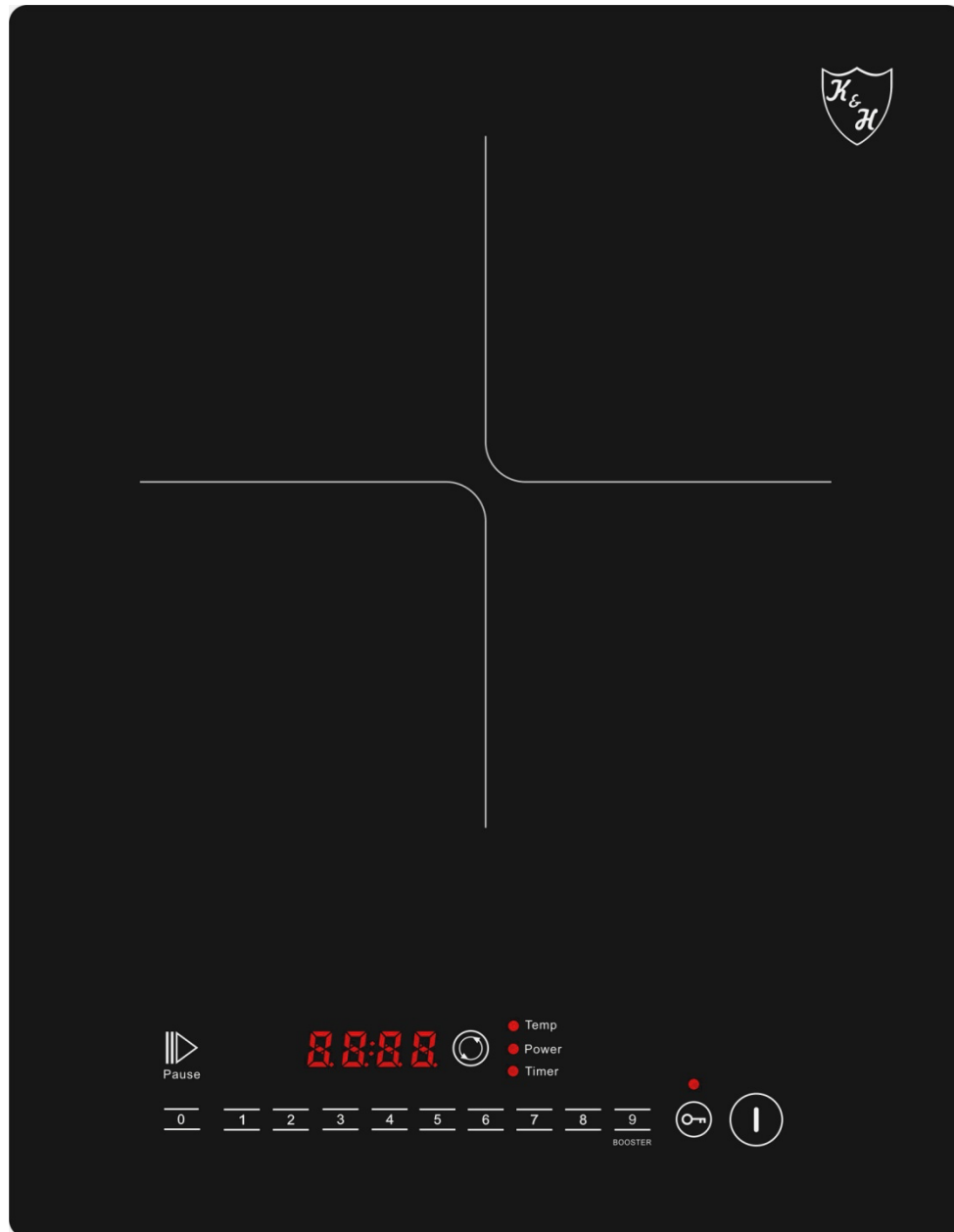




# Gebrauchsanleitung

## Single Induktionskochfeld SV-IN-2001



Maße: 356 x 276 mm



# INHALT

VOR DER VERWENDUNG .....	2
SICHERESHINWEISE .....	3
ANSCHLUSS DES GERÄTES .....	4
BEDIENUNGSANLEITUNG .....	5-6
TEMPERATURNIVEAUTABELLE .....	7
TECHNISCHE INFORMATIONEN .....	7
REINIGUNG .....	8
FEHLERBEHEBUNG .....	8
GERÄUSCHE VOM KOCHFELD .....	8
KUNDENDIENST .....	9

## VOR DER VERWENDUNG

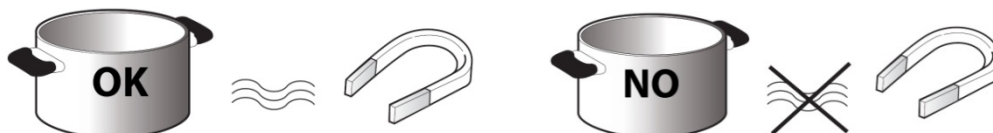
**WICHTIG:** Die Kochzonen lassen sich nicht einschalten, wenn Töpfe nicht die richtige Größe haben. Verwenden Sie nur Töpfe mit dem Symbol "INDUKTION" (Abbildung unten) oder emaillierte Töpfe. Stellen Sie den Topf auf die gewünschte Kochzone, bevor Sie das Kochfeld einschalten.



### Geeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie einen Magneten, um zu überprüfen, ob der Boden des Kochgeschirrs für das Induktionskochfeld geeignet ist:

- Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr eine flache Unterseite hat, sonst werden sie das Kochfeld zerkratzen



- Der Durchmesser der Unterseite des Kochgeschirrs soll mindestens 10 cm betragen.  
(Wenn die Böden des Kochgeschirrs nicht magnetisch nachweisbar sind, sind sie nicht geeignet)

### **Fehlercode "E0" - Fehlerhafte oder fehlende Topfanzeige**

Wenn Sie einen Topf der nicht geeignet ist, oder der nicht richtig positioniert ist oder nicht der richtigen Abmessungen für das Induktionskochfeld entspricht, erscheint das Symbol "E0". Wird kein Topf innerhalb von 180 Sekunden erkannt, schaltet sich das Kochfeld ausgeschaltet.

# SICHEREITSHINWEISE

## IHRE SICHEREIT UND DIE DER ANDEREN IST SEHR WICHTIG

Diese Gebrauchsanleitung und das Gerät selbst enthalten wichtige Sicherheitshinweise, die zu lesen und unbedingt zu beachten sind.



Das ist die Anleitung in Bezug auf Sicherheit und die Warnung vor möglichen Risiken für die Benutzer und andere Mitmenschen.

Alle sicherheitsrelevanten Meldungen geben ein potenzielle Risiko ab und zeigen, wie man das Risiko von Verletzungen, Beschädigungen und Stromschlägen des Gerätes reduzieren kann. Achten Sie darauf die folgenden Kriterien zu erfüllen, um ein gewisses Maß an Sicherheit zu gewährleisten:

- Berühren Sie nie das Gerät oder den Netz-Stecker mit nassen Händen
- Schließen Sie das Gerät nicht an einen gleichen Anschluss mit anderen Geräten an, sondern schließen Sie das Gerät an einen verwendbaren Anschluss an. Das Gerät darf nur gem. Typenschild angeschlossen werden. Die Leistung beträgt max. 3400 Watt
- Achten Sie auf eine ausreichende Absicherung
- Verschieben Sie nie das Gerät, bevor Sie nicht das Netzkabel ziehen
- Die Kochplatte sollte während der Inbetriebnahme nicht bewegt werden!
- Lagern Sie keine Gegenstände auf dem Gerät
- Überprüfen Sie das Hauptverbindungskabel von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen. Lassen Sie nie das Gerät laufen wenn das Kabel beschädigt ist. Wenn das Anschlusskabel Beschädigungen aufweist, lassen Sie einen qualifizierten Elektriker dieses austauschen
- Verwenden Sie nicht das Gerät, wenn es nicht richtig funktioniert, Beschädigungen aufweist oder im Falle, dass es fallen gelassen wurde
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeobachtet während des Betriebes. Halten Sie Kinder und andere Personen die nicht mit dem Gebrauch des Gerätes vertraut sind fern
- Tauchen Sie nicht das Gerät ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten und waschen Sie es nicht in der Spülmaschine
- Nur qualifizierte Fachleute dürfen eine Reparatur- und Wartungsarbeiten am Gerät, unter Verwenden ursprünglicher Ersatzteile und Original Zubehör, ausführen
- Versuchen Sie nicht das Gerät selbst zu reparieren!
- Wegen der Belüftung achten Sie darauf, dass ausreichend Platz um das Gerät vorhanden ist
- Das Gerät nicht benutzen, wenn das Kabel oder die Glasplatte beschädigt oder gerissen ist
- Wenn die Oberfläche gebrochen ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit des Elektroschocks zu vermeiden
- Dieses Gerät ist nicht beabsichtigt für Personen (einschließlich Kindern) mit verringerten körperlichen und sensorischen Einschränkungen
- Warnung! Kinder sollten überwacht werden, um zu garantieren, dass sie nicht mit dem Gerät spielen
- Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein. Gerät auf eine ebene nicht hitzeempfindliche Unterlage stellen (z.B. lackierte Möbel) und mindestens 70 cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten



- Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr! Berühren Sie die Kochplatte nicht, nachdem Sie den Topf oder die Pfanne entfernt haben, da die Kochplatte noch sehr heiß ist.

## ANSCHLUSS DES GERÄTES

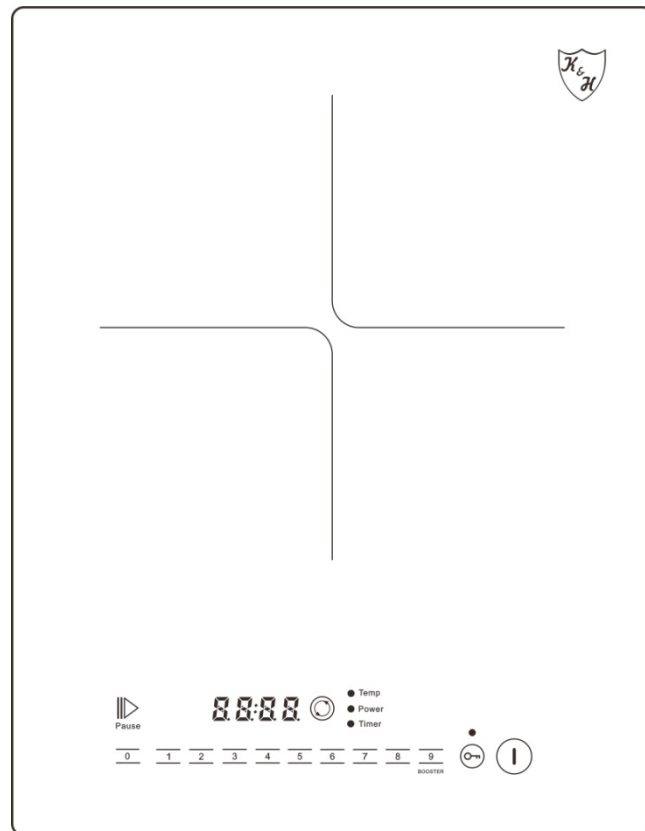


Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen von Personen oder Tieren und auch nicht für Sachschäden, die durch Nichtbeachtung der Vorschriften in diesem Kapitel beschrieben werden

