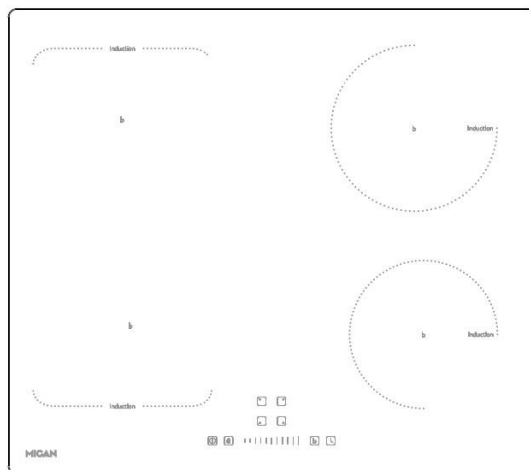


MICAN

electrify your spirit!



ART.NO	5110157/00	MODELL NO.	IKA4ZFZ
--------	------------	------------	---------

DE Induktionskochfeld

Installations-, Betriebs- und Sicherheitshinweise.....DE 2-49

GB Induction Hob

Installation, operating and safety instructions.....GB 2-42



GEBRAUCHSANWEISUNG

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

INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Hinweise.....	DE-2
Produktübersicht.....	DE-10
Anweisungen zum Einbau.....	DE-12
Betriebsanleitung.....	DE-20
Reinigung und Wartung.....	DE-35
Fehlersuche.....	DE-38
Störungsanzeige und Inspektion.....	DE-40
Technische Daten.....	DE-42
Korrekte entsorgung dieses produkts.....	DE-45

Wichtige Hinweise

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

Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

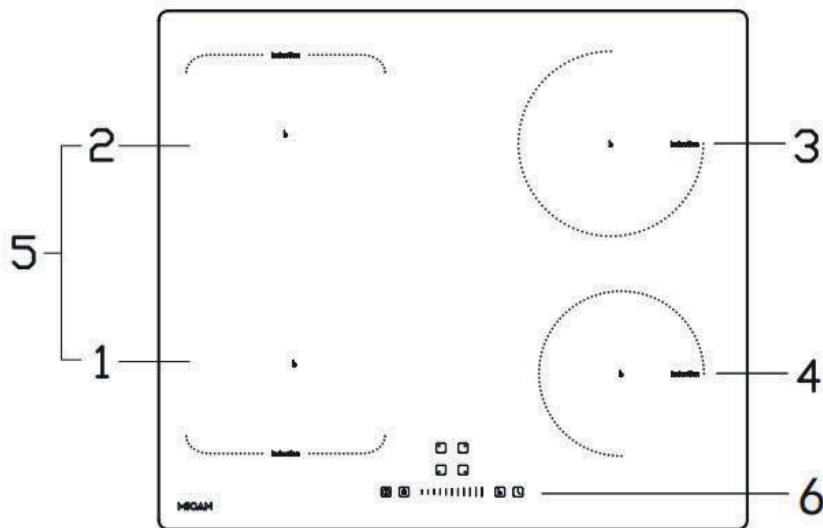
Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Produktübersicht

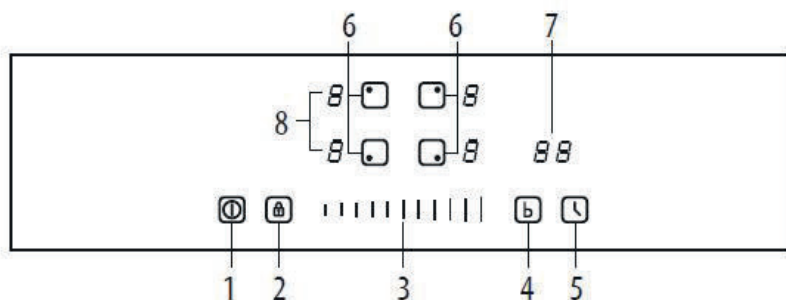
Vergewissern Sie sich, dass alle Teile in der Verpackung des Geräts enthalten sind. Wenn Sie ein Problem mit Ihrem Gerät oder Teilen haben, wenden Sie sich an ein lokales Servicezentrum oder an das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Ansicht von oben





- 1 Max. 1800W / Boost 2100W
- 2 Max. 1200W / Boost 1500W
- 3 Max. 1800W / Boost 2100W
- 4 Max. 1200W / Boost 1500W
- 5 Max. 2600W / Boost 3000W
- 6 Bedienfeld

Das Bedienfeld



- | | |
|------------------------------|---------------------------|
| 1. ON/OFF | 2. Kindersicherung |
| 3. Leistungsstufe wählen | 4. Booster-Steuerung |
| 5. Stellen Sie den Timer ein | 6. Heizzone auswählen |
| 7. Timer-Anzeige | 8. Flexible Zonenfunktion |

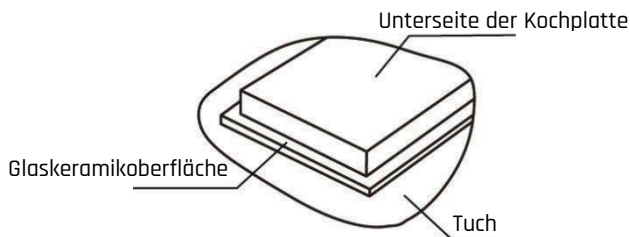
Komponenten

Name des Zubehörs	Menge	Bild
Schwammstreifen	1	
Schnalle	4	
Schraube	4	

Anweisungen zum Einbau

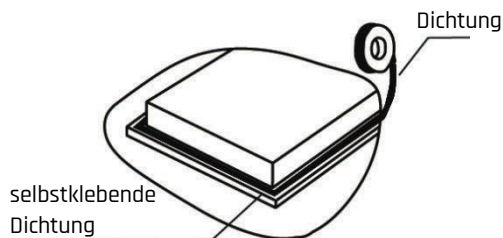
Auswahl der Installationsgeräte

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

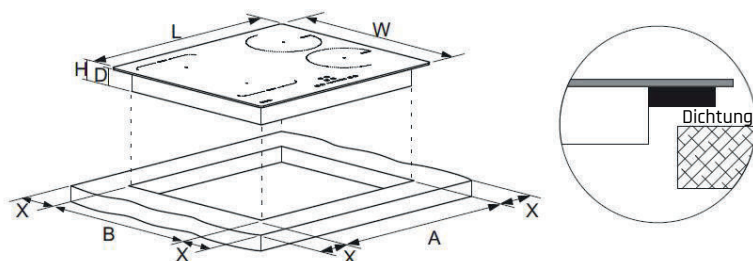


- Bringen Sie den mitgelieferten Dichtungstreifen an, mit dem der Kochfeld auf der Arbeitsfläche versiegelt werden soll.
- Verwenden Sie kein Silikon. Bringen Sie die Dichtung am Rand der Unterseite des Kochfeldes an, wobei Sie etwa 3 mm vom Glasrand entfernt bleiben.

- Schneiden Sie den Überschuss ab und führen Sie die beiden Enden der Dichtung zusammen, so dass sie übereinstimmen.



