

**EN**

**INDUCTION HOBS**

**USER MANUAL**

**30-60 CM**

**WIGGO**

## INTRODUCTION

---

**Please read this manual carefully first!**






Our dear customer,

Thank you for choosing our product. We wish your product, produced with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, we ask you to read this manual carefully and keep it for reference. If you deliver the product to another user, provide the user manual together. Follow the instructions, taking into account all the information and warnings stated in the instructions for use.

This guide can be applied to more than one model. The differences between the models are detailed in the manual.

### Symbols and explanations

The user manual contains the following symbols.

	Important information or useful usage tips.
	Warning against dangerous situations in terms of life and property.
	Warning against electric shock.
	Warning against fire risk.
	Warning against hot surfaces.

### MANUFACTURING COMPANY

---

MAMUR TEKNOLOJİ SİSTEMLERİ A.Ş

Selimpaşa San. Bölgesi Merkez Mah. 5008 Sok. No:11 Silivri/İstanbul

Tel: 0 212 723 48 80

# TABLE OF CONTENTS

---

1.	SAFETY AND ENVIRONMENTAL DIRECTIVES .....	3
1.1.	General safety .....	3
1.2.	Electrical safety .....	3
1.3.	Product safety .....	4
1.3.1.	Burning safety .....	4
1.3.2.	Usage purpose .....	5
1.4.	Children's safety.....	5
1.5.	Conformity with AEEE regulation and disposal of waste products .....	5
1.6.	Packaging information .....	5
2.	HOB INSTALLATION.....	6
2.1.	Correct place for installation.....	6
2.2.	Installation and connections .....	7
2.3.	Electrical connection.....	7
2.4.	Product assembly.....	8
2.4.1.	Furniture selections and realization of installation .....	8
2.4.2.	Ventilation.....	9
2.4.3.	Hob installation.....	10
2.4.4.	Disassembly of hob.....	10
2.5.	Energy saving.....	10
2.6.	First usage.....	10
3.	ABOUT PRODUCT.....	11
3.1.	General features .....	11
4.	USAGE OF HOB.....	12
4.1.	General information about hob.....	12
4.1.1.	Pot selections.....	12
4.1.2.	Pot perceiving and recognition system.....	12
4.2.	Usage of hob .....	14
4.3.	Control panel.....	14
4.3.1.	Starting to heat .....	15
4.3.2.	Closing the device.....	15
4.3.3.	Selection and operation of cooking section .....	15
4.3.4.	Stopping to heat .....	15
4.3.5.	Child/lock button.....	15
4.3.6.	Timer function .....	15
4.3.7.	Stop and continuation function.....	16
4.3.8.	Right front and back heater bridging function .....	16
4.3.9.	Safe and efficient usage of induction pots .....	16
4.3.10.	Pot recognition and perceiving.....	16
4.3.11.	Heating the pot directly .....	17
4.4.	Rapid power setting.....	17
4.5.	Limiting operation periods .....	17
4.6.	Extreme heating protection .....	17
4.7.	Overflow detection .....	17
4.8.	Sensitive power setting .....	18
4.9.	Cooking recommendations .....	18
5.	MAINTENANCE AND CLEANING .....	19
5.1.	General .....	19
5.2.	Cleaning of hob .....	19

## 1. SAFETY AND ENVIRONMENTAL DIRECTIVES

---

This section contains safety instructions to help prevent any injury, collision, or material damage to the product. If these instructions are not followed, all warranties will be void.

### 1.1. General safety

This device can be used by children aged 8 and over, and people with reduced physical sensory or mental abilities, or those who lack experience and knowledge when supervised or instructed to use the devices safely and understand related hazards. Children should not play with the device. Cleaning and user maintenance should not be done by unsupervised children.

Always get support from the Authorized Service for installation and repair. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise from transactions carried out by unauthorized persons.

Do not operate the product if the product is visibly damaged.

Remember to turn off the product at the end of each use. Check if it is closed.

This device is not intended for use by persons (including children) with low physical sensory or mental abilities, or lack of experience and knowledge, unless supervised or instructed by a person responsible for their safety to use the device.

Children should be supervised to make sure they do not play with the device.

If the input voltage is damaged, it must be replaced by the manufacturer, service representative or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

**WARNING:** If the surface is cracked, turn the device off to prevent electric shock.

Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the stove surface as they can get hot.

After using the hob, turn the hob element off and do not rely on the pot sensor.

It is not intended to operate the device with an external timer or a different remote control system.

**WARNING:** The device and its accessible parts become hot during use. Care should be taken not to touch the heating elements. Children under the age of 8 should be kept away, unless supervised.

Instructions for stoves and ranges include:

**WARNING:** Cooking dishes made with oil or oil in a stove can be dangerous and can cause a fire. NEVER try to extinguish fire with water, just switch off the device and then turn off the flame with a cap or a fire blanket.

**CAUTION:** The cooking process should be supervised. A short cooking period should be constantly monitored.

**WARNING:** Fire hazard: Do not put items on ceramic glass.

**WARNING:** The surface temperature exceeds 95°C. Access to the bottom of the counter must be blocked to avoid danger.

### 1.2. Electrical safety

Make sure that the fuse rating is correct on the power line and even on the line the product is connected to to match the values specified in the product manual.

If the product is defective, it must be repaired by an Authorized Service and not operated without repairs!

Connect the product to a grounded outlet or line protected by a fuse of the rating given in the "Specifications" table. If you are using a transformer or transformer filter, install a qualified electrical installation for the grounding system. The manufacturer will not be responsible for any damage that may occur if the product is used without grounding in accordance with local regulations.

Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is a risk of electric shock!

Unplug the product from the wall socket during installation, maintenance, cleaning and repair. For products connected directly to the line, remove the fuse used for electrical safety of the line.

Should the power cord be damaged, it must be replaced by a qualified service agent or an authorized electrician.

The product should be installed in such a way that the electrical installation can be completely cut. The cutting process must be carried out in accordance with the building regulations with a switch or an integrated fuse connected to the fixed electrical installation.

All work to be carried out on electrical devices and systems must be carried out by authorized and competent persons.

Make sure the fuse current is compatible with the product current.

### **1.3. Product safety**

While the product is operating, do not touch the product or exposed components, as it is hot. Children under the age of 8 should not approach the product unless they are adults.

Do not use the product if there is a loss of consciousness or judgment, such as the use of medicines or alcohol.

Be careful when using alcohol in your meals. Alcohol evaporates at high temperatures and can ignite and cause a fire when exposed to hot surfaces.

While the product is working, the product and its environment will be hot. Do not put flammable materials around the product in case of burns.

Keep all vents open.

Do not clean the product with steam cleaners as this may cause electric shock.

Do not put any materials on the stove for storing.

In case of possible cracks on the surface of the product, disconnect the product from electrical shock to possible electric shock.

After use, close the hotplate from its own control and do not rely on the pot sensor.

Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed in the hotplate as they will get hot.

Your cooking class product is not suitable for control with remote control and similar products.

Vapor pressure from the hob surface and moisture can cause the pot to slide or hop. For this reason, make sure that the bottom of the pan and the cooktop are always dry.

Since the induction hob works with the principle of wireless energy transfer and creates a magnetic field, it can be dangerous to use by people using medical devices such as a pacemaker or insulin pump.

#### **1.3.1. Burning safety**

Make sure your product is securely connected to the outlet or power line. Otherwise, an arc can be created to create a risk of fire.

Do not use cut or damaged mains connection cables.

Make sure that there is no liquid or moisture in the area where the product plug is connected and secured.

In solid or liquid oil cooking, it is dangerous to leave the stove and may cause a fire. NEVER try to extinguish the fire with water; Disconnect the product from the mains and cover it with a flame resistant cover.

Electrically operated eyes of the hob are equipped with advanced "Induction" technology. Induction cookware must be used in the induction hotplates, which saves time and energy.

### 1.3.2. Usage purpose

This product is designed for home use. It is not suitable for commercial and industrial use.

This product should be used for cooking and should not be used for heating or similar purposes.

The manufacturer accepts no responsibility for improper handling or any damage that may occur during transport, in accordance with the instructions in the manual.

The service life of the product you have purchased is 10 years. This is the time for the manufacturer to have the necessary spare parts in order for the product to function as described.

### 1.4. Children's safety

During the use of the hob, the product and its surroundings are hot. Keep children away from the product and its surroundings.

Packaging materials are dangerous for children. Keep the packaging materials out of the reach of children.

As electrical products are at risk of electric shock, keep children away from the product and its surroundings.

Do not put objects that children can reach on the product.

### 1.5. Conformity with AEEE regulation and disposal of waste products




This product does not contain harmful and prohibited substances, according to the "Waste Electrical and Electronic Equipment Control Regulation" published by the Ministry of Environment and Urbanization and it is in conformity with AEEE Regulation.



This product is made from high quality parts and materials that can be recycled and reused. Therefore, take the product to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment at the end of its life.




### 1.6. Packaging information

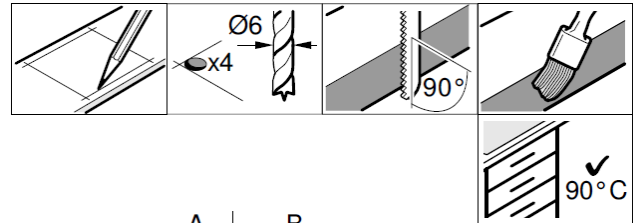
The packaging of the product is made of recyclable material in accordance with the National Legislation. Do not dispose of packaging waste with your household waste, dispose of it at the packing points specified by your local authority.

	Technical specifications can be changed without prior notice to improve product quality.
	The illustrations in the manual are schematic and may not match your product.
	The values declared in the markings on the product or other printed documents supplied with the product are the values obtained in the laboratory environment according to the relevant standards. These values may vary depending on the usage and environmental conditions of the product.

## 2. HOB INSTALLATION

Please contact the nearest Authorized Service for the installation of your product. Before contacting the Authorized Service, make sure that your electrical installation is available. Otherwise, a qualified electrician makes the necessary arrangements. The manufacturer cannot be held responsible for damage caused by unauthorized transactions, and the warranty of the product will be invalid.

	<p>Preparation of the place where the product will be placed as well as the electrical installation belongs to the customer.</p>
	<p><b>WARNING:</b> The installation of the product must comply with the rules specified in local electrical standards.</p>
	<p><b>WARNING:</b> Before installing the product, make sure it is not damaged. If the product is damaged, do not install the product. Damaged products are dangerous for your safety.</p>



A	B
490	min. 60
480	min. 50

C = min. 40

### 2.1. Correct place for installation

The product is designed to be mounted on standard benches. Product kitchen walls, kitchen furniture and oven distances are important for both safety and performance. Technical drawings are for the minimum recommended distances. All values are given in mm.