- Das Netzkabel muss lang genug sein, damit das Kochfeld von der Arbeitsplatte rausgezogen werden kann
- Es muss sichergestellt sein, dass die Spannung des Gerätes (siehe Typenschild die sich auf der Rückseite/dem Boden des Gerätes befindet) die gleich wie die Leistung von Steckdose ist

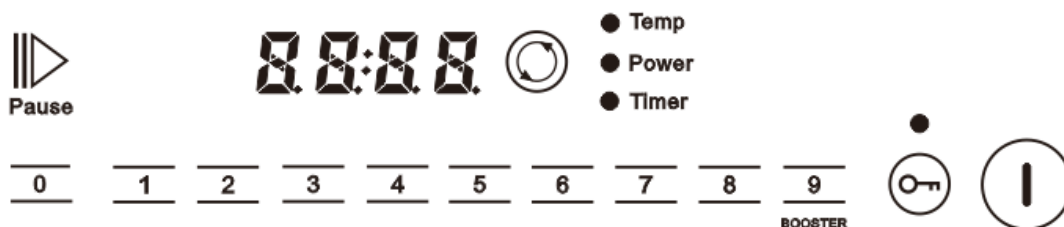
# BEDIENUNGSANLEITUNG

## ÜBERBLICK




Um dauerhaft eine Beschädigung der Glaskeramikplatte zu vermeiden, verwenden Sie kein Kochgeschirr das nicht perfekt flach ist.


## BEDIENFELD ANORDNUNG



## **Kochfeld An,- und Ausschalten**



Um das Gerät einzuschalten drücken Sie zuerst die An/Aus  Taste und anschließend die

Bedientaste . Die Led-Power Taste leuchtet somit auf und Sie können das Gerät bedienen. Um das Kochfeld bedienen zu können müssen Sie induktionsgeeignetes Kochgeschirr auf das Kochfeld platzieren. Wählen Sie die Leistungsstufen mit der entsprechenden Taste aus:

1 / 2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9

Wenn innerhalb von 120 Sekunden nach dem Einschalten, keine Leistungsstufe gewählt ist, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

## Spezifische Funktionen – 18 Leistungsstufen



Das Kochfeld ist mit Zwischenstufen ausgestattet. Wählen Sie die gewünschte Kochzone aus und drücken Sie zweimal die gleiche Nummerntaste (z.B. 5). Die entsprechende Zwischenstufe wird mit einem Punkt auf dem Display angezeigt (5.). Wenn Sie die Taste 5 noch einmal drücken, dann wird die Kochzone zur vorherigen Stufe zurückkehren (5). Der Punkt symbolisiert ½ Stufen.

## Power Booster Funktion


Drücken Sie die Taste (9) zweimal, damit das Gerät in die (P) Power Boost-Funktion (2200W) geht. Nach fünf Minuten geht das Gerät wieder in die vorher gewählte Leistungsstufe.

## Deaktivierung der Kochzonen

Wählen Sie die Kochzone aus die Sie abschalten möchten und drücken Sie die entsprechende Taste. Drücken Sie die Taste “ 0 ” um den die Stufe “0” zu bestimmen. Die Kochzone schaltet sich ab und die Restwärmeanzeige "H" leuchtet auf.

## Kindersicherung



Mit dieser Funktion werden die Steuerungen gesperrt, um ein versehentliches Einschalten des Kochfelds zu verhindern. Um die Kindersicherung zu aktivieren, drücken Sie die  Taste für drei Sekunden bis der Timer „Lo“ anzeigt. Somit wird das Bedienfeld gesperrt.

Um die Kindersicherung zu deaktivieren, wiederholen Sie den Aktivierungsvorgang. Wenn das „Lo“ ertönt, ist das Kochfeld wieder aktiv.

## Funktionstaste / Timer



Wenn die Funktionstaste gedrückt wird, kann der Timer mit den Tasten 0 1 / 2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 eingestellt werden. Nach einigen Sekunden beginnt der Timer mit dem Countdown, aber im Sous Vide (Schongarer) Modus fängt der Countdown des Timers erst an wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist. Die maximale Zeit die man einstellen kann beträgt 23 Stunden und 59 Minuten. Wenn innerhalb von 5 Sekunden keine Zeit gewählt wird, wechselt das Kochfeld wieder zurück in die zuletzt ausgewählte Leistungsstufe.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und das Kochfeld schaltet sich automatisch aus.

Um den Timer zu deaktivieren, drücken Sie die Taste “ 0 ” um die Anzeige auf “00” einzustellen, oder halten Sie die Taste mit dem Uhrensymbol mindestens 4 Sekunden lang gedrückt

## Pause



Pause

Wenn Sie diese Taste drücken wird „PAU“ angezeigt und das Kochfeld funktioniert nicht mehr.

## Sous-Vide/ Schongarer Modus (Temp)

Wenn Sie den Temperaturfühler an das Kochfeld anschließen, arbeiten Sie im SV-Modus. Die Temperatur lässt sich von 25 bis 99 °C einstellen. Die voreingestellte Temperatur beträgt 25 °C, wenn das Kochfeld eingeschaltet wird. Wenn die erwünschte Temperatur erreicht wird, wird diese Temperatur aufrecht erhalten. Hängen Sie die Temperatur-Sonde in das Kochgeschirr, prüfen Sie die Sonden und kontrollieren Sie stetig die Temperatur auf die von Ihnen voreingestellte Temperatur. Nach der Heizperiode zeigt das Display die aktuell eingestellte Temperatur an. Wenn Sie die Funktionstaste kurz drücken, wird die voreingestellte Temperatur angezeigt.

