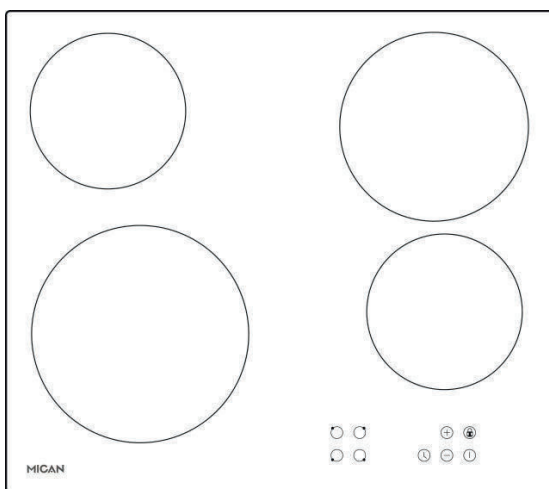


MICAN

electrify your spirit!



ART.NO	5109295/00	MODELL NO.	CKA4Z
--------	------------	------------	-------

-
- DE Ceran-Kochfeld**
Installations-, Betriebs- und Sicherheitshinweise.....DE 2-45
- GB Ceramic Hob**
Installation, operating and safety instructions.....GB 2-36



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-9
Anweisungen zum Einbau.....	DE-12
Betriebsanleitung.....	DE-21
Leitlinien für Kochfelder.....	DE-32
Reinigung und Wartung.....	DE-34
Fehlersuche.....	DE-37
Technische Daten.....	DE-38
KORREKTE ENTSORGUNG DIESES PRODUKTS.....	DE-41

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. Bei Betrieb kann direkter Kontakt mit dem Kochfeld zu Verbrennungen führen!
17. Stellen Sie sicher, dass kleine Haushaltsgeräte, einschließlich Anschlusskabel, das Kochfeld nicht berühren, da deren Isolierung meist nicht hitzebeständig ist.
18. Schalten Sie das Kochfeld erst ein, nachdem ein Topf darauf platziert wurde.
19. Stellen Sie keine Töpfe mit einem Gewicht über 25 kg auf das Kochfeld.
20. Verwenden Sie das Keramik Kochfeld nicht bei technischen Defekten. Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

21. Bei einem Vorfall durch technischen Defekt:
Trennen Sie die Stromversorgung und melden Sie den Fehler im Servicezentrum.
22. Die Regeln dieser Anleitung müssen strikt befolgt werden. Personen, die nicht mit dem Inhalt vertraut sind, dürfen das Kochfeld nicht bedienen.
23. WICHTIG: Angrenzende Möbel/Gehäuse müssen während des Betriebs mindestens 85°C über der Raumtemperatur standhalten.
24. Schäden können entstehen, wenn das Gerät entgegen dieser Temperaturgrenze installiert oder Materialien näher als 4 mm platziert werden.
25. Das Gerät entspricht allen geltenden europäischen Sicherheitsvorschriften. Dennoch werden Oberflächen heiß und speichern Nachwärme.
26. Halten Sie Babys/Kinder vom Gerät fern und lassen Sie sie es nicht berühren.
27. Bei Anwesenheit von Kindern in der Küche:
Ständige Aufsicht gewährleisten.
28. Elektrische Kabel dürfen keine heißen Bereiche berühren.

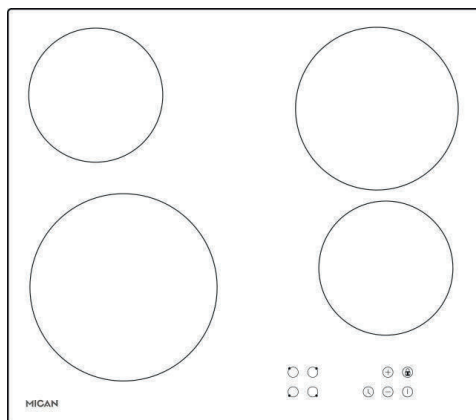
- 29. Nutzen Sie das Gerät nicht zum Heizen oder Trocknen von Kleidung.
- 30. Installieren Sie es nicht in der Nähe von Vorhängen oder Textilien.
- 31. Die feste Elektroinstallation muss eine allpolige Schaltvorrichtung enthalten.
- 32. Informationen zu Installation, Wartung und Entsorgung: Siehe folgende Abschnitte.
- 33. Details zu Abmessungen, Mindestabständen, Belüftungsöffnungen und Stromanschluss: Siehe nachfolgende Kapitel.
- 34. Ausführliche Informationen zu geeigneten Kochgefäßen finden Sie im Kapitel "Auswahl des passenden Kochgeschirrs".
- 35. Fest installierte Leitungen müssen den Leitungsregeln entsprechend mit einem Abkopplungsmittel ausgestattet sein.
- 36. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- 37. 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.

Vorderansicht

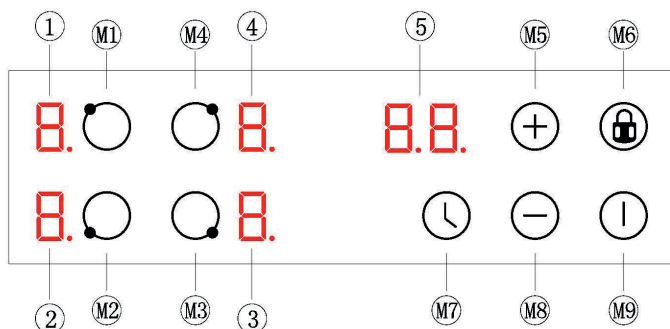


Komponenten

Name des Zubehörs	Menge	Bild
Schwammstreifen	1	
Schnalle	5	
Schraube	5	

Das Bedienfeld

1. die Schaltfläche und der Anzeigemodus



1.1 Anleitung zum Schaltflächensymbol

Icon	Funktion	Icon	Funktion
M1	Taste zur Auswahl der Kochzone Nummer.1	M6	Kindersicherungstaste: zum Sperren oder Entsperren des Bedienfelds gedrückt halten
M2	Nummer.2 Taste zur Auswahl der Kochzone	M7	Timer-Wahlschalter: Zeitsteuerung für jede Kochzone
M3	Nummer.3 Taste zur Auswahl der Kochzone	M8	Minustaste: zum Reduzieren der Zeit und der Leistungsstufe
M4	Nummer.4 Taste zur Auswahl der Kochzone	M9	Einschalt Taste: zum Einschalten gedrückt halten
M5	Plus-Taste: zum Hinzufügen von Zeit und Leistungsstufen		

1.2 Anzeigebereich

Icon	Funktion
1	Nummer.1 Kochzonenanzeige mit digitaler Röhre: Anzeige der Leistungsstufe, Warnsymbol für hohe Temperatur usw.
2	Nummer.2 Digitalanzeige der Kochzone: Anzeige der Leistungsstufe, Warnsymbol für hohe Temperatur usw.
3	Nummer.3 digitale Kochzonenanzeige: Anzeige der Leistungsstufe, Warnsymbol für hohe Temperatur usw.
4	Nummer.4 digitale Kochzonenanzeige: Anzeige der Leistungsstufe, Warnsymbol für hohe Temperatur usw.
5	Timer-Digitalanzeige: Anzeige der Uhrzeit, Kindersicherungssymbol usw.

Anweisungen zum Einbau

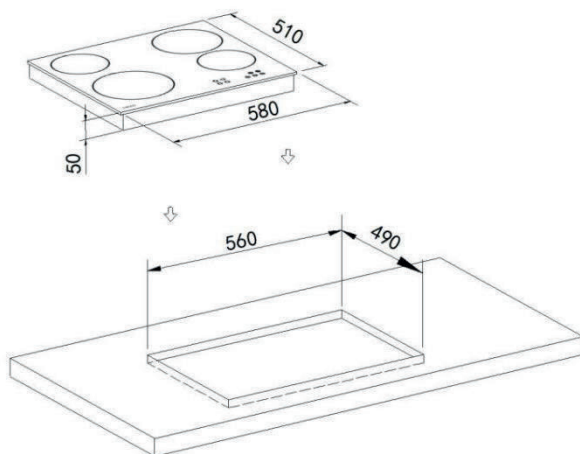
Elektrischer Anschluss

Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der Spannung Ihres Stromnetzes übereinstimmt.

WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET SEIN.

- Wenn Sie das Netzkabel des Ofens austauschen müssen, muss der Erdungsleiter (gelb/grün) immer 10 mm länger sein als die Netzleiter.
- Es muss darauf geachtet werden, dass die Temperatur des Netzkabels 50°C nicht überschreitet.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein geeignetes Ersatzkabel ersetzt werden, das in der Ersatzteildienst erhältlich ist.

