


WOLKENSTEIN

 Bedienungsanleitung

 Instruction Manual

Induktionskochfeld

Induction Hob

WIF60-2FZF



Sehr geehrter Kunde! Sehr geehrte Kundin! Wir möchten Ihnen herzlich danken, dass Sie sich zum Erwerb eines Produkts aus unserem reichhaltigen Angebot entschieden haben. Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen. Verwahren Sie diese Bedienungsanleitung zur zukünftigen Verwendung an einem sicheren Ort. Falls Sie das Gerät weitergeben, müssen Sie diese Bedienungsanleitung ebenfalls mit übergeben.

Sicherheitshinweise



Entsorgen Sie dieses Gerät nicht zusammen mit ihrem Hausmüll. Das Gerät darf nur über eine Sammelstelle für wiederverwendbare elektrische und elektronische Geräte entsorgt werden. Entfernen Sie nicht die Symbole / Aufkleber am Gerät.

- i** Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Abbildungen können in einigen Details von dem tatsächlichen Design Ihres Gerätes abweichen. Folgen Sie in einem solchen Fall dennoch den beschriebenen Sachverhalten.
- i** Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Gerätes haben. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial entsprechend den örtlichen Vorschriften Ihres Wohnorts.
- i** Das von Ihnen gekaufte Gerät wurde möglicherweise inzwischen verbessert und weist somit vielleicht Unterschiede zur Bedienungsanleitung auf. Dennoch sind die Funktionen und Betriebsbedingungen identisch, sodass Sie die Bedienungsanleitung im vollen Umfang nutzen können. Technische Änderungen bzw. Druckfehler bleiben vorbehalten.








EG - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

- ★ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Produkte entsprechen sämtlichen harmonisierten Anforderungen.
- ★ Die relevanten Unterlagen können durch die zuständigen Behörden über den Produktverkäufer angefordert werden.

1. Sicherheitshinweise

LESEN SIE VOR DER ERSTEN BENUTZUNG DES GERÄTES DIE GESAMTEN SICHERHEITSHINWEISE UND SICHERHEITSANWEISUNGEN GRÜNDLICH DURCH. Die darin enthaltenen Informationen dienen dem Schutz Ihrer Gesundheit. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und Sicherheitsanweisungen kann zu schweren Beeinträchtigungen Ihrer Gesundheit und im schlimmsten Fall zum Tod führen.


- i** Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung so auf, dass sie bei Bedarf jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie sorgfältig alle Hinweise, um Unfälle oder eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- i** Prüfen Sie auf jeden Fall auch das technische Umfeld des Gerätes! Sind alle Kabel oder Leitungen, die zu ihrem Gerät führen, in Ordnung? Oder sind sie veraltet und halten der Geräteleistung nicht mehr Stand? Daher muss durch **eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** eine Überprüfung bereits vorhandener wie auch neuer Anschlüsse erfolgen. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung bestimmt.

-  Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen in einem Privathaushalt bestimmt.
-  Das Gerät darf in Wohnmobilen/Campingwagen bei Festeinbau unter Einhaltung der TÜV-Vorschriften mit 230V AC betrieben werden.
-  Das Gerät ist ausschließlich zum Betrieb innerhalb geschlossener Räume bestimmt.
-  Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke und in öffentlichen Verkehrsmitteln betrieben werden.
-  Betreiben Sie das Gerät ausschließlich im Sinne seiner bestimmungsgemäßen Verwendung.
-  Erlauben Sie niemandem, der mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut ist, das Gerät zu benutzen.
-  Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht von **Kindern** ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.


DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG MUSS FÜR JEDE PERSON, WELCHE DAS GERÄT BETREIBT, STETS ZUGÄNGLICH SEIN; VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DIE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DEM BETRIEB DES GERÄTES GELESEN UND VERSTANDEN WURDE.

FÜR TRÄGER VON HERZSCHRITTMACHERN ODER ANDERER AKTIVER IMPLANTATE:


Das Gerät entspricht den derzeitigen Bestimmungen hinsichtlich elektromagnetischer Störungen. Es entspricht im vollen Umfang allen gesetzlichen Anforderungen (2004/108/EG). Es ist so konzipiert, keine anderen elektrischen Geräte in ihrer Funktion zu beeinträchtigen, vorausgesetzt, dass diese dieselben Voraussetzungen erfüllen.


 **GEFAHR!** DIESES GERÄT GENERIERT MAGNETFELDER IN SEINER UNMITTELBAREN UMGEBUNG.


Ihr Herzschrittmacher muss in Übereinstimmung mit den entsprechenden Bestimmungen entwickelt worden sein, sodass es zu keinen Störungen des Herzschrittmachers beim Betreiben des Induktions-Kochfeldes kommen kann.

-  **Konsultieren Sie den Hersteller des Herzschrittmachers oder Ihren Arzt, um festzustellen, ob der Herzschrittmacher diesen Bestimmungen entspricht oder es zu Störungen am Herzschrittmacher während des Betriebs eines Induktions-Kochfeldes kommen kann.**

1.1 Signalwörter

 **GEFAHR!** verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine unmittelbare Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.

 **WARNUNG!** verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche bevorstehende Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.

 **VORSICHT!** verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht

HINWEIS! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche

abgewendet wird, zu mittelschweren oder kleineren Verletzungen führen kann.

Beschädigung des Gerätes zur Folge hat.

1.2 Sicherheitsanweisungen



Zur Verringerung der Stromschlaggefahr:

1. Eine Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gefährdet das Leben und die Gesundheit des Gerätebetreibers und / oder kann das Gerät beschädigen.
2. Das Gerät darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) an die Stromversorgung angeschlossen werden, welche die landesüblichen gesetzlichen Verordnungen und die Zusatzvorschriften der örtlichen Stromversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
3. Alle elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen.
4. Schließen Sie das Gerät **keinesfalls** an die Stromversorgung an, wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Beschädigungen aufweisen.
5. Versuchen Sie niemals selbst, das Gerät zu reparieren. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben. Lassen Sie nur Original-Ersatzteile einbauen.
6. Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.
7. Berühren Sie den Netzanschlussstecker, den Netzschalter oder andere elektrische Komponenten **niemals** mit nassen oder feuchten Händen. STROMSCHLAGGEFAHR!



Zur Verringerung der Verbrennungsgefahr, Stromschlaggefahr, Feuergefahr oder von Personenschäden:

1. Betreiben Sie das Gerät nur mit 220 - 240 V AC / 50 Hz.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten an dem Gerät vornehmen.
3. Die technischen Daten Ihrer elektrischen Versorgung müssen den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen. Ihr Hausstrom muss mit einem Sicherheitsautomaten zur Notabschaltung des Gerätes ausgestattet sein.
4. Das Gerät muss immer entsprechen den Anforderungen der jeweiligen Stromversorgung geerdet werden. Der Hauptstromkreislauf muss über eine eingebaute Sicherheitsabschaltung verfügen.
5. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung notwendig

sind, dürfen **nur von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.

6. Sollte es zu irgendeiner Fehlfunktion aufgrund eines technischen Defekts kommen, trennen Sie das Gerät umgehend von der Stromversorgung (entsprechende Haussicherung abschalten). Melden Sie die Fehlfunktion Ihrem Kundendienst, damit diese umgehend behoben werden kann.
7. Reparieren Sie das Gerät niemals selbst. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Nehmen Sie stattdessen immer Verbindung zu Ihrem Kundendienst auf. Lassen Sie ausschließlich Original-Ersatzteile einbauen.
8. Verwenden Sie zum Anschluss des Gerätes keine Adapter, Steckdosenleisten oder Verlängerungskabel. **BRANDGEFAHR!**
9. Falls die Oberfläche des Gerätes Risse aufweisen sollte, schalten Sie es umgehend aus und trennen Sie es von der Stromversorgung. **STROMSCHLAGGEFAHR!**
10. Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor.
11. Dieses Gerät darf nicht unter Zuhilfenahme eines externen Timers oder einer vom Gerät unabhängigen Fernbedienung betrieben werden.
12. Schalten Sie das Gerät nach Benutzung immer wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ab.
13. Der Küchenraum muss trocken und gut zu belüften sein. Wenn das Gerät aufgebaut wird, müssen alle Kontroll- und Bedienelemente gut zugänglich sein.
14. Die Furnierungen von Schränken müssen mit einem hitzeresistenten Leim befestigt sein, der Temperaturen von 100 °C widersteht.
15. Angrenzende Möbelstücke und alle zur Installation verwendeten Materialien müssen mindestens einer Temperatur von 85 °C über der Raumtemperatur des Raums, in dem das Gerät installiert ist, während des Betriebs des Gerätes widerstehen können.
16. Schließen Sie das Gerät nicht in Räumen oder an Orten an, in denen oder in deren Umgebung sich brennbare Materialien wie Benzin, Gas oder Farben befinden. Dieser Warnhinweis bezieht sich auch auf die Dämpfe, die durch diese Materialien freigesetzt werden.
17. Dunstabzugshauben müssen entsprechend den Anweisungen ihrer Hersteller angebracht werden.
18. Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einem sich darüber befindenden **Schrank** muss **mindestens 450 mm** betragen.
19. Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einer sich darüber befindenden **Dunstabzugshaube** muss **mindestens 650 mm** betragen.
20. Lagern Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld. **BRANDGEFAHR!**
21. Unbeaufsichtigtes Kochen mit Ölen und Fetten kann gefährlich sein und zu einem Feuer führen. Versuchen Sie **NIE**MALS, ein durch Öl oder Fett unterstütztes Feuer mit Wasser zu löschen. Stattdessen schalten Sie das Gerät ab und ersticken Sie das Feuer mittels eines Deckels oder einer Feuerdecke.
22. Schließen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen oder Polstermöbeln an. **BRANDGEFAHR.**
23. Haushaltsausstattungen sowie elektrische Leitungen aller Art dürfen niemals das Gerät berühren, da deren Isolierungsmaterial durch hohe Temperaturen beschädigt oder zerstört wird.
24. Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger zum Reinigen des Gerätes. Der Dampf kann die Elektrik des Gerätes nachhaltig beschädigen. **STROMSCHLAGGEFAHR.**
25. Berühren Sie **niemals** die Kochzonen / Kochplatten solange die Restwärmearzeige nicht erloschen ist. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**
26. Die zugänglichen Bereiche und Teile des Kochfeldes werden bei der Benutzung sehr heiß. Kinder müssen deshalb während der Benutzung des Gerätes von diesem

ferngehalten werden. Das Gerät während seines Betriebs zu berühren, kann zu schweren Verbrennungen führen.

27. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
28. Beaufsichtigen Sie Kinder stets, wenn diese sich in der Nähe des Gerätes aufhalten.
29. Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht von **Kindern** ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
30. Erlauben Sie Kindern nur dann, das Gerät unbeaufsichtigt zu benutzen, wenn sie vorher in einer solchen Art und Weise im Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden, dass sie das Gerät sicher bedienen können und sich der Gefahren, die durch eine unsachgemäße Bedienung entstehen, unbedingt bewusst sind.
31. Achten Sie beim Auspacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung **nicht** in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. **VERLETZUNGSGEFAHR! ERSTICKUNGSGEFAHR!**
32. Verwenden Sie nur Herdwächter, die vom Hersteller des Kochfeldes entwickelt wurden oder in der Bedienungsanweisung als geeignet angegeben sind oder im Gerät integriert sind. Die Verwendung ungeeigneter Herdwächter kann zu Unfällen führen!



VORSICHT!