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

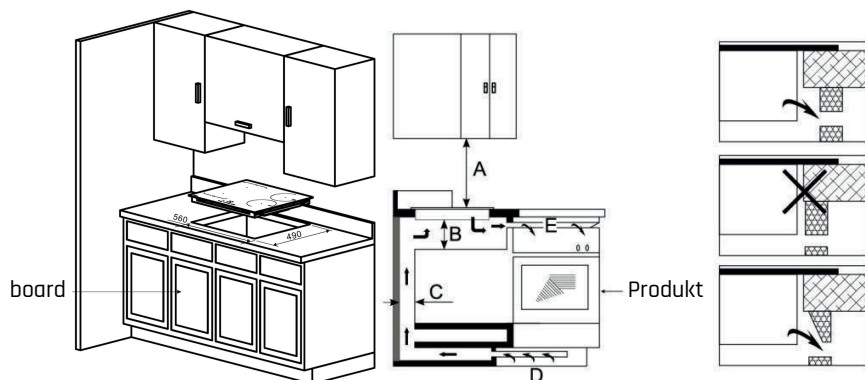


Typ	L(mm)	B(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
IKA4ZFZ	590	520	60	56	560	490	50



Vergewissern Sie sich in jedem Fall, dass das Kochfeld gut belüftet ist und die Luftein- und -auslässe nicht blockiert sind. Vergewissern Sie sich, dass sich das Kochfeld in einem guten Betriebszustand befindet. Wie unten dargestellt.

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



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

Vor dem Einbau des Kochfeldes

- Die Arbeitsfläche ist rechteckig und eben, und keine strukturellen Elemente beeinträchtigen den Platzbedarf.
- Die Arbeitsfläche besteht aus einem hitzebeständigen Material.
- Wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert ist, verfügt der Backofen über ein eingebautes Kühlgebläse.
- Die Installation entspricht allen Abstandsanforderungen und geltenden Normen und Vorschriften.

- Ein geeigneter Trennschalter, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz ermöglicht, ist in die feste Verdrahtung integriert und so angebracht und positioniert, dass er den örtlichen Verdrahtungsregeln und -vorschriften entspricht.
- Der Trennschalter muss von einem zugelassenen Typ sein und in allen Polen (oder in allen aktiven [Phasen-] Leitern, wenn die örtlichen Verdrahtungsvorschriften diese Abweichung von den Anforderungen zulassen) eine Kontakttrennung von 3 mm Luftspalt aufweisen.
- Der Trennschalter ist für den Kunden leicht zugänglich, wenn das Kochfeld installiert ist.
- Im Zweifelsfall konsultieren Sie die örtlichen Baubehörden und Verordnungen.
- Verwenden Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) für die Wandflächen rund um das Kochfeld.
- Der untere Teil des Gehäuses des Induktionsherds muss entweder ein Gerät, wie z. B. einen Backofen, aufnehmen oder mit einer Platte verschlossen werden.

Nach dem Einbau des Kochfeldes

- Das Stromversorgungskabel ist nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich.
- Es gibt einen ausreichenden Luftstrom von der Außenseite des Schanks zum Boden des Kochfelds.

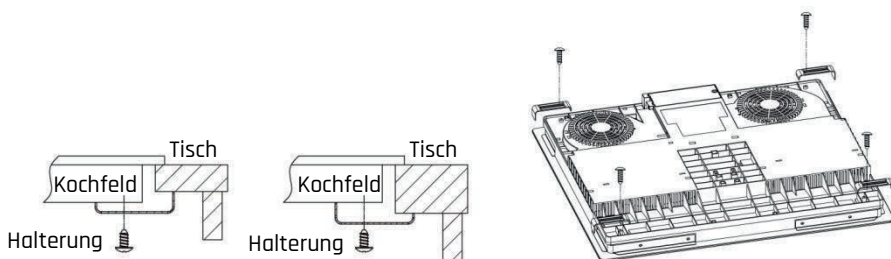
- Wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrank eingebaut wird, wird unter dem Sockel des Kochfeldes eine Wärmeschutzbarriere angebracht.
- Der Trennschalter ist für den Kunden leicht zugänglich.

Vor dem Anbringen der Befestigungsklammern

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

Anbringen der Befestigungsklammern

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



Vorsichtsmaßnahmen

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

Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz



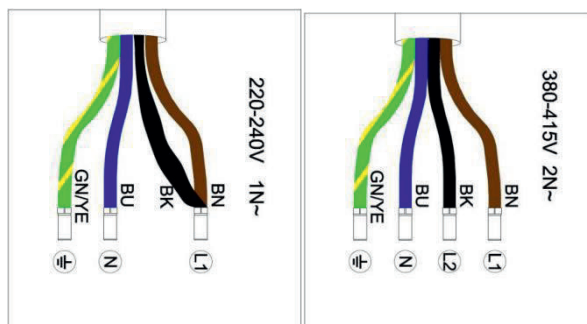
Dieses Kochfeld darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden. Bevor Sie das Kochfeld an das Stromnetz anschließen, prüfen Sie, ob:

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

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



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











- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht

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

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

Betriebsanleitung

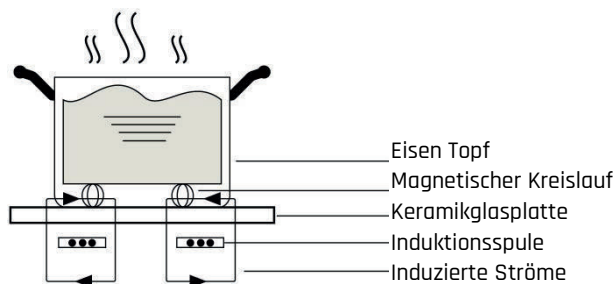
Nein.	Referenz	Beschreibung
1		ON/OFF: Schalten Sie das Gerät ein oder aus.
2		KINDERSICHERUNG: Drücken Sie die Taste einmal, um die Sperre zu aktivieren. Die anderen Tasten funktionieren nicht, wenn die Sperre aktiviert ist. Halten Sie die Taste gedrückt, um sie zu entsperren.
3		Schieberegler: Erhöhen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

Vor der Benutzung des neuen Kochfeldes

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

Induktionskochen

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



Verwendung der Touch-Bedienelemente

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

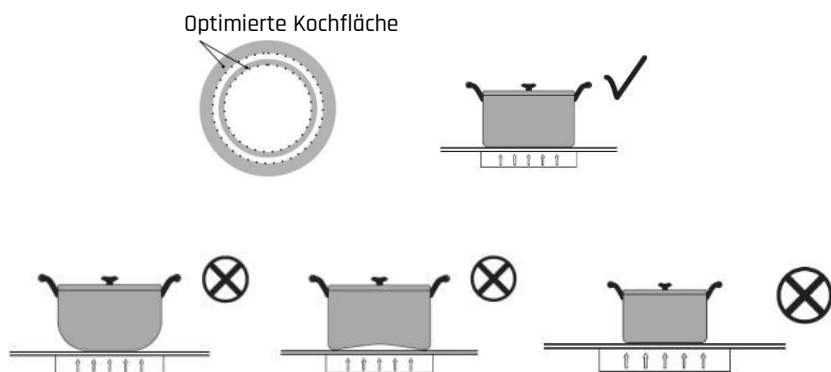
dünnere Wasserfilm kann die Bedienung der Bedienelemente erschweren.

Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs

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

Größe des Brenners (Durchmesser/mm)	Das minimale Kochgeschirr (Durchmesser/mm)
165	120
185	140
400x200	400x200


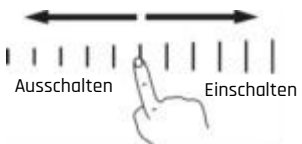
- Die Töpfe und Pfannen müssen genau in der Mitte des Kochfeldes platziert werden.
- In einigen Kochbereichen ist ein Innendurchmesser angegeben, der heller umrandet ist und dem Benutzer rät, einen kleineren Kochbereich mit einem kleineren Durchmesser zu wählen, um eine optimale Leistung und Effizienz zu erzielen. Sie können jedoch auch Pfannen mit einem kleineren Durchmesser als diesem Grenzwert verwenden.




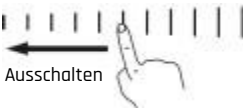


So beginnen Sie zu kochen

Nach dem Einschalten ertönt der Summer einmal, alle

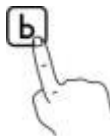
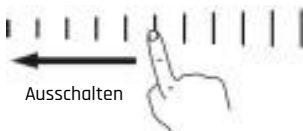
Anzeigen leuchten 1 Sekunde lang auf und erlöschen dann, was anzeigt, dass das Kochfeld in den Standby-Modus übergegangen ist.

<ul style="list-style-type: none"> Berühren Sie den ON/OFF-Schalter, alle Anzeigen zeigen "-" an. Wenn Sie nicht innerhalb von 1 Minute eine Heizstufe wählen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus. Sie müssen dann wieder bei Schritt 1 beginnen. 	
<p>Stellen Sie eine geeignete Pfanne auf die gewünschte Kochstelle.</p> <p>Vergewissern Sie sich, dass der Boden der Pfanne und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.</p>	
<p>Berühren Sie das Bedienelement zur Auswahl der Heizzone, und eine Anzeige neben der Taste blinkt.</p>	
<p>Wählen Sie eine Heizstufe, indem Sie den Schieberegler berühren.</p> <ul style="list-style-type: none"> Sie können die HitzeEinstellung während des Garvorgangs jederzeit ändern. 	

Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind


<p>Berühren Sie die Heizzonenauswahl, die Sie ausschalten möchten.</p>	
<p>Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie den "Schieberegler" berühren. Vergewissern Sie sich, dass das Display "0" anzeigt.</p>	
<p>Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie den ON/OFF-Regler berühren.</p>	
<p>Vorsicht vor heißen Oberflächen.</p> <p>Die Anzeige "H" zeigt an, dass die Kochzone zu heiß zum Berühren ist. Diese Anzeige verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Außerdem kann diese Funktion zum Energiesparen genutzt werden; um mehr Pfannen zu erhitzen, verwenden Sie die Kochplatte, die heiß bleibt.</p>	

Booster verwenden Funktion

<p>Aktivieren Sie die Boost-Funktion</p> <p>Wählen Sie die Zone mit Boost-Funktion.</p> <p>Tippen Sie auf die Taste "Booster"; auf dem Display wird dann "b" angezeigt.</p>	
<p>Aufheben der Boost-Funktion</p> <p>Wählen Sie die Zone mit Boost-Funktion.</p> <p>Berühren Sie den Schieberegler, um die Verstärkungsfunktion zu deaktivieren, und wählen Sie den gewünschten Pegel aus.</p> <p>Die Verstärkungsfunktion kann nur 5 Minuten andauern, danach geht die Zone automatisch auf Stufe 9 zurück.</p>	

Verwendung der Kindersicherungsfunktion

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

<p>So sperren Sie die Bedienelemente</p> <p>Berühren Sie die Taste für die Tastensperre. Die Timeranzeige zeigt "Lo" an.</p>	
<p>So entsperren Sie die Bedienelemente</p> <p>Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.</p> <p>Berühren und halten Sie die Tastensperre 3 Sekunden lang.</p> <p>Sie können nun Ihr Kochfeld in Betrieb nehmen.</p>	



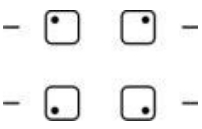





Wenn sich das Kochfeld im Verriegelungsmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer dem EIN/AUS-Schalter deaktiviert. Sie können das Kochfeld im Notfall immer mit dem EIN/AUS-Schalter ausschalten, müssen aber beim nächsten Vorgang das Kochfeld zuerst entriegeln.

Verwendung des Timers






Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

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




Verwendung des Timers als Minutenzähler

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






Ausschalten einer oder mehrerer Kochstellen über den Timer

Berühren Sie das Bedienelement für die Heizzone, für die Sie den Timer einstellen möchten.	
Berühren Sie die Timer-Steuerung, die '10' erscheint in der Timer-Anzeige, und die '0' blinkt. • "Die Zonenanzeige blinkt.	
Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie den "Schieberegler" berühren.	03
Berühren Sie die Timersteuerung erneut, die "1" blinkt.	
Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie den "Schieberegler" berühren.	93
Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort herunterzuzählen. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt. Ein roter Punkt erscheint in der unteren rechten Ecke der Leistungsanzeige, um anzuzeigen, dass die Zone ausgewählt ist.	
Nach Ablauf des Kochtimers schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus. HINWEIS: Die anderen Kochzonen sind weiterhin in Betrieb, wenn sie zuvor eingeschaltet waren.	

Wenn der Timer auf mehr als eine Zone eingestellt ist

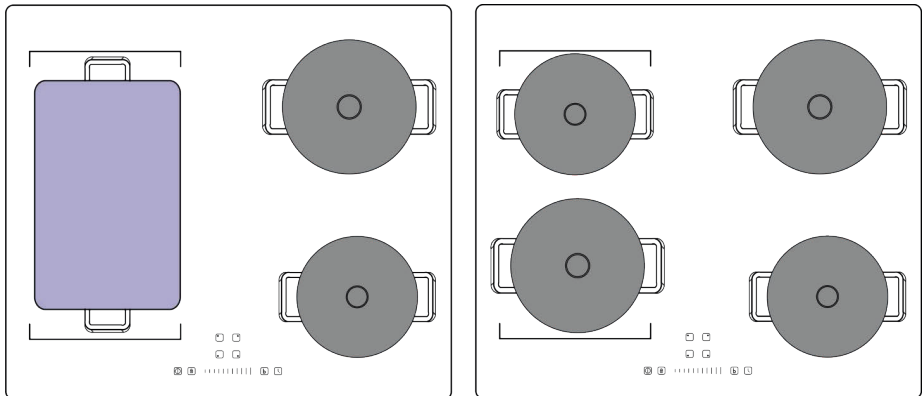
Wenn Sie den Timer für mehrere Kochzonen einstellen, werden die roten Punkte der entsprechenden Kochzonen angezeigt. Die Timer-Anzeige zeigt die Mindestzeit an. Der Punkt der entsprechenden Zone blinkt.	 7. (Auf 15 Minuten einstellen)  5. (Auf 30 Minuten einstellen)
Wenn der Countdown-Timer abläuft,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

Den Timer abbrechen

Berühren Sie das Bedienelement für die Heizzonenauswahl, die Sie löschen möchten.	 6 
Berühren Sie die Timersteuerung, die Anzeige blinkt.	 9:3 
Berühren Sie den Leistungswahlschalter, um den Timer auf '00' zu stellen, der Timer wird gelöscht.	 00