Im SV-Modus beginnt der Timer zu zählen, sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist.

## Automatische Sicherheitsabschaltung

Das Kochfeld schaltet sich nach zwei Stunden automatisch aus, wenn Sie die Garzeit nicht eingestellt haben, vergessen haben das Gerät auszuschalten oder das Kochfeld überhaupt nicht bedienen.




Stellen Sie bitte keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Tastenfeld! Dies könnte zu Schäden führen.

## BEDIENFELD HINWEISE



### Restwärmeanzeige

Das Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige für jede Kochzone ausgestattet. Diese Indikatoren weisen den Benutzer darauf hin, dass die Kochzone noch heiß ist.

Wenn das Display das Symbol  anzeigt, ist die Kochzone immer noch heiß. Wenn die Restwärmeanzeige einer bestimmten Kochzone leuchtet, kann diese Zone verwendet werden, um beispielsweise einen Teller warm zu halten oder Butter zu schmelzen. Wenn die Kochzone abgekühlt ist, erlischt die Anzeige.

Wenn das Kochfeld in Betrieb war, leuchtet die Restwärmeanzeige "H", bis die Kochzonen abgekühlt sind.

## TEMPERATURNIVEAUTABELLE

Temperaturniveau		Zubereitungsart	Stufenverwendung
<b>Maximum Stufe</b>	<b>9-P</b>	Braten - Kochen	Ideal zum Überbacken, beginnend zum Kochen, Braten Tiefkühlprodukte, schnelles Kochen
<b>Hochstufen</b>	<b>7-8</b>	Anbraten - Kochen - Grillen	Ideal zum Anbraten, Kochen und Grillen
	<b>6-7</b>	Kochen - Schmoren - Anbraten - Grillen	Ideal zum Anbraten, Kochen und Grillen, Vorwärmen
<b>Mittelstufen</b>	<b>4-5</b>	Kochen - Schmoren - Grillen	Ideal zum Schmoren, Aufrechterhalten der Wärme, Kochen (für einen langen Zeitraum), Aufwärmen
	<b>3-4</b>	Kochen - Garen - Aufwärmen	Ideal für Reis, Soßen, Braten, Fisch mit Flüssigkeiten (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch)
	<b>2-3</b>		Ideal für Reis, Soßen, Braten, Fisch mit Flüssigkeiten (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch)
<b>Niedrigstufen</b>	<b>1-2</b>	Schmelzen - Auftauen - Warmhalten - Aufwärmen	Ideal zum schmelzen von Butter, sanft schmelzende Schokolade, Auftauen kleiner Produkte und warmhalten von Saucen und Suppen
	<b>1</b>		Ideal für die Aufrechterhaltung der Wärme
<b>Ausgeschaltet</b>	<b>0/H</b>	-	Kochfeld befindet sich im Stand-by Modus oder ist ausgeschaltet (eine mögliche Restwärme wird durch ein "H" angezeigt)



Hinweis: Die Daten in der Tabelle dienen nur zur Orientierung. Die Beziehung zwischen der Thermofixierung und dem Leistungsverbrauch der Kochzonen ist nicht linear. Wenn Sie die Kochstufe erhöhen, ist es nicht proportional zum Anstieg des Stromverbrauches der Kochzone.

Die Leistung der Kochzonen kann in einigen kleinen Bereich unterschiedlich sein. Es ändert sich mit dem Material und den Abmessungen des Kochgeschirrs.

# TECHNISCHE INFORMATIONEN

Spannung: 220 - 240 V 50/60 Hz  
Max. 2200W

## REINIGUNG



- Verwenden Sie keine Dampfreiniger
- Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass die Kochzonen ausgeschaltet sind und dass die Restwärmanzeige ("H") nicht angezeigt wird

WICHTIG: Verwenden Sie keine Scheuerschwämme. Ihr Einsatz könnte das Glas zerkratzen.

- Reinigen Sie das Kochfeld (wenn es kühl ist) nach jedem Gebrauch, um Ablagerungen und Flecken durch Nahrungsmittel Rückstände zu vermeiden
- Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche verkratzen
- Benutzen Sie ein weiches Tuch, Küchenpapier oder einen bestimmten Kochfeldreiniger

## FEHLERBEHEBUNG

- Lesen und befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt "Gebrauchsanweisung"
- Überprüfen Sie, ob die Stromversorgung nicht abgeschaltet worden ist
- Wischen Sie das Kochfeld nach dem säubern mit einem trockenen Tuch ab
- Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist und auf dem Display ein Fehler angezeigt wird, finden Sie die Fehlerbehebung und die Anweisung in der folgenden Tabelle

Wenn das Kochfeld nicht ausgeschaltet werden kann, trennen Sie es bitte von der Stromversorgung

Fehlercode	mögliche Ursache	Abhilfe
E0	Kein Kochgeschirr vorhanden oder es wird nicht erkannt	Benutzen Sie ein geeignetes Kochgeschirr
E2	Kurzschluss	Kontaktieren Sie den Kundendienst an und geben Sie den Fehlercode an
E3	Stromspannung zu hoch	Kontaktieren Sie den Kundendienst an und geben Sie den Fehlercode an
E4	Stromspannung zu niedrig	Kontaktieren Sie den Kundendienst an und geben Sie den Fehlercode an
E5-E8	Vielerlei Möglichkeiten, das Gerät muss zur Reparatur eingeschickt werden	Kontaktieren Sie den Kundendienst an und geben Sie den Fehlercode an
E7	Kochfeld ist überhitzt, aufgrund schlechter Luftzirkulation oder Lüfter ist defekt	Kontaktieren Sie den Kundendienst an und geben Sie den Fehlercode an
C/C Fehler	Automatische Sicherheitsabschaltung bei Flüssigkeitsüberlauf Dies bedeutet, dass das Touchfeld mit Flüssigkeit begossen wurde.	

