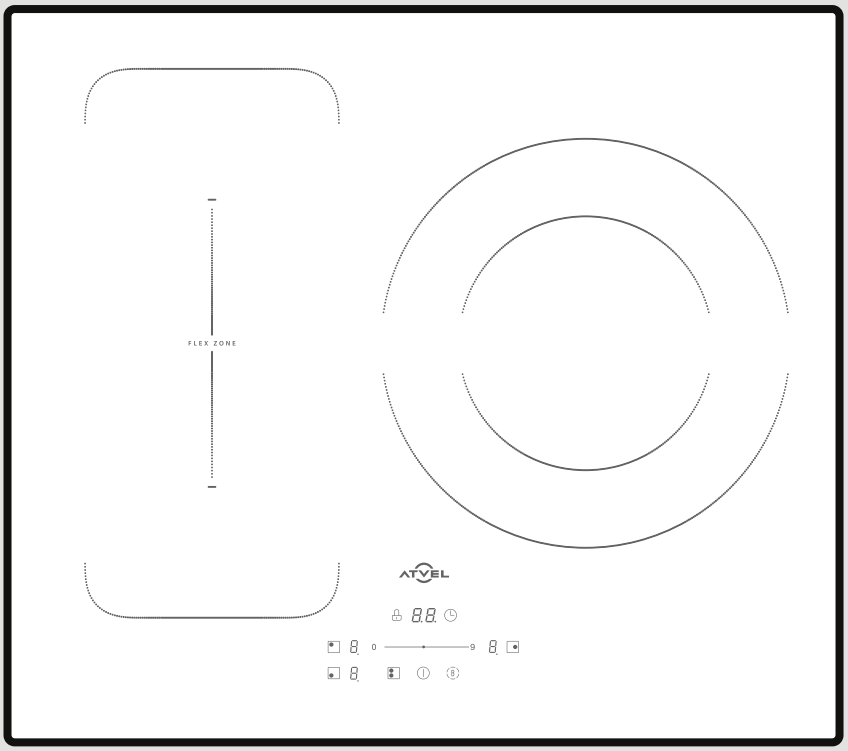


INDUCTION HOB | INDUKTIONSKOCHFELD | PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION | ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

USER MANUAL | BENUTZERHANDBUCH | MANUEL DE L'UTILISATEUR | РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ATVEL MasterTaste H3 Pro

Warning notices: Before using this product, please read this manual carefully and keep it for future reference. The design and specifications are subject to change without prior notice for product improvement. Consult with your dealer or manufacturer for details. The diagram above is just for reference. Please take the appearance of the actual product as the standard.

Warnhinweise: Lesen Sie dieses Handbuch vor der Verwendung dieses Produkts sorgfältig durch und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf. Design und Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung zur Produktverbesserung geändert werden. Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihrem Händler oder Hersteller. Das obige Diagramm dient nur als Referenz. Bitte nehmen Sie das Aussehen des tatsächlichen Produkts als Standard.

Avis d'avertissement : Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement ce manuel et le conserver pour référence future. La conception et les spécifications sont sujettes à modification sans préavis pour l'amélioration du produit. Consultez votre revendeur ou fabricant pour plus de détails. Le schéma ci-dessus est juste pour référence. Veuillez prendre l'apparence du produit réel comme norme.

Предупреждения: Перед использованием данного устройства, пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство и сохраните его для дальнейшего использования. Конструкция и технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления в целях улучшения продукта. За подробностями обратитесь к своему продавцу или производителю. Приведенная выше схема предназначена только для справки. Пожалуйста, принимайте внешний вид фактического устройства за стандарт.

THANK YOU LETTER

Thank you for choosing ATVEL! Before using your new product, please read this manual thoroughly to ensure that you know how to operate the features and functions that your new appliance offers in a safe way.

CONTENTS

THANK YOU LETTER 01

SAFETY INSTRUCTIONS 02

SPECIFICATIONS 06

PRODUCT OVERVIEW 07

PRODUCT INSTALLATION 09

QUICK START GUIDE 13

OPERATION INSTRUCTIONS 14

CLEANING AND MAINTENANCE 23

TROUBLESHOOTING 24

DISPOSAL AND RECYCLING 27

GUARANTEE 28

SUPPORT 28

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging and appliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you find any damage, please contact the retailer or dealer. Please note modifications or alterations to the appliance are not allowed for your safety concern. Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

Explanation of Symbols



Danger
This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.



Warning of electrical voltage
This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.



Warning
The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.



Caution
The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.



Attention
The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.



Observe instructions
This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

Read these operating instructions carefully and attentively before using/commissioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use!

Safety Warnings

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

Installation

Electrical Shock Hazard

• Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
• Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
• Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
• Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

• Take care - panel edges are sharp.
• Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important Safety Instructions

• Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
• No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
• Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
• In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
• This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
• This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
• Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
• This appliance is not intended for use by persons(including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
• If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
• This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
• WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
• Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
• Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
• After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
• The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
• Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
CAUTION: The cooking process has to be supervised.
WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.

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

Operation and Maintenance

Electrical Shock Hazard

• Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply and contact a qualified technician.
• Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
• Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

• This appliance complies with electromagnetic safety standards.
• However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
• Failure to follow this advice may result in death.

Hot Surface Hazard

• During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
• Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
• Keep children away.
• Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
• Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Important safety instructions

• Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
• Never use your appliance as a work or storage surface.
• Never leave any objects or utensils on the appliance.
• Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
• Never use your appliance for warming or heating the room.
• After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
• Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.

• Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
• Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
• Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
• Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
• Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
• Do not stand on your cooktop.
• Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
• Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
• This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- Farm houses;
- By clients in hotels, motels and other residential type environments;
- Bed and breakfast type environments.
• WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
• Care should be taken to avoid touching heating elements.
• Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

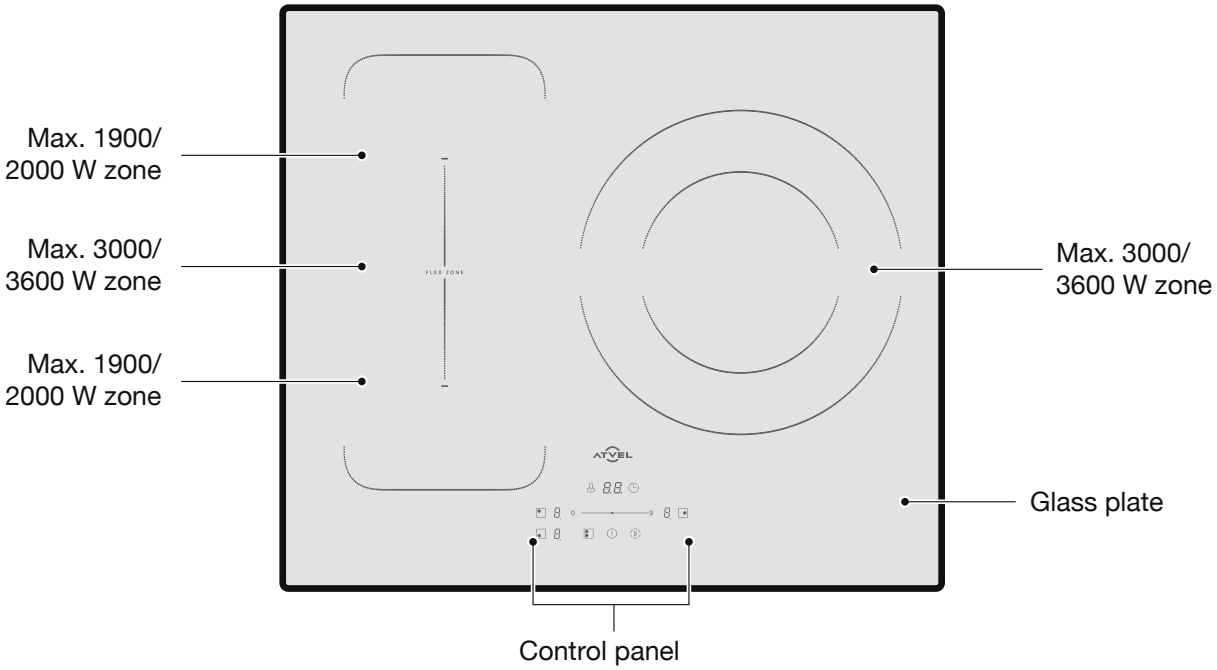
SPECIFICATIONS

Cooking Hob	ATVEL MasterTaste H3 Pro
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240 V~ 50 Hz ou 60 Hz
Installed Electric Power	7400 W
Product Size L×W×H (mm)	590X520X62
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

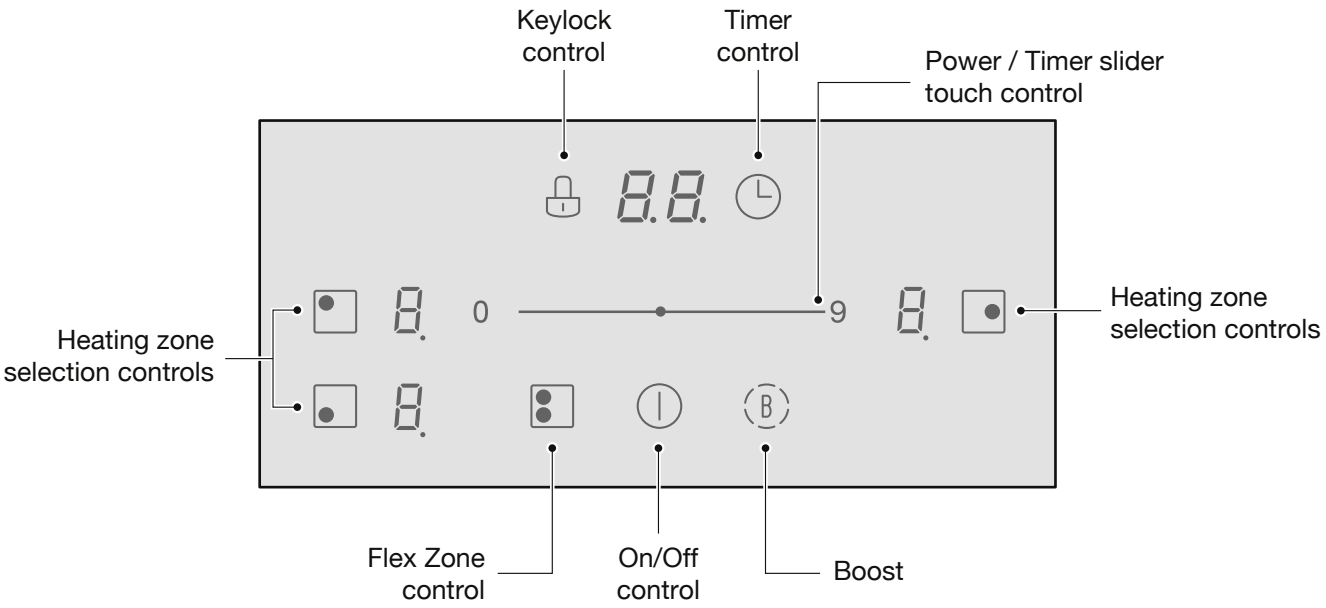
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

PRODUCT OVERVIEW

Top View



Control Panel

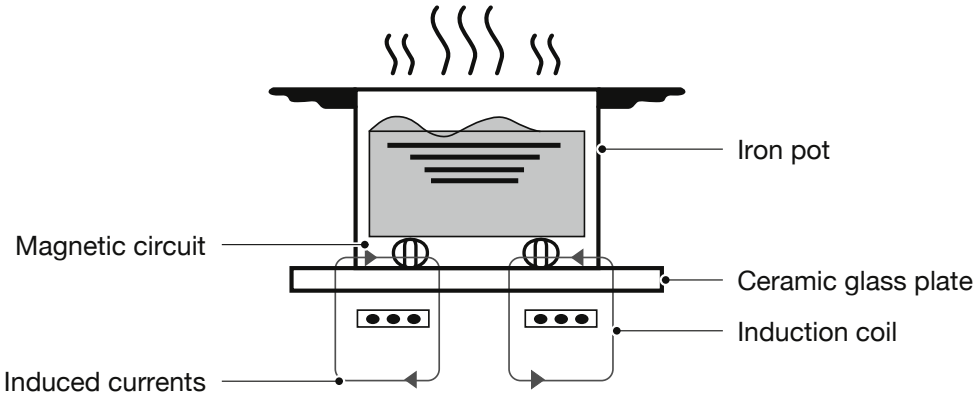


NOTE

All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.

Working Theory

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.



Before Using Your New Induction Hob

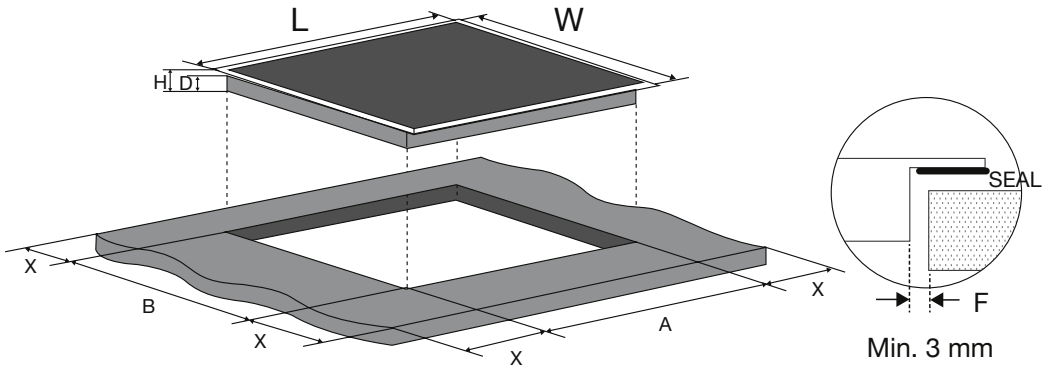
• Read this guide, taking special note of the ‘Safety Warnings’ section.
• Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

PRODUCT INSTALLATION

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 5 cm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

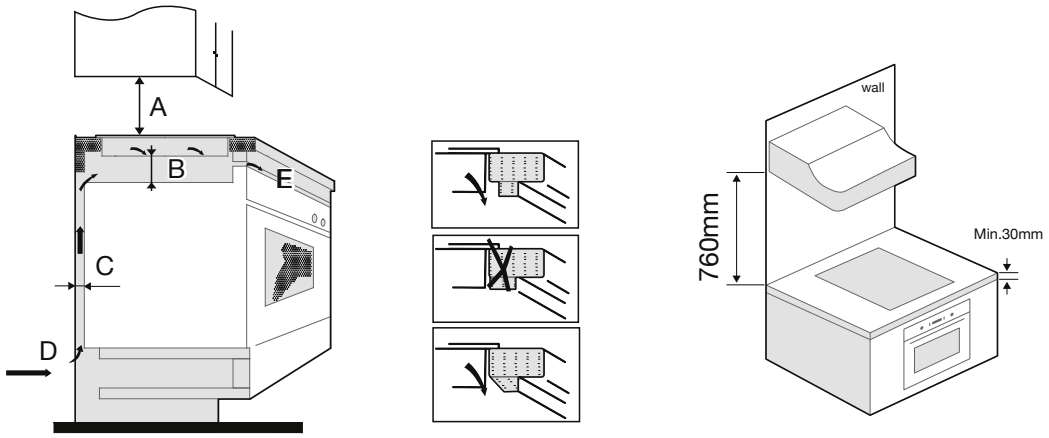
Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 + 1	490+4 + 1	50 min.	3 min.

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the induction cooker hob is in good work state. As shown below.

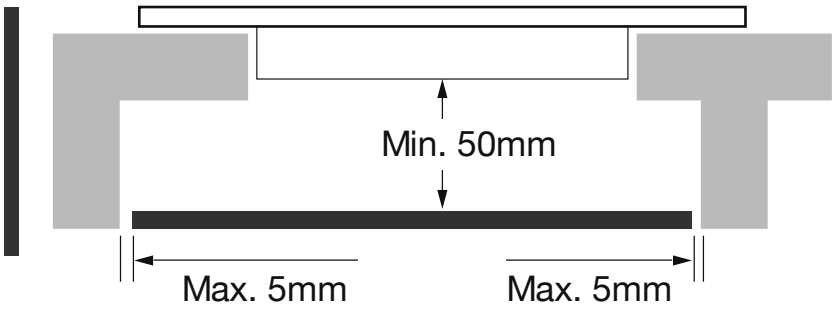
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



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

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpectable electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



⚠ There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.

⚠
- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

Before Installing the Hob, Make Sure that

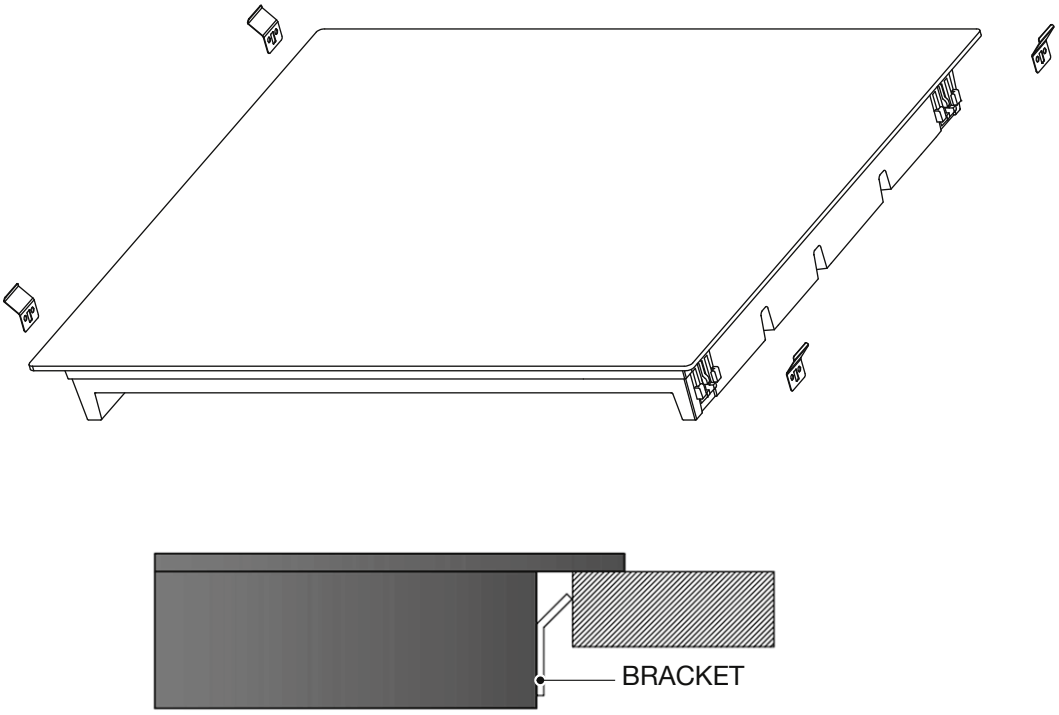
- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

After Installing the Hob, Make Sure that

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

Adjusting the Bracket Position

Fix the hob on the work surface by insert 4 brackets on the bottom of hob (see picture) before installation. Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



⚠ Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

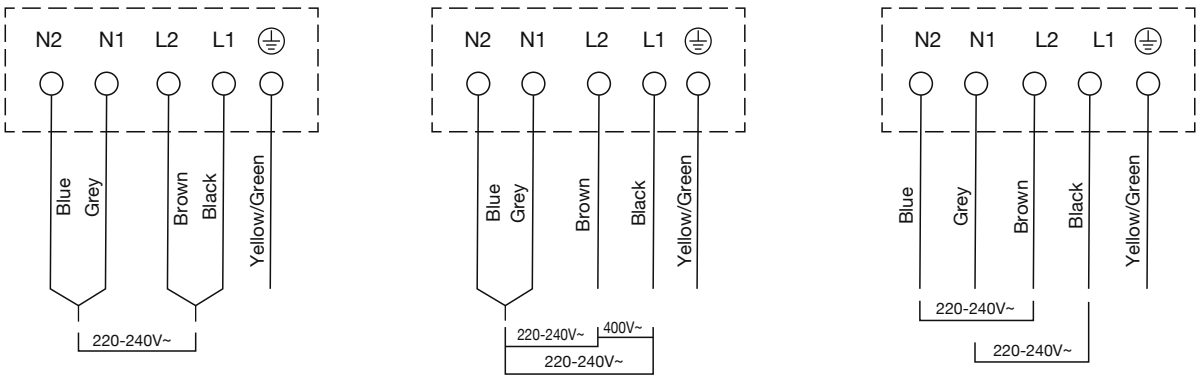
CAUTIONS

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

Connecting the Hob to the Mains Power Supply

⚠ This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified persol.
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 appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

⚠ The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

QUICK START GUIDE

⚠ Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using PowerBoost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

Heat Settings

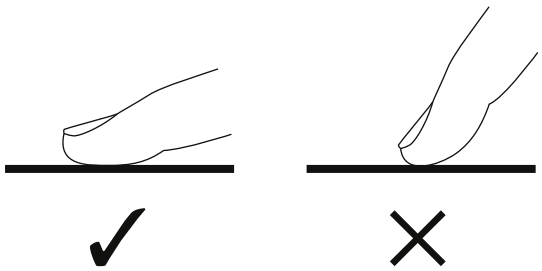
The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	• 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	• Sautéing • Cooking pasta
9	• Stir-frying • Searing • Bringing soup to the boil • Boiling water

OPERATION INSTRUCTIONS

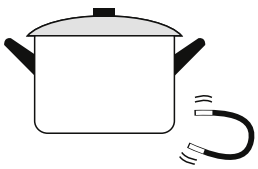
Touch Controls

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



Choosing the right Cookware

⚠ • Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
• You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.
Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.



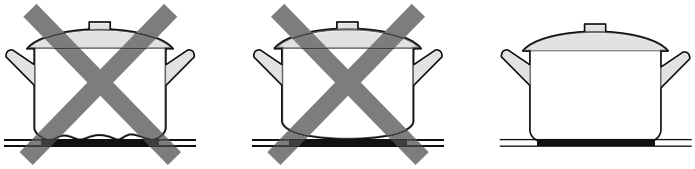
• If you do not have a magnet:
1. Put some water in the pan you want to check.
2. If U does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
• Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
• If the ferromagnetic part covers only partially the base of the pan, only the ferromagnetic area will heat up, the rest of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.
• If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminum this may affect the heating up and the pan detection.
• If the base of the pan is similar to the pictures below the pan may not detected.



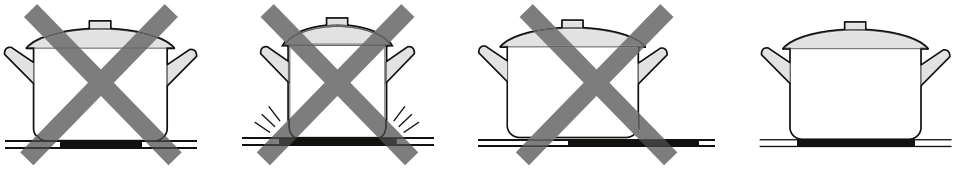
• Some pots and pans on the market are not suitable for induction cooking. Because they have only a part of the bottom in ferromagnetic material with parts in another material. These areas may heat up at different levels or with lower power. In certain cases, where the bottom is made mainly of non-ferromagnetic materials, the hob might not recognise the pan and therefore not switch on the cooking zone.



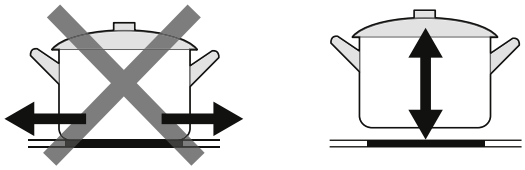
• Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



• Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 120 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



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



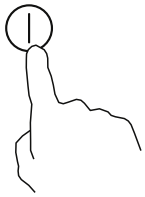
Pan Dimension

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1	140	180
2	140	180
3	210	280
Flex	250	180X386

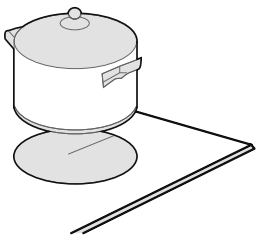
How to Use

1. Start Cooking

1. Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show "–" or "– –", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



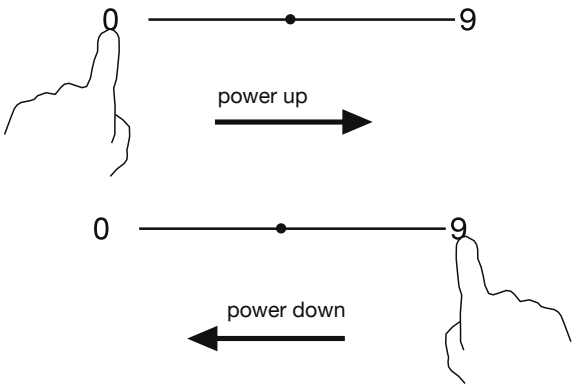
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
   • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash.



4. Select a heat setting by touching the slider control.
   • If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
   • You can modify the heat setting at any time during cooking.



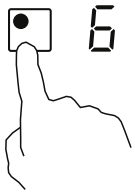
If the display flashes U alternately with the heat setting

This means that:
• you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
• the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
• the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

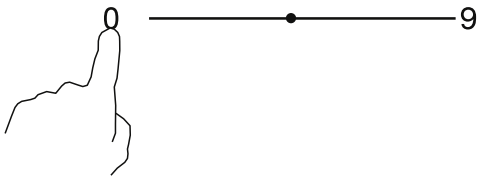
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.
The display " U " will automatically disappear after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

2. Finish Cooking

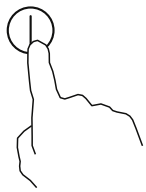
1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



2. Turn the cooking zone off by touching the slider to "|". Make sure the display shows "0".



3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



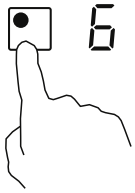
4. Beware of hot surfaces
   H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



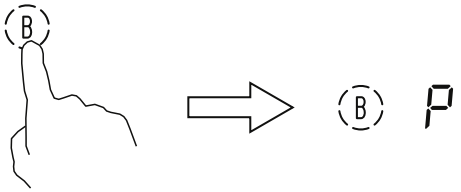
3. Using the Boost Function

Activate the boost function

1. Touching the heating zone selection control.

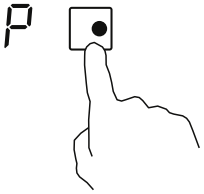


2. Touching the boost control (B), the zone indicator show "P" and the power reach Max.



Cancel the Boost function

1. Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function.



2. Touching the "Boost" control (B) to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.



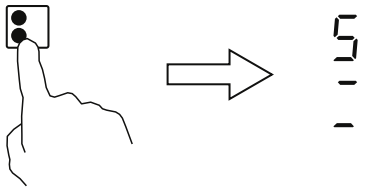
- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

4. Flex Zone

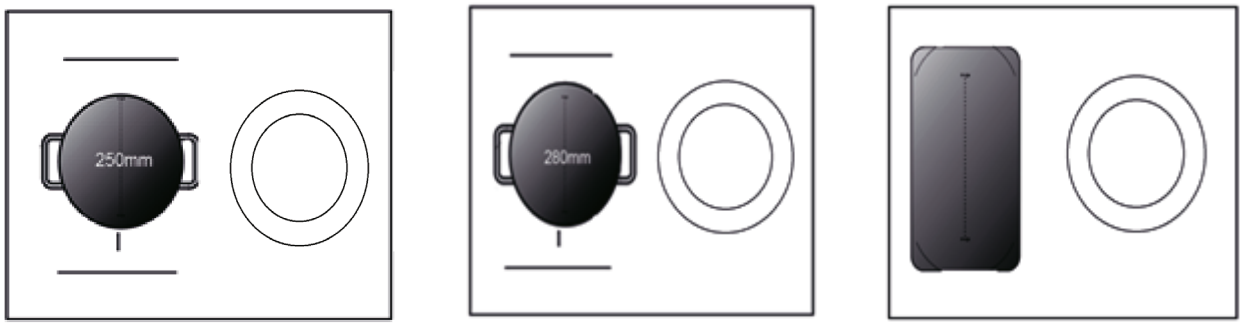
• This zone can be used as a single zone or as two different zones, according to the cooking needs anytime.
• Free zone is made of two independent inductors that can be controlled separately.

