem Drehknopf auf der Position von  stehen sollte.
2. Wenn das Gerät in Betrieb ist, stellen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn ein, um die Leistung oder Temperatur zu erhöhen, und gegen den Uhrzeigersinn, um die Leistung oder Temperatur zu verringern. Bitte beachten Sie, dass der linke Drehknopf die Zone 1 von 800-5000W oder die Temperatur von 60°C bis 240°C regelt. Der rechte Drehknopf regelt die Zone 2 von 800-3500W oder die Temperatur von 60°C bis 240°C.
3. Die Zone 1 hat die Power-Share-Funktion. Wenn die beiden Zonen mit einer Leistung von 3500 W arbeiten, kann die Zone 1 die Leistung auf 5000 W erhöhen, dann kann die Leistung der Zone 2 automatisch auf 2000 W gesenkt werden. Die maximale Gesamtleistung beträgt 7000 W. Die maximale Leistung von Zone 1 beträgt 5000W, die maximale Leistung von Zone 2 3500W.
4. Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, stellen Sie beide Einstellknöpfe auf die Position  (die Markierung  auf dem Knopf sollte auf der Position  stehen). Nach Beendigung des Betriebs kühlt der Ventilator den Induktionsherd eine Minute lang ab und schaltet sich dann aus.
5. Wenn während des Betriebs keine neuen Einstellungen vorgenommen werden, schaltet sich das Gerät nach 2 Stunden automatisch ab.

## 5. Verwendbare und nicht verwendbare Utensilien

### 1. Verwendbare Pfannen

Stahl oder Gusseisen, emailliertes Eisen, Edelstahl, Pfannen/Töpfe mit flachem Boden und einem Durchmesser von 16 bis 30 cm.

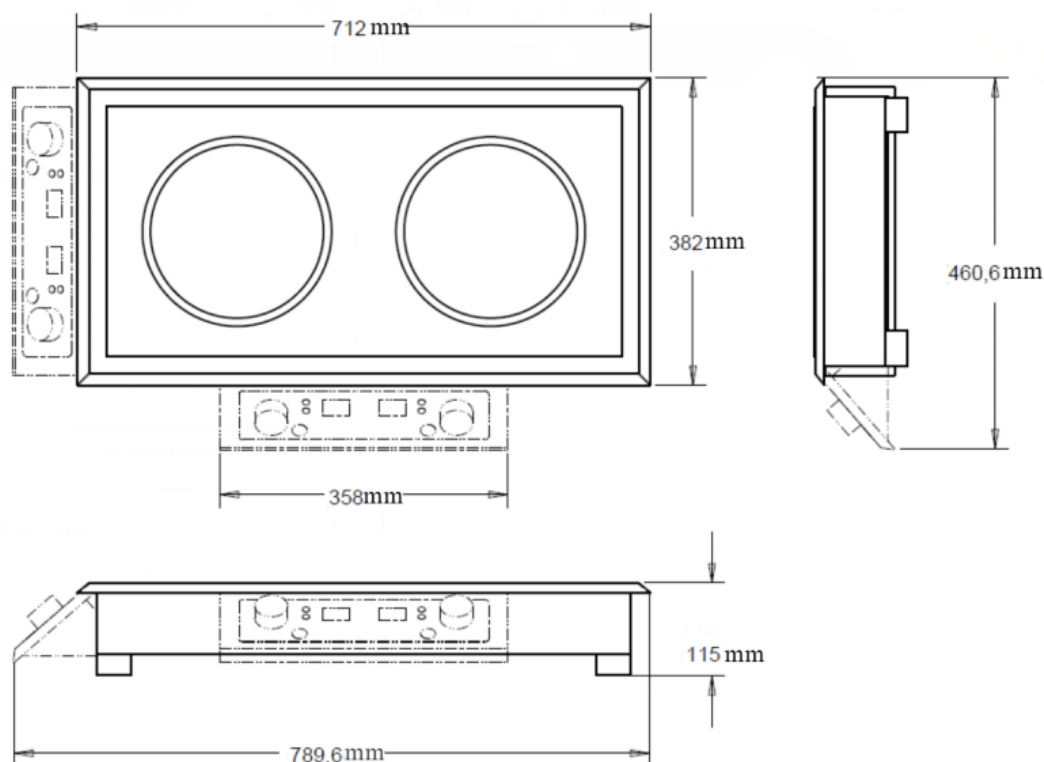


### 2. Nicht verwendbare Pfannen

Hitzebeständiges Glas, Keramikbehälter, Kupfer, Aluminiumpfannen/-töpfe. Pfannen/Töpfe mit rundem Boden und einem Boden von weniger als 16 cm.



