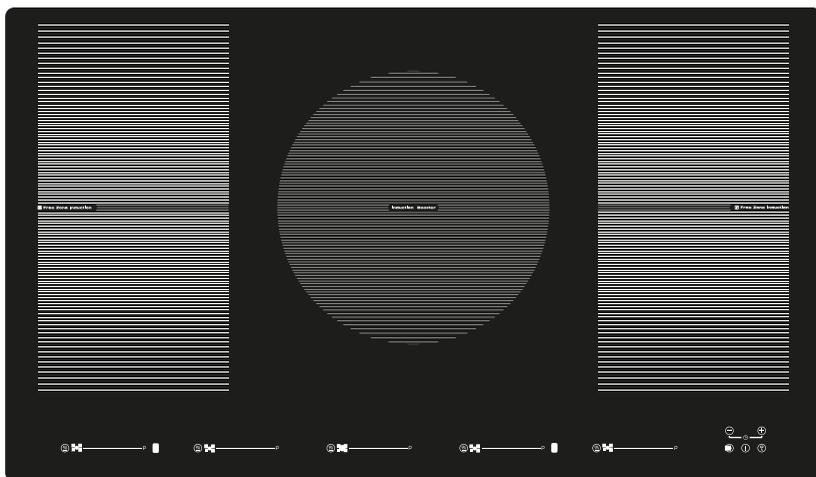


Induktionskochfelder

Bedienungsanleitung/ Installationsanweisung

ICQ.N



ICQN-BIH-I9040



K110000269

Sicherheitshinweise

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Lesen Sie bitte diese Informationen, bevor Sie Ihr Kochfeld verwenden.

- ✓ Dieses Gerät ist nicht für eine Bedienung durch Personen mit eingeschränkten physischen, psychischen bzw. sensorischen Fähigkeiten (darunter Kinder) bzw. Personen ohne Kenntnis des Gerätes vorgesehen, es sei denn, dies erfolgt unter Aufsicht oder gemäß der Bedienungsanleitung des Gerätes, die durch die für die Sicherheit verantwortliche Person übergeben wurde. Stellen Sie sicher, dass auch beaufsichtigte Kinder nicht mit dem Glaskeramik-Kochfeld spielen.
- ✓ Warnung: Wenn die Oberfläche Risse aufweist, muss bei Glaskeramik- oder ähnlichen Kochfeldern das Gerät ausgeschaltet werden, um jede Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
- ✓ Warnung: Es darf kein Dampfreiniger verwendet werden.
- ✓ Gegenstände aus Metall wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf der Oberfläche des Kochfelds abgestellt werden, weil sie heiß werden könnten.
- ✓ Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennungsfunktion, um die Kochzonen beim Entfernen von Töpfen auszuschalten.
- ✓ Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem getrennten Fernbediensystem betrieben werden.
- ✓ Brandgefahr: Es dürfen keine Gegenstände auf den Kochflächen abgestellt werden.²

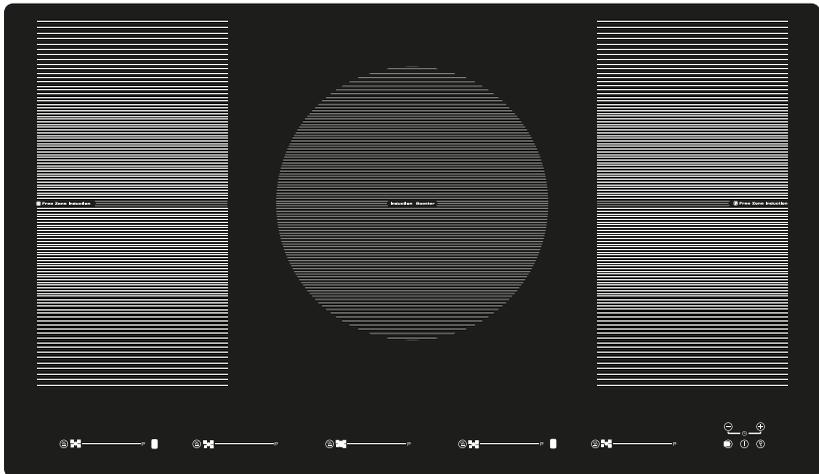
- ✓ **ACHTUNG:** Das Kochen sollte unter Aufsicht erfolgen. Kurze Garvorgänge müssen ständig eingehalten werden.
- ✓ **WARNUNG:** Das unbeaufsichtigte Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.
- ✓ Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden.
- ✓ Dieses Gerät kann von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren, von Personen mit körperlich, sensorisch oder geistig eingeschränkten Fähigkeiten oder von Personen ohne Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder ordnungsgemäß in die Gerätebenutzung eingewiesen worden sind, auch was die Sicherheit betrifft, und wenn sie die damit verbundenen Risiken verstehen.
- ✓ **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß.
- ✓ Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden.
- ✓ Kinder in einem Alter von weniger als 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, sofern sie nicht ständig überwacht werden.

- ✓ **WARNUNG:** Das unbeaufsichtigte Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.
- ✓ Versuchen Sie **NIE**, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme beispielsweise mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.
ACHTUNG: Das Kochen sollte unter Aufsicht erfolgen. Kurze Garvorgänge müssen ständig eingehalten werden.
- ✓ **ACHTUNG:** Brandgefahr: Es dürfen keine Gegenstände auf den Kochflächen abgestellt werden.
WARNUNG: Es dürfen nur die Kochfeldabdeckungen verwendet werden, die vom Gerätehersteller oder in der Gebrauchsanweisung als geeignet für den Gebrauch angegeben sind oder dem Gerät beiliegen. Die Verwendung ungeeigneter Kochfeldabdeckungen kann zu Unfällen führen.
- ✓ Das Netzkabel sollte nach der Installation des Kochfeldes nichtzugänglich sein.

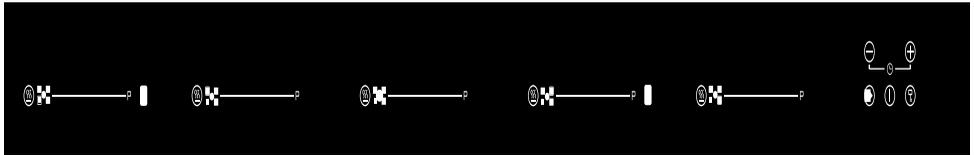
Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Induktionskochfelds. Wir empfehlen Ihnen, etwas Zeit darauf zu verwenden, diese Anleitung / dieses Installationshandbuch zu lesen, um gut zu verstehen, wie das Gerät ordnungsgemäß installiert und verwendet wird. Für die Installation lesen Sie bitte den Abschnitt Installation. Lesen Sie alle Sicherheitshinweise, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie dieses Betriebs-/Installationshandbuch zum späteren Nachschlagen auf.