## **GERÄUSCHE VOM KOCHFELD**

Induktionskochfelder können während des normalen Betriebs Pfeifen oder knisternde Geräusche machen. Diese Geräusche entstehen tatsächlich durch das Kochgeschirr als Folge der Eigenschaften der Böden (z.B. Böden von mehreren Materialschichten, oder unebene Böden). Diese Geräusche variieren in Abhängigkeit von dem Kochgeschirr und sind kein Hinweis auf einen Defekt jeglicher Art.

Darüber hinaus wird das Induktionskochfeld mit einer Innenkühlung (durch einen Ventilator) abgekühlt. Dies geschieht während des Betriebs und für einige Minuten nach dem das Kochfeld ausgeschaltet ist. Das Geräusch des Lüfters wird hörbar sein. Das ist völlig normal und für die ordnungsgemäße Funktion des Geräts in der Tat von wesentlicher Bedeutung.

## **KUNDENDIENST**

### **Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden:**

1. Versuchen Sie, das Problem selbst mit Hilfe der "Fehlerbehebung" zu lösen.
2. Schalten Sie das Gerät aus und dann wieder ein, um zu sehen, ob das Problem behoben ist. Wenn das Problem nach der oben genannten Prüfung nicht behoben ist, kontaktieren Sie den nächstgelegenen Kundendienst.

Geben Sie folgende Sachen immer an:

- eine kurze Beschreibung des Fehlers
- Produkttyp und das genaue Modell
- Ihre volle Adresse
- Ihre Telefonnummer

Sollten Reparaturen erforderlich sind, wenden Sie sich an ein autorisierten Kundendienst, um die Verwendung von Original-Ersatzteilen und eine sachgemäße Reparatur zu gewährleisten.

### **Energieeinsparung**

Für optimale Ergebnisse ist es ratsam:

- Verwenden Sie Kochgeschirr nur mit flachem Boden
- Wenn möglich, benutzen Sie einen Topfdeckel während des Kochens
- Verwenden Sie einen Schnellkochtopf, um noch mehr Energie und Zeit zu sparen
- Stellen Sie den Topf in die Mitte des auf dem Kochfeld markierten Kochzone



# GEWÄHRLEISTUNGSBEDINGUNGEN

## für den privaten Endverbraucher

### **Gewährleistungszeit:**

Die Gewährleistungszeit beginnt mit dem Kaufdatum des Gerätes und endet nach 24 Monaten. Berücksichtigt werden alle Ansprüche, die innerhalb des Gewährleistungszeitraums bei uns geltend gemacht werden.

### **Abwicklung der Gewährleistung:**

Wird eine Serviceleistung notwendig, bitten wir Sie, uns das Produkt einzusenden. Ansprüche auf Gewährleistung können wir nur dann erfüllen, wenn das Produkt (sachgemäß verpackt und gereinigt) zusammen mit einer Kopie der entsprechenden Kaufquittung und einer möglichst genauen Beschreibung des Sachmangels eingesandt wird. Es liegt von uns im Ermessen, ob das mangelhafte Gerät durch eine Reparatur oder durch einen Austausch gegen ein mängelfreies Gerät erfüllt wird. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

### **Ausgenommen von der Gewährleistung sind:**

- Normaler Verschleiß, unterbliebene Pflege und nichtbefolgen der Gebrauchsanweisung
- Fehler und Schäden infolge eines unsachgemäßen Gebrauchs, fehlerhafter Aufstellung oder Installation, äußeren Einwirkungen durch Stöße, Schläge, Kratzer, Glasbruch und entfernen/verändern des Anschlusskabels.
- Schäden, die durch Blitzschläge, Wasser, Feuer, höhere Gewalt, falsche Netzspannung, unzureichende Belüftung oder andere von uns nicht zu verantwortende Gründe entstanden sind.
- Reparaturen und Abänderungen die von dritter, nicht autorisierter Seite vorgenommen wurden.
- Missbräuche und zweckentfremdete Verwendung des Gerätes.
- Transport- und Fahrtkosten sowie durch Auf- und Abbau des Gerätes entstandene Kosten.
- Das gleiche gilt, wenn Teile im Rahmen des vorschriftsmäßigen Gebrauchs besonders beansprucht und dadurch abgenutzt sind.
- Nicht sachgemäß und eigenständig durchgeführte Reparaturen
- Das Kochfeld ist für eine Gewerbliche Nutzung nicht vorhergesehen.  
Ein Gewährleistungsanspruch entfällt dadurch.

