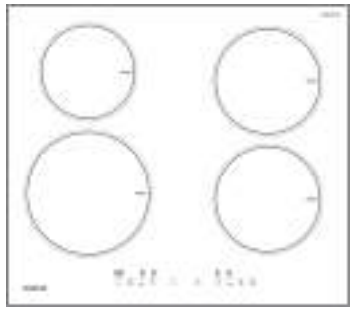
Gudsunal

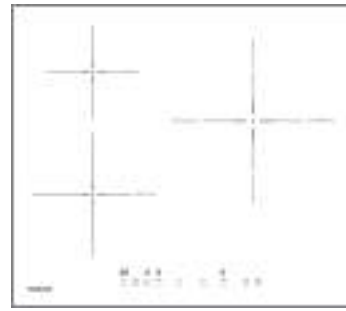
Induction Hob

Instruction Manual

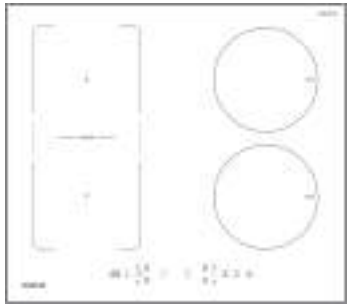
MODEL NO.: I7205-3



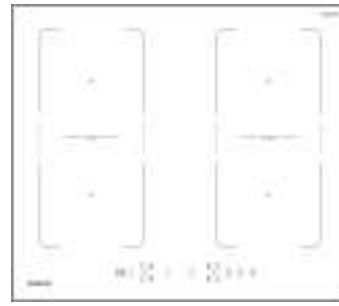
MODEL NO.: IT72D05-3



MODEL NO.: I7204L-3



MODEL NO.: R7204FA-3



service@gudsunalkitchen.com

Message with a live Gudsunal Expert on WhatsApp

1 Year Warranty

Order No.:

Purchase Data:

Email address:

★ Please send the above information to our service team for 1 year warranty registration and get the extra reward.

LANGUAGE:

Instruction Manual (EN) 3

Manuel d'instructions (FR).....34

Bedienungsanleitung (DE).....69

Manuale di istruzioni (IT).....105

Manual de Instrucciones (ES).....140

Thank you for making Gudsunal appliance a part of your home! We recommend that you spend some time to read this Instruction/ Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

SAFETY WARNINGS

PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE.

Installation

Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.

- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- Regarding the details of installation, thanks to refer to the section <Installation>.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked hob. If the hob surface is break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.

- Switch the hob off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the ceramic glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a hob scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the hob as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the hob could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your hob.

- Do not place or drop heavy objects on your hob.
- Do not stand on your hob.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your hob, as these can scratch the ceramic glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in a domestic household environment only! Commercial use of any kind is not covered under the manufacturer's warranty!
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil

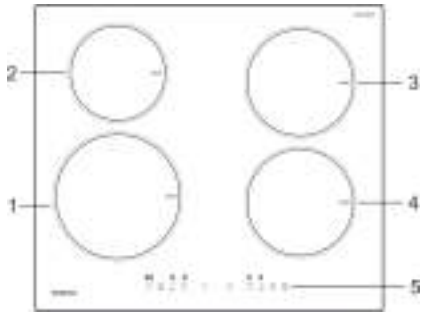
can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Power cord can’t accessible after installation.

Product Overview

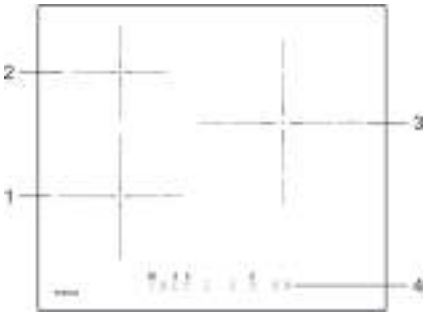
Top View

MODEL NO.: I7205-3



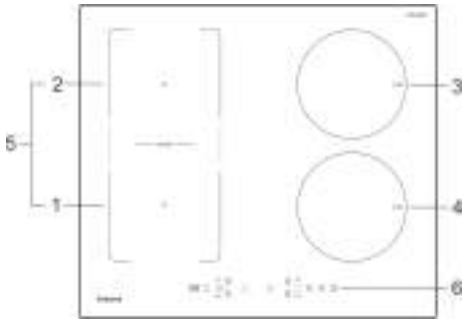
1. Ø210mm, 2300W, boost to 3000W
2. Ø160mm, 1200W, boost to 1500W
3. Ø180mm, 1800W, boost to 2100W
4. Ø180mm, 1800W, boost to 2100W
5. Control panel

MODEL NO.: IT72D05-3



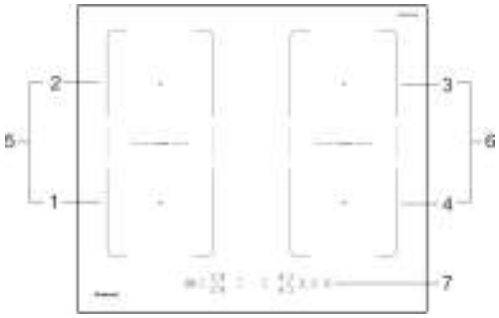
1. Ø210mm,1800W, boost to 2100W
2. Ø160mm,1200W, boost to 1500W
3. Ø180/280mm,3000W, boost to 3600W
4. Control panel

MODEL NO.: I7204L-3



1. Ø180mm, 1800W, boost to 2100W
2. Ø180mm, 1800W, boost to 2100W
3. Ø180mm, 1800W, boost to 2100W
4. Ø180mm, 1800W, boost to 2100W
5. 380*180mm, Max. 3600 W zone
6. Control panel

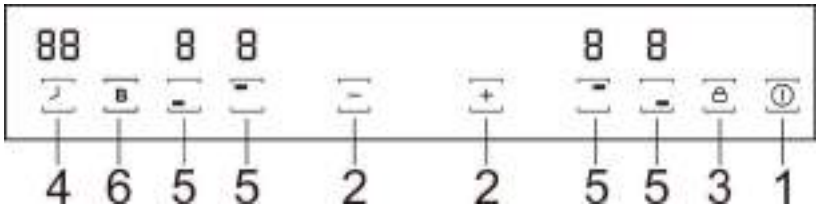
MODEL NO.: R7204FA-3



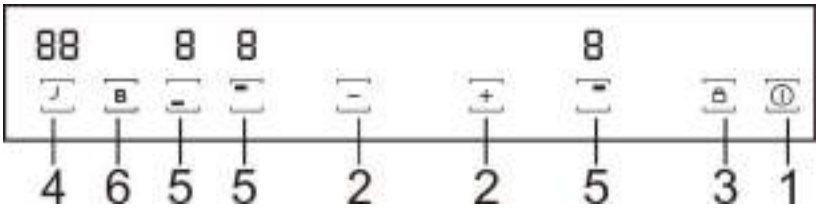
1. Ø180mm, 1800W, boost to 2100W
2. Ø180mm, 1800W, boost to 2100W
3. Ø180mm, 1800W, boost to 2100W
4. Ø180mm, 1800W, boost to 2100W
5. 380*180mm, Max. 3600 W zone
6. 380*180mm, Max. 3600 W zone
7. Control panel

Control Panel

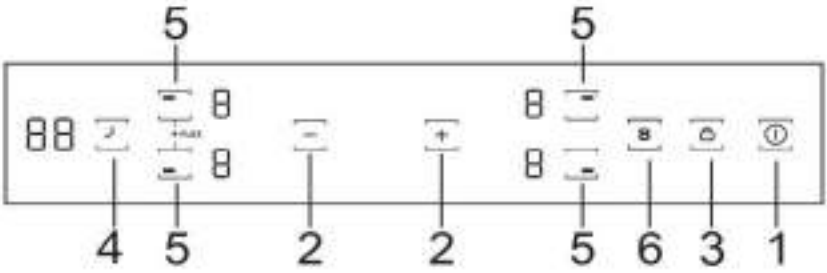
MODEL NO.: I7205-3



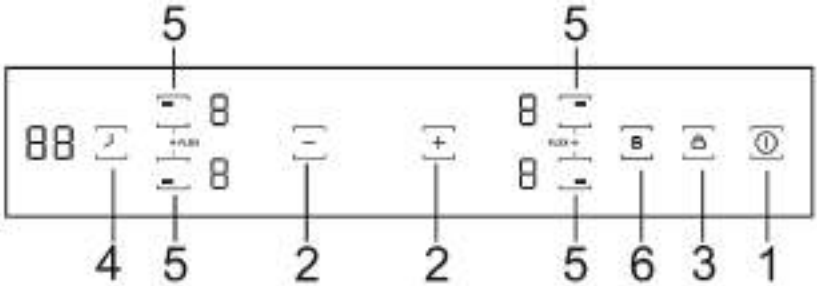
MODEL NO.: IT72D05-3



MODEL NO.: I7204L-3



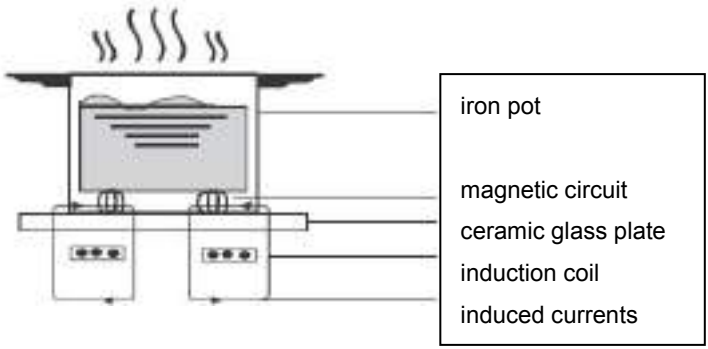
MODEL NO.: R7204FA-3



1. ON/OFF switch	4. Setting the timer
2. Select power level	5. Select heating zone
3. Child lock	6. Boost control

A Word on Induction Cooking

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



Choosing the right Cookware

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



Size of burner (mm)	The minimum cookware (diameter /mm)
160	120
180	140
210	180
Bridge zone (380*180mm)	250

Product Information

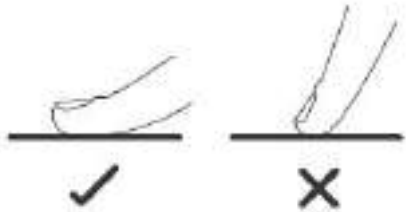
The induction hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.
The hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

Using Your New hob

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

Using the Touch Controls

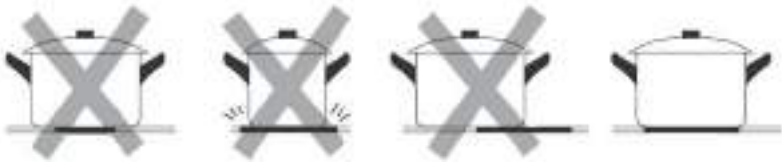
- The controls respond to touch, so you don’t need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



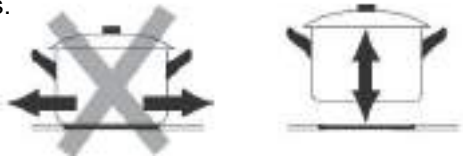
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



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



Using Your hob

To start cooking

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

1. Touch the ON/OFF ⏻ switch, all the indicators show "–".



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



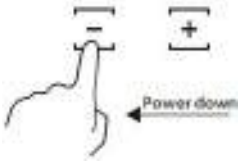
3. Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash.

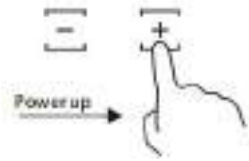


4. Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.



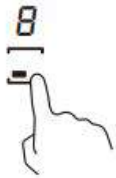
- If you don’t choose a heat setting within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.



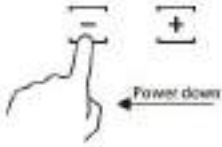


When you have finished cooking

1. Touching the heating zone selection that you wish to switch off



2. Turn the cooking zone off by scrolling down to“0”. Make sure the display shows“0”.



3. Turn the whole hob off by touching the ON/OFF control.



4. Beware of hot surfaces

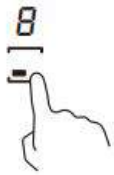
“H” will show which means cooking zone is too hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



Using Boost function

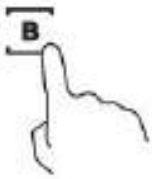
Activate the boost function

1. Select the zone with boost function. (front zone).



Note: The power setting of bridge zone works the same as any other normal area.

2. Touching the “Boost” key [B] until power level indication shows “P”.

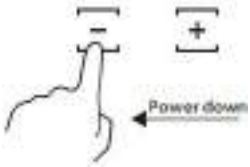


Cancel Boost function

1. Select the zone with boost function (front zone).



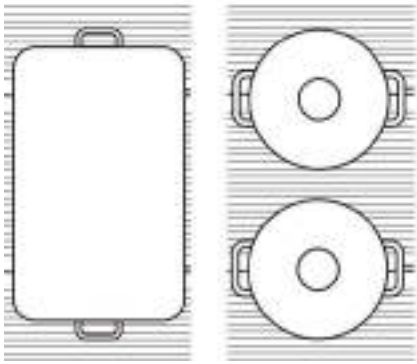
2. Touching the “-” control to cancel the Boost function, and select the level you want to set.



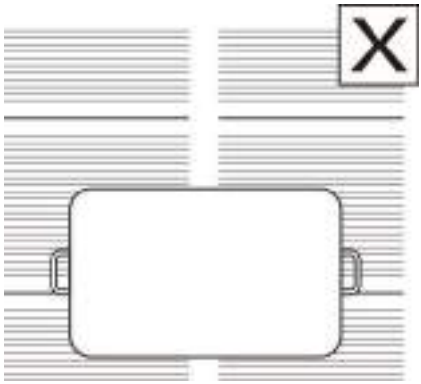
• Boost function can only last for 5 minutes, after that the zone will go to level 9 automatically.

Using Flex zone function (Only for I7204L-3 / R7204FA-3)

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



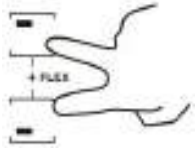
- One hob with more than one flexible zone, it is not recommended to use several zones at the same time for a single pan.



As a single zone.

Activate Flex zone function

1. To activate the flex area as a single big zone, touch the front zone key and rear zone key at the same time.



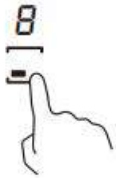
2. The buzzer beeps indicating that the induction hob enters selection of flex zone, and the corresponding indicator will flash.

