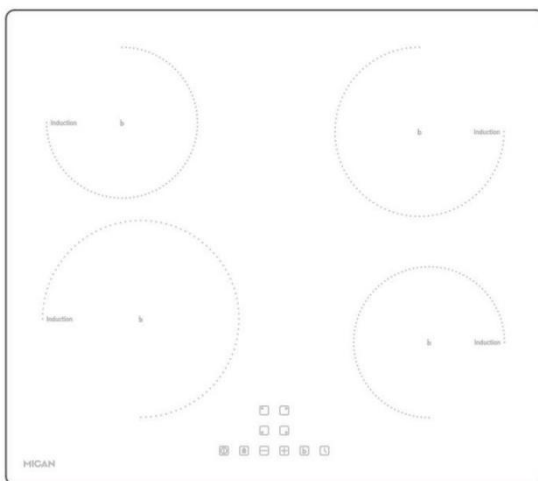


MICAN

electrify your spirit!



R-Nummer:	1015274500	MODELL:	IKA4Z
S-Nummer:	10185848	EAN:	4044361122335



Induktionskochfeld

Installations-, Betriebs- und Sicherheitshinweise.....DE 2-47



Table de cuisson à induction

Instructions d'installation, d'utilisation et de sécurité.....FR 2-46



Induction Hob

Installation, operating and safety instructions.....GB 2-44



GEBRAUCHSANWEISUNG

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

INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Hinweise.....	DE-2
Produktübersicht.....	DE-10
Anweisungen zum Einbau.....	DE-12
Betriebsanleitung.....	DE-20
Reinigung und Wartung.....	DE-32
Fehlersuche.....	DE-35
Störungsanzeige und Inspektion.....	DE-38
Technische Daten.....	DE-40
Entsorgung Ihres gebrauchten Geräts.....	DE-43

Wichtige Hinweise

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

SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

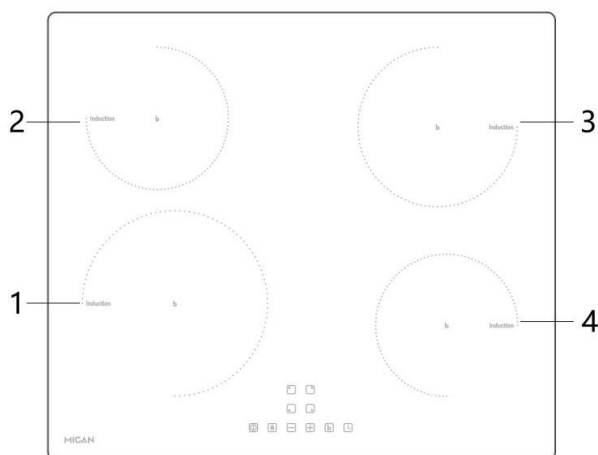
Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Produktübersicht

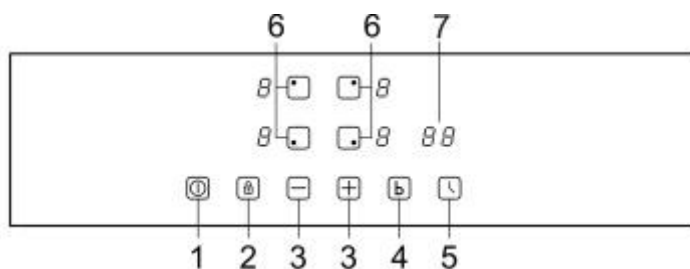
Vergewissern Sie sich, dass alle Teile in der Verpackung des Geräts enthalten sind. Wenn Sie ein Problem mit Ihrem Gerät oder Teilen haben, wenden Sie sich an ein lokales Servicezentrum oder an das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Ansicht von oben



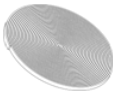
- 1 Max. 2000W / Boost 2300W
- 2 Max. 1200W / Boost 1500W
- 3 Max. 1800W / Boost 2100W
- 4 Max. 1200W / Boost 1500W
- 5 Bedienfeld

Das Bedienfeld



- | | |
|--------------------------|----------------------|
| 1. ON/OFF | 2. Kindersicherung |
| 3. Leistungsstufe wählen | 4. Booster-Steuerung |
| 5. Timer einstellen | 6. Heizzone wählen |
| 7. Timer-Anzeige | |

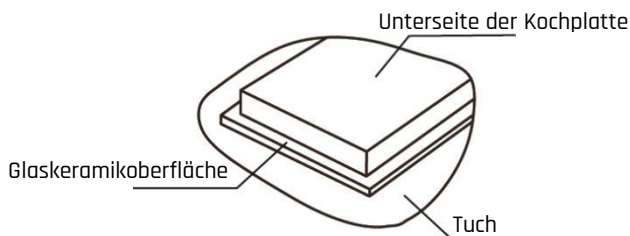
Komponenten

Name des Zubehörs	Menge	Bild
Schwammstreifen	1	
Schnalle	4	
Schraube	4	

Anweisungen zum Einbau

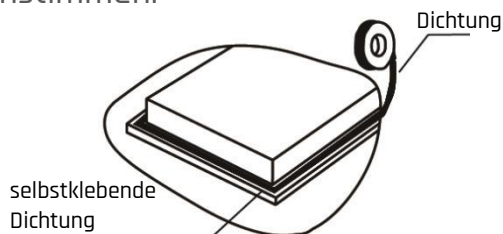
Auswahl der Installationsgeräte

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

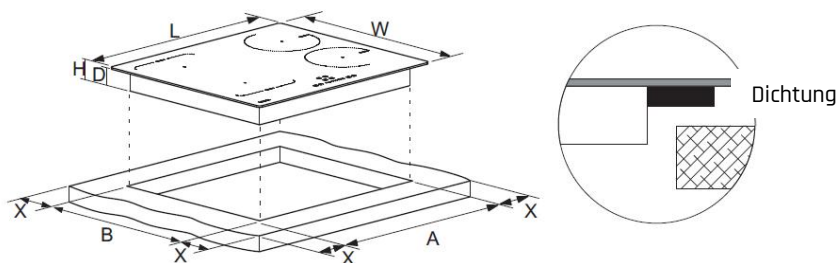


- Bringen Sie den mit dem Kochfeld gelieferten Dichtungsstreifen an, der zum Abdichten auf der Arbeitsfläche dient.
- Verwenden Sie kein Silikon. Bringen Sie die Dichtung am Rand der Unterseite des Kochfeldes an, wobei Sie etwa 3 mm vom Glasrand entfernt bleiben.
- Schneiden Sie den Überschuss ab und führen Sie die

beiden Enden der Dichtung zusammen, so dass sie übereinstimmen.



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

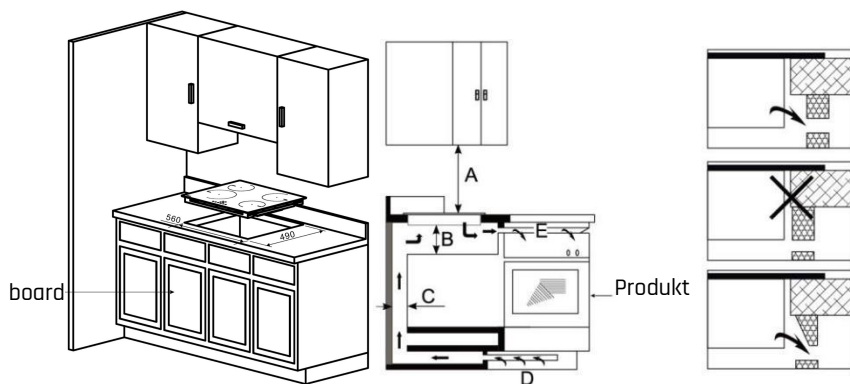


Typ	L(mm)	B(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
IKA4Z	590	520	60	56	560	490	50



Vergewissern Sie sich auf jeden Fall, dass das Kochfeld gut belüftet ist und der Luftein- und -auslass nicht blockiert ist. Vergewissern Sie sich, dass sich das Kochfeld in einem guten Betriebszustand befindet. Wie unten dargestellt.

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



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

Vor dem Einbau des Kochfeldes

- Die Arbeitsfläche ist rechteckig und eben, und keine strukturellen Elemente beeinträchtigen den Platzbedarf.
- Die Arbeitsfläche besteht aus einem hitzebeständigen Material.
- Wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert ist, verfügt der Backofen über ein eingebautes Kühlgebläse.
- Die Installation entspricht allen Abstandsanforderungen und geltenden Normen und Vorschriften.
- Ein geeigneter Trennschalter, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz ermöglicht, ist in die feste

Verdrahtung integriert und so angebracht und positioniert, dass er den örtlichen Verdrahtungsregeln und -vorschriften entspricht.

- Der Trennschalter muss von einem zugelassenen Typ sein und in allen Polen (oder in allen aktiven [Phasen-]Leitern, wenn die örtlichen Verdrahtungsvorschriften diese Abweichung von den Anforderungen zulassen) eine Kontakttrennung von 3 mm Luftspalt aufweisen.
- Der Trennschalter ist für den Kunden bei eingebautem Kochfeld leicht zugänglich.
- Im Zweifelsfall konsultieren Sie die örtlichen Baubehörden und Verordnungen.
- Verwenden Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) für die Wandflächen rund um das Kochfeld.
- Der untere Teil des Gehäuses des Induktionsherdes muss entweder ein Gerät, wie z. B. einen Backofen, aufnehmen oder mit einer Platte verschlossen werden.

Nach dem Einbau des Kochfeldes

- Das Stromversorgungskabel ist nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich.
- Es gibt einen ausreichenden Luftstrom von der Außenseite des Schrank zum Boden des Kochfelds.
- Wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrank eingebaut wird, wird unter dem Sockel des

Kochfeldes eine Wärmeschutzbarriere angebracht.

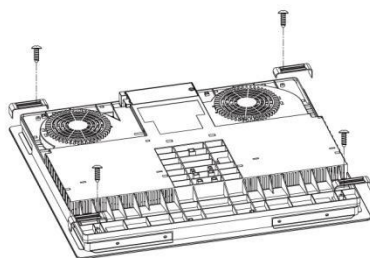
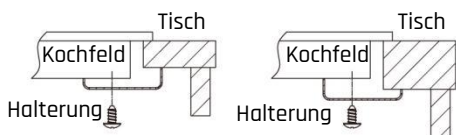
- Der Trennschalter ist für den Kunden leicht zugänglich.