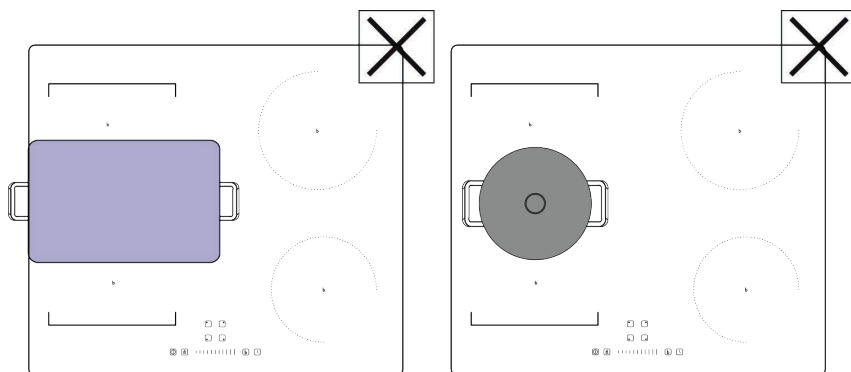
Verwendung der Funktion Flexible Zone

1. Dies kann als eine einzige Zone oder zwei einzelne Zonen verwendet werden, je nach den jeweiligen Kochbedürfnissen
2. Es besteht aus zwei unabhängigen Induktoren, die separat gesteuert werden können, wobei nur die vom Kochgeschirr bedeckte Zone aktiviert wird, wenn die flexible Zone in Betrieb ist.
3. Um sicherzustellen, dass das Kochgeschirr erkannt wird und die Hitze gleichmäßig verteilt wird, zentrieren Sie das Kochgeschirr richtig.

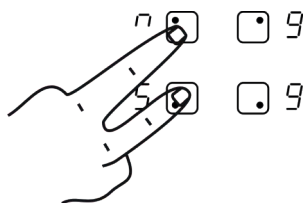


4. Ein Kochfeld mit mehr als einer flexiblen Zone, es wird nicht empfohlen, mehrere Zonen gleichzeitig für eine einzige Pfanne zu verwenden.
5. Achten Sie darauf, dass Sie das Kochgeschirr mittig auf der einzelnen Kochzone platzieren, nicht in der Mitte der Brückenfläche, am besten in einem ovalen

oder rechteckigen Topf oder einer Stielkasserolle.

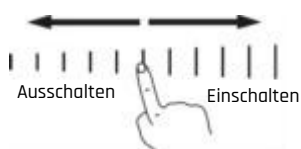
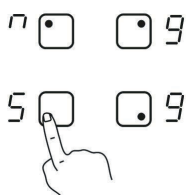


6. Gleichzeitig die beiden Zonen-Wahltasten drücken – die Anzeige der Flexzone blinkt, und die Grundleistungsstufe 5 wird aktiviert.

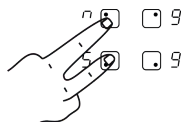


7. Die Leistungsstufe kann während des Kochens jederzeit geändert werden: Untere linke Zone für Leistungs-/Zeiteinstellung wählen. Mit dem Schieberegler die gewünschte Stufe einstellen.

Hinweis: Die Boost-Funktion läuft nur 5 Minuten, danach schaltet die Zone automatisch auf Stufe 9.



8. Erneut beide Zonen-Wahltasten gleichzeitig drücken, um die Flexzonen-Funktion zu beenden.



Automatischer Abschaltenschutz

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

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

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

Restwärme Erwärmung

Wenn das Kochfeld einige Zeit in Betrieb war, entsteht eine gewisse Restwärme. Buchstabe "H" erinnert Sie daran, sich von ihr fernzuhalten.

Wärmeeinstellungen

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

Reinigung und Wartung

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

Wie?	Wie zu tun ist	Wichtig!
<p>Alltägliche Verschmutzungen auf Glas (Fingerabdrücke, Flecken von Lebensmitteln oder nicht-zuckerhaltigen Flüssigkeiten auf dem Glas)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes aus. 2. Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf, solange das Glas noch warm (aber nicht heiß!) ist. 3. Abspülen und mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch abtrocknen. 4. Schalten Sie die Stromversorgung des Herdes wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn die Stromzufuhr zum Kochfeld ausgeschaltet ist, wird "keine heiße Oberfläche" angezeigt, aber die Kochzone kann noch heiß sein! • Schwere Scheuermittel, einige Nylonscheiben und scharfe/abrasive Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob Ihr Reiniger oder Scheuerschwamm geeignet ist. • Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld zurück: Das Glas kann Flecken bekommen.

<p>Überkoche nde, schmelzen de und heiße Zuckerrest e auf dem Glas</p>	<p>Entfernen Sie diese sofort mit einem Fischmesser, einem Spachtel oder einem Rasierklingenschaber, der für Induktionskochfelder aus Glas geeignet ist, aber achten Sie auf die heißen Oberflächen der Kochzonen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes an der Wand aus. 2. Halten Sie die Klinge oder das Utensil in einem Winkel von 30° und kratzen Sie die Verschmutzung oder das verschüttete Getränk in einen kühlen Bereich des Kochfeldes. 3. Wischen Sie die Verschmutzung oder das Verschütten mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch auf. 4. Führen Sie die Schritte 2 bis 4 für "Alltägliche Verschmutzung auf Glas" aus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Entfernen Sie Flecken, die durch geschmolzene und zuckerhaltige Lebensmittel oder verschüttete Flüssigkeiten entstanden sind, so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, können sie schwer zu entfernen sein oder die Glasoberfläche sogar dauerhaft beschädigen. • Schnittgefahr: Wenn die Sicherheitsabdeckung eingezogen ist, ist die Klinge eines Schabers rasiermesserscharf. Verwenden Sie ihn mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie ihn stets sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
--	--	---

<p>Spillovers auf der Berührungsteuerung</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes aus. 2. Wischen Sie das Verschüttete auf. 3. Wischen Sie den Bereich der Berührungssteuerung mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab. 4. Wischen Sie die Stelle mit einem Papierhandtuch vollständig trocken. 5. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes wieder einschalten 	<p>Das Kochfeld kann piepen und sich selbst ausschalten, und die Touch-Bedienelemente funktionieren möglicherweise nicht, wenn sich Flüssigkeit darauf befindet. Vergewissern Sie sich, dass Sie den Bereich der Berührungssteuerung trocken wischen, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.</p>
--	--	--

Fehlersuche

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

Manche Pfannen machen knisternde oder klickende Geräusche.	Dies kann auf die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs zurückzuführen sein (Schichten aus verschiedenen Metallen, die unterschiedlich schwingen).	Dies ist normal für Kochgeschirr und kein Hinweis auf einen Fehler.
Das Induktionskochfeld macht ein leises Brummen, wenn es auf hoher Stufe betrieben wird.	Dies ist auf die Technologie des Induktionskochens zurückzuführen.	Das ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder ganz verschwinden, wenn Sie die Heizstufe verringern.
Lüftergeräusch vom Induktionskochfeld.	Ein in Ihrem Induktionskochfeld eingebaute Kühlgebläse hat sich eingeschaltet, um die Elektronik vor Überhitzung zu schützen. Er kann weiterlaufen, auch wenn Sie das Induktionskochfeld ausgeschaltet haben.	Das ist normal und erfordert keine Maßnahmen. Schalten Sie die Stromzufuhr zum Induktionskochfeld nicht aus, wenn das Gebläse in Betrieb ist.
Die Pfannen werden nicht heiß und erscheinen in der Anzeige.	Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, weil sie nicht für das Induktionskochen geeignet ist. Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, weil sie zu klein für die Kochzone ist oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert ist.	Verwenden Sie für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr. Siehe Abschnitt "Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs". Stellen Sie die Pfanne in die Mitte und achten Sie darauf, dass ihr Boden der Größe der Kochstelle entspricht.

Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet, ein Ton ertönt oder ein Fehlercode wird angezeigt.	Technischer Fehler.	Bitte notieren Sie sich die Fehlerbuchstaben und Nummern, schalten Sie das Induktionskochfeld an der Wand aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
---	---------------------	--

Störungsanzeige und Inspektion

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

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

E7	Sensor für Kochfeldoberfläche offener Kreislauf	Nach 60 Sekunden Betrieb stellt der IGBT seinen Betrieb ein, wenn der Temperaturerkennungsschaltkreis des Topfes einen offenen Stromkreis festgestellt hat.
E8	Kurzschluss im Kochfeldsensor	Der IGBT hört auf zu arbeiten, wenn der Temperaturerkennungsschaltkreis des Topfes einen Kurzschluss festgestellt hat.
E9	Hochtemperaturschutz des Topfsensors	Der IGBT schaltet sich ab, wenn die Temperatur des Topfes einen bestimmten Wert überschreitet, der von der Temperaturerkennungsschaltung erfasst wird.
EA	Schutz vor dem Entfernen von Topfsensoren oder deren Ausfall	Wenn der Topfsensor entfernt wird, erkennt der entsprechende Heizbereich diese Veränderung und stoppt das Aufheizen, nachdem die Maschine eine gewisse Zeit lang aufgeheizt wurde.
EB	Kommunikationsfehler	Die Leistungsplatine empfängt seit 90 Sekunden kein gültiges Kommunikationssignal von der Anzeigeplatine.
EC	Kommunikationsfehler	Die Anzeigetafel empfängt 90 Sekunden lang kein gültiges Kommunikationssignal von der Leistungskarte.
H	Die Oberfläche des Kochfeldes hat eine hohe Temperatur.	Ist die Oberflächentemperatur des Kochfeldes nach dem Ausschalten zu hoch, wird "H" angezeigt, und das Gebläse schaltet sich nach einer Verzögerung von 2 Minuten ein.

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

Bitte demontieren Sie das Gerät nicht selbst, um mögliche Gefahren und Schäden an der Induktionsanlage zu vermeiden.

Technische Daten

Identifizierung des Modells	IKA4ZFZ
Kochzonen	4 Zonen
Versorgungsspannung	220-240V~/380-415V 2N~ 50-60Hz
Installierte elektrische Leistung	7200W
Produktgröße T x B x H (mm)	590×520×60
Einbaumaße A x B (mm)	560×490

Informationen für Haushaltskochfelder.

Tabellen-Informationen für elektrische Haushaltskochfelder			
	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells	-	IKA4ZFZ	-
Typ des Kochfeldes	-	Elektrokochfeld	-
Anzahl der Kochzonen und/oder -bereiche	-	Zwei Kochzonen und eine Fläche	-
Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochfelder, Strahlungskochzonen, feste Platten)	-	Induktionskochzone n und Kochflächen	-
Für kreisförmige Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone, gerundet auf die nächsten 5 mm	Ø	Rechter vorderer Bereich (kreisförmig): 16.5 Rechte hintere Zone (kreisförmig): 18,5	cm
Für nicht kreisförmige Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone oder -fläche, auf die nächsten 5 mm gerundet	L _w	Linke Fläche: 40.0*20.0	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche, berechnet pro kg	EC _{elektrisches Kochen}	Linke vordere Zone: 209.6 Linke hintere Zone: 188.2 Rechter vorderer Bereich (kreisförmig): 178.1 Rechter hinterer Bereich (kreisförmig): 189.6	Wh/kg

Energieverbrauch für das Kochfeld berechnet pro kg	EC _{der Elektroherd}	191.4	Wh/kg
Off-Power	-	0.5	W
Standby-Modus	-	K.A.	W
Zeit, nach der das Gerät automatisch in den Standby-Modus wechselt:		K.A.	
Zeit, nach der das Gerät automatisch ausgeschaltet wird:		20 min	

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

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

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

Korrekte entsorgung dieses produkts



Die europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) schreibt vor, dass gebrauchte Haushaltsgeräte nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen.

Altgeräte müssen getrennt gesammelt werden, um die Rückgewinnungs- und Recyclingrate der Materialien, aus denen sie bestehen, zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu verringern.

Das Symbol der durchkreuzten Mülltonne ist auf allen Produkten angebracht, um Sie an die Verpflichtung zur getrennten Sammlung zu erinnern.

Als Nutzer von unseren Produkten sind für Sie folgende Informationen wichtig:

Getrennte Erfassung von Altgeräten:

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten müssen diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuführen. Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

Batterien und Akkus sowie Lampen

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

Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertriebern eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.

Rücknahmeflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und

Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen.

Dies gilt auch bei Online- oder Katalog-Vertrieb, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Vertreiber haben die Rückgabemöglichkeiten grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertreibern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden. Dies gilt bei Online- oder Katalog-Vertrieb für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages

befragt.

Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreiber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für Kleingeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommunikationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“

Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

Ersatzteile und Reparaturen:

Die nachstehenden Ersatzteile stehen nach Einstellung der Modellproduktion noch 7 Jahre lang zur Verfügung: Thermostate, Temperatursensoren, Platinen,

Lichtquellen Türgriffe, Türscharniere, Schubfächer und Körbe.

Bitte beachten Sie, dass einige dieser Ersatzteile nur für professionelle Servicewerkstätten zur Verfügung stehen und dass nicht alle Ersatzteile für alle Modelle benutzt werden können.

Nach Auslaufen des Modells sind die Türdichtungen noch 10 Jahre lang verfügbar.

Den Ersatzteilverkauf sowie weitere Informationen zu Reparaturen erhalten Sie unter:

www.poco.de/c/kontakt

Produkt-Datenblätter:

Die Produktdatenblätter zu Ihrem Gerät finden Sie online unter www.poco.de

Oder gehen Sie auf <https://eprel.ec.europa.eu> und geben Sie die Modellkennung Ihres Gerätes ein, um das Produktdatenblatt abzurufen

INSTRUCTION MANUAL

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

TABLE OF CONTENTS

Important safety instructions	GB-2
Product overview	GB-10
Installation instructions.....	GB-12
Operating instructions	GB-19
Cleaning and maintenance	GB-32
Troubleshooting	GB-35
Failure display and inspection	GB-37
Technical Specification	GB-39
Correct disposal of this product.....	GB-42

Important safety instructions

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

Safety instructions

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

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

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

the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

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

It is recommended that the manufacture or your doctor is consulted to verify any incompatibility.

18. This appliance generates short range magnetic field therefore people with other types of electrical medical equipment, such as hearing aids for the deaf, must ensure they confirm to the norms regarding electromagnetic disturbances.
19. This appliance has been designed for family use only. In case of doubts or questions, please contact the manufacturer.
20. Keep the packing material away from children (plastic bags, parts in foamed plastic, etc.) they could be potentially dangerous.
21. To prevent electrical shocks, contact the technical service center for any repairs.
22. Make sure that installation and electrical connections are carried out by qualified personnel, following the manufacturer's instructions and in conformity with local norms in force.
23. The hob must be installed and grounded by qualified personnel. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically

recommended in this manual. All other interventions must be carried out by qualified technicians.