3. Select the power level you want to set by touch the “-” or “+” control.



Cancel Flex zone function

1. Touching the one of the front zone key and rear zone key to cancle the flex zone function. (The front zone)



2. The power setting works the same as any other normal area.

As two independent zones

To use the flexible zone as two different zones with different power settings.

1. Touching the heating zone selection control. (The front zone)



2. Select the level you want to set by touch the “-” or “+” control.



* If you don’t choose a heat setting within 1 minute, the induction hob will automatically switch off.

Locking the Controls

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

To lock the controls

Touch the keylock control. The timer indicator will show “Lo”.

To unlock the controls

1. Make sure the hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control for 3 seconds.
3. You can now start using your hob.

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

Residual Heat Warning

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



Auto Shutdown

Safety feature of the hob is auto shut down. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

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

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

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

* You can set the timer up to 99 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder

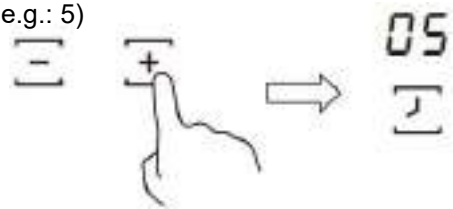
1. Make sure the hob is turned on. And zone selection key is not activated (zone indication '▬' is not blinking).

Note: you can set minute minder before or after cooking zone power setting finished.

2. Touch timer key, "00" will show in the timer display and "0" will blink.



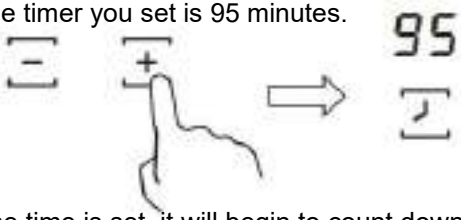
3. Set the time by touching the"-" or " +" control of the timer (e.g.: 5)



4. Touch timer control again, then "0" will flash.



5. Set the time by touching the "-" or "+" control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.



6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

7. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator shows " ▬ ▬" when the setting time finished.



* If you don't choose a time setting within 1 minute, the timer will automatically switch off.

Using the timer to switch off one or more cooking zones

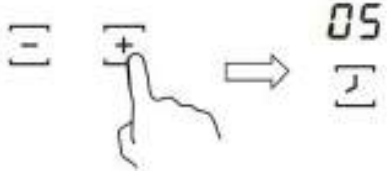
1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.



2. Touch timer control, the “00” will show in the timer display. and the “0” flashes.



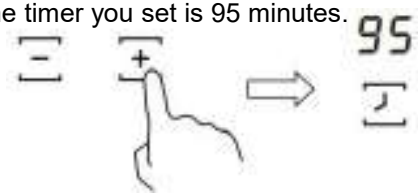
3. Set the time by touching the “-” or “+” control (e.g.: 5)



4. Touch timer control again, the “0” will flash.



5. set the time by touching the “-” or “+” control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.



6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

NOTE: There will be a red dot in the right bottom corner of power level indication which indicating that zone is selected.

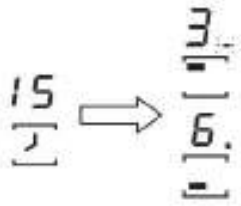


7. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will switch off automatically.

Note: Other cooking zones will keep operating if they are turned on previously.

If the timer is set on more than one zone:

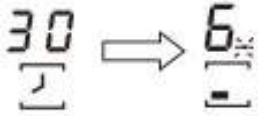
1. When you set timer for several cooking zones, red dots of the relevant cooking zones are indicated. The timer display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone blinks.



(set to 15 minutes)

(set to 45 minutes)

2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.



Note: Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

Cancelled the timer

1. Touching the heating zone selection control that you want to cancel the timer.



2. Touching the timer control, the indicator will flash.



3. Touch the “-” “+” control at the same time to set the timer to “00”, the timer is cancelled.

Cooking Guidelines

Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using Boost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the power setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85˚C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flourthickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

1. Choose a compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If

cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

Heat Settings

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

Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the hob off. 2. Apply a hob cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the hob back on.	• When the power to the hob is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the hob: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass hobs, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the hob off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the hob. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the hob off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the hob back on.	• The hob may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the hob back on.

Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The hob cannot Be turned on.	No power.	Make sure the hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction hob' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or Cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centered on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Failure Display and Inspection

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

Problem	Possible causes	What to do
E4/E5	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
E7/E8	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E2/E3	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E6/E9	Bad induction hob heat radiation	Please restart after the induction hob cools down.

The above are the judgment and inspection of common failures.
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

Technical Specification

Induction hob	I7205-3/I7204L-3/ R7204FA-3
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	7200W
Product Size (D X W X H) (mm)	590 × 520 × 58
Dimensions A×B (mm)	560×490

Induction hob	IT72D05-3
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	7200W
Product Size (D X W X H) (mm)	590 × 520 × 58
Dimensions A×B (mm)	560×490

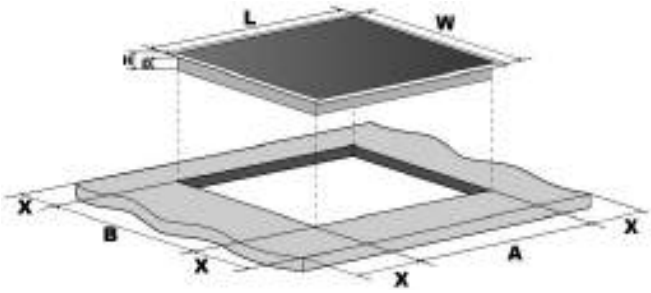
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products, we may change specifications and designs without prior notice.

Installation

Selection of installation equipment

- Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
- For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm 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: The work surface material must use the impregnated wood or other insulation material.

Warning: The work surface material must use the impregnated wood or other insulation material.

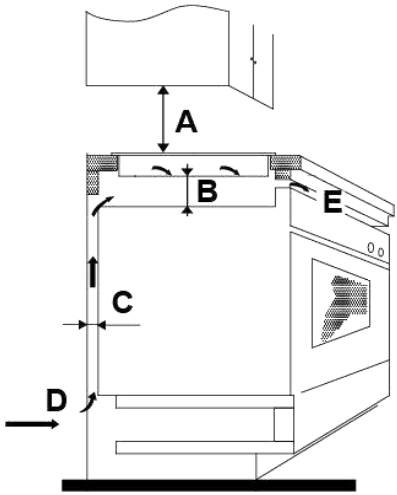


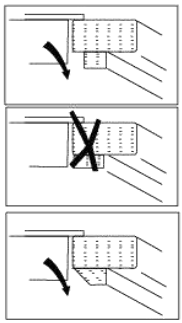


	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
I7205-3/IT72D05-3 / I7204L-3/ R7204FA-3	590	520	58	54	560	490	50 mini

Under any circumstances, make sure the hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the hob is in good 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
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm

Before you install the hob, make sure that

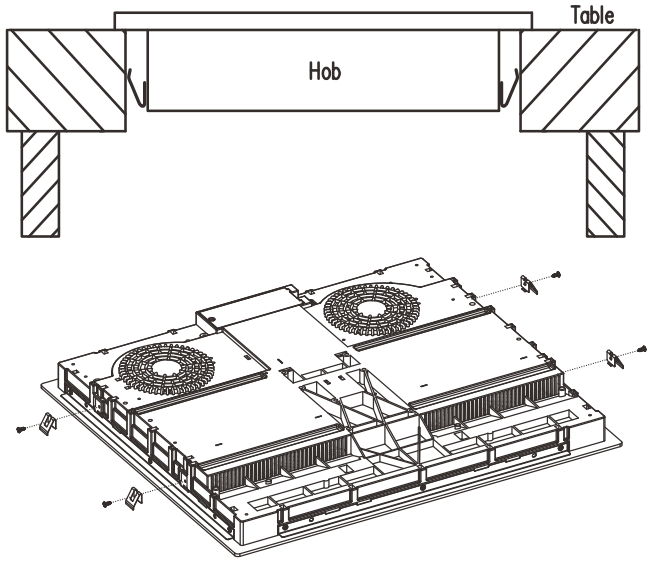
- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and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

When you have installed the hob, make sure that

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

Locating the fixing brackets

- The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.
- Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.



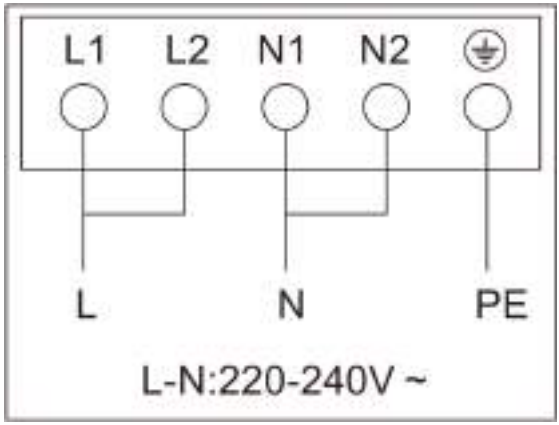
Cautions

- The hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- The hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
- The hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.

- The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner is not to be used.
- This ceramic can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information

Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



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

 **DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.**	This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way. The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods. This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Warranty & Contact Information



Gudsunal

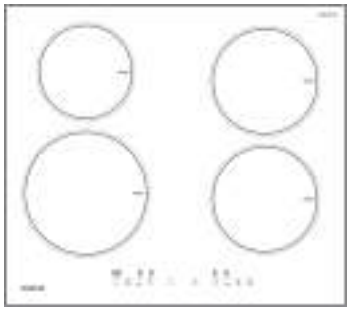
service@gudsunalkitchen.com

Gudsunal

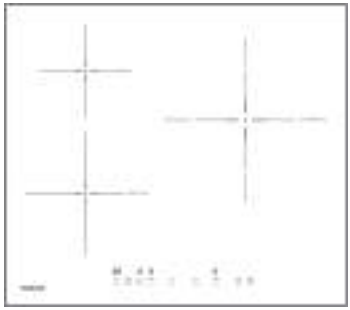
Table de cuisson à induction

Manuel d'instructions

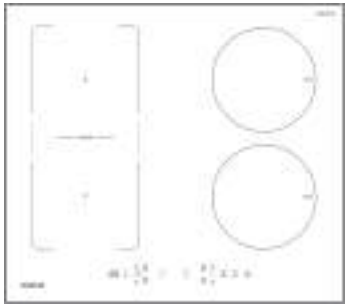
Numéro de modèle: I7205-3



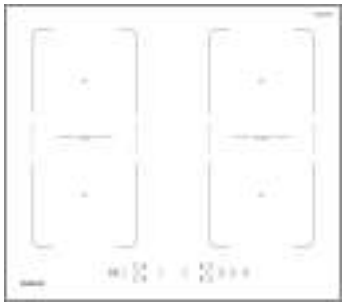
Numéro de modèle: IT72D05-3



Numéro de modèle: I7204L-3



Numéro de modèle: R7204FA-3





Merci d'avoir intégré l'appareil Gudsunal dans votre foyer!
Nous vous recommandons de prendre le temps de lire ce Manuel d'instructions/d'installation afin de comprendre parfaitement comment l'installer correctement et le faire fonctionner. Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant utilisation et conservez ce Manuel d'instructions/d'installation pour référence future.

Avertissements de sécurité

Veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser l'appareil.

Installation

Risque de choc électrique.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique principale avant d'effectuer tout travail ou entretien dessus.
- La connexion à un bon système de mise à la terre est essentielle et obligatoire.
- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- Les modifications au système de câblage domestique ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Risque de coupure

- Faites attention - les bords des panneaux sont tranchants.

- Le manque de prudence peut entraîner des blessures ou des coupures.

Instructions de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun matériau ou produit combustible ne doit être placé sur cet appareil à aucun moment.
- Veuillez mettre cette information à la disposition de la personne chargée d'installer l'appareil car cela pourrait réduire vos coûts d'installation.
- Pour éviter tout danger, cet appareil doit être installé selon ces instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre uniquement par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être connecté à un circuit équipé d'un interrupteur d'isolement permettant une déconnexion complète de l'alimentation électrique.
- AVERTISSEMENT: Utilisez uniquement des protections pour plaque de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptées ou des protections pour plaque de cuisson incorporées à l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut entraîner des accidents.
- Le non-respect de l'installation correcte de l'appareil pourrait invalider toute garantie ou réclamation de responsabilité.
- Pour plus de détails sur l'installation, veuillez vous
- référer à la section <Installation>.

Fonctionnement et entretien

Risque de choc électrique

- Ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la plaque est cassée ou fissurée, éteignez immédiatement l'appareil au niveau de l'alimentation électrique principale (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Éteignez la plaque de cuisson au niveau de l'alimentation électrique principale avant de la nettoyer ou de la maintenir.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Danger pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.

Danger de surface chaude

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviendront suffisamment chaudes pour causer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout objet autre que des ustensiles de cuisine appropriés entrer en contact avec le verre céramique tant que la surface n'est pas refroidie.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart sauf s'ils sont constamment surveillés.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne dépassent pas d'autres zones de cuisson qui sont

allumées. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Le non-respect de ces conseils pourrait entraîner des brûlures et des échaudures.

Risque de coupure
- La lame extrêmement tranchante d'un grattoir de plaque de cuisson est exposée lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. Utilisez avec une extrême prudence et rangez toujours en toute sécurité et hors de portée des enfants.
- Le non-respect de la prudence pourrait entraîner des blessures ou des coupures.

Instructions de sécurité importantes
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation. Les débordements provoquent de la fumée et des déversements gras qui peuvent s'enflammer.
- Ne jamais utiliser votre appareil comme surface de travail ou de stockage.
- Ne jamais laisser d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne jamais utiliser votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme décrit dans ce manuel (c'est-à-dire en utilisant les commandes tactiles).
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, se tenir debout ou grimper dessus.
- Ne stockez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil. Les

enfants qui grimpent sur la table de cuisson pourraient être gravement blessés.

- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est en cours d'utilisation.
- Les enfants ou les personnes handicapées dont la capacité à utiliser l'appareil est limitée devraient avoir une personne responsable et compétente pour les instruire dans son utilisation. L'instructeur doit être satisfait qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur environnement.
- Ne réparez ni ne remplacez aucune partie de l'appareil sauf si cela est spécifiquement recommandé dans le manuel. Toutes les autres interventions doivent être effectuées par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre table de cuisson.
- Ne placez pas ou ne laissez pas tomber des objets lourds sur votre table de cuisson.
- Ne vous tenez pas debout sur votre table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles avec des bords dentelés ou ne faites pas glisser des casseroles sur la surface en verre car cela peut rayer le verre.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ou d'autres agents de nettoyage abrasifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils peuvent rayer le verre céramique.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes également qualifiées afin d'éviter un danger.
- Cet appareil est destiné à être utilisé uniquement dans

un environnement domestique! L'utilisation commerciale de quelque nature que ce soit n'est pas couverte par la garantie du fabricant!