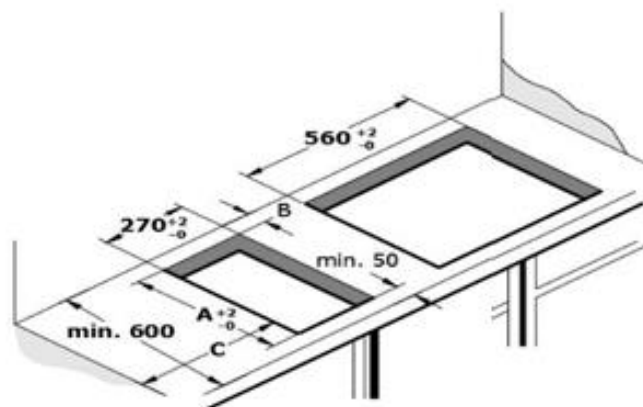
If a hood / extractor is to be installed on your appliance, follow the advice of the hood / extractor manufacturer for the mounting height. (Min. 65cm)

Take the product out of the box before installing. Remove shipping locks and packing materials

Surfaces, laminates, adhesives and other materials in the place to be installed must be resistant to at least 100°C.

The workbench must be flat and fixed horizontally.

The space where the hob will be placed over the counter must be cut according to the dimensions of the hob installation.



## 2.2. Installation and connections

The product must be installed and put into operation in accordance with legal regulations.



Do not place the heater on sharp corners and edges. There is a risk of breaking the glassy ceramic surface!

## 2.3. Electrical connection

Connect the product to a grounded cable or line protected by a suitable fuse according to the Specifications table. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may occur when the product is used without grounding in accordance with regulations.



### WARNING

Connecting the product to the mains can only be done by an authorized person, and the warranty of the product only starts after the correct installation.



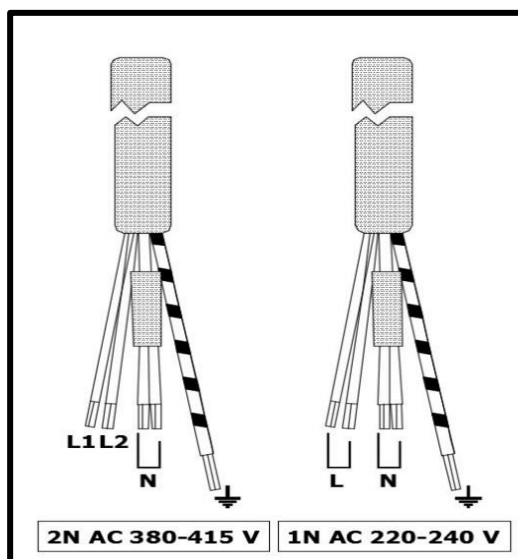
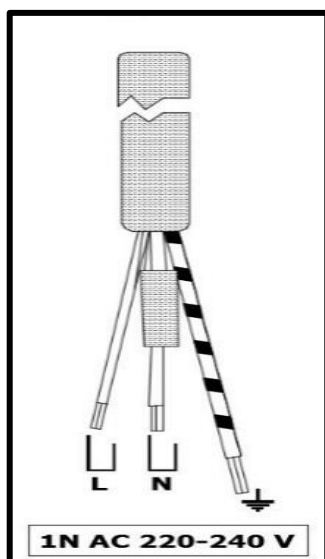
### WARNING

The power cord must not be crushed, pinched or in contact with the hot parts of the product. In the case of electrical wiring damage, the change must be made by a qualified electrician.

The connecting cable of the product is supplied by our company as specified in the Technical Specifications section.

The mains voltage must comply with the 220-240 VAC specified in the Specifications table and on the product type plate.

<i>Connection for 30 cm hobs</i>		<i>Cable connections for 60 cm hobs</i>	
<b>Brown cable:</b>	L (phase)	<b>Brown-black cable:</b>	L1(brown) - L2(black) (phase)
<b>Blue cable:</b>	N (Neutral)	<b>Blue-gray cable:</b>	N (gray-blue) (neutral)
<b>Green/yellow cable:</b>	E (earth)	<b>Green-yellow cable:</b>	E (earth)





## 2.4. Product assembly



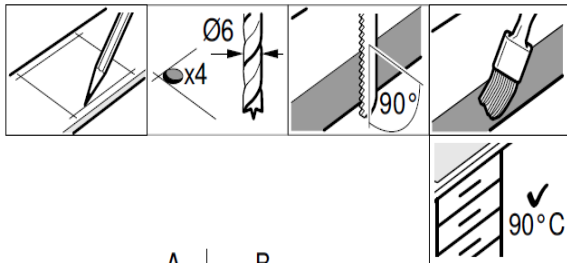
Unplug the product from the electrical outlet before starting any work on the electrical installation. There is a risk of electric shock.

In built-in use, your Induction heated domino cooker can only be installed in drawers or fan ventilated ovens. Refrigerators, dishwashers, unventilated ovens or washing machines cannot be installed under the stove.

The cooker to be installed in the oven must withstand approximately 60 kg loads.

After installation, check whether the hob is parallel to the ground.

### 2.4.1. Furniture selections and realization of installation



A	B
490	min. 60
480	min. 50

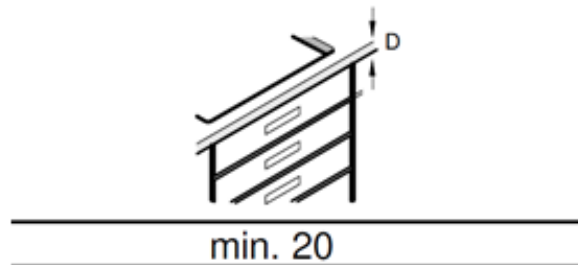
C = min. 40

The built-in furniture should be resistant to at least 90 ° C.

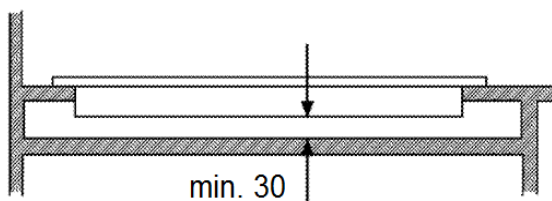
Clean the chips after cutting the furniture.

Cover cut surfaces with a heat resistant material.

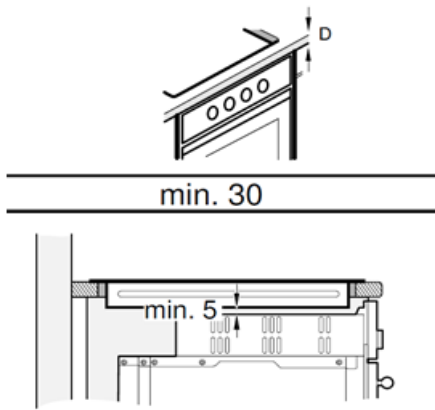
In the case of mounting on drawers, the thickness of the bench must be at least 20 mm.



If installed in a drawer, the distance between the work table and the top of the drawer must be at least 65 mm.



If installed in a drawer, a wooden board can also be used to prevent the user from touching the bottom of the hob.



In case of installation on the oven, the countertop thickness should be at least 30 mm.

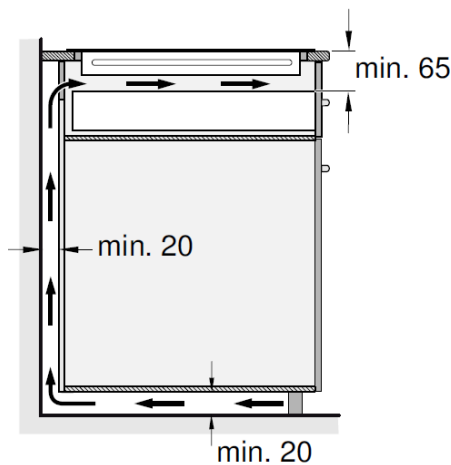
The distance between the stove and the oven should be at least 5 mm.

### 2.4.2. Ventilation

Your induction-heated cooker needs ventilation to work with superior performance.

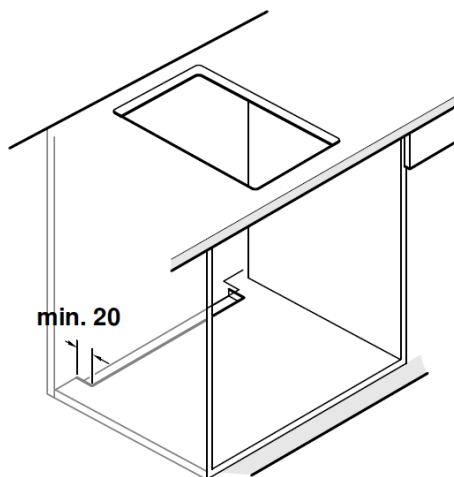
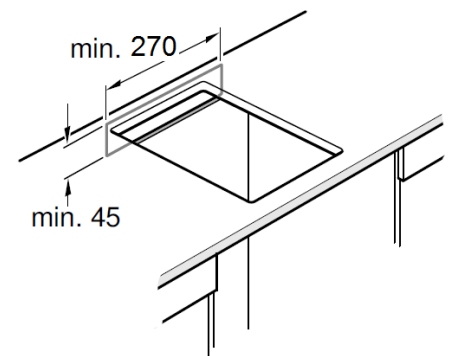
The hob should be sufficiently ventilated to ensure proper functioning of the appliance.

Furniture should be placed according to the technical drawing in order to have enough air in the area under the device.



Minimum distance between the back of the furniture and kitchen wall and the distance between the counter and the drawer:

Opening between furniture:

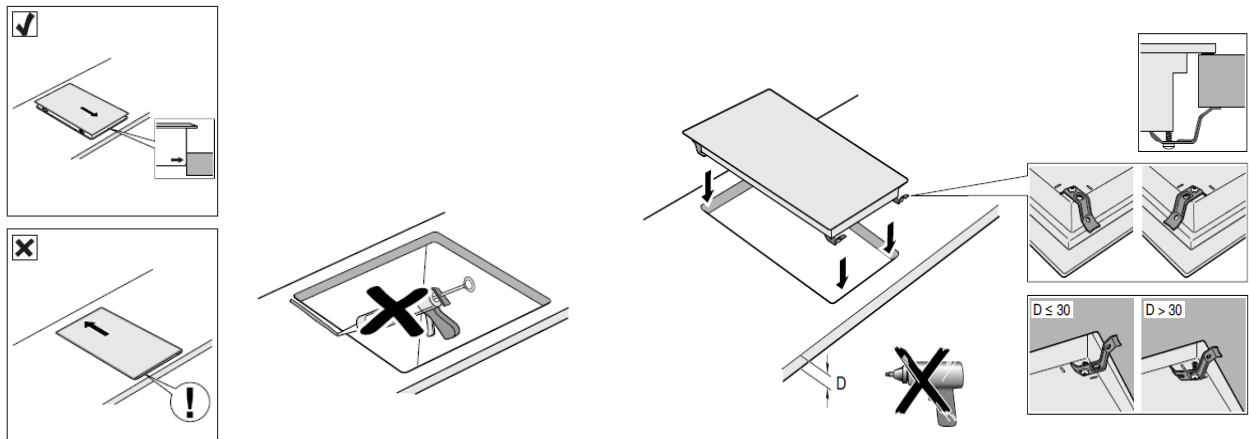


If there is no 20 mm distance from the back of the furniture, a hole should be drilled in the bottom.

Appropriate ventilation should be provided if the device is to be installed in an unspecified location.

### 2.4.3. Hob installation

When installing the hob, use a protective glove as there may be sharp edges that are not visible on the hob. When the device is installed, use the device supplied.



Make sure the power cord is not jammed.

Connect the power cord to the socket on the back of the oven, paying attention to the sharp edges.

When connecting the power cord, be careful not to touch hot surfaces.

### 2.4.4. Disassembly of hob

Disconnect the device from the mains connection.