Vor dem Anbringen der Befestigungsklammern

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

Anbringen der Befestigungsklammern

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



Vorsichtsmaßnahmen

- Das Kochfeld muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Wir stellen Ihnen Fachleute zur Verfügung. Bitte versuchen Sie niemals, die Installation selbst vorzunehmen.
- Montieren Sie das Kochfeld nicht über Kühlgeräten, Geschirrspülern und Wäschetrocknern.
- Installieren Sie das Kochfeld so, dass eine optimale Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um seine Zuverlässigkeit zu erhöhen.
- Die Wand und die induzierte Heizzone oberhalb der Arbeitsfläche müssen hitzebeständig sein.
- Um Schäden zu vermeiden, müssen die Sandwichschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.
- Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.
- Dieses Kochfeld darf nur an eine Stromversorgung mit einer Systemimpedanz von höchstens 0,427 Ohm angeschlossen werden. Erkundigen Sie sich bei Bedarf bei Ihrem Netzbetreiber nach der Netzimpedanz.

Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz



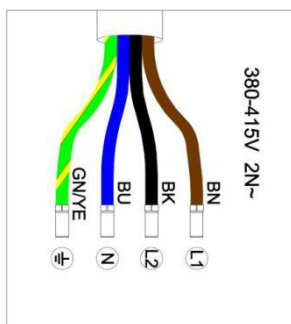
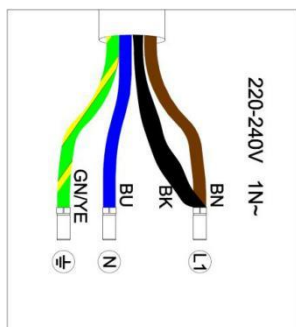
Dieses Kochfeld darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden. Bevor Sie das Kochfeld an das Stromnetz anschließen, prüfen Sie, ob:

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

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



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



- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht

werden muss, sollte dies von einem Kundendiensttechniker mit dem richtigen Werkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.

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

Betriebsanleitung

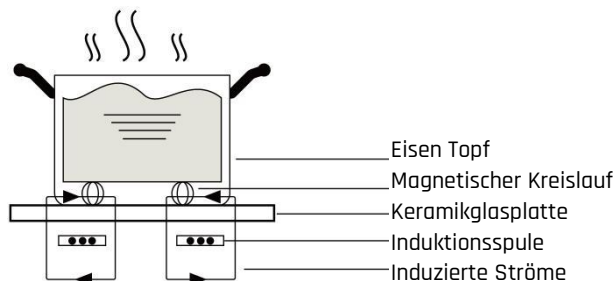
Nein.	Referenz	Beschreibung
1		ON/OFF: Schaltet das Gerät ein oder aus.
2		KINDERSICHERUNG: Drücken Sie die Taste einmal, um die Sperre zu aktivieren. Die anderen Tasten funktionieren nicht, wenn die Sperre aktiviert ist. Halten Sie die Taste gedrückt, um sie zu entsperren.
3		UP: Erhöhen Sie die Leistungsstufe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

Vor der Benutzung des neuen Kochfeldes

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

Induktionskochen

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



Verwendung der Touch-Bedienelemente

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

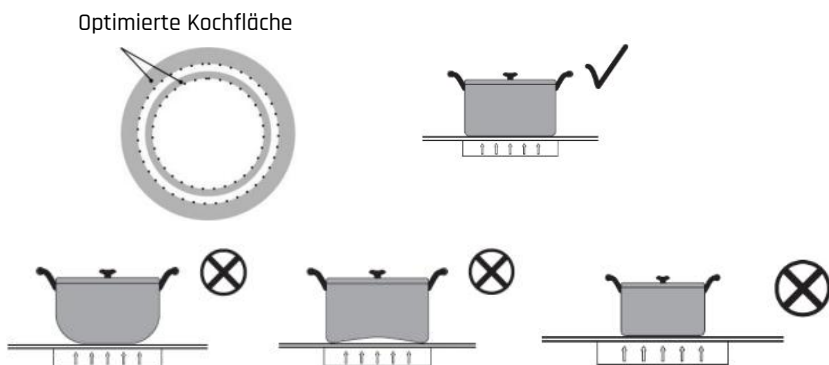
dünnere Wasserfilm kann die Bedienung der Bedienelemente erschweren.

Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs

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

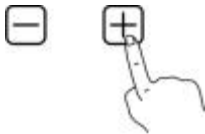
Größe des Brenners (Durchmesser/mm)	Das minimale Kochgeschirr (Durchmesser/mm)
165	120
185	140
215	180

- Bei einigen Kochfeldern ist der Innendurchmesser durch eine hellere Umrandung gekennzeichnet. Dies rät dem Benutzer, eine kleinere Kochfläche zu wählen, falls vorhanden, und eine Pfanne mit einem kleineren Durchmesser zu verwenden, um eine optimale Leistung und Effizienz zu erreichen. Sie können jedoch auch Töpfe mit kleinerem Durchmesser als diesem Grenzwert verwenden. Töpfe und Pfannen müssen genau in der Mitte des Kochfeldes platziert werden.
- In einigen Kochbereichen ist der Innendurchmesser mit einer helleren Umrandung angegeben, die dem Benutzer rät, einen kleineren Kochbereich zu wählen, falls vorhanden, mit einem kleineren Durchmesser der Pfanne. Dies dient dazu, eine optimale Leistung und Effizienz zu erzielen. Sie können jedoch auch Pfannen mit einem kleineren Durchmesser als diesem Grenzwert verwenden.

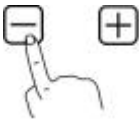


So beginnen Sie zu kochen

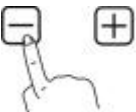
Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton und alle Anzeigen leuchten 1 Sekunde lang auf, bevor sie erlöschen, um anzuzeigen, dass das Kochfeld in den Standby-Modus übergegangen ist.

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

Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind

1. Berühren Sie die Auswahl der Heizzone, die Sie ausschalten möchten. (die Zone rechts unten)	
2. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie nach unten zu "0" blättern. Vergewissern Sie sich, dass das Display "0" anzeigt.	
3. Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie den ON/OFF-Regler berühren.	
Die Anzeige "H" zeigt an, dass die Kochzone zu heiß zum Berühren ist. Diese Anzeige verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Außerdem kann diese Funktion als Energiesparfunktion genutzt werden: Um mehr Pfannen zu erhitzen, verwenden Sie die Kochplatte, die heiß bleibt.	

Booster verwenden Funktion

– Aktivieren Sie die Booster-Funktion 1. Wählen Sie die Zone mit Booster-Funktion. 2. Tippen Sie auf die Taste "Booster"; auf dem Display wird dann "b" angezeigt.	
– Booster-Funktion abbrechen 1. Wählen Sie die Zone mit Booster-Funktion. 2. Berühren Sie die Minustaste, um die Booster-Funktion zu deaktivieren, und wählen Sie die gewünschte Stufe aus. 3. Die Booster-Funktion kann nur 5 Minuten lang aufrechterhalten werden, danach geht die Zone automatisch auf Stufe 9 zurück.	

Verwendung der Kindersicherungsfunktion

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

So sperren Sie die Bedienelemente Berühren Sie die Taste für die Tastensperre. Die Timeranzeige zeigt "Lo" an.	
– So entsperren Sie die Bedienelemente 1. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist. 2. Berühren Sie die Tastensperre und halten Sie	

sie 3 Sekunden lang gedrückt.	
3. Sie können nun Ihr Kochfeld in Betrieb nehmen.	



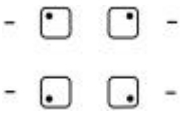
Wenn sich das Kochfeld im Verriegelungsmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer dem EIN/AUS-Schalter deaktiviert. Sie können das Kochfeld im Notfall immer mit dem EIN/AUS-Schalter ausschalten, müssen aber beim nächsten Vorgang das Kochfeld zuerst entriegeln.

Verwendung des Timers

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

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

Verwendung des Timers als Minutenzähler

1. Sicherstellen, dass das Kochfeld eingeschaltet ist. Nach Abschluss der Leistungseinstellung der Kochzone muss die Minutenuhr eingestellt werden (Zonenanzeige "●" blinkt nicht).	
2. Berühren Sie die Timer-Taste, "10" erscheint in der Timer-Anzeige und "0" blinkt.	
3. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie die Regler '-', '+ ' des Timers berühren.	
4. Berühren Sie die Timersteuerung erneut, dann blinkt die "1".	
5. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie die Tasten '-', '+ ' berühren.	
6. Sobald der Timer eingestellt ist, beginnt er sofort herunterzuzählen. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.	
7. Der Signalton ertönt 30 Sekunden lang, und die Timer-Anzeige zeigt "--" an, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.	

Ausschalten einer oder mehrerer Kochstellen mit Hilfe des Timers

1. Berühren Sie das Bedienelement zur Auswahl der Heizzone, für die Sie die Zeit einstellen möchten (die rechte Abwärtszone)	
2. Berühren Sie die Timer-Steuerung, die "10" wird in der Timer-Anzeige angezeigt und die "0" blinkt. (Die Zonen-Anzeige blinkt als '●')	
3. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie die Tasten '-', '+' berühren.	
4. Berühren Sie die Timersteuerung erneut, die "1" blinkt.	
5. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie die Tasten '-', '+' berühren.	
6. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort herunterzuzählen. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt. Ein roter Punkt erscheint in der unteren rechten Ecke der Leistungsanzeige, um anzuzeigen, dass die Zone ausgewählt ist.	
7. Nach Ablauf des Kochtimers schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus. HINWEIS: Die anderen Kochzonen sind weiterhin in Betrieb, wenn sie zuvor eingeschaltet waren.	

Wenn der Timer auf mehr als eine Zone eingestellt ist

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

Den Timer abbrechen

1. Berühren Sie das Bedienelement für die Heizzonenauswahl, die Sie löschen möchten.	
2. Berühren Sie die Timersteuerung, die Anzeige blinkt.	
3. Berühren Sie den Leistungswahlschalter, um den Timer auf '00' zu stellen, der Timer wird gelöscht.	