## 6. Verwendung der Arbeitsplatte



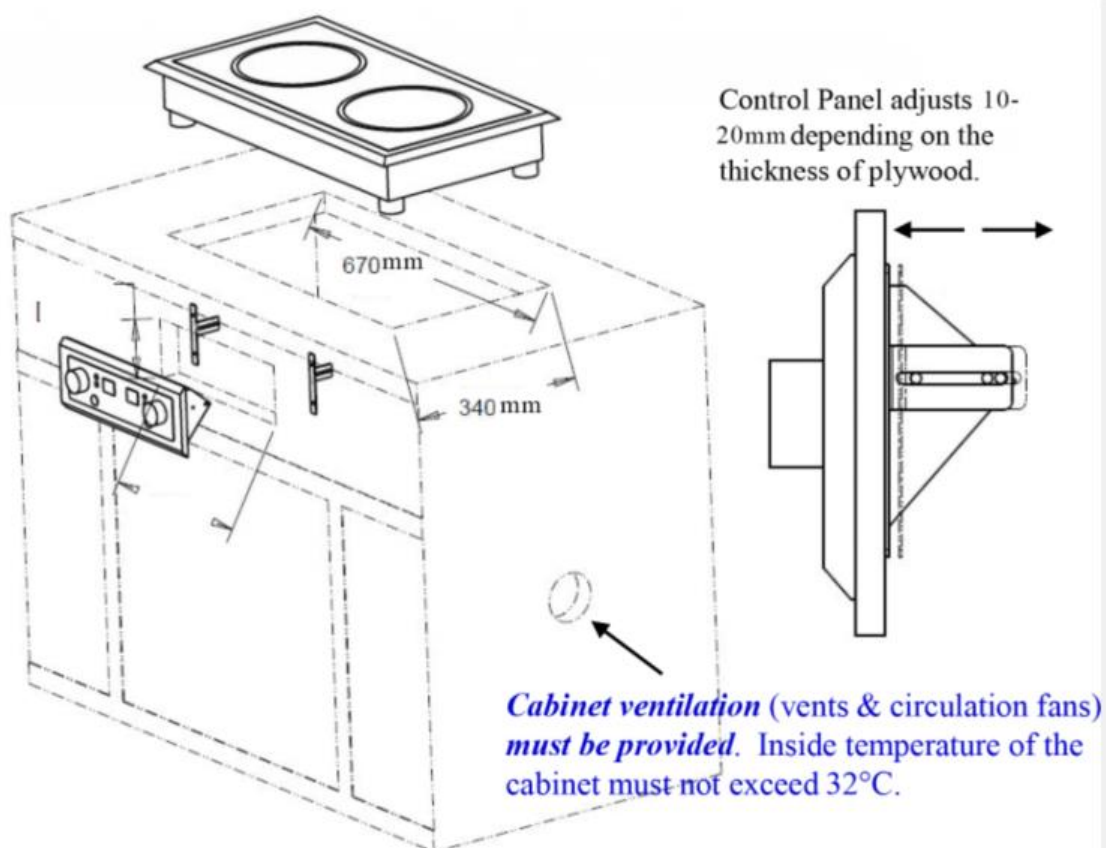
Nehmen Sie Ihren Induktionsherd aus der Verpackung und überprüfen Sie alle Teile. Wenn die Glaskeramikoberfläche gesprungen oder beschädigt ist, dürfen Sie den Herd nicht installieren. Wenden Sie sich an Ihren Lieferanten, um einen Ersatzherd zu erhalten. Entfernen des Bedienfelds:

Ihr Induktionsherd kann als Aufsatzgerät verwendet oder in eine Arbeitsplatte eingebaut werden. Wenn Sie das Gerät als Arbeitsplatte verwenden, können Sie die Steuereinheit in der Mitte der beiden Kochstellen anbringen oder sie abnehmen und am linken Ende der Induktionskochstelle anbringen.