Disconnect.

Remove the device by applying pressure from below.

### 2.5. Energy saving

It is useful to apply the following items to your product to save energy.

- Frozen foods must be thawed before cooking.
- Pots and pans should be preferred for cooking.
- The size of the container used should be suitable for the cooking surface of the hob. As the pot size increases, energy consumption will increase.
- The cooktop and cookware bases must be kept clean and dry. Dirt and moisture make it difficult to heat the pot.

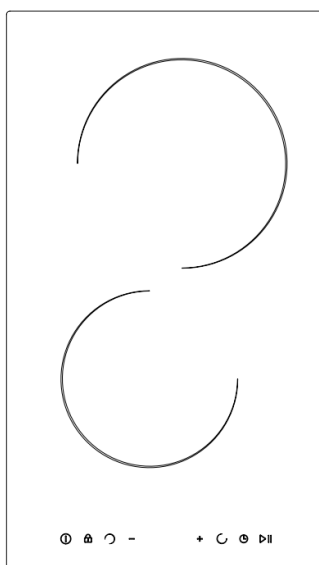
### 2.6. First usage

Remove all packaging and packaging products.

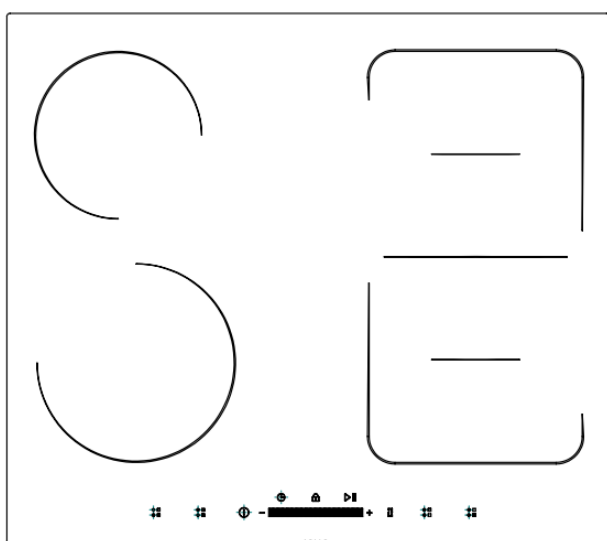
Wipe the glass surface of the product with a wet or damp cloth and dry with a cloth before use.

### 3. ABOUT PRODUCT

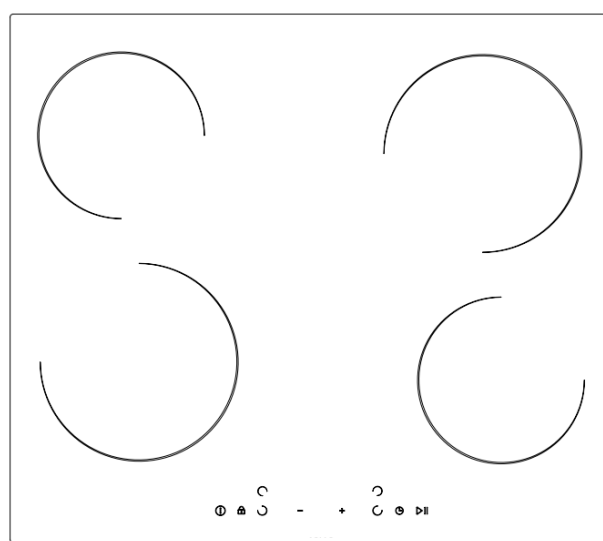
#### 3.1. General features



MS\*\*\* (EA30-210C)



MS\*\*\* (EA60-410C)



MS\*\*\* (EA60-410C)

#### Technical specifications

Model	Size	External size(mm) WxLxH	No of heaters	Voltage	Frequency	Power	Usable fuse	Cable type/section	Heater diameter (mm)	Power control interval	Cable length
MS031	30	510x290x54	2	220-240 VAC	50-60 Hz	3600 W	16Ax1	H05V2V2 - F 3x1.5mm <sup>2</sup>	180	100 W-1800 W	max. 2meters
MS061	60	510x580x54	4	220-240 VAC	50-60 Hz	7200 W	16Ax2	H05V2V2 - F 5x1.5mm <sup>2</sup>	180	100 W-1800 W	max. 2meters
MS062	60	510x580x54	4	220-240 VAC	50-60 Hz	7200 W	16Ax2	H05V2V2 - F 5x1.5mm <sup>2</sup>	180	100 W-1800 W	max. 2meters

## 4. USAGE OF HOB

### 4.1. General information about hob



Never fill more than a third of oil in the pan. Do not leave your head while making oils hot. Excessively hot oils carry fire hazards. Never try to extinguish a possible fire with water. When the oil catches fire, cover it with a fire blanket or a wet cloth. If it is safe, turn off the stove and call the fire department.

Always dry the food well before frying and put it slowly in the hot oil. Let them thaw frozen food before frying.

Do not use unstable and easily toppling containers on the stove.

Do not put pots and pans empty, in open hearths. They can be damaged.

Turn off the hotplate after each use.

Put appropriate amount of food in pots or pans. In this way, you do not have to clean the food unnecessarily by preventing the food from overflowing.

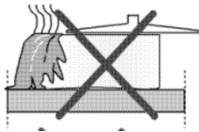
Place the pots to center the hot plates.

#### 4.1.1. Pot selections

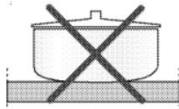
The glassy ceramic surface is heat resistant and made of heat resistant material.

Do not use the glassy ceramic surface as a surface on which you can put something or cut it.

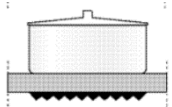
Sharp pot and pan edges can scratch the surface. Use processed basic pots.



Food residues can damage the surface of the pot and cause a fire.



Do not use concave or convex bottom containers.



Use only flat bottom pans or pots. These provide easier heat transfer.

Use only containers suitable for Induction cooking in your induction hobs.

If your pot's base is holding a magnet and the size is compatible with the heating area, your pot is suitable for Induction heating.

It is suitable if your pot is placed on the induction hotplate and "L" does not blink when you turn on the stove.

In your induction hob, you can use steel, teflon or special magnet-based aluminum pots that have Induction compatible label or warning.

Glass, ceramic and earthenware vessels, copper or aluminum based non-magnetic stainless steel vessels cannot be used.

#### 4.1.2. Pot perceiving and recognition system

In induction hob applications, suitable pot must be placed on the relevant hob surface in order to be heated. When the user chooses the stove, if there is no pot in the stove, or if the pot used is not suitable for induction heating, the interface waits for 1 minute to place the pot. At this time, the user is warned with audio and video (L) since there is no pot (L).

The heating process is started when the appropriate pan or pot is placed in the heating area.

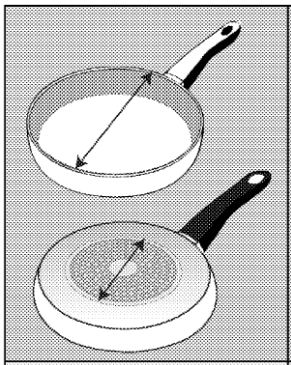
If the pan or pot is removed while heating in a similar manner, the pot detection system opens and stops the heat transfer. At this moment, the user is warned about the pot in audio and video. This ensures a more efficient and safer operation than existing heating methods.

If the appropriate pot is put back into the heating area, heating is started.

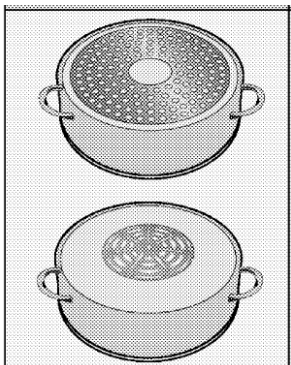
The size of the pot should be proportional to the heating surface and be suitable for Induction heating by the stove for cooking the heater.

Pots from 180mm diameter to 100-120mm diameter can be heated on the surface of the induction cooker according to the type of pot.

Even if some pots and pans have a large diameter, the base areas that can be heated are smaller in diameter. Cooking performance may be low in these pots. For this reason, products with a suitable pan base should be preferred.



Even if some pots and pans have a large diameter, the base areas that can be heated are smaller in diameter. Cooking performance may be low in these pots. For this reason, products with a suitable pan base should be preferred.



Some cookware bases may contain materials that are not suitable for induction heating and that make the device difficult to detect. In this case, the heating process never occurs or occurs partially.

### **Important**

Do not choose high heating levels when you are going to use non-stick cookware, which is oil-free or covered with little oil (Teflon type).

Do not place metal objects such as cutlery or pot lids on your stove as they may get hot. Never use aluminum foil for baking. Never place food wrapped in aluminum foil on the induction hotplate.

	<p>If there is an oven under your stove and the oven is operating, the sensors in the stove can lower the cooking level or disable the stove.</p>
	<p>Keep magnetic objects such as credit cards or cassettes away from the stove while the stove is operating.</p>

## 4.2. Usage of hob




Do not allow any objects to fall on the hob. Even small objects such as salt and pepper shakers can damage the hob.

Do not use cracked stoves. Water may seep through cracks and cause electrical short circuits. It may cause the cold stove to stop working.

If the surface is damaged in any way, turn off the product immediately and cut the electrical connection.

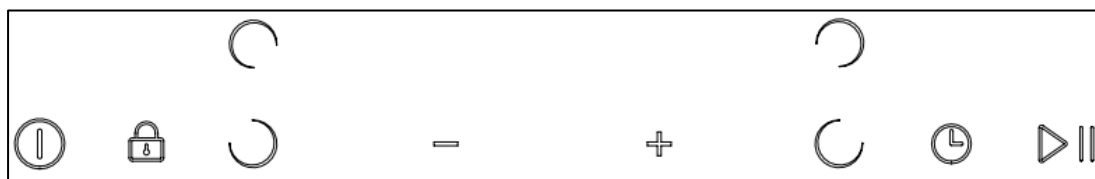
## 4.3. Control panel

Interfaces for product models are given below.

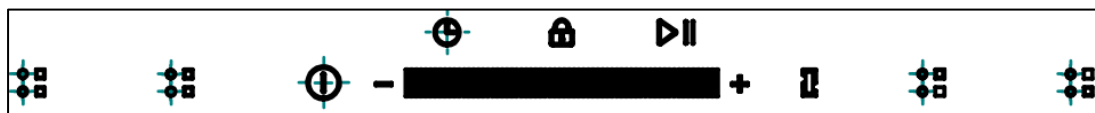
	Graphics and figures are for illustration purposes only. Actual images or functions may differ from your stove model.
	This product is controlled by the touch control panel. Every action you take on the touch control panel is signaled by an audible signal.
	Keep the control panel clean and dry at all times. If the surface is damp or dirty, it may cause problems in operation.











EA30-2I0C




EA60-4I0C



EA60-4I0C


	Opening-closing
	Heater mods
	Timer
	Increasing power and timer value
	Decreasing power and timer value
	Child/button lock
	Stopping/continuing
	Right front and back heater bridging function

#### 4.3.1. Starting to heat

Press the key on the control panel .

If level information has not been entered for the heaters 10 seconds after turning on the hob, the hob will automatically shut down.

#### 4.3.2. Closing the device


Press the key on the control panel .



If there is an "H" in the display after the hob has been turned off, the hob is still hot. Do not touch the glass surface.