1. Benutzen Sie keine aggressiven oder ätzenden Reinigungsmittel und keine scharfkantigen Gegenstände zum Reinigen des Gerätes, da diese die Oberfläche verkratzen und somit Risse im Glas verursachen.
2. Schalten Sie das Kochfeld nicht an, bevor Sie ein Kochgeschirr darauf gestellt haben.
3. Halten Sie das Kochfeld immer sauber. Verunreinigte Bereiche geben die Kochhitze nicht komplett weiter.
4. Schützen Sie das Kochfeld gegen Verunreinigungen.
5. Schalten Sie verunreinigte Bereiche sofort ab.
6. Schalten Sie das gesamte Kochfeld ab, falls Schäden oder Fehlfunktionen auftreten.
7. Lassen Sie kein Kochgeschirr, das zubereitetes Gargut mit Anteilen von Fett oder Öl enthält, unbeaufsichtigt auf einer eingeschalteten Kochzone stehen. Heiße Fette oder Öle können sich spontan entzünden.
8. Die Klingen von Kochfeld-Reinigungsschabern sind äußerst scharf. Schneiden Sie sich nicht an den Klingen, wenn Sie deren Sicherheitsabdeckung entfernt haben.
9. Metallene Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten **nicht auf die Oberfläche des Gerätes gelegt werden**, da diese heiß werden können.
10. Das Gerät entspricht der gegenwärtigen europäischen Sicherheitsgesetzgebung. Wir möchten hierbei aber ausdrücklich betonen, dass diese Entsprechung nichts an der Tatsache ändert, dass die Oberflächen des Gerätes während der Benutzung **heiß werden** und nach dem Ende der Benutzung noch **Restwärme ausstrahlen**.

HINWEIS!


1. Wenn Sie das Gerät bewegen, halten Sie es immer am unteren Ende fest und heben Sie es vorsichtig an. Halten Sie das Gerät dabei aufrecht.


2. Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld.
3. Benutzen Sie ausschließlich für Glaskeramik geeignetes Kochgeschirr, da Sie ansonsten das Gerät beschädigen.
4. Das Gerät muss von mindestens **zwei Personen** transportiert und angeschlossen werden.
5. Merken Sie sich die Positionen aller Teile des Gerätes, wenn Sie es auspacken, für den Fall, es noch einmal einpacken und transportieren zu müssen.
6. Benutzen Sie das Gerät nicht, bevor alle dazugehörigen Teile sich ordnungsgemäß an ihren dafür vorgesehenen Stellen befinden.
7. Die Belüftungsöffnungen des Gerätes oder dessen Einbauvorrichtung (falls Ihr Gerät für einen Einbau geeignet ist) müssen immer frei und unbedeckt sein.
8. Das Typenschild darf **niemals** unleserlich gemacht oder gar entfernt werden! **Falls das Typenschild unleserlich gemacht oder entfernt wurde, entfällt jeglicher Garantieanspruch!**

LESEN SIE DIESE ANLEITUNG GRÜNDLICH DURCH UND BEWAHREN SIE DIESE SICHER AUF.


★ **Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen wird keinerlei Haftung für Personen- oder Materialschäden übernommen.**


2. Installation


 **GEFAHR!** Das Gerät darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) an die Stromversorgung angeschlossen werden, welche die landesüblichen gesetzlichen Verordnungen und die Zusatzvorschriften der örtlichen Stromversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet. Führen Sie die Installation **niemals** eigenständig aus. STROMSCHLAGEFAHR!


 **GEFAHR!** Alle elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen. STROMSCHLAGEFAHR!

 **WARNUNG!** Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einem sich darüber befindenden **Schrank** muss **mindestens 760 mm** betragen.

 **WARNUNG!** Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einer sich darüber befindenden **Dunstabzugshaube** muss **mindestens 650 mm** betragen.

 **VORSICHT!** Das Gerät darf nicht über Kühlgeräten, Geschirrpülmaschinen und Wäschetrocknern installiert werden.

 **VORSICHT!** Lassen Sie das Gerät so installieren, dass eine optimale Wärmeabstrahlung zur Aufrechterhaltung der Betriebssicherheit ermöglicht wird.

 **VORSICHT!** Die Wand und die Einflussbereiche der Wärmeabstrahlung oberhalb der Arbeitsplatte müssen hitzeresistent sein.



VORSICHT! Zur Vermeidung von Schäden müssen die Verbundschichten und Kleber hitzeresistent sein.

2.1 Entpacken und Wahl des Standorts

1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus. Beachten Sie unbedingt die Hinweise zur Entsorgung des Gerätes in dieser Bedienungsanleitung.
2. Das Gerät ist möglicherweise für den Transport mit Transportsicherungen geschützt. Entfernen Sie diese komplett. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Reste der Transportsicherungen zu entfernen.
3. Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Gerätes, ob das Netzanschlusskabel oder das Gerät selbst keine Beschädigungen aufweisen.
4. Schließen Sie das Gerät ausschließlich an einer zugewiesenen und ordnungsgemäß geerdeten Anschlussdose an.
5. Stellen Sie das Gerät nicht an einem Ort auf, an dem es mit Wasser oder Regen in Kontakt kommen kann, damit die Isolierungen der Elektrik keinen Schaden nehmen.
6. Schließen Sie das Gerät ordnungsgemäß an die Stromversorgung an.

2.2 Anforderungen vor der Installation

- Die Arbeitsplatte muss rechteckig und eben sein und aus hitzeresistentem Material bestehen. Es dürfen keine Bauteile die Installationsfläche beeinträchtigen.
- Die Installation muss allen Sicherheitsanforderungen und relevanten Normen und gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.
- Verwenden Sie hitzeresistente und leicht zu reinigende Wandabschlüsse wie Keramikfliesen für die das Kochfeld umgebende Wandoberfläche.
- Schranktüren und Schubladen dürfen nicht mit dem Netzanschlusskabel in Kontakt kommen.
- Das Gerät benötigt eine angemessene Frischluftzufuhr von außen zu seiner Unterseite.
- Wenn das Gerät über einem Backofen installiert wird, muss der Backofen über eine Gehäusekühlung verfügen.
- Installieren Sie eine Thermalschutzsperre unterhalb der Unterseite des Gerätes, wenn Sie es über einer Schublade oder einem Schrank einbauen.
- Der Trennschutzschalter muss leicht zugänglich sein.

Einbauanleitung

Auswahl der Installationsgeräte

Das Gerät muss gemäß den geltenden Vorschriften installiert und angeschlossen werden.

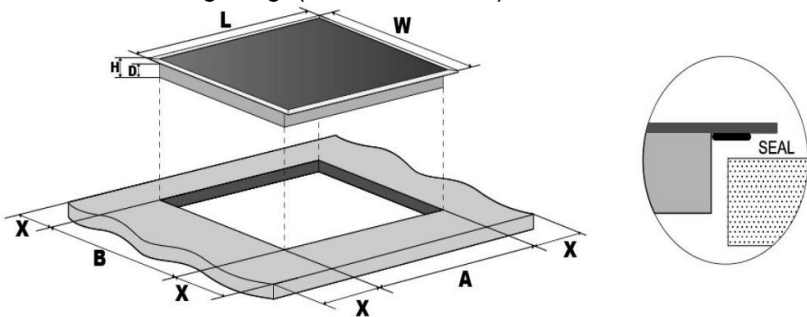
Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken des Geräts, dass es keine sichtbaren Schäden aufweist. Sollte das Gerät während des Transports beschädigt worden sein, wenden Sie sich sofort an den Händler, bei dem Sie es gekauft haben.

Auswahl der Installationsgeräte

-Schneiden Sie die Arbeitsfläche entsprechend den in der Zeichnung angegebenen Maßen aus.

-Zum Zweck der Installation und Verwendung muss um das Loch herum ein Mindestabstand von 5 cm eingehalten werden.

-Achten Sie darauf, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm beträgt. Bitte wählen Sie hitzebeständiges Material für die Arbeitsfläche, um größere Verformungen durch die Wärmestrahlung der Kochplatte zu vermeiden. Wie unten gezeigt (Maßeinheit: mm):



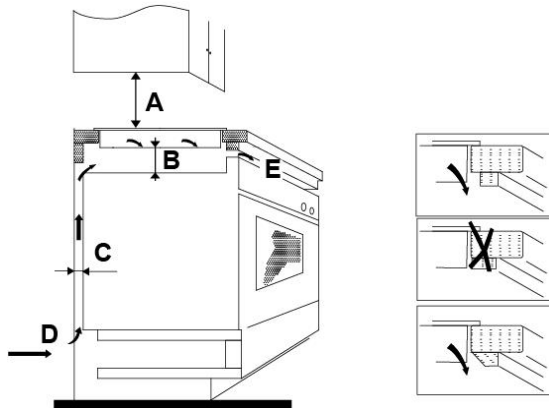
Modell	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
60cm Induktionskochfeld	590	520	56	52	560+5 -0	480+5 -0	50 Mini

Vergewissern Sie sich auf jeden Fall, dass das Elektrokochfeld gut belüftet ist und der Luftein- und -auslass nicht blockiert ist. Vergewissern Sie sich, dass das Elektrokochfeld in einem guten Betriebszustand ist. Wie unten dargestellt:



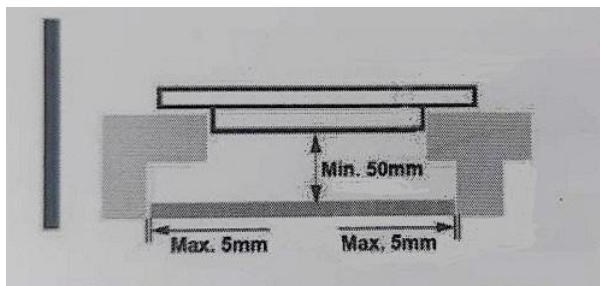
Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochplatte und dem darüber befindlichen Schrank

die Heizplatte sollte mindestens 760 mm lang sein.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760min	50min	20min	Luftansaugung	Luftaustritt 50mm

Vergewissern Sie sich, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und dass Luftein- und -auslass nicht blockiert sind. Um eine versehentliche Berührung mit dem überhitzten Boden des Kochfeldes oder einen unvorhersehbaren Stromschlag während der Arbeit zu vermeiden, ist es notwendig, eine mit Schrauben befestigte Holzeinlage in einem Mindestabstand von 50 mm zum Boden des Kochfeldes anzubringen. Beachten Sie die nachstehenden Anforderungen:



An der Außenseite des Kochfeldes befinden sich Lüftungsöffnungen. Sie MÜSSEN sicherstellen, dass diese Öffnungen nicht durch die Arbeitsplatte blockiert werden, wenn Sie das Kochfeld in Position bringen.

Beachten Sie, dass der Klebstoff, der das Kunststoff- oder Holzmaterial mit den Möbeln verbindet, einer Temperatur von nicht unter 150°C standhalten muss, um ein Ablösen der Verkleidung zu vermeiden.

Die Rückwand, die angrenzenden und umliegenden Flächen müssen daher einer Temperatur von 90°C standhalten können.



1. Die Induktionskochplatte muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Wir haben Fachleute, die Ihnen zur Verfügung stehen. Bitte führen Sie den Betrieb niemals selbst durch.
2. Das Kochfeld darf nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden, da die Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfeldes beschädigen kann.
3. Die Induktionskochplatte muss so installiert werden, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um ihre Zuverlässigkeit zu erhöhen.
4. Die Wand und die induzierte Heizzone oberhalb der Tischoberfläche müssen hitzebeständig sein.
5. Um Schäden zu vermeiden, müssen die Sandwichschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.
6. Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.
- 7.