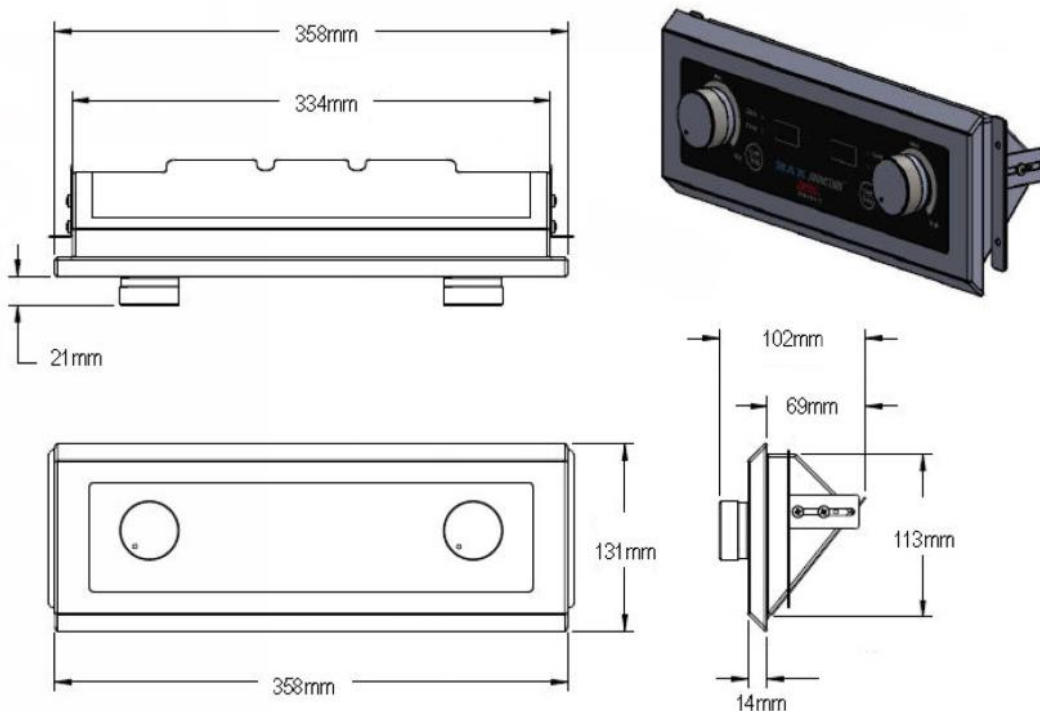
Drehen Sie den Induktionsherd auf die Seite, um den Schaltkasten zu entfernen. Entfernen Sie die beiden Sicherungsschrauben, mit denen der Schaltkasten am Herd befestigt ist. Ziehen Sie den Schaltkasten nach unten und nehmen Sie ihn aus dem Induktionsgehäuse. Der Schaltkasten wird über ein Kabel mit dem Induktionsherd verbunden. Um das Kabel vom Herd zu entfernen, lösen Sie die beiden Flügelschrauben und ziehen Sie den Stecker heraus. Das Bedienfeld kann nun an der Seite des Doppelinduktionskochers angebracht werden. Entfernen Sie das kleine Metallgehäuse an der Seite des Kochers. Dieses Gehäuse kann über die mittlere Öffnung gestülpt werden, um zu verhindern, dass Staub und Fett den Stecker korrodieren. Schrauben Sie den Kabelstecker an den seitlichen Anschluss. Ziehen Sie die Schrauben fest, setzen Sie die Sicherungszähne in die Montageschlitze ein und befestigen Sie zwei Sicherungsschrauben an der Unterseite des Induktionsherdgehäuses.

## 7. Montage des Induktionsherds

Bei Einbauanwendungen darf die Dicke der Arbeitsplatte oder des Tisches 50 mm nicht überschreiten. Ihr Induktionsherd muss richtig belüftet sein, damit er einwandfrei funktioniert. Unter einem eingebauten Induktionsherd muss mindestens 250 mm Platz vorhanden sein. In den Schränken, in denen der Induktionsherd untergebracht ist, sollten sowohl Entlüftungs- als auch Umluftventilatoren installiert sein. Die Innentemperatur des Schrankes darf 32°C nicht überschreiten. Um Ihren Induktionsherd einzubauen, müssen Sie zunächst das Bedienfeld abnehmen (siehe Anleitung zur **Verwendung auf der Arbeitsplatte**). Legen Sie die Schablone des Induktionskochers auf die Fläche, die Sie für den Einbau vorbereiten. Zentrieren Sie die Schablone und lassen Sie auf jeder Seite des Induktionskochers mindestens 100 mm Platz auf der Arbeitsplatte. Die Schablone ist 670 mm lang und 340 mm breit. Wenn Sie den Induktionsherd in den Ausschnitt einsetzen, liegt der Rand des Herdes 12,75 mm über der Oberfläche der Arbeitsplatte. Tragen Sie eine dünne Schicht aus 100% Gummi-Silikondichtmasse um die Oberfläche des montierten Induktionskochers herum auf.



## 8. Montage des Bedienfeldes



Verwenden Sie zum Installieren des Bedienfelds die mitgelieferte Schablone. Legen Sie die Schablone auf eine Ebene oder Platte, die senkrecht zum Induktionsherd steht, und zentrieren Sie sie nach Möglichkeit zum Herd. Der Bedienfeldausschnitt sollte 360 mm lang und 130 mm breit sein. Setzen Sie das Bedienfeld in den Ausschnitt ein. Befestigen Sie das Bedienfeld mit der mitgelieferten Metallhalterung. Das Bedienfeld ist für eine Dicke von 10 mm bis 20 mm ausgelegt, je nach der Oberfläche, auf der es montiert wird. Schließen Sie das Kabel der Steuereinheit an den Induktionsherd an.

## 9. Reinigung

1. Ziehen Sie den Stecker ab und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist. Nach jedem Gebrauch reinigen.
2. Wenn die Töpfe/Pfannen nicht gereinigt werden, kann es zu Verfärbungen oder angekochten Flecken kommen.
3. Verwenden Sie zum Reinigen des Induktionskochers kein Benzin, keinen Verdünner, keine Scheuerbürste und kein Polierpulver.
4. Mit Geschirrspülmittel und feuchtem Tuch abwischen.
5. Verwenden Sie einen Staubsauger, um den Schmutz aus dem Lufteinlass und der Abluftöffnung zu saugen.
6. Lassen Sie niemals Wasser über das Gerät laufen (eindringendes Wasser kann zu Fehlfunktionen führen).