As big zone

1. To activate the free area as a single big zone, Touching the Flex Zone control.



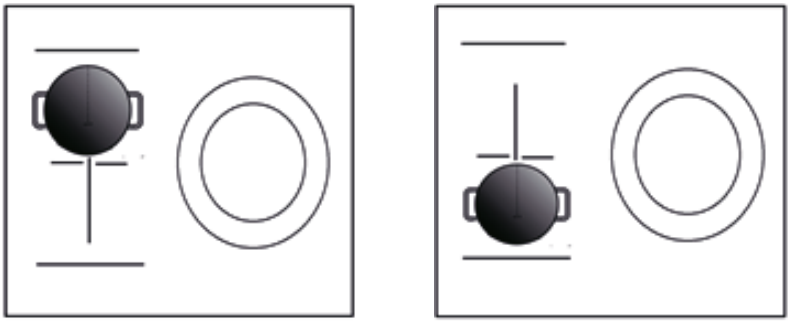
2. As a big zone, we suggest the used as the follow: cookware 250mm or 280mm diameter cookware (Square or Oval cookware are acceptable).



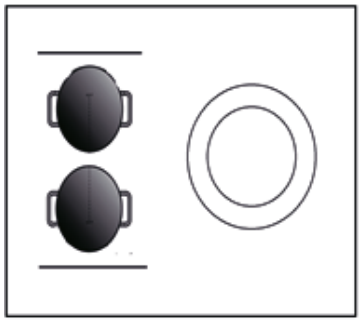
We don't recommend other operations except for above mentioned three operations because it might effect the heating of appliance.

As two independent zones

To use the flex zone as two different zones, you can have two choices of heating.
(a) Put a pan on the right up side or the right down side of the flex zone.



(b) Put two pans on both sides of the flexible zone.



Notice: Make sure the pan is bigger than 12cm.

5. Locking the Controls

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

To lock the controls	
Touch the lock control	The timer indicator will show “ Lo”
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control for a while.	

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

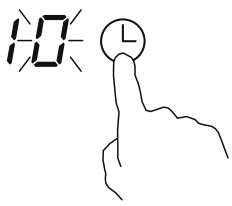
6. Timer control

You can use the timer in two different ways:
a) 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.
b) You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
The timer of maximum is 99 min.

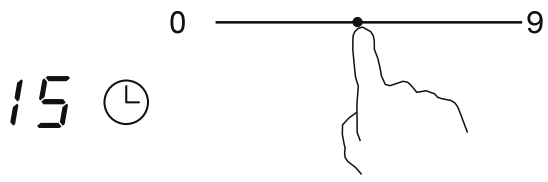
a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

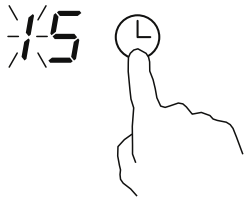
1. Make sure the cooktop is turned on.
Note: you can use the minute minder at least one zone shall be active.
Touch timer control, the “10” will show in the timer display. and the “0” flashes.



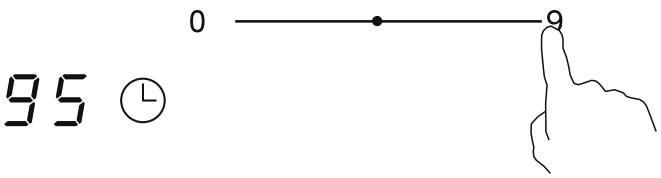
2. Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)



3. Touch timer control again, the “1” will flash

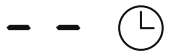


4. Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

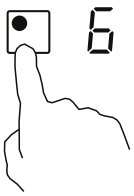
6. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows “- -” when the setting time finished.



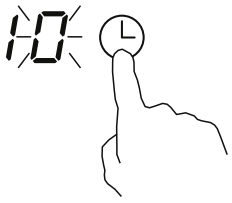
b) Setting the timer to turn one cooking zone off

Set one zone

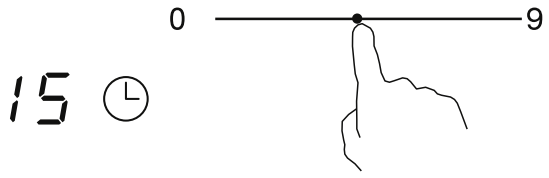
1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.



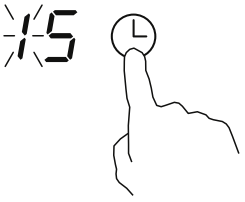
2. In short time , touch timer control, the “10” will show in the timer display and the “0” flashes.



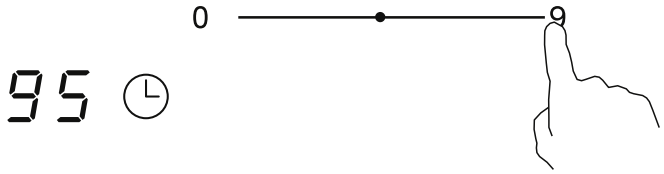
3. Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)



4. Touch timer control again, the “1” will flash.



5. Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.



6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time .
NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



7. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.

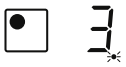


⚠ Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

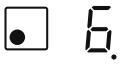
The pictures shown above are for reference only, and the final product shall prevail.

Set more zones:

1. The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone;
   When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes. The shown as below:


(set to 15 minutes)




(set to 45 minutes)

2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash. The shown as right:



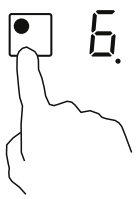


(set to 30 minutes)

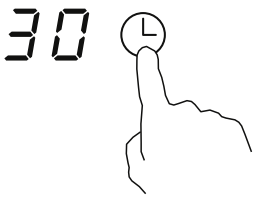
Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

c) Cancel the Timer

1. Touching the heating zone selection control that you want to cancel the timer.



2. Touching the timer control, the indicator flash.



Touch the slider control to set the timer to “00”, the timer is cancelled.

7. Default working times

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

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

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.

CLEANING AND MAINTENANCE

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, 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 cooktop 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! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass.	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• 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.
Spillovers on the touch controls.	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

The following tables contain possible causes and notes for resolving an error message or malfunction. It is recommended to read the tables carefully below in order to save your time and money that may cost for calling to the service center.

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the ceramic hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'CLEANING AND MAINTENANCE'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Failure Display and Inspection

The induction hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismounting the hob from the working surface.

(1) Troubleshooting

Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
	No Auto-Recovery	
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	• Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit.	
Eb	Ceramic plate temperature sensor failure.	
E3	High temperature of ceramic plate sensor.	• Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch “ON/OFF” button to restart unit.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure --open circuit.	• Replace the power board.
E5	Temperature sensor of the IGBT failure --short circuit	
E6	High temperature of IGBT.	• Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch “ON/OFF” button to restart unit.Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
E7	Supply voltage is below the rated voltage.	• Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E8	Supply voltage is above the rated voltage.	
U1	Communication error.	• Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

(2) Specific Failure & Solution

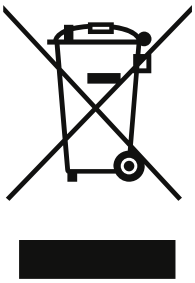
Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated.	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display "u".	The power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

The above are the judgment and inspection of common failures.
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

DISPOSAL AND RECYCLING

Important instructions for environment

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product:
This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waster electrical and electronic equipment (WEEE).



This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.



GUARANTEE

We offer a one-year warranty on all our products. We will repair, replace or return the product within the warranty period and within the scope of warranty service, and restore the normal use function of the product for free within a reasonable time. Products outside the warranty and warranty coverage will be covered by a paid repair service in accordance with this service policy.

If your product needs warranty servicing, please email the original or copy of the purchase invoice, the product or accessory that requires warranty to info@atvel.com with as subject "warranty service". If you are unable to provide valid evidence such as the original or photocopy of the invoice for the product or accessory, your may be declined free of charge warranty servicing.

The following conditions do not apply to warranty and replacement terms:
1. The product is worn and worn normally.
2. Damage caused by human factors (including but not limited to: damage caused by falling, squeezing, collision, damage caused by liquid splashing, chemical corrosion, foreign matter entering the product).
3. Damage caused by improper use or improper maintenance (including but not limited to: for abnormal use, damage caused by incorrect connection and test).
4. It has been dismantled or repaired by any person or enterprise other than the after-sales service center or authorized service center, or the attachment batch number has been removed, the altered tamper-evident sticker is damaged or illegible.
5. The product is out of warranty.
6. Damage caused by force majeure.

SUPPORT

If you have any queries regarding your Atvel appliance, call +1 229 252 83 58 or e-mail support@atvel.com or visit www.atvel.com/support for online help, general tips and useful information about ATVEL.

DANKESSCHREIBEN

Vielen Dank, dass Sie sich für ATVEL entschieden haben! Lesen Sie dieses Handbuch vor der Inbetriebnahme Ihres neuen Produkts gründlich durch, um sicherzustellen, dass Sie wissen, wie Sie die Funktionen Ihres neuen Geräts sicher nutzen können.

INHALT

DANKESSCHREIBEN 29

SICHERHEITSHINWEISE 30

SPEZIFIKATIONEN 34

PRODUKTÜBERSICHT 35

PRODUKTINSTALLATION 37

SCHNELLSTARTANLEITUNG 41

BEDIENUNGSANLEITUNGEN 42

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG 51

FEHLERBEHEBUNG 52

ENTSORGUNG UND RECYCLING 55

GARANTIE 56

UNTERSTÜTZUNG 56

SICHERHEITSHINWEISE

Verwendungszweck

Die folgenden Sicherheitshinweise sollen unvorhergesehene Gefahren oder Schäden durch unsichere oder falsche Bedienung des Geräts vermeiden. Bitte überprüfen Sie Verpackung und Gerät bei Erhalt auf Unversehrtheit, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten. Sollten Sie Schäden feststellen, kontaktieren Sie bitte den Händler oder Verkäufer. Bitte beachten Sie, dass aus Sicherheitsgründen keine Umbauten oder Veränderungen am Gerät vorgenommen werden dürfen. Bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung können Gefahren entstehen und Garantieansprüche verloren gehen.

Symbolerklärung



Gefahr
Dieses Symbol weist darauf hin, dass durch hochentzündliche Gase Gefahren für Leben und Gesundheit von Personen bestehen.



Warnung vor elektrischer Spannung
Dieses Symbol weist darauf hin, dass aufgrund elektrischer Spannung eine Gefahr für das Leben und die Gesundheit von Personen besteht.



Warnung
Das Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.



Vorsicht
Das Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem geringen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine leichte oder mittelschwere Verletzung zur Folge haben kann.



Aufmerksamkeit
Das Signalwort weist auf eine wichtige Information hin (z. B. Sachschaden), nicht jedoch auf eine Gefahr.



Hinweise beachten
Dieses Symbol weist darauf hin, dass ein Servicetechniker dieses Gerät nur gemäß der Bedienungsanleitung bedienen und warten darf.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch/Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig und aufmerksam durch und bewahren Sie sie für den späteren Gebrauch in unmittelbarer Nähe des Aufstellungsortes oder Gerätes auf!

Sicherheitswarnungen

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie diese Informationen, bevor Sie Ihr Kochfeld verwenden.

Installation

Stromschlaggefahr

• Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Arbeiten oder Wartungsarbeiten daran durchführen.
• Der Anschluss an ein gutes Erdungskabelsystem ist unbedingt erforderlich.
• Änderungen an der Hausverkabelung dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
• Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Stromschlägen oder zum Tod führen.

Schnittgefahr

• Vorsicht – die Kanten der Platten sind scharf.
• Unvorsichtiges Verhalten kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

Wichtige Sicherheitsanweisungen

• Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder verwenden
• Stellen Sie niemals brennbare Materialien oder Produkte auf dieses Gerät.
• Bitte stellen Sie diese Informationen der für die Installation des Geräts verantwortlichen Person zur Verfügung, da dies Ihre Installationskosten senken kann.
• Um Gefahren zu vermeiden, muss dieses Gerät gemäß dieser Installationsanleitung installiert werden.
• Dieses Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.
• Dieses Gerät muss an einen Stromkreis angeschlossen werden, der einen Trennschalter enthält, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung ermöglicht.
• Eine unsachgemäße Installation des Geräts kann zum Erlöschen jeglicher Garantie- oder Haftungsansprüche führen.
• Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen vorgesehen, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen.
Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
• Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
• Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
• WARNUNG: Bei Kochfeldoberflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material, die stromführende Teile schützen, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden.
• Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfeldoberfläche gelegt werden, da diese heiß werden können.
• Reinigen Sie Ihr Kochfeld nicht mit einem Dampfreiniger.

• Schalten Sie das Kochfeldelement nach Gebrauch über die Steuerung aus und verlassen Sie sich nicht auf den

Topfdetektor.
• Das Gerät ist nicht für die Bedienung über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem vorgesehen.
• Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf die Kochflächen.
ACHTUNG: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden.
WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.
•WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.
Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
•WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.
Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme dann z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
• WARNUNG: Verwenden Sie nur Kochfeldschutz, der vom Hersteller des Kochgeräts entworfen wurde oder vom Hersteller des Geräts in der Gebrauchsanweisung als geeignet angegeben wurde, oder Kochfeldschutz, der im Gerät eingebaut ist. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.

Betrieb und Instandhaltung

Stromschlaggefah

• Kochen Sie nicht auf einem zerbrochenen oder gesprungenen Kochfeld. Sollte die Kochfeldoberfläche brechen oder reißen, schalten Sie das Gerät sofort am Netzschalter (Wandschalter) aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
• Schalten Sie das Kochfeld vor der Reinigung oder Wartung am Wandschalter aus.
• Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Stromschlägen oder zum Tod führen.

Gefahr für die Gesundheit

• Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards.
• Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (wie Insulinpumpen) müssen jedoch vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt oder den Hersteller des Implantats konsultieren, um sicherzustellen, dass ihre Implantate nicht durch das elektromagnetische Feld beeinträchtigt werden.
• Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zum Tod führen.

Gefahr durch heiße Oberflächen

• Während des Gebrauchs werden zugängliche Teile dieses Geräts heiß genug, um Verbrennungen zu verursachen.
• Lassen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände als geeignetes Kochgeschirr nicht mit dem Induktionsglas in Berührung kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
• Halten Sie Kinder fern.
• Die Griffe von Kochtöpfen können bei Berührung heiß sein. Stellen Sie sicher, dass die Griffe von Kochtöpfen nicht über andere eingeschaltete Kochzonen hinausragen. Bewahren Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
• Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

Wichtige Sicherheitsanweisungen

• Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt. Überkochendes Wasser führt zu Rauch und Fettspritzern, die sich entzünden können.
• Verwenden Sie Ihr Gerät niemals als Arbeits- oder Ablagefläche.
• Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
• Legen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronischen Geräte (z. B. Computer, MP3-Player) in die Nähe des Geräts, da diese durch dessen elektromagnetisches Feld beeinflusst werden können.
• Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Heizen oder Beheizen des Raums.
• Schalten Sie die Kochzonen und das Kochfeld nach dem Gebrauch immer wie in dieser Anleitung beschrieben aus (d. h. mithilfe der Touch-Bedienelemente). Verlassen Sie sich nicht darauf, dass die Topferkennungsfunktion die Kochzonen ausschaltet, wenn Sie die Töpfe herausnehmen.
• Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen oder darauf sitzen, stehen oder klettern.
• Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder von Interesse sind, in Schränken über dem Gerät auf. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, könnten ernsthaft verletzt werden.
• Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem das Gerät verwendet wird.
• Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeit zur Verwendung des Geräts einschränkt, sollten von einer verantwortlichen und kompetenten Person in die Verwendung des Geräts eingewiesen werden. Der Einweiser sollte davon überzeugt sein, dass sie das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder ihre Umgebung verwenden können.
• Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies wird ausdrücklich in der Anleitung empfohlen. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
• Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf Ihr Kochfeld und lassen Sie sie auch nicht darauf fallen.
• Stellen Sie sich nicht auf Ihr Kochfeld.
• Verwenden Sie keine Pfannen mit gezackten Kanten und ziehen Sie keine Pfannen über die Induktionsglasoberfläche, da dies das Glas zerkratzen kann.
• Verwenden Sie keine Topfreiniger oder andere scharfe Scheuermittel zum Reinigen Ihres Kochfelds, da diese das Induktionsglas zerkratzen können.
• Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:
- Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhäuser;
- Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
- Bed-and-Breakfast-Umgebungen.
• WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.
• Vermeiden Sie das Berühren der Heizelemente.
• Kinder unter 8 Jahren sollten vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

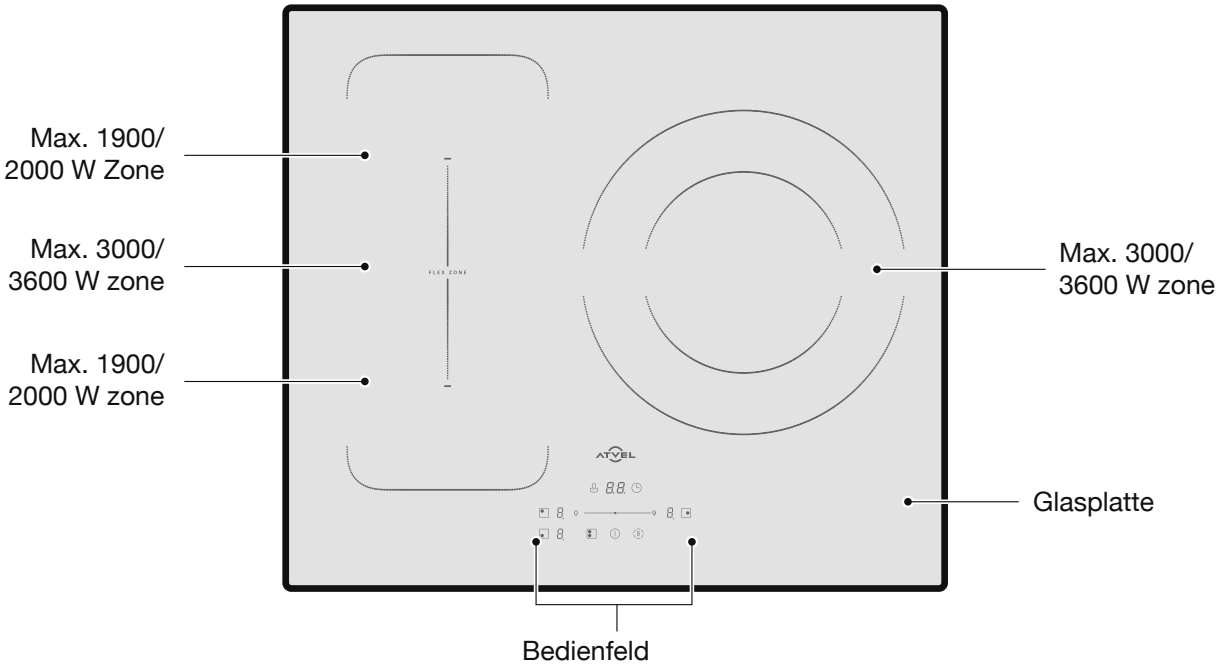
SPEZIFIKATIONEN

Kochfeld	ATVEL MasterTaste H3 Pro
Kochzonen	3 Zonen
Versorgungsspannung	220-240 V~ 50 Hz oder 60 Hz
Installierte elektrische Leistung	7400 W
Produktgröße L×W×H (mm)	590X520X62
Einbaumaße A×B (mm)	560X490

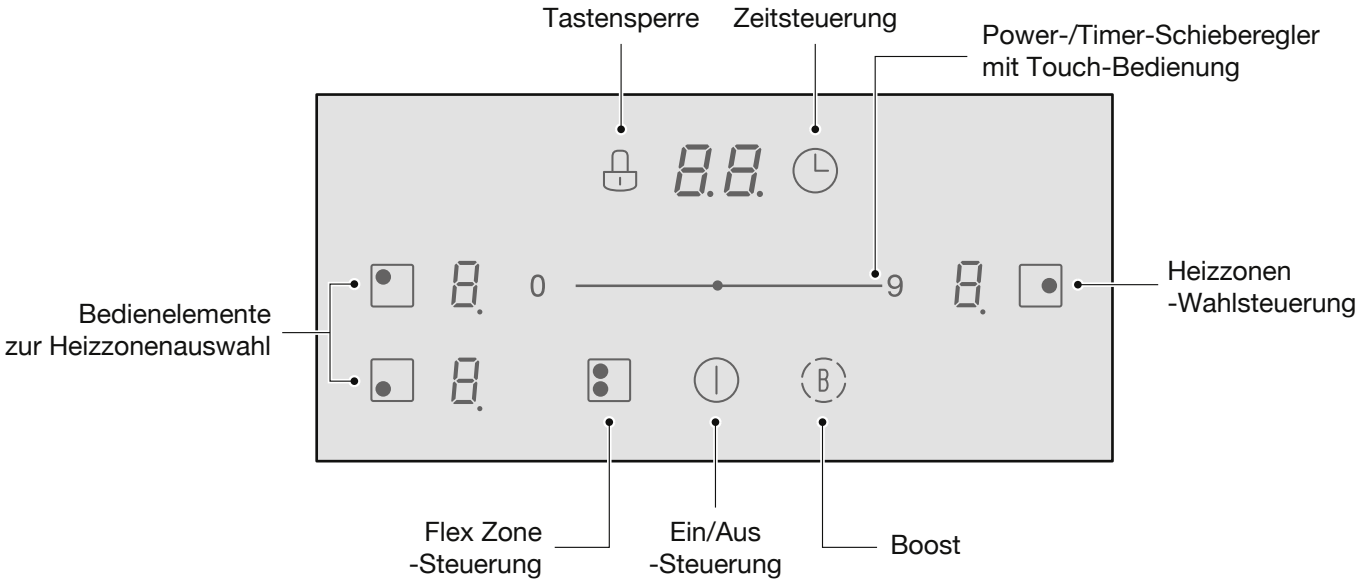
Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Da wir ständig bestrebt sind, unsere Produkte zu verbessern, können wir Spezifikationen und Designs ohne vorherige Ankündigung ändern.

PRODUKTÜBERSICHT

Ansicht von oben



Bedienfeld

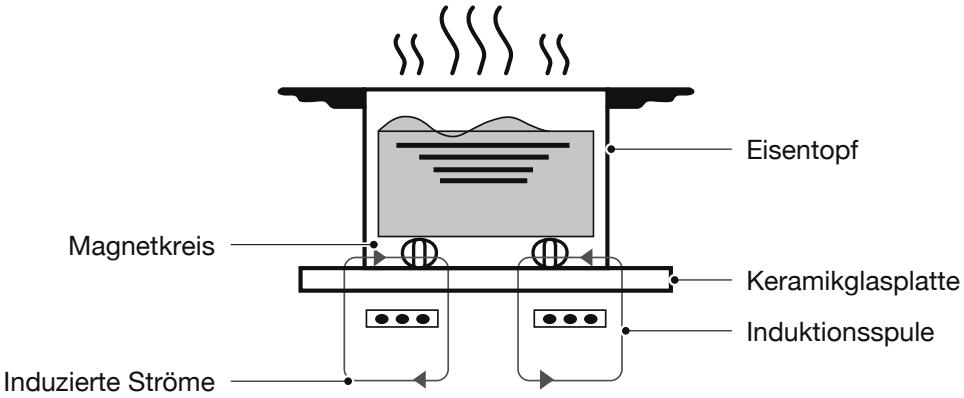


NOTIZ

Alle Bilder in diesem Handbuch dienen nur zur Erläuterung. Etwaige Abweichungen zwischen dem realen Objekt und der Abbildung in der Zeichnung unterliegen dem tatsächlichen Motiv.

Arbeitstheorie

Induktionskochen ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und kostengünstige Kochtechnologie. Es funktioniert durch elektromagnetische Schwingungen, die Hitze direkt in der Pfanne erzeugen, und nicht indirekt durch Erhitzen der Glasoberfläche. Das Glas wird nur heiß, weil die Pfanne es schließlich erwärmt.



Vor der Inbetriebnahme Ihres neuen Induktionskochfelds

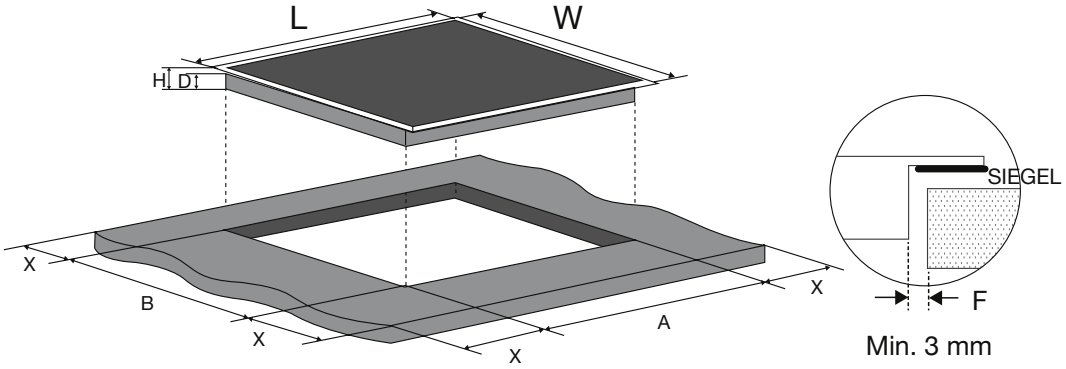
• Lesen Sie diese Anleitung und beachten Sie insbesondere den Abschnitt „Sicherheitshinweise“.
• Entfernen Sie alle Schutzfolien, die sich möglicherweise noch auf Ihrem Induktionskochfeld befinden.

PRODUKTINSTALLATION

Auswahl der Installationsausrüstung

Schneiden Sie die Arbeitsfläche entsprechend den in der Zeichnung angegebenen Größen aus. Für die Installation und Verwendung muss um das Loch herum ein Mindestabstand von 5 cm eingehalten werden. Stellen Sie sicher, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm beträgt. Wählen Sie bitte hitzebeständiges und isoliertes Arbeitsflächenmaterial (Holz und ähnliche faserige oder hygroskopische Materialien dürfen nicht als Arbeitsflächenmaterial verwendet werden, es sei denn, sie sind imprägniert), um einen elektrischen Schlag und größere Verformungen durch die Wärmestrahlung der Kochplatte zu vermeiden. Wie unten gezeigt:

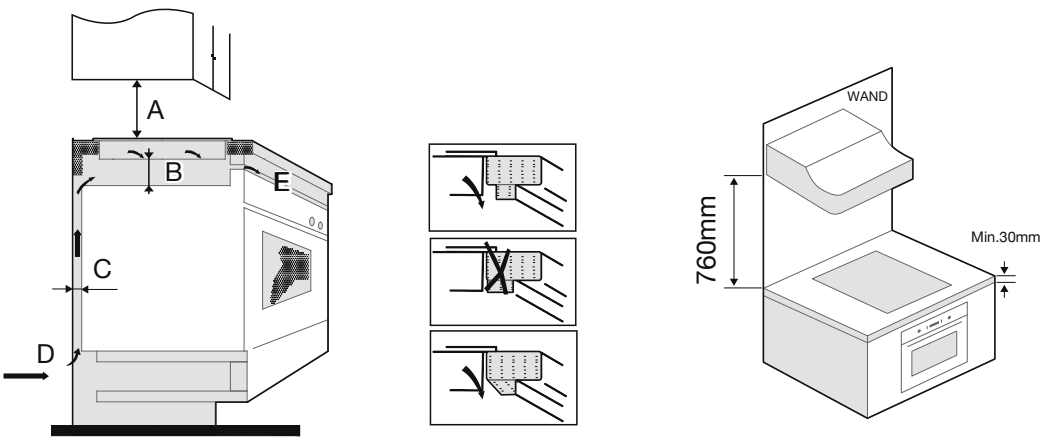
Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen den Seitenwänden des Kochfeldes und den Innenflächen der Arbeitsplatte sollte mindestens 3mm betragen.



L(mm)	W (mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 + 1	490+4 + 1	50 min.	3 min.

Stellen Sie unter allen Umständen sicher, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und Lufteinlass und -auslass nicht blockiert sind. Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld in gutem Betriebszustand ist. Wie unten gezeigt.