BESCHREIBUNG DES PRODUKTS

Draufsicht



Bedienfelder



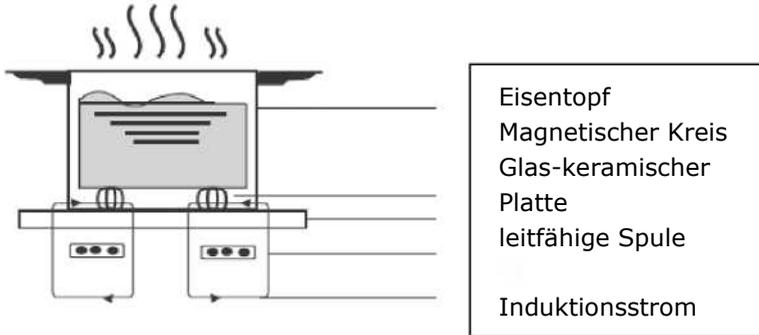
Referenz:	Beschreibung
A 	EIN- und AUS TASTE
B 	Kindersicherungstaste
C 	Stopptaste
D 	Zeitschaltuhrregler
E Schieberegler- Leistung	
Schieberegler- Leistung- Anzeiger	
F Booster Steuertaste	
	Booster- Steuertaste- Anzeiger 
G Kochfunktionsschalter	
	
	Kochfunktionsschalter-Anzeiger

Leistung er Heizzonen

Heizzone	220-240V~ 50/60Hz
Zone- vorn links	2000/2800W (Booster)
Zone- hinten links	1500/2000W (Booster)
Mittlere Zone	2300W/3000W(Booster)
Zone- hinten rechts	1500/2000W (Booster)
Zone- vorne rechts	2000/2800W (Booster)
Gesamtleistungsmenge	9000W (230 V ~)

Über Kochen mit Induktion

Induktionskochen ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und wirtschaftliche Kochtechnologie. Diese Technologie funktioniert nicht indirekt durch Erhitzen der Glasoberfläche, sondern durch elektromagnetische Schwingungen, die direkt in der Pfanne Wärme erzeugen. Das Glas erwärmt sich, da es nur in Kontakt kommt, wenn die Pfanne heiß ist.

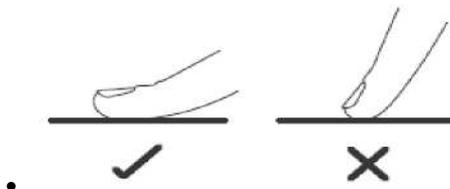


Bevor Sie Ihren neuen Induktionskochfelder verwenden

- Lesen Sie diese Anleitung, insbesondere den Abschnitt „Sicherheitshinweise“.
- Entfernen Sie alle Schutzfolien, die sich noch am Induktionskochfelder befinden können.

Taktile Bedienfelder

- Die Bedienfelder reagieren auf Berührung. Sie brauchen also keinen Druck auszuüben
- Berühren Sie das Bedienfeld mit der Fingerkuppe, nicht mit der Fingerspitze.
- Bei jeder Berührung einer Taste ertönt ein Signalton.
- Achten Sie darauf, dass die Bedienfelder immer sauber und trocken sind und dass sie nicht von einem Gegenstand (z.B. Kochgeschirr oder Tuch) abgedeckt werden. Die Bedienfelder werden schon durch einen dünnen Wasserfilm schwer bedienbar.



Auswahl der richtigen Gargefäße

- Verwenden Sie nur Gargefäße mit einem für das Induktionskochen geeigneten Boden. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder Pfanne.



- Ob Ihr Gargefäße für den Gebrauch geeignet ist, können Sie mit einem Magnettest überprüfen. Bewegen Sie den Magneten zum Boden der Pfanne. Wird der Magnet gezogen, ist die Pfanne für Induktion geeignet.



- Wenn Sie keinen Magneten haben:

1. Geben Sie etwas Wasser in den Topf, den Sie kontrollieren möchten.

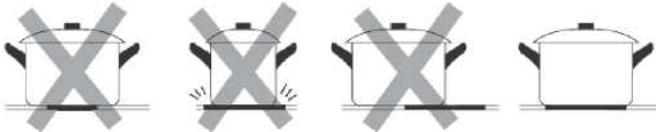
2. Wenn  im Display nicht blinkt und das Wasser heiß wird, ist die Gargefäße für den Gebrauch geeignet.

- Gargefäße aus folgenden Materialien ist für dieses Kochfeld nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut

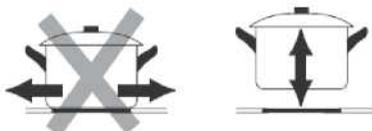
Verwenden Sie keine Gargefäße mit unregelmäßigen Rändern oder mit rundem Boden.



Achten Sie darauf, dass der Boden Ihres Kochtopfs glatt ist, dass er flach auf dem Glas aufliegt und dass er dieselbe Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Gargefäße, deren Durchmesser so groß ist wie die Fläche des ausgewählten Bereichs. Wenn Sie einer größeren Gargefäße verwenden, wird die Energie mit maximaler Effizienz verwendet. Wenn Sie einen kleineren Gargefäße verwenden, kann die Effizienz durch das 140-mm-Kochfeld geringer sein. Stellen Sie Ihrer Gargefäße immer mittig auf die Kochzone.



Heben Sie Ihren Kochtopf immer vom Kochfeld hoch. Verschieben Sie ihn nicht, weil dadurch das Glas zerkratzt werden kann.



Spezialfunktionen

Überhitzungsschutz

Ein Temperaturfühler kann die Temperatur im Inneren des Induktionskochfelds überwachen. Wenn eine übermäßig hoher Temperatur gemessen wird, wird das Glaskeramikkochfeld automatisch ausgeschaltet.

Erkennung kleiner Gegenstände

Wenn ungeeignetes oder nicht magnetisches Geschirr (z. B. Aluminium) oder andere Kleinteile (z. B. Messer, Gabeln, Schlüssel) auf das Kochfeld gestellt werden, schaltet das Kochfeld innerhalb von 1 Minute automatisch in den Standby-Modus. Der Ventilator kühlt den Induktionsofen noch 1 Minute weiter.

Automatische Sicherheitsausschaltung

Eine weitere Sicherheitsfunktion des Kochfelds ist die automatische Ausschaltung. Sie wird ausgelöst, wenn Sie vergessen, eine Kochzone auszuschalten. Die standardmäßigen Betriebszeiten bis zur Ausschaltung sind in der untenstehenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	1~ 3	4~6	7~ 8	9
Standardmäßige Betriebsdauer (Stunde)	360	180	120	90

Wenn der Topf entfernt wird, kann das Induktionskochfeld sofort aufhören zu heizen und das Kochfeld schaltet sich nach 2 Minuten automatisch aus.

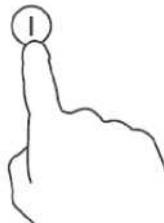


Personen mit einem Herzschrittmacher sollten ihren Arzt konsultieren, bevor sie dieses Gerät verwenden.