This system will be disabled when power is off.


#### 4.3.3. Selection and operation of cooking section



 Open the switch by touching the on-off button.


Press the selection button of the cooking zone you want to open  or  button.

  Adjust the temperature level from 1 to P by pressing the buttons.

#### 4.3.4. Stopping to heat


 :The heating level can be set to "0" to switch off the selected cooking zone.

 or  :If you keep the relevant button pressed for a while, heating level falls to "0" and relevant hob is closed.


 Shutdown can also be accomplished using the on / off button on the control panel. However, in this case it is not recommended to turn off all active heaters at the same time.

#### 4.3.5. Child/lock button

A function that prevents the use of children on the control panel when the stove is switched off or running.

By touching  button on control panel for a while, child / key lock is activated. In the meantime, the text "Lo" is written on the display unit. In addition, the child / key lock led lights up.

Buttons other than on / off function will not work when the corresponding function is activated.

By touching  button on control panel for a while, the function is disabled. "Lo" is deleted and the corresponding LED goes off.




#### 4.3.6. Timer function




There is no need to wait at the stove during the cooking process. By running the timer function of the selected hob, the relevant hob is turned off at the end of the specified time.



After relevant heating section  is selected;

As it is pressed on  button in control panel,

 or  buttons determine operating time of selected section and afterwards, by pressing  button timing becomes activated.


	Keep the control panel clean and dry at all times. If the surface is damp or dirty, it may cause problems in operation.
	Do the above for other jobs for which you want to set the timer.
	The timer does not work without selecting the power level in the hob.

At the end of the set time, the hob shuts off automatically and the user is given an audible warning that the hob has been turned off.


To cancel the timer, the timer is selected first and the timer is lowered to "0" when the respective hob is selected. Thus, the timer function for the relevant hob is canceled.


Another method to cancel the timer can be done by holding the timer button briefly after selecting the relevant heating chamber.

#### 4.3.7. Stop and continuation function

This function can be used to pause the operation of the hob. This button pauses all the functions of the hob. By touching  button on control panel for a while, stop and continue function becomes active. The same button is used to disable the function.

#### 4.3.8. Right front and back heater bridging function

The heaters located on the right front and right rear are designed to work together depending on user demand. For this purpose by pressing  button interop feature is activated.

When interoperability is desired to be disabled, it is again pressed on  button. In this way, the right front and right rear heaters can be controlled separately.

#### 4.3.9. Safe and efficient usage of induction pots

Induction hobs operate according to direct heating. Therefore, advantages such as efficiency, time, speed and safety are more advantageous than other types of hobs.

Your induction stove is equipped with superior security systems that provide safe use with the advantage of being controlled by electronic methods. These measures are audited and approved by the National and International Standard Organizations. These features are briefly listed below.

#### 4.3.10. Pot recognition and perceiving

After your pot is removed, the energy transferred to the pot is cut. This saves energy.



#### 4.3.11. Heating the pot directly

In induction application, the pan bottom is heated directly. Glass-like ceramic surface or air is not heated. In this case, higher efficiency is achieved compared to other applications.

#### 4.4. Rapid power setting

The power value determined by the user is reached immediately. There is no particular waiting or inertia. In this way, negativities such as overflowing or burning are prevented.

#### 4.5. Limiting operation periods

All levels have a certain maximum run time. At the end of the relevant period, the hob will automatically turn off.

The limit of running time will depend on the power level selected. The hob can be turned on again after turning it off automatically.

#### Operating periods for hobs

<i>Heating level</i>	<i>Time/hour</i>	<i>Power (Watt)</i>
1	6	200 W
2	5	400 W
3	4	600 W
4	3	800 W
5	3	1000 W
6	2	1200 W
7	2	1400 W
8	1	1500 W
9	30 min	1600 W
P Maximum	20 min	1800 W

#### 4.6. Extreme heating protection

Extreme heat conditions are detected by the temperature sensor and necessary safety precautions are taken.

#### 4.7. Overflow detection

Your pot has an overflow limitation system. If there is fluid in the user control panel, the system will automatically shut down.

#### 4.8. Sensitive power setting



Your induction cooker can control power between 200W and 1800W with extreme precision. Thus, chocolate melting and similar special applications can be easily implemented.

	If the surface of the touch control panel comes into contact with heavy steam, the entire control system can be disabled and give an error signal.
	Keep the surface of the touch control panel clean, some functions may not work.

#### 4.9. Cooking recommendations

The figures in the table below are guidelines only. The heating settings required for various cooking methods depend on a number of variables, such as the quality of the cooking equipment used, the type and amount of food cooked.

##### Recommended settings for cooking

<i>Cooking levels</i>	<i>Cooking method</i>	<i>Cooking examples</i>	<i>Cooking periods(min)</i>
1	Melting	Dark Chocolate Melting	2
2		Butter Melting	4
2		Gelatin Melting	4
6	Defrosting Boiled	Boiled Eggs *	6
4		Rice Boiled	23
4		Cooking Frozen Spinach	25
4		Cooking Frozen Vegetable Garnish	25
6		Boiled Unpeeled Potatoes	37
6	Heating sauteing	Casserole	40
3		Bechamel Sauce	20
4		Soup	18
8	Frying	Frozen Potato Frying	4
5		Nugget	8
6		The fish	4
4**	Cooking (Low-fat)	Meat (3 cm Thickness) **	6
5**		Chicken (3 cm Thickness) **	15
4**		Fillet Fish **	8
5		Pressure Cooker Dishes	-
P	Boiling	Water	5
7		Milk	16
7*		Pasta	5



\*Pre-heating is done for boiling water at P level.

\*\* Turn several times

## 5. MAINTENANCE AND CLEANING

### 5.1. General



Service life of the product extends and frequently faced problems decrease if cleaned at regular intervals.

	Disconnect the product from the electricity supply before performing maintenance and cleaning procedures. There is a risk of electric shock!
	Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces can cause burns.

The product should be thoroughly cleaned after each use. Thus, food residues are easily cleaned and these residues are prevented from burning when the product is used again later.

No special cleaning agent is required for cleaning the product. Clean the product using dish soap, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.


Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.

	Some detergents or cleaning agents can damage the glassy ceramic surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, creams or sharp objects during cleaning.
	Do not use steam cleaning products for cleaning.

### 5.2. Cleaning of hob

The glassy ceramic surface should be cleaned with cold water, so that no cleaning agents remain on the glass and the glass should be dried with a soft cloth. Residues can damage the glassy ceramic surface in subsequent use in the hob.

The dry residue on the glass ceramic surface should never be cleaned with tools such as cloth, knife and so on.

	Sugary foods such as dark cream and syrup should be cleaned just before cooling. Otherwise, the glassy ceramic surface may be permanently damaged.
---	--

If the surface is very dirty, apply the cleaner with a sponge and wait a long time to handle it thoroughly. Then clean the surface of the hob with a wet cloth.

Color jumps and stains on the glassy ceramic surface are normal and not a defect.

## PREFACE

---

### D'abord veuillez s'il vous plaît lire attentivement ce guide!






Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi notre produit. Nous souhaitons que ce produit de qualité élevée fabriqué avec la dernière technologie vous offre les meilleures performances. Nous vous demandons donc de lire attentivement ce guide et de le garder comme référence. Si vous livrez le produit à un autre utilisateur, donnez-lui ce guide d'utilisation aussi. Suivez les instructions en tenant compte de toutes les informations et de tous les avertissements indiqués dans le mode d'emploi.

Ce guide peut être appliqué à plusieurs modèles. Les différences entre les modèles sont détaillées dans le guide.

### Symboles et explications

Le guide d'utilisation inclut les symboles suivants.

	Informations importantes ou conseils d'utilisation utiles.
	Mise en garde contre les situations dangereuses en termes de vie et de biens.
	Mise en garde contre les chocs électriques.
	Mise en garde contre le danger d'incendie.
	Mise en garde contre les surfaces chaudes.

### LE FABRICANT

---

MAMUR TEKNOLOJİ SİSTEMLERİ A.Ş

Selimpaşa San. Bölgesi Merkez Mah. 5008 Sok. No: 11 Silivri/İstanbul

Tél: 0 212 723 48 80

## TABLE DES MATIERES

---

1. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ ET D'ENVIRONNEMENT .....	3
1.1. Sécurité générale .....	3
1.2. Sécurité électrique .....	3
1.3. Sécurité de produit.....	4
1.3.1. Sécurité de combustion.....	4
1.3.2. But d'utilisation.....	5
1.4. Sécurité pour les enfants .....	5
1.5. Conformité à la Directive DEEE et l'élimination des déchets.....	5
1.6. Information sur le conditionnement .....	5
2. INSTALLATION DE LA PLAQUE DE CUISSON .....	6
2.1. Le bon endroit pour l'installation.....	6
2.2. Installation et connexions.....	7
2.3. Connexion électrique .....	7
2.4. Montage du produit .....	9
2.4.1. Sélection de meubles et l'installation .....	8
2.4.2. Aération.....	9
2.4.3. Installation de la plaque de cuisson .....	9
2.4.4. Démontage de la plaque de cuisson .....	10
2.5. Économie d'énergie.....	10
2.6. Première utilisation .....	10
3. A PROPOS DU PRODUIT .....	11
3.1. Propriétés générales.....	11
4. UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON.....	12
4.1. Informations générales sur la plaque de cuisson.....	12
4.1.1. Sélection de casserole .....	12
4.1.2. Système de détection et de reconnaissance de pots.....	13
4.2. Utilisation de la plaque de cuisson.....	14
4.3. Panneau de commande .....	14
4.3.1. Démarrer le chauffage.....	15
4.3.2. Arrêt de l'appareil .....	15
4.3.3. Sélection et fonctionnement de la zone de cuisson .....	15
4.3.4. Arrêter le chauffage .....	15
4.3.5. Verrouillage enfant / touche .....	15
4.3.6. Fonction minuteur.....	15
4.3.7. Fonction d'arrêt et reprise.....	167
4.3.8. Fonction de pontage du foyer avant droit et arrière droit.....	17
4.3.9. Utilisation sécurisée et efficace des foyers à induction .....	17
4.3.10. Reconnaissance et perception de casserole .....	17
4.3.11. Chauffage direct de la casserole .....	18
4.4. Réglage de la puissance rapide .....	18
4.5. Limitation de la durée de travail .....	18
4.6. Protection contre la surchauffe .....	18
4.7. Détection de débordement .....	18
4.8. Réglage sensible de la puissance .....	19
4.9. Conseils de cuisson .....	19
2. ENTRETIEN ET NETTOYAGE .....	190
5.1. Généralités.....	190
5.2. Nettoyage de la plaque .....	20

## 1. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ ET D'ENVIRONNEMENT

---

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter une blessure, collision ou dommages matériels sur le produit. Le non-respect de ces instructions annulera toutes les garanties.

### 1.1. Sécurité générale

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont la capacité physique, sensorielle ou mentale est réduite ou par des personnes qui manquent d'expérience et de connaissances lorsqu'une instruction relative à l'utilisation sécurisée de l'appareil est donnée et en cas où elles ont compris les dangers concernés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien d'utilisateur ne doivent pas être faits par des enfants sans supervision.

Demandez toujours le soutien du service agréé pour l'installation et la réparation. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable en raison des dommages qui pourraient résulter des transactions effectuées par des personnes non autorisées.