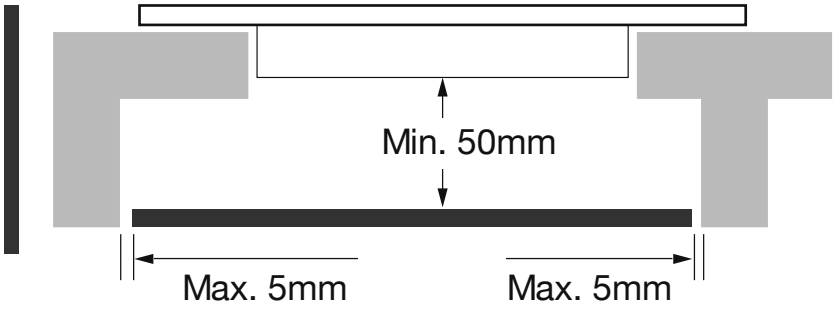
Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen Kochstelle und dem Schrank über der Kochstelle sollte mindestens 760 mm betragen.



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

WARNUNG: Für ausreichende Belüftung sorgen

Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und dass Lufteinlass und -auslass nicht blockiert sind. Um ein versehentliches Berühren der überhitzten Unterseite des Kochfelds oder einen unerwarteten Stromschlag während des Betriebs zu vermeiden, ist es notwendig, einen mit Schrauben befestigten Holzeinsatz in einem Mindestabstand von 50 mm von der Unterseite des Kochfelds anzubringen. Befolgen Sie die nachstehenden Anforderungen.



⚠ An der Außenseite des Kochfelds befinden sich Belüftungslöcher. Sie MÜSSEN sicherstellen, dass diese Löcher nicht durch die Arbeitsplatte blockiert werden, wenn Sie das Kochfeld einsetzen.

⚠ • Beachten Sie, dass der Klebstoff, der das Kunststoff- oder Holzmaterial mit dem Möbel verbindet, Temperaturen von mindestens 150 °C standhalten muss, um ein Ablösen der Verkleidung zu vermeiden.
• Die Rückwand sowie angrenzende und umgebende Flächen müssen daher einer Temperatur von 90 °C standhalten können.

Stellen Sie vor der Installation des Kochfelds sicher, dass

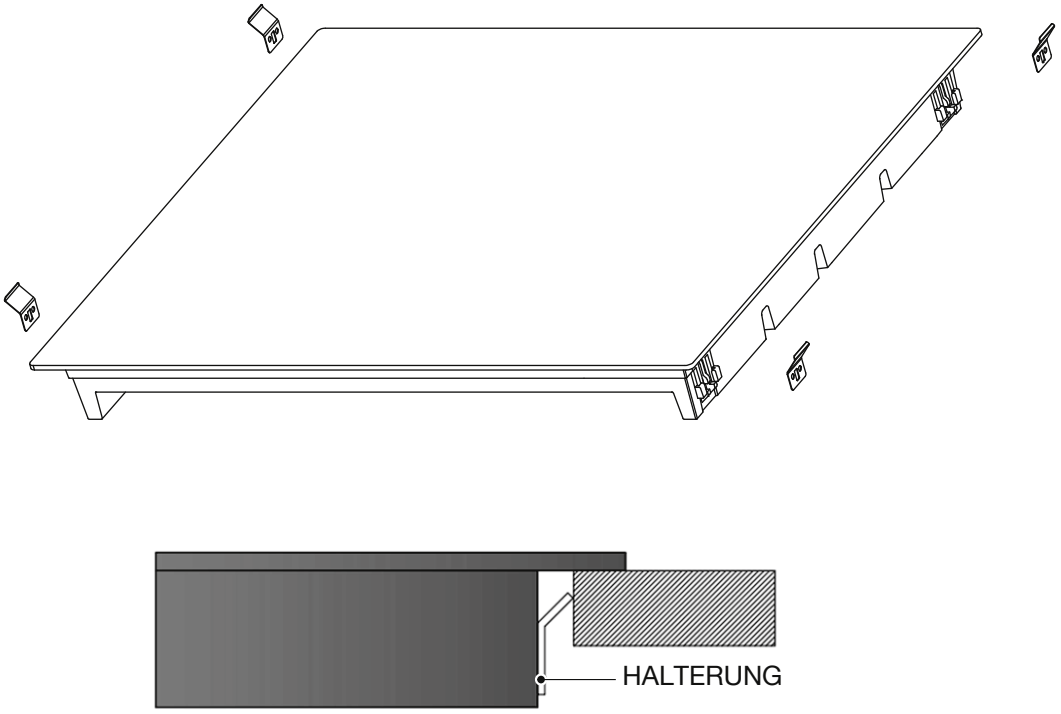
- Die Arbeitsfläche ist quadratisch und eben, und keine Strukturelemente beeinträchtigen den Platzbedarf.
- Die Arbeitsfläche besteht aus hitzebeständigem und isoliertem Material.
- Wenn das Kochfeld über einem Ofen installiert wird, verfügt der Ofen über einen eingebauten Kühlventilator.
- Die Installation entspricht allen Abstandsanforderungen und geltenden Normen und Vorschriften.
- Ein geeigneter Trennschalter, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz ermöglicht, ist in die permanente Verkabelung integriert und so montiert und positioniert, dass er den örtlichen Verkabelungsvorschriften und -regeln entspricht.
- Der Trennschalter muss von einem zugelassenen Typ sein und eine Kontakttrennung von 3 mm Luftspalt in allen Polen (oder in allen aktiven [Phasen-]Leitern, wenn die örtlichen Verkabelungsvorschriften diese Abweichung von den Anforderungen zulassen) aufweisen.
- Der Trennschalter ist für den Kunden bei installiertem Kochfeld leicht zugänglich.
- Bei Zweifeln bezüglich der Installation wenden Sie sich an die örtlichen Baubehörden und Verordnungen.
- Sie verwenden hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) für die Wandflächen rund um das Kochfeld.

Nach der Installation des Kochfelds sicherstellen, dass

- Das Netzkabel ist nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich.
- Es ist ausreichend Frischluft von außerhalb des Schranks zum Sockel des Kochfelds strömen.
- Wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrankraum installiert ist, ist unterhalb des Sockels des Kochfelds eine Wärmeschutzbarriere angebracht.
- Der Trennschalter ist für den Kunden leicht zugänglich.

Anpassen der Klammerposition

Befestigen Sie das Kochfeld auf der Arbeitsfläche, indem Sie vor der Installation 4 Halterungen an der Unterseite des Kochfelds anbringen (siehe Abbildung).
Passen Sie die Position der Halterung an unterschiedliche Tischplattendicken an.



⚠ Auf keinen Fall dürfen die Halterungen nach der Montage die Innenflächen der Arbeitsplatte berühren (siehe Abbildung).

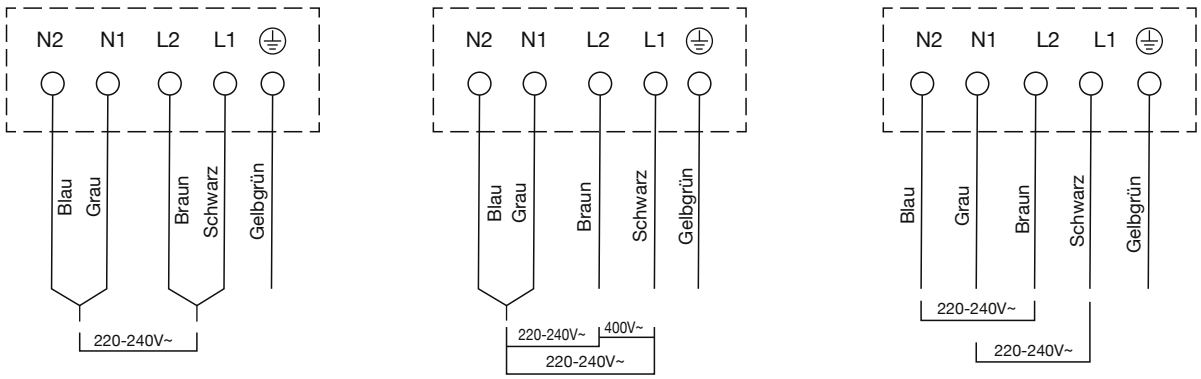
VORSICHT

1. Die Induktionskochplatte muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Wir haben Fachleute für Sie. Bitte führen Sie den Vorgang niemals selbst durch.
2. Das Kochfeld wird nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert, da die Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfelds beschädigen kann.
3. Die Induktionskochplatte muss so installiert werden, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um ihre Zuverlässigkeit zu erhöhen.
4. Die Wand und die induzierte Heizzone über der Tischoberfläche müssen hitzebeständig sein.
5. Um Schäden zu vermeiden, müssen die Sandwichschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.
6. Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.

Anschließen des Kochfelds an die Stromversorgung

⚠ Dieses Kochfeld darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden.
Überprüfen Sie vor dem Anschließen des Kochfelds an das Stromnetz Folgendes:
1. die Hausinstallation für die vom Kochfeld aufgenommene Leistung geeignet ist.
2. die Spannung dem auf dem Typenschild angegebenen Wert entspricht.
3. die Abschnitte des Stromkabels der auf dem Typenschild angegebenen Belastung standhalten.
Verwenden Sie zum Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigvorrichtungen, da diese zu Überhitzung und Brand führen können.
Das Stromkabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle 75 °C überschreitet.

⚠ Klären Sie mit einem Elektriker, ob die Hausinstallation ohne Änderungen geeignet ist.
Änderungen dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.



- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein allpoliger Schutzschalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass der elektrische Anschluss korrekt vorgenommen wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Das Kabel darf nicht geknickt oder zusammengedrückt werden.
- Das Kabel muss regelmäßig überprüft und nur von autorisierten Technikern ausgetauscht werden.

⚠ Die Unterseite und das Netzkabel des Kochfeldes sind nach der Montage nicht mehr zugänglich.

SCHNELLSTARTANLEITUNG

⚠ Seien Sie beim Braten vorsichtig, da sich Öl und Fett sehr schnell erhitzen, insbesondere wenn Sie Power-Boost verwenden. Bei extrem hohen Temperaturen entzünden sich Öl und Fett spontan und stellen eine ernsthafte Brandgefahr dar.

Wärmeeinstellungen

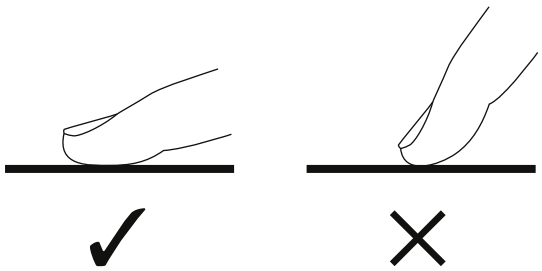
Die folgenden Einstellungen sind nur Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, darunter Ihrem Kochgeschirr und der Menge, die Sie kochen. Probieren Sie das Induktionskochfeld aus, um die Einstellungen zu finden, die am besten zu Ihnen passen.

Wärmeeinstellung	Eignung
1 - 2	• Schonendes Erhitzen kleiner Lebensmittelmengen • Schokolade, Butter und Lebensmittel, die schnell anbrennen • Schmoren bei schwacher Hitze • Langsames Köcheln
3 - 4	• Aufwärmen • Schnelles Köcheln bei schwacher Hitze • Reis kochen
5 - 6	• Pfannkuchen
7 - 8	• Sautieren • Nudeln kochen
9	• Pfannenrühren • Anbraten • Suppe zum Kochen bringen • Wasser kochen

BEDIENUNGSANLEITUNGEN

Touch-Bedienelemente

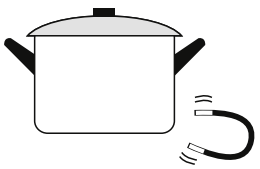
- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, Sie müssen also keinen Druck ausüben.
- Benutzen Sie den Fingerballen, nicht die Fingerspitze.
- Bei jeder registrierten Berührung hören Sie einen Piepton.
- Achten Sie darauf, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass sie nicht durch Gegenstände (z. B. Utensilien oder Lappen) abgedeckt sind. Schon ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Bedienelemente erschweren.



Das richtige Kochgeschirr auswählen

⚠ • Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit induktionsgeeignetem Boden. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf dem Topfboden.

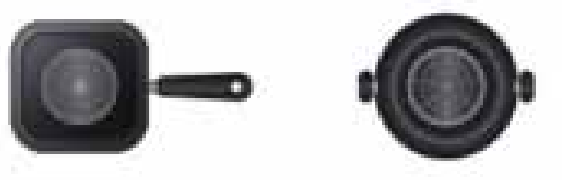
• Ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, können Sie mit einem Magnettest prüfen. Bewegen Sie dazu einen Magneten an den Topfboden. Wird er angezogen, ist der Topf induktionsgeeignet.



• Wenn Sie keinen Magneten haben:

1. Geben Sie etwas Wasser in den Topf, den Sie prüfen möchten.
2. Wenn U nicht im Display blinkt und das Wasser erhitzt wird, ist der Topf geeignet.

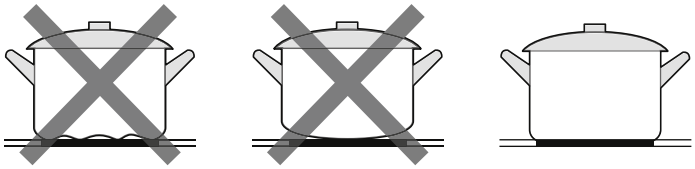
- Kochgeschirr aus den folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetischen Boden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.
- Wenn der ferromagnetische Teil den Topfboden nur teilweise bedeckt, wird nur der ferromagnetische Bereich erhitzt, der Rest des Topfbodens erreicht möglicherweise keine ausreichende Temperatur zum Kochen.
- Wenn der ferromagnetische Bereich nicht homogen ist, sondern andere Materialien wie Aluminium aufweist, kann dies das Erhitzen und die Topferkennung beeinträchtigen.
- Wenn der Topfboden den Bildern unten ähnelt, wird der Topf möglicherweise nicht erkannt.



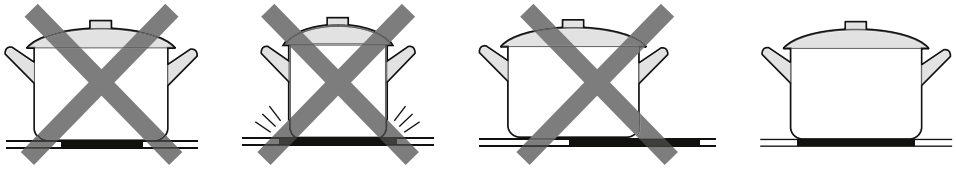
• Einige Töpfe und Pfannen auf dem Markt sind nicht für Induktionskochfelder geeignet. Denn bei ihnen besteht nur ein Teil des Bodens aus ferromagnetischem Material und Teile aus einem anderen Material. Diese Bereiche können sich unterschiedlich stark oder mit geringerer Leistung erhitzen. In bestimmten Fällen, bei denen der Boden hauptsächlich aus nicht ferromagnetischen Materialien besteht, erkennt das Kochfeld den Topf möglicherweise nicht und schaltet die Kochzone daher nicht ein.



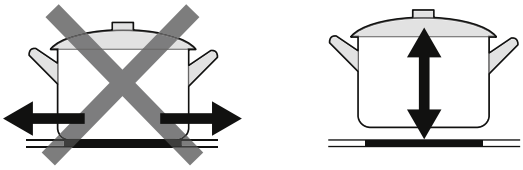
• Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder gewölbtem Boden.



• Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihres Topfes glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Töpfe, deren Durchmesser so groß ist wie die Grafik der ausgewählten Zone. Wenn Sie einen etwas breiteren Topf verwenden, wird die Energie am effizientesten genutzt. Wenn Sie einen kleineren Topf verwenden, kann die Effizienz geringer als erwartet ausfallen. Töpfe mit weniger als 120 mm Durchmesser werden möglicherweise vom Kochfeld nicht erkannt. Stellen Sie Ihren Topf immer zentriert auf die Kochzone.



• Heben Sie Töpfe immer vom Induktionskochfeld – schieben Sie sie nicht, sonst könnten sie das Glas zerkratzen.



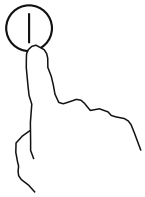
Pfannendimension

Kochzone	Der Bodendurchmesser von Induktionskochgeschirr	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1	140	180
2	140	180
3	210	280
Flex	250	180X386

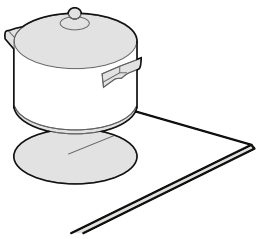
Wie benutzt man

1. Fang an zu kochen

1. Berühren Sie die EIN/AUS-Steuerung. Nach dem Einschalten ertönt ein Summer und alle Anzeigen zeigen „–“ oder „– –“ an, was bedeutet, dass das Induktionskochfeld in den Standby-Modus gewechselt ist.



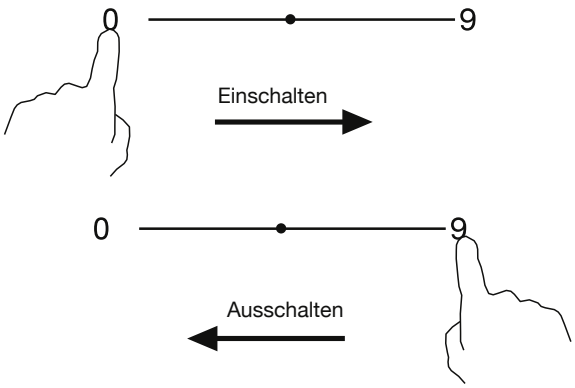
2. Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.
   • Stellen Sie sicher, dass der Topfboden und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.



3. Wenn Sie die Heizzonenauswahlsteuerung berühren, beginnt eine Anzeige neben der Taste zu blinken.



4. Wählen Sie durch Berühren des Schiebereglers eine Heizstufe aus.
   • Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Kochstufe wählen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch ab. Sie müssen dann wieder bei Schritt 1 beginnen.
   • Sie können die Kochstufe während des Kochens jederzeit ändern.



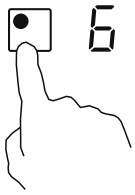
Im Display blinkt U im Wechsel mit der Kochstufe.

Dies bedeutet, dass:
• sie keinen Topf auf die richtige Kochzone gestellt haben oder
• der verwendete Topf nicht für Induktionskochen geeignet ist oder
• der Topf zu klein ist oder nicht richtig mittig auf der Kochzone steht.

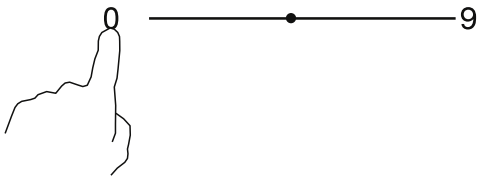
Es erfolgt keine Erwärmung, wenn sich kein geeigneter Topf auf der Kochzone befindet.
Die Anzeige „ U “ erlischt automatisch nach 1 Minute, wenn kein geeigneter Topf darauf steht.

2. Fertiggaren

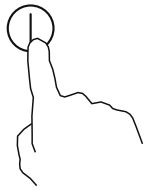
1. Berühren Sie die Heizzonenauswahltaste, die Sie ausschalten möchten.



2. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie den Schieberegler auf „|“ stellen. Stellen Sie sicher, dass auf dem Display „0“ angezeigt wird.



3. Schalten Sie das gesamte Kochfeld durch Berühren der EIN/AUS-Steuerung aus.



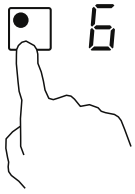
4. Vorsicht vor heißen Oberflächen
H zeigt an, welche Kochzone heiß genug zum Anfassen ist. Es verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Es kann auch als Energiesparfunktion verwendet werden. Wenn Sie weitere Töpfe erhitzen möchten, verwenden Sie die noch heiße Kochplatte.



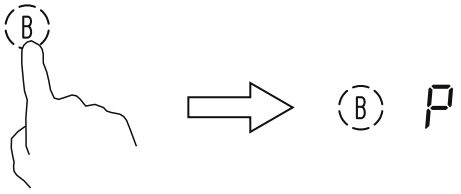
3. Verwenden der Boost-Funktion

Aktivieren Sie die Boost-Funktion

1. Berühren Sie die Heizzonenauswahlsteuerung.

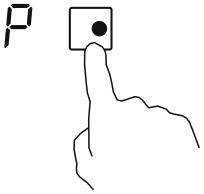


2. Durch Berühren des Boost-Reglers (B) zeigt die Zonenanzeige „P“ an und die Leistung erreicht das Maximum.



Boost-Funktion abbrechen

1. Berühren Sie die Heizzonenauswahltaste, bei der Sie die Boost-Funktion abbrechen möchten.



2. Durch Berühren der „Boost“-Steuerung (B) können Sie die Boost-Funktion abbrechen. Anschließend wird die Kochzone auf die



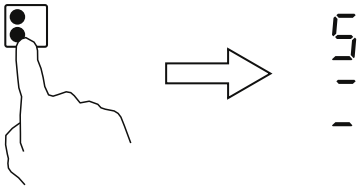
- Die Funktion funktioniert in jeder Kochzone.
- Die Kochzone kehrt nach 5 Minuten auf ihre ursprüngliche Einstellung zurück.
- Wenn die ursprüngliche Kochstufe 0 beträgt, wird sie nach 5 Minuten auf 9 zurückgesetzt.

4. Flex Zone

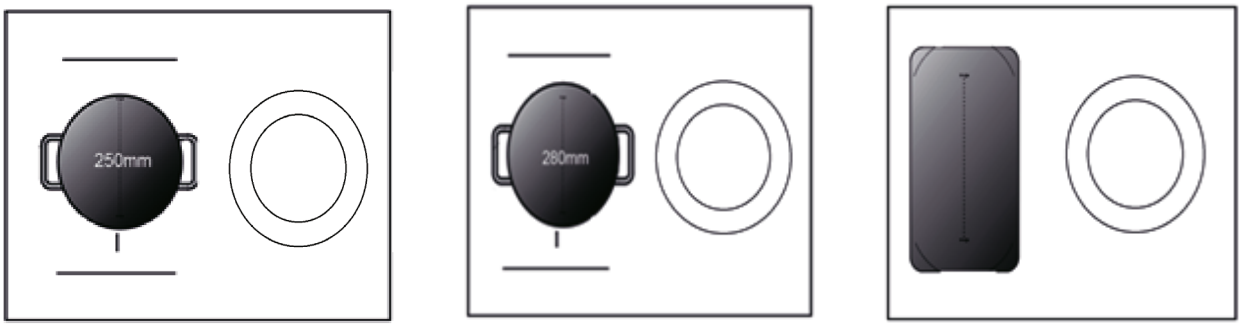
• Diese Zone kann je nach Kochbedarf jederzeit als Einzelzone oder als zwei verschiedene Zonen verwendet werden.
• Die freie Zone besteht aus zwei unabhängigen Induktoren, die separat gesteuert werden können.

Als große Zone

1. Um den freien Bereich als einzelne große Zone zu aktivieren, berühren Sie die Flex Zone-Steuerung.



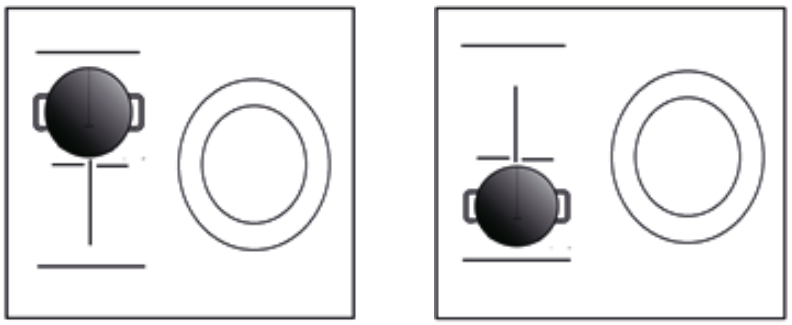
2. Als große Zone empfehlen wir die Verwendung des Folgenden: Kochgeschirr mit 250 mm oder 280 mm Durchmesser (quadratisches oder ovales Kochgeschirr ist akzeptabel).



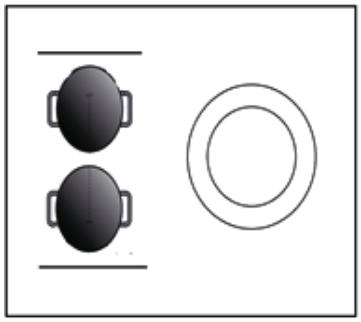
Wir empfehlen keine anderen Vorgänge als die oben genannten drei Vorgänge, da diese die Erwärmung des Geräts beeinträchtigen könnten.

Als zwei unabhängige Zonen

Um die Flexzone als zwei verschiedene Zonen zu verwenden, haben Sie zwei Heizoptionen.
(a) Stellen Sie eine Pfanne rechts oben oder rechts unten auf die Flexzone.



(b) Stellen Sie zwei Pfannen auf beide Seiten der flexiblen Zone.



Hinweis: Achten Sie darauf, dass die Pfanne größer als 12cm ist.

5. Sperren der Bedienelemente

• Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Verwendung zu verhindern (z. B. wenn Kinder die Kochzonen versehentlich einschalten).
• Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Bedienelemente außer der EIN/AUS-Steuerung deaktiviert.

So sperren Sie die Bedienelemente	
Berühren Sie die Sperrsteuerung	Die Timer-Anzeige zeigt „Lo“ an
So entsperren Sie die Bedienelemente	
Berühren und halten Sie die Sperrsteuerung eine Weile.	

⚠ Wenn sich das Kochfeld im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer der EIN/AUS-Taste ⏻ deaktiviert. Sie können das Induktionskochfeld im Notfall jederzeit mit der EIN/AUS-Steuerung ⏻ ausschalten, vor dem nächsten Vorgang müssen Sie das Kochfeld jedoch zuerst entsperren.

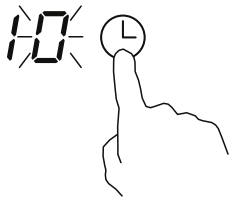
6. Timer-Steuerung

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:
a) Sie können ihn als Kurzzeitwecker verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer keine Kochzone aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
b) Sie können ihn so einstellen, dass er eine oder mehrere Kochzonen ausschaltet, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Die maximale Timerlaufzeit beträgt 99 Minuten.

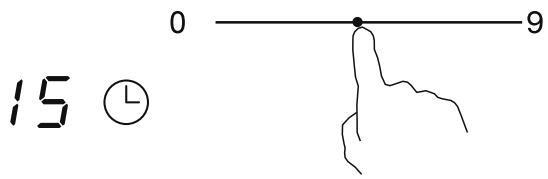
a) Verwenden des Timers als Minutenwecker

Wenn Sie keine Kochzone auswählen

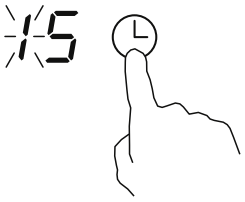
1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
   Hinweis: Sie können den Kurzzeitwecker verwenden, wenn mindestens eine Zone aktiv ist.
   Berühren Sie die Timer-Steuerung. Die „10“ wird in der Timer-Anzeige angezeigt und die „0“ blinkt.



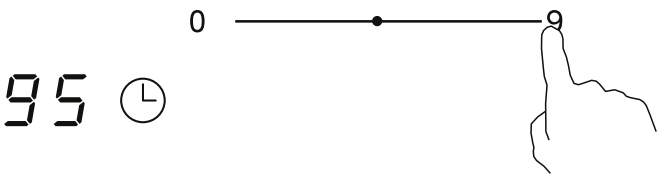
2. Stellen Sie die Uhrzeit durch Berühren des Schiebereglers ein. (Bsp. 5)



3. Berühren Sie die Timer-Steuerung erneut, die „1“

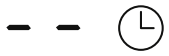


4. Stellen Sie die Zeit durch Berühren des Schiebereglers (z. B. 9) ein. Der eingestellte Timer beträgt jetzt 95 Minuten.



5. Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt der Countdown. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.

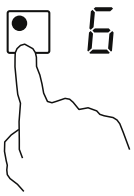
6. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Summer 30 Sekunden lang und die Timeranzeige zeigt „- -“ an.