Verwendung Ihres Induktionskochfeldes

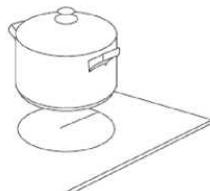
Garvorgang beginnen

1. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste für 3 Sekunden. Nach dem Einschalten piept der Summer einmal und ein „-“ Zeichen erscheint auf allen Displays, was darauf hinweist, dass das Glaskeramik-Kochfeld in den Standby-Modus übergegangen ist.

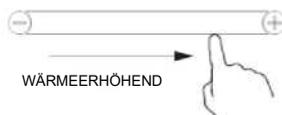


2. Stellen Sie ein geeignetes Gefäß auf die gewünschte Kochzone.

- Achten Sie darauf, dass der Topfboden und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.



3. Passen Sie durch Drücken des Schiebereglers (E) für die Kochzone entsprechend der Temperaturzone an, in der der Topf platziert ist.



Wenn Sie innerhalb von 20 Sekunden keine Kochstufe wählen, schaltet sich das Induktionskochfeld aus. In diesem Fall müssen Sie mit Schritt 1 beginnen.

- Sie können die Kochstufe jederzeit während des Garvorgangs ändern.

Wenn das Symbol  auf dem Display bei der Auswahl der Kochstufe blinkt

Die Bedeutung dieses Symbols ist:

- Sie haben kein Gargefäß in die richtige Kochzone gestellt oder
- Ihre Gargefäß ist nicht für das Induktionskochen geeignet oder,
- Ihre Gargefäß ist zu klein oder nicht richtig in der Kochzone zentriert.

Wenn Sie einen geeigneten Gargefäß auf die Kochzone stellen, startet der Garvorgang nicht.

Das Display schaltet sich nach 1 Minute automatisch aus, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus.

Nach dem Garvorgang

1. Sie können die Leistungsstufe auf „0“ senken, indem Sie den Schieberegler (E) drücken.
2. Vorsicht vor heißen Oberflächen.

„H“ erscheint und zeigt an, welche Kochzone heiß ist. Er erlischt wieder, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Zum Energiesparen können Sie die noch warme Kochzone zum Erwärmen weiterer Kochtöpfe verwenden.

Verwendung der Booster-Funktion

Booster- Funktion aktiviert



Wenn Sie die Booster- Taste (F)  drücken, ist die Anzeige „P“ angezeigt und die Leistung erreicht das Maximum.

Abbrechen der Booster-Funktion

Um die Booster-Funktion abzubrechen, drücken Sie den Schieberegler (E), dann erreicht die Kochzonenleistung die gewünschte Stufe.

- Diese Funktion kann in allen Kochzonen verwendet werden.
- Nach 5 Minuten kehrt die Kochzone auf Stufe 9 zurück.

Kochfunktionen

Sie können 3 funktionelle Kochfunktionen auswählen, indem Sie die



Kochfunktionstaste (G)  drücken und von einer Funktion zur anderen wechseln.



 - Schmelzen oder Auftauen (ca 50°C)



- Heizen oder Warmhalten (ca 70°C)

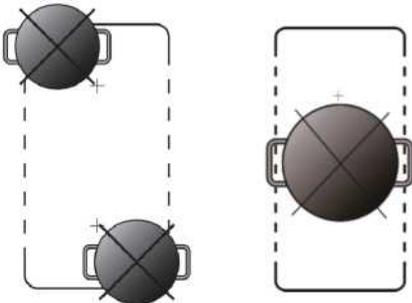
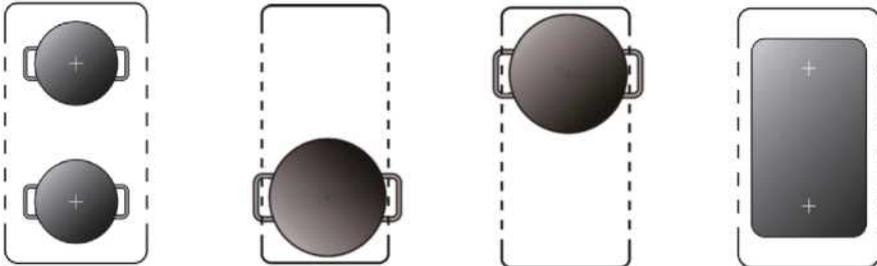


- Das Garen bei einer Temperatur nahe dem Siedepunkt ist für das langsame Garen geeignet.

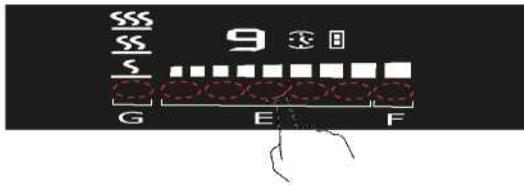
FLEXZONE

- Diese Zone kann je nach Kochbedarf jederzeit als einzelne Zone genutzt werden.
- Die Flexzone besteht aus zwei separat verwendbaren Induktivitäten. 3. Wird die Position der Gargefäße von vorne nach hinten oder umgekehrt verschoben, erkennt die Flexzone automatisch die neue Position und behält die gleiche Stärke bei. Die Zone, in dem der Gargefäße nicht platziert ist, schließt sich automatisch.
- **WICHTIG:** Achtung: Stellen Sie sicher, dass die Gargefäße auf einer einzelnen Kochzone zentriert sind. Die beste Pfanne, die Sie verwenden können, ist eine ovale oder rechteckige oder normale Saucengargefäße.

Beispiele für richtige und falsche Gargefäßplatzierung:



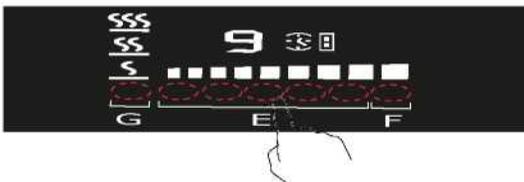
1. Um die Flexzone als eine große Zone zu aktivieren, drücken Sie einfach die Bearbeitungstaste des Leistung-Schiebereglers, die sich links neben der Flexzone befindet.



2. Die Flexzonenzeichen "  " leuchten neben der Leistungsstufenanzeige auf.



3. Verwenden Sie den Schieberegler (E) vorne links, um die Temperatur entsprechend der Zone anzupassen, in dem der Gargefäße platziert wird.



4. Wird die Position der Gargefäße von vorne nach hinten oder umgekehrt verschoben, erkennt die Flexzone automatisch die neue Position und behält die gleiche Stärke bei.

Verwendung der Kindersicherung- Funktion

- Sie können die Bedienelemente gegen unbeabsichtigte Benutzung sperren (z. B. damit Kinder nicht versehentlich die Kochzonen öffnen).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Bedienelemente außer der AUS-Steuerung deaktiviert.