Ne pas faire fonctionner le produit si le produit est visiblement endommagé.

N'oubliez pas d'éteindre le produit à la fin de chaque utilisation. Vérifiez si l'appareil est éteint ou non.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont la capacité physique, sensorielle ou mentale est réduite ou par les personnes qui manquent d'expérience et de connaissances (y compris les enfants) si une surveillance n'est pas assurée ou une instruction n'est pas donnée par une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants doivent être surveillés pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Si la tension d'entrée est endommagée, afin d'éviter un risque, elle doit être remplacée par le fabricant, un agent de service ou des personnes qualifiées similaires.

**AVERTISSEMENT:** Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil afin d'éviter les risques de choc électrique.

Les objets métalliques tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et bouchons ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson.

Après avoir utilisé la plaque de cuisson, contrôlez les éléments de la plaque et éteignez, ne comptez pas sur le détecteur de casserole.

L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

**AVERTISSEMENT:** L'appareil et ses pièces accessibles se chauffent pendant l'utilisation. Il faut prendre soin de ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart s'ils ne sont pas surveillés.

Les instructions pour les foyers et les écarts sont les suivantes:

**AVERTISSEMENT:** Il peut être dangereux de cuire sur un foyer des plats préparés avec de la graisse ou de l'huile, cela peut provoquer le feu. NE JAMAIS tenter d'éteindre le feu avec de l'eau, éteignez seulement l'appareil et puis éteindre les flammes avec un couvercle ou une couverture de feu.

**ATTENTION:** Le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.

**AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: Ne placez pas les objets sur la vitrocéramique.

**AVERTISSEMENT:** La température de la surface peut dépasser 95 ° C. L'accès en dessous du plan de travail doit être empêché pour éviter le danger.

### 1.2. Sécurité électrique

Vérifiez que la valeur du fusible est correcte afin que le produit respecte les valeurs de la ligne de puissance et les valeurs indiquées dans le guide du produit.

Si le produit est défectueux, il doit être réparé par le service agréé et ne doit pas être utilisé sans réparation!

Branchez le produit à une prise ou une ligne protégée par un fusible, avec mise à la terre, conforme à la valeur donnée dans le tableau de "Spécifications techniques". Si vous utilisez un transformateur ou un filtre de transformateur, installez un câblage électrique qualifié pour le système de mise à la terre. Le fabricant ne sera

pas responsable des dommages qui peuvent survenir en cas d'utilisation du produit sans mise à la terre conforme à la réglementation locale.

Ne jamais laver le produit en pulvérisant ou en versant de l'eau. Il y a un risque de choc électrique!

Retirez de la prise murale la fiche du produit pendant l'installation, la maintenance, le nettoyage et les réparations. Sur les produits qui sont reliés directement à la ligne, enlever le fusible pour la sécurité électrique de la ligne.

En cas où le câble électrique est endommagé, le câble doit être remplacé par le service agréé ou un électricien qualifié.

Le produit doit être monté de manière à ce que l'installation électrique puisse être coupée entièrement. L'opération de coupe doit être effectuée par un interrupteur ou un fusible intégré connecté sur l'installation électrique fixe en application des règlements de construction.

Tous les travaux à effectuer sur les appareils et les systèmes électriques doivent être effectués par des personnes compétentes et qualifiées.

Assurez-vous que le courant du produit est compatible avec le courant du fusible.

### **1.3. Sécurité de produit**

Lorsque le produit fonctionne, ne touchez pas le produit ou les composants exposés à la chaleur. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher du produit sans la surveillance des adultes.

N'utilisez pas le produit s'il y a une perte de conscience ou de raisonnement, comme l'usage de médicament ou d'alcool.

Soyez prudent lorsque vous consommez des boissons alcoolisées dans vos mets. L'alcool s'évapore à température élevée et peut s'enflammer en contact avec les surfaces chaudes et provoquer un incendie.

Le produit et son entourage seront chauds lorsque le produit fonctionne. Ne placez pas de matières inflammables à côté du produit pour prévenir le risque de combustion.

Gardez ouverts tous les canaux de ventilation.

Ne pas nettoyer le produit avec des nettoyeurs à vapeur qui peuvent provoquer un choc électrique.

Ne pas placer des matériaux sur la plaque de cuisson pour conservation.

En cas de fissures éventuelles sur la surface du produit, débranchez la connexion électrique du produit contre les risques d'électrocution.

Après avoir utilisé la plaque de cuisson, éteignez le foyer par sa propre commande, ne comptez pas sur le détecteur de casserole.

Les objets métalliques tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur le foyer comme ils se réchaufferont.

Votre produit de classe de cuisson ne convient pas au contrôle avec la télécommande et les produits similaires.

La surface de la plaque de cuisson et la pression de vapeur causée par l'humidité, peuvent provoquer le glissement ou le saut de la casserole. Pour cette raison, assurez-vous que le dessous de la casserole et la surface du foyer sont toujours secs.

Du fait que la plaque de cuisson à induction fonctionne sans câble selon le principe de transfert d'énergie et créé un champ magnétique, son utilisation par des personnes utilisant des appareils médicaux tels que les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline peut être dangereuse.

#### **1.3.1. Sécurité de combustion**

Assurez-vous que votre produit est branché d'une manière sécurisée à la prise ou à la ligne électrique. Dans le cas contraire, le risque d'incendie peut se produire en formant un arc.

Ne pas utiliser un câble d'alimentation coupé ou endommagé.

Assurez-vous qu'il n'y a pas de liquide ou d'humidité dans la zone où la fiche du produit est branchée ou fixée.

Il est dangereux de s'éloigner des foyers pendant la cuisson à la graisse ou à l'huile, cela peut provoquer l'incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre le feu avec de l'eau; Coupez la connexion électrique du produit et couvrez-le d'une manière résistante aux flammes.

Les foyers électriques de la plaque de cuisson sont équipés d'une technologie avancée d'induction. Les foyers à induction qui permettent d'économiser du temps et de l'énergie doivent être utilisés avec des casseroles appropriées pour cuire à l'induction.



### 1.3.2. But d'utilisation

Ce produit est conçu pour usage ménager. Ne convient pas pour un usage commercial et industriel.

Ce produit doit être utilisé pour la cuisson et ne doit pas être utilisé pour le chauffage ou à des fins similaires.

Le fabricant n'assume pas la responsabilité de tout dommage découlant de l'utilisation abusive non conforme aux instructions du guide ou des dommages survenus pendant le transport.

Le produit que vous avez acheté a une durée de vie de 10 ans. Ceci est la durée pendant laquelle le fabricant doit tenir disponibles les pièces de rechange nécessaires pour que le produit fonctionne comme décrit.

### 1.4. Sécurité pour les enfants

Le produit et son environnement sont chauds pendant l'utilisation du produit. Tenir les enfants à l'écart du produit et de son environnement.

Les matériaux d'emballage sont dangereux pour les enfants. Conservez les matériaux d'emballage dans un endroit inaccessible par enfants.

Le risque de choc électrique étant présent dans les produits électriques, tenir les enfants à l'écart du produits et de son environnement.

Ne placez pas sur le produit des objets accessibles par les enfants.

### 1.5. Conformité à la Directive DEEE et l'élimination des déchets

Ce produit ne contient pas de substances nocives et interdites conformément au "Règlement de Contrôle sur les déchets électriques et électroniques" publié par le Ministère de l'Environnement et de l'Urbanisme. Il est conforme à la Directive DEEE.



Ce produit est fabriqué à partir des pièces et des matériaux de haute qualité recyclables et réutilisables. Par conséquent, à la fin de sa vie d'utilisation, emmenez le produit à un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.




### 1.6. Information sur le conditionnement

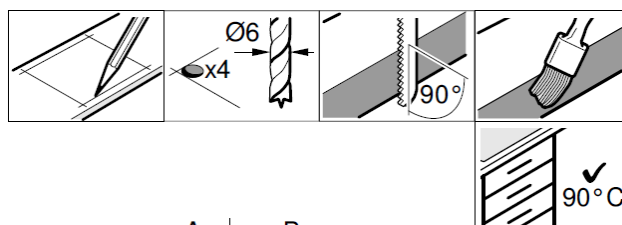
L'emballage du produit est fait de matériaux recyclables conformément aux réglementations nationales. Ne jetez pas les déchets d'emballage avec les ordures ménagères, cumulez-les aux points de collecte d'emballage déterminé par les collectivités locales.

	Les spécifications techniques sont sujettes aux changements sans préavis pour améliorer la qualité du produit.
	Les figures se trouvant dans le Guide sont schématiques et peuvent ne pas être intégralement conformes au produit.
	Les valeurs indiquées sur les marquages du produit ou dans d'autres documents imprimés fournis avec le produit sont les valeurs obtenues dans des conditions de laboratoire selon les normes en vigueur. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions opérationnelles et environnementales.

## 2. INSTALLATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

Contactez s'il vous plaît le service agréé le plus proche pour l'installation de votre produit. Avant de contacter le service agréé, assurez-vous que votre installation électrique est disponible. Dans le cas contraire, un électricien qualifié fera les arrangements nécessaires. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages résultant des opérations non autorisées et la garantie du produit sera invalide.

	L'emplacement proposé du produit ainsi que la préparation de l'installation électrique sont à la charge du client.
	<b>AVERTISSEMENT:</b> L'installation du produit doit être conforme aux règles énoncées dans les normes électriques locales.
	<b>AVERTISSEMENT:</b> Avant d'installer le produit, vérifiez qu'il n'est pas endommagé. Si le produit est endommagé, ne pas installer le produit. Les produits endommagés sont dangereux pour votre sécurité.



A	B
490	min. 60
480	min. 50

C = min. 40

### 2.1. Le bon endroit pour l'installation

Le produit est conçu pour être monté sur des plans de travail standard. La distance entre le produit et les murs de la cuisine, les meubles de cuisine et le four est importante pour la sécurité et la performance. Les dessins techniques sont pour les distances minimales recommandées. Toutes les valeurs sont en mm.

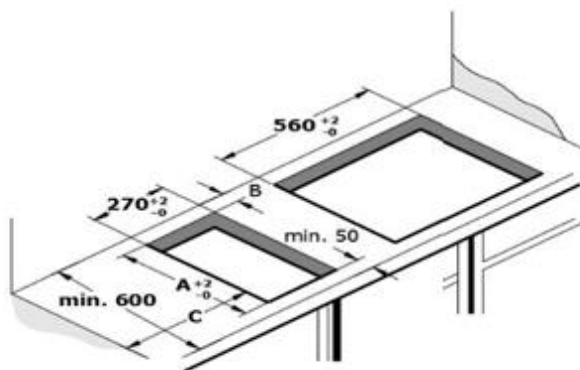
Si une hotte/un extracteur doit être installé sur l'appareil, respectez les conseils du fabricant de hotte/extracteur pour la hauteur de montage (min. 65 cm).

Retirer le produit de la boîte avant l'installation. Retirez les verrous de transport et les matériaux d'emballage.

Les surfaces d'installation, les laminés, les adhésifs et les autres matières doivent être résistantes à une température de 100°C au moins.

Le plan de travail doit être horizontalement plan et fixé.

L'espace à travers duquel la plaque de cuisson sera placée doit être coupé selon les dimensions de montage de la plaque de cuisson.