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, überprüfen Sie, ob

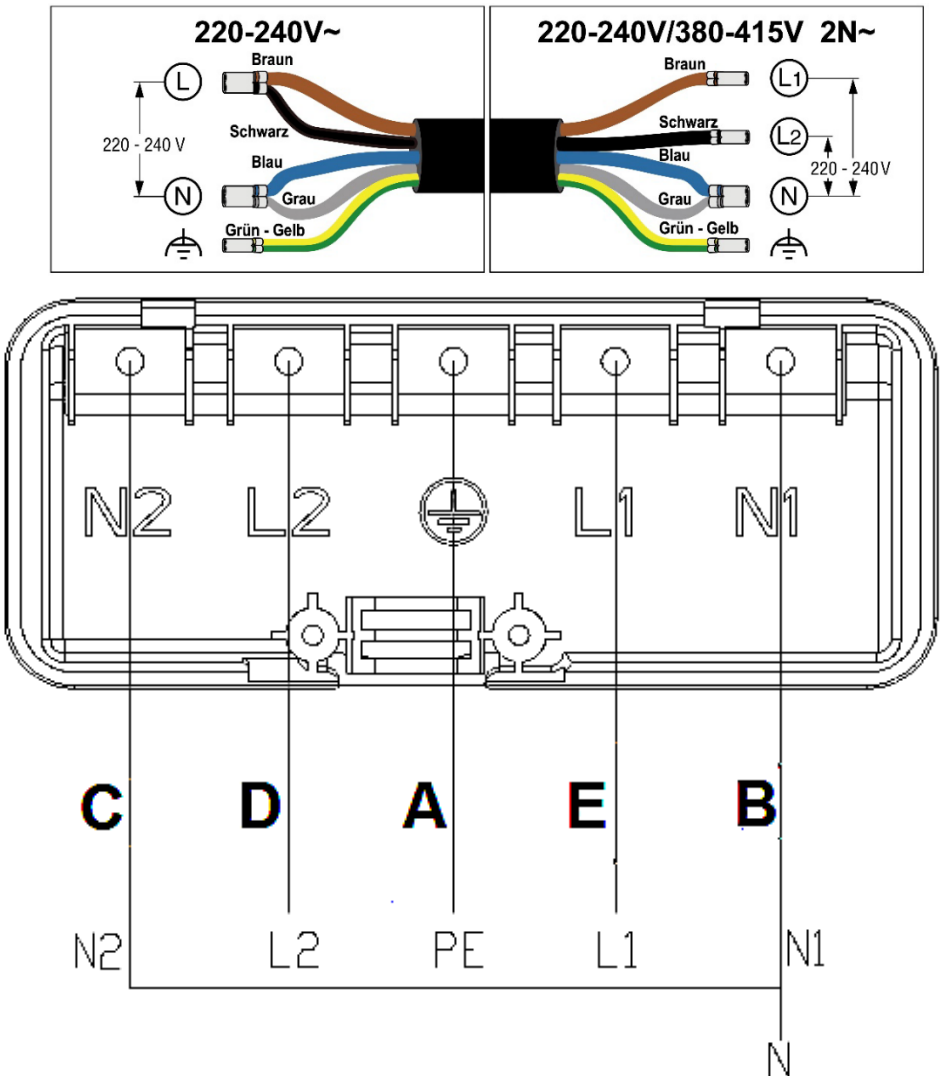
1. Die Hausinstallation ist für die Leistungsaufnahme des Kochfeldes geeignet.
2. Die Spannung entspricht dem auf dem Typenschild angegebenen Wert.
3. Die Stromversorgungskabel sind für die auf dem Typenschild angegebene Belastung ausgelegt. Für den Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz dürfen keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigungen verwendet werden, da diese zu Überhitzung und Brandgefahr führen können. Das Stromversorgungskabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle 75°C überschreitet.



Prüfen Sie mit einem Elektriker, ob die Hausinstallation ohne Änderungen geeignet ist.

Jegliche Änderungen dürfen nur von einer Elektrofachkraft vorgenommen werden.

5*1,5mm²:



- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, muss

dies von einem Kundendienstmitarbeiter mit geeignetem Werkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.

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

Anleitung zum Produkt

Ansicht von oben



- 1. $\Phi 180\text{mm}$ Max:1600/1850W
- 2. $\Phi 180\text{mm}$ Max:1600/1850W
- 3. $\Phi 180\text{mm}$ Max:1600/1850W
- 4. $\Phi 180\text{mm}$ Max:1600/1850W
- 5. 385*200mm Max:3200/3600W
- 6. 385*200mm Max:3200/3600W

Trennungen


Modell Nr.	Bewertung (Nennspannung/Spannungsbereich/Nennleistung)
WIF60-2FZF	220-240V~, 50-60Hz, 7400W


Bedienfeld


4-Flammen-Induktionskochfeld:



Schaltfläche Anweisung

 (ON/OFF): Zum Einschalten oder Ausschalten des Herdes. (Im Modus "Kindersicherung" kann der Herd nur ausgeschaltet werden.)

 (Sperre): Zum Ein- und Ausschalten der "Kindersicherung".

 (Auswahl der Kochzone): Sie dienen zur Auswahl der die entsprechende Heizzone. Berühren Sie die Taste, um die entsprechende Heizzone auszuwählen.



(FLEX DUO): Taste zum Aktivieren von FLEX DUO auf

der linken Seite



(FLEX DUO): Taste zum Aktivieren von

FLEX DUO auf der rechten Seite  (PAUSE): Taste für die Pausenfunktion.



(WARM): Taste für Wärmeerhaltungsfunktion (INC/DEC):



Timer: Taste für Zeiteinstellung



(Boost): Taste für den "BOOST"-Modus (Erreichen der max. Leistung)



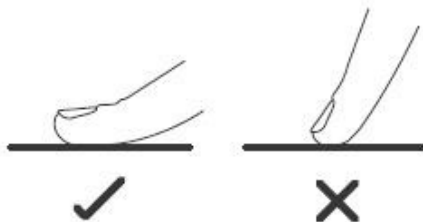
(SLIDE):

Taste für die Leistungswahl

Produktion

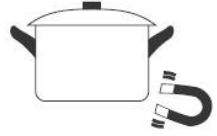
Betriebskontrolle berühren

- Die Bedienelemente können Berührungen wahrnehmen, sodass Sie keinen Druck ausüben müssen. Verwenden Sie zur Bedienung den Finger statt des Fingernagels.
- Jedes Mal, wenn eine Berührung erkannt wird, ertönt ein "Piepton".
- Vergewissern Sie sich, dass der Kontrollbereich immer sauber und trocken ist und dass kein Gegenstand (z. B. ein Utensil oder ein Tuch) darauf liegt. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Kontrolle erschweren.



Wählen Sie das richtige Kochgeschirr

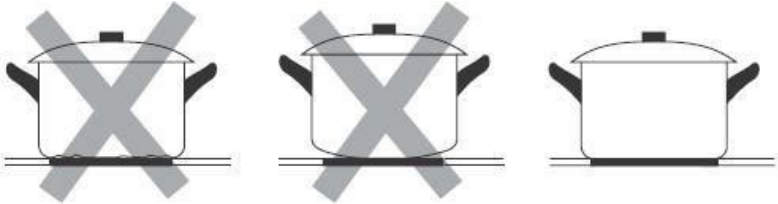
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem für das Induktionskochen geeigneten Boden. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf dem Boden der Pfanne/des Topfes.
- Sie können prüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist



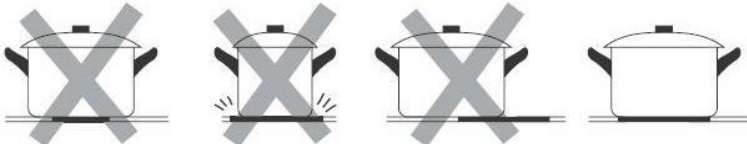
für das Induktionskochfeld, indem Sie einen Magnetest durchführen. Halten Sie einen Magneten an den Boden des Topfes/der Pfanne. Wenn er angezogen wird, ist die Pfanne/der Topf für das Induktionskochfeld geeignet.

Wenn Sie keinen Magneten haben:

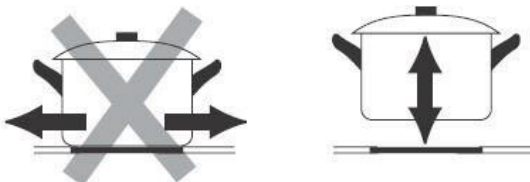
1. Geben Sie etwas Wasser in die Pfanne/den Topf, den Sie prüfen wollen.
 2. Wenn U im Display nicht blinkt und Wasser erhitzt wird, ist die Pfanne/der Topf geeignet.
- Kochgeschirr aus den folgenden Materialien ist nicht für ein Induktionskochfeld geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium- oder Kupferpfannen/-töpfe ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.
 - Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder einem gewölbten Boden.



- Vergewissern Sie sich, dass der Boden Ihrer Pfanne/Ihres Topfes glatt ist, flach an der Kristallplatte anliegt und den gleichen Durchmesser wie die Kochzone hat. Wenn Sie eine größere Pfanne/einen größeren Topf verwenden, arbeitet das Kochfeld mit maximaler Effizienz. Wenn Sie einen kleineren Topf oder eine kleinere Pfanne verwenden, könnte die Effizienz geringer als erwartet sein. Das Kochfeld kann möglicherweise Pfannen/Töpfe mit einem Durchmesser von weniger als 140 mm nicht erkennen. Stellen Sie Ihre Pfanne/Ihren Topf immer in die Mitte der Kochzone.



- Heben Sie die Pfanne/den Topf immer vom Kochfeld ab - schieben Sie die Pfanne/den Topf nicht auf die Kristallplatte, da diese sonst zerkratzt werden könnte.



Empfohlene Pfannenabmessungen für Induktionskochfelder

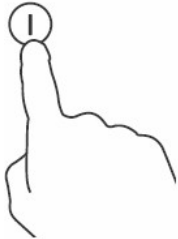
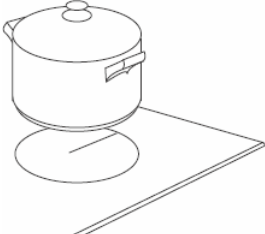

Die Kochzonen sind bis zu einer gewissen Grenze automatisch an den Durchmesser der Pfanne angepasst. Es wird jedoch empfohlen, dass der Boden der Pfanne einen Mindestdurchmesser hat, der der entsprechenden Kochzone entspricht. Um die beste Leistung Ihres Kochfeldes zu erzielen, stellen Sie die Pfanne bitte in die Mitte der Kochzone.

Basisdurchmesser der Töpfe:

Kochbereich	Minimum (mm)	Höchstwert (mm)
180mm	Φ140	Φ180
FLEX	Φ200	385*200

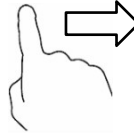
Betriebsanleitung

Einschalten

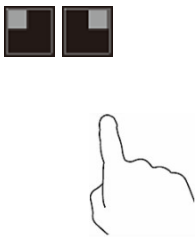

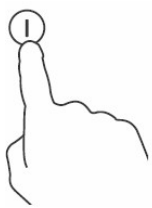
<p>Drücken Sie die "ON/OFF"-Taste, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten, und Sie hören einen "Piepton". Auf allen Displays wird "-" bzw. "- -" angezeigt. Wenn nach dem Einschalten des Kochfeldes 60 Sekunden lang keine Bedienung erfolgt, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.</p>	
<p>Verwenden Sie einen geeigneten Topf/Pfanne auf der Heizfläche.</p> <ul style="list-style-type: none">● Stellen Sie sicher, dass der Boden der Pfanne/des Topfes und die Oberfläche der Heizfläche sauber und trocken sind.	
<p>Wenn Sie die Taste zur Auswahl der Heizzone berühren, blinkt auf dem Display in der Nähe "0".</p> <ul style="list-style-type: none">● Die Anzeige hört innerhalb von 5 Sekunden auf zu blinken, wenn keine Bedienung erfolgt, und zeigt die Leistungsstufe an.	