- AVERTISSEMENT: L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
- Veillez à éviter de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart sauf s'ils sont continuellement surveillés.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les dangers impliqués.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- AVERTISSEMENT: La cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut entraîner un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- AVERTISSEMENT: Danger d'incendie: ne pas stocker d'objets sur les surfaces de cuisson.
- AVERTISSEMENT: Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter le risque de choc électrique, pour les surfaces de table de cuisson en verre-céramique ou un matériau similaire qui protègent les parties sous

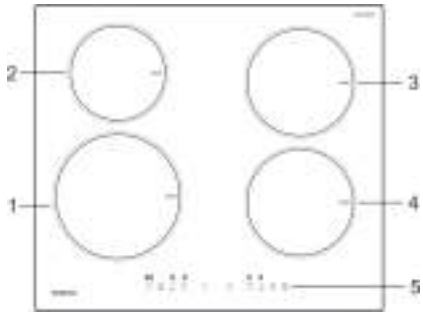
tension.

- Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de télécommande séparé.
- ATTENTION: Le processus de cuisson doit être surveillé.
- Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en continu.
- Le cordon d'alimentation ne peut pas être accessible après l'installation.

Aperçu du produit

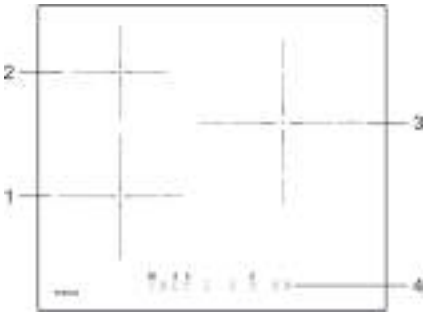
Vue de dessus

Numéro de modèle: I7205-3



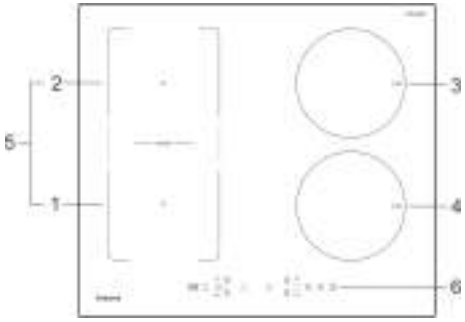
1. Ø210mm, 2300W, boost jusqu'à 3000W
2. Ø160mm, 1200W, boost jusqu'à 1500W
3. Ø180mm, 1800W, boost jusqu'à 2100W
4. Ø180mm, 1800W, boost jusqu'à 2100W
5. Panneau de contrôle

Numéro de modèle: IT72D05-3



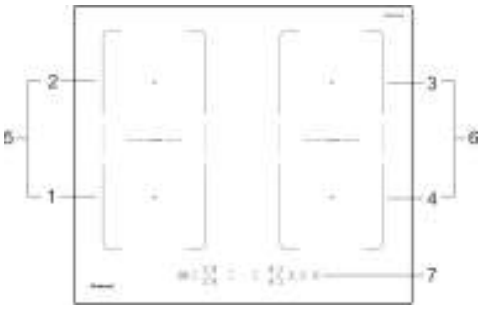
1. Ø210mm, 1800W, boost jusqu'à 2100W
2. Ø160mm, 1200W, boost jusqu'à 1500W
3. Ø180/280mm,3000W,boost jusqu'à 3600W
4. Panneau de contrôle

Numéro de modèle: I7204L-3



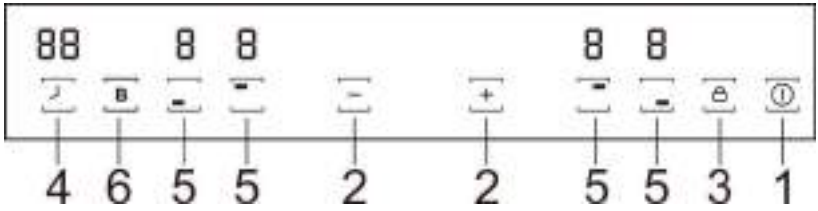
1. Ø180mm,1800W, boost jusqu'à 2100W
2. Ø180mm,1800W, boost jusqu'à 2100W
3. Ø180mm,1800W, boost jusqu'à 2100W
4. Ø180mm,1800W, boost jusqu'à 2100W
5. 380*180mm, max. 3600 W
6. Panneau de contrôle

Numéro de modèle: R7204FA-3

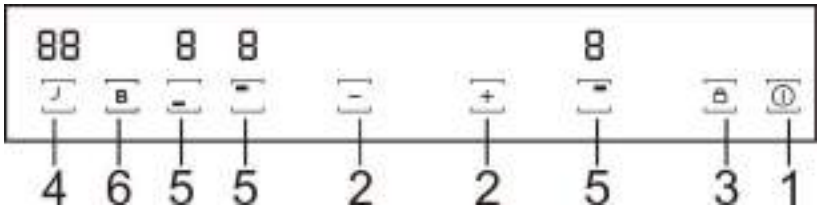


1. Ø180mm,1800W, boost jusqu'à 2100W
2. Ø180mm,1800W, boost jusqu'à 2100W
3. Ø180mm,1800W, boost jusqu'à 2100W
4. Ø180mm,1800W, boost jusqu'à 2100W
5. 380*180mm, max. 3600 W
6. 380*180mm, max. 3600 W
7. Panneau de contrôle

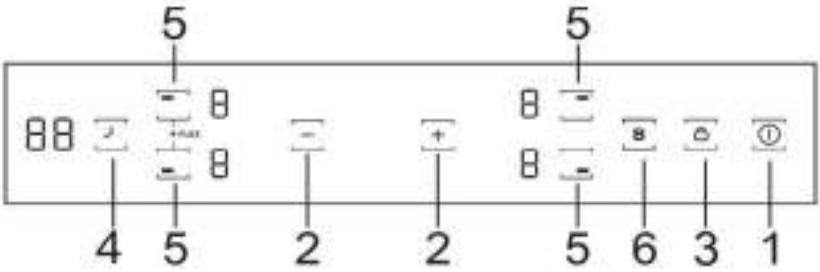
Panneau de contrôle Numéro de modèle: I7205-3



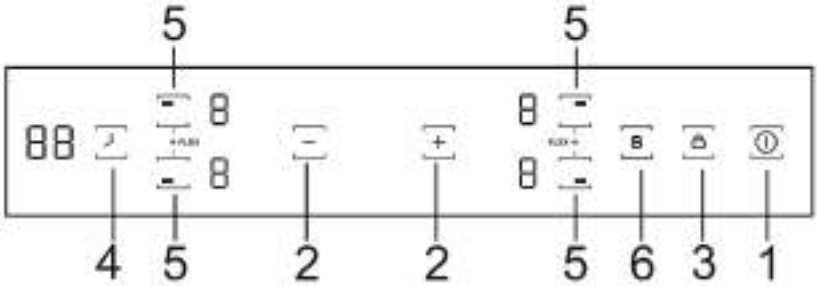
Numéro de modèle: IT72D05-3



Numéro de modèle: I7204L-3



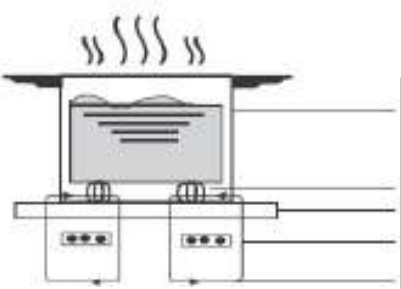
Numéro de modèle: R7204FA-3



1. Interrupteur marche/arrêt	4. Réglage de la minuterie
2. Sélection du niveau de puissance	5. Sélection de la zone de chauffage
3. Verrouillage enfant	6. Contrôle de l'augmentation

Un mot sur la cuisson par induction

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Elle fonctionne par des vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans la casserole, plutôt que de chauffer la surface vitrée de manière indirecte. Le verre devient chaud uniquement parce que la casserole le chauffe à son tour.



Casserole en fer

Circuit magnétique
Plaque en verre céramique
Bobine d'induction
Courants induits

Choisir le bon ustensile de cuisine

- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine avec un fond adapté à la cuisson par induction. Cherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou au bas de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si vos ustensiles sont adaptés en effectuant un test avec un aimant. Approchez un aimant du fond de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
  1. Mettez de l'eau dans la casserole que vous souhaitez vérifier.
  2. Suivez les étapes sous 'Commencer la cuisson'.
  3. Si U ne clignote pas sur l'écran et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.



- Les ustensiles fabriqués avec les matériaux suivants ne sont pas adaptés: acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et terre cuite.

Taille du brûleur (mm)	El utensilio de cocina mínimo (diámetro /mm)
160	120
180	140
210	180
Zone de pont(380*180mm)	250

Informations sur le produit

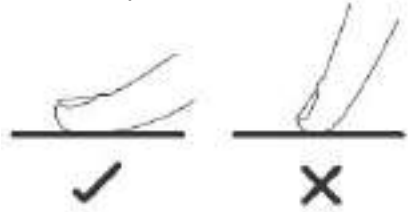
La table de cuisson à induction peut répondre à différents types de demandes culinaires grâce au chauffage par fil résistant, au contrôle micro-informatique et à la sélection de puissance multiple, ce qui en fait vraiment le choix optimal pour les familles modernes.
La table de cuisson se concentre sur les clients et adopte une conception personnalisée. La table de cuisson offre des performances sûres et fiables, rendant votre vie confortable et vous permettant de profiter pleinement du plaisir de la vie.

Utilisation de votre nouvelle table de cuisson

- Lisez ce guide, en accordant une attention particulière à la section "Avertissements de sécurité".
- Retirez tout film protecteur qui pourrait encore être présent sur votre table de cuisson à induction.

Utilisation des commandes tactiles

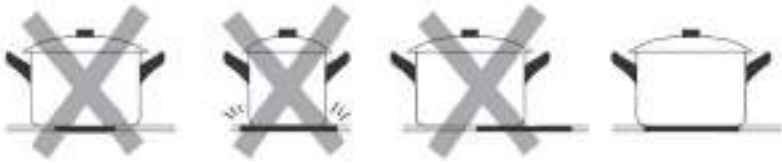
- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appliquer de pression.
- Utilisez la pulpe de votre doigt, pas son extrémité.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'un contact est enregistré.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres, sèches et qu'aucun objet (par exemple, un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même un mince film d'eau peut rendre les commandes difficiles à manipuler.



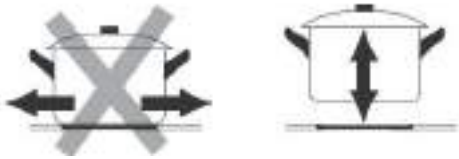
Ne pas utiliser des ustensiles de cuisine avec des bords dentelés ou une base courbée



Assurez-vous que le fond de votre poêle est lisse, repose à plat contre le verre et est de la même taille que la zone de cuisson. Toujours centrer votre poêle sur la zone de cuisson.



Toujours soulever les casseroles de la table de cuisson à induction - ne pas les faire glisser, sinon elles risquent de rayer le verre.



Utilisation de votre table de cuisson

Pour commencer la cuisson

- Après la mise sous tension, le buzzer émet un bip, tous les indicateurs s'allument pendant 1 seconde puis s'éteignent, indiquant que la table de cuisson est entrée en mode veille.

1. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt ⏻, tous les indicateurs affichent "▬".



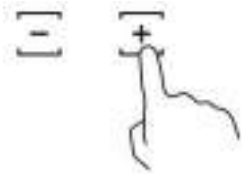
2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.

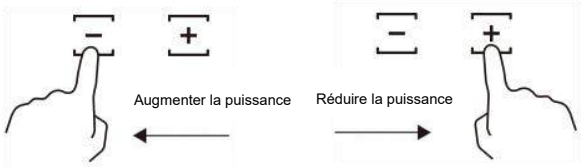


3. En touchant le contrôle de sélection de la zone de chauffage, un indicateur à côté de la touche clignotera.



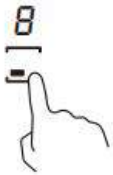
4. Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant le contrôle "-" ou "+".
   - Si vous ne choisissez pas de réglage de chaleur dans l'intervalle d'une minute, la table de cuisson à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez alors recommencer à l'étape 1.
   - Vous pouvez modifier le réglage de chaleur à tout moment pendant la cuisson.



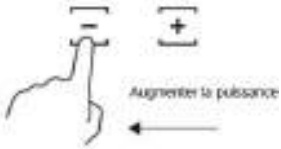


Lorsque vous avez terminé la cuisson

1. En touchant la sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez éteindre.



2. Éteignez la zone de cuisson en faisant défiler jusqu'à "0". Assurez-vous que l'affichage indique "0".



3. Éteignez toute la table de cuisson en touchant le contrôle ON/OFF.



4. Faites attention aux surfaces chaudes.

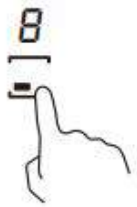
   "H" s'affichera, ce qui signifie que la zone de cuisson est trop chaude pour être touchée. Il disparaîtra lorsque la surface aura refroidi à une température sûre. Il peut également être utilisé comme fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez chauffer d'autres poêles, utilisez la plaque chauffante qui est encore chaude.



Utilisation de la fonction Boost

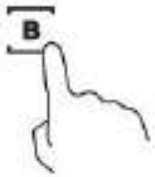
Activer la fonction Boost

1. Sélectionnez la zone avec la fonction boost. (zone avant).



Remarque : Le réglage de puissance de la zone de pontage fonctionne de la même manière que n'importe quelle autre zone normale.

2. Appuyez sur la touche 'Boost' B jusqu'à ce que l'indication du niveau de puissance affiche 'P'.

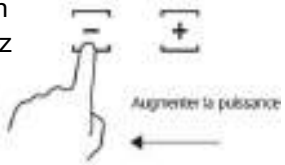


Annuler la fonction Boost

1. Sélectionnez la zone avec la fonction Boost (zone avant).



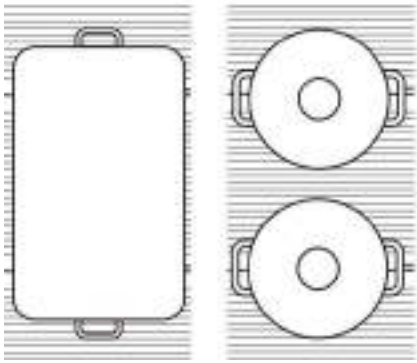
2. Appuyez sur la commande '-' pour annuler la fonction Boost, puis sélectionnez le niveau que vous souhaitez régler.