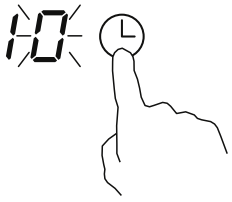
b) Einstellen des Timers zum Ausschalten einer Kochzone

Eine Zone festlegen

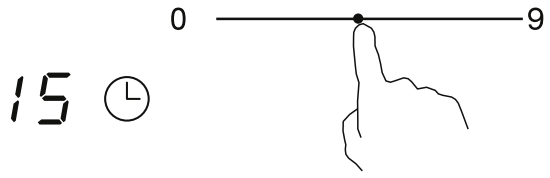
1. Berühren Sie die Heizzonenauswahlsteuerung, für die Sie den Timer einstellen möchten.



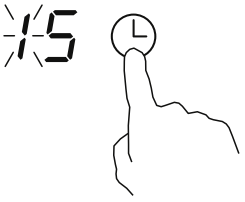
2. Berühren Sie kurz die Timer-Steuerung. In der Timer-Anzeige wird die „10“ angezeigt und die „0“ blinkt.



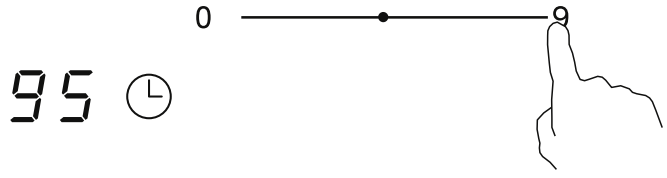
3. Stellen Sie die Uhrzeit durch Berühren des Schiebereglers ein. (Bsp. 5)



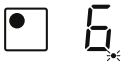
4. Berühren Sie die Timer-Steuerung erneut, die „1“ beginnt zu blinken.



5. Stellen Sie die Zeit durch Berühren des Schiebereglers (z. B. 9) ein. Jetzt beträgt der von Ihnen eingestellte Timer 95 Minuten.



6. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort mit dem Countdown. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.
HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsstufenanzeige leuchtet auf und zeigt damit an, dass die Zone ausgewählt ist.



7. Wenn der Kochtimer abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.

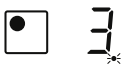


⚠ Andere Kochzonen bleiben in Betrieb, wenn sie zuvor eingeschaltet wurden.

Die oben gezeigten Bilder dienen nur als Referenz. Maßgeblich ist das Endprodukt.

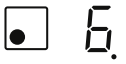
Weitere Zonen festlegen:

1. Die Schritte zum Einstellen mehrerer Zonen sind ähnlich wie die Schritte zum Einstellen einer Zone. Wenn Sie die Zeit für mehrere Kochzonen gleichzeitig einstellen, leuchten die Dezimalpunkte der entsprechenden Kochzonen. Die Minutenanzeige zeigt den Min.-Timer. Der Punkt der entsprechenden Zone blinkt. Das wird wie folgt angezeigt:



(auf 15 Minuten eingestellt)

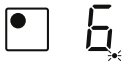




(auf 45 Minuten eingestellt)

2. Sobald der Countdown-Timer abgelaufen ist, wird die entsprechende Zone ausgeschaltet. Dann wird der neue Min.-Timer angezeigt und der Punkt der entsprechenden Zone blinkt. Das wird wie rechts gezeigt:



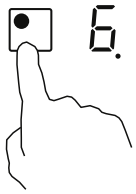


(auf 30 Minuten eingestellt)

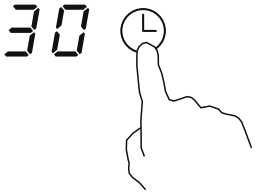
Berühren Sie die Heizzonenauswahlsteuerung. Der entsprechende Timer wird in der Timeranzeige angezeigt.

c) Den Timer abbrechen

1. Berühren Sie die Heizzonenauswahlsteuerung, wenn Sie den Timer abbrechen möchten.



2. Wenn Sie die Timer-Steuerung berühren, blinkt die Anzeige.



Durch Berühren des Schiebereglers wird der Timer auf „00“ gestellt, der Timer wird abgebrochen.

7. Standardarbeitszeiten

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsschutzfunktion für Ihr Induktionskochfeld. Es schaltet sich automatisch ab, wenn Sie einmal vergessen, Ihr Kochfeld auszuschalten. Die Standardbetriebszeiten für verschiedene Leistungsstufen sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Leistungspegel	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard-Arbeitszeitgeber (Stunde)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Beim Entnehmen des Topfes kann das Induktionskochfeld die Heizung sofort stoppen und das Kochfeld schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Was?	Wie?	Wichtig!
Alltägliche Verschmutzungen auf Glas (Fingerabdrücke, Flecken, Speisereste oder nicht zuckerhaltige Spritzer auf dem Glas).	1. Schalten Sie das Kochfeld aus. 2. Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf, während das Glas noch warm (aber nicht heiß!) ist. 3. Spülen Sie es ab und wischen Sie es mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch trocken. 4. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.	• Wenn die Stromversorgung des Kochfelds abgeschaltet wird, wird keine „heiße Oberfläche“ angezeigt, aber die Kochzone kann immer noch heiß sein! Seien Sie äußerst vorsichtig. • Scheuerschwämme, einige Nylonschwämme und scharfe/scheuernde 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.
Überkochendes, schmelzendes Wasser und heiße, zuckrige Spritzer auf dem Glas.	Entfernen Sie diese sofort mit einem für Glaskeramik-Kochfelder geeigneten Fischmesser, Palettenmesser oder Rasierklingenschaber, aber seien Sie vorsichtig bei heißen Kochzonenoberflächen: 1. Schalten Sie das Kochfeld an der Wand aus. 2. Halten Sie die Klinge oder das Utensil in einem 30°-Winkel und schaben Sie die Verschmutzung oder verschüttete Flüssigkeit auf einen kühlen Bereich des Kochfelds. 3. Wischen Sie die Verschmutzung oder verschüttete Flüssigkeit mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch auf. 4. Befolgen Sie die Schritte 2 bis 4 für „Alltägliche Verschmutzungen auf Glas“ oben.	• Entfernen Sie Flecken von geschmolzenen und zuckerhaltigen Speisen oder Übergelaufenem 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 eingefahren ist, ist die Klinge eines Schabers rasiermesserscharf. Verwenden Sie ihn mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie ihn immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
Überschneidungen mit der Touch-Steuerung.	1. Schalten Sie das Kochfeld aus. 2. Saugen Sie die verschüttete Flüssigkeit auf. 3. Wischen Sie den Touch-Bedienbereich mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab. 4. Wischen Sie den Bereich mit einem Papiertuch vollständig trocken. 5. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.	• Das Kochfeld gibt möglicherweise einen Piepton aus und schaltet sich aus. Die Touch-Bedienelemente funktionieren möglicherweise nicht, wenn sich Flüssigkeit darauf befindet. Wischen Sie den Bereich der Touch-Bedienelemente unbedingt trocken, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

FEHLERBEHEBUNG

Die folgenden Tabellen enthalten mögliche Ursachen und Hinweise zur Behebung einer Fehlermeldung oder Störung. Es wird empfohlen, die folgenden Tabellen sorgfältig durchzulesen, um Zeit und Geld zu sparen, die Sie für einen Anruf beim Servicecenter aufwenden müssten.

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Keine Energie.	Stellen Sie sicher, dass das Cerankochfeld an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob in Ihrem Haus oder Ihrer Gegend ein Stromausfall vorliegt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, rufen Sie einen qualifizierten Techniker an.
Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entsperren Sie die Bedienelemente. Anweisungen hierzu finden Sie im Abschnitt „Verwendung Ihres Cerankochfelds“.
Die Touch-Bedienung lässt sich nur schwer bedienen.	Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf den Bedienelementen oder Sie berühren die Bedienelemente mit der Fingerspitze.	Achten Sie auf die Trockenheit der Touch-Bedienfläche und berühren Sie die Bedienelemente mit dem Fingerballen.
Das Glas wird zerkratzt.	Kochgeschirr mit rauen Kanten. Es wurden ungeeignete, scheuernde Topfreiniger oder Reinigungsmittel verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden. Siehe „Das richtige Kochgeschirr auswählen“. Siehe „REINIGUNG UND PFLEGE“.
Manche Pfannen machen knisternde oder klickende Geräusche.	Dies kann an der Konstruktion Ihres Kochgeschirrs liegen (Schichten verschiedener Metalle vibrieren unterschiedlich).	Dies ist bei Kochgeschirr normal und stellt keinen Fehler dar.
Bei Verwendung auf hoher Hitzeeinstellung erzeugt das Induktionskochfeld ein leises Summen.	Dies ist auf die Technologie des Induktionskochens zurückzuführen.	Dies ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder vollständig verschwinden, wenn Sie die Hitzeeinstellung verringern.
Lüftergeräusch vom Induktionskochfeld.	Ein in Ihr Induktionskochfeld eingebauter Kühlventilator hat sich eingeschaltet, um eine Überhitzung der Elektronik zu verhindern. Er läuft möglicherweise auch dann noch weiter, wenn Sie das Induktionskochfeld ausgeschaltet haben.	Dies ist normal und erfordert keine Maßnahmen. Schalten Sie das Induktionskochfeld nicht an der Wand aus, während der Ventilator läuft.
Töpfe werden nicht heiß und im Display erscheint.	Das Induktionskochfeld kann den Topf nicht erkennen, da dieser nicht für Induktionskochen geeignet ist. Das Induktionskochfeld kann den Topf nicht erkennen, da dieser zu klein für die Kochzone ist oder nicht richtig darauf zentriert ist.	Verwenden Sie für Induktionskochfelder geeignetes Kochgeschirr. Siehe Abschnitt „Das richtige Kochgeschirr auswählen“. Zentrieren Sie die Pfanne und achten Sie darauf, dass der Boden der Größe der Kochzone entspricht.
Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet, ein Ton ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt (normalerweise abwechselnd mit einer oder zwei Ziffern in der Kochtimeranzeige).	Technischer Fehler.	Bitte notieren Sie sich die Fehlerbuchstaben und -nummern, schalten Sie das Induktionskochfeld an der Wand aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

Fehleranzeige und Überprüfung

Das Induktionskochfeld ist mit einer Selbstdiagnosefunktion ausgestattet. Mit diesem Test kann der Techniker die Funktion verschiedener Komponenten überprüfen, ohne das Kochfeld auseinanderzunehmen oder von der Arbeitsfläche abzubauen.

(1) Fehlerbehebung

Fehlercode tritt auf, während der Kunde & Lösung verwendet;

Fehlercode	Problem	Lösung
	Keine automatische Wiederherstellung	
E1	Keramikplattentemperatursensor Fehler – offener Stromkreis.	• Überprüfen Sie die Verbindung oder ersetzen Sie den Keramikplattentemperatursensor.
E2	Keramikplattentemperatursensor Fehler - Kurzschluss.	
Eb	Temperatursensor der Keramikplatte Fehler.	
E3	Hohe Temperatur des Keramikplattensensors.	• Warten Sie, bis die Temperatur der Keramikplatte wieder im Normalbereich liegt. Berühren Sie die Schaltfläche „Ein/Aus“, um das Gerät neu zu starten.
E4	Temperatursensor des IGBT defekt - offener Stromkreis.	• Ersetzen Sie die Stromplatine.
E5	Temperatursensor des IGBT Ausfall - Kurzschluss	
E6	Hohe Temperatur des IGBT.	• Warten Sie, bis die Temperatur des IGBT wieder im Normalbereich liegt. Berühren Sie die Schaltfläche „Ein/Aus“, um das Gerät neu zu starten. Überprüfen Sie, ob der Lüfter reibungslos läuft. Wenn nicht, ersetzen Sie den Lüfter.
E7	Die Versorgungsspannung liegt unter der Nennspannung.	• Bitte überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Schalten Sie das Gerät ein, wenn die Stromversorgung normal ist.
E8	Versorgungsspannung liegt über der Nennspannung.	
U1	Kommunikationsfehler.	• Stellen Sie die Verbindung zwischen der Anzeigeplatine und der Stromversorgungsplatine wieder her. Tauschen Sie die Stromversorgungsplatine oder die Anzeigeplatine aus.

(2) Spezifischer Fehler und Lösung

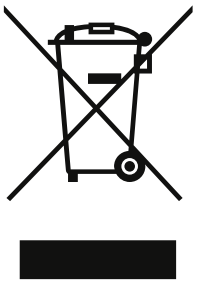
Scheitern	Problem	Lösung A	Lösung B
Die LED leuchtet nicht, wenn das Gerät eingesteckt ist.	Keine Stromversorgung.	Überprüfen Sie, ob der Stecker fest in der Steckdose sitzt und die Steckdose funktioniert.	
	Die Verbindung zur Zusatzstromplatine und zur Anzeigeplatine ist defekt.	Überprüfen Sie die Verbindung.	
	Die Zusatzstromplatine ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Zubehörstromversorgungsplatine.	
	Die Anzeigetafel ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Anzeigeplatine.	
Einige Tasten funktionieren nicht oder die LED-Anzeige ist nicht normal.	Die Anzeigetafel ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Anzeigeplatine.	
Die Kochmodusanzeige leuchtet auf, aber der Heizvorgang startet nicht.	Hohe Temperatur des Kochfelds.	Die Umgebungstemperatur ist möglicherweise zu hoch. Der Lufteinlass oder die Entlüftung sind möglicherweise blockiert.	
	Etwas ist mit dem Lüfter nicht in Ordnung.	Überprüfen Sie, ob der Lüfter reibungslos läuft. Wenn nicht, ersetzen Sie den Lüfter.	
	Die Stromplatine ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Stromplatine.	
Während des Betriebs stoppt die Heizung plötzlich und in der Anzeige blinkt „u“.	Der Schwenktyp ist falsch.	Verwenden Sie den richtigen Topf (siehe Bedienungsanleitung).	Der Schaltkreis zur Topferkennung ist beschädigt. Tauschen Sie die Leistungsplatine aus.
	Topfdurchmesser ist zu klein.		
	Herd ist überhitzt.	Das Gerät ist überhitzt. Warten Sie, bis die Temperatur wieder im Normalbereich liegt. Drücken Sie die Taste „ON/OFF“, um das Gerät neu zu starten.	
Heizzonen auf derselben Seite (z. B. die erste und die zweite Zone) zeigen „u“ an.	Verbindungsfehler zwischen der Stromplatine und der Anzeigeplatine.	Überprüfen Sie die Verbindung.	
	Die Anzeigeplatine des Kommunikationsteils ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Anzeigeplatine.	
	Die Hauptplatine ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Stromplatine.	
Der Lüftermotor hat ungewöhnliche Geräusche.	Der Lüftermotor ist beschädigt.	Ersetzen Sie den Lüfter.	

Oben genanntes dient der Beurteilung und Überprüfung häufiger Fehler.
Bitte zerlegen Sie das Gerät nicht selbst, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

ENTSORGUNG UND RECYCLING

Wichtige Hinweise zur Umwelt

Einhaltung der WEEE-Richtlinie und Entsorgung des Altprodukts:
Dieses Produkt entspricht der WEEE-Richtlinie der EU (2012/19/EU). Dieses Produkt trägt ein Klassifizierungssymbol für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE).



Dieses Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte müssen an offiziellen Sammelstellen für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden. Um diese Sammelsysteme zu finden, wenden Sie sich bitte an Ihre örtlichen Behörden oder den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Jeder Haushalt spielt eine wichtige Rolle bei der Rücknahme und dem Recycling von Altgeräten.
Die ordnungsgemäße Entsorgung von Altgeräten trägt dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Einhaltung der RoHS-Richtlinie

Das von Ihnen erworbene Produkt entspricht der EU-RoHS-Richtlinie (2011/65/EU). Es enthält keine in der Richtlinie genannten schädlichen und verbotenen Materialien.

Gehäuseinformationen



Die Verpackungsmaterialien des Produkts werden gemäß unseren nationalen Umweltvorschriften aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien nicht zusammen mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen. Bringen Sie sie zu den von den örtlichen Behörden vorgesehenen Sammelstellen für Verpackungsmaterialien.

GARANTIE

Wir gewähren auf alle unsere Produkte eine einjährige Garantie. Wir reparieren, ersetzen oder senden das Produkt innerhalb der Garantiezeit und im Rahmen des Garantieservice zurück und stellen die normale Nutzungsfunktion des Produkts innerhalb einer angemessenen Frist kostenlos wieder her. Produkte außerhalb der Garantie und Garantiedeckung werden von einem kostenpflichtigen Reparaturservice gemäß dieser Servicerichtlinie abgedeckt.

Wenn Ihr Produkt einen Garantieservice benötigt, senden Sie bitte das Original oder die Kopie der Kaufrechnung, des Produkts oder Zubehörs, für das die Garantie erforderlich ist, per E-Mail an info@atvel.com mit dem Betreff "Garantieservice". Wenn Sie keine gültigen Nachweise wie das Original oder die Fotokopie der Rechnung für das Produkt oder Zubehör vorlegen können, kann Ihnen der kostenlose Garantieservice verweigert werden.

Die folgenden Bedingungen gelten nicht für Garantie-und Ersatzbedingungen:
1. Das Produkt wird normal getragen und getragen.
2. Schäden, die durch menschliche Faktoren verursacht wurden (einschließlich, aber nicht beschränkt auf: Schäden durch Sturz, Quetschen, Kollision, Schäden durch Flüssigkeitsspritzen, chemische Korrosion, Eindringen von Fremdkörpern in das Produkt).
3. Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder unsachgemäße Wartung verursacht wurden (einschließlich, aber nicht beschränkt auf: bei unsachgemäßem Gebrauch, Schäden, die durch falsche Verbindung und Prüfung verursacht wurden).
4. Es wurde von einer anderen Person oder einem anderen Unternehmen als dem Kundendienstzentrum oder dem autorisierten Kundendienstzentrum demontiert oder repariert, oder die Chargennummer des Anhangs wurde entfernt, der geänderte manipulationssichere Aufkleber ist beschädigt oder unleserlich.
5. Das Produkt hat keine Garantie mehr.
6. Schäden, die durch höhere Gewalt verursacht wurden.

UNTERSTÜTZUNG

Wenn Sie Fragen zu Ihrer ATVEL-Appliance haben, rufen Sie an +1 229 252 83 58 oder E-Mail support@atvel.com oder besuchen Sie www.atvel.com/support für Online-Hilfe, allgemeine Tipps und nützliche Informationen zu ATVEL.

LETTRE DE REMERCIEMENT

Merci d'avoir choisi ATVEL! Avant d'utiliser votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce manuel pour vous assurer que vous savez comment utiliser les caractéristiques et fonctions offertes par votre nouvel appareil en toute sécurité.

CONTENU

LETTRE DE REMERCIEMENT 57

CONSIGNES DE SÉCURITÉ 58

CARACTÉRISTIQUES 62

PRÉSENTATION DU PRODUIT 63

INSTALLATION DU PRODUIT 65

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE 69

INSTRUCTIONS D'UTILISATION 70

NETTOYAGE ET ENTRETIEN 79

DÉPANNAGE 80

ÉLIMINATION ET RECYCLAGE 83

GARANTIE 84

MAINTENANCE 84

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Utilisation prévue

Les consignes de sécurité suivantes visent à prévenir les risques ou dommages imprévus dus à un fonctionnement dangereux ou incorrect de l'appareil. Veuillez vérifier l'emballage et l'appareil à l'arrivée pour vous assurer que tout est intact afin de garantir un fonctionnement en toute sécurité. Si vous constatez des dommages, veuillez contacter le détaillant ou le revendeur. Veuillez noter que les modifications ou altérations de l'appareil ne sont pas autorisées pour votre sécurité. Une utilisation non intentionnelle peut entraîner des dangers et une perte des droits à la garantie.

Explication des symboles



Danger
Ce symbole indique qu'il existe des dangers pour la vie et la santé des personnes en raison de gaz extrêmement inflammables.



Avertissement de tension électrique
Ce symbole indique qu'il existe un danger pour la vie et la santé des personnes en raison de la tension.



Avertissement
Le mot d'avertissement indique un danger avec un niveau de risque moyen qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.



Prudence
Le mot d'avertissement indique un danger présentant un faible degré de risque qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures légères ou modérées.



Attention
Le mot d'avertissement indique une information importante (par exemple des dommages matériels), mais pas un danger.



Respecter les instructions
Ce symbole indique qu'un technicien de service ne doit utiliser et entretenir cet appareil que conformément aux instructions d'utilisation.

Lisez attentivement et attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser/mettre en service l'appareil et conservez-le à proximité immédiate du lieu d'installation ou de l'appareil pour une utilisation ultérieure!

Avertissements de sécurité

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

Installation

Risque de choc électrique

• Débranchez l'appareil du secteur électrique avant d'effectuer des travaux ou un entretien sur celui-ci.
• La connexion à un bon système de câblage de terre est essentielle et obligatoire.
• Les modifications du système de câblage domestique doivent être effectuées uniquement par un électricien qualifié.
• Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Risque de coupure

• Faites attention : les bords des panneaux sont coupants.
• Ne pas faire preuve de prudence pourrait entraîner des blessures ou des coupures.

Consignes de sécurité importantes

• Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
• Aucun matériau ou produit combustible ne doit à aucun moment être placé sur cet appareil.
• Veuillez mettre ces informations à la disposition de la personne responsable de l'installation de l'appareil car cela pourrait réduire vos coûts d'installation.
• Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'installation.
• Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre uniquement par une personne dûment qualifiée.
• Cet appareil doit être connecté à un circuit qui intègre un interrupteur d'isolement permettant une déconnexion complète de l'alimentation électrique.
• Une installation incorrecte de l'appareil pourrait invalider toute réclamation en matière de garantie ou de responsabilité.
• Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. .
Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
• Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
• Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers impliqués.
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.
• AVERTISSEMENT : si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique, pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique ou en matériau similaire qui protègent les pièces sous tension.
• Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
• N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre table de cuisson.
• Après utilisation, éteignez la plaque de cuisson par sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de casserole.

• L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
• Risque d'incendie : ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
ATTENTION : Le processus de cuisson doit être surveillé.
AVERTISSEMENT : La cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie.
• AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés en permanence.
• AVERTISSEMENT : La cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie.
N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez la flamme, par ex. avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
• AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement les protections de table de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans la notice d'utilisation, ou les protections de table de cuisson intégrées à l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

Opération et maintenance

Risque de choc électrique

• Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de cuisson se brise ou se fissure, éteignez immédiatement l'appareil au niveau du secteur (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
• Éteignez la table de cuisson au niveau du mur avant le nettoyage ou l'entretien.
• Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Danger pour la santé

• Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
• **Cependant, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou d'autres implants électriques (tels que des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil pour s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.**
• Le non-respect de ces conseils peut entraîner la mort.

Risque de surface chaude

• Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviendront suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
• Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet autre qu'une batterie de cuisine appropriée entrer en contact avec le verre à induction jusqu'à ce que la surface soit froide.
• Éloignez les enfants.
• Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées de la casserole ne surplombent pas les autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
• Le non-respect de ces conseils pourrait entraîner des brûlures et des échaudures.

Consignes de sécurité importantes

• Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de son utilisation. Le débordement provoque de la fumée et des déversements graisseux qui peuvent s'enflammer.
• N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de rangement.

• Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
• Ne placez pas et ne laissez pas d'objets magnétisables (par exemple cartes de crédit, cartes mémoire) ou d'appareils électroniques (par exemple ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
• N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.
• Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme décrit dans ce manuel (c'est-à-dire en utilisant les commandes tactiles). Ne comptez pas sur la fonction de détection de casseroles pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
• Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, s'asseoir, se tenir debout ou grimper dessus.
• Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la table de cuisson pourraient être gravement blessés.
• Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
• Les enfants ou les personnes handicapées qui limitent leur capacité à utiliser l'appareil doivent avoir une personne responsable et compétente pour les instruire dans son utilisation. L'instructeur doit être convaincu qu'il peut utiliser l'appareil sans danger pour lui-même ou son environnement.
• Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que ce ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
• Ne placez pas et ne laissez pas tomber d'objets lourds sur votre table de cuisson.
• Ne vous tenez pas debout sur votre table de cuisson.
• N'utilisez pas de casseroles avec des bords irréguliers et ne faites pas glisser des casseroles sur la surface du verre à induction car cela pourrait rayer le verre.
• N'utilisez pas de tampons à récurer ou tout autre produit de nettoyage abrasif pour nettoyer votre table de cuisson, car ils pourraient rayer la vitre à induction.
• Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
- Coins cuisine du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
- Les fermes ;
- Par les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
- Environnements de type chambres d'hôtes.
• AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
• Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
• Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés en permanence.

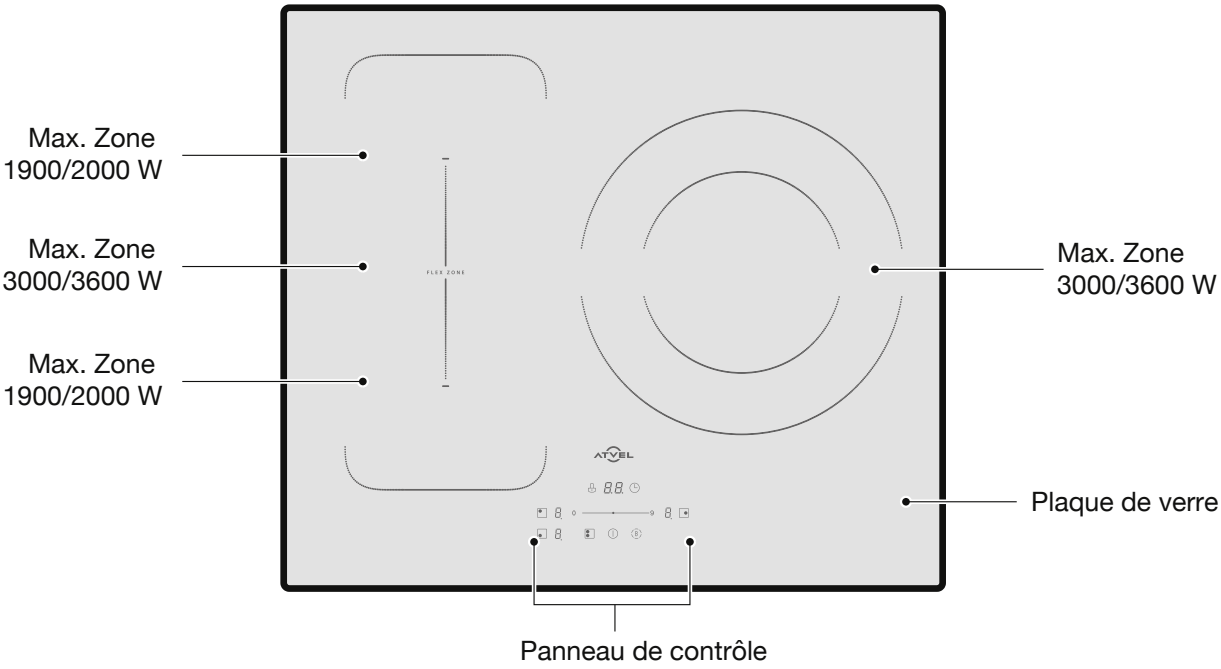
CARACTÉRISTIQUES

Plaque de cuisson	ATVEL MasterTaste H3 Pro
Zones de cuisson	3 Zones
Tension d'alimentation	220-240 V~ 50 Hz ou 60 Hz
Puissance électrique installée	7400 W
Taille du produit L×W×H (mm)	590X520X62
Dimensions d'encastrement A×B (mm)	560X490

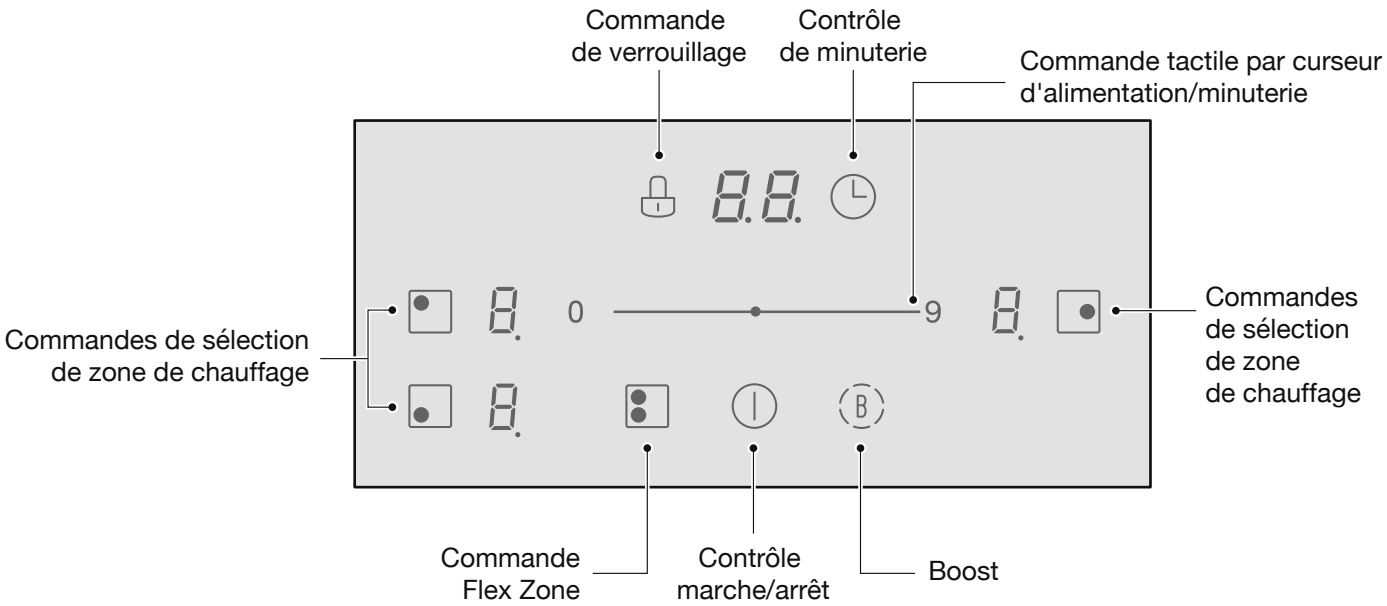
Le poids et les dimensions sont approximatifs. Parce que nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, nous pouvons modifier les spécifications et les conceptions sans préavis.