24. This hob comes with a cooling fan with air vent underneath the worktop itself. If there is a drawer under the worktop, do not put any paper or small light objects in it as they could be sucked up by the fan, damaging it or compromising its function.
25. Do not use aluminum foil to protect parts of the hob.
26. Do not leave the kitchen unattended when cooking foods where high contents of oil or fat are used, the oil could catch fire. If the oil should catch fire never put out with water. Immediately suffocate the fire with a lid and turn off the hob.
27. Do not cook on the hob if the glass is broken. Water or cleaning products could filter through the breakage and cause electrical shocks. Immediately contact qualified personnel as soon as you notice a breakage.
28. Keep the area around the hob free from combustible material (plastic, paper etc.) or

flammable liquids, these can catch fire, metal parts can heat up and cause burns.

29. Children must not be along in the kitchen when the hob is in use.
30. Do not use the hob as a surface when the hob is in use, the surface of the cooking areas could be hot after a transfer of the temperature of the cooker food to the pan and then to the glass.
31. After use, when the cooking element or entire hob is turned off, a residual heat indicator will come on, showing an H (hot) for each cooking area that was used: this indicates that the corresponding cooking area is still dangerously hot (please see the chapter on how the hob works).
32. Do not heat up food in hermetically closed containers before opening them: they can explode! This warning must also be observed for other types of cooking surfaces.
33. Do not place metal utensils on the hob, they could heat up and cause serious burns.
34. To prevent improper use by children or others and to protect against accidental start-up of the hob during cleaning the appliance has a

safety device (please see the chapter on how the hob works).

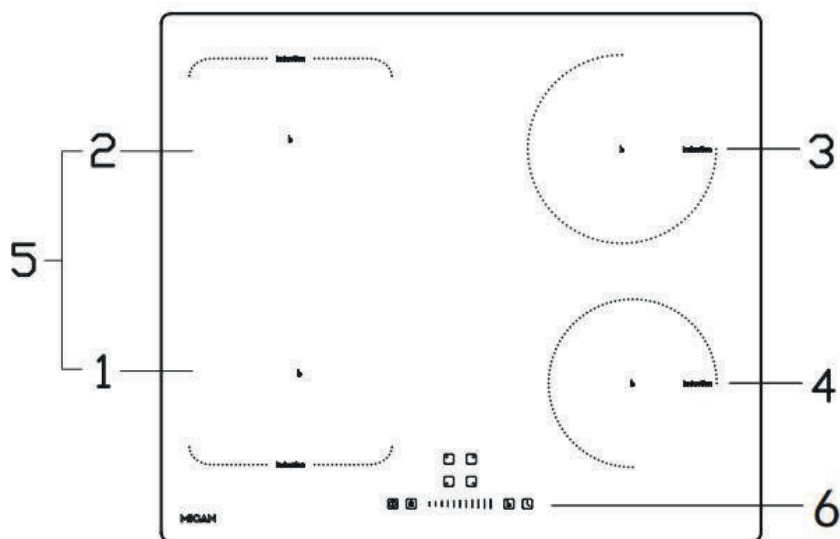
35. During cooking the glass surface remains cold, preventing burns; moreover the cooking area cannot be accidentally activated unless suitable pans are placed on the area.
36. For EMC compliance, the touch control sensitively is adjusted to the optimum level.
37. After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
38. The heating elements do not work if the pan has a diameter that is too small or not magnetically detectable. To verify that the material of the pan is suitable, that is ferrous, use a magnet.
39. To prevent damage to the electronic circuit, the hob has a sensor that constantly controls the temperature of the circuit itself, in the case of overheating the hob automatically reduces power or turns itself off until a safe temperature is reached.
40. The fixed wiring for appliance shall have an all-pole disconnection device.
41. This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.

42. Regarding dimensions of the space to be provided for the appliance, dimensions and position of the means for supporting and fixing the appliance within this space, minimum distances between the various parts of the appliance and the surrounding structure, minimum dimensions of ventilating openings and their correct arrangement and connection of the appliance to the supply mains please refer to following chapters.

Product overview

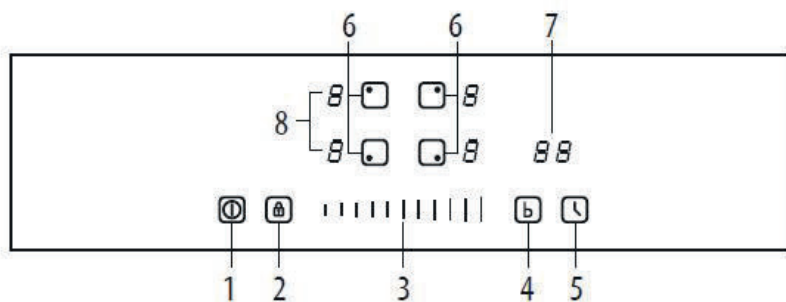
Make sure all parts are included in the device packaging. If you have a problem with your device or parts, contact a local service center or the store where you purchased the product.

Top View





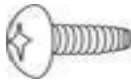
1. Highest 1800W /Boost 2100W zone
2. Highest 1200W/Boost 1500W zone
3. Highest 1800W/Boost 2100W zone
4. Highest 1200W/Boost 1500W zone
5. Highest 2600W/Boost 3000W zone
6. Control panel

The Control Panel



- | | |
|-----------------------|---------------------------|
| 1. ON/OFF | 2. Child lock |
| 3. Select power level | 4. Booster control |
| 5. Set the timer | 6. Select heating zone |
| 7. Timer display | 8. Flexible zone function |

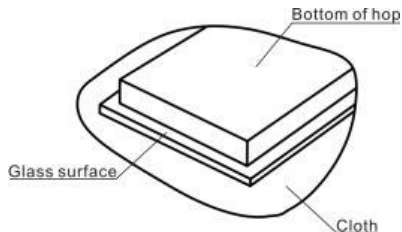
Accessories

Accessory name	Qty	Picture
Strip seal	1	
Bracket	4	
Screw	4	

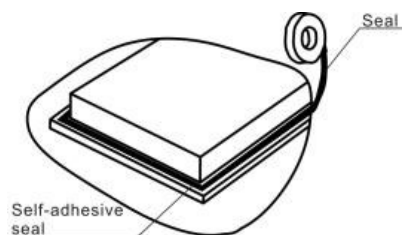
Installation instructions

Selection of installation equipment

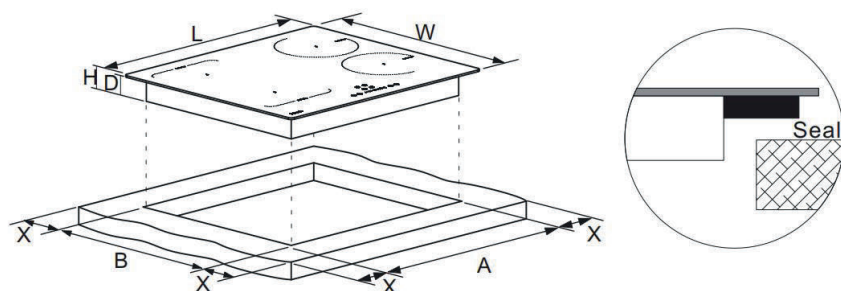
- Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
- For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.
- Ensure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid significant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