Steuern Sie die Leistung mit dem Schieberegler.

- Wenn die Heizleistung einer beliebigen Heizzone auf "0" steht, schaltet der Herd nach 1 Minute ohne Betrieb automatisch in den Standby-Modus.
- Sie können die Leistung während des Garvorgangs jederzeit ändern.



Ausschalten

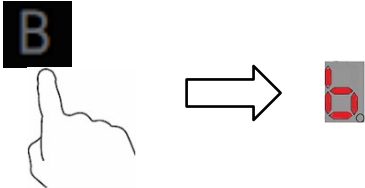
<p>Berühren Sie die Auswahlstaste des Heizbereichs, den Sie schließen möchten, und die Digitalanzeige in der Nähe zeigt die aktuelle Leistungsstufe an.</p>	
<p>Schalten Sie die Heizzone aus, indem Sie nach unten auf "0" schieben.</p>	
<p>Drücken Sie die Taste "ON/OFF", um den Herd ein- oder auszuschalten.</p>	

Achten Sie auf die Restwärme der Kristallplatte.

- Das "H" bedeutet, dass die Heizzone heiß ist. Wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abkühlt, verschwindet es. Diese Funktion kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden. Wenn Sie den Topf weiter erhitzen möchten, verwenden Sie die Heizzone mit Restwärme.



Boost

Boost aktivieren	
<p>Drücken Sie die Bereichsauswahltaste, um den Heizbereich auszuwählen.</p>	
<p>Wenn Sie "Boost" drücken, arbeitet das Kochfeld mit maximaler Leistung. Auf der Digitalanzeige blinkt "b".</p>	 <p>The diagram illustrates the process of activating the Boost function. On the left, a hand is shown pressing a button with a glowing blue 'B'. An arrow points to the right, where a digital display shows a glowing red 'b'.</p>

Boost deaktivieren

Drücken Sie die Bereichsauswahl taste, um den Heizbereich auszuwählen, den Sie steuern möchten. Drücken Sie erneut auf "Boost", um den Boost-Modus zu beenden. Die Leistung wird automatisch auf das Niveau vor der Einstellung der "Boost"-Funktion zurückgesetzt.

B



Schalten Sie die Heizzone aus, indem Sie nach unten auf "0" schieben; die ausgewählte Heizzone schaltet sich automatisch aus und hebt den Boost-Modus auf.



- Der Boost-Modus kann nur 5 Minuten halten. Nach 5 Minuten kehrt die Kochzone zu ihrer ursprünglichen Einstellung zurück.
- Wenn die ursprüngliche Heizstufe "0" ist, wird sie nach 5 Minuten auf die Stufe "9" zurückgesetzt.

Kindersicherung

- Sie können die Kindersicherungstaste "Lock" drücken, um andere Funktionen zu sperren, um Unfälle zu vermeiden (z. B. wenn ein Kind versehentlich die Heizungszone einschaltet).
- Im Modus "Kindersicherung" funktionieren nur die Tasten "Ein/Aus" und "Loc "k.

Schloss	
Berühren Sie das Steuerelement "Sperren".	Auf dem Display wird "Lo" angezeigt.
freischalten	
Wenn der Induktionsherd verriegelt ist, berühren und halten Sie "Verriegeln", der Herd verlässt den Modus verriegelt und Sie hören einen "Piepton".	



Sie können den Induktionsherd im Notfall immer mit der "Ein/Aus"-Taste ausschalten, aber bei der nächsten Bedienung sollten Sie den Induktionsherd zuerst entriegeln.

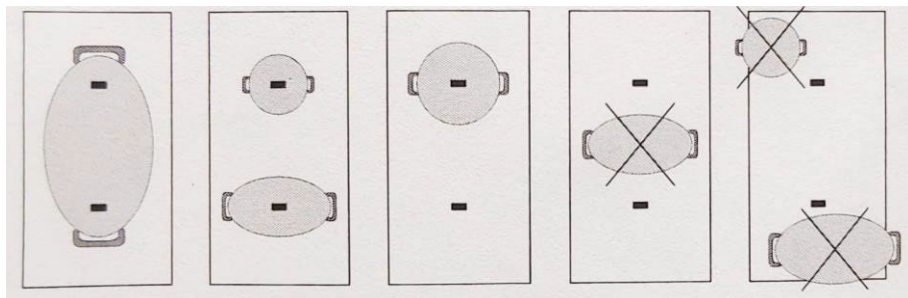
FLEX-Funktion

Sie können zwei Kochzonen verwenden, indem Sie die Funktion "FLEX DUO" wählen und die gleiche Leistung beibehalten, indem Sie die gesamte Fläche mit einer großen Pfanne oder teilweise mit einer runden/ovalen Pfanne abdecken. Wenn die Funktion eingeschaltet ist und nur eine Pfanne verwendet wird, kann die Pfanne über die gesamte Fläche bewegt werden. In diesem Fall kann der Schieberegler verwendet werden, um zwei Herde auf der gleichen Seite ohne Unterschied zu steuern.

Er eignet sich sehr gut zum Kochen mit ovalen oder rechteckigen Pfannen oder mit Pfannenständern.

Wenn Sie diese Funktion ausschalten möchten, drücken Sie bitte die Taste "FLEX DUO".

Wichtig: Stellen Sie die Pfanne in die Mitte der Kochstelle, so dass sie mindestens einen Bezugspunkt abdeckt (wie unten gezeigt).



Pause

Drücken Sie die "Pause"-Taste im Betriebszustand, der Herd geht in den

Pause, und auf dem Display erscheint "E" und "EE" an. Um die Pausenfunktion abzubrechen, drücken Sie die "Pause"-Taste erneut, und der Herd kehrt in seinen vorherigen Betriebszustand zurück.

Wenn innerhalb von 10 Minuten im Pausenzustand keine Bedienung erfolgt, schaltet sich der Herd automatisch aus.

Warm halten

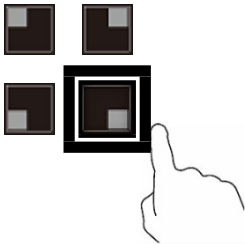
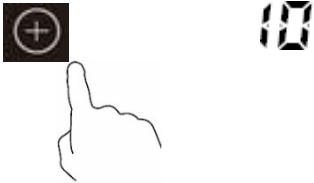
Wählen Sie den Heizbereich aus, drücken Sie die Warmhaltetaste, der Heizbereich geht in den Warmhaltemodus über und auf dem Display erscheint "E", der Induktionsherd heizt mit geringer Leistung, um die richtige Temperatur des Topfes zu halten.

Die Leistung ist bei dieser Funktion nicht einstellbar.

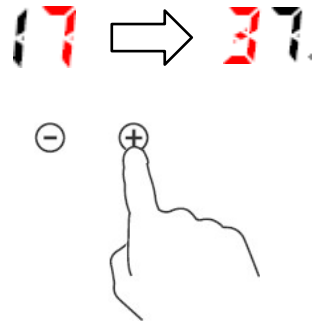
Zeitschaltuhr

Sie können die Timer-Funktion auf zwei Arten nutzen:

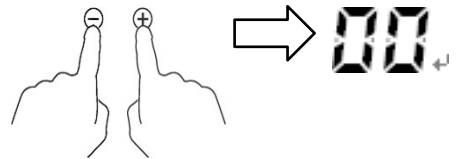
- b) Sie können ihn als Minutenerinnerung verwenden. In diesem Fall schließt der Timer keine Kochstelle zur eingestellten Zeit.
- c) Sie können auch einstellen, dass eine oder mehrere Heizzonen nach der eingestellten Zeit ausgeschaltet werden

<p>Wählen Sie im Betriebszustand die Heizzone aus, für die Sie den Timer einstellen möchten. (Zum Beispiel:3#Heizzone)</p>	
<p>Drücken Sie "+", um die Zeit zu erhöhen, auf dem Display erscheint und blinkt "10".</p>	

Drücken Sie "-", um die Zeit zu verringern und "+", um sie zu erhöhen.
Drücken Sie einmal "-" oder "+", um die Zeit um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen. Wenn Sie die Taste lange drücken, wird die Zeit jedes Mal um 10 Minuten verkürzt oder verlängert.



Durch gleichzeitiges Drücken der Tasten "-" und "+" wird der Timer-Modus automatisch beendet und auf dem Display erscheint "00".



Nach dem Einstellen des Timers leuchtet der Dezimalpunkt der einstelligen Anzeige des Brenners, dessen Timer eingestellt ist, auf. Und die zweistellige Anzeige zeigt die Mindestzeit aller Timer an.



Wenn für eine Heizzone ein Timer eingestellt ist und die Heizzeit den eingestellten Timer erreicht, stellt die Heizzone automatisch die Leistungsstufe auf 0, und der Stromausgang wird ausgeschaltet.



Die obigen Bilder sind nur als Referenz, vorbehaltlich des Endprodukts.

Zeitliche Erinnerung

Im Betriebszustand, wenn keine Heizzone ausgewählt ist, drücken Sie die Zeitfunktionstaste, um die Zeit einzustellen und die Zeit-Erinnerungsfunktion zu starten. Wenn die eingestellte Zeit erreicht ist, ertönt 30 Sekunden lang ein Warnton.

Die Zeit kann auf "0" eingestellt werden, um die Erinnerungsfunktion zu beenden.

- Wenn Sie im Zeitmodus die Taste zur Auswahl des Heizbereichs drücken, um das Kochfeld auszuwählen, entspricht die aktuelle Anzeigzeit der Zeit des aktuell ausgewählten Kochfelds.
- Die angezeigte Zeit zeigt einen der vier Timer an, der Dezimalpunkt der einstelligen Anzeige des entsprechenden Bereichs blinkt. Das bedeutet, dass die aktuell angezeigte Zeit die Zeit des Bereichs ist.
- Wenn der Dezimalpunkt der einzelnen Ziffern nicht blinkt, bedeutet dies, dass die aktuelle zweistellige Anzeige die Zeit der Zeiterinnerung ist.

Standard-Arbeitszeit

Die automatische Abschaltung ist die Sicherheitsfunktion des Induktionsherds. Sie tritt immer dann ein, wenn Sie vergessen haben, eine Kochzone auszuschalten. Die Standardabschaltzeiten sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard-Arbeitszeit (Stunde)	8	4	4	4	2	2	2	2	2

Das Display hört sofort auf zu heizen, wenn die Kochstellen entfernt werden, und schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab.

Wenn es mehrere Heizbereiche gibt, die gleichzeitig heizen, wird die Standardzeit des gesamten Geräts mit der längsten Standardzeit verwendet.

Wärmeeinstellungen

Die folgenden Einstellungen sind nur Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von Faktoren wie Ihrem Kochgeschirr und der Menge ab, die Sie kochen. Experimentieren Sie mit dem Kochfeld, um die Einstellungen zu finden, die Ihnen am besten gefallen.