## 10. Fehlerbehebung

Fehlercodes	Mögliche Gründe	Lösung
E1	Induktionsherd überhitzt	Beseitigen Sie alle Hindernisse, die die Entlüftung unter dem Boden des Induktionskochers blockieren, stellen Sie den Kocher dann in einen offenen Bereich und versuchen Sie es erneut, nachdem das Gerät abgekühlt ist.
E2	Überhitzung der Herdplatte	Achten Sie darauf, dass Wasser in der Pfanne ist.
E3	Spannung unterlastet/ überlastet	Vergewissern Sie sich, dass Spannung und Frequenz mit dem auf dem Produkt angebrachten Typenschild übereinstimmen.

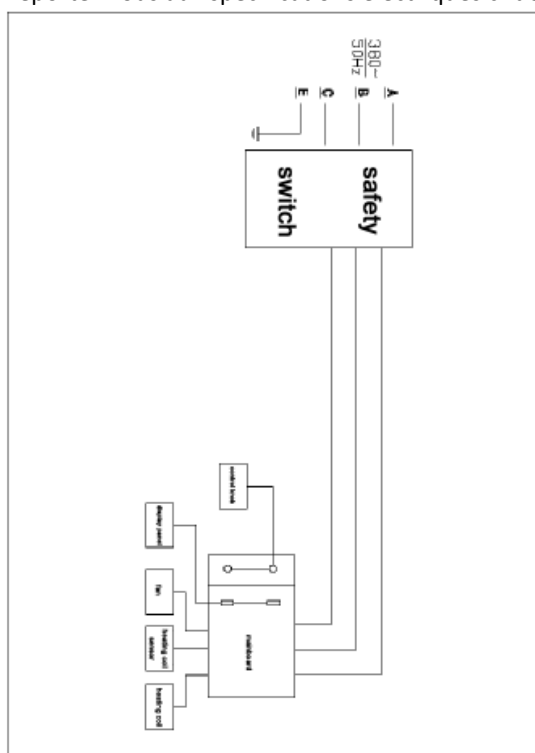
## 1. Spécifications

1. Numéro d'article : 7505.0020
2. Puissance : 7000W
3. Voltage : 380-400V 3N~ 50/60Hz
4. Connexion au réseau électrique : 5G1.5mm<sup>2</sup>

## 2. Avant de commencer

Lisez les instructions suivantes dans leur intégralité. Utilisez des ustensiles de cuisine appropriés. Votre batterie de cuisine doit être prête pour l'induction. Vérifiez votre ventilation. Votre plaque à induction doit être correctement ventilée pour pouvoir fonctionner correctement. Il doit y avoir au moins 25 cm d'espace disponible sous une plaque à induction installée. Les armoires abritant la plaque à induction doivent être équipées d'une ventilation et d'un ventilateur de circulation. La température intérieure de l'armoire ne doit pas dépasser 32°C. Assurez-vous que vous disposez d'une alimentation électrique dédiée à l'emplacement installé.

Reportez-vous aux spécifications électriques ci-dessous.



**Connexion ou installation électrique:** L'utilisateur doit s'assurer que tous les appareils électriques reliés au fil de terre sont conformes aux normes de sécurité en vigueur. La plaque à induction doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés.



L'absence de connexion au fil de terre ou une installation incorrecte peut provoquer de graves dommages (blessure ou choc électrique). Même si ces cas se produisent rarement, les techniciens doivent installer un interrupteur à air de protection électrique pour répondre aux normes de sécurité. Le fabricant et les distributeurs ne sont pas responsables des dommages causés par une installation incorrecte.

L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique est correct et conforme aux normes de sécurité. Le câble ne doit pas être plié ou comprimé. Le câble doit être contrôlé régulièrement et remplacé uniquement par des techniciens autorisés.

Lorsque le câble est connecté à l'alimentation électrique, le fil de terre doit être plus long que les autres fils, connecté en premier et déconnecté en dernier.

### 3. Consignes de sécurité

Veillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser la plaque à induction.