Montage des Cerankochfelds



Vorbereiten des Geräts für ein Einbaugerät

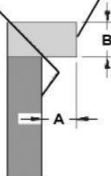


WARNUNG

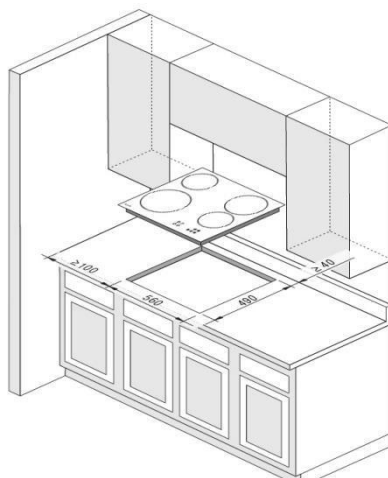
- Die Küchenmöbel, die in direktem Kontakt mit den Geräten stehen, müssen hitzebeständig sein (mindestens 95 °C).
- Das Gerät kann auf einer Arbeitsfläche mit einer Dicke zwischen 30 und 40 mm und in der Nähe von Wänden, die höher als die Arbeitsfläche sind, aufgestellt werden, wobei ein Mindestabstand von 100 mm einzuhalten ist.
- Anpassen Sie das Gerät und die Arbeitsfläche zurecht und entfernen Sie Späne oder Sägemehl sorgfältig, bevor Sie die Geräte einsetzen.
- Um eine korrekte Belüftung des Kochfeldes zu gewährleisten, halten Sie bitte die in den Abbildungen angegebenen Maße ein.
- Für spezifische Anweisungen wenden Sie sich bitte immer an den Hersteller, bevor Sie die Montage fortsetzen.
- Vergewissern Sie sich, dass der Untergrund ebenflächlich und rechtwinklig ist und dass kein Teil den für die Installation erforderlichen Platz beeinträchtigt.
- Bereiten Sie den Schnitt wie angegeben vor (siehe Einbaumaße).

Kabinetthinterseite oder
Hinterwand unter der
Arbeitsplatte

Hinterkante der
Ausschneidung



A. 40mm min
B. 40mm max



Einbau des Kochfeldes



WARNUNG

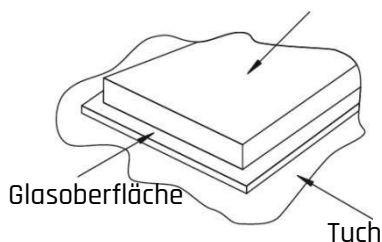
Risiko von Schnittverletzungen.
Achten Sie auf die Schnittkanten.
Endstücke aus geschäumtem Kunststoff - Vorsicht.
Während des Transports können diese leichte
Verletzungen oder Schnitte verursachen.

Nehmen Sie das Material und
den Umschlag mit den
Dokumenten aus der
Verpackung.
Bevor Sie mit der Installation
beginnen, lesen Sie die
Arbeitsanweisungen
sorgfältig durch.

Schritt.1

Legen Sie ein Handtuch

Boden des Herdplatten



Dichtung



oder einen
Lappen auf die Arbeitsfläche und legen
Sie das Kochfeld mit der Oberseite
nach unten auf die geschützte Fläche.

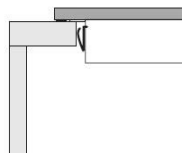
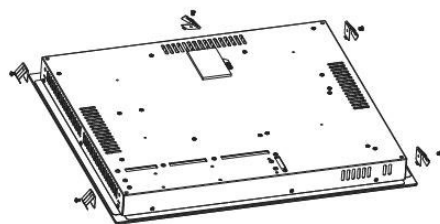
Schritt.2

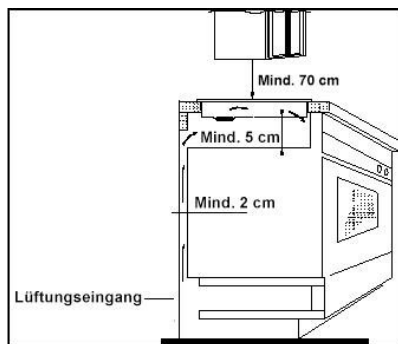
Bringen Sie den mit dem Kochfeld gelieferten
Dichtungsstreifen an, der zum Abdichten auf der
Arbeitsfläche dient.

Verwenden Sie kein Silikon. Bringen Sie die Dichtung an
der Kante des Kochfeldbodens an, wobei Sie einen
Abstand von etwa 3 mm zum Glasrand lassen

Schritt.3

Befestigen Sie die Halterungen (5 Stück) auf der linken
und rechten Seite mit Schrauben. Setzen Sie das
Kochfeld in den ausgeschnittenen Schrank ein, und
richten Sie es aus. Achten Sie darauf, dass die
Vorderkante des Kochfeldes parallel zur Seitenkante der
Arbeitsfläche liegt.



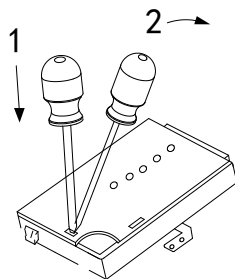


- **WICHTIG:** Beachten Sie die in der nebenstehenden Zeichnung angegebenen Belüftungsvorschriften.
- **WICHTIG:** An der Außenseite des Kochfeldes befinden sich Lüftungsöffnungen. Sie MÜSSEN sicherstellen, dass diese die Löcher nicht durch die Arbeitsplatte blockiert werden, wenn Sie das Kochfeld in Position bringen (siehe nebenstehende Zeichnung).
- **WICHTIG:** Verwenden Sie kein Silikondichtmittel zum Abdichten des Geräts gegen die Öffnung. Dadurch wird es schwierig, das Kochfeld in Zukunft aus der Öffnung zu entfernen, insbesondere wenn es gewartet werden muss.
- Drehen Sie das Kochfeld vorsichtig um und senken Sie es dann vorsichtig in die ausgeschnittene Öffnung.
- Legen Sie ein Holzbrett auf den Boden des Ofens.

Leitlinien für den Einbau

Das Keramik Kochfeld ist für den Betrieb mit

Zweiphasenwechselstrom (400V2N~50Hz) ausgelegt. Die Nennspannung der Heizelemente des Keramikkochfeldes beträgt 230V. Die Anpassung des Keramikkochfeldes für den Betrieb mit Einphasestrom ist durch eine entsprechende Überbrückung im Anschlusskasten gemäß dem untenstehenden Anschlussplan möglich. Das Anschlussschema befindet sich auch auf dem Deckel des Anschlusskastens. Beachten Sie, dass der Anschlussdraht der Anschlussart und der Leistung Cerankochfeldes entsprechen muss. Das Anschlusskabel muss mit einer Zugentlastungsschelle gesichert werden.



Warnung!

Denken Sie daran, den Sicherheitsstromkreis an die mit gekennzeichnete Klemme des Anschlusskastens mit anzuschließen . Die Stromversorgung für das Cerankochfeld muss einen Sicherheitsschalter haben, der ermöglicht die Unterbrechung der Stromzufuhr im Falle eines Notfalls. Der Abstand zwischen den Arbeitskontakten des Sicherheitsschalters muss mindestens 3 mm betragen.

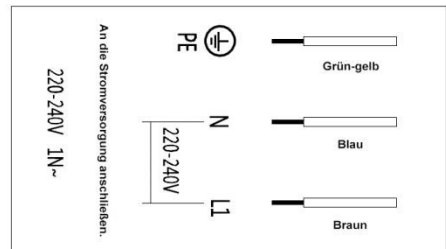
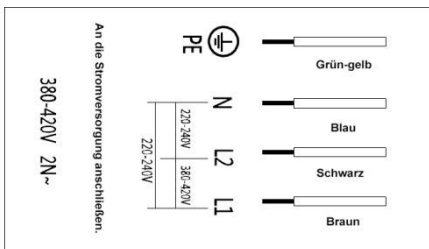
Bevor Sie das Cerankochfeld an das Stromnetz anschließen, sollten Sie die Informationen auf dem Typenschild und den Anschlussplan lesen.

Adaptiver Spannungsbereich und Drähte		Der Schaltplan
220-240 1N~ 50-60Hz	380-420 2N~ 50-60Hz	KADO XT/ TB102-3
H05VV-F 3G2.5	H05VV-F 4G2.5 H05GG-F 4G2.5 H07RN-F 4G2.5	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">Schaltplan</p> </div>

- Die Kabelanschlüsse müssen gemäß dem auf der Unterseite des Kochfeldes befindlichen Plan erfolgen.
- Der Kabeltyp muss an den entsprechenden Stromversorgungsanschlusskasten angeschlossen werden.
- Verwenden Sie einen hochwertigen Schraubendreher, um ALLE Klemmschrauben sorgfältig und vollständig anzuziehen.
- Wenn beim ersten Einschalten des Kochfelds nur zwei der Zonen funktionieren, sollten Sie überprüfen, ob die Klemmschrauben alle fest angezogen sind. Dies sollte geschehen, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden.
- WICHTIG: Das Gerät darf NICHT über einen 13A-Stecker und eine 13A-Steckdose an das Stromnetz angeschlossen werden.
- Dieses Gerät muss an eine zweipolig geschaltete, abgesicherte Stickleitung mit 30 A angeschlossen werden, die einen Kontaktabstand von 3 mm


aufweist und an einer leicht zugänglichen Stelle in der Nähe des Geräts angebracht ist. Sie sollte sich nicht über dem Gerät befinden und nicht mehr als 1,25 m von ihm entfernt sein.