PRÉSENTATION DU PRODUIT

Vue de dessus



Panneau de contrôle

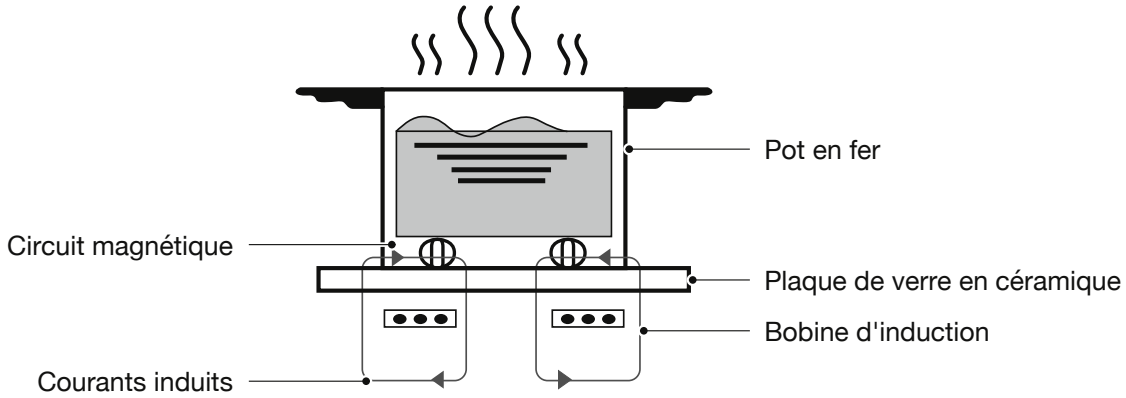


NOTE

Toutes les images de ce manuel sont uniquement à des fins d'explication. Toute différence entre l'objet réel et l'illustration du dessin sera soumise au sujet réel.

Théorie du travail

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Il fonctionne par vibrations électromagnétiques générant de la chaleur directement dans la poêle, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface du verre. Le verre devient chaud uniquement parce que la poêle finit par le réchauffer.



Avant d'utiliser votre nouvelle plaque à induction

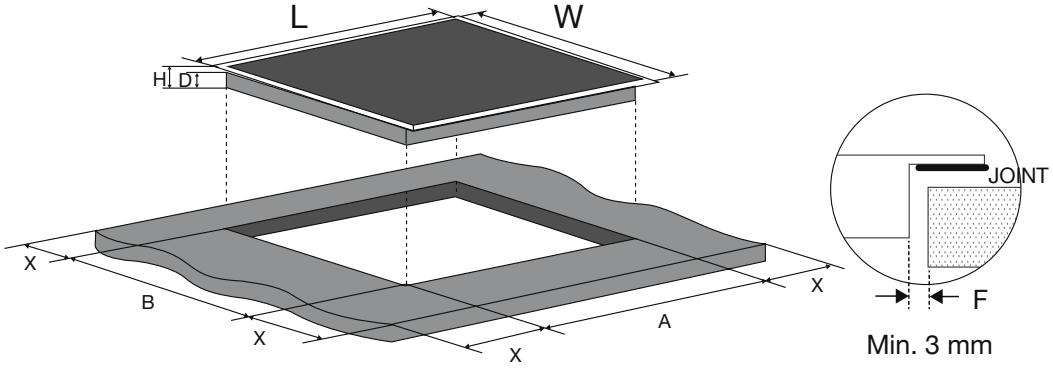
• Lisez ce guide en accordant une attention particulière à la section « Avertissements de sécurité ».
• Retirez tout film protecteur qui pourrait encore se trouver sur votre plaque à induction.

INSTALLATION DU PRODUIT

Sélection de l'équipement d'installation

Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées sur le dessin. Aux fins de l'installation et de l'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être préservé autour du trou. Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail est d'au moins 30 mm. Veuillez sélectionner un matériau de surface de travail isolé et résistant à la chaleur (le bois et les matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent pas être utilisés comme matériau de surface de travail à moins qu'ils ne soient imprégnés) pour éviter les chocs électriques et les déformations plus importantes causées par le rayonnement thermique de la plaque chauffante. Comme indiqué ci-dessous:

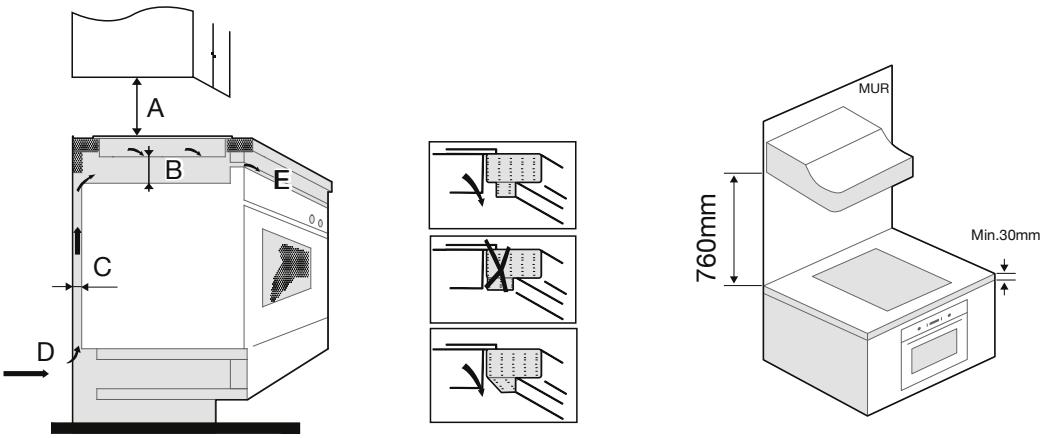
Remarque: La distance de sécurité entre les côtés de la table de cuisson et les surfaces intérieures du plan de travail doit être d'au moins 3 mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 + 1	490+4 + 1	50 min.	3 min.

Dans tous les cas, assurez-vous que la plaque à induction est bien ventilée et que les entrées et sorties d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la plaque à induction est en bon état de fonctionnement. Comme indiqué ci-dessous.

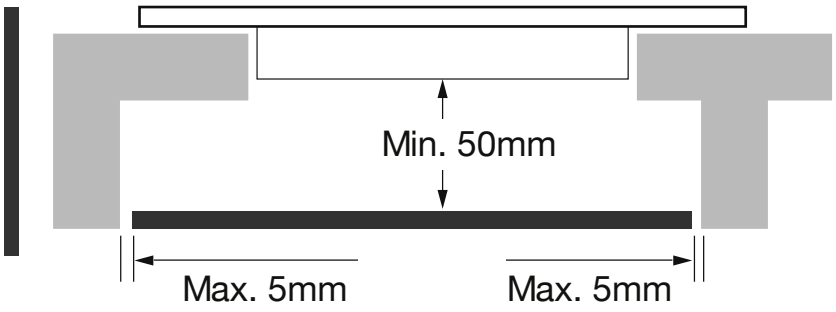
Remarque : La distance de sécurité entre la plaque chauffante et le placard au-dessus de la plaque chauffante doit être d'au moins 760 mm.



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

AVERTISSEMENT: Assurer une ventilation adéquate

Assurez-vous que la table de cuisson à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Afin d'éviter tout contact accidentel avec le fond de la table de cuisson en surchauffe ou tout choc électrique inattendu pendant le travail, il est nécessaire de placer un insert en bois, fixé par des vis, à une distance minimale de 50 mm du fond de la table de cuisson. Suivez les exigences ci-dessous.



⚠ Il y a des trous d'aération à l'extérieur de la table de cuisson. VOUS DEVEZ vous assurer que ces trous ne sont pas obstrués par le plan de travail lorsque vous mettez la table de cuisson en place.

⚠ • Sachez que la colle qui joint le matériau plastique ou bois au meuble doit résister à une température non inférieure à 150°C, pour éviter le décollement du lambris.
• La paroi arrière, les surfaces adjacentes et environnantes doivent donc pouvoir résister à une température de 90°C.

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

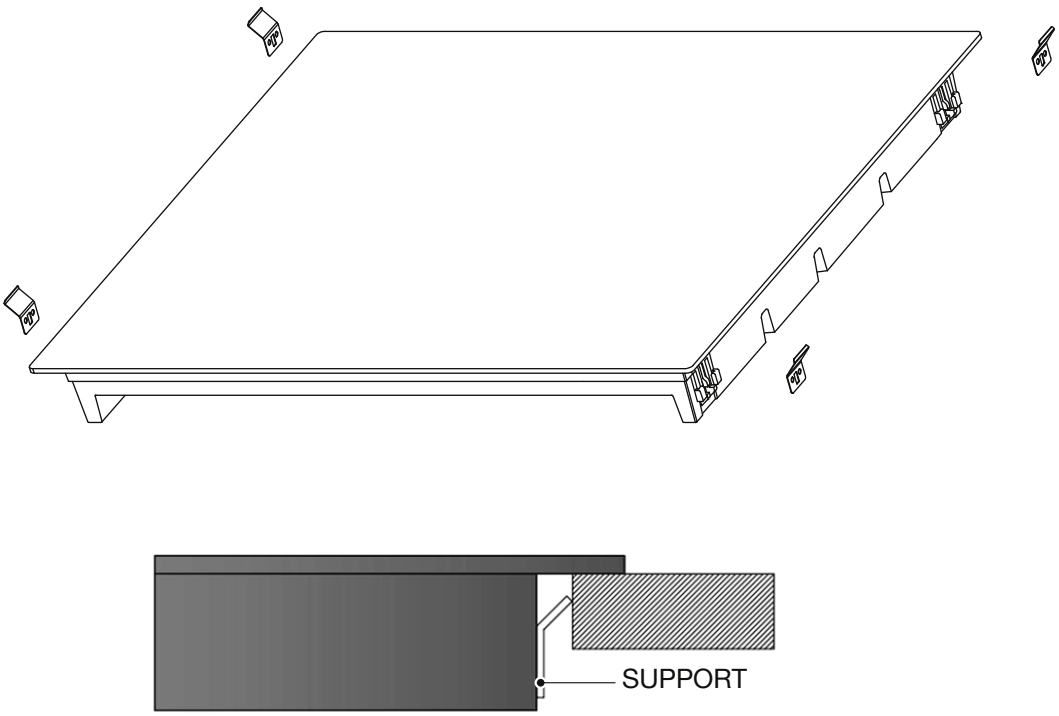
- La surface de travail est carrée et de niveau, et aucun élément structurel n'interfère avec les exigences d'espace.
- Le plan de travail est constitué d'un matériau résistant à la chaleur et isolé.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, celui-ci est équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation sera conforme à toutes les exigences de dégagement et aux normes et réglementations applicables.
- Un sectionneur approprié assurant une déconnexion complète de l'alimentation secteur est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné pour se conformer aux règles et réglementations locales en matière de câblage.
- Le sectionneur doit être d'un type approuvé et fournir une séparation des contacts avec un entrefer de 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs [de phase] actifs si les règles de câblage locales autorisent cette variation des exigences).
- L'interrupteur d'isolement sera facilement accessible au client une fois la table de cuisson installée.
- Vous consultez les autorités locales en matière de construction et les règlements municipaux en cas de doute concernant l'installation.
- Vous 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.

Après avoir installé la table de cuisson, assurez-vous que

- Le câble d'alimentation n'est pas accessible à travers les portes des placards ou les tiroirs.
- Il y a un flux d'air frais adéquat de l'extérieur des armoires vers 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 le fond de la table de cuisson.
- L'interrupteur d'isolement est facilement accessible par le client.

Ajustement de la position du support

Fixez la table de cuisson sur le plan de travail en insérant 4 supports au bas de la table de cuisson (voir photo) avant l'installation.
Ajustez la position du support en fonction des différentes épaisseurs de plateau de table.



⚠ En aucun cas, les supports ne doivent toucher les surfaces intérieures du plan de travail après l'installation (voir photo).

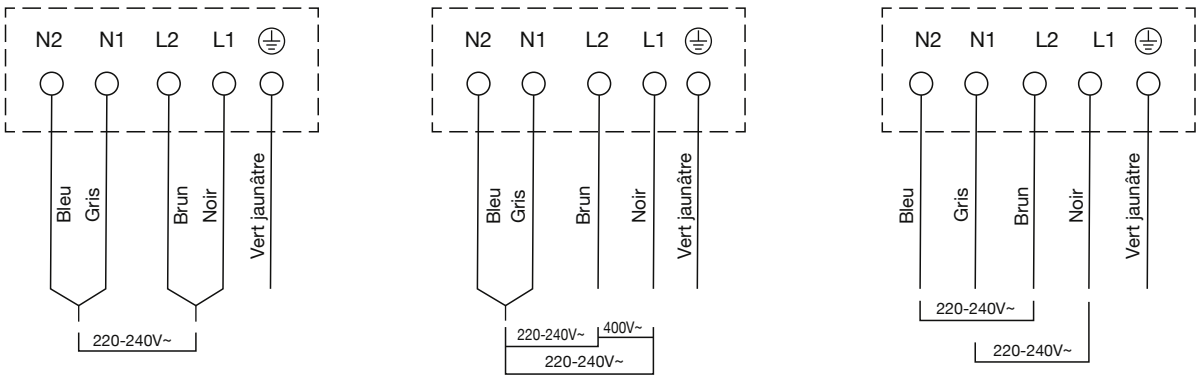
PRÉCAUTIONS

1. La plaque chauffante à induction doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre service. Merci de ne jamais effectuer l'opération vous-même.
2. La table de cuisson ne sera pas installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité pourrait endommager l'électronique de la table de cuisson.
3. La plaque chauffante à induction doit être installée de manière à garantir un meilleur rayonnement thermique pour améliorer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffage induit au-dessus de la surface de la table doivent résister à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent résister à la chaleur.
6. Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé.

Branchement de la table de cuisson au secteur

⚠ Cette table de cuisson doit être raccordée au secteur uniquement par une personne dûment qualifiée.
Avant de brancher la table de cuisson au secteur, vérifiez que :
1. Le câblage domestique est adapté à la puissance consommée 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 connecter la table de cuisson au secteur, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.
Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune pièce chaude et doit être positionné de manière à ce que sa température ne dépasse en aucun point 75˚C.

⚠ Vérifiez auprès d'un électricien si le système de câblage domestique est adapté sans modifications.
Toute modification doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié.



- Si l'appareil est connecté directement au secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le branchement électrique a été effectué correctement et qu'il est conforme aux règles de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par des techniciens agréés.

⚠ La surface inférieure et le cordon d'alimentation de la table de cuisson ne sont pas accessibles après l'installation.

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

⚠ Faites attention lorsque vous faites frire car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, surtout si vous utilisez PowerBoost. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément, ce qui présente un risque d'incendie sérieux.

Paramètres de chaleur

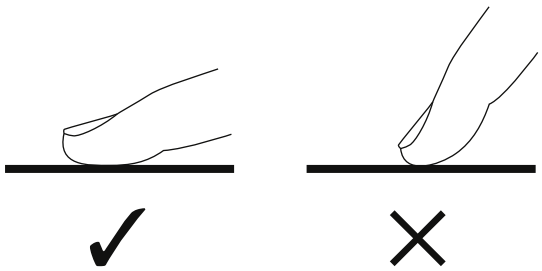
Les paramètres ci-dessous ne sont que des lignes directrices. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, notamment de votre batterie de cuisine et de la quantité que vous cuisinez. Expérimentez avec la plaque à induction pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de la chaleur	Pertinence
1 - 2	• Chauffage doux de petites quantités d'aliments • Du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent rapidement • Faire mijoter à feu doux • Mijotage lent
3 - 4	• Échauffement • Mijotage rapide à feu doux • Riz de cuisson
5 - 6	• Crêpes
7 - 8	• Sautéing • Cuisson des pâtes
9	• Des sautés • Torréfaction • Porter la soupe à ébullition • Eau bouillante

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

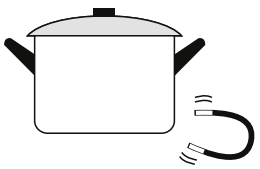
Commandes tactiles

• Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appliquer de pression.
• Utilisez la pointe de votre doigt, pas son bout.
• Vous entendrez un bip chaque fois qu'une touche est enregistrée.
• Assurez-vous que les commandes sont toujours propres, sèches et qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.

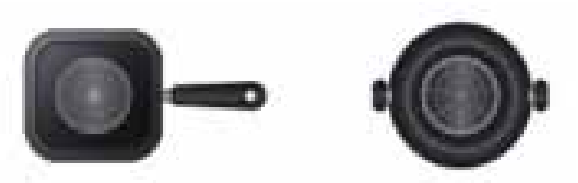


Choisir la bonne batterie de cuisine

⚠ • Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine dont le fond est adapté à la cuisson à induction. Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou au fond de la casserole.
• Vous pouvez vérifier si votre batterie de cuisine est adaptée en effectuant un test magnétique. Déplacez un aimant vers la base de la casserole. S'il est attiré, la poêle est adaptée à l'induction.



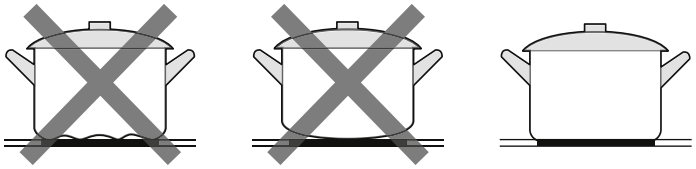
• Si vous n'avez pas d'aimant :
1. Mettez de l'eau dans la casserole que vous souhaitez vérifier.
2. Si U ne clignote pas sur l'écran et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.
• Les ustensiles de cuisine fabriqués dans les matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.
• Si la partie ferromagnétique ne recouvre que partiellement le fond de la casserole, seule la zone ferromagnétique chauffera, le reste du fond risque de ne pas chauffer à une température suffisante pour la cuisson.
• Si la zone ferromagnétique n'est pas homogène, mais présente d'autres matériaux comme l'aluminium, cela peut affecter la chauffe et la détection de la casserole.
• Si la base du plat est similaire aux images ci-dessous, le plat risque de ne pas être détecté.



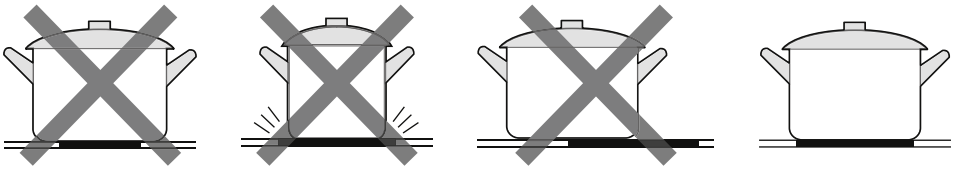
• Certaines casseroles et poêles disponibles sur le marché ne sont pas adaptées à la cuisson à induction. Parce qu'ils n'ont qu'une partie du fond en matériau ferromagnétique avec des parties en un autre matériau. Ces zones peuvent chauffer à des niveaux différents ou avec une puissance moindre. Dans certains cas, où le fond est constitué principalement de matériaux non ferromagnétiques, la table de cuisson peut ne pas reconnaître la casserole et donc ne pas allumer la zone de cuisson.



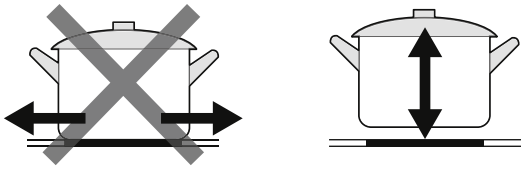
• N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine avec des bords irréguliers ou une base incurvée.



• Assurez-vous que le fond de votre casserole est lisse, repose à plat contre le verre et est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. En utilisant un pot, une énergie légèrement plus large sera utilisée à son efficacité maximale. Si vous utilisez un pot plus petit, l'efficacité pourrait être inférieure à celle attendue. Une casserole de moins de 120 mm pourrait ne pas être détectée par la table de cuisson. Centrez toujours votre poêle sur la zone de cuisson.



• Soulevez toujours les casseroles de la plaque à induction – ne glissez pas, car elles pourraient rayer le verre.



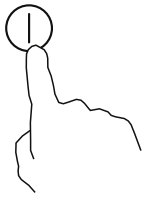
Dimension de Casserole

Zone de cuisson	Le diamètre de base des ustensiles de cuisine à induction	
	Minimum (mm)	Maximale (mm)
1	140	180
2	140	180
3	210	280
Flex	250	180X386

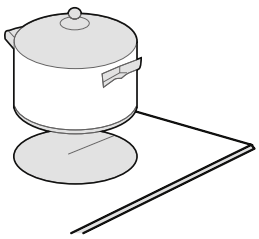
Comment utiliser

1. Commencez à cuisiner

1. Touchez la commande ON/OFF. Après la mise sous tension, le buzzer émet un bip, tous les écrans affichent « – » ou « – – », indiquant que la plaque à induction est entrée en mode veille.



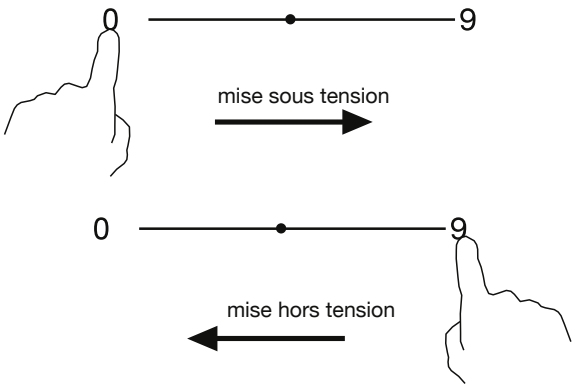
2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
   • Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.



3. En touchant la commande de sélection de la zone de chauffage, un indicateur à côté de la touche clignotera.



4. Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant le curseur.
   • Si vous ne choisissez pas de niveau de chaleur dans un délai d'une minute, la plaque à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à l'étape 1.
   • Vous pouvez modifier le niveau de chaleur à tout moment pendant la cuisson.



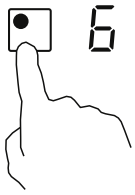
Si l'écran clignote ⊃U⊂ en alternance avec le niveau de chaleur

Cela signifie que:
• vous n'avez pas placé une casserole sur la bonne zone de cuisson ou,
• la poêle que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson à induction ou,
• la casserole est trop petite ou mal centrée sur la zone de cuisson.

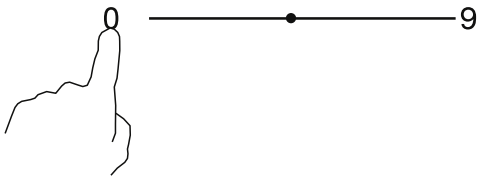
Aucun chauffage n'a lieu sauf s'il y a une casserole appropriée sur la zone de cuisson.
L'affichage « U » disparaîtra automatiquement après 1 minute si aucune casserole adaptée n'est posée dessus.

2. Terminer la cuisson

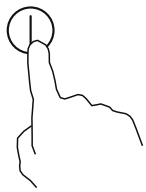
1. Effleurer la commande de sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez éteindre.



2. Éteignez la zone de cuisson en touchant le curseur sur « | ». Assurez-vous que l'écran affiche « 0 ».



3. Éteignez toute la table de cuisson en touchant la commande ON/OFF.



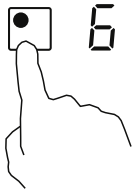
4. Méfiez-vous des surfaces chaudes
H indiquera quelle zone de cuisson est chaude au toucher. Il disparaîtra lorsque la surface aura refroidi à une température sûre. Elle peut également être utilisée comme fonction d'économie d'énergie. Si vous souhaitez chauffer davantage de casseroles, utilisez la plaque chauffante encore chaude.



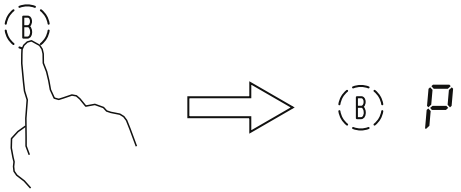
3. Utilisation de la fonction Boost

Activer la fonction boost

1. Toucher la commande de sélection de la zone de

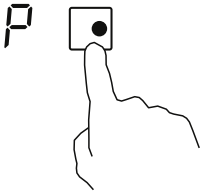


2. En touchant la commande boost (B) l'indicateur de zone affiche « P » et la puissance atteint Max.



Annulez la fonction Boost

1. En touchant la commande de sélection de la zone de chauffage dont vous souhaitez annuler la fonction boost.



2. En effleurant la commande « Boost » (B) pour annuler la fonction Boost, la zone de cuisson reviendra à son réglage d'origine.



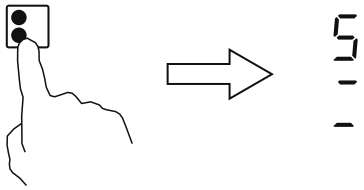
• La fonction peut fonctionner dans n'importe quelle zone de cuisson.
• La zone de cuisson revient à son réglage d'origine après 5 minutes.
• Si le réglage de chaleur d'origine est égal à 0, il reviendra à 9 après 5 minutes.

4. Flex Zone

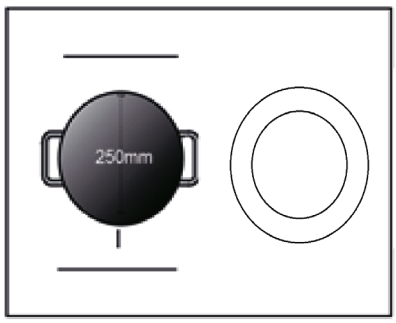
• Cette zone peut être utilisée comme une seule zone ou comme deux zones différentes, selon les besoins de cuisson à tout moment.
• La zone libre est composée de deux inducteurs indépendants pouvant être contrôlés séparément.

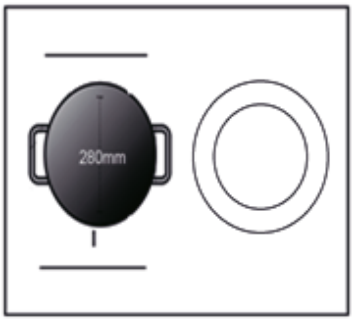
Comme grande zone

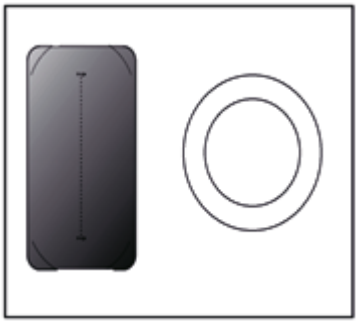
1. Pour activer la zone libre en tant que grande zone unique, appuyez sur la commande Flex Zone.



2. En tant que grande zone, nous suggérons d'utiliser comme suit : des ustensiles de cuisine de 250 mm ou 280 mm de diamètre (les ustensiles de cuisine carrés ou ovales sont acceptables).