**Für alle Gewährleistungsansprüche melden Sie sich bitte schriftlich über das Portal wo Sie das Produkt erworben haben**

Uhmeyer GmbH  
Kampstraße 85-87  
32584 Löhne

E-Mail: [info@uhmeyer-gmbh.de](mailto:info@uhmeyer-gmbh.de)



### **Korrekte Entsorgung dieses Produkts:**

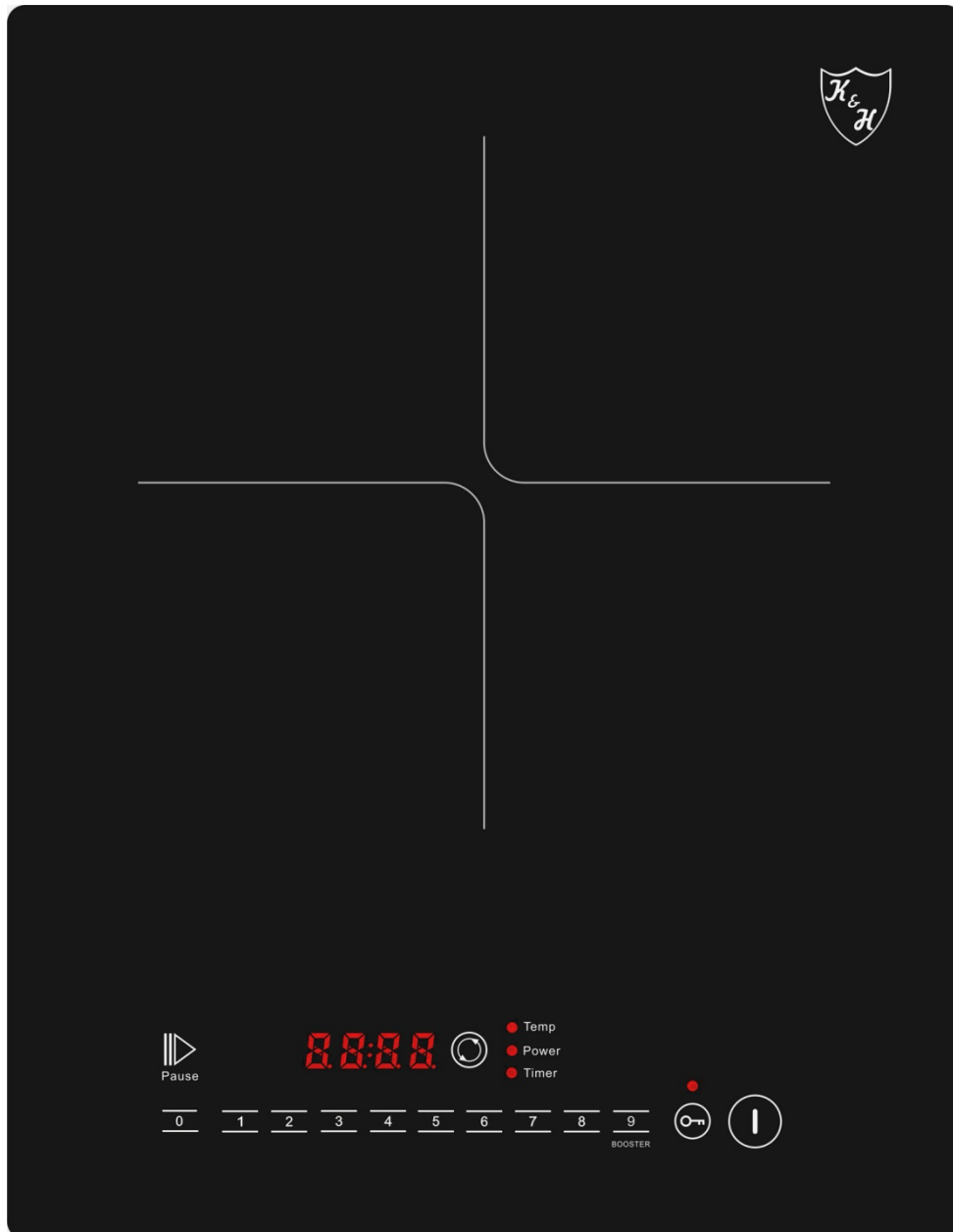
Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.

Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugefügt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.



# User Instruction Manual

Single SV Induction Cooktop SV-IN-2001



Dimensions: 356 x 276mm



# CONTENTS

BEFORE USE .....	2
IMPORTANT SAFEGUARDS.....	3
INSTALLATION .....	4
INSTRUCTION FOR USE.....	5
CONTROL PANEL LAYOUT .....	6
TEMPERATURE LEVEL TABLE .....	7
TECHNICAL INFORMATION .....	8
CLEANING .....	8
TROUBLESHOOTING GUIDE .....	8
NOISES MADE BY THE HOB.....	9
AFTER SALES SUPPORT .....	9

## BEFORE USE

IMPORTANT: Cooking zones will not turn on if pots are not correct size. Only use “INDUCTION SYSTEM” (image below) approved cookware or enameled pots. Place pot on desired cooking zone before turning the unit on.



### EXISTING POTS AND PANS

Use a magnet to check if pot is suitable for induction hob, cookware will not work if bottom of it is not magnetically detectable.

- Make sure pots have a smooth bottom, otherwise they could scratch the hob.
- Caution! Do not place hot pots or pans on keypad.



- The bottom diameter of cookware should be at least 10cm(4 inches).

# IMPORTANT SAFEGUARDS

## YOUR SAFETY IS VERY IMPORTANT

This manual and appliance itself provide important safety messages, to be read and always observed.



This is the safety warning / caution symbol, showing potential risks to user.

All messages relevant to safety specify potential risk to which they refer and also indicate how to reduce the risk of injury, damage and electric shock due to incorrect use of the appliance. When using electrical appliance, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions.
- The appliance must be disconnected from the power supply before installation.
- Installation and maintenance must be done by a specialized technician, in compliance with the manufacturer's instructions and the local safety regulations in force. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- The power cord must be long enough for connecting the appliance.
- Do not use multi-sockets or extension cords.
- Do not pull the appliance's power cord.
- The appliance is designed solely for household use for cooking food. No other use is permitted (e.g. heating rooms). Manufacturer declines any liability for inappropriate use.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children shall be kept away unless continuously supervised.
- Do not touch heating elements during and after use. Do not allow the appliance to come into contact with cloth or other flammable materials until all the components have cooled completely.
- Do not place flammable materials on or near the appliance.
- Overheated oils and fats ignite easily. Pay attention when cooking food products rich in fat and oil.
- In case of built in installation where appliance is hardwired and no plug is installed, switch or circuit breaker (not supplied) should be installed in the compartment under the appliance.
- If the surface is cracked, turn the appliance off to avoid the possibility of electric shock.