- Das Kabel kann bei Bedarf in einer Schlaufe verlegt werden, aber achten Sie darauf, dass es nicht geknickt oder eingeklemmt wird, wenn das Kochfeld in Position ist. Es muss darauf geachtet werden, dass das Kabel nicht mit heißen Teilen des Geräts in Berührung kommt.
- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, sollte dies von einem Kundendiensttechniker mit dem richtigen Werkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Das Kabel muss regelmäßig überprüft und darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden.



Auswechseln des Netzanschlusskabels

- ✧ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein geeignetes Ersatzkabel ersetzt werden.
- ✧ Das Netzkabel sollte gemäß den folgenden Anweisungen ausgetauscht werden:

- Schalten Sie das Gerät am Kontrollschalter aus.
- Öffnen Sie die Klemmleiste an der Unterseite des Kochfeldes.
- Lösen Sie die Klemmschrauben, mit denen das Kabel befestigt ist.
- Das "grün-gelbe" Erdungskabel muss an die mit  gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden. Es muss etwa 10 mm länger sein als der stromführende und der neutrale Leiter.
- Der "blaue" Nullleiter muss an die mit dem Buchstaben (N) gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden - der stromführende Leiter (L1) muss an die mit dem Buchstaben (L1) gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden (220-240V 1N~).
- Der "blaue" Nullleiter muss an die mit dem Buchstaben (N) gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden - der stromführende Leiter L1 muss an die mit dem Buchstaben (L1) gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden,, der stromführende Leiter L2 muss an die mit dem Buchstaben (L2) gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden (380-420V 2N~).

Betriebsanleitung

Vor der ersten Benutzung



WICHTIG: Reinigen Sie die Oberfläche des Cerankochfelds (siehe Abschnitt "Wartung und Reinigung").

- ✓ Schalten Sie jeweils eine Kochzone 5 Minuten lang auf der höchsten Stufe ein. Dadurch wird ein eventuell vorhandener neuer Geruch beseitigt und die Feuchtigkeit, die sich während des Transports auf den Heizelementen gebildet hat, verdunstet.
- ✓ Verbrennen Sie nicht mehr als eine Zone auf einmal.
- ✓ Während des Abbrennens müssen Sie auf jede Zone einen mit kaltem Wasser halb gefüllten Kochtopf stellen.

Betriebsanleitung

1. Einschalten

- ✓ Nach dem Einschalten des Geräts piept das Kochfeld einmal, um Sie an das Einschalten zu erinnern, alle digitalen Anzeigeleuchten auf dem Display leuchten 2 Sekunden lang auf, dann geht das Gerät in den Abschaltmodus über.
- ✓ Abschaltstatus: Das gesamte Display wird ausgeschaltet, mit Ausnahme des Symbols **Warnung** vor hoher Temperatur "**H**"; Zu diesem Zeitpunkt kann nur die Einschalttaste "ⓘ" durch Drücken und

Halten betätigt werden; andere Tastenbetätigungen sind nicht möglich.

2. Standby-Modus

- ✓ Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, halten Sie die Taste "ⓘ" 3 Sekunden lang gedrückt, das Kochfeld piept einmal und geht dann in den Standby-Modus über.
- ✓ Im Standby-Status zeigen alle digitalen Anzeigen der Kochzone "— " an (das Symbol "H" erscheint in der Kochzonenanzeige, wenn noch Restwärme vorhanden ist), die Zeitschaltuhr zeigt ebenfalls "— — " an, sie heizt zu diesem Zeitpunkt nicht.
- ✓ Im Standby-Modus, wenn kein Kochzonen-Heizbetrieb stattfindet, schaltet sich das Gerät nach 10s automatisch ab und piept einmal.

3. Steuerung der Heizung

- ✓ Im Standby-Modus können Sie die Kochzone auswählen, indem Sie die Kochzone Auswahltaste drücken und dann die Plus- oder Minustaste drücken, um die Leistungsstufe der entsprechenden Kochzone einzustellen. Halten Sie die Plus-Tasten "⊕" oder Minus-Tasten "⊖" gedrückt, um die Leistungsstufe kontinuierlich zu erhöhen oder zu verringern
- ✓ Wenn sich die Kochzone im Aufheizstatus befindet, halten Sie die Einschalttaste "ⓘ" 3 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät auszuschalten und das

Aufheizen aller Kochzonen zu beenden. Die entsprechende Kochzone, die zuvor aufgeheizt hat, zeigt Warnsymbol für hohe Temperatur "H" an.

- ✓ Wenn im Standby-Modus noch Restwärme in einigen Kochzonen vorhanden ist, wird "H" angezeigt.
- ✓ Wenn Sie eine der Kochzonen ausschalten möchten, können Sie zuerst diese Zone auswählen und dann die Minustaste " \ominus " bis zur Leistungsstufe "0" drücken, um diese Zone auszuschalten, ohne dass dies die Beheizung der anderen Kochzonen beeinflusst. Wenn die Leistungsstufe "0" erreicht ist, zeigt die entsprechende Kochzonenanzeige der Kochzone, die zuvor aufgeheizt hat, das Warnsymbol für hohe Temperatur "H" an.
- ✓ Wenn mehr als eine Zone gleichzeitig in Betrieb ist, entspricht die Gesamtleistung der Summe der Leistungen aller arbeitenden Kochzonen, jede Kochzone arbeitet entsprechend ihrem Leistungsmodulationsverhältnis und beeinflusst sich nicht gegenseitig.



Anmerkung:

1. Im gleichen Zeitraum ist nur eine Kochzonentaste gültig, d.h. es kann nur ein Dezimalpunkt "●" angezeigt werden.
2. Drücken Sie die Minustaste " \ominus ", um die Leistungsstufe auf "0" einzustellen, dann schließt sich die heizende Kochzone automatisch.

4. Einstellung der Leistungsstufe

- ✓ Drücken Sie im Standby-Modus die Auswahl taste für die Kochzone , um die entsprechende Kochzone auszuwählen, die entsprechende Kochzone wird mit dem Dezimalpunkt der Digitalröhre "●" und der Heizstufe angezeigt. Sie können die Tasten Plus "⊕" und Minus "⊖" drücken, um die geeignete Leistungsstufe einzustellen.
- ✓ Jedes Mal, wenn Sie die Taste '⊕' drücken, erhöht sich die Leistungsstufe um eine Stufe und wird auf der entsprechenden digitalen Anzeige angezeigt. Die maximale Leistungsstufe, die hinzugefügt werden kann, ist die Stufe 9. Wenn die Leistungsstufe die 9. Stufe erreicht hat, drücken Sie erneut die Taste '⊕', und die Leistungsstufe kehrt auf die Stufe 0 zurück. Jedes Mal, wenn Sie die Taste ⊖ drücken, verringert sich die Leistungsstufe um eine Stufe, und die minimale Leistungsstufe, die verringert werden kann, ist die Stufe 0. Wenn die Leistungsstufe auf Stufe 0 sinkt, wird durch erneutes Drücken der Verkleinerungstaste ⊖ wieder auf Stufe 9 geschaltet (jedes Mal, wenn Sie die Taste ⊕ oder die Taste ⊖ drücken, ertönt der Summierer einmal). Wenn Sie die Plustaste ⊕ oder die Minustaste ⊖ gedrückt halten, wird die Leistungsstufe kontinuierlich erhöht oder gesenkt.
- ✓ Nach Beendigung der Leistungseinstellung hört der Dezimalpunkt "●" der Digitalröhre auf zu blinken und

zeigt normalerweise innerhalb von 10 Sekunden ohne Bedienung den Leistungswert an.

- ✓ Wenn Sie eine der Leistungsstufen der Kochzone auf 0 schalten, wird die Leistungsabgabe dieser Kochzone gestoppt.
- ✓ Wenn eine Kochzone aufgeheizt wurde, Leistungsstufe aller Kochzonen auf "0" steht, schaltet sich das Gerät nach 1 Minute ohne Betrieb automatisch ab.