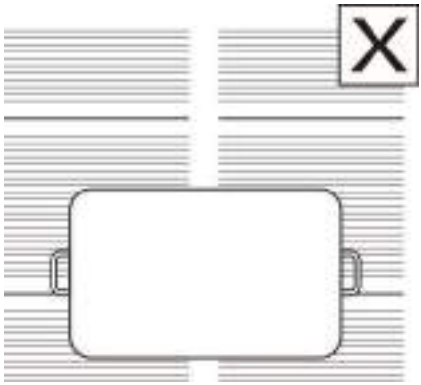
• La fonction Boost ne peut durer que 5 minutes, après quoi la zone passera automatiquement au niveau 9.

Utilisation de la fonction de zone flexible (uniquement pour I7204L-3 / R7204FA-3)

- Cela peut être utilisé comme une seule zone ou comme deux zones individuelles en fonction des besoins de cuisson dans chaque situation.
- Il est constitué de deux inducteurs indépendants qui peuvent être contrôlés séparément. Lorsque la zone flexible est activée, seule la zone couverte par les ustensiles de cuisson est activée. Cette fonction ne fonctionne que sur les zones de cuisson 1# et 2#.
- Pour garantir la détection du ustensile de cuisson et une répartition uniforme de la chaleur, centrez correctement le ustensile de cuisson.

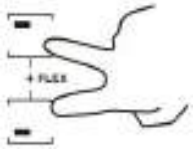


- Pour une table de cuisson avec plusieurs zones flexibles, il n'est pas recommandé d'utiliser plusieurs zones simultanément pour une seule poêle.



Als einzelne Zone.
Flex-Zonenfunktion aktivieren.

1. Pour activer la zone flexible en tant que grande zone unique, appuyez simultanément sur la touche de la zone avant et la touche de la zone arrière.



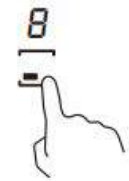
2. Le buzzer émet un bip indiquant que la table de cuisson à induction entre en mode de sélection de la zone flexible, et le témoin correspondant clignotera.

3. Sélectionnez le niveau de puissance que vous souhaitez régler en touchant la commande "-" ou "+".



Annuler la fonction de zone flexible

1. Touchez l'une des touches de la zone avant et la touche de la zone arrière pour annuler la fonction de zone flexible. (La zone avant)

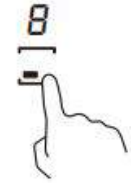


2. Le réglage de puissance fonctionne de la même manière que pour toute autre zone normale.

Comme deux zones indépendantes

Pour utiliser la zone flexible comme deux zones différentes avec des réglages de puissance différents.

1. En touchant la commande de sélection de la zone de chauffage. (La zone avant)



2. Sélectionnez le niveau que vous souhaitez régler en touchant la commande "-" ou "+".



* Si vous ne sélectionnez pas un réglage de chaleur dans l'espace d'une minute, la plaque à induction s'éteindra automatiquement.

Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter une utilisation involontaire (par exemple, les enfants qui allument accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sauf le contrôle ON/OFF sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes

Appuyez sur la commande de verrouillage des touches . L'indicateur de minuterie affichera "Lo".

Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée.
2. Appuyez et maintenez enfoncé le contrôle de verrouillage des touches pendant 3 secondes.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre table de cuisson.

Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande ON/OFF. Vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson avec la commande ON/OFF en cas d'urgence, mais vous devez d'abord déverrouiller la table de cuisson lors de la prochaine opération.

Avertissement de chaleur résiduelle

Lorsque la table de cuisson a fonctionné pendant un certain temps, il y aura une certaine chaleur résiduelle. La lettre "H" apparaît pour vous avertir de vous en éloigner.



Arrêt automatique

La fonction de sécurité de la table de cuisson est l'arrêt automatique. Cela se produit chaque fois que vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les temps d'arrêt par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous:

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Minuteur de fonctionnement par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Utilisation du minuteur

Vous pouvez utiliser le minuteur de deux manières différentes:

- Vous pouvez l'utiliser comme un minuteur de cuisine. Dans ce cas, le minuteur n'éteindra aucune zone de cuisson lorsque le temps défini sera écoulé.
- Vous pouvez l'utiliser comme un minuteur d'arrêt pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson après expiration du temps.

*Vous pouvez régler le minuteur jusqu'à 99 minutes.

Utilisation du minuteur comme minuteur de cuisine

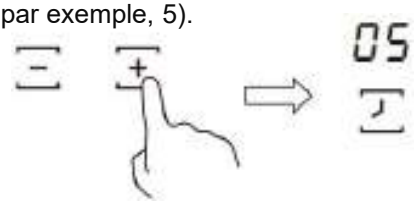
1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée et que la touche de sélection de zone n'est pas activée (l'indication de zone '▬' ne clignote pas).

Remarque: vous pouvez régler le minuteur de cuisine avant ou après la fin du réglage de la puissance de la zone de cuisson.

2. Appuyez sur la touche du minuteur, "00" s'affichera dans l'affichage du minuteur et "0" clignotera.



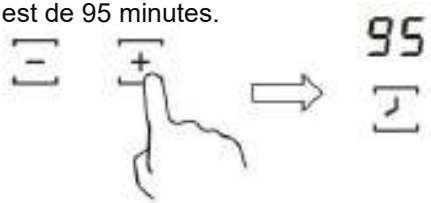
3. Réglez l'heure en touchant le contrôle "-" ou "+" du minuteur (par exemple, 5).



4. Appuyez à nouveau sur la commande du minuteur, puis "0" clignotera.



5. Réglez l'heure en touchant le contrôle "-" ou "+" (par exemple, 9), maintenant le minuteur que vous avez réglé est de 95 minutes.



6. Lorsque le temps est réglé, il commencera à compter immédiatement. L'affichage indiquera le temps restant.

7. Le buzzer sonnera pendant 30 secondes et l'indicateur du minuteur affichera "- -" lorsque le temps réglé sera écoulé.



* Si vous ne sélectionnez pas un réglage de temps dans l'espace d'une minute, le minuteur s'éteindra automatiquement.

Utilisation du minuteur pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson

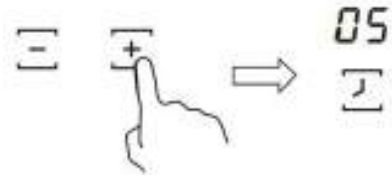
1. Appuyez sur le contrôle de sélection de la zone de chauffage pour laquelle vous souhaitez régler le minuteur.



2. Appuyez sur la commande du minuteur, "00" s'affichera dans l'affichage du minuteur et le "0" clignotera.



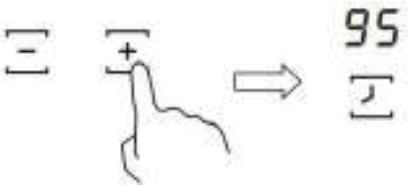
3. Réglez l'heure en touchant le contrôle "-" ou "+" (par exemple, 5).



4. Appuyez à nouveau sur la commande du minuteur, le "0" clignotera.



5. Réglez l'heure en touchant le contrôle "-" ou "+" (par exemple, 9). Maintenant, le minuteur que vous avez réglé est de 95 minutes.



6. Lorsque le temps est réglé, le compte à rebours commencera immédiatement. L'affichage affichera le temps restant.

REMARQUE: Il y aura un point rouge dans le coin inférieur droit de l'indication du niveau de puissance, ce qui indique que la zone est sélectionnée.

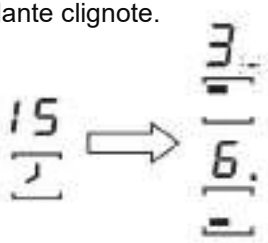


7. Lorsque le minuteur de cuisson expire, la zone de cuisson correspondante s'éteindra automatiquement.

REMARQUE: Les autres zones de cuisson continueront de fonctionner si elles sont allumées précédemment.

Si le minuteur est réglé sur plus d'une zone:

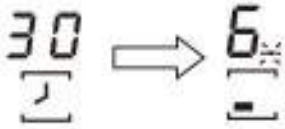
1. Lorsque vous réglez le minuteur pour plusieurs zones de cuisson, les points rouges des zones de cuisson concernées sont indiqués. L'affichage du minuteur montre le minuteur le plus court. Le point de la zone correspondante clignote.



(réglé à 15 minutes)

(réglé à 45 minutes)

2. Une fois que le minuteur de compte à rebours expire, la zone correspondante s'éteindra. Ensuite, il affichera le nouveau minuteur le plus court et le point de la zone correspondante clignotera.



REMARQUE: Appuyez sur le contrôle de sélection de la zone de chauffage, le minuteur correspondant s'affichera dans l'indicateur de minuterie.

Annulation du minuteur

1. Appuyez sur le contrôle de sélection de la zone de chauffage pour laquelle vous souhaitez annuler le minuteur.



2. En touchant la commande du minuteur, l'indicateur clignotera.



3. Appuyez simultanément sur les commandes "-" et "+" pour régler le minuteur sur "00", le minuteur est annulé.

Directives de cuisson

Faites attention lorsque vous faites frire car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, en particulier si vous utilisez la fonction Boost. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflammeront spontanément, ce qui présente un risque d'incendie sérieux.

Astuces de cuisine

- Lorsque les aliments commencent à bouillir, réduisez le réglage de puissance.
- Utiliser un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en conservant la chaleur.
- Minimisez la quantité de liquide ou de matières grasses pour réduire les temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à haute température et réduisez le réglage lorsque les aliments ont chauffé.

Faire mijoter, cuire du riz

- La cuisson à feu doux se produit en dessous du point d'ébullition, à environ 85 °C, lorsque des bulles montent occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé pour réaliser des soupes délicieuses et des ragoûts tendres car les saveurs se développent sans cuire excessivement les aliments. Vous devriez également cuire les sauces à base d'œufs et épaissies à la farine en dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, notamment la cuisson du riz selon la méthode d'absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé que le réglage le plus bas pour garantir que les aliments soient correctement cuits dans le temps recommandé.

Saisir un steak

Pour cuire des steaks juteux et savoureux:

1. Laissez la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la cuire.
2. Chauffez une poêle à fond épais.
3. Badigeonnez les deux côtés du steak avec de l'huile. Versez une petite quantité d'huile dans la poêle chaude, puis abaissez la viande dans la poêle chaude.
4. Retournez le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépendra de l'épaisseur du steak et de votre degré de cuisson préféré. Les temps peuvent varier de 2 à 8 minutes de chaque côté. Appuyez sur le steak pour évaluer sa cuisson - plus il est ferme, plus il sera cuit.
5. Laissez le steak reposer sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour lui permettre de se détendre et de devenir tendre avant de le servir.

Pour sauter à la poêle

1. Choisissez un wok à fond plat compatible ou une grande poêle.
2. Ayez tous les ingrédients et l'équipement prêts. Le sauté doit être rapide. Si vous cuisinez de grandes quantités, cuisez les aliments en plusieurs petites portions.
3. Préchauffez la poêle brièvement et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites cuire toute viande d'abord, mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Quand ils sont chauds mais encore croquants, réduisez le réglage de cuisson à une température plus basse, remettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
6. Remuez les ingrédients doucement pour vous assurer qu'ils sont bien chauds.
7. Servir immédiatement.

Réglages de chaleur

Réglage de la chaleur	Adaptabilité
1 - 2	• Réchauffage délicat pour de petites quantités de nourriture • Fonte de chocolat, de beurre et d'aliments qui brûlent rapidement • Simmering doux • Chauffage lent
3 - 4	•Réchauffage •Ébullition rapide • Cuisson du riz
5 - 6	• crêpes
7 - 8	• Sauter • Cuisson des pâtes
9	• Sauter • Saisir • Porter la soupe à ébullition • Faire bouillir de l'eau

Entretien et Nettoyage

Quoi?	Comment?	Important!
Salissures quotidiennes sur le verre (empreintes digitales, traces, taches laissées par les aliments ou les éclaboussures non sucrées sur le verre)	1. Éteignez l'alimentation de la table de cuisson. 2. Appliquez un nettoyant pour table de cuisson pendant que le verre est encore chaud (mais pas chaud!). 3.Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou une serviette en papier. 4.Rallumez l'alimentation de la table de cuisson.	• Lorsque l'alimentation de la table de cuisson est coupée, il n'y aura aucune indication de « surface chaude », mais la zone de cuisson peut encore être chaude! Faites très attention. • Les tampons à récurer résistants, certains tampons à récurer en nylon et les agents de nettoyage agressifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou tampon à récurer est adapté. • Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la table de cuisson: le verre pourrait se tacher.
Débordements, fonte et éclaboussures chaudes et sucrées sur le verre	Retirez-les immédiatement avec une spatule à poisson, un couteau à palette ou une raclette à lame adaptée aux tables de cuisson en verre céramique, mais attention aux surfaces chaudes de la zone de cuisson: 1. Éteignez l'alimentation de la table de cuisson au niveau du mur. 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et grattez les saletés ou les déversements vers une zone fraîche de la table de cuisson. 3. Nettoyez les saletés ou les déversements avec un chiffon ou une serviette en papier. 4. Suivez les étapes 2 à 4 pour les "Salissures quotidiennes sur le verre" mentionnées ci-dessus.	• Retirez les taches laissées par les fondus et les aliments sucrés ou les déversements dès que possible. S'ils sont laissés à refroidir sur le verre, ils peuvent être difficiles à enlever ou même endommager permanemment la surface en verre. • Risque de coupure: lorsque le couvercle de sécurité est replié, la lame d'un grattoir est extrêmement tranchante. Utilisez avec une extrême prudence et stockez toujours en toute sécurité et hors de la portée des enfants.
Débordements sur les commandes tactiles	1. Éteignez l'alimentation de la table de cuisson. 2. Absorbez le déversement. 3. Essuyez la zone des commandes tactiles avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Essuyez complètement la zone avec un essuie-tout. 5. Rallumez l'alimentation de la table de cuisso	•La table de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre automatiquement, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner tant qu'il y a du liquide dessus. Assurez-vous d'essuyer la zone des commandes tactiles avant de rallumer la table de cuisson.