1. Ne pas brancher l'appareil avec les mains mouillées afin d'éviter tout choc électrique.
2. Ne pas brancher dans une prise où plusieurs autres appareils sont branchés.
3. Ne pas utiliser si le cordon d'alimentation est endommagé ou si la prise ne s'adapte pas en toute sécurité.
4. Ne pas ouvrir la cuisinière pour remplacer les pièces détachées par vous-même.
5. Ne pas utiliser la cuisinière à proximité d'une flamme ou d'un endroit humide.
6. Ne pas utiliser dans un endroit où les enfants peuvent facilement toucher la cuisinière, et ne laissez pas les enfants utiliser la cuisinière seuls.
7. Ne pas placer sur des surfaces instables.
8. Ne pas déplacer la cuisinière en même temps qu'une casserole.
9. Ne pas faire chauffer une casserole vide ou surchauffée pour éviter une ébullition sèche.
10. Ne pas placer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères, couvercles, boîtes de conserve et feuilles d'aluminium sur la plaque supérieure.
11. Utiliser l'appareil avec suffisamment d'espace autour de lui. Dégagez la face avant et le côté droit ou gauche de l'appareil.
12. Ne pas utiliser l'appareil sur un tapis ou une nappe (vinyle) ou tout autre article résistant à la chaleur.
13. Ne pas placer une feuille de papier entre la casserole ou la poêle et l'appareil. Le papier pourrait être brûlé.
14. Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution, puis amenez-le immédiatement au centre de service.
15. Ne pas obstruer l'entrée d'air ou le conduit d'évacuation.
16. Ne pas toucher la plaque supérieure juste après avoir retiré la casserole ou la poêle, car la plaque supérieure sera encore très chaude.
17. Ne pas placer la cuisinière à proximité d'objets sensibles à l'aimantation, tels que : radios, télévisions, cartes bancaires automatiques ou cassettes.
18. Le cordon d'alimentation doit être remplacé par des techniciens qualifiés.
19.  AVERTISSEMENT : surface chaude.
20. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
21. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
22. Les feuilles d'aluminium et les récipients en plastique ne sont pas placés sur les surfaces chaudes.
23. Les surfaces en vitrocéramique ne doivent pas être utilisées pour le stockage.
24. Les objets métalliques tels que les ustensiles de cuisine, les couverts, etc. ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson dans les zones de cuisson car ils pourraient devenir chauds ;
25. Faites attention lorsque vous utilisez l'appareil, car les bagues, montres et autres objets similaires portés par l'utilisateur peuvent devenir chauds lorsqu'ils sont à proximité de la surface de la table de cuisson.
26. N'utilisez que des récipients du type et de la taille recommandés.
27. Après utilisation, éteignez l'élément de la table de cuisson au moyen de sa commande. Ne vous fiez pas au détecteur de casseroles.
28. L'appareil ne doit pas être nettoyé au jet d'eau ;
29. Toute réparation ne doit être effectuée que par des personnes formées ou recommandées par le fabricant.
30. Veillez à ce que la crédence et la zone environnante soient exemptes de surfaces métalliques.
31.  Rayonnement électromagnétique non ionisant
32. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.




**Avertissement : Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**

### Avertissement:

1. Veuillez noter que la ventilation de cet appareil se trouve en bas. Veillez à ce qu'il n'y ait pas de feuilles ou de déchets de papier sous la plaque à induction. Si ces feuilles sont soufflées, cela peut endommager le ventilateur ou influencer le système d'évacuation de la chaleur. Les feuilles d'argent, les objets inflammables ou les liquides (tels que les sprays) ne doivent pas être placés à l'intérieur de l'armoire ou près de l'appareil. Ils pourraient être explosifs.
2. Si la fonction d'autoprotection de la plaque à induction n'est pas valide pendant la cuisson, cela peut provoquer un incendie. Si le feu est causé par de l'huile, n'éteignez pas le feu en versant de l'eau dessus. Placez un couvercle pour couvrir le feu et éteignez le courant électrique.
3. Lorsque vous cuisinez, placez les aliments à l'intérieur de l'ustensile de cuisson, ne mettez pas les aliments sur le dessus de la plaque à induction pour les cuire directement.
4. Avant de déplacer la plaque à induction, assurez-vous que le courant électrique a été débranché du connecteur principal de la cuisine.
5. Cette plaque à induction est conforme aux règles de sécurité en vigueur et aux règles de compatibilité électromagnétique. Mais la personne qui utilise un stimulateur cardiaque électronique ne doit pas utiliser cet appareil. En effet, il est impossible de s'assurer que tous les produits de ce type sur le marché sont conformes aux règles de sécurité et de compatibilité électromagnétique, et il est impossible de s'assurer qu'ils ne présentent pas d'interruptions de sécurité.



## 4. Mode d'emploi

1. Placez les ustensiles de cuisson appropriés sur la plaque à induction et branchez le cordon d'alimentation correctement. Vous pouvez ensuite ajuster le bouton pour obtenir différents niveaux de puissance ou de température. Veuillez noter qu'avant que la plaque à induction ne commence à fonctionner, la marque de contrôle sur le bouton doit être en position de 
2. En état de marche, réglez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la puissance ou la température, réglez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer la puissance ou la température. Veuillez noter que le bouton de gauche contrôle la zone 1 de 800-5000W ou la température de 60°C à 240°C. Le bouton de droite contrôle la zone 2 de 800-3500W ou la température de 60°C à 240°C.
3. La zone 1 a la fonction de partage de puissance. Lorsque les deux zones fonctionnent à la puissance de 3500W, la zone 1 peut augmenter la puissance à 5000W. zone 1 peut augmenter sa puissance à 5000W, puis la puissance de la zone 2 peut diminuer à 2000W automatiquement. La puissance totale maximale est de 7000W. La puissance maximale de la zone 1 est de 5000W, la puissance maximale de la zone 2 est de 3500W.
4. Une fois la cuisson terminée, mettez les deux boutons de réglage en position  (la marque de contrôle sur le bouton doit être sur la position de ). Après avoir cessé de fonctionner, le ventilateur refroidit la plaque à induction pendant une minute, puis s'éteint.
5. Si aucun nouveau réglage n'est effectué pendant le fonctionnement, l'appareil s'éteint automatiquement après 2 heures.