Wärme Einstellung	Angemessenheit
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • zartes Erwärmen von kleinen Mengen an Lebensmitteln • Schmelzen von Schokolade, Butter und Lebensmitteln, die schnell verbrennen • leichtes Köcheln • langsame Erwärmung

3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Wiedererwärmung• schnelles Köcheln• Kochreis
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Pfannkuchen
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Sautieren• Nudeln kochen
9	<ul style="list-style-type: none">• Pfannenrühren• versengend• Suppe zum Kochen bringen

- kochendes Wasser

Reinigung und Wartung

Wichtig: Bevor Sie Wartungs- oder Reinigungsarbeiten durchführen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und vergewissern Sie sich, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist. Reinigung der Kochfeldoberfläche

Reinigen Sie die Oberfläche des Kochfeldes so schnell wie möglich nach dem Gebrauch. Achten Sie immer darauf, dass die Oberfläche vor der Reinigung ausreichend abgekühlt ist.

Verwenden Sie ein weiches Tuch oder Küchenpapier, um die Oberfläche zu reinigen. Wenn das verschüttete Wasser auf der Oberfläche eingetrocknet ist, müssen Sie möglicherweise einen speziellen Glaskeramikreiniger verwenden, der in den meisten Supermärkten erhältlich ist.

Verwenden Sie keine anderen Scheuermittel und/oder Drahtwolle usw., da diese die Glaskeramikoberfläche Ihres Kochfeldes zerkratzen können.

Störungsinspektion für Induktionskochfelder

Problemcode und Lösung

Fehlermeldung	Problem	Lösung
E7	Versorgungsspannung liegt unter der Nennspannung	Bitte prüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist.
E8	Versorgungsspannung liegt über der Nennspannung	Schalten Sie das Gerät ein, nachdem die Stromversorgung normal ist.
E3	Der Oberflächensensor Hochtemperatur	Warten Sie, bis sich die Temperatur der Keramikplatte wieder normalisiert hat. Berühren Sie die Taste "ON/OFF", um Einheit neu starten.
E6	Hohe Temperatur des IGBT	Warten Sie, bis die Temperatur der Keramikplatte wieder normal ist. Berühren Sie die Taste "ON/OFF", um das Gerät neu zu starten. Prüfen Sie, ob das Gebläse einwandfrei läuft; wenn nicht, tauschen Sie es aus.

E1	Die Abschaltung des Oberflächensensors	Überprüfen Sie den Anschluss oder tauschen Sie den Temperatursensor der Keramikplatte aus.
E2	Kurzschluss des Oberflächensensors	
Es	Der Ausfall des Oberflächensensors	
E5	Kurzschluss des IGBT-Sensors	Ersetzen Sie die Laufwerksplatine.
E4	IGBT-Sensor offener Stromkreis	



Spezifische Fehler und Lösungen

Versagen	Ursache	Willst du tun
LED leuchtet nicht, wenn das Gerät eingesteckt ist	Kein Strom in der Steckdose	Prüfen Sie, ob der Stecker fest sitzt an der Steckdose befestigt ist und dass die Steckdose funktioniert
	Stromanschluss fehlgeschlagen Tafel und Anzeigetafel	Prüfen Sie die Verbindung
	Leistungsplatine beschädigt	Ersetzen Sie die Leistungsplatine
	Anzeigetafel beschädigt	Ersetzen Sie die Anzeigetafel
Einige Tasten funktionieren nicht, oder die LED-Anzeige ist nicht normal	Die Anzeigetafel ist beschädigt	Ersetzen Sie die Anzeigetafel
Die Kochmodus-Anzeige leuchtet auf, aber der Heizvorgang wird nicht gestartet.	Hohe Temperatur des Kochfeldes	Die Umgebungstemperatur kann zu hoch sein und die Luft Einlass oder Entlüftung kann blockiert sein
	Etwas stimmt nicht mit dem Ventilator	Prüfen Sie, ob der Ventilator normal funktioniert. Wenn nicht, ersetzen Sie das Gebläse.
	Leistungsplatine beschädigt	Ersetzen Sie die Leistungsplatine
Während des Betriebs stoppt die Heizung plötzlich und die Anzeige blinkt "U".	Falscher Topf-Typ	Verwenden Sie eine geeignete Pfanne (siehe Handbuch); Beschädigung des Potentiometerkreises, die Leistungsplatine austauschen.
	Der Durchmesser der der Boden des Topfes ist zu klein	

	Topf überhitzt	Warten Sie, bis sich die Temperatur wieder normalisiert hat; Drücken Sie die Taste "on / off", um das Gerät neu starten
"U" wird im Heizbereich auf der gleichen Seite angezeigt (z. B. im ersten und zweiten Bereich)	Netzplatine und Display Fehler bei der Kartenverbindung	Prüfen Sie die Verbindung
	Der Kommunikationsteil der Anzeigetafel ist beschädigt	Ersetzen Sie die Anzeigetafel
	Leistungsplatine beschädigt	Ersetzen Sie die Leistungsplatine
Lüftermotor klingt abnormal	Der Gebläsemotor ist beschädigt	Ventilator austauschen

Dies ist die übliche Fehlerbeurteilung und Überprüfung.
Bitte zerlegen Sie das Gerät nicht selbst, um Gefahren und Schäden
am Induktionsherd zu vermeiden.

Entsorgung :

  ENTSORGUNG: Nicht Entsorgen Sie dieses Produkt als unsortierten Siedlungsabfall. Getrennte Sammlung solcher Abfälle zur besonderen Behandlung notwendig ist.	<p>Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der europäischen Richtlinie 2002/96/EC für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) etikettiert.</p> <p>Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche Schäden für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die durch eine falsche Entsorgung verursacht werden könnten.</p> <p>Das Symbol auf dem Produkt weist darauf hin, dass es nicht als normaler Haushaltsabfall behandelt werden darf. Es sollte bei einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.</p> <p>Dieses Gerät muss fachgerecht entsorgt werden. Weitere Informationen zur Behandlung, Rückgewinnung und Wiederverwertung dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung, Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.</p> <p>Nähere Informationen über die Behandlung, die Rückgewinnung und das Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer Stadtverwaltung, Ihrem Hausmüllentsorger oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.</p>
---	---

1. Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyäthylentüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. **ERSTICKUNGSGEFAHR!**
2. Nicht mehr benutzte und alte Geräte müssen der zuständigen Wiederverwertungsstelle zugeführt werden. Keinesfalls offenen Flammen aussetzen.
3. Bevor Sie ein beliebiges Altgerät entsorgen, **machen Sie dieses vorher unbedingt funktionsuntüchtig!** Das bedeutet, immer den Netzstecker ziehen und danach das Stromanschlusskabel am Gerät abschneiden und direkt mit dem Netzstecker entfernen und entsorgen.
4. Entsorgen Sie Papier und Kartonagen in den dafür vorgesehenen Behältern.
5. Entsorgen Sie Kunststoffe in den dafür vorgesehenen Behältern.
6. Falls es in Ihrem Wohnumfeld keine geeigneten Entsorgungsbehälter gibt, bringen Sie diese Materialien zu einer geeigneten kommunalen Sammelstelle.
7. Nähere Informationen erhalten Sie von Ihrem Fachhändler oder bei Ihren entsprechenden kommunalen Entsorgungseinrichtungen.



Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Materialien sind wiederverwertbar.



Alle verfügbaren Informationen zur Mülltrennung erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden.

10. Garantiebedingungen

Der Hersteller leistet **dem Verbraucher** für die Dauer von 24 Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes Garantie für einwandfreies Material und fehlerfreie Fertigung.

Dem Verbraucher stehen neben den Rechten aus der Garantie die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu, die der Verbraucher gegen den Verkäufer hat, bei dem er das Gerät erworben hat. Diese werden durch die Garantie nicht eingeschränkt.

Der Garantieanspruch ist vom Käufer durch Vorlage des Kaufbelegs mit Kauf- und/oder Lieferdatum nachzuweisen und **unverzüglich nach Feststellung** und **innerhalb von 24 Monaten** nach Lieferung an den Erstendabnehmer zu melden.

Die Garantie begründet keine Ansprüche auf Rücktritt vom Kaufvertrag oder Minderung (Herabsetzung des Kaufpreises). Ersetzte Teile oder ausgetauschte Geräte gehen in unser Eigentum über.

Der Garantieanspruch erstreckt sich nicht auf:

1. zerbrechliche Teile wie z.B. Kunststoff oder Glas bzw. Glühlampen;
2. geringfügige Abweichungen der Wolkenstein-Produkte von der Soll-Beschaffenheit, die auf den Gebrauchswert des Produkts keinen Einfluss haben;
3. Schäden infolge Betriebs- und Bedienungsfehler,
4. Schäden durch aggressive Umgebungseinflüsse, Chemikalien, Reinigungsmittel;
5. Schäden am Produkt, die durch nicht fachgerechte Installation oder Transport verursacht wurden;
6. Schäden infolge nicht haushaltsüblicher Nutzung;
7. Schäden, die außerhalb des Gerätes durch ein Wolkenstein-Produkt entstanden sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist.

Die Gültigkeit der Garantie endet bei:

1. Nichtbeachten der Aufstell- und Bedienungsanleitung;
2. Reparatur durch nicht fachkundige Personen;
3. Schäden, verursacht durch den Verkäufer, Installateur oder dritte Personen;
4. unsachgemäße Installation oder Inbetriebnahme;
5. mangelnde oder fehlerhafte Wartung;
6. Geräten, die nicht ihrem vorgesehenen Zweck entsprechend verwendet werden;
7. Schäden durch höhere Gewalt oder Naturkatastrophen, insbesondere, aber nicht abschließend bei Brand oder Explosion.

Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf.

Der räumliche Geltungsbereich der Garantie erstreckt sich auf in Deutschland, Österreich, Belgien, Luxemburg und in den Niederlanden gekaufte und verwendete Geräte.

Dear customer! We would like to thank you for purchasing a product from our wide range of domestic appliances. Read the complete instruction manual before you operate the appliance for the first time. Retain this instruction manual in a safe place for future reference. If you transfer the appliance to a third party, also hand over this instruction manual.



Do not dispose of this appliance together with your domestic waste. The appliance must be disposed of at a collecting centre for recyclable electric and electronic appliances. Do not remove the symbol from the appliance.

- i** The figures in this instruction manual may differ in some details from the current design of your appliance. Nevertheless follow the instructions in such a case.
- i** Any modifications, which do not influence the functions of the appliance, shall remain reserved by the manufacturer. Please dispose of the packing with respect to your current local and municipal regulations.
- i** The appliance you have purchased may be an enhanced version of the unit this manual was printed for. Nevertheless, the functions and operating conditions are identical. This manual is therefore still valid. Technical modifications as well as misprints shall remain reserved.

EU - DECLARATION OF CONFORMITY








- ★ The products, which are described in this instruction manual, comply with the harmonized regulations.
- ★ The relevant documents can be requested from the final retailer by the competent authorities.

1. Safety information

READ THE SAFETY INFORMATION AND SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE YOU OPERATE THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME.

All information included in those pages serve for the protection of the operator. If you ignore the safety information and safety instructions, you will endanger your health and life.

- i** Store this manual in a safe place so you can use it whenever it is needed. Strictly observe the instructions to avoid damage to persons and property.
- i** Check the technical periphery of the appliance! Do all wires and connections to the appliance work properly? Or are they time-worn and do not match the technical requirements of the appliance? A check-up of existing and newly-made connections must be done by an authorized professional. All connections and energy-leading components (incl. wires inside a wall) must be checked by a qualified professional. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
- i** The appliance is intended for private use only.