Um die Bedienfelder zu sperren

Drücken Sie die Kindersicherungstaste  für 3 Sekunden. Die Anzeige über der Kindersicherungstaste leuchtet auf und die Zeitschaltuhr-Anzeige zeigt „Lo“.

Um die Bedienelemente zu entsperren,

2. Drücken und halten Sie die Taste um die Kindersicherung zu entsperren.
3. Ihr Induktionskochfeld ist jetzt betriebsbereit.



Wenn sich das Kochfeld im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer AUS deaktiviert. Im Notfall können Sie das Kochfeld jederzeit mit dem OFF-Taste ausschalten, aber Sie müssen das Kochfeld vor dem nächsten Vorgang zuerst entsperren.

Zeitschaltuhr

Sie können den Zeitschaltuhr auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- Sie können es als Minutenerinnerung verwenden. In diesem Fall schaltet der Zeitschaltuhr nach Ablauf der eingestellten Zeit keine Kochzone aus.
- Sie können es so einstellen, dass eine Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet wird.
- Die maximale Dauer der Zeitschaltuhr beträgt 99 Minuten.

Einstellung der Zeitschaltuhr als Minutenerinnerung¹.

1. Nach Auswahl der Kochzone und der gewünschten Leistungsstufe leuchtet der Punkt neben der Leistungsstufenanzeige für die nächsten 5 Sekunden.

2. Wenn der Punkt erlischt, können Sie die Zeit mit  Zeitschaltuhr- Tasten



, von 1 bis 99 Minuten einstellen.

Hinweis: Drücken Sie einmal auf das "v" oder "^"-Taste des Zeitschaltuhr, um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen.

Drücken und halten Sie auf das "v" oder "^" Taste des Zeitschaltuhr, um 10 Minute zu verringern oder zu erhöhen.

3. Wenn die Uhrzeit eingestellt ist, beginnt die Rückwärtszählung unverzüglich. Auf der Anzeige erscheint die verbleibende Zeit und der Punkt neben der Zeitschaltuhr-Anzeige leuchtet weiterhin.



4. Der akustische Alarm ertönt und die Zeitschaltuhr -Anzeige erlischt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

Einstellung des Zeitschaltuhr zum Ausschalten Kochzonen:

1. Nach Auswahl der Kochzone und der gewünschten Leistungsstufe leuchtet der Punkt neben der Leistungsstufenanzeige für die nächsten 5 Sekunden.

2. Bevor der Punkt erlischt, können Sie mit den Zeitschaltuhr- Tasten oder  ,  , die Zeit von 1 bis 99 Minuten einstellen.

Hinweis: Drücken Sie einmal auf das "-" oder "+"-Taste des Zeitschaltuhr, um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen.

Drücken und halten Sie auf das "-" oder "+"-Taste des Zeitschaltuhr, um 10 Minute zu verringern oder zu erhöhen.

3. Wenn die Uhrzeit eingestellt ist, beginnt die Rückwärtszählung unverzüglich. Die Zeitschaltuhr -Anzeige zeigt die verbleibende Zeit an und die Zeitschaltuhr -Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.

4. Wenn die Anzeige  danach weiter blinkt, zeigt dies der Zeitschaltuhr -Anzeige die verbleibende Zeit der jeweiligen Zone an, bis sich der Zeitschaltuhr ausschaltet. Die Anzeige



bleibt eingeschaltet, bis der Zeitschaltuhr erlischt.

5. Nach Ablauf der Kochzeit wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet. Andere Kochzonen arbeiten weiter, wenn sie zuvor geöffnet wurden.

Wenn Zeitschaltuhr als Alarm verwenden“ und „Zeitschaltuhr zum Wechseln der Zone“ zusammen ausgewählt werden, zeigt das Display zuerst die verbleibende Zeit des Alarms an. Verwenden Sie die schwebende Leistungseinstellungstaste (E), um die verbleibende Zeit des Aus-Zeitschaltuhr anzuzeigen.

Verwendung der Pause-Funktion

Das Kochfeld verfügt über eine praktische Neustartfunktion, mit der Sie den Garvorgang fortsetzen können, wenn Sie eine Pause benötigen.

1. Wenn die Stoptaste (C) , gedrückt wird, während das Kochfeld in Betrieb zeigen alle Kochfeldzonen und alle LED-Anzeigen das Symbol „=“.
2. Sie können das Kochfeld mit der vorherigen Einstellung neu starten, indem Sie die Taste (C) , erneut drücken.

Fehleranzeige und Überprüfung des Fehlers

Bei einem Problem mit dem Gerät geht das Induktionskochfeld automatisch in den Schutzzustand und zeigt die entsprechenden Schutzcodes an:

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Was zu tun ist:
U	Keine oder ungeeignete Gargefäße auf dem Herd;	Stellen Sie den Topf auf.
ER03	Wasser oder Topf auf dem Glas auf der Steuerung	Bereinigen Sie die Bedienfelder
F1E	Verbindung zwischen Grafikkarte und Hauptplatine fehlgeschlagen	1. Das Anschlusskabel ist nicht richtig angeschlossen oder beschädigt; 2. Wenn das Anschlusskabel unbeschädigt ist, ersetzen Sie den Spulensensor;
F3E	Fehlfunktion des Spulentempersensors	Ersetzen Sie den Spulensensor
F4E	Fehlfunktion des Temperatursensors der Hauptplatine (Kochzonenanzeige zeigt „E“)	Ersetzen Sie das Hauptplatine
E1E	Der Temperatursensor der Glaskeramikplatte ist hoch	Bitte schalten Sie es neu ein, nachdem das Induktionskochfeld abgekühlt ist.
E2 E	Der Temperatursensor des IGBT ist hoch	Bitte schalten Sie es neu ein, nachdem das Induktionskochfeld abgekühlt ist.
E3 E	Anormale Versorgungsspannung (zu hoch)	Bitte überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist; Schalten Sie das Gerät ein, nachdem die Stromversorgung wieder normal ist.
E4 E	Anormale Versorgungsspannung (zu niedrig)	Bitte überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist; Schalten Sie das Gerät ein, nachdem die Stromversorgung wieder normal ist.
E5 E	Fehlfunktion des Temperatursensors (Kochzone, bei der die Anzeige "E" angezeigt wird)	1. Das Anschlusskabel ist nicht richtig angeschlossen oder beschädigt;

Allgemeine Fehler und deren Überprüfungen sind oben angegeben.