## 5. Ustensiles utilisables et non utilisables

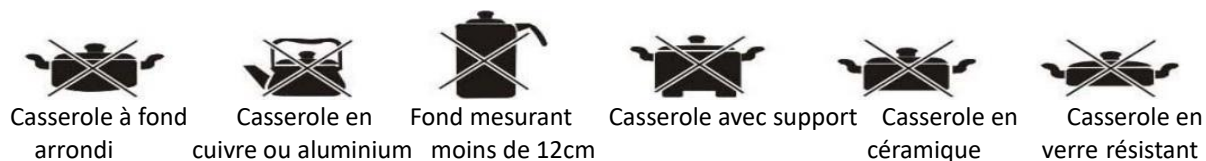
### 1. Ustensiles utilisables

Acier ou fonte, fer émaillé, acier inoxydable, poêles / casseroles à fond plat d'un diamètre de 16 à 30 cm.

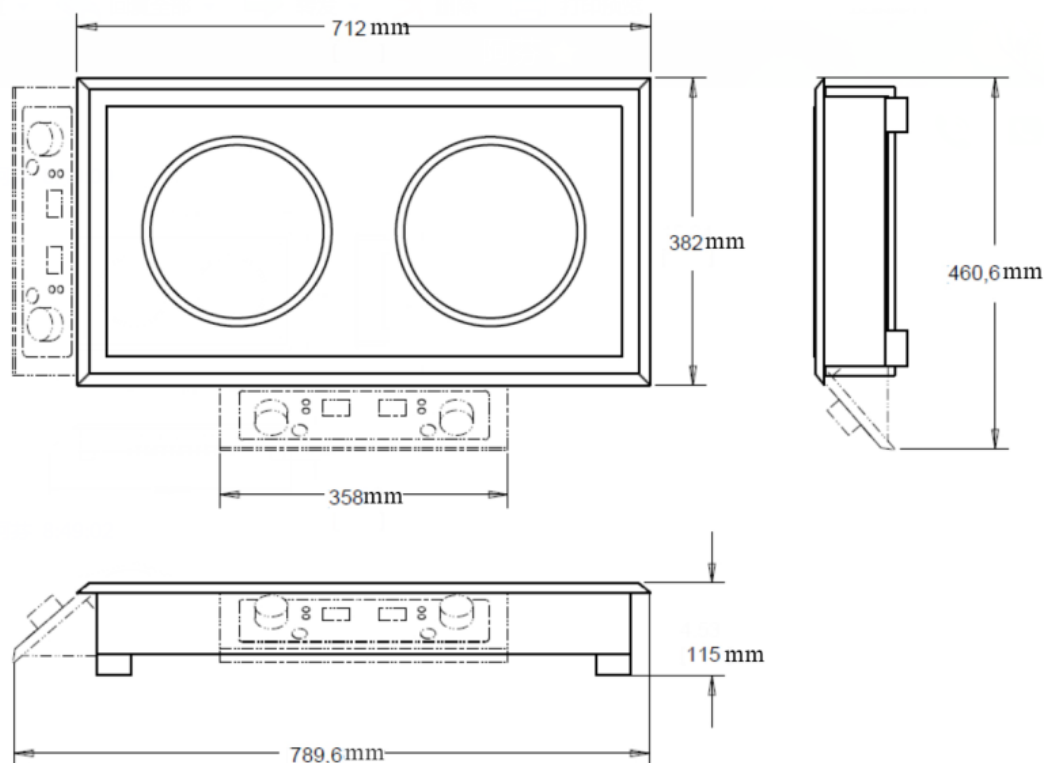


### 2. Ustensiles non utilisables

Verre résistant à la chaleur, récipient en céramique, poêles/casseroles en cuivre ou en aluminium. Poêles/casseroles à fond arrondi dont le fond mesure moins de 16 cm.