5. Timer-Einstellung

- ✓ Nachdem Sie die entsprechende Leistung der Kochzone gewählt haben, drücken Sie die Zeittaste "⌚", auf der Digitalröhre der Zeitschaltuhr wird "00" angezeigt und der Dezimalpunkt auf der rechten Seite zeigt "●". Zu diesem Zeitpunkt wird der Zeitschaltmodus aktiviert, und die Zeit der gewählten Kochzone kann eingestellt werden; (Im Zeitschaltmodus sind folgende Schritte erforderlich)
- ✓ Wenn Sie die Zeitmessung abbrechen möchten, können Sie die Zeitmessung auf Null stellen.
- ✓ Wenn Sie zum ersten Mal die Taste plus "⊕" drücken, beginnt die Zeitmessung bei 1 Minute. Danach können Sie die Plus- oder Minustaste drücken, um die Zeitmessung anzupassen.
- ✓ Drücken Sie die Plustaste "⊕" für jede Zeit, der Summierer piept einmal, und die Heizzeit wird um 1 Minute erhöht. Die Zeit wird kontinuierlich zwischen 1-

99 Minuten geändert, mit einer maximal einstellbaren Zeit von 99 Minuten;

- ✓ Drücken Sie die Minustaste " \ominus " für jede Zeit, der Summierer piept einmal und die Zeit wird um 1 Minute verkürzt. Wenn die Zeitmessung weniger als oder gleich 30 Minuten beträgt, ändert sich die Zeitmessung kontinuierlich zwischen 30 und 0 Minuten. Wenn die Zeitmessung mit der Plustaste " \oplus " länger als 30 Minuten eingestellt wurde, drücken Sie die Minustaste minus " \ominus ", um die Zeitmessung auf 0 einzustellen, und ändern Sie die Zeitmessung weiterhin kontinuierlich zwischen 30 und 0 mit der Minustaste.
- ✓ Nachdem der Timer-Countdown bei 0 angekommen ist, ertönt der Summierer noch 2 Minuten lang, und Sie können eine beliebige Taste drücken, um Signalton abzuschalten.



Anmerkung

1. Wenn die Zeit für eine bestimmte Kochzone eingestellt wurde, drücken Sie zum Ändern der Zeit erneut die Zeittaste, um die entsprechende Kochzone auszuwählen, und geben Sie dann die neue Zeit mit den Plus- und Minustasten ein.
2. Nachdem die Kochzone ausgewählt wurde, kann die Zeiteinstellung nicht vorgenommen werden, bevor die Leistung der Kochzone eingestellt ist, und die Zeittaste ist ungültig.






3. Wenn die Zeiteinstellung einer bestimmten Kochzone zum ersten Mal eingestellt wird, wird die Zeiteinstellung der Kochzone abgebrochen, wenn die der Kochzone entsprechende Kochzonenwahltaste gedrückt wird und die Zeiteinstellung nicht bestätigt ist.
4. Wenn eine oder mehrere Kochzonen in Betrieb sind, wird während der Zeiteinstellung immer der Dezimalpunkt "●" der entsprechenden Kochzone angezeigt.

Wenn mehrere Kochzonen in Betrieb sind und zwei oder mehr Kochzonen die Zeit eingestellt haben, zeigt die digitale Zeitanzeige die Mindestzeit der Kochzone an. Der Dezimalpunkt der entsprechenden Kochzone ist immer eingeschaltet. Dezimalpunkt der Digitalanzeige "●" erlischt, bis die Countdown-Zeit abgelaufen ist.

6. Ausschalten

Drücken Sie im Standby- oder Heizmodus 3 Sekunden lang die Taste "ⓘ", es ertönt ein kurzes akustisches Signal und das Gerät schaltet sich aus. Wenn die entsprechende Kochzone Oberfläche zu diesem Zeitpunkt noch Restwärme hat, blinkt die digitale Röhre der Leistungsanzeige "H" und zeigt eine Restwärmewarnung an.

7. Kindersicherungstaste

- ✓ Das Bedienfeld kann durch Drücken und Halten der Kindersicherungstaste "🔒" für 3 Sekunden gesperrt werden, während sich das Gerät im Standby- oder Heizmodus befindet.
- ✓ Im Kindersicherungsmodus werden  und  angezeigt und blinken (1s/Zeit). Wenn die Kochzone die Zeit eingestellt hat, zeigt die Digitalröhre abwechselnd die Zeit und  an, wenn nicht, werden  und  angezeigt.
- ✓ Im Kindersicherungsmodus können Sie die Sperre aufheben, indem Sie die Kindersicherungstaste "🔒" etwa 3 Sekunden lang gedrückt halten.
- ✓ Im Kindersicherungsmodus sind alle anderen Tasten außer der Einschalttaste ① "zum Ausschalten und der Kindersicherungstaste zum Entriegeln ungültig.

Anmerkung:

Um eine Fehlbedienung zu verhindern, wird das Bedienfeld durch langes Drücken der Kindersicherungstaste verriegelt. Wird die Kindersicherung vor dem Schließen des Steuergeräts nicht entriegelt, bleibt die Kindersicherungsfunktion beim erneuten Öffnen des Steuergeräts weiterhin gültig. Solange die Kindersicherung nicht aufgehoben ist, können Sie keine Taste außer der Einschalttaste und der Kindersicherungstaste betätigen.

8. Zeitplan für die Partitionierung

Der Timer kann für jede Kochzone separat eingestellt werden, und die Zeiten der einzelnen Kochzonen sind unabhängig voneinander.

- Zeitsteuerung für einzelne Kochzonen

Wenn Sie eine Countdown-Zeit für eine Kochzone einstellen, drücken Sie zuerst die Timer-Taste "⌚", dann leuchtet der Dezimalpunkt der digitalen Röhre "●" der ausgewählten Kochzone auf. Der Dezimalpunkt der digitalen Röhre "●" zeigt an, dass der eingestellte Timer mit der ausgewählten Kochzone verbunden ist. Zu diesem Zeitpunkt können Sie die Plus- und Minustaste verwenden, um die Countdown-Zeit einzustellen.

- Zeitsteuerung für mehrere Kochzonen

Jede Timer-Einstellung erfolgt wie bei der "Zeitsteuerung für eine einzelne Kochzone". Drücken Sie eine beliebige Kochzone Auswahl Taste, und die Digitalröhre des Timers zeigt den Zeitwert der betreffenden Kochzone an.

Wenn mehrere Kochzonen zeitgesteuert sind, können Sie die Zeitsteuerung der verschiedenen Kochzonen durch Drücken der Zeittaste "⌚" umschalten.

Wenn keine Kochzone ausgewählt wird, zeigt die Digitalanzeige den minimalen Timerwert der Kochzonen an, und die Digitalanzeige der entsprechenden Kochzone zeigt "●".

9. Standard-Zeitsteuerung

- ✓ Alle Kochzonen verfügen über eine Standard-Zeitschaltfunktion, die Beziehung zwischen Standard-Zeitschaltfunktion und Leistungsstufe ist in der nachstehenden Tabelle angegeben:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Voreingestellte Zeit (h)	6	6	5	5	4	1.5			

10. Warnung vor hoher Temperatur

- ✓ Drücken und halten Sie die Einschalttaste "ⓘ" manuell für 3s bis zum Ausschalten, das ganze Gerät wird aufhören zu heizen, aber die Kochfläche hat immer noch eine hohe Temperatur, die digitale Anzeigeröhre der entsprechenden Kochzone, die aufhört zu heizen, zeigt das Restwärme-Warnsymbol "H", um die entsprechende Kochfläche hohe Temperatur anzuzeigen.
- ✓ Sofern die Kochzone zuvor aufgeheizt wurde, wird das Warnsymbol für hohe Temperaturen "H" für 35 Minuten kontinuierlich nach dem Ausschalten des Kochfeldes angezeigt.

11. Schutzfunktion

- ✓ Wenn das Thermoelement-Sensor-Gerät erkennt die aktuelle Temperatur der Heizplatte ist höher als ein bestimmter Wert, wird das Steuergerät den Schutz zu stoppen, die entsprechende Heizplatte von

arbeiten. Erst wenn die Temperatur sinkt, wenn die Temperatur sinkt, wird die vorherige Leistungsstufe wiederhergestellt werden.

- ✓ **Restwärme-Schutz:** Wenn das gesamte Gerät aufhört zu heizen, zeigt die Digitalanzeige der jeweiligen Heizzone hohe Temperatur Warnsymbol "**H**" an, das darauf hinweist, dass die Temperatur der Kochfläche zu hoch ist, bitte nicht berühren, um Verbrennungen zu vermeiden.
- ✓ **Sicherheits-Abschaltenschutz:** Bei den Modellen mit Stecker sollte die Spannung zwischen L/N des Steckers bei einer Abschaltung nach 1S jederzeit unter den sicheren Spannungsbereich fallen.
- ✓ **Überlaufschutz:** Wenn während des Betriebs des Systems Wasser über eine oder mehrere Tasten des Bedienfelds für mehr als 10 Sekunden überläuft, schaltet sich die Kochzone im Betriebszustand ab und das gesamte Kochfeld schaltet sich aus.

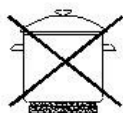
12. Verwendung der Heizplatte

Stellen Sie den Topf in die Mitte der Heizzone und drehen Sie den Drehknopf im und gegen den Uhrzeigersinn, um das Kochfeld einzuschalten.

Anzeigeleuchte für hohe Temperatur:

Wenn die Glasplatte zu heiß ist, leuchtet die Hochtemperatur-Anzeigelampe auf; berühren Sie die Glasplatte nicht, bis die Anzeigelampe erlischt.