## 2.2. Installation et connexions

Le produit doit être installé et activé conformément aux lois et règlements.



Ne pas installer le produit dans les angles vifs et les bords. La surface vitrocéramique présente le risque de se casser!

## 2.3. Connexion électrique

Branchez le produit à une prise ou une ligne protégée par un fusible, avec mise à la terre, conforme à la valeur donnée dans le tableau de "Spécifications techniques". Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage qui peut se produire lorsque le produit sera utilisé sans mise à la terre adéquate.



### AVERTISSEMENT

Le produit peut être connecté au réseau électrique uniquement par une personne autorisée et la garantie du produit commence seulement après l'installation correcte.



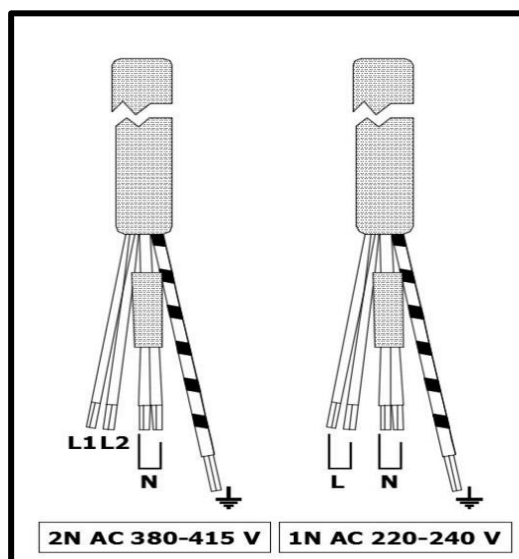
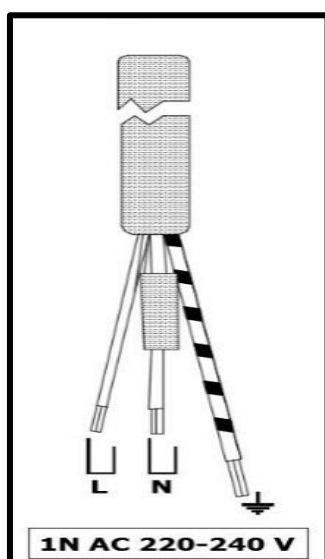
### AVERTISSEMENT

Les câbles électriques ne doivent pas être écrasés, serrés ou en contact avec les parties chaudes. Toute modification en cas de dommage sur les installations électriques doit être faite par un électricien qualifié.

Le câble de connexion du produit est fourni par notre entreprise de manière indiquée dans le chapitre des Spécifications techniques.

La tension du réseau doit être compatible avec la tension de 220-240 VAC indiqué dans les spécifications techniques et sur la plaque de type de produit.

<i>Connexion pour les plaques de cuisson de 30 cm</i>		<i>Câblage pour les plaques de cuisson de 60 cm</i>	
<b>Câble marron :</b>	L (phase)	<b>Câble marron - noir:</b>	L1 (marron) - L2 (noir) (Phase)
<b>Câble bleu</b>	N (neutre)	<b>Câble bleu - gris :</b>	N (Gris-Bleu) (Neutre)
<b>Câble vert / jaune:</b>	E (terre)	<b>Câble vert / jaune:</b>	E (terre)



## 2.4. Montage du produit



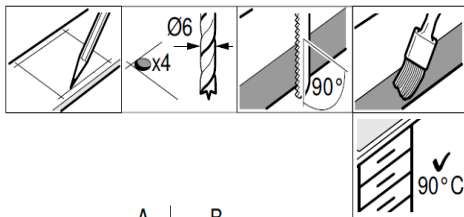
Retirer le produit de la prise électrique avant de commencer les travaux sur l'installation électrique. Il y a le risque de choc électrique!

Dans l'utilisation encastrée, votre plaque à domino chauffée à l'induction peut être installée uniquement dans des tiroirs ou des fours ventilés par ventilateur. Ne pas installer de réfrigérateur, de lave-vaisselle, de four sans ventilation ou de machine à laver en dessous de la plaque de cuisson.

La plaque à installer dans le four doit être résistante à environ 60 kg de charge.

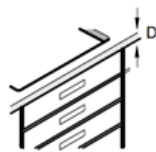
Après l'installation, vérifiez si la plaque de cuisson est parallèle au sol.

### 2.4.1. Sélection de meubles et l'installation



A	B
490	min. 60
480	min. 50

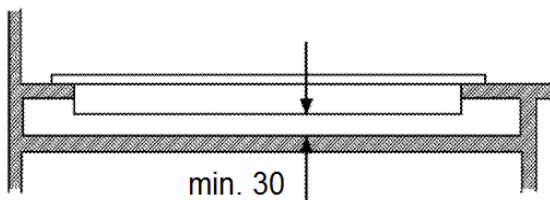
C = min. 40



min. 20



min. 65



min. 30



min. 30



min. 5

Les meubles installés doivent résister à 90 °C au moins.

Nettoyez les copeaux après avoir coupé les meubles.

Couvrez les surfaces de coupe avec un matériau résistant à la chaleur.

En cas de montage des tiroirs, l'épaisseur du plan de travail doit être de 20 mm au moins.

En cas de montage dans un tiroir, la distance entre le bureau et le haut du tiroir doit être de 65 mm au moins.

En cas de montage à un tiroir, une planche de bois peut être utilisée afin que l'utilisateur ne contacte pas le fond de la plaque de cuisson.

En cas de montage sur un four, l'épaisseur du plan de travail doit être de 30 mm au moins.

La distance entre la plaque de cuisson et le four doit être de 5 mm au moins.

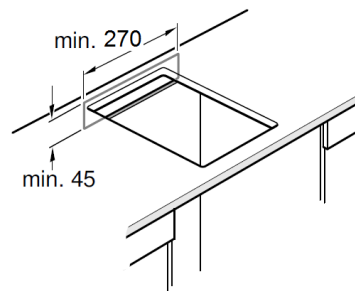
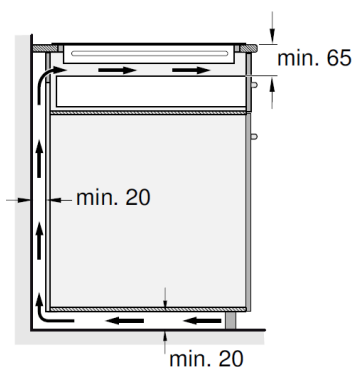
### 2.4.2. Aération

Votre plaque chauffée par induction a besoin d'une ventilation pour fonctionner avec une performance supérieure.

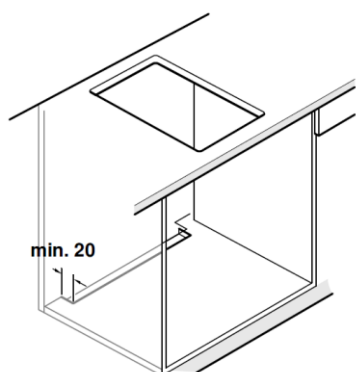
La plaque de cuisson doit être ventilée de manière suffisante pour assurer le fonctionnement correcte de l'appareil.

Pour avoir assez d'air dans la zone sous l'appareil, les meubles doivent être installés selon les dessins techniques.

La distance minimale entre le meuble et l'arrière du mur de la cuisine ainsi que le plan de travail et le tiroir :



Espace derrière le meuble:



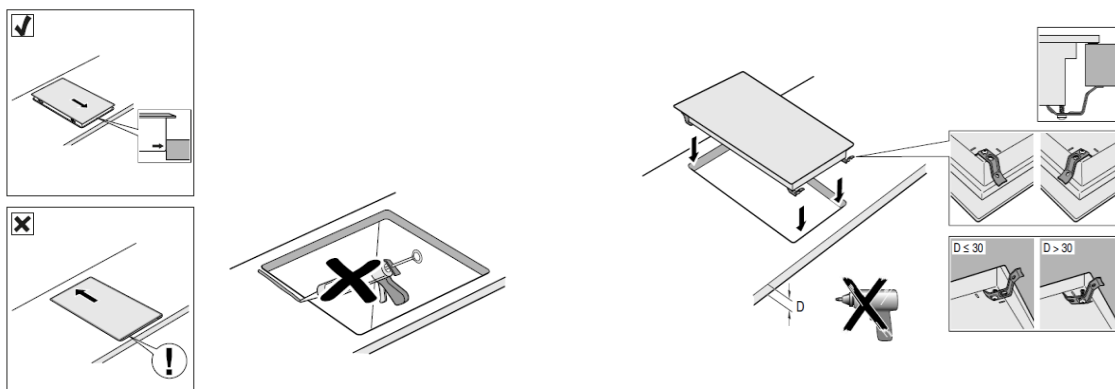
Ouvrez un trou au fond s'il n'y a pas une distance de 20 mm derrière les meubles.

Si l'appareil est installé dans un endroit non déterminé, il faut assurer une ventilation adéquate.

### 2.4.3. Installation de la plaque de cuisson

Des arêtes vives invisibles pouvant exister sur la plaque de cuisson, mettez des gants de protection.

Lorsque l'appareil est monté, utiliser les outils fournis avec l'appareil.



Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas coincé.

Branchez le cordon d'alimentation à la prise murale en accordant une attention aux arêtes vives.

Lors de la connexion du câble d'alimentation, veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes.

#### **2.4.4. Démontage de la plaque de cuisson**

Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation.

Démontez ses connexions.

Retirer le dispositif en appliquant une pression par le bas.

#### **2.5. Économie d'énergie**

Il convient d'appliquer les éléments suivants sur votre appareil afin d'assurer l'économie d'énergie.

- Les aliments congelés doivent être décongelés avant la cuisson.
- Préférez des casseroles et des poêles pour la cuisson.
- La taille du récipient utilisé doit être adaptée à la surface de cuisson du foyer. La consommation d'énergie augmente proportionnellement aux dimensions de la casserole.
- La surface de la plaque de cuisson et la base de la casserole doivent être propres et sèches. La saleté et l'humidité rendent difficile le chauffage de la casserole.

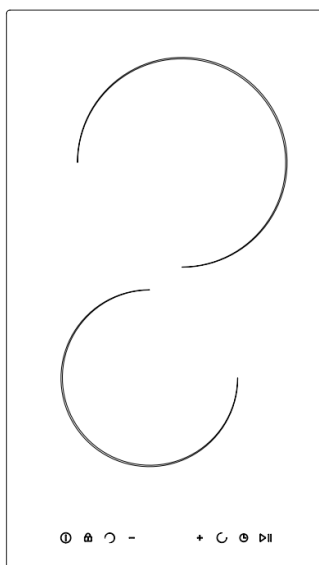
#### **2.6. Première utilisation**

Retirer tous les produits d'emballage.

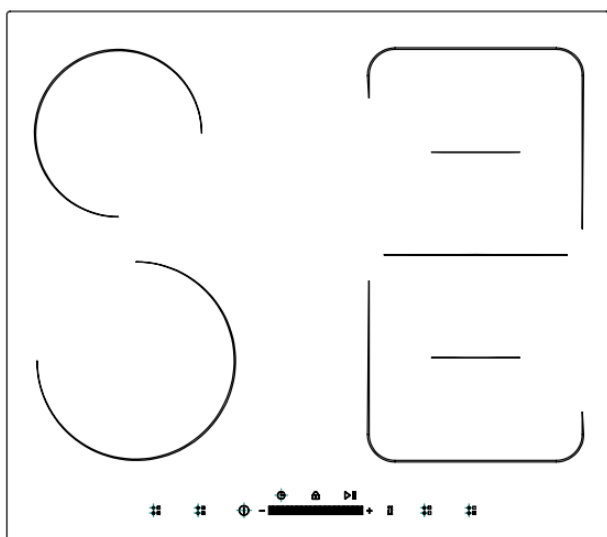
Essayez la surface en verre du produit avec un chiffon mouillé ou humide et séchez bien avec un chiffon avant l'utilisation.