## 6. Utilisation du plan de travail



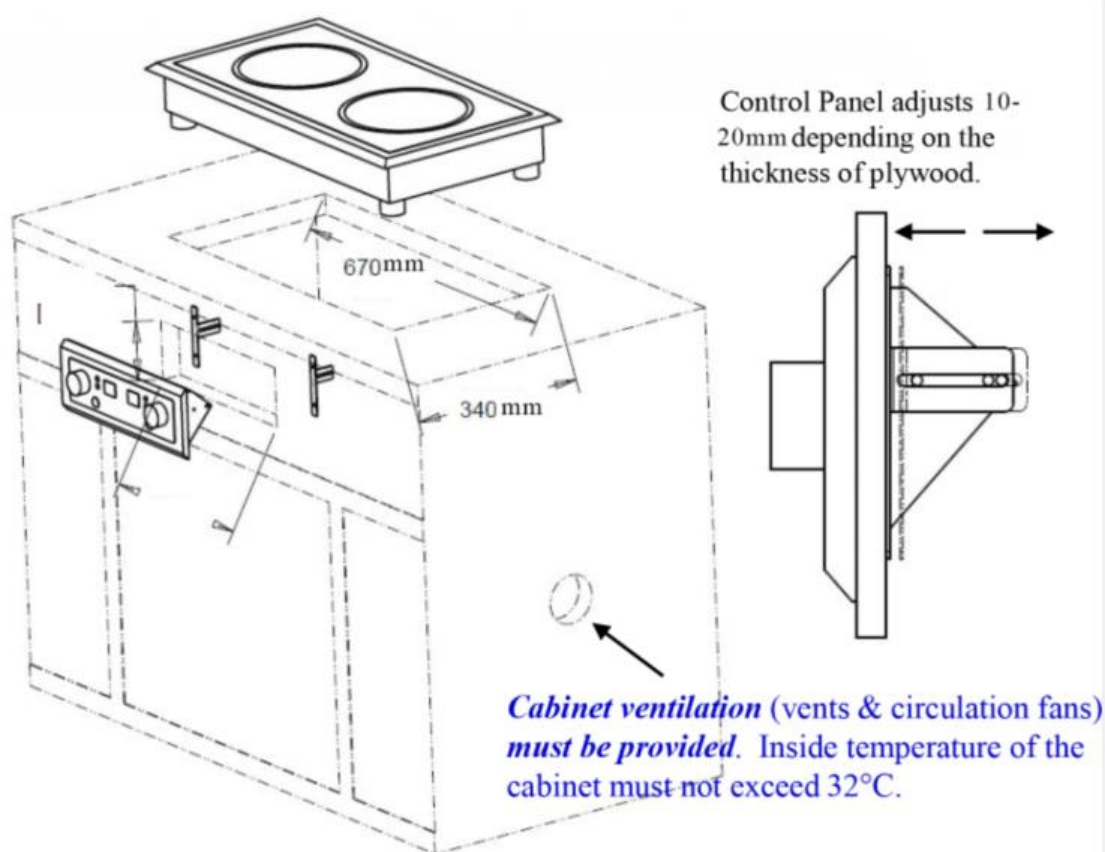
Sortez votre plaque à induction de son emballage et inspectez toutes les pièces. Si la surface en verre céramique est fissurée ou endommagée, n'installez pas la cuisinière. Contactez votre fournisseur pour obtenir une cuisinière de remplacement. Retirez le panneau de commande :

Votre cuisinière à induction peut être utilisée comme un appareil de comptoir, ou peut être intégrée à un comptoir. Si vous l'utilisez comme unité de comptoir, le boîtier de commande peut être monté au centre des deux cuisinières, ou peut être retiré et placé à l'extrémité gauche de l'ensemble de la cuisinière à induction.