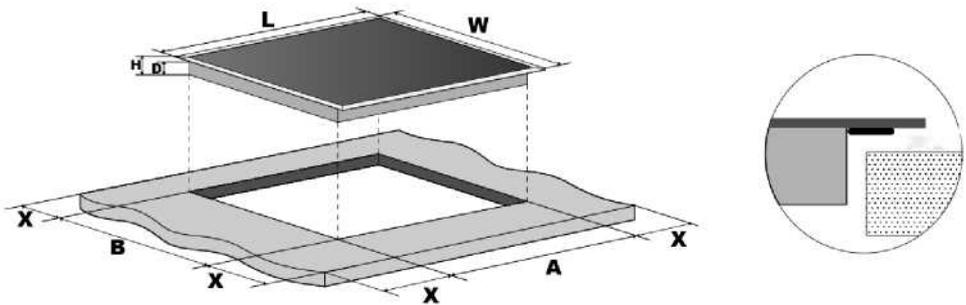
Um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden, zerlegen Sie das Gerät nicht selbst und **wenden Sie sich bitte an den Lieferanten.**

Installation

Auswahl der Ausstattung für die Installation

Schneiden Sie die Arbeitsfläche gemäß den in der Einbauanleitung angegebenen Maßen aus.

Für die Installation und Benutzung muss ein Freiraum von mindestens 5 cm um das Loch vorgesehen werden. Achten Sie darauf, dass die Arbeitsfläche mindestens 30 mm dick sein muss. Wählen Sie für die Arbeitsfläche ein hitzebeständiges Material aus, um eine stärkere Verformung durch die Wärmestrahlung des heißen Kochfelds zu vermeiden. Wie unten angegeben:

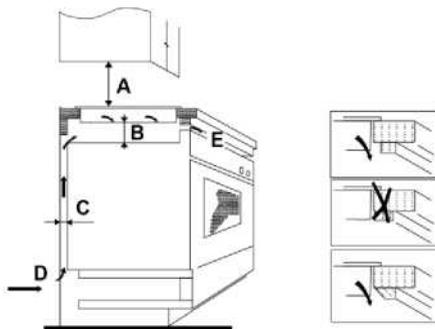


L(mm)	W (mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
900	520	60	55	775	495	50 min.

Stellen Sie in allen Fällen sicher, das Induktionskochfelder gut belüftet ist und dass der Luft- Ein und -austritt nicht blockiert ist. Stellen Sie sicher, dass das Glaskeramik-Kochfeld ordnungsgemäß funktioniert. Wie unten angegeben:



Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und dem Oberschrank oberhalb des Kochfelds muss mindestens 760 mm betragen.



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

Vor dem Einbau des Kochfeldes ist folgendes zu beachten:

Die Arbeitsfläche sollte sich in der gleichen Ebene und im rechten Winkel/Gehung befinden, und keine Konstruktionsteile sollten den Abstandsbedarf überlappen.

- Wählen Sie für die Arbeitsfläche ein hitzebeständiges Material aus.
- Wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert werden, muss der Backofen über ein eingebautes Kühlgebläse verfügen.
- Die Installation muss alle Abstandsanforderungen, geltenden Normen und Vorschriften erfüllen.
- Zur vollständigen Trennung von der Hauptstromversorgung muss ein geeigneter Trennschalter hinzugefügt und in der festen elektrischen Installation gemäß den lokalen Installationsregeln und -vorschriften installiert werden.
- Dieser zusätzliche Trennschalter muss von einem zugelassenen Typ sein und einen Luftspalt von 3 mm an allen Polen (oder an allen aktiven [Phase]-Leitern, wenn die lokalen Installationsvorschriften diese Variante zulassen) aufweisen.
- Dieser Trennschalter sollte an einer für den Kunden leicht zugänglichen Stelle installiert werden, wenn das Kochfeld installiert wird.
- Bei Zweifeln bezüglich der Installation wenden Sie sich an die örtlichen Baubehörden und Vorschriften.
- Verwenden Sie an den Wandflächen um das Kochfeld hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen).
- **Stellen Sie bei der Installation des Kochfeldes Folgendes sicher:**
- dass das Netzkabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist.
- dass ausreichend Frischluft von der Außenseite des Schanks zum Boden des Kochfelds strömt.
- Wenn das Kochfeld auf einer Schublade oder einem Schrank installiert wird, dass unter dem Kochfeldboden eine Wärmeschutzbarriere angebracht ist, dass die Trennschalter für den Benutzer leicht zugänglich ist.

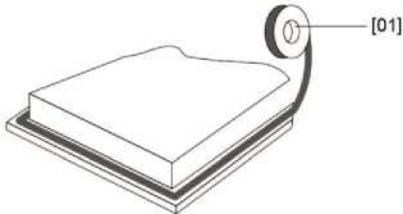
Vor dem Anbringen der Befestigungshalterungen des Geräts

Das Gerät muss auf eine stabile, glatte Fläche gestellt werden (die Verpackung verwenden). Üben Sie auf die Bedienelemente auf der Vorderseite des Kochfelds keine Kraft aus.

Befestigungshalterungen

Das Gerät muss auf eine stabile, glatte Fläche gestellt werden (die Verpackung verwenden).
Üben Sie auf die Bedienelemente auf der Vorderseite des Kochfelds keine Kraft aus.

Abb. 1



01



[04] X 1

Legen Sie die mitgelieferte Dichtung entlang der unteren Kanten des Kochfelds und überlappen Sie die Enden.

02

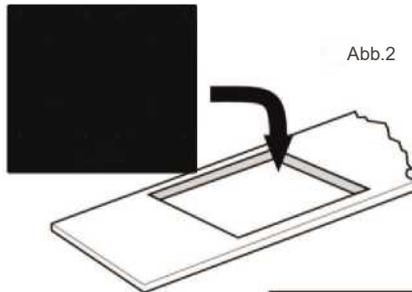


Abb.2



Abb. 3

Befestigen Sie das Kochfeld nicht mit Klebstoff an der Theke. Setzen Sie das Kochfeld nach dem Anbringen der Dichtung in die Aussparung in der Arbeitsplatte ein. Drücken Sie das Kochfeld vorsichtig nach unten, um es in die Theke zu drücken, um eine gute Abdichtung um die Außenkante des Kochfelds zu gewährleisten (Abb. 3)

ACHTUNG

1. Dieses Induktionskochfelder müssen durch qualifiziertes Personal oder qualifizierte Techniker installiert werden. Wir haben Fachkräfte, die Ihnen zur Verfügung stehen. Führen Sie die Installation niemals selbst durch.
2. Feuchtigkeit kann die Elektronik des Kochfelds beschädigen, daher sollte dieses Kochfeld nicht direkt über einer Spülmaschine, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.
3. Für eine hohe Zuverlässigkeit muss das Glaskeramik- Kochfelder so installiert werden, dass die Wärme abstrahlen kann.
4. Die Wand und die Kochzone oberhalb der Arbeitsfläche müssen hitzebeständig sein.
5. Um Beschädigungen zu vermeiden, müssen Sandwichschicht und Klebstoff hitzebeständig sein.

Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz



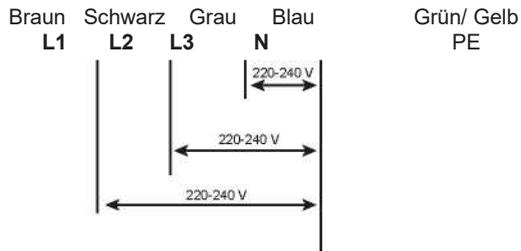
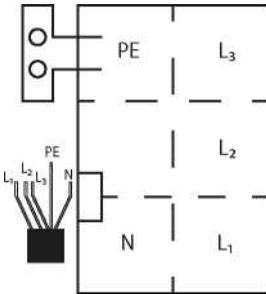
Dieses Kochfeld darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden. Bevor Sie das Kochfeld an das Stromnetz anschließen, prüfen Sie Folgendes

1. Die Verkabelung im Haus ist für die Stromaufnahme des Ofens geeignet.
2. Spannung entspricht dem auf dem Namensschild angegebenen Wert
3. Die Abschnitte der Stromversorgungskabel halten der auf dem Namensschild angegebenen Belastung stand. Adapter, Reduzierstücke oder Zubehörgeräte können Überhitzung und Feuer verursachen. Verwenden Sie sie daher nicht, um das Kochfeld an das Stromnetz anzuschließen.

Das Netzkabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen und muss so verlegt werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle 75 °C überschreitet.



Lassen Sie die Verkabelung im Haus von einer Elektrofachkraft prüfen, ob sie ohne Änderungen für den Anschluss geeignet ist. Das Kabel darf nur von einer Elektrofachkraft ausgetauscht werden.



- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ersetzt werden, so muss dies durch einen Kundendiensttechniker mit geeignetem Werkzeug erfolgen, um jede Unfallgefahr zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt am Stromnetz angeschlossen ist, muss ein omnipolarer Schutzschalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
- Der Installateur muss darauf achten, dass der elektrische Anschluss ordnungsgemäß und entsprechend den Sicherheitsnormen ausgeführt ist.
- Das Kabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden.
- Das Kabel muss regelmäßig überprüft werden und es darf nur durch eine entsprechend qualifizierte Person ausgetauscht werden.

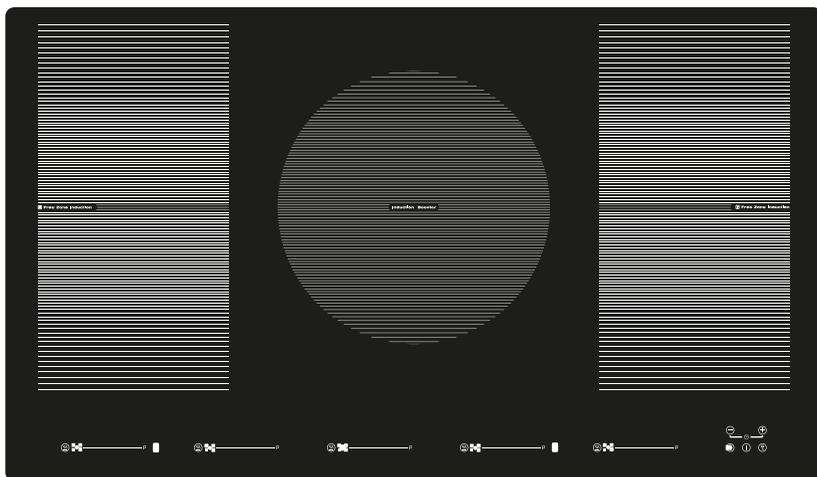
Erfordert 40-Ampere-Miniaturschutzschalter für dieses Gerät.

	<p>Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie (WEEE) 2002/96/EC über Elektro und Elektronik-Altgeräte etikettiert. Indem Sie darauf achten, dass dieses Gerät ordnungsgemäß recycelt wird, tragen Sie zum Schutz der Umwelt und der menschlichen Gesundheit bei. Sie können das Auftreten dieser Effekte durch sachgerechte Entsorgung</p>
<div data-bbox="95 272 263 448" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="45 584 337 770">ENTSORGUNG: Entsorgen Sie dieses Produkt nicht mit dem Haushaltsabfall. Diese Art von Abfällen muss zur Trennung getrennt gesammelt werden.</p>	<p data-bbox="337 349 1050 461">Das Symbol auf dem Produkt weist darauf hin, dass es nicht wie normaler Haushaltsmüll behandelt werden darf. Es muss zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden.</p> <p data-bbox="337 493 1050 636">Dieses Gerät bedarf der Entsorgung durch Fachkräfte. Für weitere Informationen über die Behandlung, Verwertung und Recycling dieses Produkts wenden Sie sich an Ihre Stadtverwaltung, an Ihren Entsorgungsdienst für Haushaltsabfälle oder an das Geschäft, wo Sie es gekauft haben.</p> <p data-bbox="337 668 1050 770">Für weitere Informationen zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeinde, den örtlichen Abfallentsorgungsdienst oder das Geschäft, wo Sie es gekauft haben.</p>

Induction Hob

Instruction Manual / Installation Manual

ICQN



ICQN-BIH-I9040



Safety Warnings

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

- ✓ The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. children being supervised not to play with the appliance.
- ✓ Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- ✓ Warning: a steam cleaner is not be used.
- ✓ Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- ✓ After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- ✓ that the appliance is not intended to be operated by means of external timer or separated remote-control system.
- ✓ Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

- ✓ CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- ✓ WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- ✓ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ✓ This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. children shall not play with the appliance. cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- ✓ WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
- ✓ Care should be taken to avoid touching heating elements.
- ✓ Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- ✓ **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- ✓ **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- ✓ **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- ✓ **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- ✓ **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- ✓ Power cord can't accessible after installation.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

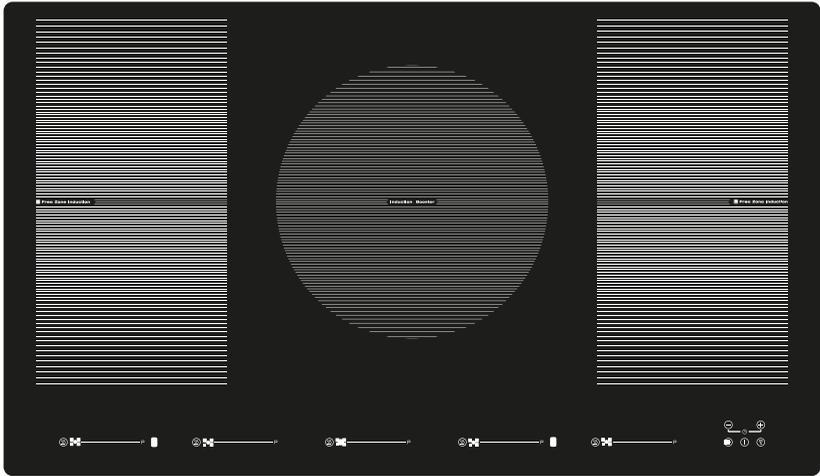
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