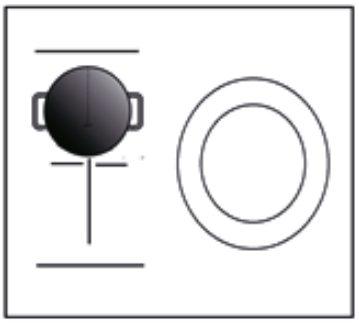


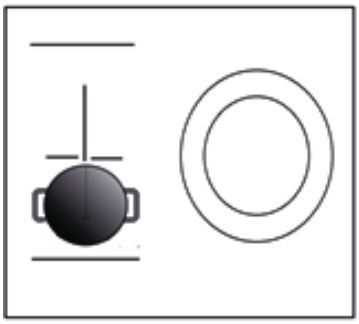


Nous ne recommandons pas d'autres opérations à l'exception des trois opérations mentionnées ci-dessus car cela pourrait affecter le chauffage de l'appareil.

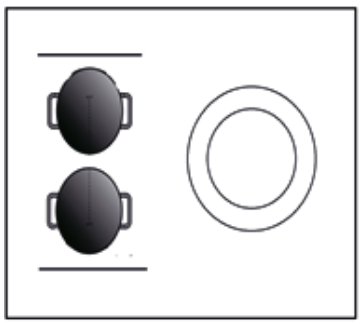
Comme deux zones indépendantes

Pour utiliser la zone flexible comme deux zones différentes, vous pouvez avoir deux choix de chauffage.
(a) Placez une casserole sur le côté droit en haut ou sur le côté droit en bas de la zone flexible.





(b) Placez deux casseroles de part et d'autre de la zone flexible.



Remarque : assurez-vous que la casserole mesure plus de 12 cm.

5. Verrouillage des commandes

• Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple des enfants allumant accidentellement les zones de cuisson).
• Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sauf la commande ON/OFF sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes	
Touchez la commande de verrouillage	L'indicateur de la minuterie affichera « Lo »
Pour déverrouiller les commandes	
Touchez et maintenez la commande de verrouillage pendant un moment.	

⚠ Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées sauf la commande ON/OFF ⏻, vous pouvez toujours éteindre la table à induction avec la commande ON/OFF ⏻ en cas d'urgence, mais vous devrez d'abord déverrouiller la table de cuisson dans le prochain cas. opération.

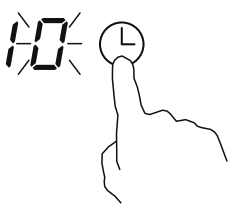
6. Contrôle de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :
a) Vous pouvez l'utiliser comme minuteur. Dans ce cas, la minuterie n'éteindra aucune zone de cuisson une fois la durée définie écoulée.
b) Vous pouvez le configurer pour qu'il éteigne une ou plusieurs zones de cuisson une fois le temps défini écoulé. La minuterie maximale est de 99 minutes.

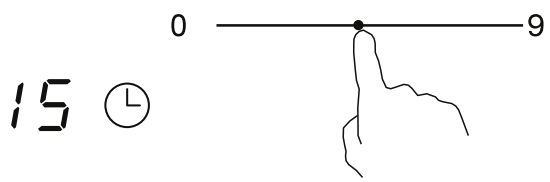
a) Utiliser la minuterie comme minuteur

Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson

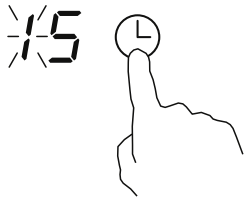
1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée. Remarque : vous pouvez utiliser la minuterie, au moins une zone doit être active.
   Touchez le contrôle de la minuterie, le « 10 » s'affichera sur l'affichage de la minuterie. et le « 0 » clignote.



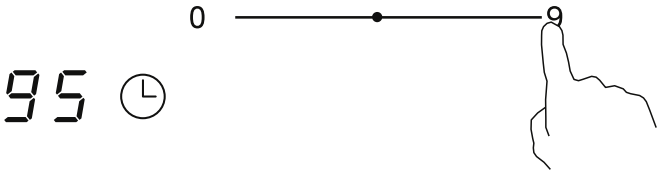
2. Réglez l'heure en touchant le curseur. (par exemple 5)



3. Touchez à nouveau la commande de la minuterie, le « 1 » clignotera.

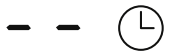


4. Réglez l'heure en touchant le curseur (par exemple 9), la minuterie que vous réglez est désormais de 95 minutes.



5. Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affichera le temps restant.

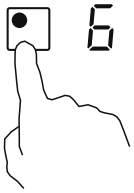
6. Le buzzer émettra un bip pendant 30 secondes et l'indicateur de la minuterie affichera « - - » lorsque le temps de réglage est terminé.



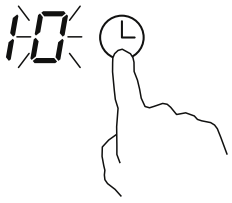
b) Régler la minuterie pour éteindre une zone de cuisson

Définir une zone

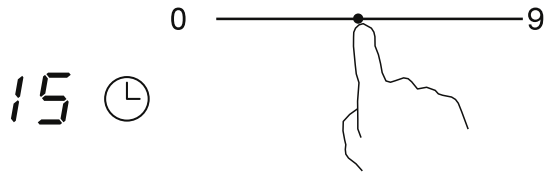
1. Toucher la commande de sélection de la zone de chauffage pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.



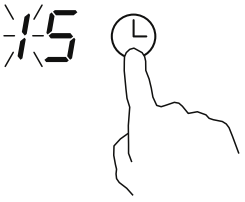
2. En peu de temps, touchez la commande de la minuterie, le « 10 » s'affichera sur l'affichage de la minuterie et le « 0 » clignote.



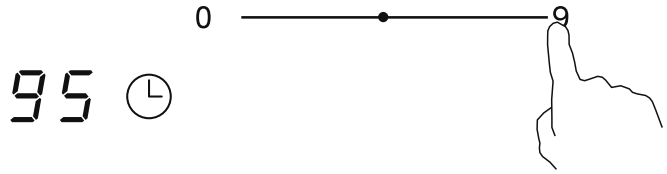
3. Réglez l'heure en touchant le curseur. (par exemple 5)



4. Touchez à nouveau la commande de la



5. Réglez l'heure en touchant le curseur (par exemple 9), la minuterie que vous réglez est désormais de 95 minutes.



6. Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affichera le temps restant.
REMARQUE : Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allumera pour indiquer que la zone est sélectionnée.



7. Lorsque la minuterie de cuisson expire, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.

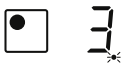


⚠ Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si elles ont été allumées précédemment.

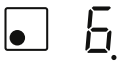
Les images présentées ci-dessus sont uniquement à titre de référence et le produit final prévaudra.

Définir plus de zones :

1. Les étapes pour définir plusieurs zones sont similaires aux étapes pour définir une zone ; Lorsque vous réglez l'heure de plusieurs zones de cuisson simultanément, les points décimaux des zones de cuisson concernées sont allumés. L'affichage des minutes indique le min. minuteur. Le point de la zone correspondante clignote comme ci-dessous :


(réglé sur 15 minutes)




(réglé sur 45 minutes)

2. Une fois le compte à rebours expiré, la zone correspondante s’éteindra. Ensuite, il affichera le nouveau min. la minuterie et le point de la zone correspondante clignoteront. Le montré à droite :



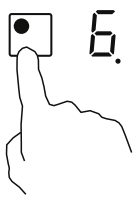


(réglé sur 30 minutes)

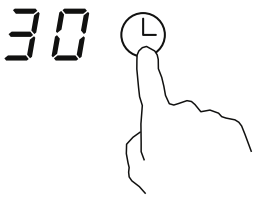
Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage, la minuterie correspondante s'affichera sur l'indicateur de la minuterie.

c) Annuler la minuterie

1. Toucher la commande de sélection de la zone de chauffage dont vous souhaitez annuler la



2. En touchant la commande de la minuterie, l'indicateur clignote.



Touchez le curseur pour régler la minuterie sur « 00 », la minuterie est annulée.

7. Horaires de travail par défaut

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité pour votre plaque à induction. Il s'éteint automatiquement si jamais vous oubliez d'éteindre votre cuisson. Les temps de travail par défaut pour différents niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

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

Lorsque la casserole est retirée, la plaque à induction peut arrêter de chauffer immédiatement et la table de cuisson s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Quoi?	Comment?	Important!
Salissures quotidiennes sur le verre (empreintes digitales, marques, taches laissées par des aliments ou déversements non sucrés sur le verre).	1. Coupez l'alimentation de la table de cuisson. 2. Appliquez un nettoyant pour table de cuisson pendant que la vitre est encore chaude (mais pas chaude !) 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou une serviette en papier. 4. Remettez la table de cuisson sous tension.	• Lorsque l'alimentation de la table de cuisson est coupée, il n'y aura pas d'indication « surface chaude », mais la zone de cuisson peut être encore chaude ! Faites extrêmement attention. • Les tampons à récurer robustes, certains tampons à récurer en nylon et les produits de nettoyage agressifs/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou votre récureur est adapté. • Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la table de cuisson : la vitre pourrait se tacher.
Des débordements, des fondus et des déversements sucrés chauds sur le verre.	Retirez-les immédiatement avec un poisson tranche, couteau à palette ou grattoir à lame de rasoir convient aux tables de cuisson en vitrocéramique, mais méfiez-vous des surfaces chaudes des zones 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 grattez la saleté ou le déversement vers un endroit frais de la table de cuisson. 3. Nettoyez la saleté ou le déversement avec un torchon ou une serviette en papier. 4. Suivez les étapes 2 à 4 pour « Salissures quotidiennes sur le verre » ci-dessus.	• Enlevez les taches laissées par les produits fondus, les aliments sucrés ou les éclaboussures dès que possible. Si on les laisse refroidir sur le verre, ils peuvent être difficiles à retirer ou même endommager définitivement la surface du verre. • Risque de coupure : lorsque le capot 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 toute sécurité et hors de portée des enfants.
Déversements sur les commandes tactiles.	1. Coupez l'alimentation de la table de cuisson. 2. Absorbez le déversement. 3. Essuyez la zone de commande tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Essuyez complètement la zone. avec une serviette en papier. 5. Remettez la table de cuisson sous tension.	• La table de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre d'elle-même, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner lorsqu'il y a du liquide dessus. Assurez-vous d'essuyer la zone de commande tactile avant de rallumer la table de cuisson.

DÉPANNAGE

Les tableaux suivants contiennent des causes possibles et des remarques pour résoudre un message d'erreur ou un dysfonctionnement. Il est recommandé de lire attentivement les tableaux ci-dessous afin d'économiser du temps et de l'argent que peuvent coûter les appels au centre de service.

Problème	Causes possibles	Ce qu'il faut faire
La table de cuisson ne peut pas être allumée.	Aucune puissance.	Assurez-vous que la plaque vitrocéramique est connectée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une panne de courant dans votre maison ou votre 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 votre table de cuisson en céramique » pour les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'il y ait un léger film d'eau sur les commandes ou que vous utilisiez le bout de votre doigt pour toucher les commandes.	Assurez-vous que la zone de commande tactile est sèche et utilisez la pointe de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisine aux bords rugueux. Utilisation de produits de nettoyage ou de récurage inadaptés et abrasifs.	Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et lisse. Voir « Choisir la bonne batterie de cuisine ». Voir « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».
Certaines casseroles émettent des crépite-ments ou des clics.	Cela peut être dû à la construction de votre batterie de cuisine (couches de métaux différents vibrant différemment).	Ceci est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.
La plaque à induction émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à température élevée.	Ceci est dû à la technologie de cuisson à induction.	C'est normal, mais le bruit devrait s'atténuer ou disparaître complètement lorsque vous diminuez le réglage de chaleur.
Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre plaque à induction s'est activé pour empêcher la surchauffe des composants électroniques. Il se peut qu'elle continue à fonctionner même après avoir éteint la plaque à induction.	Ceci est normal et ne nécessite aucune action. Ne coupez pas l'alimentation de la plaque à induction au niveau du mur pendant que le ventilateur est en marche.
Les casseroles ne chauffent pas et apparaît à l'écran.	La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée à la cuisson à induction. La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou mal centrée sur celle-ci.	Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson par induction. Voir la section « Choisir la bonne batterie de cuisine ». Centrez la casserole et assurez-vous que son fond corresponde à la taille de la zone de cuisson.
La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, une tonalité retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres sur l'affichage du minuteur de cuisson).	Défaut technique.	Veuillez noter les lettres et chiffres d'erreur, coupez l'alimentation de la plaque à induction au niveau du mur et contactez un technicien qualifié.

Affichage et inspection des pannes

La table de cuisson à induction est équipée d'une fonction d'autodiagnostic. Grâce à ce test, le technicien est en mesure de vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans démonter ou démonter la table de cuisson du plan de travail.

(1) Dépannage

Un code d'échec se produit lors de l'utilisation par le client de & Solution ;

Code de panne	Problème	Solution
	Pas de récupération automatique	
E1	Défaillance du capteur de température de la plaque en céramique – circuit ouvert.	• Vérifiez la connexion ou remplacez le capteur de température à plaque céramique.
E2	Défaillance du capteur de température de la plaque en céramique – court-circuit.	
Eb	Défaillance du capteur de température de la plaque en céramique.	
E3	Température élevée du capteur à plaque céramique.	• Attendez que la température de la plaque en céramique revienne à la normale. Appuyez sur le bouton « ON/OFF » pour redémarrer l'unité.
E4	Défaillance du capteur de température de l'IGBT - circuit ouvert.	• Remplacez la carte d'alimentation.
E5	Défaillance du capteur de température de l'IGBT - court-circuit	
E6	Température élevée de l'IGBT.	• Attendez que la température de l'IGBT revienne à la normale. Appuyez sur le bouton « ON/OFF » pour redémarrer l'unité. Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; sinon, remplacez le ventilateur.
E7	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	• Veuillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. La mise sous tension après l'alimentation est normale.
E8	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	
U1	Erreur de communication.	• Réinsérez la connexion entre le tableau d'affichage et la carte d'alimentation. Remplacez la carte d'alimentation ou la carte d'affichage.

(2) Échec spécifique et solution

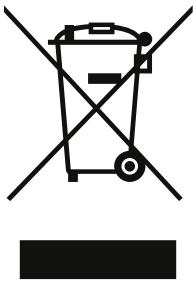
Échec	Problème	Solution A	Solution B
La LED ne s'allume pas lorsque l'appareil est branché.	Aucune alimentation fournie.	Vérifiez si la fiche est bien fixée dans la prise et si cette prise fonctionne.	
	La carte d'alimentation accessoire et la carte d'affichage sont connectées en panne.	Vérifiez la connexion.	
	La carte d'alimentation accessoire est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation accessoire.	
	Le tableau d'affichage est endommagé.	Remplacez le panneau d'affichage.	
Certains boutons ne fonctionnent pas ou l'affichage LED n'est pas normal.	Le tableau d'affichage est endommagé.	Remplacez le panneau d'affichage.	
L'indicateur du mode de cuisson s'allume, mais le chauffage ne démarre pas.	Température élevée de la table de cuisson.	La température ambiante est peut-être trop élevée. L'entrée d'air ou la grille d'aération peut être bloquée.	
	Il y un problème avec le ventilateur.	Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; sinon, remplacez le ventilateur.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Le chauffage s'arrête brusquement pendant le fonctionnement et l'écran affiche « u » clignotant.	Le type de panoramique est incorrect.	Utilisez le pot approprié (reportez-vous au manuel d'instructions.)	Le circuit de détection de casserole est endommagé, remplacez la carte d'alimentation.
	Le diamètre du pot est trop petit.		
	La cuisinière a surchauffé.	L'unité est surchauffée. Attendez que la température revienne à la normale. Appuyez sur le bouton « ON/OFF » pour redémarrer l'unité.	
Les zones de chauffage du même côté (telles que la première et la deuxième zone) afficheraient « u ».	La carte d'alimentation et la carte d'affichage sont connectées en panne.	Vérifiez la connexion.	
	Le tableau d'affichage de la partie communication est endommagé.	Remplacez le panneau d'affichage.	
	La carte principale est endommagé.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Le moteur du ventilateur semble anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacez le ventilateur.	

Ce qui précède est le jugement et l'inspection des échecs courants.
Veuillez ne pas démonter l'appareil vous-même pour éviter tout danger et dommage à la plaque à induction.

ÉLIMINATION ET RECYCLAGE

Instructions importantes pour l'environnement

Conformité à la directive DEEE et élimination des déchets :
Ce produit est conforme à la directive européenne DEEE (2012/19/UE). Ce produit porte un symbole de classification pour les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers à la fin de sa durée de vie. L'appareil usagé doit être rapporté au point de collecte officiel pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Pour trouver ces systèmes de collecte, veuillez contacter vos autorités locales ou le détaillant où le produit a été acheté. Chaque foyer joue un rôle important dans la récupération et le recyclage des vieux appareils électroménagers. L'élimination appropriée des appareils usagés permet d'éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

Conformité à la directive RoHS

Le produit que vous avez acheté est conforme à la directive européenne RoHS (2011/65/UE). Il ne contient pas de matériaux nocifs et interdits spécifiés dans la directive.

Informations sur le colis



Les matériaux d'emballage du produit sont fabriqués à partir de matériaux recyclables conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les matériaux d'emballage avec les déchets ménagers ou autres. Apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

GARANTIE

Nous offrons une garantie d'un an sur tous nos produits. Nous réparerons, remplacerons ou retournerons le produit pendant la période de garantie et dans le cadre du service de garantie, et rétablirons gratuitement la fonction d'utilisation normale du produit dans un délai raisonnable. Les produits en dehors de la garantie et de la couverture de la garantie seront couverts par un service de réparation payant conformément à la présente politique de service.

Si votre produit nécessite un entretien sous garantie, veuillez envoyer par e-mail l'original ou une copie de la facture d'achat, le produit ou l'accessoire nécessitant une garantie à info@atvel.com avec comme sujet "service de garantie". Si vous n'êtes pas en mesure de fournir des preuves valides telles que l'original ou la photocopie de la facture du produit ou de l'accessoire, votre service de garantie peut être refusé sans frais.

Les conditions suivantes ne s'appliquent pas aux conditions de garantie et de remplacement:
1. Le produit est porté et porté normalement.
2. Dommages causés par des facteurs humains (y compris, mais sans s'y limiter: dommages causés par une chute, une compression, une collision, des dommages causés par des éclaboussures de liquide, une corrosion chimique, des corps étrangers pénétrant dans le produit).
3. Dommages causés par une mauvaise utilisation ou un mauvais entretien (y compris, mais sans s'y limiter: pour une utilisation anormale, dommages causés par une connexion et un test incorrects).
4. Il a été démonté ou réparé par toute personne ou entreprise autre que le centre de service après-vente ou le centre de service agréé, ou le numéro de lot de la pièce jointe a été retiré, l'autocollant inviolable modifié est endommagé ou illisible.
5. Le produit est hors garantie.
6. Dommages causés par un cas de force majeure.

MAINTENANCE

Si vous avez des questions concernant votre appareil ATVEL, appelez +1 229 252 83 58 ou par e-mail support@atvel.com ou visitez www.atvel.com/support pour obtenir de l'aide en ligne, des conseils généraux et des informations utiles sur ATVEL.

БЛАГОДАРСТВЕННОЕ ПИСЬМО

Благодарим вас за выбор ATVEL! Перед использованием вашего нового устройства, пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство, чтобы убедиться, что вы знаете, как безопасно пользоваться функциями вашего нового устройства.

СОДЕРЖАНИЕ

БЛАГОДАРСТВЕННОЕ ПИСЬМО 85

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ 86

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 90

ОБЗОР ПРОДУКТА 91

УСТАНОВКА ПРОДУКТА 93

КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО ПО НАЧАЛУ РАБОТЫ 97

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ 98

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 107

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 108

УТИЛИЗАЦИЯ И ВТОРИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА ОТХОДОВ 111

ПОДДЕРЖКА 112

СТАНДАРТНАЯ ГАРАНТИЯ В 1 ГОД 112

ИСКЛЮЧЕНИЯ 112

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Использование по назначению

Приведенные ниже рекомендации по технике безопасности предназначены для предотвращения непредвиденных ситуаций или повреждений, связанных с небезопасной или неправильной эксплуатацией прибора. Пожалуйста, проверьте упаковку и прибор по прибытии, чтобы убедиться, что все в порядке для обеспечения безопасной эксплуатации. Если вы обнаружите какие-либо повреждения, обратитесь к продавцу или дилеру. Пожалуйста, обратите внимание, что в целях вашей безопасности запрещается вносить изменения в конструкцию прибора.
Неправильное использование может привести к возникновению опасных ситуаций и аннулированию гарантийных обязательств.

Объяснение символов



Пожароопасно
Этот символ указывает на то, что существует опасность для жизни и здоровья людей из-за чрезвычайно легковоспламеняющихся веществ.



Предупреждение об электрическом напряжении
Этот символ указывает на то, что существует опасность для жизни и здоровья людей из-за напряжения.



Предупреждение
Этот символ указывает на опасность со средним уровнем риска, которая, если ее не устранить, может привести к смерти или серьезным травмам.



Предостережение
Этот символ указывает на опасность с низкой степенью риска, которая, если ее не устранить, может привести к травмам легкой или средней тяжести.



Внимание
Этот символ указывает на важную информацию (например, о повреждении имущества), но не на опасность для жизни и здоровья людей.



Соблюдайте инструкции
Этот символ указывает на то, что специалист по техническому обслуживанию должен обслуживать данное устройство только в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

Внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации перед использованием/вводом в эксплуатацию устройства и храните его в непосредственной близости от места установки устройства для последующего использования!

Предупреждения по технике безопасности

Для нас важна ваша безопасность. Пожалуйста, ознакомьтесь с этой информацией перед использованием вашей варочной панели.

Установка

Опасность поражения электрическим током

• Перед выполнением каких-либо работ или технического обслуживания прибора отключите его от электросети.
• Подключение к надежной системе заземления является обязательным условием.
• Изменения в системе электропроводки должны выполняться только квалифицированным электриком.
• Несоблюдение этих рекомендаций может привести к поражению электрическим током с летальном исходом.

Опасность порезов

• Соблюдайте осторожность - края варочной панели острые.
• Несоблюдение осторожности может привести к травмам и/или порезам.

Важные указания по технике безопасности

• Внимательно прочитайте данную инструкцию перед установкой или использованием данного прибора.
• Ни в коем случае нельзя класть на прибор горючие материалы или изделия.
• Пожалуйста, донесите эту информацию до специалиста, ответственного за установку прибора, поскольку это может снизить ваши затраты на установку.
• Во избежание возникновения опасных ситуаций данный прибор должен быть установлен в соответствии с приведенными инструкциями по монтажу.
• Надлежащая установка и заземление данного прибора должны выполняться только квалифицированным специалистом.
• Данный прибор должен быть подключен к сети с изолирующим выключателем, обеспечивающим полное отключение от источника питания.
• Неправильная установка прибора может привести к аннулированию любых гарантий.
• Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, за исключением случаев, когда они находятся под наблюдением или проинструктированы относительно использования устройства лицом, ответственным за их безопасность.
Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с прибором.
• Если шнур питания поврежден, во избежание опасности его необходимо заменить у производителя, его сервисного агента или другого квалифицированного специалиста.
• Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности.
Дети не должны играть с прибором. Дети не должны выполнять очистку и техническое обслуживание без присмотра.
• ВНИМАНИЕ: Если на поверхности появились трещины, выключите прибор во избежание поражения электрическим током.
• Не следует класть на поверхность варочной панели металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.

• Не используйте пароочиститель для очистки варочной панели.
• После использования выключайте варочную панель с помощью сенсорного управления, а не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
• Прибор не предназначен для использования с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
• Опасность возгорания: не храните продукты на варочных поверхностях.
ВНИМАНИЕ: Необходимо следить за процессом приготовления.
ВНИМАНИЕ: Приготовление пищи на плите с жиром или маслом без присмотра может быть опасным и привести к пожару.
• ВНИМАНИЕ: Во время использования прибор и его доступные части нагреваются.
Следует соблюдать осторожность и не прикасаться к нагревательным элементам.
Дети в возрасте до 8 лет не должны находиться в помещении без постоянного присмотра.
• ВНИМАНИЕ: Приготовление пищи на плите с использованием жира или масла без присмотра может быть опасным и привести к возгоранию.
НИКОГДА не пытайтесь погасить огонь водой, а выключите прибор, а затем накройте пламя, например, крышкой или противопожарным покрытием.
• ВНИМАНИЕ: Используйте защитные барьеры для варочной панели, разработанные производителем прибора или указанные производителем прибора в инструкции по эксплуатации, или защитные барьеры для варочной панели, встроенные в прибор. Использование неподходящих защитных барьеров может привести к несчастным случаям.

Эксплуатация и техническое обслуживание

Опасность поражения электрическим током

• Не готовьте на сломанной или треснувшей варочной панели. Если поверхность варочной панели треснет, немедленно отключите прибор от сети и обратитесь к квалифицированному специалисту.
• Перед очисткой или техническим обслуживанием отключайте варочную панель от сети.
• Несоблюдение этих рекомендаций может привести к поражению электрическим током или летальному исходу.

Опасность для здоровья

• Данное устройство соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
• **Однако лица, у которых установлены кардиостимуляторы или другие электрические имплантаты (например, инсулиновые помпы), должны проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантатов перед использованием этого устройства, чтобы убедиться, что электромагнитное поле не повлияет на их имплантаты.**
• Несоблюдение этого совета может привести к летальному исходу.

Опасность ожогов

• Во время использования доступные части прибора могут нагреться настолько, что это может привести к ожогам.
• Следите за тем, чтобы ваше тело, одежда или другие предметы, кроме подходящей посуды, не соприкасались с индукционным стеклом, пока поверхность не остынет.
• Не подпускайте к прибору детей.
• Ручки кастрюль могут быть горячими на ощупь. Следите за тем, чтобы ручки кастрюль не нависали над другими включенными конфорками. Держите ручки в недоступном для детей месте.
• Несоблюдение этого указания может привести к ожогам и ошпариванию.

Важные указания по технике безопасности

• Ни в коем случае не оставляйте прибор без присмотра во время его использования. При кипении происходит коптение и разбрызгивание жира, которые могут привести к возгоранию.
• Никогда не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или места для хранения.
• Никогда не оставляйте на нем какие-либо предметы или посуду.
• Не размещайте и не оставляйте вблизи прибора намагничивающиеся предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры), так как на них может воздействовать электромагнитное поле.
• Никогда не используйте свой прибор для обогрева помещения.
• После использования всегда выключайте конфорки и варочную панель, как описано в данном руководстве (т.е. с помощью сенсорного управления). Не полагайтесь на функцию обнаружения посуды, чтобы выключить конфорки с помощью снятия посуды.
• Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять или взбираться на него.
• Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафчиках над прибором. Дети, забравшиеся на варочную панель, могут получить серьезные травмы.
• Не оставляйте детей одних или без присмотра в помещении, где используется прибор.
• Дети или лица с ограниченными возможностями должны находиться под присмотром ответственного и компетентного лица, которое могло бы проинструктировать их по использованию устройства. Вы должны быть уверены, что дети могут пользоваться прибором без опасности для себя или окружающих.
• Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо части прибора, если это специально не рекомендовано в руководстве. Все работы по обслуживанию должны выполняться квалифицированным специалистом.
• Не ставьте на варочную панель тяжелые предметы и не роняйте их.
• Не становитесь на варочную панель.
• Не используйте сковороды с зазубренными краями и не водите ими по стеклянной поверхности индукционной плиты, так как это может привести к появлению царапин на стекле.
• Не используйте для чистки варочной панели мочалки или другие агрессивные абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать стекло индукционной плиты.
• Данный прибор предназначен для использования в быту и аналогичных целях, таких как:
- Кухонные зоны для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
- Фермерские дома;
- Клиентами в гостиницах, мотелях и других жилых помещениях жилого типа;
- Помещения типа "постель и завтрак".
• ВНИМАНИЕ: Во время использования прибор и его доступные части нагреваются.
• Следует соблюдать осторожность и не прикасаться к нагревательным элементам.
• Детей младше 8 лет следует держать подальше от прибора, если они не находятся под постоянным присмотром.