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



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

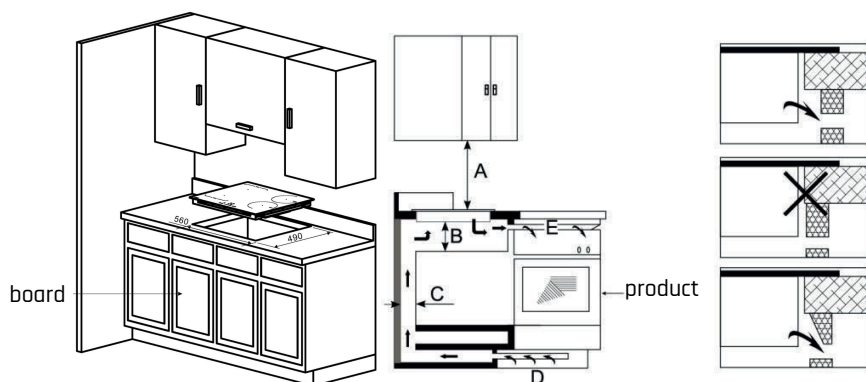


Type	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
IKA4ZFZ	590	520	60	56	560	490	50



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

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



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

Before installing the hob

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

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

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

After installing the hob

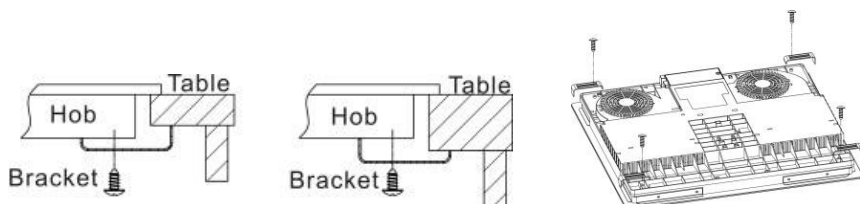
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating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

Before locating the fixing brackets

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

Locating the fixing brackets

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



Cautions

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

surface shall withstand heat.

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

Connecting the hob to the mains power supply



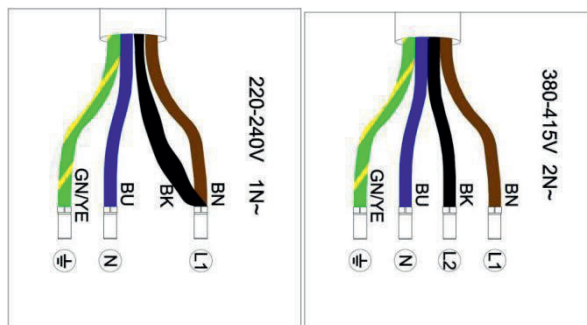
This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

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

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














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



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

Operating instructions

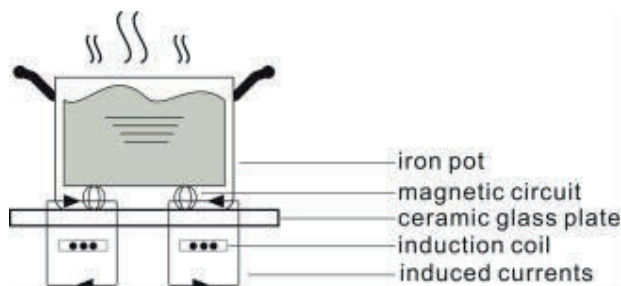
No.	Reference	Description
1		ON/OFF: Turn on or turn off the machine.
2		CHILD LOCK: Press the button once to activate the lock. Other buttons will not operate when it is locked. Press and hold the button to unlock.
3		Slide control: Increase or Reduce the power level.
4		BOOSTER: Activates the booster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

Before using the New Hob

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

A Word on Induction Cooking

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



Using the Touch Controls

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

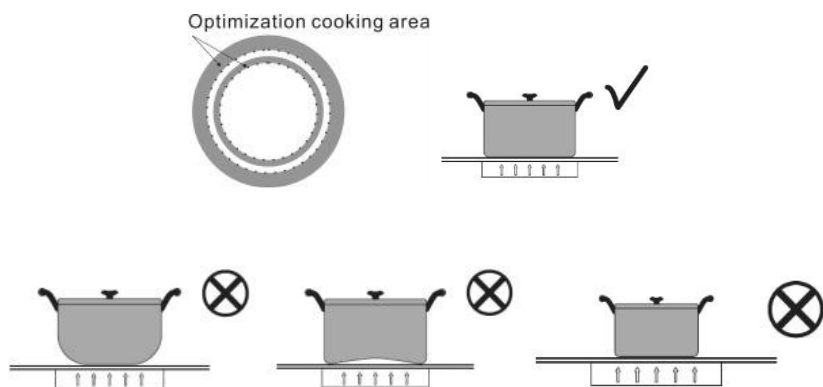
Choosing the right cookware

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

Size of burner (diameter/mm)	The minimum cookware (diameter/mm)
165	120
185	140
400x200	400x200

- The pots and pans must be placed precisely in the middle of the cooking area.

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



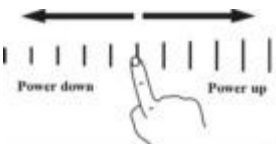


To Start Cooking




After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the hob has entered the state of standby mode.

- Touch the ON/OFF switch, all the indicators will show '—'.
If you don't choose a heat setting within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to restart from step 1.



<p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Ensure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.</p>	
<p>Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash.</p>	
<p>Select a heat setting by touching the 'slider' control .</p> <ul style="list-style-type: none"> You can modify the heat setting at any time during cooking. 	

When you have finished cooking

<p>Touch the heating zone selection that you wish to switch off.</p>	
<p>Turn the cooking zone off by touching the 'slider' control. Make sure the display shows '0'.</p>	
<p>Turn the entire cooktop off by touching the ON/OFF control.</p>	

Beware of hot surfaces.

'H' will display, indicating that the cooking zone is too hot to touch. This will disappear when the surface has cooled to a safe temperature. Additionally, this can be used as an energy-saving function; to heat more pans, use the hotplate that remains hot.

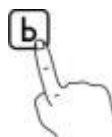


Using booster Function

Activate the boost function

Select the zone with boost function.

Touch the 'booster' key; then the display will show 'b'.



Cancel boost function

Select the zone with boost function.


Touching the 'slider' control to cancel the Boost function, and select the level you want to set.

Boost function can only last for 5 minutes, after that the zone will go to level 9 automatically.



Using Child Lock Function

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

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



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

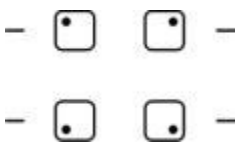





Using the Timer

You can use the timer in two different ways:


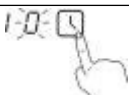





- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.