- **CAUTION!** Surface remains hot after use! Do not touch the top plate right after removing the pot or the pan, as the top plate will still be hot.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or the whole unit in water or other liquid.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
- Do not use appliance with a damaged cord or plug or after the appliance has been damaged in any manner.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner.
- Do not use appliance for other than intended use.
- To reduce the risk of fire, do not mount unit over or near any portion of a heating or cooking appliance.
- To reduce the risk of fire, do not store anything directly on top of the appliance surface when the appliance is in operation.

# INSTALLATION

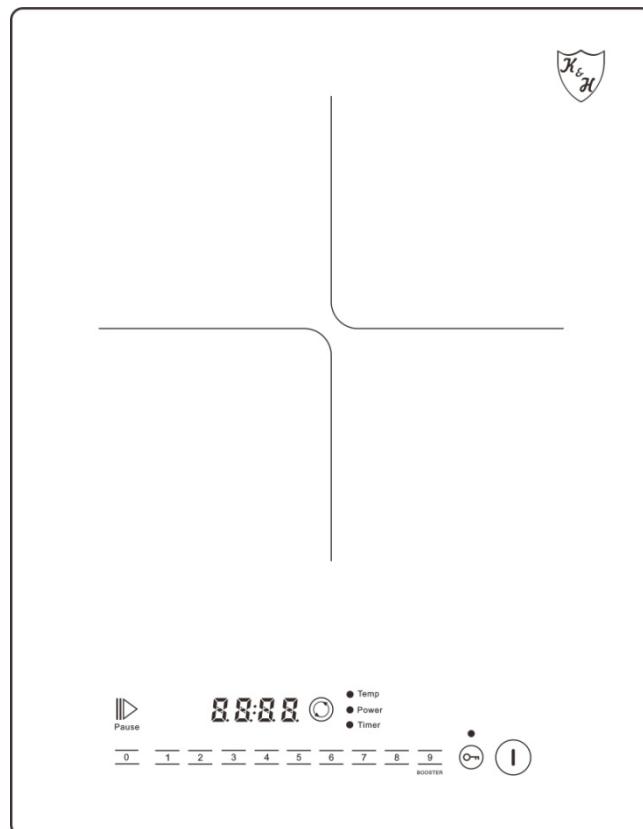
After unpacking the product, check for any damage during transport. In case of problems, contact us and we will take necessary action to fix the problem.

# INSTRUCTION FOR USE

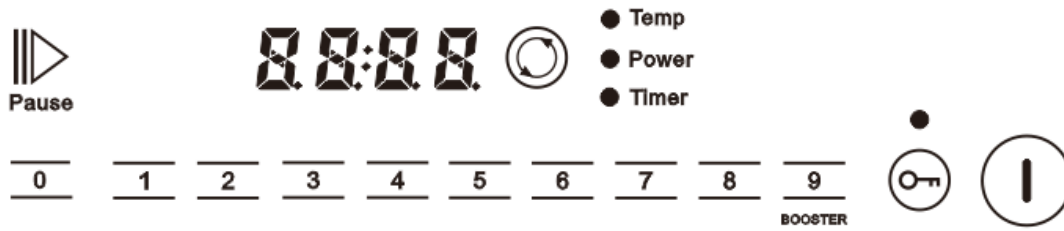
## GENERAL OVERVIEW



To avoid damage to glass-ceramic top, do not use pots with bottoms that are not perfectly flat.





# CONTROL PANEL ARRANGEMENT



## On/Off



To turn on the hob, first press the on / off  button key and then the

control key.  The Led Power button lights up and you can operate the hob. In order to operate the hob, you must place induction-suitable cookware on the hob. Select the power levels with the appropriate button:

1 / 2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9

If no power level is selected within 120 seconds after switching on, the hob will switch off automatically.

## Specific features - 18 power levels



The hob is equipped with intermediate stages. Select the desired cooking zone and press the same number key twice (for example 5). The corresponding intermediate level is indicated by a dot on the display (5.). If you press button 5 again, the cooking zone will return to the previous level (5). The dot symbolizes ½ levels.

## Power Booster Function


Press the button (9) twice so that the device enters the (P) Power Boost function (2200W). After five minutes, the device returns to the previously selected power level.

## Deactivation of the cooking zones

Select the cooking zone you want to switch off and press the corresponding button. Press the key "0" to determine the level "0". The cooking zone switches off and the residual heat indicator "H" lights up.

## Childlock



This feature locks the controls to prevent accidental cooking of the hob. To activate Parental Control, press  button for three seconds until the timer shows "Lo". This will lock the control panel.

To deactivate parental control, repeat the activation process. When the "Lo" sounds, the hob is active again.

## Function key / Timer



When the function key is pressed, the timer can be adjusted with the keys 0 1 / 2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 be set. After a few seconds, the timer will start counting down, but in Sous Vide mode, the countdown timer will not start until the desired temperature is reached. The maximum time you can set is 23 hours and 59 minutes. If no time is selected within 5 seconds, the hob changes back to the last selected power level.

After the set time has elapsed, an acoustic signal sounds and the hob switches off automatically. To deactivate the timer, press the button "0" to set the display to "00", or press and hold the button with the clock icon for at least 4 seconds.