Automatischer Abschaltenschutz

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

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

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

Restwärme Erwärmung

Wenn das Kochfeld einige Zeit in Betrieb war, entsteht eine gewisse Restwärme. Der Buchstabe "H" erscheint, um Sie zu warnen, sich davon fernzuhalten.

Wärmeeinstellungen

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

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

Reinigung und Wartung

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

Wie?	Wie zu tun ist	Wichtig!
Alltägliche Verschmutzungen auf Glas (Fingerabdrücke, Abdrücke, Flecken von Lebensmitteln oder nicht zuckerhaltigen Flüssigkeiten auf dem Glas)	1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes aus. 2. Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf, solange das Glas noch warm (aber nicht heiß!) ist. 3. Abspülen und mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch abtrocknen. 4. Schalten Sie die Stromversorgung des Herdes wieder ein.	• Wenn die Stromzufuhr zum Kochfeld ausgeschaltet ist, wird "keine heiße Oberfläche" angezeigt, aber die Kochzone kann noch heiß sein! • Schwere Scheuermittel, einige Nylonscheiben und scharfe/abrasive Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob Ihr Reiniger oder Scheuerschwamm geeignet ist. • Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld zurück: Das Glas kann Flecken bekommen.
Überkochen, schmelzen und heiße Zuckerreste auf dem Glas	Entfernen Sie diese sofort mit einem Fischmesser, einem Spachtel oder einem Rasierklingschaber, der für Induktionskochfelder aus Glas geeignet ist, aber achten Sie auf die heißen Oberflächen der Kochzonen: 1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes an der Wand aus. 2. Halten Sie die Klinge oder das Utensil in einem Winkel von 30° und kratzen Sie die	• Entfernen Sie Flecken, die durch geschmolzene und zuckerhaltige Lebensmittel oder verschüttete Flüssigkeiten entstanden sind, so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, können sie schwer zu entfernen sein oder die Glasoberfläche sogar dauerhaft beschädigen. • Schnittgefahr: Wenn die Sicherheitsabdeckung eingezogen ist, ist die Klinge eines Schabers rasiermesserscharf. Verwenden Sie ihn mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie ihn stets sicher und außerhalb der

	Verschmutzung oder das verschüttete Getränk in einen kühlen Bereich des Kochfeldes. 3. Wischen Sie die Verschmutzung oder das Verschütten mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch auf. 4. Führen Sie die Schritte 2 bis 4 für "Alltägliche Verschmutzung auf Glas" aus.	Reichweite von Kindern auf.
Spillovers auf der Berührungsteuerung	1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes aus. 2. Wischen Sie das Verschüttete auf. 3. Wischen Sie den Bereich der Berührungssteuerung mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab. 4. Wischen Sie die Stelle mit einem Papierhandtuch vollständig trocken. 5. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes wieder einschalten	Das Kochfeld kann piepen und sich selbst ausschalten, und die Touch-Bedienelemente funktionieren möglicherweise nicht, wenn sich Flüssigkeit darauf befindet. Vergewissern Sie sich, dass Sie den Bereich der Berührungssteuerung trocken wischen, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

Fehlersuche

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

	ungeeigneten, scheuernden Scheuermitteln oder Reinigungsprodukten.	richtigen Kochgeschirrs". Siehe 'Wartung und Reinigung'.
Manche Pfannen machen knisternde oder klickende Geräusche.	Dies kann durch die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten aus verschiedenen Metallen schwingen unterschiedlich).	Dies ist normal für Kochgeschirr und kein Hinweis auf einen Fehler.
Das Induktionskochfeld macht ein leises Brummen, wenn es auf hoher Stufe betrieben wird.	Dies ist auf die Technologie des Induktionskochens zurückzuführen.	Das ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder ganz verschwinden, wenn Sie die Heizstufe verringern.
Lüftergeräusch vom Induktionskochfeld.	Ein in Ihrem Induktionskochfeld eingebaute Kühlgebläse hat sich eingeschaltet, um die Elektronik vor Überhitzung zu schützen. Er kann weiterlaufen, auch wenn Sie das Induktionskochfeld ausgeschaltet haben.	Das ist normal und erfordert keine Maßnahmen. Schalten Sie die Stromzufuhr zum Induktionskochfeld nicht aus, wenn das Gebläse in Betrieb ist.

Die Pfannen werden nicht heiß und erscheinen in der Anzeige.	Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, weil sie nicht für das Induktionskochen geeignet ist. Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, weil sie zu klein für die Kochzone ist oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert ist.	Verwenden Sie für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr. Siehe Abschnitt "Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs". Stellen Sie die Pfanne in die Mitte und achten Sie darauf, dass ihr Boden der Größe der Kochstelle entspricht.
Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet, ein Ton ertönt oder ein Fehlercode wird angezeigt.	Technischer Fehler.	Notieren Sie sich die Fehlerbuchstaben und Nummern, schalten Sie das Induktionskochfeld an der Wand aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

Störungsanzeige und Inspektion

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

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

E7	Sensor für Kochfeldoberfläche offener Kreislauf	Nach 60 Sekunden Betrieb stellt der IGBT seinen Betrieb ein, wenn der Temperaturerkennungsschaltkreis des Topfes einen offenen Stromkreis festgestellt hat.
E8	Kurzschluss im Kochfeldsensor	Der IGBT hört auf zu arbeiten, wenn der Temperaturerkennungsschaltkreis des Topfes einen Kurzschluss festgestellt hat.
E9	Hochtemperatur-Schutz des Topfsensors	Der IGBT schaltet sich ab, wenn die Temperatur des Topfes einen bestimmten Wert überschreitet, der von der Temperaturerkennungsschaltung erfasst wird.
EA	Schutz gegen den Ausbau oder den Ausfall von Topfsensoren	Wenn der Topfsensor entfernt wird, erkennt der entsprechende Heizbereich diese Veränderung und stoppt das Aufheizen, nachdem die Maschine eine gewisse Zeit lang aufgeheizt wurde.
EB	Kommunikationsfehler	Die Leistungsplatine empfängt seit 90 Sekunden kein gültiges Kommunikationssignal von der Anzeigeplatine.

EC	Kommunikationsfehler	Die Anzeigetafel empfängt 90 Sekunden lang kein gültiges Kommunikationssignal von der Leistungskarte.
H	Die Oberfläche des Kochfeldes hat eine hohe Temperatur.	Ist die Oberflächentemperatur des Kochfeldes nach dem Ausschalten zu hoch, wird "H" angezeigt, und das Gebläse schaltet sich nach einer Verzögerung von 2 Minuten ein.

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

Bitte demontieren Sie das Gerät nicht selbst, um mögliche Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

Technische Daten

Identifizierung des Modells	IKA4Z
Kochzonen	4 Zonen
Versorgungsspannung	220-240V~/380-415V 2N~50-60Hz
Installierte elektrische Leistung	7400W
Größe des Produkts T x B x H (mm)	590×520×60
Einbaumaße A x B (mm)	560×490

Informationen für Haushaltskochfelder.

Tabellen-Informationen für elektrische Haushaltskochfelder			
	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells	-	IKA4Z	-
Typ des Kochfeldes	-	Elektrokochfeld	-
Anzahl der Kochzonen und/oder -bereiche	-	4	-
Heiztechnologie (Induktionskochzonen und -kochfelder, Strahlungskochzonen, feste Platten)	-	Induktionskochfeld	-
Für kreisförmige Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone, gerundet auf die nächsten 5 mm	Ø	Linke vordere Zone (kreisförmig);21,5 Linke hintere Zone: 16,5 Rechter vorderer Bereich (kreisförmig);16,5 Rechter hinterer Bereich:18,5	cm
Für nicht kreisförmige Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone oder -fläche, auf die nächsten 5 mm gerundet	L W	-	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche, berechnet pro kg	EC _{elektrisches Kochen}	Linke vordere Zone (kreisförmig);190,6 Linke hintere Zone:193,9 Rechter vorderer Bereich (kreisförmig);198,3 Rechter hinterer Bereich:189,9	Wh/kg

Energieverbrauch für das Kochfeld berechnet pro kg	EC _{der Elektroherd}	193.2	Wh/kg
Off-Power	-	0.5	W
Standby-Modus	-	K.A.	W
Zeit, nach der das Gerät automatisch in den Standby-Modus wechselt:		K.A.	
Zeit, nach der das Gerät automatisch ausgeschaltet wird:		20 min	

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

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

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

Entsorgung ihres gebrauchten Geräts

Informationen zum Elektro- und Elektronikgerätegesetz 3 (ElektroG3)



Symbolerklärung

Das Symbol des durchgestrichenen Mülleimers besagt, dass dieses Elektro- bzw.

Elektronikgerät am Ende seiner Lebensdauer nicht im Hausmüll entsorgt werden darf,

sondern vom Endnutzer einer getrennten Sammlung zugeführt werden muss.

Getrennte Erfassung von Altgeräten

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

Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

Batterien und Akkus sowie Lampen

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

Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlichrechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Zur Rückgabe stehen in Ihrer Nähe kostenfreie Sammelstellen für Elektroaltgeräte sowie gegebenenfalls weitere Annahmestellen für die Wiederverwendung der Geräte zur Verfügung. Die Adressen können Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung erhalten. Auch Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet unentgeltlich alte Elektro- und Elektronikgeräte zurückzunehmen. Diese müssen bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen sowie ohne Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes auf Verlangen des Endnutzers bis zu drei Altgeräte pro Geräteart, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im

Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln gelten als Verkaufsflächen des Vertreibers alle Lager- und Versandflächen.

Datenschutzhinweis

Sofern das alte Elektro- bzw. Elektronikgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des alten Elektro- oder Elektronikgerätes möglich ist, entnehmen Sie diesem bitte alte Batterien oder Akkus sowie Altlampen, bevor Sie es zur Entsorgung zurückgeben, und führen diese einer separaten Sammlung zu.

Weitere Informationen

Weitere Informationen zum Elektroggesetz finden Sie auf **www.elektrogesetz.de**.

Informationen zur Erfüllung der quantitativen Zielvorgaben nach § 10 Abs. 3 ElektroG (Sammelquote) und § 22 Abs. 1 ElektroG (Verwertungsquoten): Das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz veröffentlicht jährlich ausführliche Daten zu Elektrorund und Elektronikgeräten und die in Deutschland erreichten und an die EU-Kommission zu übermittelnden quantitativen Zielvorgaben auf seiner Internetseite:

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

elektro-und-elektronikaltgeraete.elektronikaltgeraete.