-  The appliance is intended for cooking in a private household only.
-  The appliance can be used with 230 V AC in RVs/caravans when built-in according to all TÜV-regulations.
-  The appliance is intended for indoor-use only.
-  The appliance is not intended to be operated for commercial purposes and in public transport.
-  Operate the appliance in accordance with its intended use only.
-  Do not allow anybody who is not familiar with this instruction manual to operate the appliance.
-  This appliance may be operated by **children** aged from 8 years and above as well as by persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed concerning the safe use of the appliance and do comprehend the hazards involved. **Children** must not play with the appliance. Cleaning and **user-maintenance** must not be carried out by **children** unless they are supervised.


MAKE SURE THAT THIS MANUAL IS AVAILABLE TO ANYONE USING THE APPLIANCE AND MAKE SURE THAT IT HAS BEEN READ AND UNDERSTOOD PRIOR TO USING THE APPLIANCE.

IMPORTANT INFORMATION FOR PERSONS WITH A PACEMAKER OR ANY OTHER MEDICAL IMPLANT:


The appliance complies with the current electromagnetic interference regulations. It fully complies with all legal requirements (2004/108/EG). It designed to not interfere with the functions of other electric appliances, provided they comply with identical regulations.


 **DANGER!** THIS INDUCTION HOB GENERATES A MAGNETIC FIELDS IN ITS IMMEDIATE VICINITY.

Your pacemaker must be designed in compliance with the corresponding regulations so it will not cause any interferences between the pacemaker and the appliance.

-  **Consult the manufacturer of your pacemaker or your doctor to decide whether it meets the forced requirements or if any incompatibilities do exist.**

1.1 Signal words

 **DANGER!** indicates a hazardous situation which, if ignored, will result in death or serious injury.

 **WARNING!** indicates a hazardous situation which, if ignored, could result in death or serious injury.

 **CAUTION!** indicates a

NOTICE! indicates possible damage to the appliance.

hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

1.2 Safety instructions

DANGER!

To reduce the risk of electrocution:

1. Non-compliance of the orders of this instruction manual will endanger the life and health of the operator and / or can result in damages to the appliance.
2. The appliance must be connected to the mains by a qualified professional, who is familiar with and adheres to the local requirements and supplementary regulations of your energy supplier.
3. All electrical work must be carried out by a qualified professional. Do not modify the energy supply. The connection must be carried out in accordance with the current local and legal regulations
4. **Do not connect** the appliance to the mains if the appliance itself or the power cord or the plug are visibly damaged.
5. Never try to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorized persons can cause serious damage. If the appliance does not operate properly, please contact the shop you purchased the appliance at. Original spare parts should be used only.
6. When the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorized aftersales service or a qualified professional only.
7. **Never** touch the power plug, the power switch or other electrical components with wet or damp hands. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

WARNING!

To reduce the risk of burns, electrocution, fire or injury to persons:

1. Operate the appliance with 220 ~ 240 V AC / 50 Hz only.
2. Disconnect the appliance from the mains before you clean or maintain it.
3. The technical data of your energy supply must meet the data on the rating label. The main current circuit must be equipped with a safety shut-down device.
4. The appliance must always be grounded and protected corresponding to the requirements of your local energy supplier. The main current circuit must be equipped with a safety shut-down device.
5. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
6. In case of an event caused by a technical malfunction, disconnect the appliance from the mains. Report the malfunction to your service centre so it can be repaired.

7. If any cracks occur on the glass-ceramic , switch off the appliance and disconnect it from the mains. **RISK OF ELECTRICAL SHOCK!**
8. Do not use adapters, multiple sockets and extension cords for connecting the appliance to the mains.
9. Do not carry out any modifications to your appliance.
10. Do not repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorized persons can cause serious damage. Always contact the nearest service centre. Only original spare-parts should be used for repairs.
11. The room the appliance is installed in must be dry and well-ventilated. When the appliance is installed, an easy access to all control elements is required.
12. The veneering of cabinets has to be fixed with a heat-resistant glue, that is able to withstand a temperature of 100 °C.
13. Adjacent furniture or housing and all materials used for installation must be able to resist a temperature of min. 85 °C above the ambient temperature of the room the appliance is installed in during operation.
14. Do not install the appliance in rooms or at areas which contain flammable substances as petrol, gas or paint. This warning also refers to the vapour these substances release.
15. Cooker-hoods should be installed according to their manufacturers' instructions.
16. The safety distance between the hob and a **wall/cupboard** above should be **at least 450 mm**.
17. The safety distance between the hob and an **extractor hood** above should be **at least 650 mm**.
18. Unattended cooking 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.
19. Do not install the appliance near to curtains or upholstered furniture. **RISK OF FIRE!**
20. Do not store any objects on the hob. **RISK OF FIRE!**
21. Household equipment and connection leads must not touch the hob as the insulation material is usually not heat-resistant.
22. Never use a steam cleaner to clean the appliance. The steam will cause serious damage to the electric components of the appliance. **RISK OF ELECTRICAL SHOCK!**
23. Never touch the cooking zones while the residual heat indicator is still on. **RISK OF BURNS!**
24. After use, always switch off the cooking zones as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the auto-detection feature to switch off the cooking zones when you remove the cookware.
25. The appliance is not allowed to be operated with an external timer or a separate remote-control-system.
26. The accessible parts of the appliance become hot during operation, so keep children away from the operating appliance. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.
27. Children must not play with the appliance.
28. Always supervise children when they are near the appliance.

29. This appliance may be operated by **children** aged from 8 years and above as well as by persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed concerning the safe use of the appliance and do comprehend the hazards involved. **Children** must not play with the appliance. Cleaning and **user-maintenance** must not be carried out by **children** unless they are supervised.
30. Only allow children to use the appliance without supervision, when adequate instructions have been given before so that the child is able to use the appliance in a safe way and understands the risks of improper use.
31. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. **RISK OF INJURY! CHOKING HAZARD!**
32. Only use 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.

CAUTION!

1. Do not use any aggressive, abrasive and acrid detergents or sharp-edged items to clean the appliance. Otherwise you may scratch the surface and damage the glass.
 2. Do not switch on the hob before you have put a cookware on it.
 3. The hob should be clean at every time. Soiled cooking zones do not transfer the heat correctly.
 4. Protect the hob against corrosion.
 5. Switch off soiled cooking zones.
 6. Switch off the complete hob if any damage or malfunction occurs.
 7. Do not leave pans with prepared dishes based on fats and oils unattended on a operating cooking zone; hot fat can spontaneously catch fire.
 8. The blades of scrapers for cleaning an induction hob are very sharp. Do not cut yourself, especially when you have removed the safety cover of the scraper.
 9. Metal-made items such as knives, forks, spoons and pan lids should not be put on the appliance, because they may become hot.
10. This appliance complies with the current European safety legislation. We do wish to emphasize that this compliance does not negate the fact that the surfaces of **the appliance will become hot** while operating and **will retain and emit heat even if it has stopped operating**.

NOTICE!


1. When you move the appliance, hold it at its base and lift it carefully. Keep the appliance in an upright position.


2. The appliance must be transported and installed by at least **two persons**.
3. When you unpack the appliance, you should take note of the position of its components in case you have to repack and transport it at a later point of time.
4. Do not put any heavy items on the hob.
5. Only use cookware which is suitable to be used on ceramic glass; otherwise you will damage the appliance.
6. Do not operate the appliance unless all components are installed properly.
7. The air vents of the appliance or its built-in structure (if the appliance is suitable for being built-in) must be completely open, unblocked and free of any kind of dirt.
8. The rating plate **must not** be removed or made illegible, **otherwise all terms of the warranty become invalid!**


SAVE THESE INSTRUCTIONS.


★ **The manufacturer and distributor are not responsible for any damage or injury in the event of failure to comply with these instructions.**


2. Installation

 **DANGER!** The appliance must be connected to the mains by a **qualified professional**, who is familiar with and adheres to the local requirements and supplementary regulations of your electricity supplier. Do not carry out the installation yourself. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**


 **DANGER!** All electrical work must be carried out by a **qualified professional**. Do not modify the energy supply. The connection must be carried out in accordance with the current local and legal regulations. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

 **WARNING!** The safety distance between the hob and a **wall cupboard** above should be **at least 450 mm**.

 **WARNING!** The safety distance between the hob and an **extractor hood** above should be **at least 650 mm**.

 **CAUTION!** Do not install the appliance above cooling equipment, dish washers or laundry dryers.

 **CAUTION!** When installing the appliance ensure optimal heat radiation to maintain the operating safety.

 **CAUTION!** The wall and the reach of the heat radiation above the worktop must be made of heat-resistant materials.

⚠ CAUTION! To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must resist heat.

2.1 Unpacking and positioning

1. Unpack the appliance carefully. Dispose of the packaging as described in chapter WASTE MANAGEMENT.
2. The appliance may be equipped with the transport-protection. Be very careful and do not use any aggressive or abrasive detergents to remove residuals of the transport-protection.
3. Check that the appliance and the power cord are not damaged.
4. Connect the appliance to a dedicated socket only.
5. Do not install the appliance in a place where it may come in contact with water or rain; otherwise the insulation of the electrical system will be damaged.
6. Connect the appliance to the mains properly.

2.2 Pre-installation requirements

- The worktop must be rectangular and plane and made of heat-resisting material. Structural elements should not interfere with the installation area.
- The installation must meet the safety requirements as well as the legal rules and regulations.
- The wall sat the hob should be covered with heat-resistant material, e.g. ceramic tiles.
- The power cable must not come into contact with cabinet doors or drawers.
- The appliance must be supplied with an adequate flow of fresh air from outside the cabinet to the base of the hob.
- If the hob is installed above an oven, the oven must be equipped with a cooling system.
- Install a thermal protection below the bottom of the appliance when installing it above a drawer or a cupboard.
- The circuit breaker must be easily accessible.

Installation Instructions

Selection of installation equipment

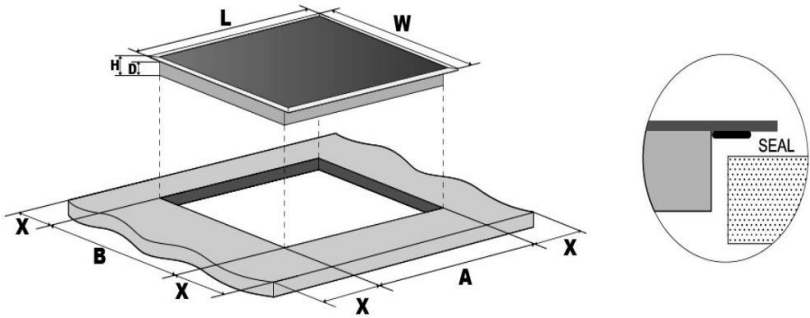
The appliance must be installed and connected in accordance with current regulations.

After unpacking the appliance, ensure there is no visible damage. If it has been damaged during transit, DONOTUSE, contact where you buy immediately.

Selection of installation equipment

- Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
- For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.
- Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select

heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below (measure by unit: mm):



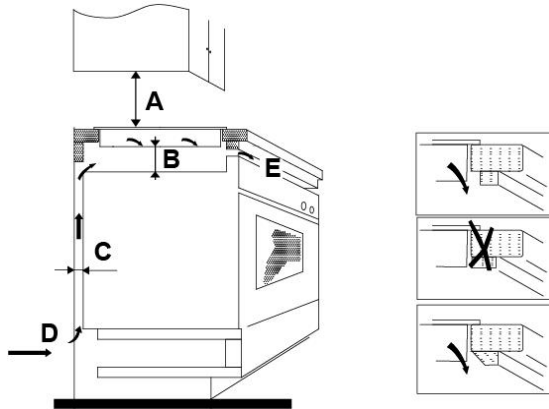
Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
60cm induction hob	590	520	56	52	560+5 -0	480+5 -0	50 mini

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



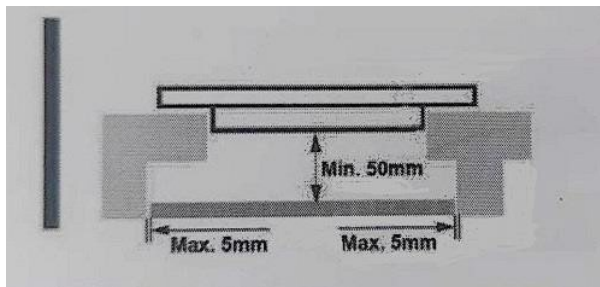
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above

the hotplate should be at least 760mm.