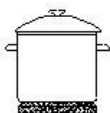
Abschalten: Nach dem Gebrauch drehen Sie bitte den Knopf auf "OFF", das Kochfeld hört auf zu heizen.



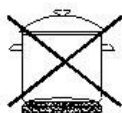
falsch



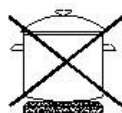
falsch



richtig



falsch



falsch

Vorsicht!


- Vergewissern Sie sich, dass die Heizplatte sauber ist - eine verschmutzte Zone überträgt nicht die gesamte Wärme.
- Schützen Sie die Platte vor Korrosion.
- Lassen Sie Pfannen mit zubereiteten Speisen auf der Basis von Fetten und Ölen nicht unbeaufsichtigt auf der eingeschalteten Platte stehen; heißes Fett kann sich spontan entzünden.

Leitlinien für Kochfelder

- ✧ Bei der ersten Benutzung des Kochfeldes kann es zu einem stechenden, brennenden Geruch kommen. Dieser Geruch verschwindet bei wiederholtem Gebrauch vollständig.
- ✧ Die Arbeitsplatte ist mit Kochfeldern von unterschiedlichem Durchmesser und Leistung ausgestattet.

- ✧ Die Positionen, von denen die Wärme abstrahlt, sind auf der Kochfläche deutlich markiert. Die Töpfe müssen genau auf diese Zonen gestellt werden, damit eine effiziente Erwärmung stattfindet. Die Töpfe sollten den gleichen Durchmesser haben wie die Kochzone, auf der sie verwendet werden.
- ✧ Sie sollten keine Töpfe mit rauen Boden verwenden, da dies die Keramikoberfläche zerkratzen kann.
- ✧ Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass die Böden der Kochtöpfe sauber und trocken sind.
- ✧ Im kalten Zustand sollte der Boden der Pfannen leicht konkav sein, da sie sich bei Hitze ausdehnen und flach auf der Oberfläche des Kochfeldes aufliegen. So kann die Wärme besser übertragen werden.
- ✧ Die beste Dicke für den Boden der Pfannen ist 2 - 3 mm bei emailliertem Stahl und 4 - 6 mm bei Edelstahl mit Sandwichböden.
- ✧ Wenn diese Regeln nicht befolgt werden, kommt es zu einem großen Wärme- und Energieverlust. Die Wärme, die nicht vom Kochtopf absorbiert wird, breitet sich auf das Kochfeld, den Rahmen und die umliegenden Schränke aus.
- ✧ Decken Sie die Pfannen vorzugsweise mit einem Deckel ab, um das Garen bei geringerer Hitze zu ermöglichen.
- ✧ Kochen Sie Gemüse, Kartoffeln usw. immer in möglichst wenig Wasser, um die Garzeit zu verkürzen.

- ✧ Lebensmittel oder Flüssigkeiten mit hohem Zuckergehalt können das Kochfeld beschädigen, wenn sie mit der Oberfläche des Cerankochfeldes in Berührung kommen. Verschüttete Flüssigkeiten sollten sofort aufgewischt werden; dies kann jedoch nicht verhindern, dass die Oberfläche des Kochfeldes beschädigt wird.

 **WICHTIG:** Die Oberfläche des Cerankochfelds ist zwar robust, aber nicht unzerbrechlich und kann beschädigt werden. Vor allem, wenn spitze oder harte Gegenstände mit einiger Wucht auf sie fallen.

Reinigung und Wartung



Die Reinigungsarbeiten dürfen nur bei abgekühltem Kochfeld durchgeführt werden. Das Gerät sollte vom Stromnetz getrennt werden, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Reinigung des Cerankochfeldes



Rückstände von Reinigungsmitteln, die auf der Oberfläche des Kochfeldes verbleiben, beschädigen dieses. Entfernen Sie alle Rückstände mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.



Scheuernde Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände beschädigen die Oberfläche des Kochfeldes; Sie sollten es mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.



Manche Ablagerungen lassen sich leichter entfernen, wenn die Kochfläche noch warm ist. Achten Sie jedoch darauf, dass Sie sich nicht verbrennen, wenn Sie die Kochfeldoberfläche reinigen, während sie noch warm ist.

Nach jeder Verwendung

- ◆ Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab.
- ◆ Trocknen Sie das Gerät ab, indem Sie die Oberfläche mit einem sauberen Tuch abreiben.

Reinigungstisch

Art der Einlage	entfernen sofort?	Entfernen Sie das Gerät, wenn es abgekühlt ist?	Womit soll ich die Ablagerung entfernen?
Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel/ Flüssigkeiten	Ja	Nein	Schaber für Keramikkochfelder
Zinnfolie oder Plastik	Ja	Nein	Schaber für Keramikkochfelder
Fettspritzer	Nein	Ja	Reiniger für Cerankochfelder
Metallische Verfärbung	Nein	Ja	Reiniger für Cerankochfelder
Wasserspritzer oder Wasserringe	Nein	Ja	Reiniger für Cerankochfelder

Wichtig!

Die Innenseite des Kochfeldes sollte nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gereinigt werden.

Vorsicht!

Vergewissern Sie sich, dass die Heizplatte sauber ist - eine verschmutzte Zone überträgt nicht die gesamte Wärme.

Schützen Sie das Kochfeld vor Korrosion.

Schalten Sie das Kochfeld zum Schutz vor Korrosion aus.

Lassen Sie Pfannen mit zubereiteten Speisen auf der Basis von Fetten und Ölen nicht unbeaufsichtigt auf der eingeschalteten Platte stehen; heißes Fett kann sich spontan entzünden.



WICHTIG: Sollte Ihr Gerät nicht richtig funktionieren, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

VERSUCHEN SIE NICHT, DAS GERÄT SELBST ZU REPARIEREN.

Bitte beachten Sie, dass Sie unter Umständen die Kosten für den Einsatz eines Technikers tragen müssen, wenn dieser während der Garantiezeit des Produkts kommt und feststellt, dass das Problem nicht auf einen Gerätefehler zurückzuführen ist.

Das Gerät muss für den Techniker zugänglich sein, damit er eine notwendige Reparatur durchführen kann. Wenn Ihr Gerät so installiert ist, dass ein Techniker befürchtet, dass das Gerät oder Ihre Küche beschädigt wird, wird er keine Reparatur durchführen.

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.

PCB-Board-Fehlercodes und Lösungen

Bei einem Defekt der Leiterplatte zeigen die digitalen Röhren der Zeitschaltuhr auf der Anzeigetafel immer den Fehlercode an, und alle in Betrieb befindlichen Kochzonen stellen den Heizbetrieb ein und kehren nach 1 Minute automatisch in den Abschaltzustand zurück. Für die

Kochzonen, die in Betrieb sind, zeigt die entsprechende Digitalanzeige weiterhin das Warnzeichen für hohe Temperaturen "H" an. Wenn der Fehlercode erscheint, richten Sie sich bitte nach dem Schema in der folgenden Tabelle, um ihn zu beheben.

Problem	Ursache	Lösung
E1	Thermoelement der Kochzone offener/kurzer Stromkreis	Prüfen Sie, ob das Thermoelement der Heizplatte fest eingesteckt oder beschädigt ist, und tauschen Sie das Thermoelement vorrangig aus;
E2	Heizplattentemperatur überschreitet Grenzwerte	Wenn der Fehler nach dem Austausch des Thermoelements weiterhin besteht, wenden Sie sich an ein örtliches Kundendienstzentrum.

Technische Daten

Identifizierung des Modells	CKA4Z
Kochzonen	4 Zonen
Versorgungsspannung	220-240V~/380-420V 2N~ 50-60Hz
Installierte elektrische Leistung	6300W
Produktgröße T x B x H (mm)	580×510×50
Einbaumaße A x B (mm)	560×490

Informationen für elektrische Haushaltskochfelder

Tabellen-Informationen für elektrische Haushaltskochfelder			
	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells	-	CKA4Z	-
Art des Kochfeldes	-	Elektrokokchfeld	-
Anzahl der Kochzonen und/oder -bereiche	-	4	-
Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochfelder, Strahlungskochzonen, feste Platten)	-	Strahlende Kochzonen	-
Für kreisförmige Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone, gerundet auf die nächsten 5 mm	Ø	Linke vordere Zone (kreisförmig): 23,0 Linke hintere Zone (kreisförmig): 16,5 Rechte vordere Zone (kreisförmig): 16,5 Rechte hintere Zone (kreisförmig): 20	cm
Für nicht kreisförmige Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone oder -fläche, auf die nächsten 5 mm gerundet	L W	-	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche, berechnet pro kg	E Elektrisches Kochen	Linke vordere Zone (kreisförmig): 189,3 Linke hintere Zone	Wh/kg

		(kreisförmig): 195,2 Rechte vordere Zone (kreisförmig): 197,1 Rechte hintere Zone (kreisförmig): 187,6	
Energieverbrauch für das Kochfeld berechnet pro kg	EC- Elektrokochfeld	192.3	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. 65/2014 und 66/2014 der Kommission durchgeführt.