Hinweise zur Abfallvermeidung

Nach den Vorschriften der Richtlinie 2008/98/EU über Abfälle und ihrer Umsetzung in den Gesetzgebungen der Mitgliedstaaten der Europäischen Union haben Maßnahmen der Abfallvermeidung grundsätzlich Vorrang vor Maßnahmen der Abfallbewirtschaftung. Als Maßnahmen der Abfallvermeidung kommen bei Elektround Elektronikgeräten insbesondere die Verlängerung ihrer Lebensdauer durch Reparatur defekter Geräte und die Veräußerung funktionstüchtiger gebrauchter Geräte anstelle ihrer Zuführung zur Entsorgung in Betracht. Weitere Informationen enthält das Abfallvermeidungsprogramm des Bundes unter Beteiligung der Länder:

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

WEEE-Registrierungsnummer und Kontaktdaten

Unter der WEEE-Registrierungsnummer DE 37357173 sind wir bei

Stiftung EAR registriert

Stiftung EAR

Nordostpark 72

D-90411 Nürnberg

als Händler und Inverkehrbringer von Elektro- und Elektronikgeräten registriert.

fsm Importgesellschaft mbH

Willy-Brandt-Allee 66
D-45891 Gelsenkirchen
Info@fsm-import.de

MANUEL D'INSTRUCTIONS

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

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité importantes.....	FR-2
Aperçu du produit.....	FR-9
Instructions d'installation.....	FR-11
Mode d'emploi.....	FR-19
Nettoyage et entretien.....	FR-32
Dépannage.....	FR-34
Affichage et inspection des défaillances.....	FR-37
Spécifications techniques.....	FR-39
Enlèvement des appareils ménagers usagés.....	FR-42

Consignes de sécurité importantes

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

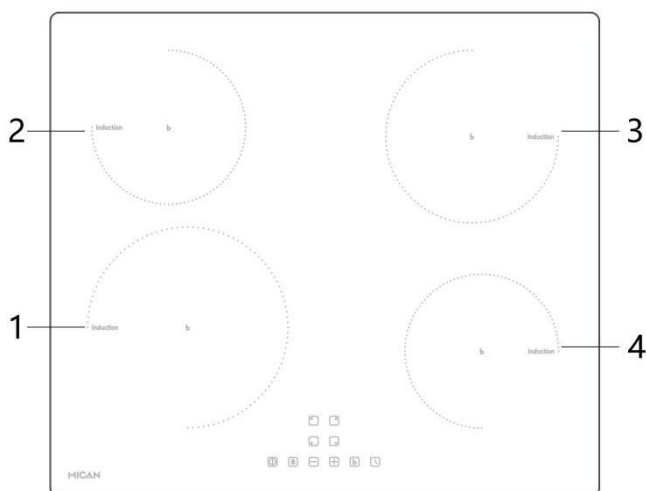
27. En cas de vitre brisée, arrêtez immédiatement l'utilisation. Contactez un technicien.
28. Éloignez matériaux inflammables (plastique, papier) et liquides de la plaque. Les pièces métalliques peuvent brûler.
29. Les enfants ne doivent pas rester seuls dans la cuisine pendant l'utilisation.
30. Ne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

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

Aperçu du produit

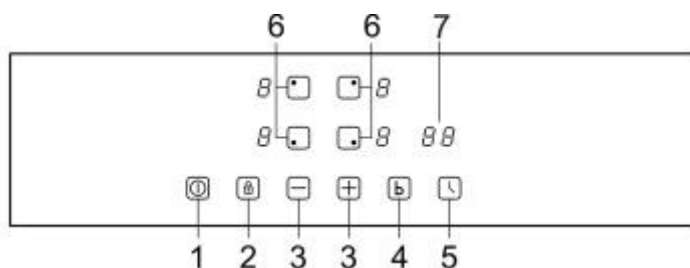
Assurez-vous que toutes les pièces sont incluses dans l'emballage de l'appareil. En cas de problème avec votre appareil ou ses pièces, contactez un centre de service local ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Vue du dessus



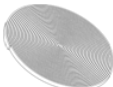
- 1 Max. 2000W / Boost 2300W
- 2 Max. 1200W / Boost 1500W
- 3 Max. 1800W / Boost 2100W
- 4 Max. 1200W / Boost 1500W
- 5 Panneau de commandeLe panneau de contrôle

Le panneau de contrôle



- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. ON/OFF | 2. Sécurité enfant |
| 3. Sélection du niveau de puissance | 4. Contrôle du booster |
| 5. Réglage de la minuterie | 6. Sélection de la zone de chauffage |
| 7. Affichage de la minuterie | |

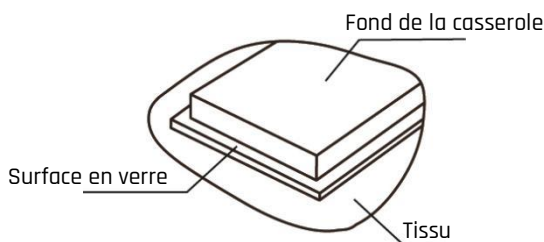
Composants

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

Instructions d'installation

Sélection du matériel d'installation

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

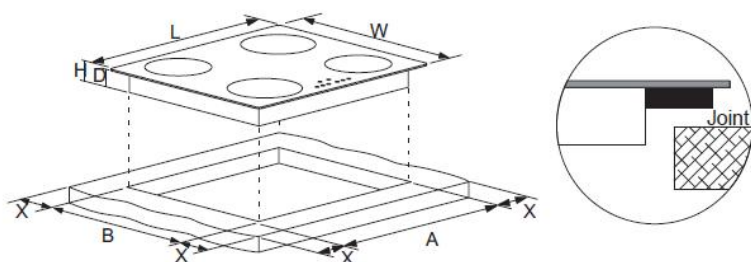


- Appliquez la bande de scellement, fournie avec l'appareil, qui sert à le sceller sur la surface de travail.
- Ne pas utiliser de silicone. Appliquer le joint sur le bord du fond de la plaque de cuisson, en laissant environ 3 mm du bord du verre, sur toute la circonférence.
- Coupez l'excédent et rapprochez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

du joint de manière à ce qu'elles s'emboîtent.



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

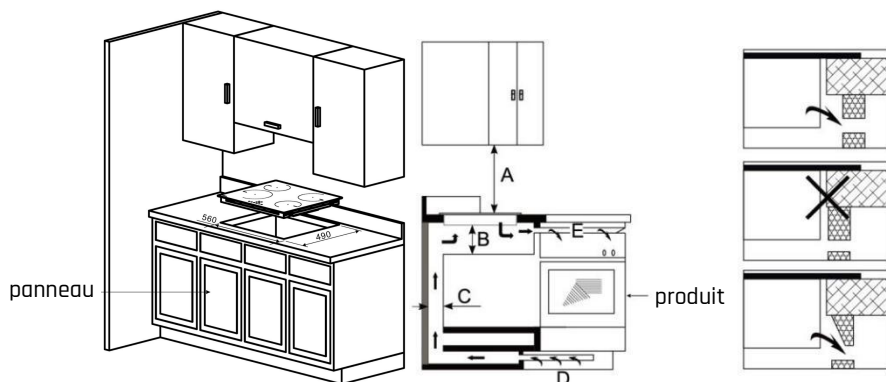


Type	L(mm)	L(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
IKA4Z	590	520	60	56	560	490	50



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

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



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

Avant d'installer la table de cuisson

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

conformément aux règles et réglementations locales en matière de câblage.

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

Après l'installation de la table de cuisson

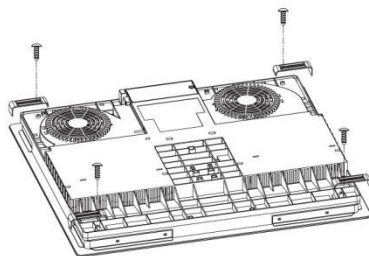
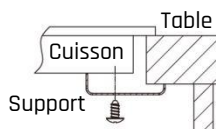
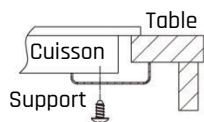
- Le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes de placard ou les tiroirs.
- Le flux d'air est suffisant entre l'extérieur du meuble et la base de la table de cuisson.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est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

Avant de placer les supports de fixation

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

Localisation des supports de fixation

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



Précautions

- La table de cuisson doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre service. N'essayez jamais de l'installer vous-même.
- N'installez pas la table de cuisson au-dessus d'appareils de refroidissement, de lave-vaisselle ou de sèche-linge.
- Installez la table de cuisson de manière à assurer un rayonnement optimal de la chaleur afin d'améliorer sa fiabilité.
- La paroi et la zone de chauffage induite au-dessus de la surface de travail doivent résister à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
- Il est interdit d'utiliser un nettoyeur à vapeur.
- Cette table de cuisson ne peut être connectée qu'à une alimentation dont l'impédance ne dépasse pas 0,427 ohm. Le cas échéant, veuillez consulter votre fournisseur pour obtenir des informations sur

l'impédance du système.

Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique



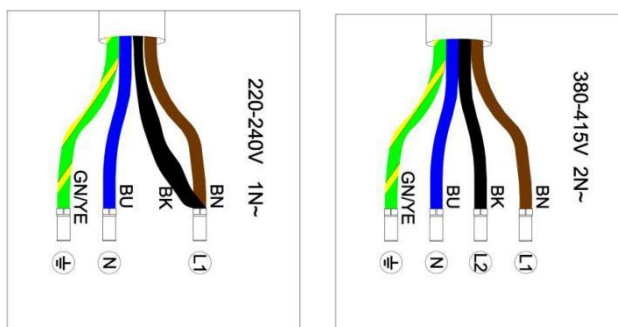
Cette table de cuisson ne doit être raccordée au réseau électrique que par une personne dûment qualifiée. Avant de brancher la table de cuisson sur le secteur, vérifiez que

1. Le système de câblage domestique est adapté à la puissance absorbée par la table de cuisson.
2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
3. Les sections du câble d'alimentation peuvent supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique. Pour raccorder la table de cuisson au réseau électrique, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

Le câble d'alimentation ne doit pas toucher de parties chaudes et doit être placé de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75°C en tout point.