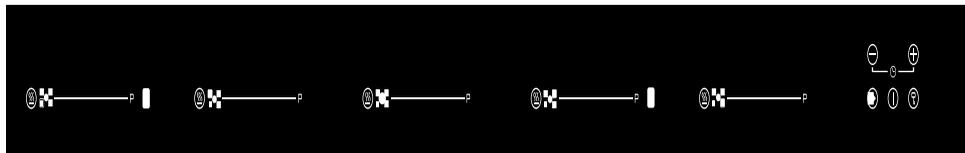
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

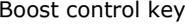
Product Overview

Top View



User interface



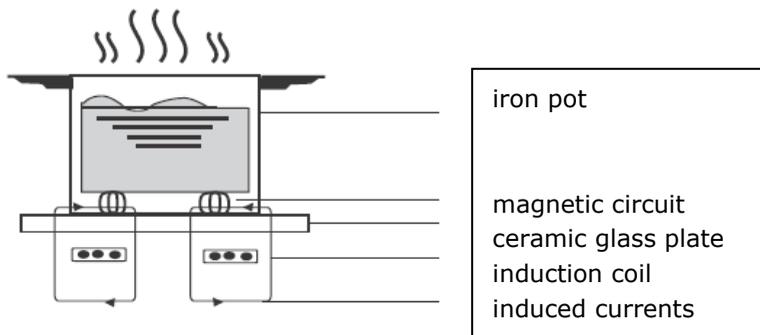
Reference	Description
A 	ON/OFF key
B 	Child lock key
C 	Pause key
D 	Timer control keys
E 	Power slider regulating indicator 
F 	Boost control indicator 
G 	Cooking function indicator 

Heating Zone Power

Heating Zone	220-240V~ 50/60Hz
Front left zone	2000/2800W (Booster)
Rear left zone	1500/2000W (Booster)
Central zone	2300W/3000W (Booster)
Rear Right zone	1500/2000W (Booster)
Front Right zone	2000/2800W (Booster)
Total Rating Power	9000W (230 V~)

A Word on Induction Cooking

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

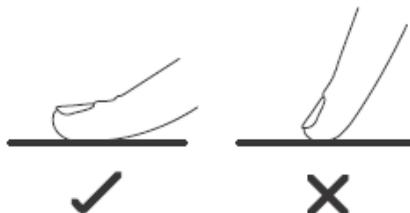


Before using your New Induction Hob

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

Using the Touch Controls

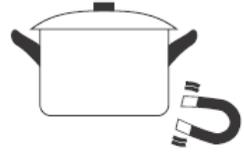
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



Choosing the right Cookware



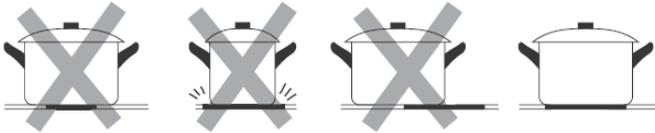
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



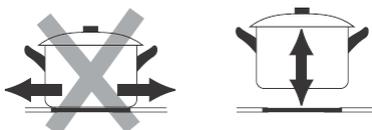
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



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



Special functions

Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the Induction hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

Auto Shutdown Protection

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

Power level	1~3	4~6	7~8	9
Default working timer (min)	360	180	120	90

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

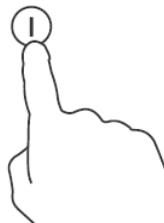


People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

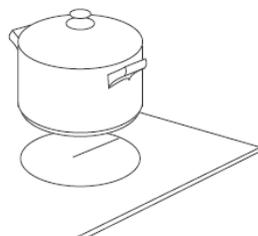
Using your Induction Hob

To start cooking

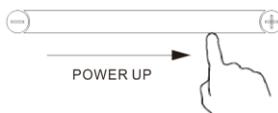
1. Touch the ON/OFF key (A) for 3 secnds.
After power on, the buzzer beeps once, all displays show " - ", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



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



3. According to the heating zone where the pan is placed, adjust heat setting by touching the slider regulating key(E) control.



- If you don't choose a heat setting within 20 seconds, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.

If the display flashes $\cong \underline{\text{U}} \cong$ alternately with the heat setting

This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,

- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.
The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.

When you have finished cooking

1. Touching the slider regulating key(E) to decrease the power to "0" level.
2. Beware of hot surfaces
"H" will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

Using the Boost function

Activated the boost function

Touching the relevant zone boost control key(F) , the zone indicator show "P." and the power reach Max.

Cancel the Boost function

Touching the slider regulating key(E) to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to the power level you wish.

- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to level 9 after 5 minutes automatic.

Using Cooking Functions

You can choose 3 handy cooking functions by pressing the cooking functions

key(G)  each time moves from one function to the other.



-Melt or defrost (about 50°C)



-Heating or keeping warm (about 70°C)

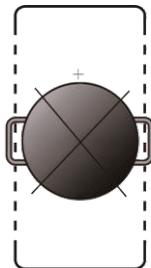
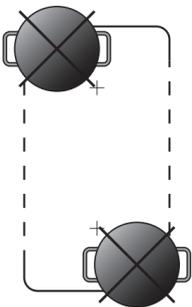
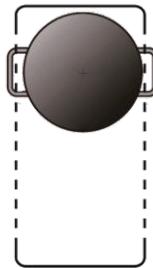
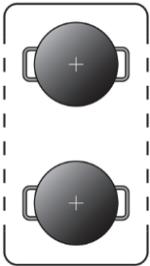


-Simmering, temperature close to boiling, useful for slow cooking

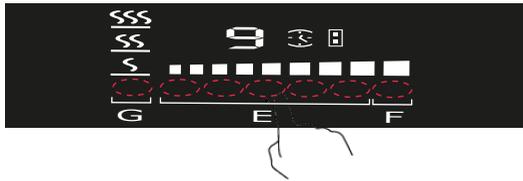
FLEXIBLE AREA

- This area can be used as a single zone, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible area keeping the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not covered by cookware is automatically switched off.
- **Important:** Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. The ideal recipe is an oval or rectangular saucepan, or a saucepan.

Examples of good pot placement and bad pot placement.



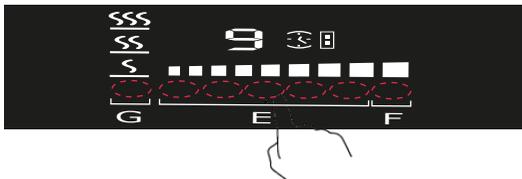
1. To activate the flexible area as a single big zone, simply press the flexible area's power slider regulating key which is located left.



2. The flexible zone indicator  next to the power lever indicator will be light up.



3. According to the heating zone where the pan is placed, adjust heat setting by touching the front left zone slider regulating key(E) control.



4. If the pot is moved from the front to the rear part (or viceversa),the flexible area detects automatically the new position, keeping the same power.