### 3. A PROPOS DU PRODUIT

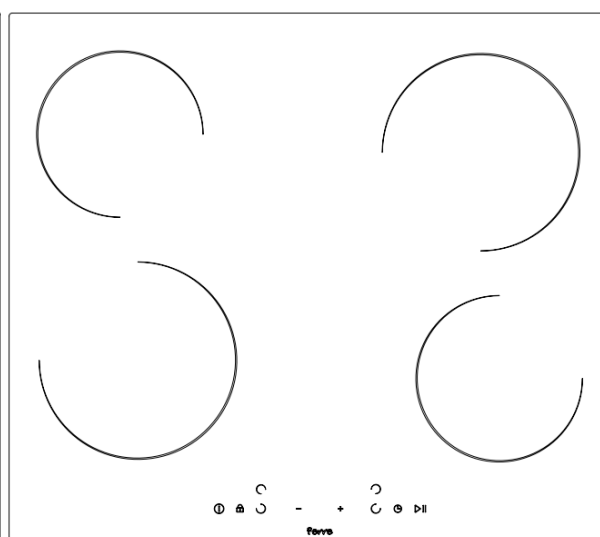
#### 3.1. Propriétés générales



MS\*\*\*(EA30-210C)



MS\*\*\*(EA60-410C)



MS\*\*\*(EA60-410C)

#### Spécifications techniques

Modèle	Dimensions	Dim. extérieure (mm) Largeur x Longueur x Hauteur	Nombre d'unités chauffantes	Tension	Fréquence	Puissance	Fusible à utiliser	Type/Section de câble	Diamètre de l'unité chauffante (mm)	Gamme de contrôle de puissance	Longueur du câble
MS031	30	510x290x54	2	220-240 VAC	50-60 Hz	3600 W	16Ax1	H05V2V2 - F 3x1.5mm <sup>2</sup>	180	100 W- 1800 W	Max. 2 mètres
MS061	60	510x580x54	4	220-240 VAC	50-60 Hz	7200 W	16Ax2	H05V2V2 - F 5x1.5mm <sup>2</sup>	180	100 W- 1800 W	Max. 2 mètres
MS062	60	510x580x54	4	220-240 VAC	50-60 Hz	7200 W	16Ax2	H05V2V2 - F 5x1.5mm <sup>2</sup>	180	100 W- 1800 W	Max. 2 mètres

## 4. UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

### 4.1. Informations générales sur la plaque de cuisson



Ne remplissez jamais la poêle plus d'un tiers d'huile. Surveillez en permanence lorsque vous chauffez de l'huile. Les huiles surchauffées portent un risque d'incendie. Ne jamais tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau. Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une couverture anti-feu ou un chiffon mouillé. Éteignez le foyer lorsque la sécurité est assurée et appelez les pompiers.

Laissez sécher complètement les aliments avant de les frire et placez-les dans l'huile chaude. Décongeler les aliments congelés avant de les frire.

Ne pas utiliser, sur les foyers, des contenants instables et qui peuvent se renverser facilement.

Ne pas poser des récipients et casseroles vides sur les foyers actifs. Ils peuvent s'endommager.

Éteignez le foyer après chaque utilisation.

Mettez la quantité appropriée de nourriture dans la casserole ou la poêle. De cette façon, vous ne devez pas faire de nettoyage inutile en empêchant le débordement des aliments.

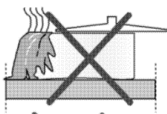
Installez les casseroles en les centrant sur les foyers.

#### 4.1.1. Sélection de casserole

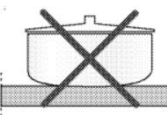
La surface de la vitrocéramique résistante à la chaleur est fabriquée à partir d'un matériau résistant à la chaleur.

Ne pas utiliser la surface vitrocéramique comme surface à poser quelque chose ou comme planche de découpe.

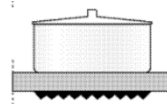
Les arêtes vives des casseroles et des poêles peuvent rayer la surface. Utilisez des casseroles basiques traitées.



Les débris d'aliments peuvent endommager la surface de la casserole et provoquer un incendie.



Ne pas utiliser des récipients à base concave ou convexe.



Utilisez uniquement des casseroles ou poêles à base régulière. Ils transfèrent plus facilement la chaleur.

Utilisez uniquement des contenants adaptés à la cuisson à l'induction sur vos plaques de cuisson à induction.

Si la base de votre casserole est attirée par un aimant et ses dimensions sont compatibles avec la surface de cuisson, votre casserole est adaptée pour le chauffage à l'induction.

Lorsque votre casserole est placée au centre du foyer et que le signal "L" ne clignote pas, votre casserole est conforme.

Sur votre plaque à induction vous pouvez utiliser des casseroles à base en acier, en téflon ou en aluminium à base d'aimant spécial munie d'étiquette ou d'avertissement de compatibilité à l'induction.

Ne pas utiliser les pots en verre, céramique et terre, les pots en acier inoxydable non magnétique à base de cuivre ou d'aluminium.

#### 4.1.2. Système de détection et de reconnaissance de pots

Dans les applications de plaque de cuisson à induction, le pot approprié doit être placé sur la surface correspondante du foyer afin d'être chauffé. Au moment où l'utilisateur choisit le foyer qu'il utilisera, s'il n'y a pas de pot sur le foyer ou bien si la casserole utilisée n'est pas adaptée pour le chauffage à l'induction, l'interface attend pendant 1 minute pour l'installation de la casserole. En ce moment, l'utilisateur est averti par voie sonore et visuelle "L" lorsqu'il n'y pas de casserole sur le foyer.

Le chauffage est initié quand une casserole ou un poêle approprié est placé sur la zone de chauffage.



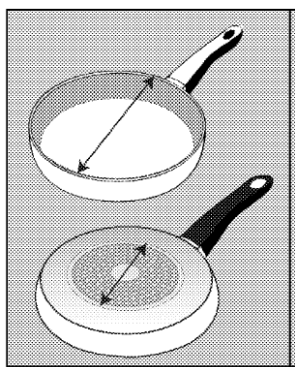
Si la casserole ou le poêle est retiré pendant le chauffage, le système de détection de casserole s'ouvre et coupe le transfert de chaleur. En ce moment, l'utilisateur est averti par un signal sonore et visuel. Cela permet un fonctionnement plus efficace et plus sûr que les méthodes de chauffage existantes.

Le chauffage recommence si une casserole ou un poêle approprié est placé sur la zone de chauffage.

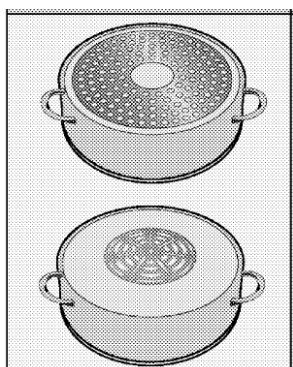
Les dimensions de la casserole doivent être proportionnelles avec la surface de chauffage et la casserole doit être propice au chauffage par induction.

Les casseroles ayant un diamètre allant de 100-120 mm jusqu'à 180 mm peuvent être chauffées sur la plaque à induction, selon le type de la casserole.

Bien que le diamètre de certains casseroles et poêles soit grand, la surface de leur base chauffable est plus petite en terme de diamètre. La performance de cuisson de ces casseroles peut être plus faible. De ce fait il faut préférer des produits ayant une base de poêle appropriée.



Bien que le diamètre de certains casseroles et poêles soit grand, la surface de leur base chauffable est plus petite en terme de diamètre. La performance de cuisson de ces casseroles peut être plus faible. De ce fait il faut préférer des produits ayant une base de poêle appropriée.



Certaines bases de casserole peuvent inclure des matériaux, tels que l'aluminium, qui ne sont pas adaptés pour le chauffage par induction et qui peuvent rendre difficile la détection de l'appareil. Dans ce cas, le processus de chauffage ne se produit jamais ou se produit partiellement.

### **Important**

Lorsque vous utiliserez une casserole antiadhésive (type téflon) avec peu d'huile ou sans huile, ne pas choisir les niveaux de chaleur les plus élevés.

Ne pas poser sur les foyers les objets métalliques tels que la fourchette, le couteau ou le couvercle car ils peuvent se chauffer. Ne jamais utiliser de papier d'aluminium pour la cuisson. Ne jamais mettre, sur les foyers à induction, de la nourriture enveloppée dans du papier d'aluminium.



S'il y a un four sous votre plaque de cuisson et si le four fonctionne, les capteurs de la plaque de cuisson peuvent réduire le niveau de cuisson ou mettre la plaque hors du circuit.



Lorsque les foyers fonctionnent, tenez éloignés les objets magnétiques tels que les cartes de crédit ou les bandes d'enregistrement.

## 4.2. Utilisation de la plaque de cuisson




Ne laissez aucun objet tomber sur la plaque de cuisson. Même les objets petits tels que salières peuvent endommager la plaque de cuisson.

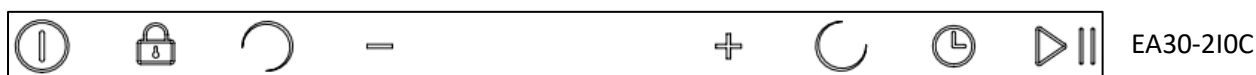
Ne pas utiliser de plaques fissurées. L'eau peut s'introduire à travers les fissures et provoquer des courts-circuits électriques. Le froid peut provoquer le dysfonctionnement de la plaque de cuisson.

Si la surface est endommagée d'une manière quelconque, éteignez immédiatement le produit et coupez la connexion électrique.

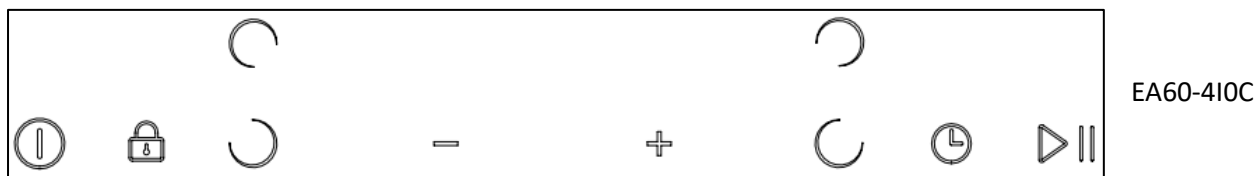
## 4.3. Panneau de commande

Les interfaces relatives aux modèles du produit sont données ci-dessous.

	Les graphiques et les dessins ne sont qu'illustratifs. L'image ou les fonctions réelles peuvent différer du modèle de votre plaque de cuisson.
	Ce produit est contrôlé par le panneau de commande tactile. Chaque opération que vous effectuez sur le panneau de commande tactile sera annoncée par un signal sonore.
	Maintenez le panneau de commande toujours propre et sec. Si la surface est humide ou sale le fonctionnement peut avoir des problèmes.