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 öffentlichen 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 öffentlichen 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 Rücknahme 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-8
Installation instructions.....	GB-10
Operating instructions.....	GB-17
Hob guidelines.....	GB-28
Cleaning and maintenance.....	GB-30
Troubleshooting.....	GB-32
Technical Specifications.....	GB-33
CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT.....	GB-36

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 the 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 an 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. While in operation direct contact with the ceramic hob may cause burns!
17. Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hob as the insulation material of

this equipment is usually not resistant to high temperatures.

18. Do not switch on the hob until a pan has been placed on it.
19. Do not put pans weighing over 25kg on the hob.
20. Do not use the ceramic hob in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorized person.
21. In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.
22. The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed. Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the ceramic hob.
23. **IMPORTANT:** The adjacent furniture or housing and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature of 85°C above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use.
24. Any damage can be caused by the appliance being installed in contravention of this

temperature limit, or by placing adjacent cabinet materials closer than 4mm to the appliance.

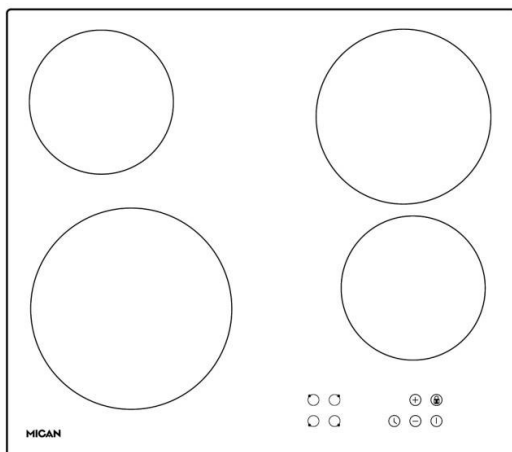
25. This appliance complies with all current European safety legislation. We do wish to emphasize that this compliance does not remove the fact that the appliance surfaces will become hot during use and retain heat after operation.
26. We strongly recommend that babies and young children are prevented from being near the appliance and not allowed to touch the appliance at any time.
27. If it is necessary for younger family members to be in the kitchen, please ensure that they are kept under close supervision at all times.
28. Do not allow electrical fittings or cables to come into contact with areas on the appliance that get hot.
29. Do not use the appliance to heat the room it is located in or to dry clothing.
30. Do not install the appliance next to curtains or soft furnishings.
31. The fixed wiring for appliance shall have an all-pole disconnection device.

32. Regarding the information pertaining to the installation, handling, servicing and disposal of the appliance, please refer to the below paragraph of the manual.
33. 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.
34. For detail of vessels that can be used, please refer to chapter "Choosing the right cookware".




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.

Front view

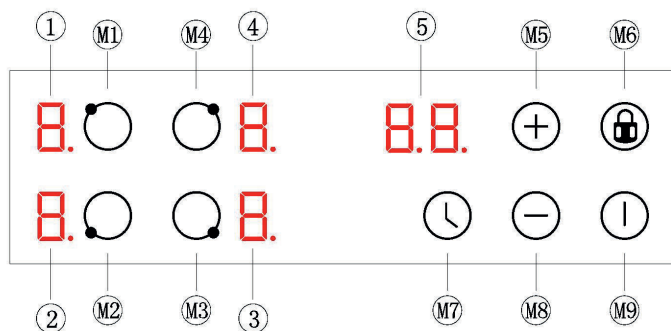


Accessories

Accessory name	Qty	Picture
Sponge strip	1	
Buckle	5	
Screw	5	

The Control panel

1. Button and Display mode



1.1 Button icon instruction

Icons	Function	Icons	Function
M1	NO.1 cooking zone select button	M6	Child safety lock button: press and hold to lock or unlock the control panel
M2	NO.2 cooking zone select button	M7	Timer selector: timing for each cooking zone
M3	NO.3 cooking zone select button	M8	Minus button: for reducing time and power level
M4	NO.4 cooking zone select button	M9	Power button: press and hold to turn on or off the hob
M5	Plus button: for adding time and power level		

1.2 Display section

Icons	Function
1	N0.1 cooking zone indicating digital tube: display the power level, high temperature warning symbol etc.
2	N0.2 cooking zone indicating digital tube: display the power level, high temperature warning symbol etc.
3	N0.3 cooking zone indicating digital tube: display the power level, high temperature warning symbol etc.
4	N0.4 cooking zone indicating digital tube: display the power level, high temperature warning symbol etc.
5	Timer digital tube: display the time, child safety lock symbol etc.

Installation Instructions

Electrical connection

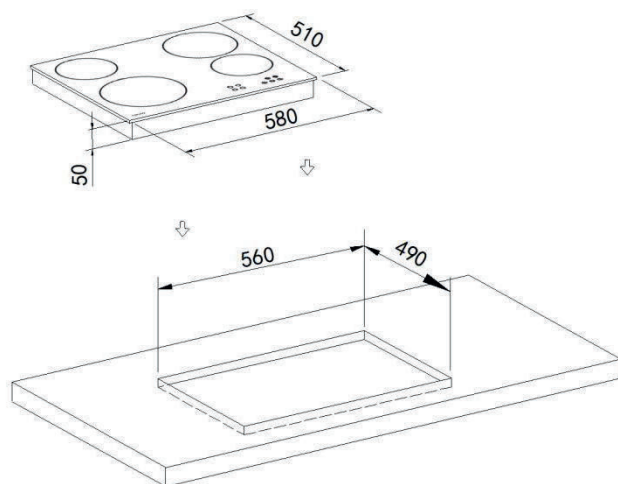
Before connecting the appliance, make sure that the supply voltage marked on the Rating Plate corresponds with your mains supply voltage.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- If you have to change the oven power cord, the earthing (yellow/green) conductor must always be 10 mm longer than the line conductors.
- Care must be taken to ensure that the temperature of the mains supply cable does not exceed 50°C.

- If the mains supply cable is damaged, it must be replaced by an appropriate replacement which can be obtained from Spares Department.

Assembly of ceramic hob



Preparing the unit for a built-in appliance



WARNING

- The kitchen units that are in direct contact with the appliances must be heat-proof(min. 95°).
- The appliance can be installed on a work surface with a thickness of between 30 and 40 mm and near to walls which are higher than the work surface,maintaining a minimum distance of 100 mm.

Installing the hob



WARNING

Risk of cutting.

Be careful of cutting edges.

End parts in foamed plastic - be careful.

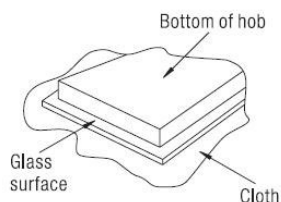
During transportation these could cause slight injury or cuts.

Remove the material and envelope of documents from the packaging.

Before proceeding with installation read the work instructions carefully.

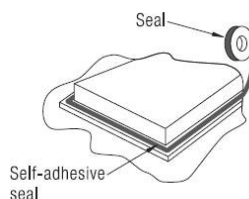
Step.1

Put a towel or cloth on the work surface. Place the hob face down on the protected surface.



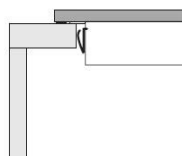
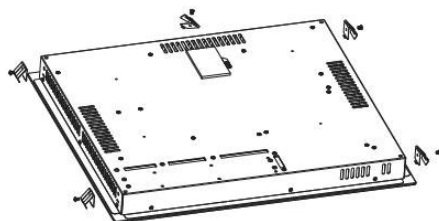
Step.2

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 the glass.

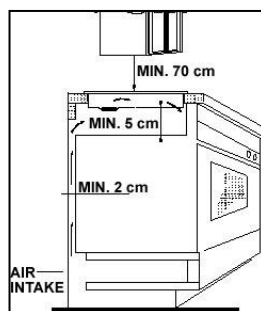


Step.3

Fix the brackets(5pcs) on the left side and right side by screw. Put the hob in the cut-out cabinet, and make it centered. Ensure that the front edge of the hob is parallel to the side edge of the work surface.

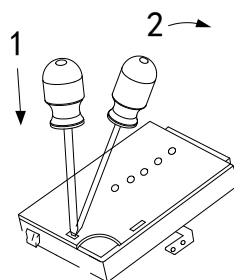


- **IMPORTANT:** You must observe the ventilation requirements shown in the drawing opposite.
- **IMPORTANT:** There are ventilation holes around the outside of the hob. YOU MUST ensure that these holes are not blocked by the work top, when you put the hob into position (see drawing opposite).
- **IMPORTANT:** Do not use a silicone sealant to seal the appliance against the aperture. This will make it difficult to remove the hob from the aperture in future, particularly if it needs to be serviced.
- Carefully turn the hob back over and then gently lower it into the aperture hole that you have cut out.
- Add a wooden board to the bottom of the stove.