Conseils et astuces

Problème	Causes possibles	Que faire
La table de cuisson ne peut pas être allumée.	Pas d'électricité	Assurez-vous que la table de cuisson est connectée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une panne de courant dans votre maison ou votre région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Consultez la section "Utilisation de votre table de cuisson à induction" pour les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il peut y avoir un léger film d'eau sur les commandes ou vous pourriez utiliser le bout de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.	Assurez-vous que la zone de commande tactile est sèche et utilisez la pulpe de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
Le verre est en train d'être rayé.	Batterie de cuisine à bords rugueux. Utilisation d'une éponge abrasive inadaptée ou de produits de nettoyage inappropriés.	Utilisez des ustensiles de cuisine avec des bases plates et lisses. Voir "Choisir les bons ustensiles de cuisine". Voir "Entretien et nettoyage".
Certaines casseroles émettent des bruits de crépitement ou de clics.	Cela peut être causé par la construction de votre batterie de cuisine (des couches de métaux différents vibrent différemment).	Ceci est normal pour les ustensiles de cuisine et ne signale pas un défaut.
La table de cuisson à induction émet un léger bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à une température élevée.	Ceci est causé par la technologie de cuisson à induction.	Ceci est normal, mais le bruit devrait diminuer ou disparaître complètement lorsque vous diminuez le réglage de la chaleur.
Bruit de ventilateur provenant de la table de cuisson à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre table de cuisson à induction s'est mis en marche pour éviter la surchauffe de l'électronique. Il peut continuer à fonctionner même après avoir éteint la table de cuisson à induction.	Cela est normal et ne nécessite aucune action. Ne pas couper l'alimentation de la table de cuisson à induction pendant que le ventilateur fonctionne.

Les casseroles ne chauffent pas et apparaissent sur l'affichage.	La table de cuisson à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée à la cuisson par induction. La table de cuisson à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou n'est pas correctement centrée sur celle-ci.	Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson par induction. Consultez la section "Choisir le bon ustensile de cuisine". Centrez la casserole et assurez-vous que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson.
La table de cuisson à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, un signal sonore retentit et un code d'erreur est affiché (généralement en alternance avec un ou deux chiffres dans l'affichage de la minuterie de cuisson).	Défaut technique.	Veuillez noter les lettres et les chiffres d'erreur, couper l'alimentation de la table de cuisson à induction au niveau du mur et contacter un technicien qualifié.

Affichage de l'échec et inspection

Si une anomalie se produit, la table de cuisson à induction entrera automatiquement en mode de protection et affichera les codes de protection correspondants:

Problème	Causes possibles	Que faire
E4/E5	Défaillance du capteur de température	Veuillez contacter le fournisseur.
E7/E8	Défaillance du capteur de température de l'IGBT.	Veuillez contacter le fournisseur.
E2/E3	Tension d'alimentation anormale	Veuillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. Mettez sous tension une fois que l'alimentation électrique est normale.
E6/E9	Mauvaise radiation de chaleur de la table de cuisson à induction	Veuillez redémarrer une fois que la table de cuisson à induction a refroidi.

Ce qui précède sont les jugements et les inspections des pannes courantes. Veuillez ne pas démonter l'unité vous-même pour éviter tout danger et dommage à la table de cuisson à induction.

Spécifications techniques

Table de cuisson à induction	I7205-3/I7204L-3/R7204FA-3
Zones de cuisson	4 Zones
Tension d'alimentation	220-240V~50/60Hz
Puissance électrique installée	7200W
Dimensions du produit	590 × 520 × 58
Dimensions	560×490

Table de cuisson à induction	IT72D05-3
Zones de cuisson	3 Zones
Tension d'alimentation	220-240V~50/60Hz
Puissance électrique installée	7200W
Dimensions du produit	590 × 520 × 58
Dimensions	560×490

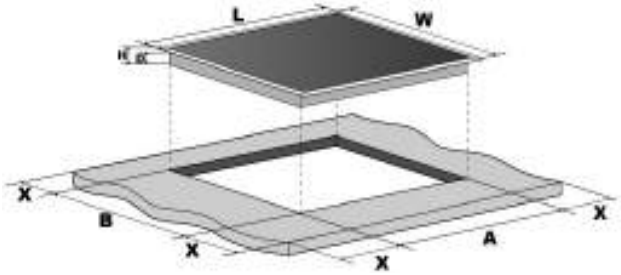
Le poids et les dimensions sont approximatifs. Comme nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, nous pouvons modifier les spécifications et les conceptions sans préavis.

Installation

Sélection de l'équipement d'installation

- Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées dans le dessin.
- Dans le but de l'installation et de l'utilisation, un espace minimal de 50 mm doit être préservé autour du trou.
- Assurez-vous que l'épaisseur du plan de travail est d'au moins 30 mm. Veuillez sélectionner un matériau de plan de travail résistant à la chaleur pour éviter une déformation plus importante causée par le rayonnement thermique de la plaque chauffante. Comme indiqué ci-dessous:

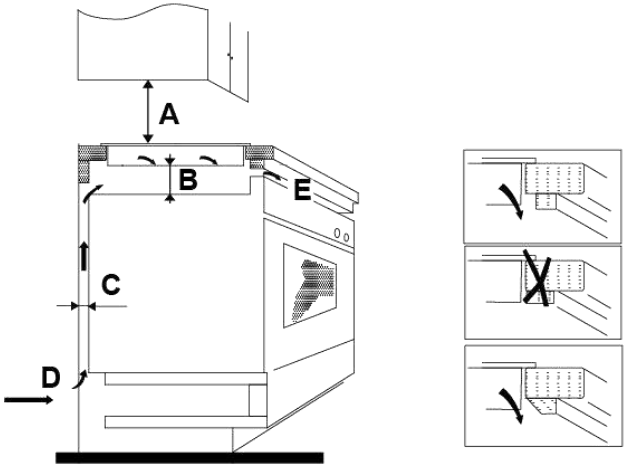
Attention: Le matériau du plan de travail doit être en bois imprégné ou autre matériau isolant.



	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
I7205-3/ IT72D05-3/ I7204L-3 / R7204FA-3	590	520	58	54	560	490	50 mini

En toutes circonstances, assurez-vous que la table de cuisson est bien ventilée et que les entrées et sorties d'air ne sont pas bloquées. Assurez-vous que la table de cuisson est en bon état de fonctionnement. Comme illustré ci-dessous.

Remarque: La distance de sécurité entre la plaque chauffante et le placard au-dessus de la plaque chauffante doit être d'au moins 760 mm.



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

Avant d'installer la plaque de cuisson, assurez-vous que:

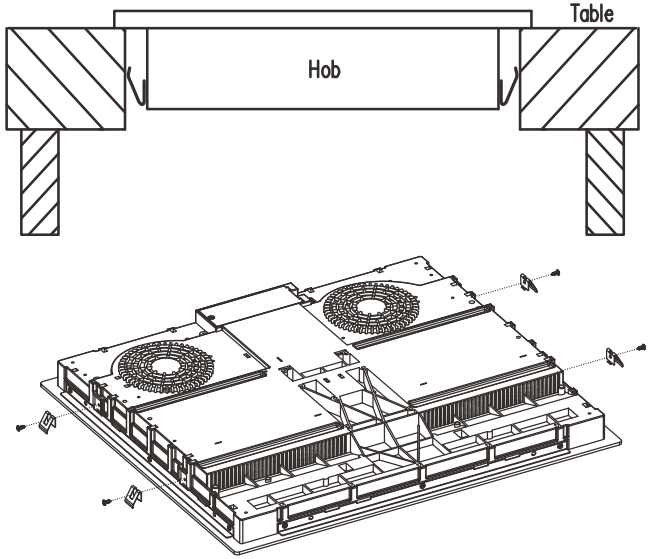
- La surface de travail est carrée et de niveau, et aucun élément de structure n'interfère avec les exigences d'espace.
- La surface de travail est fabriquée dans un matériau résistant à la chaleur.
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four possède un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation respectera toutes les exigences de dégagement et les normes et réglementations applicables.
- Un interrupteur d'isolement approprié fournissant une déconnexion complète de l'alimentation électrique secteur est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné pour se conformer aux règles et réglementations locales en matière de câblage.
- L'interrupteur d'isolement doit être d'un type approuvé et fournir une séparation des contacts d'air de 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs actifs [phase] si les règles de câblage locales permettent cette variation des exigences).
- L'interrupteur d'isolement sera facilement accessible au client avec la plaque de cuisson installée.
- Consultez les autorités locales en matière de construction et les règlements municipaux en cas de doute concernant l'installation.
- Utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant la plaque de cuisson.

Lorsque vous avez installé la plaque de cuisson, assurez-vous que

- Le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes ou les tiroirs des armoires.
- Il y a un flux d'air adéquat venant de l'extérieur de l'armoire jusqu'à la base de la plaque de cuisson.
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un espace de rangement, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la plaque de cuisson.
- L'interrupteur d'isolement est facilement accessible par le client.

Avant de placer les supports de fixation

L'unité doit être placée sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage). Ne pas appliquer de force sur les commandes dépassant de la table de cuisson. Fixez la table de cuisson sur le plan de travail en vissant quatre supports sous la table de cuisson (voir image) après l'installation.

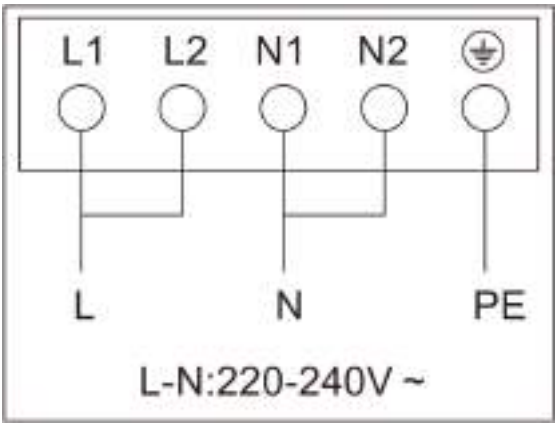


Précautions

- La table de cuisson doit être installée par du personnel qualifié ou des techniciens. Nous avons des professionnels à votre service. Veuillez ne jamais effectuer l'opération vous-même.
- La table de cuisson ne doit pas être montée sur des équipements de refroidissement, des lave-vaisselle et des séchoirs rotatifs.
- La table de cuisson doit être installée de manière à assurer une meilleure radiation de la chaleur pour améliorer sa fiabilité.
- Le mur et la zone de chauffage induite au-dessus du plan de travail doivent supporter la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
- Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé.
- Cette céramique ne peut être connectée qu'à une alimentation avec une impédance de système de pas plus de 0,427 ohm. Si nécessaire, veuillez consulter votre autorité d'alimentation pour obtenir des informations sur l'impédance du système.

Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique principal.

L'alimentation électrique doit être connectée conformément aux normes applicables ou à un disjoncteur unipolaire. La méthode de connexion est illustrée ci-dessous.



- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cela doit être fait par un technicien après-vente à l'aide des outils appropriés, afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est directement connecté à l'alimentation principale, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un espacement minimum de 1/8 de pouce entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que la connexion électrique correcte a été effectuée et qu'elle est conforme aux réglementations de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par une personne qualifiée.

 **ÉLIMINATION : Ne pas jeter ce produit avec les déchets municipaux non triés. La collecte de ces déchets séparément pour un traitement spécial est nécessaire.**	Cet appareil est étiqueté conforme à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE). En veillant à ce que cet appareil soit éliminé correctement, vous contribuerez à éviter tout dommage éventuel à l'environnement et à la santé humaine qui pourrait autrement être causé s'il était éliminé de manière incorrecte. Le symbole sur le produit indique qu'il ne peut pas être traité comme un déchet ménager normal. Il doit être emmené à un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. Cet appareil nécessite une élimination des déchets spécialisée. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre conseil local, votre service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous l'avez acheté. Pour des informations plus détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie locale, votre service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.



Garantie & informations de Contact

service@gudsunalkitchen.com

Message avec un expert Gudsunal en direct sur WhatsApp

Garantie de 1 an

Numéro de commande:

Date d'achat:

Email:

★ Veuillez envoyer les informations ci-dessus à notre équipe de service pour l'enregistrement de la garantie de 1 an et obtenez la récompense supplémentaire.

Gudsunal

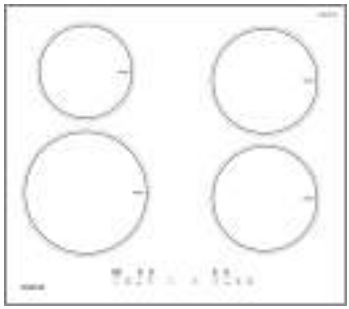
service@gudsunalkitchen.com

Gudsunal

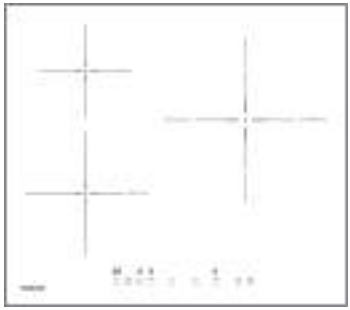
Induktionskochfeld

Bedienungsanleitung

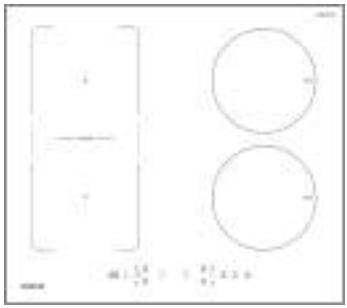
Modell-Nr.: I7205-3



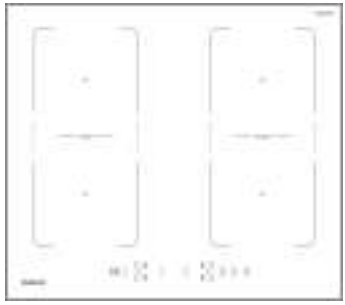
Modell-Nr.: IT72D05-3



Modell-Nr.: I7204L-3



Modell-Nr.: R7204FA-3





Vielen Dank, dass Sie das Gudsunal-Gerät zu einem Teil Ihres Zuhauses gemacht haben! Wir empfehlen, sich Zeit zu nehmen, um diese Bedienungs-/Installationsanleitung vollständig zu lesen, um zu verstehen, wie sie korrekt installiert und betrieben wird. Lesen Sie alle Sicherheitsanweisungen sorgfältig vor der Verwendung und bewahren Sie diese Bedienungs-/Installationsanleitung zur zukünftigen Referenz auf.

Sicherheitswarnungen

BITTE LESEN SIE DIE FOLGENDEN ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE DAS GERÄT VERWENDEN.