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



- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cette opération doit être effectuée par un technicien après-vente à l'aide des outils appropriés, afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est raccordé directement au réseau électrique, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un espace minimum de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique est correct et conforme aux règles de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et n'être remplacé que par une personne qualifiée.

Mode d'emploi

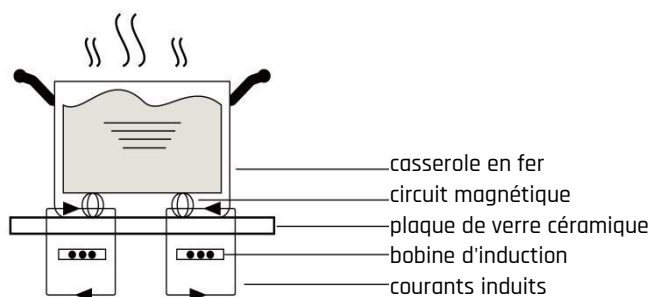
Non.	Référence	Description
1		ON/OFF : Permet d'allumer ou d'éteindre la machine.
2		VERROUILLAGE POUR ENFANTS : appuyez une fois sur la touche pour activer le verrouillage. Les autres touches ne fonctionnent pas lorsque l'appareil est verrouillé. Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pour le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

Avant d'utiliser la nouvelle table de cuisson

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

Un mot sur la cuisson à induction

La cuisson par induction est une technologie de cuisson



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

Utilisation des commandes tactiles

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

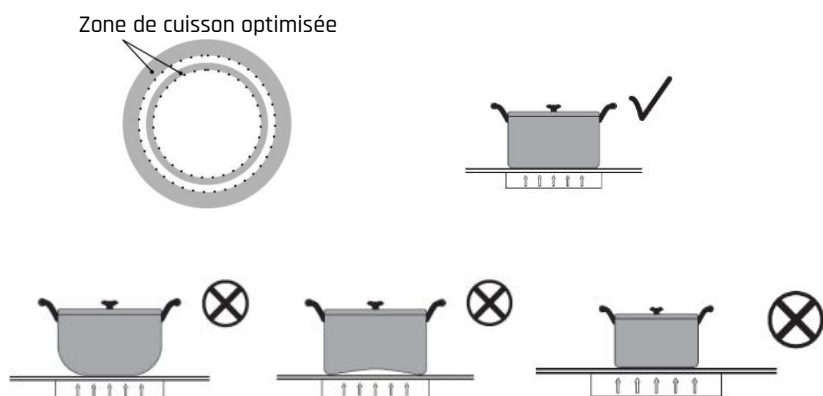
ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.

Choisir les bons ustensiles de cuisine

- N'utilisez que des ustensiles de cuisine dont le fond est adapté à la cuisson par induction. Le symbole de l'induction figure sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisine est adapté en effectuant un test magnétique. Approchez un aimant de la base de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
 4. Mettez un peu d'eau dans la casserole que vous voulez vérifier.
 5. Suivez les étapes décrites dans la section "Démarrer la cuisson".
 6. Si 'U' ne clignote pas à l'écran et que l'eau chauffe, la casserole est appropriée.
- Les ustensiles de cuisine fabriqués dans les matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

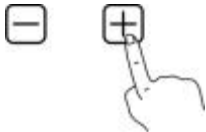
Taille du brûleur (diamètre/mm)	L'ustensile de cuisson minimum (diamètre/mm)
165	120
185	140
215	180

- Dans certaines zones de cuisson, le diamètre interne est indiqué par un contour plus clair. Cette indication conseille à l'utilisateur de choisir une zone de cuisson plus petite, le cas échéant, et d'utiliser une casserole d'un diamètre plus petit pour obtenir des performances et une efficacité optimales. Toutefois, vous pouvez utiliser des casseroles d'un diamètre inférieur à cette limite. Les casseroles doivent être placées précisément au centre de la zone de cuisson.
- Dans certaines zones de cuisson, le diamètre interne est indiqué par un contour plus clair, ce qui conseille à l'utilisateur d'opter pour une zone de cuisson plus petite, le cas échéant, avec une casserole de plus petit diamètre. Ceci afin d'obtenir des performances et une efficacité optimales. Il est toutefois possible d'utiliser des casseroles d'un diamètre inférieur à cette limite.



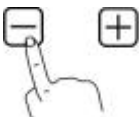
Pour commencer à cuisiner

Après la mise sous tension, le signal sonore retentit une fois et tous les voyants s'allument pendant 1 seconde avant de s'éteindre, indiquant que la table de cuisson est entrée en mode veille.

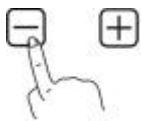
1. Appuyez sur l'interrupteur ON/OFF, tous les indicateurs affichent '-'. Si vous ne choisissez pas de réglage de chaleur dans la minute qui suit, la table de cuisson à induction s'éteint automatiquement. Vous devrez recommencer à partir de l'étape 1.	
2. Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.	
3. Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage, et un indicateur situé à côté de la touche clignote (la zone inférieure droite).	
4. Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant le bouton '+', '-', boutons. • Vous pouvez modifier le réglage de la	

chaleur à tout moment pendant la cuisson.	
---	--

Lorsque vous avez terminé la cuisson

1. Touchez la sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez éteindre. (la zone inférieure droite)	
2. Désactivez la zone de cuisson en faisant défiler l'écran vers le bas jusqu'à "0". Assurez-vous que l'écran affiche "0".	
3. Éteignez toute la table de cuisson en touchant la commande ON/OFF.	
● Attention à la surface chaude Le symbole "H" s'affiche, indiquant que la zone de cuisson est trop chaude pour être touchée. Il disparaît lorsque la surface a refroidi à une température sûre. En outre, cette fonction peut être utilisée pour économiser de l'énergie : pour chauffer davantage de casseroles, utilisez la plaque de cuisson qui reste chaude.	

Utilisation du booster Fonction

– Activer la fonction booster 1. Sélectionner la zone avec fonction booster. 2. Appuyez sur la touche "booster" ; l'écran affiche alors "b".	
– Annuler la fonction booster 4. Sélectionner la zone avec fonction booster. 5. En appuyant sur la touche "moins", vous annulerez la fonction d'amplification et vous sélectionnerez le niveau que vous souhaitez régler. 6. La fonction Booster ne peut durer que 5 minutes, après quoi la zone passera automatiquement au niveau 9.	

Utilisation de la fonction de verrouillage des enfants

- Vous pouvez verrouiller les commandes afin d'éviter toute utilisation involontaire (par exemple, un enfant qui met accidentellement les zones de cuisson en marche).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes, à l'exception de la commande ON/OFF, sont désactivées.

– Pour verrouiller les commandes Appuyez sur la commande de verrouillage des touches. L'indicateur de la minuterie affiche "Lo".	
– Pour déverrouiller les commandes 1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée. 2. Touchez et maintenez la commande de verrouillage des touches pendant 3 secondes. 3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre table de cuisson.	



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

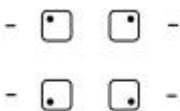
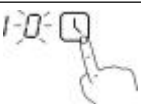
Utilisation de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

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

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

Utilisation de la minuterie comme minuteur

1. Vérifiez que la table de cuisson est allumée. Après avoir réglé la puissance de la zone de cuisson, vous devez régler la minuterie (l'indicateur de zone « ● » ne clignote pas).	
2. Effleurer la touche de minuterie, '10' s'affiche sur l'écran de la minuterie et '0' clignote.	
3. Réglez l'heure en appuyant sur les touches '-', '+' de la minuterie.	
4. Effleurer à nouveau la touche de la minuterie, puis '1' clignote.	
5. Réglez l'heure en touchant les boutons '-', '+', '.'.	
6. Une fois la minuterie réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant.	
7. Le buzzer émet un signal sonore pendant 30 secondes et l'indicateur de la minuterie affiche "--" lorsque la durée programmée est écoulée.	

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

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

Si la minuterie est réglée sur plus d'une zone

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

Annuler la minuterie

1. Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage pour laquelle vous souhaitez annuler la minuterie.	 5 
2. Touchez la commande de la minuterie, l'indicateur clignote.	 9:30 
3. Touchez la commande de sélection de puissance pour régler la minuterie sur '00', la minuterie est annulée.	 00

Protection contre l'arrêt automatique

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

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

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

Chauffage résiduel

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

Réglages de la chaleur

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

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

Nettoyage et entretien

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

Qu'est-ce que c'est ?	Comment faire	Important !
Salissures quotidiennes sur le verre (empreintes digitales, marques, taches laissées par des aliments ou des éclaboussures non sucrées sur le verre)	1. Éteindre la table de cuisson. 2. Appliquez un nettoyant pour table de cuisson pendant que le verre est encore chaud (mais pas brûlant !). 3. Rincer et essuyer avec un chiffon propre ou une serviette en papier. 4. Remettre l'appareil sous tension.	• Lorsque la table de cuisson est éteinte, l'indication "pas de surface chaude" apparaît, mais la zone de cuisson peut encore être chaude ! • Les éponges à usage intensif, certaines éponges en nylon et les produits de nettoyage agressifs/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou votre récurateur convient. • Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la table de cuisson : le verre pourrait être taché.
Bouillants, fondants et sucrés chauds qui se répandent sur le verre	Retirez-les immédiatement à l'aide d'une tranche de poisson, d'un couteau à palette ou d'un grattoir à lame de rasoir	• Enlevez dès que possible les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou les éclaboussures. Si on les laisse refroidir sur le verre, elles peuvent être

	adapté aux tables de cuisson à induction en verre, mais attention aux surfaces chaudes de la zone de cuisson : 1. Coupez l'alimentation de la table de cuisson au niveau du mur. 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et raclez la salissure ou le déversement sur une zone froide de la table de cuisson. 3. Nettoyez la salissure ou le déversement à l'aide d'un torchon ou d'une serviette en papier. 4. Suivez les étapes 2 à 4 de la section "Salissures quotidiennes sur le verre" ci-dessus.	difficiles à enlever, voire endommager définitivement la surface du verre. • Risque de coupure : lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame d'un grattoir est tranchante comme un rasoir. Utilisez-le avec une extrême prudence et rangez-le toujours en lieu sûr et hors de portée des enfants.
Retombées sur le contrôle tactile	1. Éteindre la table de cuisson. 2. Absorber le déversement. 3. Essuyez la zone	La table de cuisson peut émettre un signal sonore et s'éteindre d'elle-même, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner s'il y a du liquide dessus. Veillez à essuyer la zone

	de contrôle tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Essuyer complètement la zone avec une serviette en papier. 5. Remettez la table de cuisson sous tension.	des commandes tactiles avant de rallumer la table de cuisson.
--	--	---