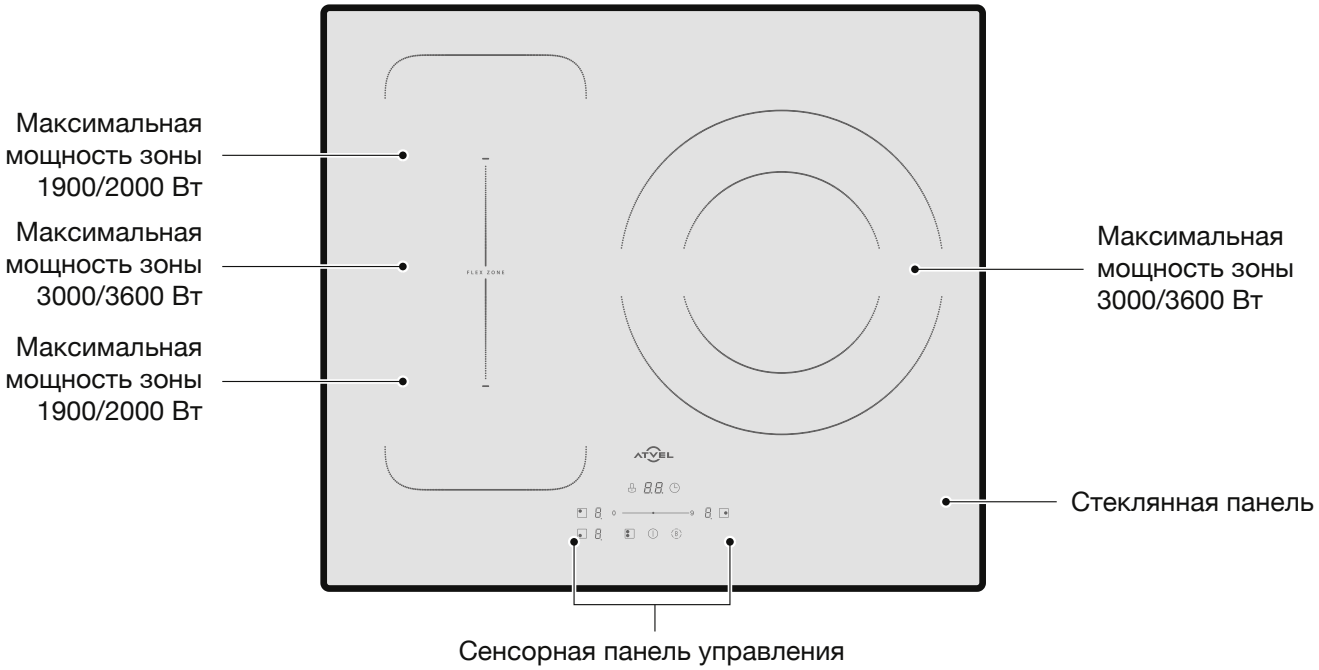
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Кухонная плита	ATVEL MasterTaste H3 Pro
Зоны для приготовления пищи	3 Зоны
Подача напряжения	220-240 В ~ 50 Гц или 60 Гц
Установленная электрическая мощность	7400 Вт
Размер изделия Д×Ш×В (мм)	590X520X62
Размеры встраивания А×В (мм)	560X490

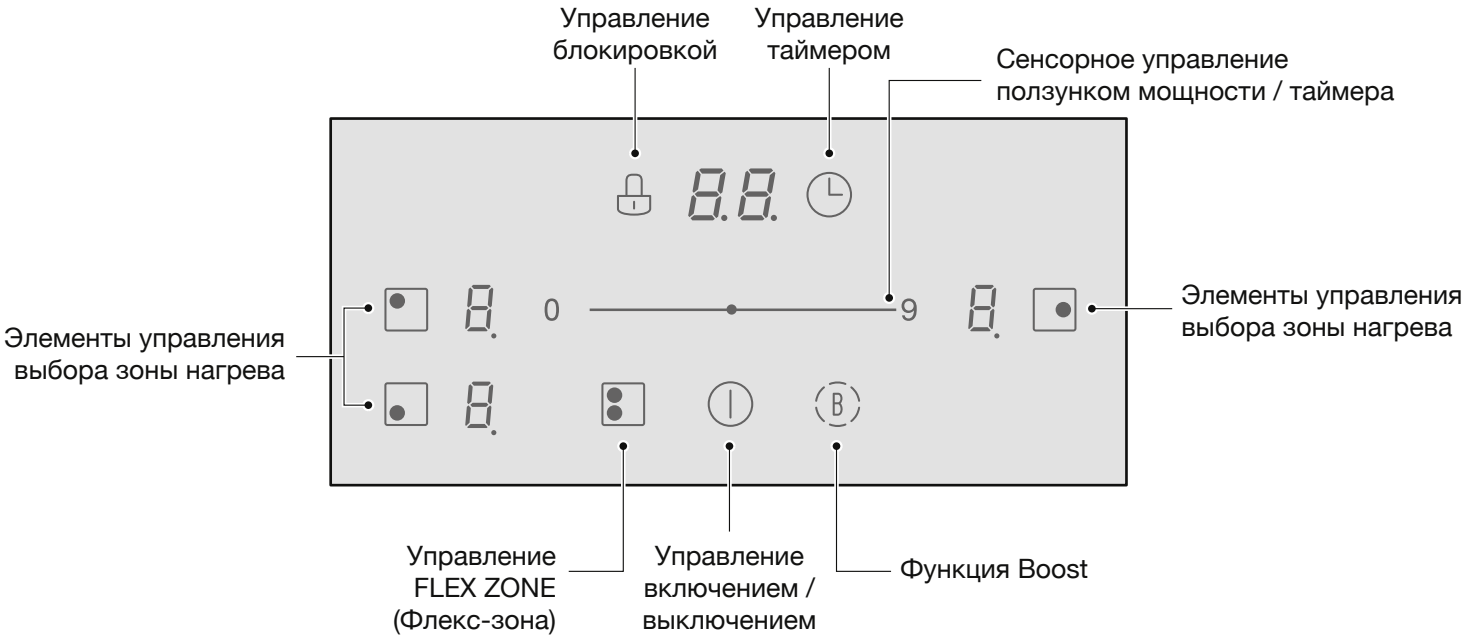
Вес и размеры указаны приблизительно. Поскольку мы постоянно стремимся совершенствовать нашу продукцию, мы можем изменять технические характеристики и дизайн без предварительного уведомления.

ОБЗОР ПРОДУКТА

Вид сверху



Панель управления

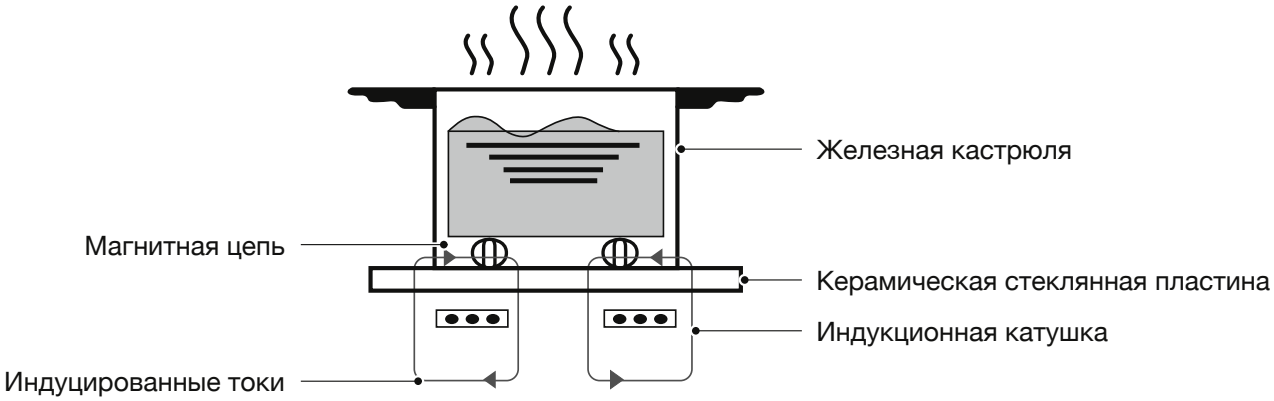


ПРИМЕЧАНИЕ

Все изображения в данном руководстве приведены исключительно в ознакомительных целях. Возможны расхождения между реальным объектом и иллюстрацией. Пожалуйста, принимайте внешний вид фактического устройства за стандарт.

Эксплуатационная теория

Индукционный нагрев - это безопасная, современная, эффективная и экономичная технология приготовления. В основе ее работы лежат электромагнитные колебания, которые генерируют тепло непосредственно в посуде, а не косвенно, нагревая поверхность стекла. Стекло становится горячим только потому, что сковорода или кастрюля в конечном итоге нагревает его.



Перед использованием вашей новой индукционной варочной панели

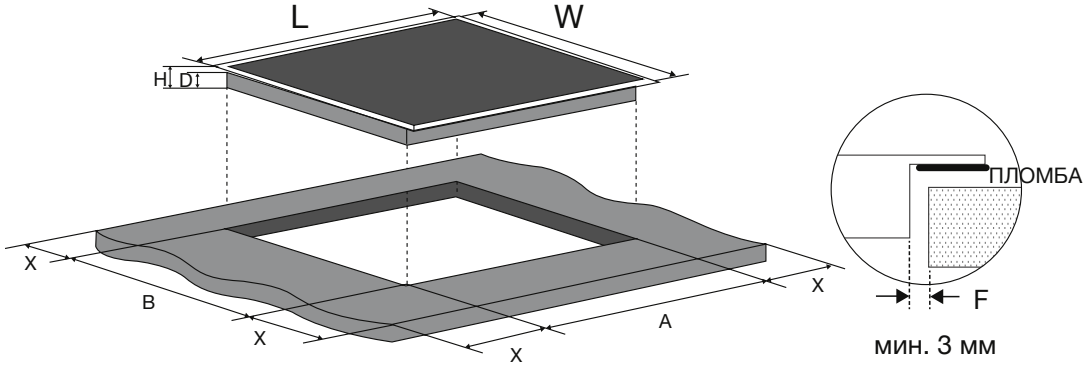
• Прочтите данное руководство, обратив особое внимание на раздел "Предупреждения по технике безопасности".
• Снимите всю защитную пленку, которая, возможно, еще осталась на вашей индукционной варочной панели.

УСТАНОВКА ПРОДУКТА

Выбор монтажного оборудования

Вырежьте рабочую поверхность в соответствии с размерами, указанными на чертеже. Для установки и использования необходимо оставить пространство не менее 5 см вокруг отверстия. Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет не менее 30 мм. Пожалуйста, выберите термостойкий и изолированный материал рабочей поверхности (дерево и подобные волокнистые или гигроскопичные материалы не должны использоваться в качестве материала рабочей поверхности, если они не пропитаны), чтобы избежать поражения электрическим током и большей деформации, вызванной тепловым излучением от конфорки. Как показано ниже:

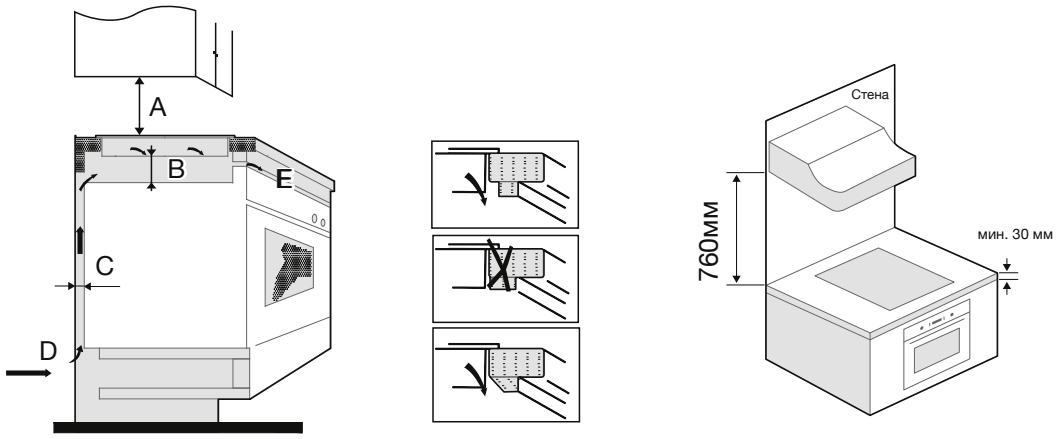
Примечание: Безопасное расстояние между боковыми сторонами варочной панели и внутренними поверхностями столешницы должно составлять не менее 3 мм.



L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)	F(мм)
590	520	62	58	560+4 + 1	490+4 + 1	мин. 50	мин. 3

Убедитесь, что вытяжка индукционной плиты хорошо проветривается и воздухозаборники не заблокированы. Убедитесь, что варочная поверхность индукционной плиты исправна. Как показано ниже:

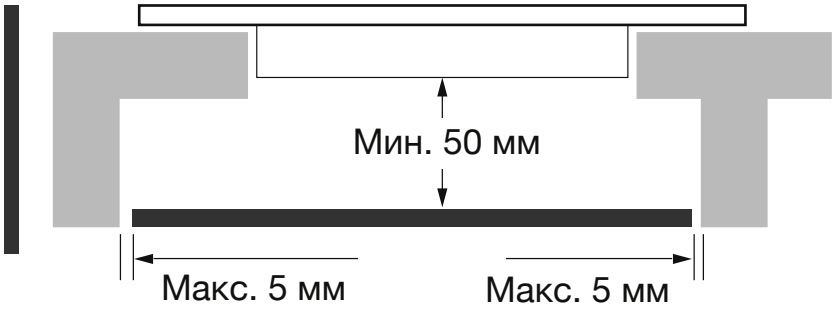
Примечание: Безопасное расстояние между плитой и шкафчиком над плитой должно составлять не менее 760 мм.



A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
760	мин. 50	мин. 20	Воздухозаборник	Выход воздуха 5 мм

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Обеспечьте достаточную вентиляцию

Убедитесь, что поверхность индукционной плиты хорошо проветривается и что вход и выход воздуха не заблокированы. Во избежание случайного прикосновения к перегретой нижней части варочной панели или неожиданного поражения электрическим током во время работы необходимо установить деревянную вставку, закрепленную винтами, на расстоянии не менее 50 мм от нижней части варочной панели. Следуйте приведенным ниже требованиям.



⚠ Снаружи рабочей поверхности имеются вентиляционные отверстия. При установке варочной панели убедитесь, что эти отверстия не заблокированы столешницей.

⚠ • Имейте в виду, что клей, которым пластик или дерево крепятся к мебели, должен выдерживать температуру не ниже 150°C, чтобы избежать отклеивания панелей.
• Таким образом, задняя стенка и прилегающие поверхности должны выдерживать температуру не ниже 90°C.

Перед установкой варочной панели убедитесь, что

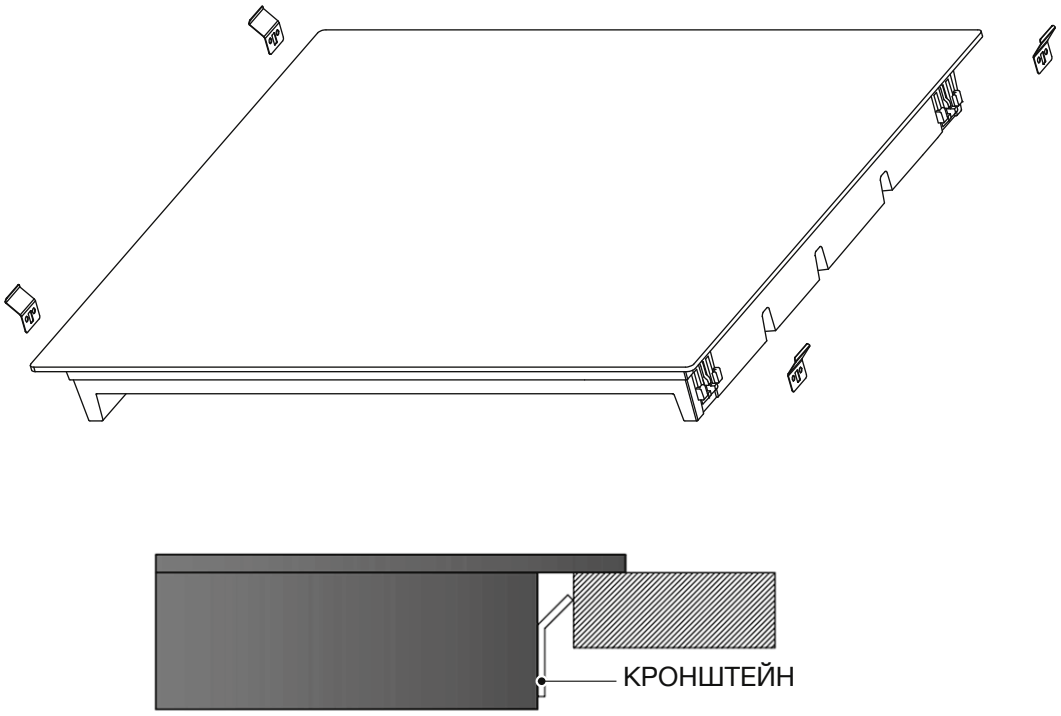
• Рабочая поверхность квадратная и ровная, и никакие конструктивные элементы не ограничивают пространство.
• Рабочая поверхность изготовлена из термостойкого и изолированного материала.
• Если варочная панель установлена над духовкой, в духовку встроен охлаждающий вентилятор.
• При монтаже должны соблюдаться все требования к габаритам, стандартам.
• Соответствующий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети электропитания, встроен в стационарную проводку, установлен и расположен в соответствии с местными правилами и предписаниями по электромонтажу.
• Изолирующий выключатель должен быть одобренного типа и обеспечивать воздушный зазор между контактами во всех полюсах (или во всех активных [фазных] проводах, если местные правила подключения допускают такое изменение требований) на расстоянии 3 мм друг от друга.
• После установки варочной панели пользователь сможет легко получить доступ к изолирующему выключателю.
• При возникновении сомнений относительно установки обратитесь к местным строительным властям и нормативным актам.
• Для отделки стен, окружающих варочную панель, используйте термостойкие и легко моющиеся материалы (например, керамическую плитку).

После установки варочной панели убедитесь, что

• Доступ к кабелю электропитания невозможен через дверцы шкафа или выдвижные ящики.
• К основанию варочной панели поступает достаточный приток свежего воздуха снаружи шкафа.
• Если варочная панель установлена над выдвижным ящиком или шкафом, под основанием варочной панели устанавливается термозащитный барьер.
• Пользователь может легко получить доступ к изолирующему выключателю.

Регулировка положения кронштейнов

Перед установкой закрепите варочную панель на рабочей поверхности, установив 4 кронштейна в нижней части варочной панели (см. рисунок).
Отрегулируйте положение кронштейнов в соответствии с толщиной столешницы.



⚠ Ни при каких обстоятельствах после установки кронштейны не должны соприкасаться с внутренними поверхностями столешницы (см. рисунок).

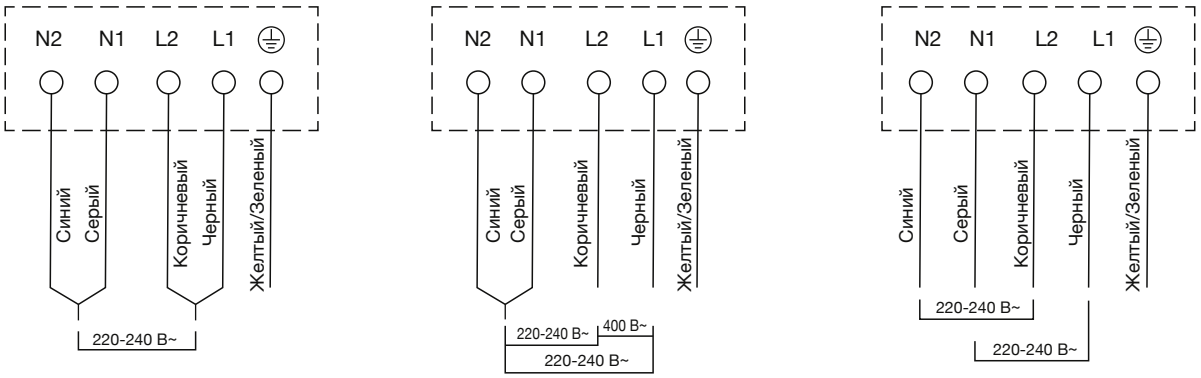
ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

1. Индукционная плита должна устанавливаться квалифицированным персоналом или техническими специалистами. Пожалуйста, никогда не выполняйте установку самостоятельно.
2. Варочную панель нельзя устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной машиной или сушилкой для белья, так как влажность может привести к повреждению электроники варочной панели.
3. Индукционная плита должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить наилучшее тепловыделение для повышения ее надежности.
4. Стена и зона индукционного нагрева над поверхностью стола должны выдерживать нагрев.
5. Во избежание повреждений многослойная панель и клей должны быть термостойкими.
6. Запрещается использовать пароочиститель.

Подключение варочной панели к электросети

⚠ Данная варочная панель должна подключаться к сети электропитания только квалифицированным специалистом.
Перед подключением варочной панели к сети электропитания убедитесь, что:
1. Система электропроводки соответствует потребляемой варочной панелью мощности.
2. Напряжение соответствует значению, указанному на заводской этикетке.
3. Секции кабеля питания смогут выдержать нагрузку, указанную на заводской этикетке.
Для подключения варочной панели к электросети не используйте адаптеры, редукторы или ответвительные устройства, так как они могут привести к перегреву и возгоранию.
Кабель питания не должен касаться горячих частей и должен быть расположен таким образом, чтобы его температура ни в коем случае не превышала 75°C.

⚠ Проконсультируйтесь с электриком, подходит ли ваша система электропроводки без изменений. Любые изменения должны производиться только квалифицированным электриком.



• Если прибор подключается непосредственно к электросети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с зазором между контактами не менее 3 мм.
• Специалист по установке должен убедиться, что электрическое подключение выполнено правильно и соответствует требованиям техники безопасности.
• Кабель не должен быть перегнут или сжат.
• Кабель должен регулярно проверяться и заменяться квалифицированными специалистами.

⚠ После установки варочная поверхность и шнур питания будут недоступны.

КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО ПО НАЧАЛУ РАБОТЫ

⚠ Соблюдайте осторожность при жарке, так как масло и жир нагреваются очень быстро, особенно если вы используете функцию PowerBoost. При очень высоких температурах масло и жир могут самопроизвольно воспламениться, что представляет серьезную опасность возгорания.

Параметры нагрева

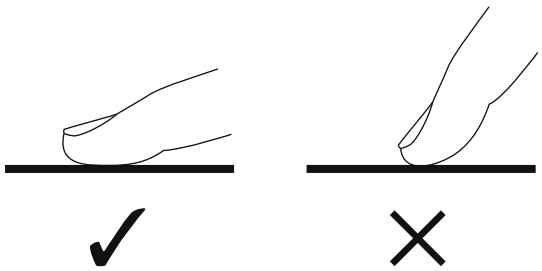
Приведенные ниже настройки являются лишь рекомендациями. Точная настройка зависит от нескольких факторов, в том числе от используемой посуды и объема готовящейся пищи. Поэкспериментируйте с индукционной плитой, чтобы выбрать наиболее подходящие для вас настройки.

Настройка температуры	Применимость
1 - 2	• Деликатный разогрев небольшого количества продуктов • Шоколад, сливочное масло и продукты, которые быстро подгорают • Тушение на медленном огне • Медленное томление
3 - 4	• Разогрев • Быстрое тушение на медленном огне • Приготовление риса
5 - 6	• Блинчики
7 - 8	• Пассерование • Приготовление макаронных изделий
9	• Обжаривание стир-фрай • Обжаривание • Доведение супа до кипения • Кипячение воды

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

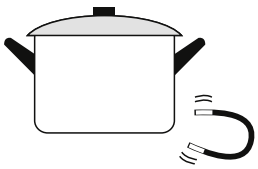
Сенсорное управление

• Элементы управления реагируют на прикосновения, поэтому вам не нужно нажимать на них.
• Используйте подушечку пальца, а не его кончик.
• При каждом нажатии вы будете слышать звуковой сигнал.
• Следите за тем, чтобы элементы управления всегда были чистыми и сухими и чтобы на них не было никаких предметов (например, посуды или ткани). Даже тонкий слой воды может затруднить работу с элементами управления.

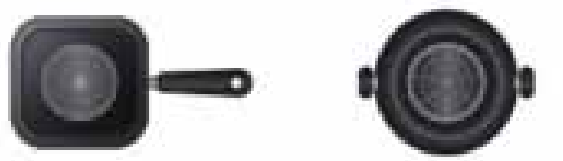


Правильный выбор посуды

⚠ • Используйте только посуду с основанием, пригодным для приготовления на индукционной плите. Обратите внимание на обозначение индукции на упаковке или на дне посуды.
• Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда для приготовления пищи, проведя магнитный тест. Поднесите магнит к основанию посуды. Если она притягивается, значит, она пригодна для использования на индукционной варочной панели.



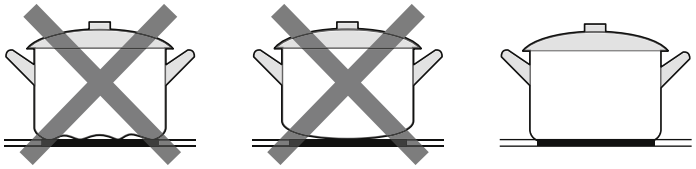
• Если у вас нет магнита:
1. Налейте немного воды в посуду, которую вы хотите проверить.
2. Если на дисплее не мигает ⏝ и вода нагревается, значит, эта посуда подходит.
• Не подходит посуда, изготовленная из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и фаянс.
• Если ферромагнитная часть только частично закрывает дно посуды, нагреваться будет только ферромагнитная поверхность, остальная часть основания может не нагреться до температуры, достаточной для приготовления пищи.
• Если ферромагнитная поверхность неоднородна, а представлена другими материалами, например алюминием, это может повлиять на нагрев и обнаружение посуды.
• Если дно посуды похоже на изображения ниже, посуда может быть не обнаружена.



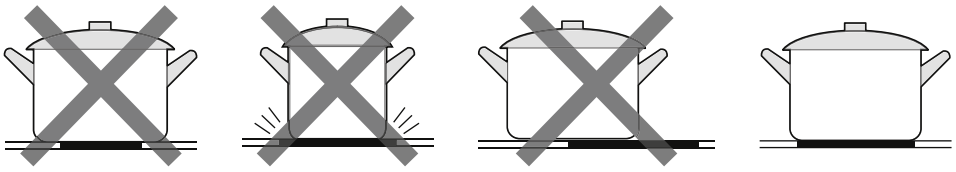
• Некоторые кастрюли и сковородки, представленные на рынке, не подходят для приготовления пищи на индукционной варочной панели, поскольку только часть их дна выполнена из ферромагнитного материала, а другие части - из другого материала. Эти поверхности могут нагреваться в разной степени или с меньшей мощностью. В некоторых случаях, когда дно в основном изготовлено из неферромагнитных материалов, варочная панель может не распознать сковороду и, следовательно, не включить зону приготовления.



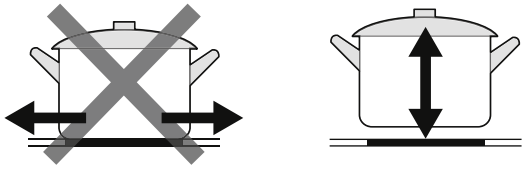
• Не используйте посуду с зазубренными краями или изогнутым дном.



• Убедитесь, что дно вашей сковороды или кастрюли гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет такой же размер, как и зона приготовления. Используйте посуду, диаметр которой соответствует размеру выбранной зоны. При использовании кастрюли чуть большего диаметра энергия будет расходоваться с максимальной эффективностью. Если вы используете посуду меньшего размера, эффективность может оказаться ниже ожидаемой. Варочная панель может не заметить форму диаметром менее 120 мм. Всегда устанавливайте сковороду в центре зоны приготовления.



• Всегда снимайте посуду с индукционной плиты – не сдвигайте, иначе она может поцарапать стекло.