Installation

Elektrisches Schockrisiko

- Trennen Sie das Gerät vor Durchführung von Arbeiten oder Wartungsarbeiten vom Stromnetz.
- Die Verbindung mit einem gut geerdeten Verkabelungssystem ist unerlässlich und zwingend erforderlich.
- Die Möglichkeit zur Abschaltung muss gemäß den Verkabelungsvorschriften in die feste Verkabelung integriert sein.
- Änderungen am häuslichen Verkabelungssystem dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Ein Nichtbeachten dieser Empfehlung kann zu einem elektrischen Schlag oder zum Tod führen.

Schnittgefahr

- Vorsicht - die Kanten der Paneele sind scharf. Fehlende Vorsicht kann zu Verletzungen oder
-

Schnittwunden führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder verwenden.
- Auf diesem Gerät dürfen zu keiner Zeit brennbare Materialien oder Produkte platziert werden.
- Bitte stellen Sie diese Informationen dem für die Installation des Geräts verantwortlichen Person zur Verfügung, da dies Ihre Installationskosten senken könnte.
- Um Gefahren zu vermeiden, muss dieses Gerät gemäß diesen Installationsanweisungen installiert werden.
- Dieses Gerät darf nur von einer qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät sollte an einen Stromkreis angeschlossen werden, der einen Trennschalter enthält, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung ermöglicht.
- WARNUNG: Verwenden Sie nur Kochfeldschutzvorrichtungen, die vom Hersteller des Kochgeräts entworfen wurden oder die vom Hersteller des Geräts in den Gebrauchsanweisungen als geeignet oder in das Gerät eingebaute Kochfeldschutzvorrichtungen angegeben sind. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.
- Ein unsachgemäßer Einbau des Geräts kann jegliche Garantie- oder Haftungsansprüche ungültig machen.
- Für Einzelheiten zur Installation siehe Abschnitt

<Installation>.

Betrieb und Wartung

Elektrisches Schockrisiko

- Kochen Sie nicht auf einem gebrochenen oder gerissenen Kochfeld. Wenn die Oberfläche des Kochfeldes gebrochen oder gerissen ist, schalten Sie das Gerät sofort am Hauptstromversorgungsnetz (Wandschalter) aus und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie das Kochfeld vor der Reinigung oder Wartung an der Wand aus.
- Ein Nichtbeachten dieser Empfehlung kann zu einem elektrischen Schlag oder zum Tod führen.

Gesundheitsgefahr

- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards.

Gefahr heißer Oberflächen

- Während des Gebrauchs werden zugängliche Teile dieses Geräts heiß genug, um Verbrennungen zu verursachen.
- Lassen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder Gegenstände außer geeignetem Kochgeschirr keinen Kontakt mit der Glaskeramikoberfläche haben, bis diese abgekühlt ist.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf der Kochfeldoberfläche platziert werden, da sie heiß werden können.
- Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, es sei denn, sie werden kontinuierlich beaufsichtigt.
- Griffe von Kochtöpfen können heiß sein. Überprüfen Sie, dass Kochtopfgriffe nicht über anderen eingeschalteten Kochzonen hängen. Halten Sie Griffe

außer Reichweite von Kindern.
- Ein Nichtbeachten dieser Empfehlung kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

Schnittgefahr

- Die rasiermesserscharfe Klinge eines Kochfeldschabers ist freigelegt, wenn die Sicherheitsabdeckung zurückgezogen wird. Verwenden Sie sie äußerst vorsichtig und bewahren Sie sie immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Ein Nichtbeachten der Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist. Überkochen führt zu Rauchentwicklung und fettigen Verschüttungen, die sich entzünden können.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals als Arbeits- oder Ablagefläche.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Aufwärmen oder Heizen des Raumes.
- Schalten Sie nach Gebrauch immer die Kochzonen und das Kochfeld gemäß dieser Anleitung aus (d. h. durch Verwendung der Touch-Steuerung).
- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen oder darauf zu sitzen, zu stehen oder zu klettern.
- Lagern Sie keine für Kinder interessanten Gegenstände in Schränken über dem Gerät. Kinder,

die auf das Kochfeld klettern, könnten schwer verletzt werden.

- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt im Bereich, in dem das Gerät verwendet wird.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeit zur Nutzung des Geräts einschränkt, sollten eine verantwortungsbewusste und kompetente Person haben, die sie in der Nutzung unterweist. Der Instrukteur sollte sicherstellen, dass sie das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder ihre Umgebung verwenden können.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies ist ausdrücklich in der Anleitung empfohlen. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger, um Ihr Kochfeld zu reinigen.
- Platzieren oder lassen Sie keine schweren Gegenstände auf Ihr Kochfeld fallen.
- Stehen Sie nicht auf Ihrem Kochfeld.
- Verwenden Sie keine Pfannen mit scharfen Kanten oder ziehen Sie Pfannen über die Glasoberfläche, da dies das Glas verkratzen kann.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder andere aggressive Reinigungsmittel, um Ihr Kochfeld zu reinigen, da diese die Glaskeramik verkratzen können.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Servicepartner oder ebenso qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch in einem häuslichen Umfeld vorgesehen! Eine gewerbliche Nutzung jeglicher Art ist nicht durch die Herstellergarantie abgedeckt!
- WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß.
- Achten Sie darauf, heiße Heizelemente nicht zu berühren.
- Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, es sei denn, sie werden kontinuierlich beaufsichtigt.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt wurden oder Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Benutzerwartungsarbeiten dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
- WARNUNG: Unaufmerksames Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. VERSUCHEN SIE NIE, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme z.B. mit einem Deckel oder einem Feuerlöschdecke.
- WARNUNG: Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- WARNUNG: Wenn die Oberfläche beschädigt ist,

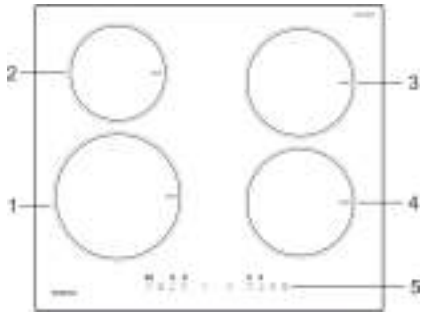
schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines elektrischen Schocks zu vermeiden, bei Kochfeldoberflächen aus Glas-Keramik oder ähnlichem Material, die lebende Teile schützen.

- Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, durch externe Timer oder separate Fernbediensysteme betrieben zu werden.
- VORSICHT: Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- Netzkabel nach der Installation nicht zugänglich.

Produktübersicht

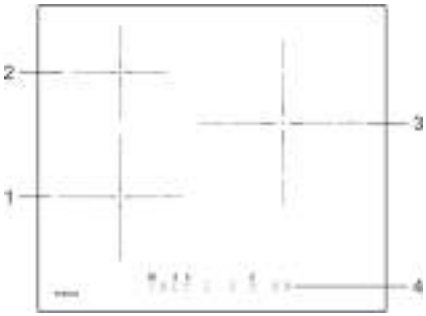
Obenansicht

Modell-Nr.: I7205-3



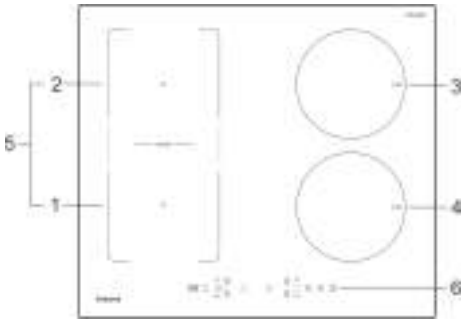
1. Ø210mm, 2300W, boost auf 3000W
2. Ø160mm, 1200W, boost auf 1500W
3. Ø180mm, 1800W, boost auf 2100W
4. Ø180mm, 1800W, boost auf 2100W
5. Steuerungspanel

Modell-Nr.: IT72D05-3



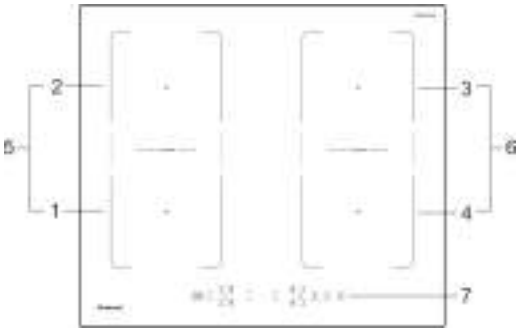
1. Ø210mm,1800W, boost auf 2100W
2. Ø160mm,1200W, boost auf 1500W
3. Ø180/280mm,3000W, boost auf 3600W
4. Steuerungspanel

Modell-Nr.: I7204L-3



1. Ø180mm,1800W, boost auf 2100W
2. Ø180mm,1800W, boost auf 2100W
3. Ø180mm,1800W, boost auf 2100W
4. Ø180mm,1800W, boost auf 2100W
5. 380*180mm, Max. 3600W
6. Steuerungspanel

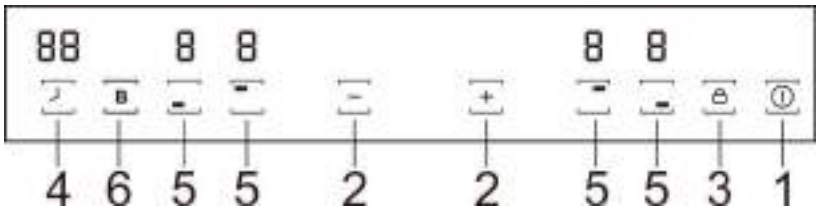
Modell-Nr.: R7204FA-3



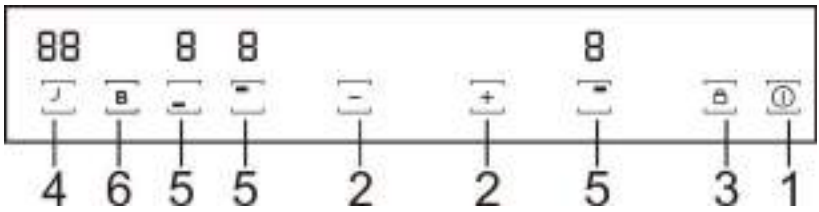
1. Ø180mm,1800W, boost auf 2100W
2. Ø180mm,1800W, boost auf 2100W
3. Ø180mm,1800W, boost auf 2100W
4. Ø180mm,1800W, boost auf 2100W
5. 380*180mm, Max. 3600W
6. 380*180mm, Max. 3600W
7. Steuerungspanel

Steuerpanel

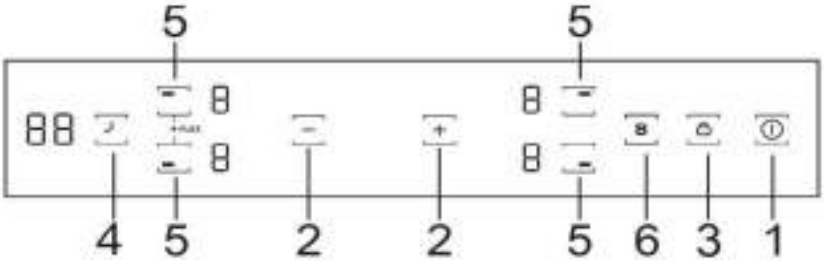
Modell-Nr.: I7205-3



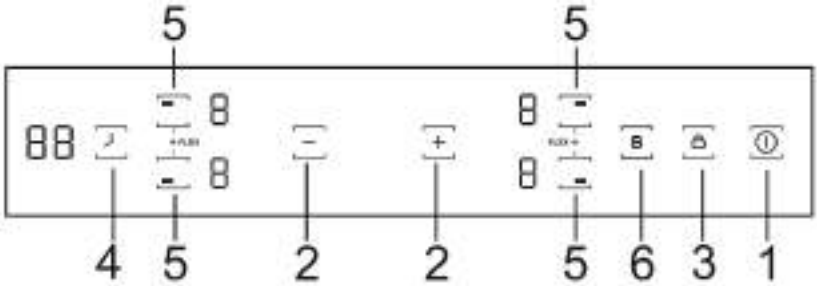
Modell-Nr.: IT72D05-3



Modell-Nr.: I7204L-3



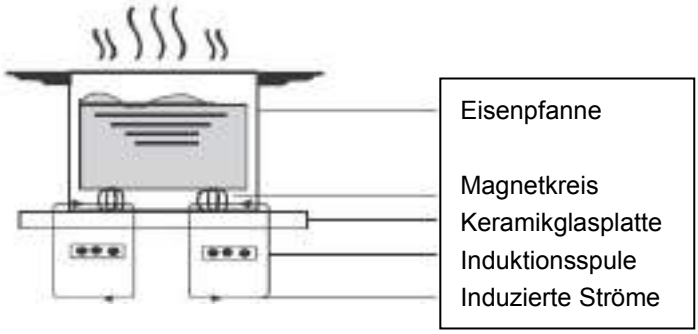
Modell-Nr.: R7204FA-3



1. Ein-/Ausschalter
2. Leistungsstufe auswählen
3. Kindersicherung
4. Timer einstellen
5. Heizzonen auswählen
6. Boost-Steuerung

Ein Wort über Induktionskochen

Induktionskochen ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und wirtschaftliche Kochtechnologie. Es funktioniert, indem elektromagnetische Vibrationen die Hitze direkt im Topf erzeugen, anstatt die Glasoberfläche indirekt zu erhitzen. Das Glas wird nur heiß, weil der Topf es schließlich aufwärmt.



Die richtige Kochgeschirrwahl

- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem Boden, der für Induktionskochen geeignet ist. Suchen Sie nach dem Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf der Unterseite des Topfes.
- Sie können überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, indem Sie einen Magnettest durchführen. Bewegen Sie einen Magneten in Richtung des Boden des Topfes. Wenn er angezogen wird, ist der Topf für Induktion geeignet.
- Wenn Sie keinen Magneten haben:
  1. Füllen Sie etwas Wasser in den Topf, den Sie überprüfen möchten.
  2. Befolgen Sie die Schritte unter 'Kochen beginnen'.
  3. Wenn U im Display nicht blinkt und das Wasser erhitzt wird, ist der Topf geeignet.



- Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: reines Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetischen Boden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Tonware.

Größe des Brenners(mm)	Das Mindestkochgeschirr (Durchmesser /mm)
160	120
180	140
210	180
Brückenbereich(380*180mm)	250

Produktinformationen

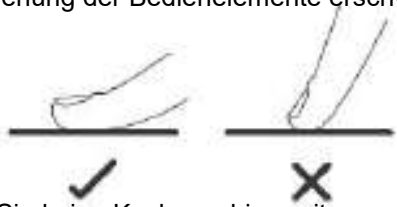
Das Induktionskochfeld kann aufgrund der Widerstandsdraht-Heizung, der mikrocomputerisierten Steuerung und der Mehrfachleistungs-Auswahl verschiedenen Arten von Küchennachfragen gerecht werden, wirklich die optimale Wahl für moderne Familien.
Das Kochfeld konzentriert sich auf die Bedürfnisse der Kunden und übernimmt ein personalisiertes Design. Das Kochfeld zeichnet sich durch sichere und zuverlässige Leistungen aus, die Ihr Leben angenehm machen und es Ihnen ermöglichen, das Leben in vollen Zügen zu genießen.