Dépannage

Problème	Cause	Solution
La table de cuisson ne peut pas être allumée.	Pas de puissance.	Assurez-vous que la table de cuisson est connectée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une coupure de courant dans votre maison ou dans la région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Voir la section "Utilisation de la table de cuisson" pour les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'une légère pellicule d'eau recouvre les commandes ou que vous touchiez les	Veillez à ce que la zone des commandes tactiles soit sèche et utilisez la paume de votre doigt lorsque vous touchez les

	commandes du bout du doigt.	commandes.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisine à bords irréguliers. Utilisation d'une lavette ou de produits de nettoyage inadaptés et abrasifs.	Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et lisse. Voir "Choisir les bons ustensiles de cuisine". Voir "Entretien et nettoyage".
Certaines poêles émettent des craquements ou des cliquetis.	Cela peut être dû à la construction de votre batterie de cuisine (des couches de métaux différents vibrant différemment).	Ce phénomène est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.
La plaque de cuisson à induction émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à feu vif.	Cela est dû à la technologie de la cuisson par induction.	C'est normal, mais le bruit devrait s'atténuer ou disparaître complètement lorsque vous diminuez le réglage de la chaleur.
Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre table de cuisson à induction s'est mis en marche pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Il peut continuer à fonctionner même après avoir éteint la	Cette situation est normale et ne nécessite aucune action. Ne coupez pas l'alimentation de la table de cuisson à induction au niveau du mur lorsque le ventilateur fonctionne.

	plaque à induction.	
Les casseroles ne deviennent pas chaudes et s'affiche à l'écran.	La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée à la cuisson par induction. La table de cuisson à induction ne peut pas détecter la casserole parce qu'elle est trop petite pour la zone de cuisson ou qu'elle n'est pas correctement centrée sur celle-ci.	Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson par induction. Voir la section "Choisir les bons ustensiles de cuisine". Centrez la casserole et assurez-vous que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson.
La table de cuisson à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, un signal sonore retentit ou un code d'erreur s'affiche.	Défaut technique.	Notez les lettres et les chiffres de l'erreur, coupez l'alimentation de la table de cuisson à induction au niveau du mur et contactez un technicien qualifié.

Affichage et inspection des défaillances

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

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

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

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

Ne démontez pas l'appareil vous-même afin d'éviter tout risque de danger et d'endommagement de la table de cuisson à induction.

Spécifications techniques

Identification du modèle	IKA4Z
Zones de cuisson	4 Zones
Tension d'alimentation	220-240V~/380-415V 2N~50-60Hz
électrique installée	7400W
Taille du produit D x L x H (mm)	590×520×60
Dimensions d'encastrement A x B (mm)	560×490

Informations sur les plaques de cuisson domestiques.

Tableau - Informations sur les plaques de cuisson électriques domestiques			
	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	-	IKA4Z	-
Type de plaque de cuisson	-	Plaque de cuisson électrique	-
Nombre de zones de cuisson	-	4	-
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson à induction, zones de cuisson par rayonnement, plaques solides)	-	plaque à induction	-
Pour les zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée à l'électricité, arrondi à 5 mm près.	Ø	Zone avant gauche (circulaire);21.5 Zone arrière gauche : 16,5 Zone avant droite (circulaire);16.5 Zone arrière droite : 18,5	cm
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou aire de cuisson chauffée à l'électricité, arrondies au 5 mm le plus proche.	L W	-	cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson calculée par kg	EC cuisson électrique	Zone avant gauche (circulaire);190.6 Zone arrière gauche : 193,9 Zone avant droite (circulaire);198.3 Zone arrière droite : 189,9	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg	EC plaque électrique	193.2	Wh/kg

éteindre l'électricité	-	0,5	W
Mode veille	-	N/A	W
Temps après lequel l'équipement passe automatiquement en mode veille :		N/A	
Temps après lequel l'équipement passe en mode d'arrêt automatique :		20 min	

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

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

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

Enlèvement des appareils ménagers usagés

Informations sur la loi sur les appareils électriques et électroniques 3 (ElektroG3)



Explication des symboles

Le symbole de la poubelle barrée indique que cet équipement électrique ou électronique en fin de vie ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, mais doit faire l'objet

d'une collecte sélective par l'utilisateur final.

Collecte sélective des appareils usagés

Les équipements électriques et électroniques qui sont devenus des déchets sont appelés «déchets». Les détenteurs d'appareils usagés sont tenus de les faire collecter séparément des déchets municipaux non triés. Les appareils usagés ne doivent notamment pas être jetés avec les ordures ménagères, mais déposés dans des systèmes de collecte et de retour spéciaux.

Piles et accumulateurs ainsi que lampes

En règle générale, les détenteurs d'appareils usagés sont tenus de séparer de l'appareil usagé, avant de le remettre à un point de collecte, les piles et accumulateurs usagés qui ne sont pas enfermés dans l'appareil usagé ainsi que les lampes qui peuvent en être retirées sans être détruites. Cette disposition ne s'applique pas lorsque les appareils usagés font l'objet d'une préparation en vue de leur réutilisation avec la participation d'un organisme de droit public chargé de l'élimination des déchets.

Possibilités de retour des appareils usagés

Les propriétaires d'appareils usagés provenant de ménages privés peuvent les remettre gratuitement aux points de collecte des organismes publics de gestion des déchets ou aux points de reprise mis en place par les fabricants ou les distributeurs au sens de la loi sur les appareils électriques. Pour la restitution, des points de collecte gratuits pour les appareils électriques usagés sont disponibles près de chez vous ainsi que, le cas échéant, d'autres points de collecte pour la réutilisation des appareils. Vous pouvez obtenir les adresses auprès de l'administration de votre ville ou de votre commune. Les distributeurs disposant d'une surface de vente d'équipements électriques et électroniques d'au moins 400 mètres carrés et les distributeurs de denrées alimentaires disposant d'une surface de vente totale d'au moins 800 mètres carrés qui proposent et mettent à disposition sur le marché des équipements électriques et électroniques plusieurs fois par année civile ou de manière permanente sont également tenus de reprendre gratuitement les anciens équipements électriques et électroniques. Ils sont tenus, lors de la remise d'un nouvel EEE à un utilisateur final, de reprendre gratuitement, sur le lieu de remise ou à proximité immédiate de celui-ci, un ancien appareil de l'utilisateur final du même type d'équipement remplissant pour l'essentiel les mêmes fonctions que le nouvel appareil, ainsi que, sans achat d'un EEE, de

reprendre gratuitement, à la demande de l'utilisateur final, jusqu'à trois anciens appareils par type d'équipement dont aucune dimension extérieure ne dépasse 25 centimètres, dans le magasin de détail ou à proximité immédiate de celui-ci. Dans le cas d'une distribution utilisant des moyens de communication à distance, les surfaces de vente du distributeur sont toutes les surfaces de stockage et d'expédition.

Note d'information sur la protection des données Si l'ancien appareil électrique ou électronique contient des données à caractère personnel, vous êtes responsable de leur suppression avant de le retourner. Si cela est possible sans détruire l'ancien appareil électrique ou électronique, veuillez en retirer les piles ou les accumulateurs usagés ainsi que les lampes usagées avant de le retourner pour élimination et les déposer dans une collecte séparée.

Plus d'informations

Vous trouverez de plus amples informations sur la loi sur les équipements électriques et électroniques sur le site **www.elektrogesetz.de**.

Informations sur la réalisation des objectifs quantitatifs selon § 10 alinéa 3 ElektroG (taux de collecte) et § 22 alinéa 1 ElektroG (taux de valorisation) : Le ministère fédéral de l'Environnement, de la Protection de la nature, de la Sécurité nucléaire et de la Protection des consommateurs publie chaque année sur son site Internet des données détaillées sur les équipements

électriques et électroniques et les objectifs quantitatifs atteints en Allemagne et à transmettre à la Commission européenne:

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

Conseils pour éviter les déchets

Conformément aux dispositions de la directive 2008/98/UE relative aux déchets et à sa transposition dans les législations des États membres de l'Union européenne, les mesures de prévention des déchets ont en principe la priorité sur les mesures de gestion des déchets. Dans le cas des équipements électriques et électroniques, les mesures de prévention des déchets consistent notamment à prolonger leur durée de vie en réparant les équipements défectueux et en se débarrassant des équipements usagés en bon état de fonctionnement plutôt que de les envoyer en décharge. Le programme fédéral de prévention des déchets, auquel participent les Länder, contient de plus amples informations :

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

Numéro d'enregistrement DEEE et coordonnées de contact:

Sous le numéro d'enregistrement DEEE DE 37357173, nous

sommes enregistrés auprès de

Stiftung EAR registriert

Stiftung EAR

Nordostpark 72

D-90411 Nürnberg

enregistré en tant que commerçant et metteur sur le
marché d'appareils électriques et électroniques.

fsm Importgesellschaft mbH

66, avenue Willy Brandt

D-45891 Gelsenkirchen

Info@fsm-import.de

INSTRUCTION MANUAL

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

TABLE OF CONTENTS

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

Important safety instructions

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

SAFETY INSTRUCTIONS

1. This appliance is for private household use only.
2. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
3. **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
5. **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
6. **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short-term cooking process has to be supervised continuously.
7. **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
8. **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock
9. A steam cleaner is not to be used .
10. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

11. Means for disconnection having a contact separation in all poles must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
12. **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
13. Replacing certain parts of your household electrical appliance may lead to a danger. Please ensure that you have the necessary skills and own all tools required to carry out the self-repair operations safely. Otherwise, please contact a qualified professional.
14. Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot .
15. After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
16. This appliance generates magnetic field in the direct vicinity.

17. ATTENTION: people with PACEMAKERS must ensure that their pacemaker has been designed in conformity with the norms in force. It is recommended that the manufacture or your doctor is consulted to verify any incompatibility.
18. This appliance generates short range magnetic field therefore people with other types of electrical medical equipment, such as hearing aids for the deaf, must ensure they confirm to the norms regarding electromagnetic disturbances.
19. This appliance has been designed for family use only. In case of doubts or questions, please contact the manufacturer.
20. Keep the packing material away from children (plastic bags, parts in foamed plastic, etc.) they could be potentially dangerous.
21. To prevent electrical shocks, contact the technical service center for any repairs.
22. Make sure that installation and electrical connections are carried out by qualified personnel, following the manufacturer's instructions and in conformity with local norms in force.