Fitting guidelines


The ceramic hob is manufactured to work with two-phase alternating current (380-420V 2N~ 50-60Hz). The



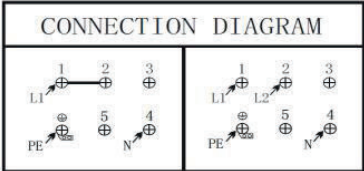
voltage rating of the ceramic hob heating elements is 220-240V. Adapting the ceramic hob to operate with one-phase current is possible by appropriate bridging in the connection box according to the connection diagram below. The connection diagram is also found on the cover of the connection box. Remember that the connection wire should match the connection type and the power rating of the ceramic hob.

The connection cable must be secured in a strain-relief clamp.

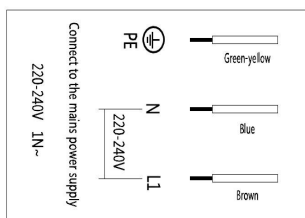
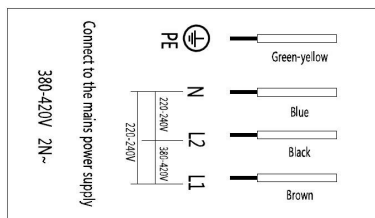
Warning!

Remember to connect the safety circuit to the connection box terminal marked with . The electricity supply for the ceramic hob must have a safety switch which enables the power to be cut off in case of emergency. The distance between the working contacts of the safety switch must be at least 3mm.

Before connecting the ceramic hob to the power supply it is important to read the information on the data plate and the connection diagram.

Adaptive voltage range and wires		The wiring diagram
220-240 1N~ 50-60Hz	380-420 2N~ 50-60Hz	

- The cable connections must be in accordance with the diagram located on the bottom of the hob.
- The cable type must be connected to the corresponding power supply terminal box.
- You should use a good quality screwdriver to carefully and fully tighten all of the terminal screws.
- If the hob is first switched on, only two of the zones work, you should recheck that the terminal screws are all fully tightened. This should be done before contacting the Customer Care Department.
- **IMPORTANT:** The appliance must NOT be connected to the mains supply by means of a 13A plug and socket.
- This appliance must be wired into a 30 A double pole switched fused spur outlet, having 3 mm contact separation and placed in an easily accessible position adjacent to the appliance. It should not be located above the appliance and no more than 1.25m away from it.
- The cable can be looped if necessary, but make sure that is not kinked or trapped when the hob is in position. Care must be taken to avoid the cable being in contact with hot parts of the appliance.
- 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.
- The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.



Operating instructions

Before first use



IMPORTANT: You should clean the ceramic hob surface (see "Maintenance and cleaning" section).

- ✓ You should switching on one cooking zone at a time, for 5 minutes at the maximum setting. This will help to eliminate any new smell that exists and evaporate any humidity that has formed on the heating elements during transit.
- ✓ Do not burn off more than one zone at once.
- ✓ You must place a saucepan filled half full with cold water on each zone as you burn it off.

Operation instruction

1. Power on

- ✓ After switching on the appliance the hob will beep for once to remind power on, all of the indicator digital tubes on the display screen will light up for 2s, then the appliance goes into shutdown mode.

- ✓ Shutdown status: All the display will close except the high temperature warning symbol “H”; At this time, only the power button “ⓘ” can be operated by pressing and holding, and other button operations are invalid.

2. Standby mode

- ✓ Under shutdown status, press and hold “ⓘ” button for 3s, the hob will beep for once and then enter standby mode.
- ✓ Under the standby status, all the indicator digital tubes of the cooking zone will display “—”(The symbol “H” will show in the cooking zone indicator if there is residual heat), timer place will show “— —” as well, it will not heat at this time.
- ✓ Under standby mode, if there is no cooking zone heating operation, the appliance will go into shutdown status automatically after 10s and beep once.

3. Heating control

- ✓ Under standby mode, you can choose the cooking zone by pressing the cooking zone select button, then press plus or minus button to adjust the power level of the corresponding cooking zone. Press and hold plus “⊕” or minus “⊖” buttons can continuously increase or decrease the power level.

- ✓ When the cooking zone is in heating status, press and hold “①” power button for 3s to switch off, and stop all the cooking zones from heating. The corresponding cooking zone which has heated before will display high temperature warning symbol “H”.
- ✓ Under standby mode, if some cooking zones still exist residual heat, they will show “H”.
- ✓ If you need to switch off one of the cooking zones, you can select that zone first, then press the minus button “⊖” until “0” power level to switch off that zone, which will not affect the heating of the other cooking zones. When power level reaches “0”, the corresponding cooking zone indicator of the cooking zone which has heated before will display high temperature warning symbol “H”.
- ✓ If more than one zone is operating at the same time, total power will equal to the sum of the powers of all the working cooking zones, each cooking zone will work according to their power modulation ratio, and will not affect each other.



Note:

1. During the same period, only one cooking zone button is valid, that is only one decimal point “●” can be displayed.
2. Press minus button “⊖” to set the power level to “0”, then the heating cooking zone will automatically turn off.

4. Power level adjustment

- ✓ Under the standby mode, press cooking zone select button to choose the corresponding cooking zone, corresponding cooking zone digital tube decimal point “●” and heating level will display. You can press the plus “⊕” and minus “⊖” buttons to adjust suitable power level.
- ✓ Each time you press the “⊕” button, the firepower increases by one level and is displayed on its corresponding firepower indicator digital tube. The maximum firepower that can be added is the 9th level. When the firepower reaches the 9th level, press the “⊕” button again, it will return to the 0 level; Every time you press the decrease button “⊖”, the firepower decreases by one level, and the minimum firepower that can be reduced is level 0. When the firepower decreases to level 0, pressing the decrease button “⊖” again will change the gear back to level 9 (every time you press the button “⊕” or button “⊖”, the buzzer will sound once). Continuously holding down the plus button “⊕” or minus button “⊖” will produce the effect of continuously increasing or decreasing the firepower level.
- ✓ Upon completion of power level adjustment, the decimal point “●” of digital tube will stop flashing and normally display the power level within 10 seconds of no operation.

- ✓ When switching any of the cooking zone power level to 0, it will stop the power output of that cooking zone.
- ✓ If a cooking zone has been heated, power level of all the cooking zone are "0", the appliance will automatically enter into shutdown status after 1 minute no operation.

5. Timer adjustment

- ✓ After selecting the corresponding power of the cooking zone, press the time button "⌚", the timer digital tube will display "00" and the decimal point on the right will display "•". At this time, the timing mode is entered, and the timing time of the selected cooking zone can be set; (The following operations are required in timing mode)
- ✓ If you want to cancel the timing, you can adjust the timing time to zero.
- ✓ The first time you press the plus button "+", the timing starts from 1 minute, after which you can press the plus or minus button to adjust the timing time.
- ✓ Press the plus button "+" each time, the buzzer will beep once, and the heating time will be increased by 1 minute. The timing will be continuously changed between 1-99minutes, with a maximum adjustable time of 99 minutes;

- ✓ Press the minus button “⊖” for each time, the buzzer will beep once, and the timing will be reduced by 1 minute. When the timing time is less than or equal to 30 minutes, the continuous adjustment timing will continuously change between 30-0 minutes; If the timing has been adjusted by the plus button “⊕” for more than 30 minutes, press the minus button “⊖” to adjust the timing to 0, and continue to change the timing continuously between 30-0 by the minus button.
- ✓ After the timer countdown is 0, the buzzer will continue to sound for 2 minutes, and you can press any button to turn off the beep.



Note :

1. If the timing of a certain cooking zone has been set, to change the time, press the time button again to select the corresponding cooking zone, and then enter the new time by plus and minus buttons.
2. After the cooking zone is selected, the timing setting cannot be made before the cooking zone power is set, and the time button is invalid.
3. When the timing of a certain cooking zone is set for the first time, if the cooking zone selection button corresponding to the cooking zone is pressed when the timing is not confirmed, the timing of the cooking zone is canceled.

4. When single or multiple cooking zones are working, the decimal point “●” of the corresponding cooking zone is always displayed during the timing setting process.

When multiple cooking zones are working, if two or more cooking zones have been set the time, the timing digital tube displays the minimum timing of cook zone. The decimal point of corresponding cooking zone is always on. The digital tube decimal point “●” is extinguished until the countdown time is over.

6. Power off

Under standby mode or heating mode, long press “①” button for 3s, a short audible signal will be heard, the appliance will go into power off mode. If the corresponding cooking zone surface has residual heat at this time, the digital tube of power level indicator will flash display “H”, and indicate residual heat warning.

7. Child Safety lock button

- ✓ The control panel can be locked by pressing and holding the child safety lock button “②” for 3 seconds whilst the appliance is under standby status or heating status. The safety lock icon will display. When the appliance switch off the safety lock icon will extinguish.