EA30-2IOC



EA60-4IOC



EA60-4IOC

	Marche-Arrêt
	Modes de chauffage
	Minuteur
	Augmentation de la valeur de puissance et de minuteur.
	Réduction de la valeur de puissance et de minuteur.
	Verrou de touche / enfant
	Arrêt - reprise
	Fonction de pontage du foyer avant et arrière droite.

#### 4.3.1. Démarrer le chauffage

Appuyez sur le bouton  sur le panneau de commande.

Si les informations de niveau du foyer n'ont pas été saisies pendant 10 secondes après la mise en marche, le foyer se ferme automatiquement.

#### 4.3.2 Arrêt de l'appareil

Appuyez sur le bouton  sur le panneau de commande.



Si "H" existe sur l'écran après avoir éteint le foyer, la plaque de cuisson est encore chaude. Ne pas toucher la surface en verre.





Lorsque le courant est coupé, ce système d'avertissement sera désactivé.

#### 4.3.3. Sélection et fonctionnement de la zone de cuisson



 Activez l'interrupteur en appuyant sur le bouton marche-arrêt.


Sélectionnez la zone de cuisson que vous souhaitez activer et appuyez sur  ou .

Réglez le niveau de chaleur entre 1 et P en appuyant sur les boutons  .

#### 4.3.4. Arrêter le chauffage

= Baissez le niveau de chauffage à "0" pour éteindre la zone de cuisson choisie.


Si vous maintenez appuyé  ou  pendant un certain temps le bouton de sélection en rapport avec le foyer, le niveau de chauffage tombe à "0" et le foyer concerné s'éteint.

 On peut éteindre aussi en utilisant le bouton de marche / arrêt situé sur le panneau de commande. Cependant, il n'est pas conseillé d'éteindre en même temps tous les foyers actifs.


#### 4.3.5. Verrouillage enfant / touche

C'est une fonction qui empêche les enfants d'utiliser le panneau de commande lorsque les foyers sont éteints ou fonctionnent.

Le verrou de touche / enfant peut être activé en appuyant pendant un certain temps sur la touche

 du panneau de commande. Pendant ce temps, la mention "Lo" est affichée sur l'unité d'affichage. En complément, le led du verrouillage enfant/touche s'allume.

Lorsque la fonction correspondante est activée, les boutons autre que marche / arrêt ne fonctionnent pas.




La fonction est désactivée en appuyant pendant un certain temps sur la touche  du panneau de commande. La mention "Lo" s'efface et la LED correspondante s'éteint.




#### 4.3.6. Fonction de minuteur

Il n'est pas nécessaire d'attendre à côté du foyer pendant le processus de cuisson. En faisant fonctionner la fonction de minuteur du foyer sélectionné, ce foyer peut être éteint à la fin de la durée déterminée.

Après avoir sélectionné le foyer ,  concerné;

Après avoir appuyé sur le bouton  du panneau de commande,

la durée de fonctionnement du foyer est déterminée en appuyant sur le bouton  ou  et puis le temporisateur est activé en appuyant sur le bouton .


	Maintenez le panneau de commande toujours propre et sec. Si la surface est humide ou sale, le fonctionnement peut avoir des problèmes.
	Faites ce qui est cité ci-dessus pour d'autres tâches pour lesquelles vous souhaitez régler le temporisateur.
	Le temporisateur ne fonctionnera pas sans avoir sélectionné le niveau de puissance du foyer.

A la fin du temps réglé, le foyer s'éteint automatiquement et un avertissement sonore informe l'utilisateur que le foyer s'est éteint.


Pour annuler le temporisateur, sélectionner d'abord le temporisateur, réduire à "0" le temporisateur lorsque le foyer concerné est sélectionné. Ainsi, la fonction de temporisateur sera annulée pour ce foyer.


Une autre méthode pour annuler le temporisateur c'est de sélectionner le foyer concerné et appuyer pendant une courte durée sur le bouton du temporisateur.

#### 4.3.7. Fonction d'arrêt et reprise

Cette fonction peut être utilisée pour arrêter le fonctionnement de la plaque de cuisson. Ce bouton arrête toutes les fonctions de la plaque de cuisson. En appuyant pendant un certain temps sur le bouton , la fonction d'arrêt et de continuation devient active. Le même bouton est utilisé pour désactiver la fonction.

#### 4.3.8. Fonction de pontage du foyer avant droit et arrière droit.

Les plaques chauffantes situées à l'avant droit et l'arrière droit sont conçues pour fonctionner ensemble en fonction de la demande de l'utilisateur. Pour activer la fonction de fonctionnement ensemble, appuyer sur le bouton .

Pour désactiver la fonction de fonctionnement ensemble, appuyer encore sur le bouton . De cette façon, les unités de chauffage situées à l'avant droite et à l'arrière droite peuvent être commandées individuellement.

#### 4.3.9. Utilisation sécurisée et efficace des foyers à induction

Les foyers à Induction fonctionnent selon le chauffage direct. Par conséquent, les avantages tels que l'efficacité, le temps, la vitesse et la sécurité sont plus importants que sur les autres types de plaques.

Votre plaque à induction est dotée des systèmes supérieurs de sécurité qui permettent une utilisation sécurisée avec l'avantage d'être contrôlé par des méthodes électroniques. Ces mesures sont inspectées et approuvées par les organisations nationales et les internationales de normes. Ces caractéristiques sont brièvement énumérées ci-dessous.

#### 4.3.10. Reconnaissance et perception de casserole

Après avoir enlevé la casserole, l'énergie transférée à la casserole se coupe. Ce qui assure de l'économie d'énergie.



#### 4.3.11. Chauffage direct de la casserole

Dans l'application d'induction, la base de la casserole est chauffée directement. La vitrocéramique ou l'air ne se chauffe pas. Dans ce cas, une plus grande efficacité est obtenue par rapport à d'autres applications.

#### 4.4. Réglage de la puissance rapide

La valeur de puissance réglée par l'utilisateur est atteinte immédiatement. Il n'y a pas d'attente ou d'inertie certaine. De cette façon, on évite les inconvénients tels que le débordement ou la brûlure.

#### 4.5. Limitation de la durée de travail

Tous les niveaux ont un certain temps de fonctionnement maximal. Le foyer s'arrête automatiquement à la fin de la période concernée.

La limite de la durée de fonctionnement sera liée au niveau de puissance sélectionnée. Le foyer peut démarrer de nouveau après la fermeture automatique.

#### Heures de fonctionnement pour les foyers

<i>Niveau de chauffage</i>	<i>Temps/Heure</i>	<i>Puissance (Watt)</i>
1	6	200 W
2	5	400 W
3	4	600 W
4	3	800 W
5	3	1000 W
6	2	1200 W
7	2	1400 W
8	1	1500 W
9	30 min.	1600 W
P Maximale	20 min.	1800 W

#### 4.6. Protection contre la surchauffe

Les températures excessivement élevées sont détectées par le capteur thermique et les mesures de sécurité nécessaires sont prises.



#### 4.7. Détection de débordement

Il y a un système de limitation contre le débordement de votre casserole. Le système s'arrête automatiquement s'il y a du liquide sur le panneau de commande de l'utilisateur.

#### 4.8. Réglage sensible de la puissance



Votre plaque à induction peut contrôler d'une manière extrêmement précise la puissance entre 200 W et 1800 W. Ainsi la fonte de chocolat et les applications spéciales similaires peuvent être faites facilement.

	Si la surface du panneau de commande tactile entre en contact avec une vapeur dense, tout le système de commande peut être exclu du circuit et un signal d'erreur peut être donné.
	Nettoyer la surface du panneau de commande tactile, certaines fonctions peuvent ne pas fonctionner.

#### 4.9. Conseils de cuisson

Les chiffres du tableau suivant sont donnés à titre informatif. Les paramètres de chauffage nécessaires pour les différentes méthodes de cuisson dépendent d'une série de variables tels que la qualité des équipements de cuisson utilisés, la nature et la quantité de l'aliment cuit.

##### Paramètres recommandés pour cuisiner

<i>Niveaux de cuisson</i>	<i>Méthodes de cuisson</i>	<i>Échantillons de cuisine</i>	<i>Durées de cuisson (min.)</i>
1	Fondre	Fonte de chocolat amer	2
2		Fonte de beurre	4
2		Fonte de gélatine	4
6	Décongeler- Faire bouillir	Bouillir des œufs*	6
4		Bouillir du riz	23
4		Cuisson d'épinards surgelés	25
4		Cuisson de garniture de légumes surgelés	25
6		Bouillir des pommes de terre non pelées	37
6	Chauffer - faire sauter	Ragoût	40
3		Sauce béchamel	20
4		Potage	18
8	Friture	Friture de pommes de terre surgelées	4
5		Nugget	8
6		Poisson	4
4**	Cuisson (moyennement grasse)	Viande (3 cm d'épaisseur)**	6
5**		Poulet (3 cm d'épaisseur)**	15
4**		Filet de poisson**	8
5		Mets d'autocuiseur	-
P	Faire bouillir	Eau	5
7		Lait	16
7*		Nouilles	5



\* Préchauffage pour faire bouillir l'eau au niveau P.

\*\* Tourner quelques fois.

## 5. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### 5.1. Généralités



La durée de vie du produit augmente et les problèmes communs se réduisent s'il est nettoyé périodiquement.

	Couper l'alimentation du produit avant d'effectuer l'entretien et les procédures de nettoyage. Il y a le risque de choc électrique!
	Attendez que le produit se refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures.

Le produit doit être nettoyé après chaque utilisation. Ainsi, les restes de nourriture sont nettoyés facilement et on empêche que ces restes se brûlent lorsque le produit est utilisé à nouveau.

On n'a pas besoin d'un agent de nettoyage spécial pour nettoyer le produit. Nettoyez le produit en utilisant du détergent de vaisselle, de l'eau tiède, un chiffon doux ou une éponge puis essuyez avec un chiffon sec.


Rassurez-vous que vous avez essuyé le liquide restant de l'opération de nettoyage et les mets éclaboussés pendant la cuisson.

	Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface de la vitrocéramique. Ne pas utiliser pendant le nettoyage des détergents abrasifs, des poudres de nettoyage, des crèmes nettoyantes ou des objets pointus.
	Ne pas utiliser des produits de nettoyage à la vapeur.

### 5.2. Nettoyage de la plaque de cuisson

Il faut nettoyer la surface vitrocéramique avec de l'eau froide, ainsi il ne reste plus d'agent de nettoyage sur la vitre puis séchez le verre avec un chiffon doux.. Les résidus peuvent endommager la surface de la vitrocéramique durant les prochaines utilisations.

Le résidu sec sur la vitrocéramique ne doit jamais être nettoyé avec des outils tels que chiffon, couteau et similaire.

	Les aliments sucrés comme la crème dense et le sirop doivent être nettoyés immédiatement avant le refroidissement. Sinon la surface de la vitrocéramique peut subir un dommage durable.
---	---

Si la surface est très sale, passer le nettoyant avec une éponge et laissez-le agir un certain temps pour bien traiter après. Puis nettoyez la surface de la plaque avec un chiffon humide.

Les variations de couleur et les taches sur la surface vitrocéramique sont normales et ne sont pas un défaut.