23. The hob must be installed and grounded by qualified personnel. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. All other interventions must be carried out by qualified technicians.
24. This hob comes with a cooling fan with air vent underneath the worktop itself. If there is a drawer under the worktop, do not put any paper or small light objects in it as they could be sucked up by the fan, damaging it or compromising its function.
25. Do not use aluminum foil to protect parts of the hob.
26. Do not leave the kitchen unattended when cooking foods where high contents of oil or fat are used, the oil could catch fire. If the oil should catch fire never put out with water. Immediately suffocate the fire with a lid and turn off the hob.
27. Do not cook on the hob if the glass is broken. Water or cleaning products could filter through the breakage and cause electrical shocks. Immediately contact qualified personnel as soon as you notice a breakage.

28. Keep the area around the hob free from combustible material (plastic, paper etc.) or flammable liquids, these can catch fire, metal parts can heat up and cause burns.
29. Children must not be along in the kitchen when the hob is in use.
30. Do not use the hob as a surface when the hob is in use, the surface of the cooking areas could be hot after a transfer of the temperature of the cooker food to the pan and then to the glass.
31. After use, when the cooking element or entire hob is turned off, a residual heat indicator will come on, showing an H (hot) for each cooking area that was used: this indicates that the corresponding cooking area is still dangerously hot (please see the chapter on how the hob works).
32. Do not heat up food in hermetically closed containers before opening them: they can explode! This warning must also be observed for other types of cooking surfaces.
33. Do not place metal utensils on the hob, they could heat up and cause serious burns.

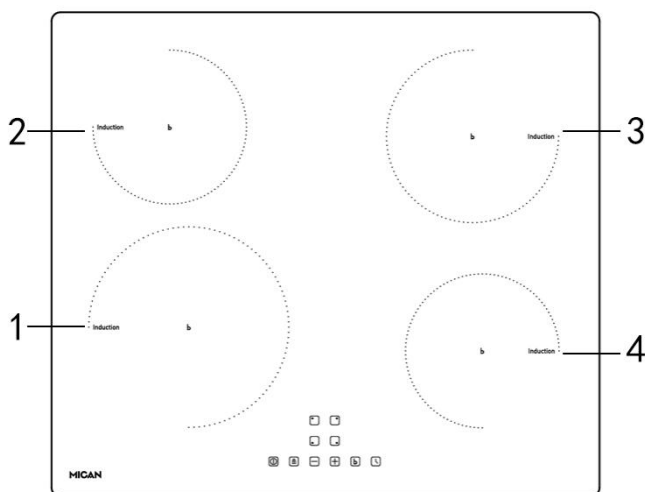
34. To prevent improper use by children or others and to protect against accidental start-up of the hob during cleaning the appliance has a safety device (please see the chapter on how the hob works).
35. During cooking the glass surface remains cold, preventing burns; moreover the cooking area cannot be accidentally activated unless suitable pans are placed on the area.
36. For EMC compliance, the touch control sensitively is adjusted to the optimum level.
37. After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
38. The heating elements do not work if the pan has a diameter that is too small or not magnetically detectable. To verify that the material of the pan is suitable, that is ferrous, use a magnet.
39. To prevent damage to the electronic circuit, the hob has a sensor that constantly controls the temperature of the circuit itself, in the case of overheating the hob automatically reduces power or turns itself off until a safe temperature is reached.

- 40. The fixed wiring for appliance shall have an all-pole disconnection device.
- 41. This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.
- 42. Regarding dimensions of the space to be provided for the appliance, dimensions and position of the means for supporting and fixing the appliance within this space, minimum distances between the various parts of the appliance and the surrounding structure, minimum dimensions of ventilating openings and their correct arrangement and connection of the appliance to the supply mains please refer to following chapters.

Product overview

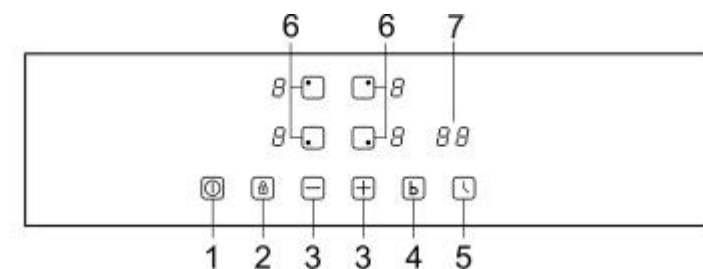
Make sure all parts are included in the device packaging. If you have a problem with your device or parts, contact a local service center or the store where you purchased the product.

Top View



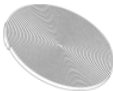
1. Highest 2000W/ Boost 2300W zone
2. Highest 1200W/ Boost 1500W zone
3. Highest 1800W/ Boost 2100W zone
4. Highest 1200W/ Boost 1500W zone
5. control panel

The Control Panel



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

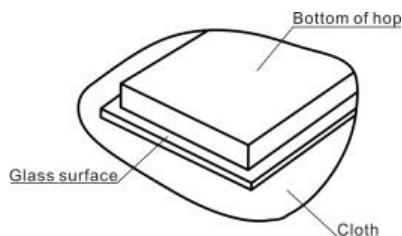
Components

Accessory name	Qty	Picture
Strip seal	1	
Bracket	4	
Screw	4	

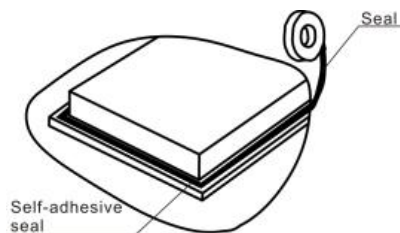
Installation instructions

Selection of installation equipment

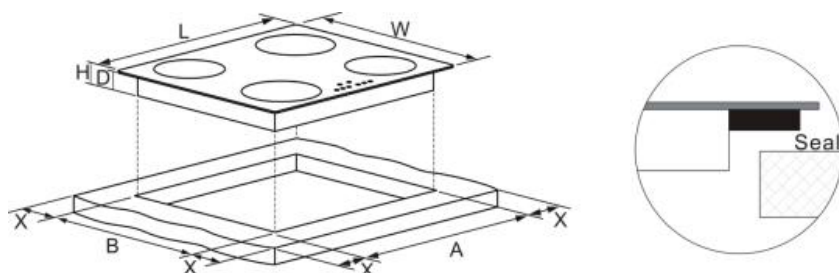
- Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
- For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.
- Ensure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid significant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



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



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

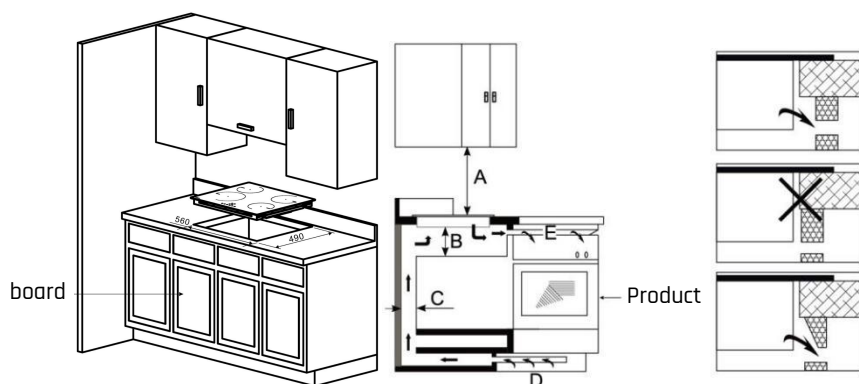


Type	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
IKA4Z	590	520	60	56	560	490	50



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

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



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

Before installing the hob

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

provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).

- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- Use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.
- The lower part of the induction cooker's cabinet must either house an appliance, such as an oven, or be sealed with a panel.

After installing the hob

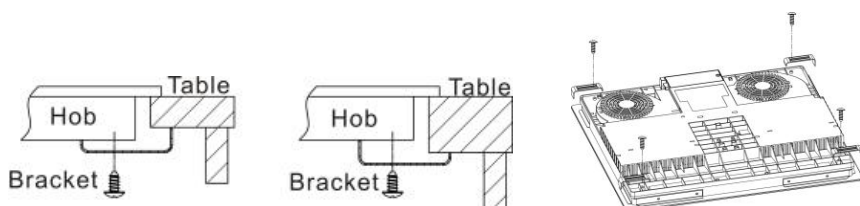
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating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

Before locating the fixing brackets

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

Locating the fixing brackets

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



Cautions

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

surface shall withstand heat.