Ihr neues Kochfeld verwenden

- Lesen Sie diese Anleitung und beachten Sie insbesondere den Abschnitt "Sicherheitswarnungen".
- Entfernen Sie alle Schutzfolien, die sich möglicherweise noch auf Ihrem Induktionskochfeld befinden.

Die Touch-Bedienelemente verwenden

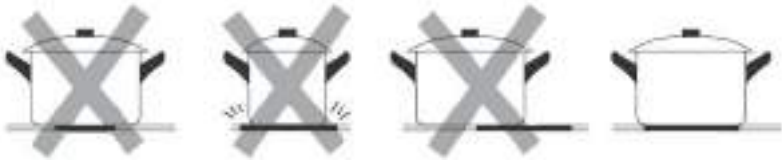
- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, sodass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Verwenden Sie die Fingerkuppe und nicht die Fingerspitze.
- Sie hören jedes Mal einen Signalton, wenn eine Berührung registriert wird.
- Stellen Sie sicher, dass die Bedienelemente immer sauber, trocken und frei von Gegenständen (z. B. einem Utensil oder einem Tuch) sind, die sie bedecken könnten. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Bedienelemente erschweren.



Verwenden Sie keine Kochgeschirre mit gezackten Kanten oder einem gewölbten Boden.



Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihrer Pfanne glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Zentrieren Sie Ihre Pfanne immer auf der Kochzone.



Heben Sie Pfannen immer vom Induktionskochfeld ab - schieben Sie sie nicht, da sie das Glas zerkratzen könnten.



Verwendung Ihres Kochfelds

Mit dem Kochen beginnen

- Nach dem Einschalten ertönt der Signalton einmal, alle Anzeigen leuchten für 1 Sekunde auf und erlöschen dann, was darauf hinweist, dass das Kochfeld in den Standby-Modus übergegangen ist.

1. Berühren Sie den Ein/Aus-Schalter , alle Anzeigen zeigen '-' an.



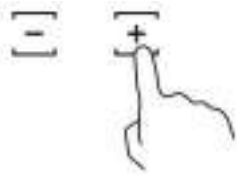
2. Platzieren Sie eine geeignete Pfanne auf der Kochzone, die Sie verwenden möchten. Stellen Sie sicher, dass der Boden der Pfanne und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.

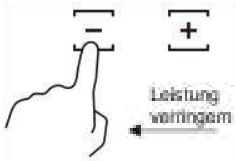


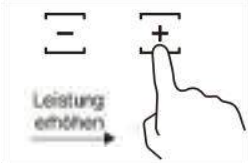
3. Durch Berühren der Heizzonen-Auswahlsteuerung wird ein Indikator neben der Taste aufleuchten.



4. Wählen Sie eine Hitze-Einstellung, indem Sie die '–' oder '+' Steuerung berühren.
   - Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Hitze-Einstellung wählen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus. Sie müssen dann wieder bei Schritt 1 beginnen.
   - Sie können die Hitze-Einstellung jederzeit während des Kochens ändern.

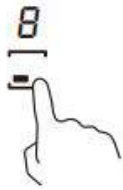




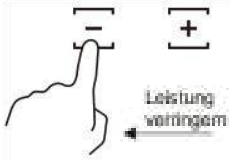


Wenn du mit dem Kochen fertig bist

1. Berühren Sie die Heizzonen-Auswahl, die Sie ausschalten möchten.



2. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie auf "0" herunterscrollen. Stellen Sie sicher, dass die Anzeige "0" zeigt.



3. Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie die Ein-/Aus-Steuerung berühren.



4. Achten Sie auf heiße Oberflächen.

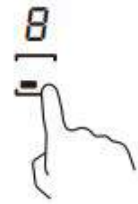
   "H" wird angezeigt, was bedeutet, dass die Kochzone zu heiß ist, um sie anzufassen. Es verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Es kann auch als Energiesparfunktion verwendet werden, wenn Sie weitere Pfannen erhitzen möchten, nutzen Sie die noch heiße Kochplatte.



Mit Boost-Funktion verwenden

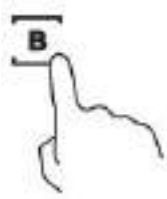
Aktiviere die Boost-Funktion

1. Wählen Sie die Zone mit Boost-Funktion aus. (Frontzone)



Hinweis: Die Leistungseinstellung der Brückenzonen funktioniert genauso wie bei jedem anderen normalen Bereich.

2. Berühren Sie die Taste "Boost" B , bis die Leistungsanzeige "P" anzeigt.

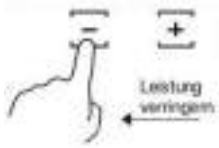


Boost-Funktion abbrechen

1. Wählen Sie die Zone mit Boost-Funktion aus (Frontzone).



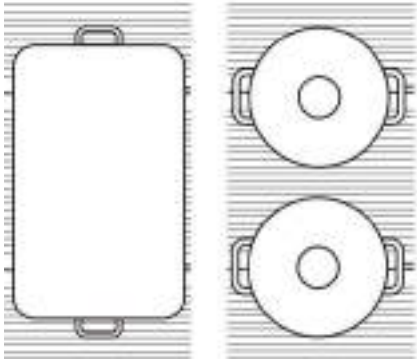
2. Durch Berühren der "-" Taste, um die Boost-Funktion abzubrechen, und wählen Sie die gewünschte Stufe aus.



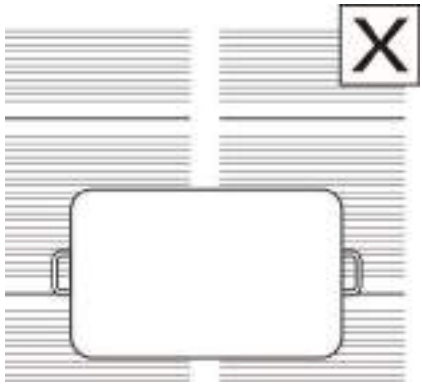
• Die Boost-Funktion kann nur 5 Minuten lang aktiviert bleiben. Danach wechselt die Zone automatisch auf Stufe 9.

Verwenden der Flexzone-Funktion (Nur für I7204L-3/R7204FA-3)

- Dies kann je nach den Kochbedürfnissen in jeder Situation als einzelne Zone oder als zwei separate Zonen verwendet werden.
- Es besteht aus zwei unabhängigen Induktoren, die separat gesteuert werden können. Wenn die Flexzone aktiviert ist, wird nur die Zone aktiviert, die vom Kochgeschirr abgedeckt ist. Diese Funktion funktioniert nur auf den Kochzonen 1# und 2#.
- Um sicherzustellen, dass das Kochgeschirr erkannt wird und die Hitze gleichmäßig verteilt wird, zentrieren Sie das Kochgeschirr richtig.

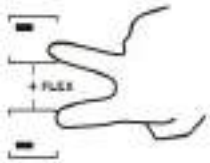


- Eine Kochzone mit mehr als einer flexiblen Zone: Es wird nicht empfohlen, mehrere Zonen gleichzeitig für eine einzelne Pfanne zu verwenden.



Als einzelne Zone.
Flex-Zonenfunktion aktivieren.

1. Um die Flex-Zone als eine einzelne große Zone zu aktivieren, berühren Sie gleichzeitig die Taste für die Vorderzone und die Taste für die Hinterzone.



2. Der Summer piept, um anzuzeigen, dass das Induktionskochfeld in die Auswahl der Flex-Zone eintritt, und die entsprechende Anzeige blinkt.

3. Wählen Sie die Leistungsstufe aus, die Sie einstellen möchten, indem Sie die Steuertaste "-" oder "+" berühren.



Flex-Zonen-Funktion deaktivieren.

1. Berühren Sie eine der vorderen Zonentasten und die hintere Zonentaste, um die Flex-Zonen-Funktion zu deaktivieren. (Die vordere Zone)



2. Die Leistungseinstellung funktioniert genauso wie bei jedem anderen normalen Bereich.

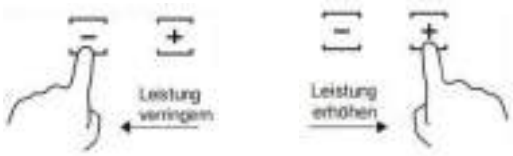
Als zwei unabhängige Zonen

Um die Flexzone als zwei verschiedene Zonen mit unterschiedlichen Leistungseinstellungen zu verwenden.

1. Berühren Sie die Heizzonen-Auswahlsteuerung. (Die vordere Zone)



2. Wählen Sie die Stufe, die Sie einstellen möchten, indem Sie die Steuertaste "-" oder "+" berühren.



* Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Hitzeeinstellung auswählen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus.

Sperren Sie die Steuerung

- Sie können die Steuerelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Nutzung zu verhindern (zum Beispiel, dass Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn die Steuerelemente gesperrt sind, sind alle Steuerelemente außer der Ein/Aus-Steuerung deaktiviert.

Um die Steuerelemente zu sperren

Berühren Sie die Tastensperre-Steuerung . Der Timer-Indikator zeigt 'Lo' an.

Um die Steuerelemente zu entsperren

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
2. Berühren und halten Sie die Tastensperre-Steuerung für 3 Sekunden.
3. Sie können jetzt mit Ihrem Kochfeld beginnen.

⚠ Wenn das Kochfeld im Sperrmodus ist, sind alle Steuerelemente außer dem Ein/Aus deaktiviert. Sie können das Kochfeld im Notfall jederzeit mit der Ein/Aus-Steuerung ausschalten, sollten aber das Kochfeld zuerst entsperren, bevor Sie mit dem nächsten Vorgang fortfahren.

Warnung vor Restwärme

Wenn das Kochfeld längere Zeit in Betrieb war, gibt es eine gewisse Restwärme. Der Buchstabe 'H' erscheint, um Sie zu warnen, sich davon fernzuhalten.



Automatische Abschaltung

Die Sicherheitsfunktion des Kochfelds ist die automatische Abschaltung. Diese tritt auf, wenn Sie vergessen, eine Kochzone auszuschalten. Die Standardabschaltzeiten sind in der untenstehenden Tabelle aufgeführt:

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

Verwendung des Timers

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

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

Verwendung des Timers als Minutenzähler

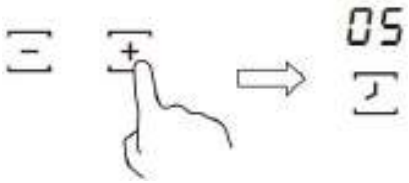
1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist und die Zonenauswahlstaste nicht aktiviert ist (die Zonenanzeige '_' blinkt nicht).

Hinweis: Sie können den Minutenzähler vor oder nach Abschluss der Kochzonenleistungseinstellung einstellen.

2. Berühren Sie die Timer-Taste, "00" wird im Timer-Display angezeigt und "0" wird blinken.



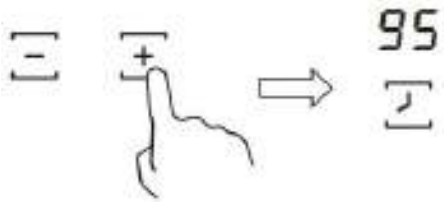
3. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie die "-" oder "+" Steuerung des Timers berühren (z. B. 5).



4. Berühren Sie erneut die Timer-Steuerung, dann wird "0" blinken.



5. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie die "-" oder "+" Steuerung berühren (z. B. 9). Jetzt beträgt die von Ihnen eingestellte Zeit 95 Minuten.



6. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt der Countdown sofort. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an.

7. Der Summer wird 30 Sekunden lang piepen, und der Timer-Indikator zeigt "- -" an, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.



*Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Zeit einstellen, wird der Timer automatisch ausschalten.

Verwenden des Timers, um eine oder mehrere Kochzonen auszuschalten

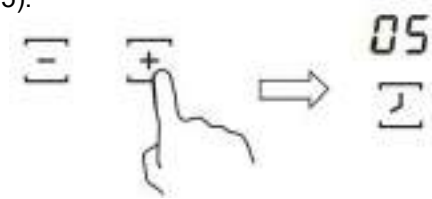
1. Berühren Sie die Heizzonen-Auswahlsteuerung, für die Sie den Timer einstellen möchten.



2. Berühren Sie die Timer-Steuerung, "00" wird im Timer-Display angezeigt und die "0" blinkt.



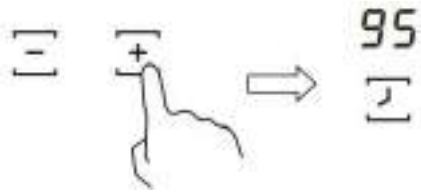
3. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie die "-" oder "+" Steuerung berühren (z. B. 5).



4. Berühren Sie erneut die Timer-Steuerung, dann blinkt die "0".



5. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie die "-" oder "+" Steuerung berühren (z. B. 9). Jetzt beträgt die von Ihnen eingestellte Zeit 95 Minuten.



6. Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt der Countdown sofort. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an.

HINWEIS: In der unteren rechten Ecke der Leistungsstufenanzeige befindet sich ein roter Punkt, der anzeigt, dass die Zone ausgewählt ist.

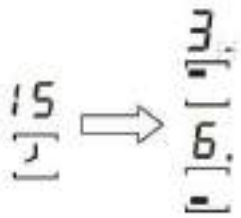


7. Wenn der Kochtimer abläuft, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.

Hinweis: Andere Kochzonen bleiben in Betrieb, wenn sie zuvor eingeschaltet waren.

Wenn der Timer für mehr als eine Zone eingestellt ist:

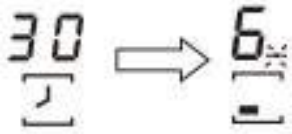
1. Wenn Sie den Timer für mehrere Kochzonen einstellen, werden rote Punkte der entsprechenden Kochzonen angezeigt. Die Timer-Anzeige zeigt den Minuten-Timer an. Der Punkt der entsprechenden Zone blinkt.



(Eingestellt auf 15 Minuten)

(Eingestellt auf 45 Minuten)

2. Sobald der Countdown-Timer abläuft, wird die entsprechende Zone ausgeschaltet. Dann wird der neue Minuten-Timer angezeigt, und der Punkt der entsprechenden Zone wird blinken.