Using Child Lock Function

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

To lock the controls

Touch the child lock key  for 3 seconds. The indicator above the child lock key will be on and the timer indicator will show "Lo "

To unlock the controls

2. Touch and hold the keylock control for a while
3. You can now start using your Induction hob.



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

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer for up to 99 minutes.

Using the Timer as an alarm

1. After selecting the cooking zone and the power level required, the dot next to power level indicator will flash for 5 seconds.



2. When the dot stops flashing, touch the timer control key(D)  or  , you

can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes.

Hint: Touch the "v" or "^" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the "v" or "^" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

3. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time, and the dot next to timer indicator will keep on flashing.

88.8

4. Buzzer will bips and the timer indicator will turn off when the setting time finished.

Setting the timer to switch off zones

1. Selecting the relevant cooking zone by touching the power slider regulating key to set the power lever you required, the dot next to power level indicator will flash for 5 seconds.

2. Before the dot stops flashing, touch the timer control key(D)  or  , you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes.

Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.

3. When the time is set, it will begin to count down immediately. The timer setting indicator will show the remaining time and the timer indicator  will flash for 5 seconds.

4. After that, if the indicator  will keep on flashing meaning that the timer setting indicator shows the relevant zone remaining time until the timer

expires; or else the indicator  will keep on lighting until the timer expires.

5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically. Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.
4. When using “the timer as an alarm” and “the timer to switch off the zones ” together ,the timer setting indicator will show the remaining time of alarm as first priority. Press power slider regulating key(E) of relevant cooking zone to show the remaining time of switch off timer.

Using the Pause function

The hob have a handy restart function to pause and restart the cooking process if you're interrupted.

1. When the hob is on and working, press the pause key(C) , all burner will stop working,and all LED indicator will show the symbol “=” .
2. press the pause key(C)  again, all setting will restart at the previous setting.

Failure Display and Inspection

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

Error Message	Possible Cause	What to do
	No pot or pot not suitable;	Replace the pot;
E03	Water or pot on the glass over the control	Clean the user interface
F1E	The connection between the display board and the left mainboard is fail (the cooking zone which indicator showing “E”)	1.Connection cable not correctly plugged or defective; 2.Replace the Mainboard.
F3E	Coil temperature sensor failure. (the cooking zone which indicator showing “E”)	Replace the coil sensor
F4E	Mainboard temperature sensor failure. (the cooking zone which indicator showing “E”)	Replace the mainboard
E1E	Temperature sensor of the ceramic glass plate is high	Please restart after the induction hob cools down.
E2 E	Temperature sensor of the IGBT is high	Please restart after the induction hob cools down.
E3 E	Abnormal supply voltage(too high)	Please inspect whether power supply is normal; Power on after the power supply is normal.
E4 E	Abnormal supply voltage (too low)	Please inspect whether power supply is normal; Power on after the power supply is normal.
E5 E	Temperature sensor failure(the cooking zone which indicator showing “E”)	Connection cable not correctly plugged or assemble defective;

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob and **please contact the supplier.**

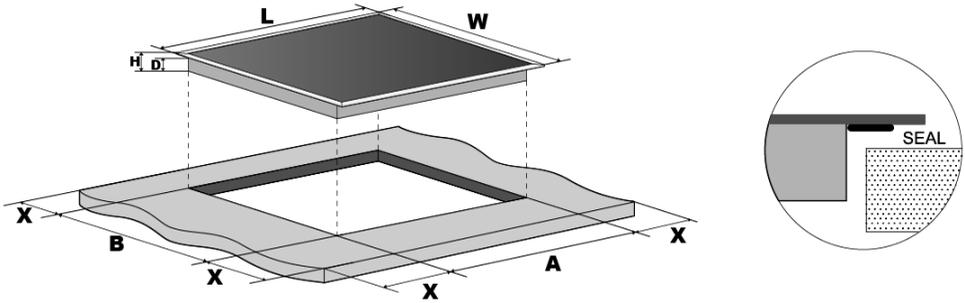
Installation

Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30 mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

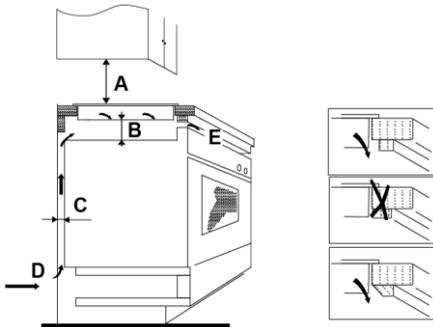


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
900	520	60	55	775	495	50 mini

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



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



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

Before you install the hob, make sure that

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

When you have installed the hob, make sure that

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

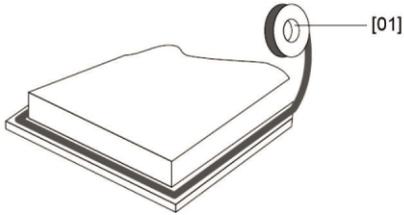
Before locating the fixing brackets

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

locating the fixing brackets

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

fig.1



01



[04] x 1

Stretch out the supplied seal along the underside edge of the hob, ensuring the ends overlap.

02

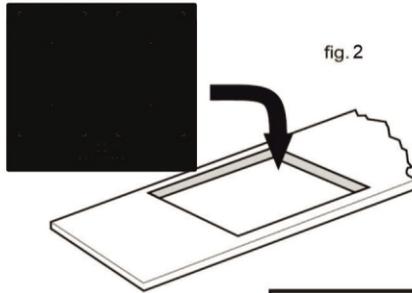


fig.2



fig.3

Do not use adhesive to fix the hob into the worktop. Once the seal is fitted position the hob into the cutout in the worktop. Apply gentle downwards pressure onto the hob to push it into the worktop ensuring a good seal around the outer edge (fig.3)

Cautions

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

Connecting the hob to the mains power supply



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

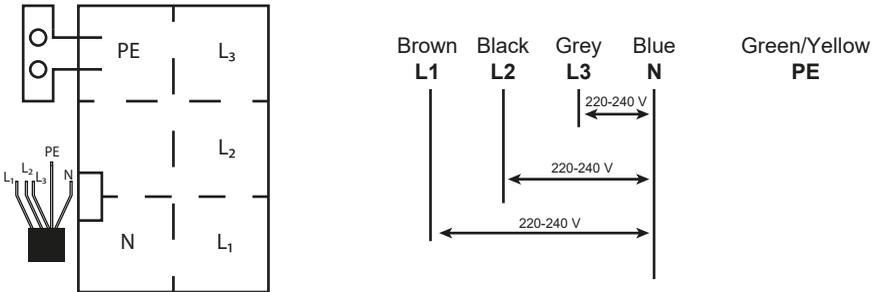
1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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



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



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

This appliance requires a 40 Amp Miniature Circuit Breaker.



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2011/65/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.