- You can use for up to 99 minutes as cut-off timer to turn one or more cooking zones off after time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

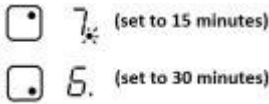

Using the timer as a Minute Minder

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




Using the timer to switch off one or more cooking zones

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

If the timer is set on more than one zone

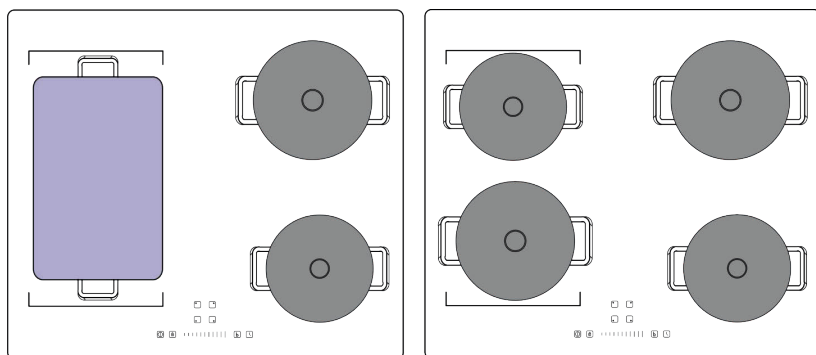
When you set the timer for several cooking zones, red dots of the relevant cooking zones are indicated. The timer display shows the minimum timer. The dot of the corresponding zone blinks.	
Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new minimum time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

Cancel the timer

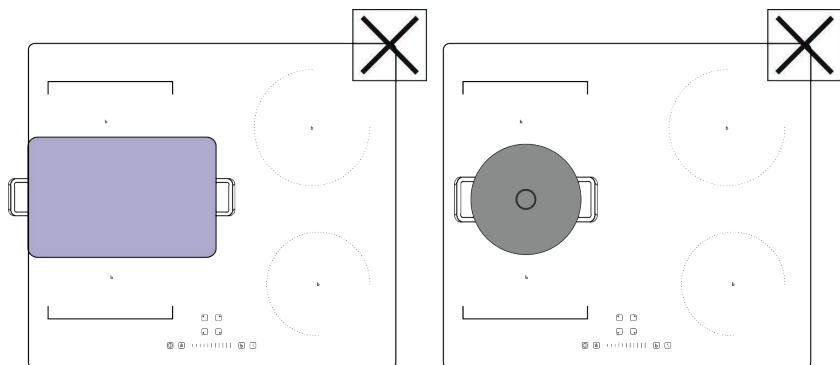
Touch the heating zone selection control that you want to cancel the timer.	
Touch the timer control, the indicator will flash.	
Touch the power selection control to set the timer to '00', the timer is cancelled.	

Using the Flexible zone function

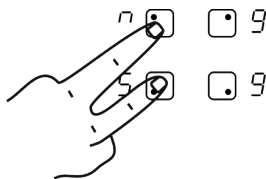
1. This may be used as a single zone or two individual zones depending on the cooking needs in each situation
2. It is made of two independent inductors that can be controlled separately. When the flexible zone is working, only the zone covered by the cookware is activated.
3. To ensure that the cookware is detected and heat is distributed evenly, correctly centre the cookware.



4. One hob with more than one flexible zone, it is not recommended to use several zones at the same time for a single pan.
5. Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. Do not put pot in the middle of the bridge area. The ideal recipe is an oval or rectangular saucepan, or a saucepan.

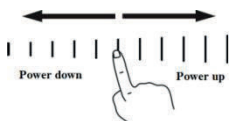
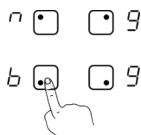


6. Press the two zone selected key at the same time ,the flexible zone display will flash and the initial setting of the power of 5 levels is performed.

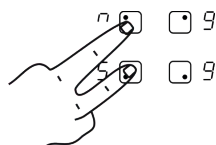


7. You can modify the heat setting at any time during cooking. Selecting the left lower zone selection for power or time setting, and touching the 'slider' control to select the level you want to set.

Note: Boost function can only last for 5 minutes, after that the zone will go to level 9 automatically.



8. Press the two zone selected key at the same time again to exit the Flexible zone function.



Auto shutdown protection

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

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

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

Residual heating warming

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

Heat settings

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

Cleaning and maintenance

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

What?	How to do	Important!
<p>Everyday soiling on glass (fingerprint s, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooker back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be 'no hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

	<p>cooktop.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	
Spillovers on the touch control	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill. 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<p>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.</p>

Troubleshooting

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

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

Failure Display and Inspection

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

Fault Code	Possible Cause	Description
E1	Pan or pot fault	No pan or pot is detected, or the pan or pot size, material, etc. is unsuitable, or it is not placed precisely in the middle of the cooking area.
E2	Voltage is too high	Higher than AC 265V.
E3	Voltage is too low	Lower than AC 180V.
E4	IGBT sensor open-circuit	When the IGBT sensor detects an open-circuit, the IGBT sensor stops working.
E5	IGBT sensor short-circuit	When the IGBT sensor detects a short-circuit, the IGBT sensor stops working.
E6	IGBT sensor over temperature	IGBT reaches $110\pm 5^{\circ}\text{C}$ for 3s(It can recover automatically when temperature decreases 50°C - 70°C).
E7	Hob surface sensor open-circuit	After 60 seconds of operation, IGBT stops working when the temperature detection circuit of pot has detected an open-circuit.

E8	Hob surface sensor short-circuit	IGBT stops working when the temperature detection circuit of the pot has detected an short-circuit.
E9	High temperature protection of pot sensor	The IGBT stops working when the temperature of the pot exceeds a certain value detected by the temperature detection circuit.
EA	Pot sensor removal or failure protection	When the pot sensor is removed, the corresponding heating area detects this change and stops heating after the machine has been heated for a period of time.
EB	Communication fault	The power board does not receive a valid communication signal from the display board for 90 seconds.
EC	Communication fault	The display board does not receive a valid communication signal from the power board for 90 seconds.
H	Hob surface is of high temperature.	After the hob is turned off, if the hob surface temperature is too high, it will display 'H', and the fan will start working after a delay of 2 minutes.

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

Technical Specifications

Model identification	IKA4ZFZ
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~/380-415V 2N~ 50-60 Hz
Installed Electric Power	7200W
Product Size D x W x H (mm)	590×520×60
Building-in Dimensions A x B (mm)	560×490

Information for domestic hobs.

Table-Information for domestic electric hobs			
	Symbol	Value	Unit
Model identification	-	IKA4ZFZ	-
Type of hob	-	Electric hob	-
Number of cooking zones and/or areas	-	Two cooking zones and a area	-
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	-	induction cooking zones and cooking area	-
For circular cooking zones or area:diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm	∅	Right front zone(circular): 16.5 Right rear zone(circular): 18.5	cm
For non-circular cooking zones or areas:lenth and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area,rounded to the nearest 5mm	L W	Left area: 40.0*20.0	cm
Energy consumption per cooking zone or area calcuated per kg	EC ^{electric cooking}	Left front zon: 209.6 Left rear zone:188.2 Right front zone:178.1 Right rear zone:189.6	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC ^{electric hob}	191.4	Wh/kg
off power	-	0.5	W
Standby mode	-	N/A	W
Time after which the equipment reaches automatically standby mode:		N/A	
Time after which the equipment reaches automatically off mode:		20 min	

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

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

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

Correct disposal of this product



European directive 2012/19/EU on Waste from Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that used household appliances are not thrown into the normal municipal waste stream.

Used appliances must be collected separately in order to optimize the rate of recovery and recycling of materials that compose them, and to reduce the impact

environment. The crossed bin symbol is affixed to all the products to remind you of the obligations of separated collection.

POCO EINRICHTUNGSMÄRKTE GmbH

Industriestr. 39 - 59192 Bergkamen - Germany

www.poco.de - info@poco.de

V1 (DD/MM/YYYY)