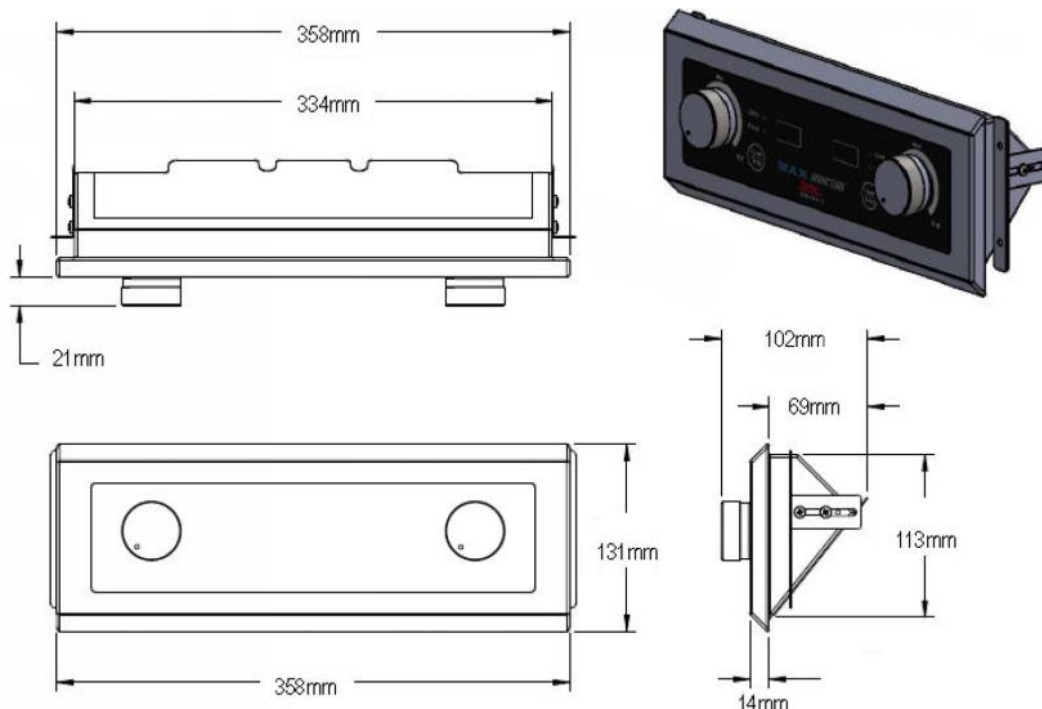
Pour retirer le boîtier de commande, tournez la plaque à induction sur le côté. Retirez les deux vis de blocage qui relient le boîtier de commande à la plaque de cuisson. Tirez vers le bas et retirez le boîtier de commande de la plaque à induction. Le boîtier de commande est relié à la plaque à induction par un câble. Pour retirer le câble de la cuisinière, desserrez les deux vis à oreilles et retirez le connecteur. Le panneau de commande peut maintenant être connecté au côté de la double plaque à induction. Retirez le petit boîtier métallique sur le côté de la cuisinière. Ce boîtier peut être placé sur l'ouverture centrale pour empêcher la poussière et la graisse de corroder le connecteur. Vissez le connecteur de câble à la connexion latérale. Serrez les vis, insérez les dents de verrouillage dans les fentes de montage et montez deux vis de verrouillage dans le fond du boîtier de la plaque à induction.

## 7. Montage de votre plaque à induction

Pour les applications encastrées, l'épaisseur de votre comptoir ou de votre table ne doit pas dépasser 50 mm. Votre plaque à induction doit bénéficier d'une ventilation adéquate pour fonctionner correctement. Il doit y avoir au moins 250 mm d'espace disponible sous une plaque à induction montée. Les armoires abritant la plaque à induction doivent être équipées de ventilateurs d'aération et de circulation. La température intérieure de l'armoire ne doit pas dépasser 32°C. Pour monter votre plaque à induction, vous devez d'abord retirer le panneau de commande (voir la section Utilisation du plan de travail pour les instructions). Placez le gabarit de la plaque à induction sur la surface que vous préparez pour l'installation. Centrez le gabarit en laissant un espace minimum de 100 mm de chaque côté de la plaque à induction. Le gabarit mesure 670 mm de long sur 340 mm de large. Une fois que vous aurez inséré la plaque à induction dans la découpe, le bord de la plaque se situera à 12,75 mm au-dessus de la surface du plan de travail. Appliquez un fin cordon de mastic silicone 100% caoutchouc sur le périmètre de la surface de la plaque à induction montée.



## 8. Montage du tableau de commande



Pour installer le panneau de commande, utilisez le gabarit fourni. Placez le gabarit sur un plan ou un panneau, perpendiculairement à la plaque à induction, en le centrant sur la plaque dans la mesure du possible.

La découpe du panneau de commande doit mesurer 360 mm de long sur 130 mm de large. Placez le panneau de commande dans le trou découpé. À l'aide du support métallique fourni, fixez le panneau de commande en place. Le panneau de commande est censé s'adapter à une épaisseur de 10 à 20 mm, en fonction de la surface sur laquelle il est monté. Connectez le câble du boîtier de commande à la plaque à induction.

## 9. Comment nettoyer

1. Débranchez la prise et attendez que l'appareil soit complètement refroidi. Nettoyez-le après chaque utilisation.
2. Si les casseroles sont utilisées sans être nettoyées, cela peut entraîner une décoloration ou des taches de cuisson.
3. N'utilisez pas de benzène, de diluant, de brosse à récurer ou de poudre à polir pour nettoyer la plaque à induction.
4. Essuyez en utilisant un produit de vaisselle et un chiffon humide.
5. Utilisez un aspirateur pour aspirer la saleté de l'entrée d'air et du conduit d'évacuation.
6. Ne jamais faire couler d'eau sur l'appareil (l'eau qui pénètre à l'intérieur peut provoquer un dysfonctionnement).

## 10. Dépannage

Codes d'erreur	Raisons potentielles	Solution
E1	Surchauffe de la cuisinière à induction	Dégagez tous les obstacles qui bloquent l'évent sous le fond de la plaque à induction, puis placez la plaque dans un endroit ouvert et réessayez après le refroidissement de l'appareil.
E2	Surchauffe de la cuisinière	Assurez-vous que de l'eau se trouve à l'intérieur de la casserole.
E3	Tension sous/surchargée	Assurez-vous que la tension et la fréquence sont conformes à l'étiquette signalétique figurant sur le produit.