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

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



There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position. Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.

The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.



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

Connecting the hob to the mains power supply

This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person

Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

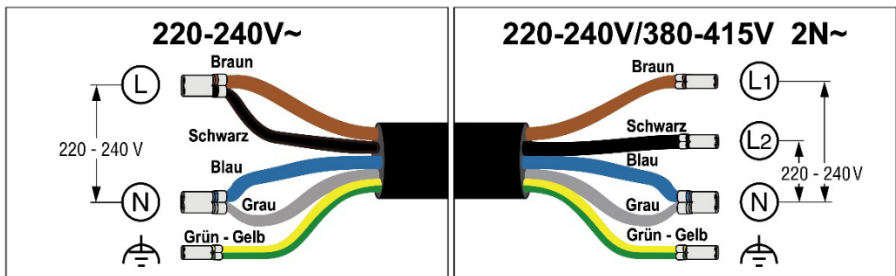
4. The domestic wiring system is suitable for the power draw by the hob.
5. The voltage corresponds to the value given in the rating plate.
6. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate. To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, 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.

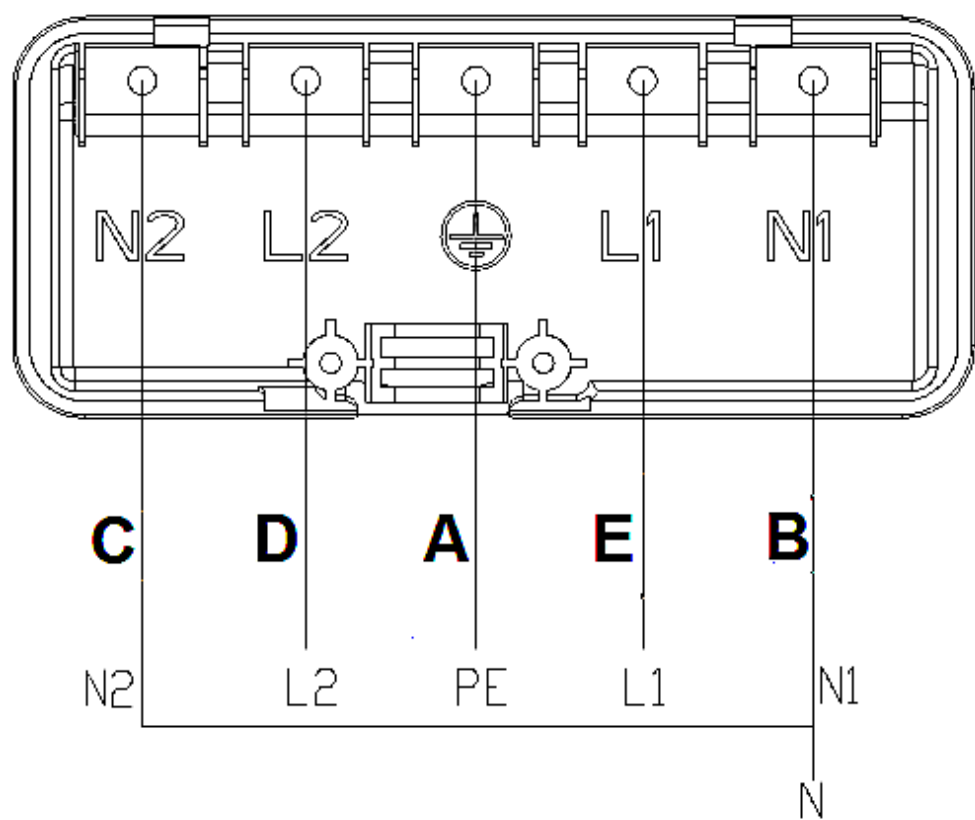


Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations.

Any alterations must only be made by a qualified electrician.

5*1.5mm²:





- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by 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

Product Instruction

Top View



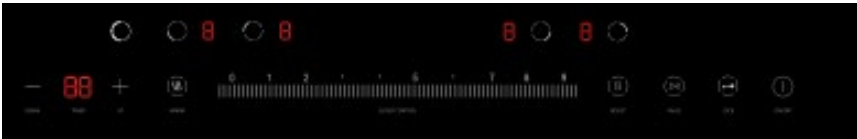
- | | |
|----|--------------------------|
| 1. | Φ180mm Max:1600/1850W |
| 2. | Φ180mm Max:1600/1850W |
| 3. | Φ180mm Max:1600/1850W |
| 4. | Φ180mm Max:1600/1850W |
| 5. | 385*200mm Max:3200/3600W |
| 6. | 385*200mm Max:3200/3600W |

Sepecifications


Model No	Rating (Rated voltage/voltage range/ Rated Power)
WIF60-2FZF	220-240V~, 50-60Hz, 7400W


Control Panel


4 burner induction hob:



Button Instruction

 (ON/OFF): To switch on or switch off the cooker.(Under “Child lock” mode, only can switch off the cooker.)

 (Lock): To turn on or turn off the “Child Lock”

 (Cooking zone selection): They are used to select the corresponding heating zone. Touch the button to select the corresponding heating zone.



(FLEX DUO): Button for activating FLEX DUO on the left



(FLEX DUO): Button for activating FLEX DUO on the right



(PAUSE): Button for pause function.



(WARM): Button for heat preservation function (INC/DEC):



Timer: Button for time setting



(Boost): Button for “BOOST” mode(reach max. power)



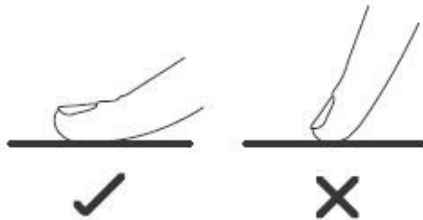
(SLIDE):

Button for power selection button

Production Operation

Control touch

- The controls can sense touch, so you don't need to apply any pressure. Use the finger, instead of the nail to operate it.
- Each time a touch is sensed, you will hear a “beep” sound.
- Make sure the control area are always clean, dry, and there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make it hard to control.




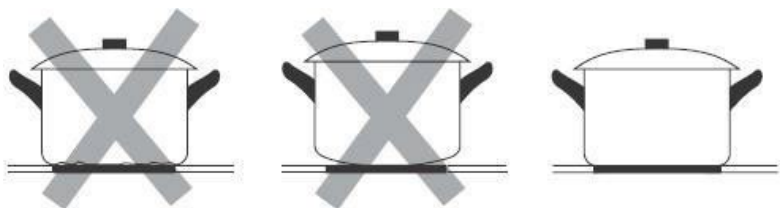
Choose the right Cookware

- 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/pot.
- You can check whether your cookware is suitable

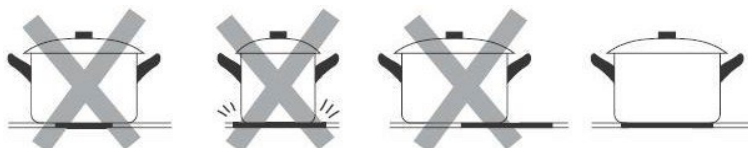


for the induction hob by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan/pot. If it is attracted, the pan/pot is suitable for induction hob.

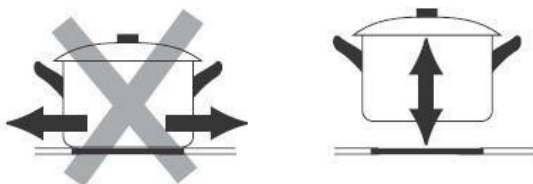
- If you do not have a magnet:
3. Put some water in the pan/pot you want to check.
 4. If  does not flash in the display and water is being heated, the pan/pot is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable for an induction hob: pure stainless steel, aluminum or copper pan/pot 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/pot is smooth, sits flat against the crystal plate, and is the same diameter as the cooking zone. If use the bigger pan/pot, the hob will work with maximum efficiency. If use smaller pan/pot, efficiency could be less than expected. The hob may can't detect pan/pot with diameter less than 140mm. Always place your pan/pot on the center of cooking zone.



- Always lift pan/pot off the hob – do not slide pan/pot on the crystal plate, or they may scratch the plate.



Suggested Pan dimensions for induction hob


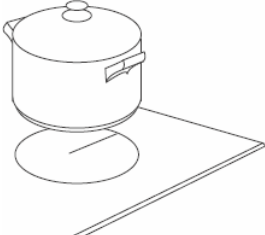

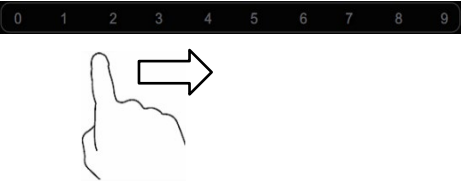
The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the the pan. However, it is suggested that the bottom of this pan have a diameter minimum according to the corresponding cooking zone. To obtain the best performance from your hob, please place the pan in the center of the cooking zone.

Base diameter of the pots:

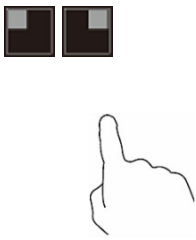

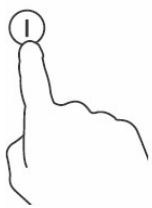

Cooking zone	Minimum (mm)	Maximum (mm)
180mm	Φ140	Φ180
FLEX	Φ200	385*200

Operation Instructions

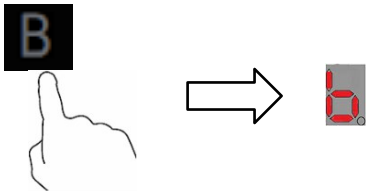


Turn on

<p>Press "ON/OFF" button to switch on or switch off the hob and you will hear a "beep" after touch. All display will show "-" or "--" respectively. If without any operation after switch on the hob in 60 seconds, the hob will be turned off automatically.</p>	
<p>Use a suitable pot/pan on the heating area.</p> <ul style="list-style-type: none">● Make sure the bottom of the pan/pot and the surface of the heating area are clean and dry	
<p>When touch the heating zone selection button, display nearby will flash "0".</p> <ul style="list-style-type: none">● The display will stop flashing within 5 seconds after no operation, and show the power level.	
<p>Control the power by slider touch control.</p> <ul style="list-style-type: none">● When the heating power of any heating zone is "0", the cooker will automatically enter the standby state after 1 minute of no operation.● You can change the power at any time during cooking.	

Turn off

<p>Touch the selection button of the heating area that you want to close, and the digital display nearby will flash the current power level.</p>	
<p>Turn off the heating zone by sliding down to "0" .</p>	
<p>Press the "ON/OFF" button to switch on or switch off the cooker.</p>	
<p>Take care of the residual heat of crystal plate.</p> <ul style="list-style-type: none">● "H" means which heating zone is hot. When the surface cools to a safe temperature, it will disappear. It can also be used as an energy saving function. If you want to further heat the pot, use the heating zone with residual heat.	