- ✓ Under the child safety lock mode, the “L o” will display and flash(1s/time). If the cooking zone has set the time, the digital tube will display the time and “L o” alternately. If not, it will display “L o” and “— — —”
- ✓ Under the child safety lock mode, you can unlock it by pressing and holding the child lock button “🔒” for about 3 seconds.
- ✓ In the child safety lock mode, except for pressing and holding the power button “ⓘ” to turn off, as well as pressing and holding the child lock button to unlock, the other buttons are invalid.

Note:

In order to prevent misoperation, the control panel is locked by long pressing the child lock button. If the child lock is not unlocked before closing the controller, the child lock function continues to be valid when the controller is opened again. Unless the child lock is unlock, you cannot operate any button except the power button and the child lock button.

8. Partition timing

The timer can be timed separately for any cooking zone, and the timing of each cooking zone is independent of each other.

● Single cooking zone timing

When setting a countdown time for a cooking zone, press timer button “⌚” first, the digital tube decimal

point “●” of the selected cooking zone will be on. The decimal point of timer digital tube “●” will display, and to indicate the set timer has been related with the selected cooking zone. At this time, you can use the plus button and minus button to set the countdown time.

- Several cooking zones timing

Each timer setting operation will be same as “Single cooking zone timing”.

Press any cooking zone selection button, and the timer digital tube display the timing value of that cooking zone.

When multiple cooking zones are timed, you can switch the timing of different cooking zones by pressing the time button “⌚”.

When not selecting any cooking zone, the digital tube will show the minimum timer value of cooking zones, and the digital tube of corresponding cooking zone will show “●”.

9. Default timing

- ✓ All the cooking zones have default timing function. The relationship of default timing and power level refers to table below:

Power Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default timing(h)	6	6	5	5	4	1.5			

10. High temperature warning

- ✓ Press and hold power button “①” manually for 3s till it switches off, the whole appliance will stop heating, but the cooking surface still has high temperature, the indicator digital tube of corresponding cooking zone which stops heating will show residual heat warning symbol “H”, to indicate corresponding cooking surface high temperature.
- ✓ As long as the cooking zone has heated before, the high temperature warning symbol “H” will display for 35 minutes continually after the hob turns off.

11. Protection function

- ✓ **High temperature protection:** The thermocouple sensor device on the heating plate will send plate's real-time temperature to the control board chip. When the thermocouple sensor device detects the current temperature of heating plate is higher than a certain value, the control device will start the protection to stop the corresponding heating plate from working. Only when the temperature drops will the previous firepower level be restored.
- ✓ **Residual heat protection:** When the whole appliance stops heating, the digital tube of the relative heating zone will display high temperature warning symbol “H”, indicating that cooking surface temperature is too high, please do not touch to avoid getting burned.

- ✓ **Safety cut-off protection:** For the models with plug, when cut off after 1s at any time, the voltage between L/N of the plug should fall to below safe voltage range.
- ✓ **Overflow protection:** When the system is in operation, if water overflows over one or more buttons on the control panel for more than 10 seconds, the cooking zone in working state will stop working and the entire hob will enter a shutdown state.

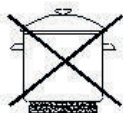
12. How to use the hot plate

Put the pot in center of the heating zone, Turn the knob clockwise and anticlockwise to turn on the hob.

High temperature indication lamp:

When the glass plate is too hot, the high temperature indication lamp will light up, don't touch the glass plate until the indication lamp goes out.

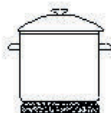
Shut down: after using, please turn the knob to "OFF", the hob will stop heating.



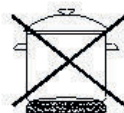
wrong



wrong



right



wrong



wrong

Caution!

- Ensure the heating plate is clean-a soiled zone does not transfer all of the heat.
- Protect the plate against corrosion.
- Switch off the plate against corrosion.
- Do not leave pans with prepared dishes based on fats and oils unattended on the switched-on plate; hot fat can spontaneously catch fire.

Hob guidelines

- ✧ The first few times the hob top is used, it may give off an acrid, burning smell. This smell will disappear completely with repeated use.
- ✧ The worktop is fitted with cooking areas of different diameter and power.
- ✧ The positions where the heat will radiate from are clearly marked on the hob top. The saucepans must be positioned exactly on these zones for efficient heating to occur. Pans should have the same diameter as the cooking zone that they are being used on.
- ✧ You should not use saucepans with rough bottoms, as this can scratch the ceramic surface.
- ✧ Before use, make sure that the bottoms of the saucepans are clean and dry.
- ✧ When cold, the bottom of the pans should be slightly concave, as they expand when hot and lie flat on the

surface of the hob. This will allow the heat to transfer more easily.

- ✧ The best thickness for the bottom of the pans is 2 - 3 mm of enamelled steel and 4 - 6 mm for stainless steel with sandwich type bottoms.
- ✧ If these rules are not followed, then there will be a great loss of heat and energy. Heat not absorbed by the saucepan, will spread to the hob, frame and surrounding cabinets.
- ✧ Preferably cover pans with a lid to allow cooking at a lower heat.
- ✧ Always cook vegetables and potatoes, etc. in as little water to reduce cooking times.
- ✧ Food or liquid that has high sugar content may damage the hob top if it comes into contact with the ceramic hob surface. Any spillages should be wiped up immediately, however this may not prevent the hob surface from becoming damaged.



IMPORTANT: The ceramic hob surface is tough; however it is not unbreakable and can be damaged. Especially if pointed or hard objects are allowed to fall on it with some force.

Cleaning and maintenance



Cleaning operations must only be carried out when the hob is cool.

The appliance should be disconnected from your mains supply before commencing any cleaning process.

Cleaning the ceramic hob top



Any residues that are left on the hob top surface from cleaning agents will damage it. You should remove any residues with warm water mixed with a little washing up liquid.



Abrasive cleaners or sharp objects will damage the hob surface; you should clean it using warm water mixed with a little washing up liquid.



You may find it easier to clean some deposits whilst the hob surface is still warm. However you should take care not to burn yourself if cleaning the hob surface when it is still warm.

After each use

- ◆ Wipe the appliance over with a damp cloth.
- ◆ Dry the appliance by rubbing the surface with a clean cloth.

Cleaning table

Type of deposit	Remove immediately?	Remove when the appliance has cooled down?	What should I use to remove the deposit?
Sugar or food/liquid containing sugar	Yes	No	Ceramic hob scraper
Tin foil or plastic	Yes	No	Ceramic hob scraper
Fat splashes	No	Yes	Ceramic hob cleaner
Metallic discolouration	No	Yes	Ceramic hob cleaner
Water splashes or water rings	No	Yes	Ceramic hob cleaner

Important!

The inside of the hob should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.

Caution!

Ensure the heating plate is clean-a soiled zone does not transfer all of the heat.

Protect the hob against corrosion.

Switch off the hob against corrosion.

Do not leave pans with prepared dishes based on fats and oils unattended on the switched-on plate; hot fat can spontaneously catch fire.



IMPORTANT: If your appliance appears not to be operating correctly, Please contact the dealer.

DO NOT ATTEMPT TO REPAIR THE APPLIANCE YOURSELF.

Please note that if an engineer is asked to attend whilst the product is under guarantee and finds that the problem is not the result of an appliance fault, then you may be liable for the cost of the call out charge.

The appliance must be accessible for the engineer to perform any necessary repair. If your appliance is installed in such a way that an engineer is concerned that damage will be caused to the appliance or your kitchen, then he will not complete a repair.

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.

PCB board fault codes and solutions

When a PCB board failure occurs, the timer digital tubes on the display panel always display the fault code, and all the cooking zones that are being heated stop heating, and automatically return to the shutdown state after 1 minute. For the cooking zones that have been worked, the corresponding digital tube continues to display the high temperature warning sign "H". When the fault code appears, please refer to the scheme in the following table to solve.

Problem	Cause	Solution
E1	Cooking zone thermocouple open/short circuit	Check if the heating plate thermocouple is securely plugged in or damaged, and prioritize replacing the thermocouple; If the error still exists after replacing the thermocouple, contact a local service center.
E2	Heating plate temperature exceeds limit values	

Technical Specifications

Model identification	CKA4Z
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~/380-420V 2N~ 50-60Hz
Installed Electric Power	6300W
Product Size D x W x H (mm)	580×510×50
Built-in Dimensions A x B (mm)	560×490

Information for domestic electric hobs

Table-Information for domestic electric hobs			
	Symbol	Value	Unit
Model identification	-	CKA4Z	-
Type of hob	-	Electric hob	-
Number of cooking zones and/or areas	-	4	-
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	-	Radiant cooking zones	-
For circular cooking zones or area:diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm	Ø	Left front zone (circular): 23.0 Left rear zone(circular): 16.5 Right front zone(circular): 16.5 Right rear zone(circular): 20	cm
For non-circular cooking zones or areas:length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area,rounded to the nearest 5mm	L W	-	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC _{electric cooking}	Left front zone (circular): 189.3 Left rear zone(circular): 195.2 Right front zone(circular): 197.1 Right rear zone(circular): 187.6	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{electric hob}	192.3	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 65/2014 & 66/2014.

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 (20/05/2025)