## Pause



Pause

If you press this key, "PAU" will be displayed and the hob will stop working.

## Sous-Vide (Temp)

When you connect the temperature sensor to the hob, you work in SV mode. The temperature can be adjusted from 25 to 99 ° C. The default temperature is 25 ° C when the hob is turned on. When the desired temperature is reached, this temperature is maintained. Hang the temperature probe in the cookware, check the probes and constantly check the temperature to the temperature you have set. After the heating period, the display shows the currently set temperature. If you press the function key briefly, the preset temperature is displayed.

In SV mode, the timer begins counting as soon as the preset temperature is reached.

## Automatic safety shutdown

The hob will switch off automatically after two hours if you have not set the cooking time, have forgotten to switch off the appliance or not operate the hob at all.




Please do not put hot pots or pans on the keypad! This could cause damage.

## CONTROL PANEL NOTES



### Residual heat indicator

The hob is equipped with a residual heat indicator for each cooking zone. These indicators alert the user that the cooking zone is still hot.

When the display shows the  symbol the cooking zone is still called. If the residual heat indicator of a particular cooking zone is lit, this zone can be used to keep a plate warm or to melt butter, for example. When the cooking zone has cooled, the indicator goes off.

When the hob is in operation, the residual heat indicator "H" lights up until the cooking zones have cooled down.

## TEMPERATURE LEVEL TABLE

Temperature level		Type of cooking	Level use (indicating cooking experience and habits)
Max level	9	Frying - boiling	Ideal for browning, starting to cook, frying deep frozen products, fast boiling
High level	7-8	Browning - sautéing - boiling - grilling	Ideal for sautéing, maintaining a boil, cooking and grilling
	6-7	Browning – cooking – stewing - sautéing - grilling	Ideal for sautéing, maintaining a boil, cooking and grilling , preheating accessories
Medium level	4-5	Cooking – stewing - sautéing - grilling	Ideal for stewing, maintaining a boil, cooking (for a long period of time). Creaming pasta
	3-4	Cooking – simmering – thickening - creaming	Ideal for long-cooking recipes (rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g. water, wines, broth, milk), creaming pasta
	2-3		Ideal for long-cooking recipes (less than a liter in volume: rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g. water, wines, broth, milk)
Low level	1-2	Melting – defrosting – keeping – food warm - creaming	Ideal for softening butter, gently melting chocolate, thawing small products and keeping just-cooked food warm (e.g. sauces, soups, minestrone)
	1		Ideal for keeping just-cooked food warm, for creaming risottos and for keeping serving dishes warm (with induction-suitable accessory)
Power off	0/H	Support surface	Hob in stand-by or off mode (possible end-of-cooking residual heat, indicated by an “H”)

## TECHNICAL INFORMATION

Voltage: 220V~ 60 Hz  
Max. power: 2200W

## CLEANING



- Do not use steam cleaners.
- Before cleaning, make sure the cooking zones are turned off and residual heat indicator (“H”) is not displayed.

**IMPORTANT:** Do not use abrasive sponges or scouring pads. Their use could eventually ruin the glass.

- After each use, clean the hob (when it is cool) to remove any deposits and stains due to food residuals.
- Sugar or foods with a high sugar content damage the hob and must be immediately removed.
- Salt, sugar and sand could scratch the glass surface.
- Use a soft cloth, absorbent kitchen paper or a specific hob cleaner
- Any other servicing should be performed by an authorized service representative.



## TROUBLESHOOTING GUIDE

- Read and follow the instructions given in the section “Instructions for use”.
- Check that the electricity supply has not been shut off.
- Dry the hob thoroughly after cleaning it.
- When cooktop is turned on, if error codes appear on the display, consult the following table for appropriate action.

<b>Error code</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>Remedy</b>
E0	No Pan or did not detect the pan	Put on the pan
E2	NTC short or open	Contact the after-sales service and specify the error code
E3	High voltage	Contact the after-sales service and specify the error code
E4	Low voltage	Contact the after-sales service and specify the error code
E5-E8	A lot of possibilities, the cooktop must be sent in for repair	Contact the after-sales service and specify the error code
E7	Hob too hot because of bad airflow or the fan is broken	Contact the after-sales service and specify the error code
C/CC Error	automatic safety shut-off for liquid overflow	

## NOISES MADE BY THE HOB

Induction hobs can make whistling or crackling sounds during normal operation, these actually come from the pots and pans as a result of the characteristics of the bottoms (for example, bottoms made of several layers of material, or uneven bottoms). These noises vary depending on the pots and pans used and the amount of food they contain, and don't indicate defect of any kind.

In addition, the induction hob is equipped with an internal cooling system to control the temperature of electronic parts; as a result, during operation and for several minutes after the hob has been switched off, the noise of the cooling fan will be audible. This is perfectly normal and indeed essential for proper functioning of the appliance.

## AFTER SALE SUPPORT

### **Before contacting the support:**

1. See if you can solve the problem yourself with the help of the “Troubleshooting guide”.
2. Turn the appliance off and then on again it to see if the problem has been eliminated.

If the problem persists after the above checks, contact us for further assistance.

Always specify:

- a brief description of the fault
- the product type and exact model
- your full address
- your telephone number

If any repairs are required, contact us.

Spare parts are available.

### **Energy saving**

For optimum results, it is advisable to:

- Use pots and pans with bottom width equal to cooking zone.
- Only use flat-bottomed pots and pans.
- When possible, keep pot lids on during cooking.
- Use a pressure cooker to save even more energy and time.
- Place the pot in the middle of the cooking zone marked on the hob.