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

Connecting the hob to the mains power supply



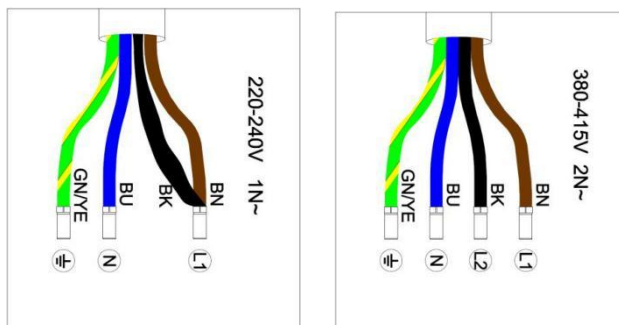
This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

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

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



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



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

Operating instructions

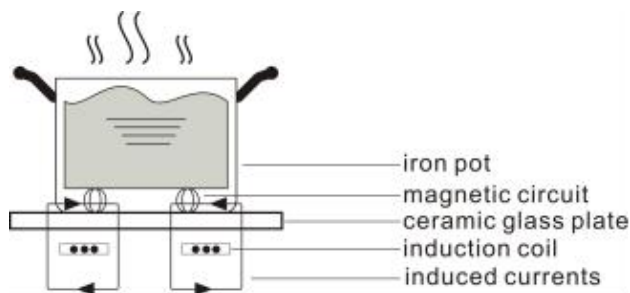
No.	Reference	Description
1		ON/OFF: Turn the machine on or off.
2		CHILD LOCK: Press the button once to activate the lock. Other buttons will not operate when it is locked. Press and hold the button to unlock.
3		UP: Increase the power level or extend the timer.
4		DOWN: Decrease the power level or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

Before using the new hob

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

A Word on Induction Cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



Using the Touch Controls

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

Choosing the right cookware

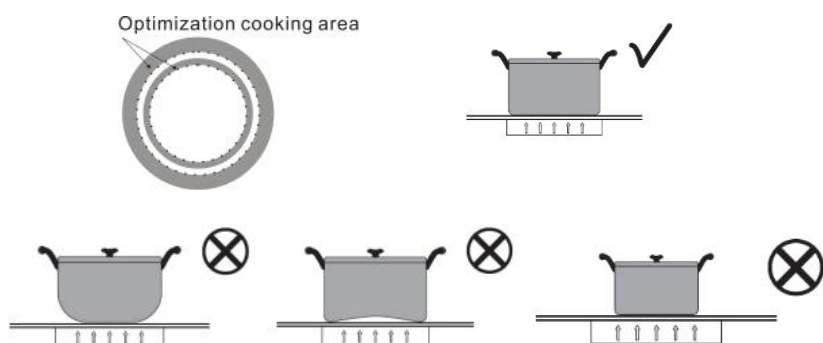
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 7. Put some water in the pan you want to check.
 8. Follow the steps under 'To start cooking'.
 9. If 'H' does not flash in the display and the water is heating, then the pan is suitable.
- Cookware made by the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

Size of burner (diameter/mm)	The minimum cookware (diameter/mm)
165	120
185	140
215	180

- In some cooking areas, an internal diameter is indicated by a lighter outline. This advises the user to

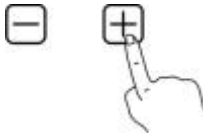
select a smaller cooking area, if available, and use a pan with a smaller diameter to achieve optimal performance and efficiency. However, you can use pans with smaller diameters than this limit pots and pans must be placed precisely in the middle of the cooking area.

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

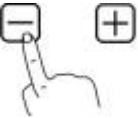


To Start Cooking

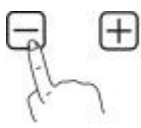
After powering on, the buzzer beeps once and all the indicators light up for 1 second before going out, indicating that the hob has entered standby mode.

1. Touch the ON/OFF switch, all the indicators will show '—'. • If you don't choose a heat setting within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to restart from step 1.	
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Ensure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.	
3. Touch the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash (the right down zone).	
4. Select a heat setting by touching the '+', '—' buttons. • You can modify the heat setting at any time during cooking.	

When you have finished cooking

1. Touch the heating zone selection that you wish to switch off. (the right down zone)	
2. Turn the cooking zone off by scrolling down to '0'. Make sure the display shows '0'.	
3. Turn the entire cooktop off by touching the ON/OFF control.	
● Beware of hot surface 'H' will display, indicating that the cooking zone is too hot to touch. This will disappear when the surface has cooled to a safe temperature. Additionally, this can be used as an energy-saving function; to heat more pans, use the hotplate that remains hot.	

Using booster Function

– Activate the booster function 1. Select the zone with booster function. 2. Touch the 'booster' key; then the display will show 'b'.	
– Cancel booster function 1. Select the zone with booster function. 2. Touching the 'minus' key to cancel the booster function, and select the level you want to set. 3. Booster function can only last for 5 minutes, after that the zone will go to level 9 automatically.	

Using Child Lock Function

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

– To lock the controls Touch the key lock control. The timer indicator will show 'Lo'.	
– To unlock the controls 1. Make sure the hob is turned on. 2. Touch and hold the key lock control for 3 seconds. 3. You can now start using your hob.	



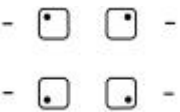
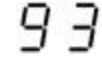
When the hob is in lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF, you can always turn the hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you must unlock the hob first in the next operation.

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

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

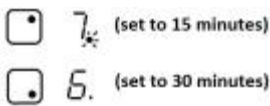
Using the timer as a Minute Minder

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

Using the timer to switch off one or more cooking zones

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

If the timer is set on more than one zone

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

Cancel the timer

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

Auto shutdown protection

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

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

When the pot is removed, the induction hob stops heating immediately and the hob automatically switches off after 1 minute.

Residual heating warming

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

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 cooktop to find the settings that are best for you.

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

Cleaning and maintenance

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

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

	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.	
Spillovers on the touch control	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill. 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

Troubleshooting

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

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

Failure Display and Inspection

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

Fault Code	Possible Cause	Description
E1	Pan or pot fault	No pan or pot is detected, or the pan or pot size, material, etc. is unsuitable, or it is not placed precisely in the middle of the cooking area.
E2	Voltage is too high	Higher than AC 265V.
E3	Voltage is too low	Lower than AC 180V.
E4	IGBT sensor open-circuit	When the IGBT sensor detects an open-circuit, the IGBT sensor stops working.
E5	IGBT sensor short-circuit	When the IGBT sensor detects a short-circuit, the IGBT sensor stops working.
E6	IGBT sensor over temperature	IGBT reaches $110\pm5^{\circ}\text{C}$ for 3s(It can recover automatically when temperature decreases 50°C - 70°C).
E7	Hob surface sensor open-circuit	After 60 seconds of operation, IGBT stops working when the temperature detection circuit of pot has detected an open-circuit.
E8	Hob surface sensor short-circuit	IGBT stops working when the temperature detection circuit of the pot has detected an short-circuit.

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

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

Technical Specifications

Model identification	IKA4Z
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~/380-415V 2N~50-60Hz
Installed Electric Power	7400W
Product Size D x W x H (mm)	590×520×60
Building-in Dimensions A x B (mm)	560×490

Information for domestic hobs.

Table-Information for domestic electric hobs			
	Symbol	Value	Unit
Model identification	-	IKA4Z	-
Type of hob	-	Electric hob	-
Number of cooking zones and/or areas	-	4	-
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	-	induction hob	-
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm	∅	Left front zone(circular): 21.5 Left rear zone: 16.5 Right front zone(circular): 16.5 Right rear zone: 18.5	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm	L W	-	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC _{electric cooking}	Left front zone(circular): 190.6 Left rear zone: 193.9 Right front zone(circular): 198.3 Right rear zone: 189.9	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{electric hob}	193.2	Wh/kg
off power	-	0.5	W
Standby mode	-	N/A	W
Time after which the equipment reaches automatically standby mode:		N/A	
Time after which the equipment reaches automatically off mode:		20 min	

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

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

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

Disposal of your old appliance

Information on the Electrical and Electronic Equipment Act 3 (ElektroG3)



Explanation of symbols

The symbol of the crossed-out dustbin indicates that this electrical or electronic appliance must not be disposed of with household waste at the end of its life, but

must be collected separately by the end user.

Separate collection of old appliances

Electrical and electronic appliances that have become waste are referred to as old appliances. Owners of old appliances must dispose of them separately from unsorted municipal waste. In particular, old appliances do not belong in household waste, but in special collection and return systems.

Batteries, rechargeable batteries and lamps

As a rule, owners of waste appliances must separate waste batteries and accumulators that are not enclosed in the waste appliance, as well as lamps that can be removed from the waste appliance without destroying them, from the waste appliance before handing them in at a collection point. This does not apply if old appliances are prepared for reuse with the involvement of a public waste management organisation.

Options for returning old appliances

Owners of old appliances from private households can return them free of charge to the collection centres of

the public waste disposal authorities or to the collection points set up by manufacturers or distributors in accordance with the ElektroG. Free collection points for old electrical appliances are available in your neighbourhood, as well as other collection points for the reuse of appliances. You can obtain the addresses from your city or local authority.

Distributors with a sales area for electrical and electronic equipment of at least 400 square metres and food distributors with a total sales area of at least 800 square metres who offer electrical and electronic equipment several times a calendar year or permanently and make it available on the market are also obliged to take back old electrical and electronic equipment free of charge. When supplying a new electrical or electronic appliance to an end user, they must take back free of charge an old appliance of the end user of the same type that essentially fulfils the same functions as the new appliance at the point of sale or in the immediate vicinity and, without the purchase of an electrical or electronic appliance, take back free of charge up to three old appliances per type that are not larger than 25 centimetres in any external dimension in the retail shop or in the immediate vicinity at the request of the end user. In the case of distribution using means of distance communication, the distributor's sales areas shall include all storage and dispatch areas.

Data protection notice

If the old electrical or electronic device contains personal data, you are responsible for deleting it yourself before you return it. If this is possible without destroying the old electrical or electronic device, please remove old batteries or rechargeable batteries and old lamps before returning it for disposal and send them to a separate collection point.

Further information

Further information on the Electrical and Electronic Equipment Act can be found at

www.elektrogesetz.de.

Information on the fulfilment of the quantitative targets in accordance with Section 10 (3) ElektroG (collection rate) and Section 22 (1) ElektroG (recycling rates):

The Federal Ministry for the Environment, Nature Conservation, Nuclear Safety and Consumer Protection publishes detailed annual data on electrical and electronic equipment and the quantitative targets achieved in Germany and to be submitted to the EU Commission on its website:

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

Tips on waste avoidance

According to the provisions of Directive 2008/98/EU on waste and its implementation in the legislation of the Member States of the European Union, waste prevention

measures take precedence over waste management measures. In the case of electrical and electronic equipment, waste prevention measures include, in particular, extending the service life of defective equipment by repairing it and selling used equipment in good working order instead of disposing of it.

Further information can be found in the federal government's waste prevention programme with the participation of the federal states:

**[https://www.bmu.de/publikation/
abfallvermeidungsprogramm-desbundesunter-
beteiligung-der-laender/](https://www.bmu.de/publikation/abfallvermeidungsprogramm-desbundesunter-beteiligung-der-laender/)**

WEEE registration number and contact details

Under the WEEE registration number DE 37357173 we are registered with

EAR Foundation registered

EAR Foundation

North-East Park 72

D-90411 Nuremberg

registered as a dealer and distributor of electrical and electronic equipment.

fsm Importgesellschaft mbH

Willy-Brandt-Allee 66

D-45891 Gelsenkirchen

Info@fsm-import.d

fsm Importgesellschaft mbH
Willy-Brandt-Allee 66
D-45891 Gelsenkirchen
info@fsm-import.de
V1(19/03/2025)