Boost

Activate Boost	
Press the area selection button to select the heating area.	
When press “Boost” , the hob will work by max power. And the digital display will flash “b”.	
Deactivate Boost	
Press the area selection button to select the heating area which you can to control. And Press “Boost” again to cancel boost mode. The power will automatically return to the level before the "Boost" function is set.	
Turn off the heating zone by sliding down to "0" .The selected heating area will turn off and cancel the boost mode automatically.	

- Boost mode just can keep 5 minutes. After 5 minutes, the cooking zone returns to its original setting.
- If original heat setting equals “0”, it will return to “9” level after 5 minutes.

Child Lock

- You can press the child lock button “Lock” to freeze other function, to avoid accident,. (For example, a child accidentally turns on the heating zone)
- Under “Child lock” mode, only “On/Off” and “Loc”k button can work.

Lock	
Touch the “lock” control	Display will show “Lo”.
Unlock	
If the induction cooker is locked, touch and hold “Lock” , the cooker will exit the locked state and you will hear a ”beep “.	



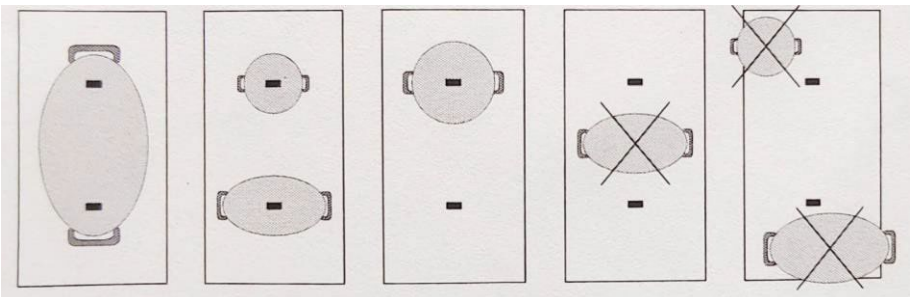
You can always use the "on / off" button to turn off the induction cooker in an emergency, but in the next operation, you should first unlock the induction cooker.

FLEX function

You can use two cooking zones by selecting the “FLEX DUO” function and let them keep the same power by covering the whole surface with a large pan or partly with a round / oval pan. When the function is turn on and only one pan is used, the pan can be moved throughout the area. In this case, the slider can be used to control two cooker on the same side without difference.

It is very suitable for cooking with oval or rectangular pan or with pan supports.

If need to turn off this function, please press the “FLEX DUO” button. Important: Place the pan in the center of the cooking area, so that it covers at least one reference point (as shown below).




Pause

Press the "pause" button in the working state, the cooker will enter the

pause state, and the display will show “” and “” respectively. To cancel the pause function, press the "pause" button again, and the cooker will return to its previous working state.

If there is no operation within 10 minutes in the pause state, the cooker will automatically turn off.

Keep warm

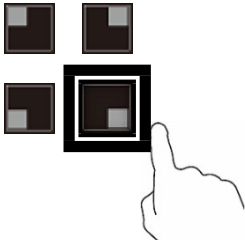
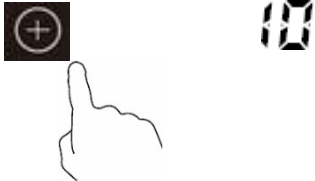
Select the heating area, press the "keep warm" button, the heating area will enter the heat preservation cooking mode, and the display will show “”, the induction cooker will heat with low power to maintain the proper temperature of the pot.

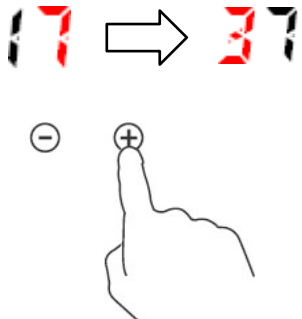
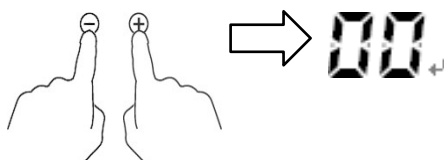
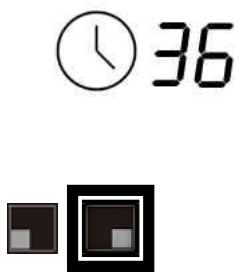
The power is not adjustable under this function.

Timer

You can use timer function by below two ways:

- d) You can use it as a minute reminder. In this case, the timer will not close any cooking area at the set time.
- e) You can also set it to turn off one or more heating zones after the setting time

<p>In working state, select the heating zone which you want to set timer . (For example:3#heating zone)</p>	
<p>Press “+” to increase the time, display will show and flash “10”.</p>	

<p>press “-” to decrease and “+” increase the time. Press “-” or “+” one time, it will decrease or increase by 1 minute. Long press and hold the button, will decrease or increase 10 minutes every time.</p>	
<p>Press the “-” and “+” button simultaneously will automatically cancel timer mode and display will show “00”.</p>	
<p>After setting the timer, the decimal point of the single digit display of the burner which is set timer will be light on. And the two digits display will show the minimum timing among all the timers.</p>	
<p>When a heating zone is set a timer and the heating time reaches the set timer, the heating zone automatically sets the power level to 0, and the power output is turned off.</p>	



The above pictures are for reference only, subject to the final product.

Timed reminder

In the working state, if no heating zone is selected, press the timing function button to set time and start the time reminder function. When the set time is reached, the buzzer will sound a warning for 30S.

The timing time can be adjusted to "0" to exit the timing reminder function.

- In the timing state, if you press the heating area selection button to select the hob, the current display time is the timing of the currently selected hob.
- The display time shows one of the four timers, the decimal point of the single digit display of the corresponding zone will flash. It means the time currently displayed is the timing time of the area.
- If all of the decimal point of single digit does not flash, it means that the current two digits display is the time of the timing reminder.

Default working time

Auto shutdown is the safety protection function of induction cooker. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times as below table:

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

The display will stop heating immediately when cookers are moved away, and auto turn off after 2 minutes.

If there are multiple heating areas heating at the same time, the default timing of the whole machine is the one with the longest default timing time.

Heat Settings

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

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • sautéing • cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • stir-frying • searing • bringing soup to the boil

- boiling water

Cleaning and Maintenance

Important: Before any maintenance or cleaning work is carried out, disconnect the appliance from electricity supply and ensure the appliances is completely cool.

Cleaning the Hob Surface

Clean spillages from the hob surface as soon as possible after use. Always ensure the surface is cool enough before cleaning.

Use a soft cloth or kitchen paper to clean the surface. If the spillage has dried on the surface, you may need to use a specialist vitro-ceramic glass cleaner, which is available for most of supermarkets.

Do not use other abrasive cleaners and/or wire wool ect., as it may scratch the ceramic glass surface of your hob.

Failure Inspection for induction hob

Problem code and solution

Failure code	Problem	Solution
E7	Supply voltage is below the rated voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E8	Supply voltage is above the rated voltage	
E3	The surface sensor high temperature	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E6	High temperature of IGBT	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly;if not, replace the fan.
E1	The surface sensor disconnection	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	The surface sensor short circuit	
Eb	The surface sensor failure	
E5	IGBT sensor short circuit	Replacd the drive board.
E4	IGBT sensor open circuit	

Specific faults and Solutions


Failure	Cause	Want to do
LED does not light up when the device is plugged in	No electricity in the socket	Check that the plug is firmly fixed to the socket and that the socket is working
	Failed to connect power board and display board	Check the connection
	Power board damaged	Replace the power board
	Display board damaged	Replace the display board
Some buttons do not work, or LED display is not normal	The display board is damaged	Replace the display board
The Cooking mode indicator comes on, but heating is not started	High temperature of the hob	The ambient temperature may be too high and the air inlet or vent may be blocked
	Something wrong with the fan	Check whether the fan operates normally. If not, replace the fan.
	Power board damaged	Replace the power board
During the operation, the heating stops suddenly and the display flashes "U"	Wrong pot type	Use a suitable pan (refer to the manual); Pot detection circuit damage, replace the power board.
	The diameter of the bottom of the pot is too small	
	Pot overheated	Wait for the temperature to return to normal; Press the "on / off" button to restart the device
"U" is displayed in the heating area on the same side (such as the first and second areas)	Power board and display board connection failure	Check the connection
	The communication part of the display board is damaged	Replace the display board
	Power board damaged	Replace the power board
Fan motor	The fan motor is	Replace fan

sounds abnormal

damaged

The above is the common fault judgment and inspection. Please do not disassemble the equipment by yourself, so as to avoid any danger and damage to the induction cooker.

Waste management:

 <p>DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.</p>	<p>This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
--	--

1. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. **CHOKING HAZARD!**
2. Old and unused appliances must be send for disposal to the responsible recycling centre. Never expose to open flames.
3. Before you dispose of an old appliance, **render it inoperative**. Unplug the appliance and cut off the entire power cord. Dispose of the power cord and the plug immediately.
4. Dispose of any paper and cardboard into the corresponding containers.
5. Dispose of any plastics into the corresponding containers.

6. If suitable containers are not available at your residential area, dispose of these materials at a suitable municipal collection point for waste-recycling.
7. Receive more detailed information from your retailer or your municipal facilities.



Materials marked with this symbol are recyclable.



Please contact your local authorities to receive further information.

Guarantee conditions:

This appliance includes a 24-month guarantee **for the consumer** given by the manufacturer, dated from the day of purchase, referring to its flawless material-components and its faultless fabrication. The consumer is accredited with both the dues of the guarantee given by the manufacturer and the vendor's guarantees. These are not restricted to the manufacturer's guarantee. Any guarantee claim has to be made **immediately after the detection and within 24 months** after the delivery to the first ultimate vendee. The guarantee claim has to be verified by the vendee by submitting a proof of purchase including the date of purchase and/or the date of delivery. The guarantee does not establish any entitlement to withdraw from the purchase contract or for a price reduction. Replaced components or exchanged appliances demise to us as our property.

The guarantee claim does not cover:

1. fragile components as plastic, glass or bulbs;
2. minor modifications of the Wolkenstein-products concerning their authorized condition if they do not influence the utility value of the product;
3. damage caused by handling errors or false operation;
4. damage caused by aggressive environmental conditions, chemicals, detergents;
5. damage caused by non-professional installation and haulage;
6. damage caused by non common household use;
7. damages which have been caused outside the appliance by a Wolkenstein-product unless a liability is forced by legal regulations.

The validity of the guarantee will be terminated if:

1. the prescriptions of the installation and operation of the appliance

are not observed.

2. the appliance is repaired by a non-professional.
3. the appliance is damaged by the vendor, the installer or a third party.
4. the installation or the start-up is performed inappropriately.
5. the maintenance is inadequately or incorrectly performed.
6. the appliance is not used for its intended purpose.
7. the appliance is damaged by force majeure or natural disasters, including, but with not being limited to fires or explosions.

The guarantee claims neither extend the guarantee period nor initiate a new guarantee period. The geographical scope of the guarantee is limited with respect to appliances, which are purchased and used in Germany, Austria, Belgium, Luxembourg and the Netherlands.

SERVICE INFORMATION	WOLKENSTEIN
----------------------------	--------------------

Sie finden alle Informationen zum Kundendienst auf der Einlage in dieser Bedienungsanleitung.

Aftersales service information on the leaflet inside this instruction manual.

Änderungen vorbehalten	Subject to alterations
STAND	UPDATED
05.03.2024	03/05/2024

© PKM GmbH & Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers

WOLKENSTEIN