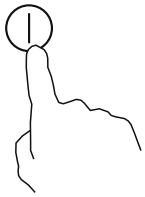
Размер посуды

Зона приготовления пищи	Диаметр основания индукционной посуды	
	Минимальный размер (мм)	Максимальный размер (мм)
1	140	180
2	140	180
3	210	280
Flex(Флекс-зона)	250	180X386

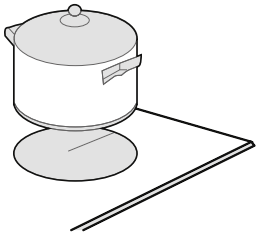
Как пользоваться

1. Начало приготовления пищи

1. Коснитесь кнопки включения/выключения. После включения питания раздастся один звуковой сигнал, на всех дисплеях отобразится “–” или “– –”, что означает, что индукционная варочная панель перешла в режим ожидания.



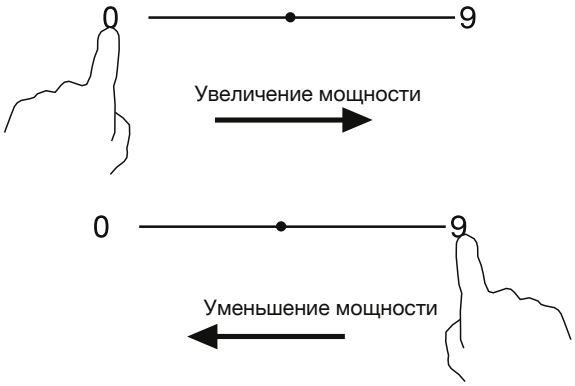
2. Поставьте подходящую посуду на зону, которую вы хотите использовать.
   - Убедитесь, что дно сковороды и поверхность конфорки для приготовления пищи чистые и сухие.



3. Прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагрева, и рядом с кнопкой начнет мигать индикатор.



4. Выберите режим нагрева, нажав на ползунок управления.
   - Если вы не выберете режим нагрева в течение 1 минуты, индукционная варочная панель автоматически выключится. Вам нужно будет начать снова с шага 1.
   - Вы можете изменить режим нагрева в любой момент во время приготовления.



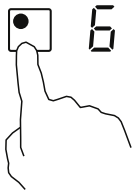
Если индикатор мигает U попеременно с указанием уровня нагрева.

Это означает, что:
- вы неправильно разместили сковороду или кастрюлю на конфорке, или,
- используемая вами посуда не подходит для индукционного приготовления, или,
- посуда слишком маленькая или расположена неправильно, не по центру конфорки.

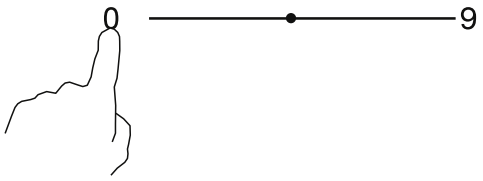
Нагрев не выполняется, если на конфорке нет подходящей сковороды или кастрюли.
Если на нее не поставить подходящую посуду, индикатор “ U ” автоматически исчезнет через 1 минуту.

2. Окончание приготовления пищи

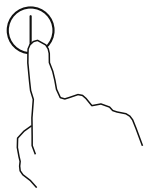
1. Прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагрева, которую вы хотите отключить.



2. Выключите конфорку, повернув ползунок в положение “|”. Убедитесь, что на дисплее отображается “0”.



3. Выключите всю варочную панель, нажав на кнопку включения/выключения.



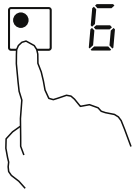
4. Остерегайтесь горячих поверхностей Индикатор H показывает, какая конфорка горячая. Он исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Это также можно использовать в качестве функции энергосбережения. Если вы хотите разогреть еще несколько сковородок, используйте все еще горячую конфорку.



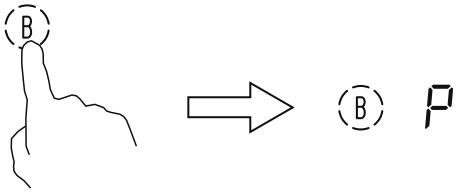
3. Использование функции Boost

Активируйте функцию Boost

1. Прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагрева.

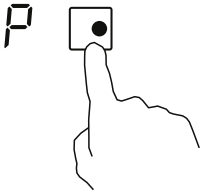


2. При нажатии кнопки Boost (B) на индикаторе зоны высвечивается “P”, и мощность достигает максимального значения.



Завершение работы функции Boost

1. Прикоснитесь к элементу управления выбором зоны нагрева, в которой вы хотите отменить функцию Boost.



2. Прикоснитесь к кнопке управления Boost (B), чтобы отменить функцию Boost, после чего конфорка вернется к первоначальным настройкам.



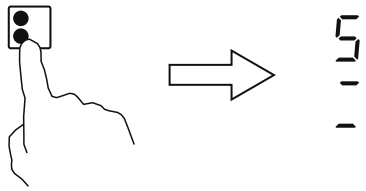
- Функция может работать в любой зоне приготовления.
- Режим работы зоны приготовления возвращается к исходному значению через 5 минут.
- Если исходное значение температуры равно 0, то через 5 минут оно вернется к 9.

4. Flex Zone (Флекс-зона)

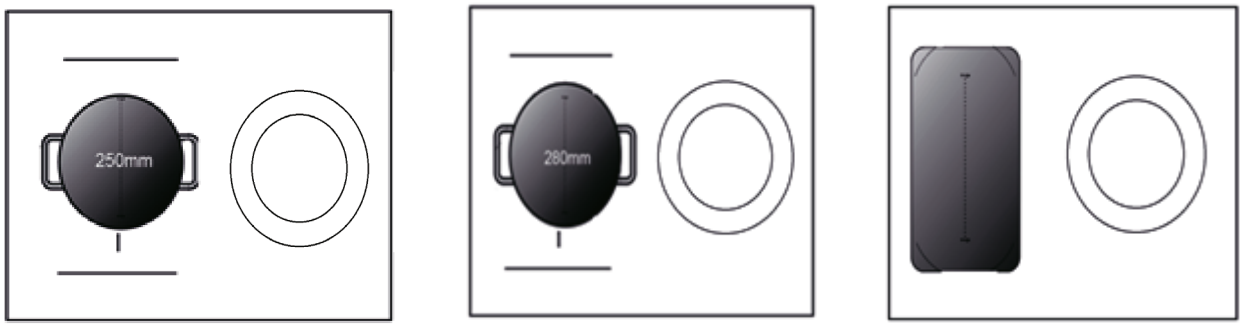
• Эту зону можно использовать как одну совмещенную или как две раздельные зоны, в зависимости от ваших потребностей.
• Свободная зона состоит из двух независимых индукторов, которыми можно управлять по отдельности.

Как совмещенная зона

1. Чтобы активировать свободную зону как единую большую зону, коснитесь кнопки управления Flex Zone.



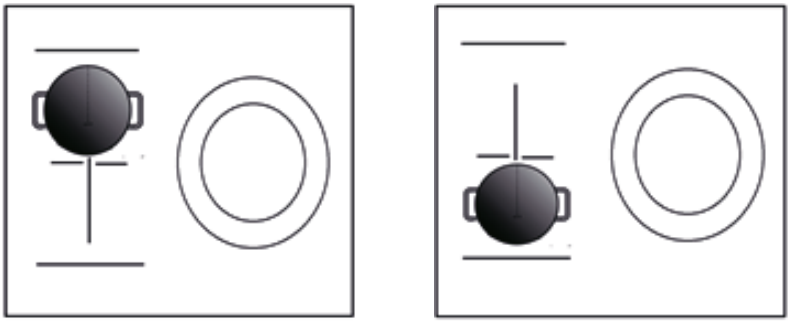
2. Для большой зоны мы рекомендуем использовать следующую посуду: диаметром 250 мм или 280 мм (допускается квадратная или овальная посуда).



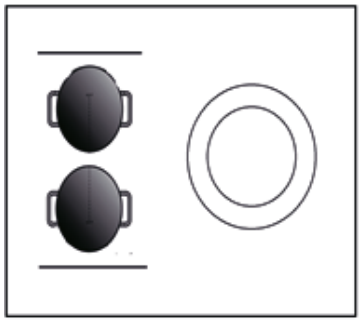
Мы не рекомендуем выполнять другие операции, за исключением трех вышеупомянутых, поскольку это может повлиять на нагрев прибора.

Как две независимые зоны

Чтобы использовать гибкую зону в качестве двух разных зон, вы можете выбрать два варианта нагрева.
(a) Поставьте посуду на верхнюю или нижнюю сторону Flex Zone.



(б) Поставьте две единицы посуды по обе стороны Flex Zone.



Обратите внимание: Убедитесь, что размер посуды не превышает 12 см.

5. Блокировка элементов управления

- Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, случайное включение конфорок детьми).
- Если элементы управления заблокированы, все элементы управления, за исключением включения/выключения, отключены.

Чтобы заблокировать элементы управления	
Прикоснитесь к кнопке управления блокировкой	Индикатор таймера покажет “Lo”.
Чтобы разблокировать элементы управления	
Нажмите и удерживайте кнопку блокировки в течение некоторого времени.	

⚠ Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления, кроме включения/выключения ⏻, отключены. В экстренных случаях вы всегда можете выключить индукционную варочную панель с помощью кнопки включения/выключения ⏻, но для выполнения следующей операции сначала разблокируйте варочную панель.

6. Управление таймером

Вы можете использовать таймер двумя различными способами:
а) Вы можете использовать его для напоминания. В этом случае таймер не выключит ни одну из конфорок по истечении установленного времени.
б) Вы можете настроить его на выключение одной или нескольких конфорок по истечении установленного времени. Максимальное время установки таймера - 99 минут.

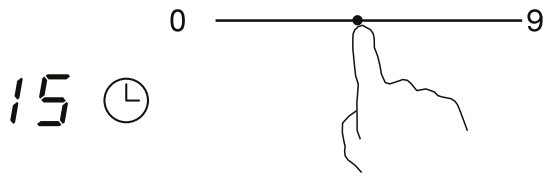
а) Установка таймера для напоминания

Если вы не выбираете ни одну зону приготовления

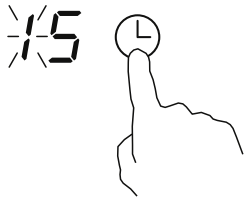
1. Убедитесь, что варочная панель включена. Примечание: вы можете использовать режим таймера, если активна хотя бы одна зона. Коснитесь кнопки управления таймером, на дисплее таймера отобразится цифра “10”, а цифра “0” начнет мигать.



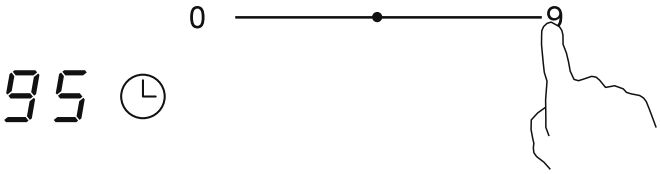
2. Установите время, нажав на ползунок управления. (например, 5)



3. Снова коснитесь кнопки управления таймером, и цифра “1” начнет мигать.

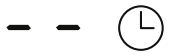


4. Установите время, нажав на ползунок управления (например, 9), теперь таймер установлен на 95 минут.



5. Когда время будет установлено, обратный отсчет немедленно начнется. На дисплее будет отображаться оставшееся время.

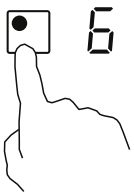
6. Когда заданное время закончится, звуковой сигнал прозвучит в течение 30 секунд, а индикатор таймера покажет “- -”.



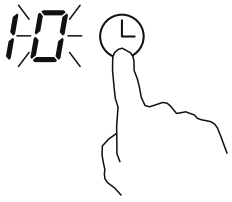
б) Установка таймера для выключения одной зоны приготовления

Установите одну зону

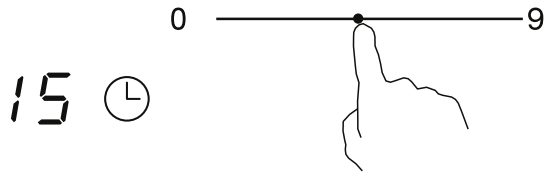
1. Прикоснитесь к элементу управления выбором зоны нагрева, для которой вы хотите установить таймер.



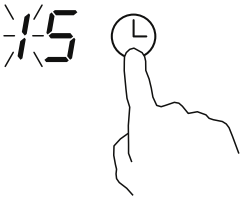
2. Через короткое время нажмите кнопку управления таймером, на дисплее таймера появится цифра “10”, а “0” начнет мигать.



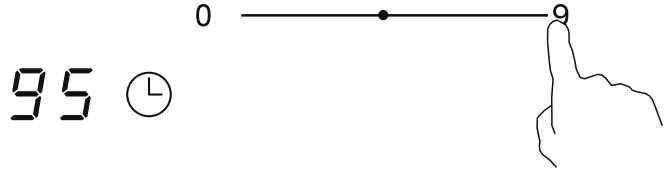
3. Установите время, нажав на ползунок управления. (например, 5)



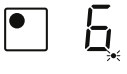
4. Снова коснитесь кнопки управления таймером, и цифра “1” начнет мигать.



5. Установите время, нажав на ползунок управления (например, 9), теперь таймер установлен на 95 минут.



6. Когда время будет установлено, обратный отсчет немедленно начнется. На дисплее будет отображаться оставшееся время.
ПРИМЕЧАНИЕ: Красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорится, указывая на то, что эта зона выбрана.



7. Когда заданное время закончится, соответствующая конфорка автоматически выключается.

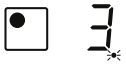


⚠ Другие конфорки будут продолжать работать, если они были включены ранее.

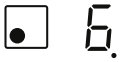
Изображения, показанные выше, предназначены только для справки и могут отличаться от фактического устройства.

Установите таймер для большего количества зон:

1. Инструкции по настройке нескольких зон аналогичны инструкциям по настройке одной зоны; когда вы устанавливаете время для нескольких зон приготовления одновременно, загораются красные точки на соответствующих зонах приготовления. На индикаторе таймера отображается минимальное оставшееся время. Красная точка соответствующей зоны мигает. Как показано ниже:

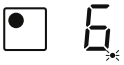

(установлено на 15 минут)




(установлено на 45 минут)

2. Как только таймер обратного отсчета истечет, соответствующая зона выключится. Затем на дисплее отобразится новое значение оставшегося времени. Таймер и красная точка соответствующей зоны будут мигать. Как показано ниже:



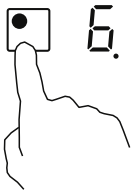


(установлено на 30 минут)

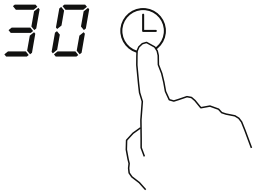
Если вы прикоснетесь к кнопке выбора зоны нагрева, то на индикаторе таймера отобразится соответствующий таймер.

в) Отмена таймера

1. Прикоснитесь к элементу управления зоны нагрева, таймер которой вы хотите отключить.



2. Прикоснитесь к кнопке таймера, индикатор начнет мигать.



Коснитесь ползунка, чтобы установить таймер на “00”, таймер будет отключен.

7. Рабочее время по умолчанию

Автоматическое выключение - это функция защиты вашей индукционной варочной панели.
Она автоматически срабатывает, если вы забываете завершить работу индукционной плиты. В таблице ниже приведены значения времени работы по умолчанию для различных уровней мощности:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Рабочее время по умолчанию (час)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

После снятия кастрюли индукционная варочная панель может немедленно прекратить нагрев и автоматически выключиться через 2 минуты.

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Что?	Как?	Важно!
Ежедневное загрязнение стеклянной поверхности (отпечатки пальцев, отметины, пятна, оставленные пищей или несахарными остатками на стекле).	1. Выключите питание варочной панели с помощью изолирующего выключателя. 2. Нанесите средство для очистки варочной панели, пока стекло еще теплое (но не горячее!) 3. Промойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Снова включите питание варочной панели.	• При выключении питания варочной панели индикатор "горячая поверхность" не отображается, но зона приготовления может оставаться горячей! Соблюдайте крайнюю осторожность. • На стекле могут остаться царапины от использования мощных моющих средств, некоторых нейлоновых насадок и агрессивных/абразивных чистящих средств. Всегда читайте этикетку, чтобы убедиться, подходит ли данное средство для мытья варочной панели. • Никогда не оставляйте на варочной панели остатки чистящих средств: на стекле могут остаться пятна.
Кипение, таяние или горячие сладкие брызги на стеклянной поверхности	Немедленно удалите их с помощью лопатки, шпателя или скребка, подходящего для стеклокерамических плит, но будьте осторожны с горячими поверхностями зоны приготовления: 1. Выключите питание варочной панели с помощью изолируюшего выключателя. 2. Держите лопатку или скребок под углом 30° и удалите загрязнения и пролитую жидкость в прохладную область варочной панели. 3. Вытрите загрязнения и пролитую жидкость кухонным полотенцем или бумажным полотенцем. 4. Выполните шаги 2-4, описанные выше в разделе "Ежедневное загрязнение стеклянной поверхности".	• Как можно скорее удалите пятна, оставшиеся от расплавленных продуктов, сахара или пролитой жидкости. Если оставить их остывать на стекле, это может привести к необратимому повреждению поверхности стекла.
Помехи во время использования сенсорного управления.	1. Выключите питание варочной панели с помощью изолируюшего выключателя. 2. Вытрите пролитую жидкость. 3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью. 4. Протрите поверхность насухо. 5. Снова включите питание варочной панели.	• Варочная панель может издавать звуковые сигналы и выключаться самостоятельно, а сенсорные элементы управления могут не работать, если на них попала жидкость. Перед повторным включением варочной панели обязательно насухо протрите область сенсорного управления.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

В приведенных ниже таблицах приведены возможные причины и рекомендации по устранению ошибок или неисправностей. Рекомендуется внимательно ознакомиться с приведенными ниже таблицами, чтобы сэкономить ваше время и деньги, которые могут потребоваться для обращения в сервисный центр.

Проблема	Возможные причины	Решение
Варочная панель не включается.	Нет питания.	Убедитесь, что варочная панель подключена к источнику питания и включена. Проверьте, нет ли сбоев в подаче электроэнергии в вашем доме или районе. Если вы все проверили и проблема не устранена, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Сенсорные элементы управления не реагируют.	Элементы управления заблокированы.	Разблокируйте элементы управления. Инструкции см. в разделе "Использование варочной панели’.
Сенсорными элементами управления сложно управлять.	На элементах управления может быть небольшая пленка воды. Или вы прикасаетесь кончиком пальца.	Убедитесь, что область сенсорного управления сухая, и прикасайтесь к элементам управления подушечками пальцев.
На стекле появились царапины.	Посуда с неровными краями. Использование неподходящих абразивных средств для мытья посуды или чистящих средств.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. раздел "Правильный выбор посуды’. См. раздел ‘ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ’.
Некоторые сковородки издают потрескивающие или щелкающие звуки.	Это может быть вызвано конструкцией вашей посуды (слои из разных металлов вибрируют по-разному).	Это нормально для кухонной посуды и не указывает на неисправность.
При работе на высокой температуре варочная панель издает негромкое жужжание.	Это обусловлено технологией индукционного приготовления пищи.	Это нормально, но шум должен уменьшиться или полностью исчезнуть, когда вы уменьшите температуру.
Шум вентилятора, исходящий от индукционной варочной панели.	Встроенный в индукционную варочную панель охлаждающий вентилятор предотвращает перегрев электроники. Он может продолжать работать даже после выключения индукционной варочной панели.	Это нормально и не требует каких-либо действий. Не выключайте питание индукционной варочной панели с помощью изолируюшего выключателя во время работы вентилятора.
Посуда не нагревается и не отображается на дисплее.	Варочная панель не может определить наличие посуды, поскольку она не подходит для приготовления пищи на индукционной плите. Варочная панель не может определить наличие посуды, поскольку она слишком мала для зоны приготовления или расположена неправильно.	Используйте посуду, подходящую для приготовления на индукционной плите. Смотрите раздел "Правильный выбор посуды". Расположите сковороду по центру и убедитесь, что ее основание соответствует размеру конфорки.
Варочная панель или варочная зона неожи-данно выключились, раздается звуковой сигнал и отображается код ошибки (обычно чередующийся с одной или двумя цифрами на дисплее таймера приготовления).	Техническая неисправность.	Пожалуйста, запишите буквы и цифры ошибок, выключите питание индукционной варочной панели с помощью изолируюшего выключателя и обратитесь к квалифицированному специалисту.

Отображение неисправностей и их проверка

Индукционная варочная панель оснащена функцией самодиагностики. С помощью этой функции технический специалист может проверить работоспособность компонентов варочной панели, не разбирая и не демонтируя варочную панель с рабочей поверхности.

(1) Диагностика неисправностей

Код неисправности, возникший при работе варочной панели и решение;

Код неисправности	Проблема	Решение
	Нет автоматического восстановления	
E1	Неисправность датчика температуры плиты - обрыв цепи.	• Проверьте правильность подключения или замените датчик температуры на плите.
E2	Неисправность датчика температуры плиты - короткое замыкание.	
Eb	Неисправность датчика температуры плиты.	
E3	Высокая температура датчика температуры плиты.	• Подождите, пока температура плиты не нормализуется. Нажмите кнопку “ВКЛ./ВЫКЛ.”, чтобы перезапустить устройство.
E4	Неисправность датчика температуры IGBT - обрыв цепи.	• Замените плату питания.
E5	Неисправность датчика температуры IGBT - короткое замыкание.	
E6	Высокая температура датчика температуры IGBT.	• Подождите, пока температура датчика IGBT не нормализуется. Нажмите кнопку “ВКЛ./ВЫКЛ.”, чтобы перезапустить устройство. Проверьте, работает ли вентилятор плавно; если нет, требуется замена вентилятора.
E7	Напряжение питания ниже номинального.	• Пожалуйста, проверьте, в порядке ли подача питания. Включите питание после того, как напряжение нормализуется.
E8	Напряжение питания выше номинального.	
U1	Ошибка связи.	• Снова подключите плату дисплея к плате питания. Замените плату питания или плату дисплея.

(2) Конкретная неисправность и решение

Неисправность	Проблема	Решение А	Решение Б
Светодиод не загорается, когда устройство подключено к сети.	Нет питания.	Проверьте, плотно ли вставлена вилка в розетку и работает ли эта розетка.	
	Неисправность в подключении вспомогательной платы питания и платы дисплея.	Проверьте подключение.	
	Повреждена плата питания, входящая в комплект поставки.	Замените входящую в комплект плату питания.	
	Плата дисплея повреждена.	Замените плату дисплея.	
Некоторые кнопки не работают, или светодиодный дисплей не работает нормально.	Плата дисплея повреждена.	Замените плату дисплея.	
Индикатор режима приготовления загорается, но нагрев не начинается.	Высокая температура варочной панели.	Возможно, температура окружающей среды слишком высока. Возможно, заблокирован воздухозаборник или вентиляционное отверстие.	
	Что-то не так с вентилятором.	Проверьте, работает ли вентилятор плавно; если нет, замените вентилятор.	
	Повреждена плата питания.	Замените плату питания.	
Во время работы нагрев внезапно прекращается, и на дисплее мигает “u”.	Выбран неправильный тип посуды.	Используйте подходящую посуду (см. руководство по эксплуатации).	Повреждена цепь обнаружения посуды, замените плату питания.
	Диаметр посуды слишком мал.		
	Плита перегрелась.	Устройство перегрето. Дождитесь, пока температура вернется к норме. Нажмите кнопку “ВКЛ./ВЫКЛ.”, чтобы перезапустить устройство.	
Зоны нагрева с одной и той же стороны (например, первая и вторая зоны) отображают букву “u”.	Неисправность подключения платы питания и платы дисплея;	Проверьте подключение.	
	Повреждена плата дисплея коммуникационной части.	Замените плату дисплея.	
	Повреждена основная плата.	Замените плату питания.	
Двигатель вентилятора издает ненормальный звук.	Поврежден двигатель вентилятора.	Замените вентилятор.	

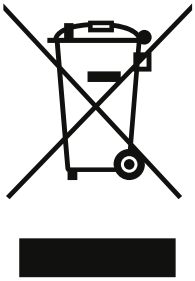
Приведенные выше рекомендации являются рекомендациями по устранению распространенных неисправностей.
Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать опасности для жизни и здоровья и повреждений индукционной варочной панели.

УТИЛИЗАЦИЯ И ВТОРИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА ОТХОДОВ

Важные указания по охране окружающей среды

Соответствие Директиве WEEE и утилизация основного изделия:
Данное изделие соответствует Директиве ЕС по WEEE (2012/19/EU). Данное изделие имеет классификационный знак для отходов электрического и электронного оборудования (WEEE).

Этот символ указывает на то, что данное изделие не подлежит утилизации вместе с другими бытовыми отходами по истечении срока его службы. Бывшее в употреблении устройство необходимо вернуть в официальный пункт сбора для вторичной переработки электрических и электронных устройств. Чтобы ознакомиться с этими пунктами сбора, пожалуйста, обратитесь в местные органы власти или к продавцу, у которого было приобретено изделие. Каждая семья играет важную роль в восстановлении и утилизации старого бытового оборудования.
Надлежащая утилизация использованного бытового оборудования помогает предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.



Соответствие директиве RoHS

Приобретенный вами продукт соответствует Директиве ЕС RoHS (2011/65/EU). Он не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Информация о упаковке

Упаковочные материалы для продукта изготовлены из материалов, пригодных для вторичной переработки, в соответствии с вашими национальными экологическими нормами. Не выбрасывайте упаковочные материалы вместе с бытовыми или другими отходами. Отнесите их в пункты сбора упаковочных материалов, указанные местными властями.



ПОДДЕРЖКА

Если у вас возникли проблемы с вашим прибором, пожалуйста, обратитесь в службу поддержки генерального сервисного партнера российского представительства ATVEL. Пожалуйста, приготовьтесь указать номер модели и серийный номер. Форма приёма обращений генерального сервисного партнера ATVEL в России компании
BRAND ASC: brandasc.ru
Телефон в России: 8 (499) 213-49-29
Если у вас есть какие-либо вопросы или комментарии, или вы хотите получить больше информации о продуктах ATVEL, обратитесь к нам онлайн:
Сайт: atvel.ru

СТАНДАРТНАЯ ГАРАНТИЯ В 1 ГОД

Гарантия действительна, только если прибор используется в соответствиис прилагаемой инструкцией. Важно сохранить чек розничного продавца в качестве доказательства покупки. Рекомендуем скрепить чек, гарантийный талон и хранить их вместе.
Серийный номер изделия и номер модели указан в маркировке каждого продукта. Все продукты ATVEL прошли индивидуальную проверку качества перед выходом с фабрики. В маловероятном случае обнаружения неисправности прибора обратитесь в сервисный центр.
В соответствии с исключениями, изложенными ниже (см. следующий пункт), неисправный прибор будет отремонтирован или заменен, и передан обратно покупателю. Если у вас есть подозрение на неисправность, прочитайте раздел «Поиск и устранение неисправностей» перед обращением в сервис.

ИСКЛЮЧЕНИЯ

Производитель не несёт ответственности в соответствии с условиями гарантии, если:
1. Прибор имеет механические повреждения, вызванные грубым внешним силовым воздействием, произошедшим в процессе эксплуатации устройства.
2. Неисправность была вызвана неправильным использованием, небрежным использованием или использованием, противоречащим рекомендациям изготовителя, или если неисправность была вызвана скачками напряжения или повреждением при транспортировке.
3. Неисправность была вызвана использованием электрического тока отличными от рекомендованных характеристик.
4. Был проведен самостоятельный ремонт или ремонт неуполномоченными лицами.
5. Прибор использовался в прокате или в целях не бытового применения.
6. Производитель оставляет за собой право не осуществлять какой-либо вид обслуживания по гарантии по своему усмотрению.
7. Нарушения в работе изделия вследствие его эксплуатации в непредназначенных для этого условиях: при хранении и эксплуатации в среде с повышенной влажностью (более 90%) или при температуре менее 0 °C, использование вне помещений.
8. Нарушения в работе изделия, вызванные попаданием влаги во внутренние компоненты.
9. Нарушения в работе изделия, вызванные эксплуатацией аппарата в стране, для которой он не был сертифицирован.
10. Есть повреждения варочной панели ввиду отсутствия надлежащего ухода.