Hinweis: Berühren Sie die Heizzonen-Auswahlsteuerung, der entsprechende Timer wird im Timer-Indikator angezeigt.

Timer abbrechen

1. Berühren Sie die Heizzonen-Auswahlsteuerung, für die Sie den Timer abbrechen möchten.



2. Berühren Sie die Timer-Steuerung, der Indikator wird blinken.



3. Berühren Sie gleichzeitig die Steuerungen "-" und "+", um den Timer auf "00" zu setzen. Der Timer wird abgebrochen.

Kochanleitungen

Seien Sie beim Braten vorsichtig, da Öl und Fett sehr schnell erhitzen, besonders wenn Sie Boost verwenden. Bei extrem hohen Temperaturen können Öl und Fett spontan entzünden und dies stellt ein ernsthaftes Brandrisiko dar.

Kochtipps

- Wenn das Essen kocht, reduzieren Sie die Leistungsstufe.
- Verwenden Sie einen Deckel, um die Kochzeiten zu verkürzen und Energie zu sparen, indem Sie die Wärme zurückhalten.
- Minimieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Kochzeiten zu verkürzen.
- Beginnen Sie das Kochen auf einer hohen Einstellung und reduzieren Sie die Einstellung, wenn das Essen durchgeheizt ist.

Köcheln, Reis kochen

- Köcheln findet unter dem Siedepunkt statt, bei etwa 85 °C, wenn Blasen gelegentlich an die Oberfläche der Kochflüssigkeit aufsteigen. Es ist der Schlüssel zu köstlichen Suppen und zarten Eintöpfen, da sich die Aromen entwickeln, ohne das Essen zu stark zu kochen. Sie sollten auch Eiersaucen und mit Mehl verdickte Saucen unter dem Siedepunkt kochen.
- Einige Aufgaben, einschließlich des Kochens von Reis nach der Absorptionsmethode, erfordern möglicherweise eine höhere Einstellung als die niedrigste Einstellung, um sicherzustellen, dass das Essen in der empfohlenen Zeit richtig gegart wird.

Steak anbraten

Um saftige und aromatische Steaks zuzubereiten:

1. Lassen Sie das Fleisch etwa 20 Minuten lang bei Raumtemperatur stehen, bevor Sie es kochen.
2. Erhitzen Sie eine schwere Bratpfanne.
3. Bestreichen Sie beide Seiten des Steaks mit Öl. Träufeln Sie eine kleine Menge Öl in die heiße Pfanne und legen Sie dann das Fleisch auf die heiße Pfanne.
4. Drehen Sie das Steak während des Kochens nur einmal um. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks und Ihrem gewünschten Garzustand ab. Die Zeiten können zwischen etwa 2 und 8 Minuten pro Seite variieren.

Drücken Sie auf das Steak, um den Gargrad zu ermitteln - je fester es sich anfühlt, desto stärker ist es durchgebraten.

5. Lassen Sie das Steak einige Minuten auf einem warmen Teller ruhen, damit es sich entspannen und zart werden kann, bevor Sie es servieren.

Für das Braten:

1. Wählen Sie einen kompatiblen flachboden Wok oder eine große Bratpfanne.
2. Haben Sie alle Zutaten und Ausrüstung bereit. Das Braten sollte schnell gehen. Wenn Sie größere Mengen zubereiten, kochen Sie das Essen in mehreren kleinen Portionen.
3. Erhitzen Sie die Pfanne kurz vor und fügen Sie zwei Esslöffel Öl hinzu.
4. Braten Sie zuerst Fleisch an, legen Sie es beiseite und halten Sie es warm.
5. Braten Sie das Gemüse an. Wenn es heiß, aber noch knusprig ist, schalten Sie die Kochzone auf eine niedrigere Stufe, geben Sie das Fleisch zurück in die Pfanne und fügen Sie Ihre Sauce hinzu.
6. Rühren Sie die Zutaten sanft um, um sicherzustellen, dass sie durchgeheizt sind.
7. Sofort servieren.

Hitzeeinstellungen

Hitze-Einstellung	Eignung
1 - 2	• Delikates Erwärmen für kleine Mengen Lebensmittel • Schmelzen von Schokolade, Butter und Lebensmitteln, die schnell verbrennen • Sanftes Köcheln • Langsames Erwärmen
3 - 4	• Aufwärmen • Schnelles Köcheln • Reis kochen
5 - 6	• Pfannkuchen
7 - 8	• Anbraten • Pasta kochen
9	• Rühren braten • Anbraten • Suppe zum Kochen bringen • Wasser kochen

Pflege und Reinigung

Was	Wie	Wichtig!
Alltägliche Verschmutzungen auf Glas (Fingerabdrücke, Flecken, Rückstände von Lebensmitteln oder nicht-zuckerhaltige Verschüttungen auf dem Glas)	1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds aus. 2. Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf, während das Glas noch warm ist (aber nicht heiß!). 3. Spülen Sie gründlich ab und trocknen Sie mit einem sauberen Tuch oder einem Papiertuch ab. 4. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds wieder ein.	• Wenn die Stromversorgung des Kochfelds ausgeschaltet ist, wird keine "Heißfläche"-Anzeige angezeigt, aber die Kochzone kann immer noch heiß sein! Seien Sie äußerst vorsichtig. • Schwere Scheuerschwämme, einige Nylon-Scheuerschwämme und aggressive Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu überprüfen, ob Ihr Reiniger oder Schwamm geeignet ist. • Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld: Das Glas könnte Flecken bekommen.
Überkochen, Schmelzen und heiße, zuckerhaltige Verschüttungen auf dem Glas	Entfernen Sie diese sofort mit einem Fischwender, einem Palettenmesser oder einem Rasierklingen-Schaber, der für Glaskeramik-Kochfelder geeignet ist, aber achten Sie auf heiße Kochzonenoberflächen: 1.Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds an der Wand aus. 2.Halten Sie die Klinge oder das Utensil in einem Winkel von 30° und kratzen Sie die Verschmutzung oder Verschüttung zu einem kühlen Bereich des Kochfelds. 3.Reinigen Sie die Verschmutzung oder Verschüttung mit einem Geschirrtuch oder einem Papiertuch. 4.Befolgen Sie die Schritte 2 bis 4 für "Alltägliche Verschmutzungen auf Glas" oben.	• Entfernen Sie Flecken, die durch Schmelzen und zuckerhaltige Lebensmittel oder Verschüttungen verursacht wurden, so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, können sie schwer zu entfernen sein oder sogar die Glasoberfläche dauerhaft beschädigen. • Schnittrisiko: Wenn die Sicherheitsabdeckung zurückgezogen ist, ist die Klinge in einem Schaber extrem scharf. Verwenden Sie sie mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie sie immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Verschüttetes auf den Touch-Steuerungen	1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds aus. 2. Saugen Sie die Verschüttung auf. 3. Wischen Sie den Bereich der Touch-Steuerungen mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab. 4. Trocknen Sie den Bereich vollständig mit einem Papiertuch ab. 5. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds wieder ein.	• Das Kochfeld kann piepen und sich von selbst ausschalten, und die Touch-Steuerungen funktionieren möglicherweise nicht, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Stellen Sie sicher, dass Sie den Bereich der Touch-Steuerungen trocken abwischen, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

Tipps und Hinweise

Problem	Mögliche Ursachen	Was tun
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet werden.	Kein Strom.	Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld an die Stromversorgung angeschlossen ist und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob es einen Stromausfall in Ihrem Haus oder Ihrer Gegend gibt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, rufen Sie einen qualifizierten Techniker an.
Touch-Bedienelemente reagieren nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entsperren Sie die Bedienelemente. Lesen Sie den Abschnitt "Verwendung Ihres Induktionskochfelds" für Anweisungen.
Die Touch-Bedienelemente sind schwer zu bedienen.	Es könnte eine leichte Wasserschicht über den Bedienelementen vorhanden sein oder Sie verwenden möglicherweise die Fingerspitze, wenn Sie die Bedienelemente berühren.	Stellen Sie sicher, dass der Bereich der Touch-Bedienelemente trocken ist, und verwenden Sie die Fingerkuppe, wenn Sie die Bedienelemente berühren.
Das Glas wird zerkratzt.	Raukantiges Kochgeschirr. Ungeeignete, abrasive Scheuermittel oder verwendete Reinigungsmittel.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden. Siehe "Das richtige Kochgeschirr auswählen". Siehe "Pflege und Reinigung".

Einige Pfannen machen knisternde oder klickende Geräusche.	Dies kann durch die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (unterschiedliche Metallschichten, die unterschiedlich vibrieren).	Dies ist normal für Kochgeschirr und deutet nicht auf einen Fehler hin.
Das Induktionskochfeld gibt bei Verwendung einer hohen Hitzeeinstellung ein leises Brummgeräusch von sich.	Dies wird durch die Technologie des Induktionskochens verursacht.	Dies ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder vollständig verschwinden, wenn Sie die Hitzeeinstellung verringern.
Ventilatorgeräusche kommen vom Induktionskochfeld.	Ein Kühlventilator in Ihrem Induktionskochfeld wurde aktiviert, um ein Überhitzen der Elektronik zu verhindern. Er kann auch weiterlaufen, nachdem Sie das Induktionskochfeld ausgeschaltet haben.	Dies ist normal und erfordert keine Maßnahmen. Schalten Sie den Strom zum Induktionskochfeld nicht ab, solange der Lüfter läuft.
Pfannen werden nicht heiß und erscheinen auf dem Display.	Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, weil sie nicht für das Induktionskochen geeignet ist. Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, weil sie zu klein für die Kochzone ist oder nicht richtig zentriert ist.	Verwenden Sie Kochgeschirr, das für das Induktionskochen geeignet ist. Siehe Abschnitt 'Das richtige Kochgeschirr auswählen'. Zentrieren Sie die Pfanne und stellen Sie sicher, dass ihr Boden zur Größe der Kochzone passt.
Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet, ein Signalton ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt (typischerweise abwechselnd mit ein oder zwei Ziffern in der Kochzeit-Anzeige).	Technischer Fehler.	Bitte notieren Sie sich die Fehlerbuchstaben und -zahlen, schalten Sie den Strom zum Induktionskochfeld an der Wand aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

Anzeige und Überprüfung des Fehlers

Wenn eine Abnormalität auftritt, wird das Induktionskochfeld automatisch in den Schutzmodus übergehen und entsprechende Schutzcodes anzeigen:

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
E4/E5	Temperatursensorfehler	Bitte kontaktieren Sie den Lieferanten.
E7/E8	Temperatursensor des IGBT-Ausfalls.	Bitte kontaktieren Sie den Lieferanten."
E2/E3	Abnormale Versorgungsspannung	Bitte überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Schalten Sie die Stromversorgung ein, nachdem die Stromversorgung normal ist.
E6/E9	Schlechte Wärmeabstrahlung des Induktionskochfelds	Bitte starten Sie neu, nachdem das Induktionskochfeld abgekühlt ist.

Die oben genannten sind die Bewertung und Überprüfung von häufigen Ausfällen. Bitte zerlegen Sie das Gerät nicht eigenständig, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

Technical Specification

Induktionskochfeld	I7205-3/I7204L-3/R7204FA-3
Kochzonen	4 Zones
Versorgungsspannung	220-240V~ 50/60Hz
Installierte elektrische Leistung	7200W
Arbeitsplattenproduktgröße (D X W X H) (mm)	590 × 520 × 58
Eingebaute Produktgröße (D X W X H) (mm)	560×490

Induktionskochfeld	IT72D05-3
Kochzonen	3 Zones
Versorgungsspannung	220-240V~ 50/60Hz
Installierte elektrische Leistung	7200W
Arbeitsplattenproduktgröße (D X W X H) (mm)	590 × 520 × 58
Eingebaute Produktgröße (D X W X H) (mm)	560×490

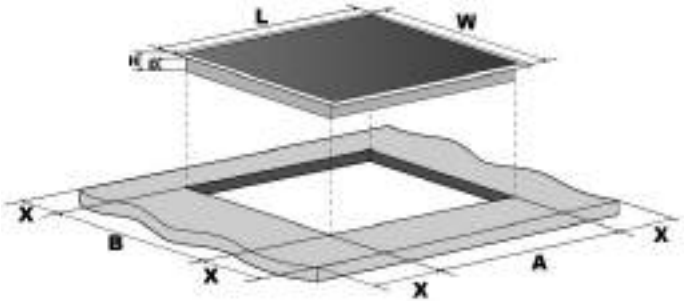
Gewicht und Abmessungen sind ungefähr. Da wir ständig bestrebt sind, unsere Produkte zu verbessern, können wir Spezifikationen und Designs ohne vorherige Ankündigung ändern.

Installation

Auswahl der Installationsausrüstung

- Schneiden Sie die Arbeitsfläche gemäß den im Zeichnung gezeigten Größen aus.
- Zur Installation und Verwendung ist ein Mindestabstand von 50 mm um das Loch herum zu erhalten.
- Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsplatten mindestens 30 mm dick sind. Bitte wählen Sie hitzebeständiges Arbeitsplattenmaterial, um größere Verformungen durch die Wärmestrahlung von der Kochplatte zu vermeiden. Wie unten gezeigt:

Warnung: Das Arbeitsplattenmaterial muss imprägniertes Holz oder ein anderes Isoliermaterial verwenden.

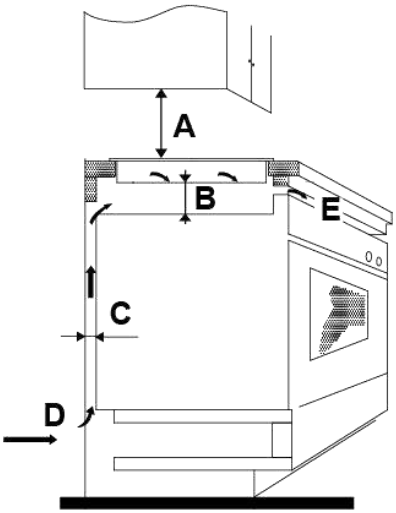


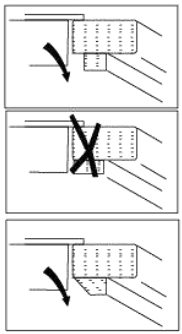


	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
I7205-3/ IT72D05-3 / I7204L-3 / R7204FA-3	590	520	58	54	560	490	50 mini

Unter allen Umständen stellen Sie sicher, dass der Kochfeld gut belüftet ist und die Luftein- und -auslässe nicht blockiert sind. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld in einem guten Arbeitszustand ist. Wie unten gezeigt.

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





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

Vor der Installation des Kochfelds stellen Sie sicher, dass

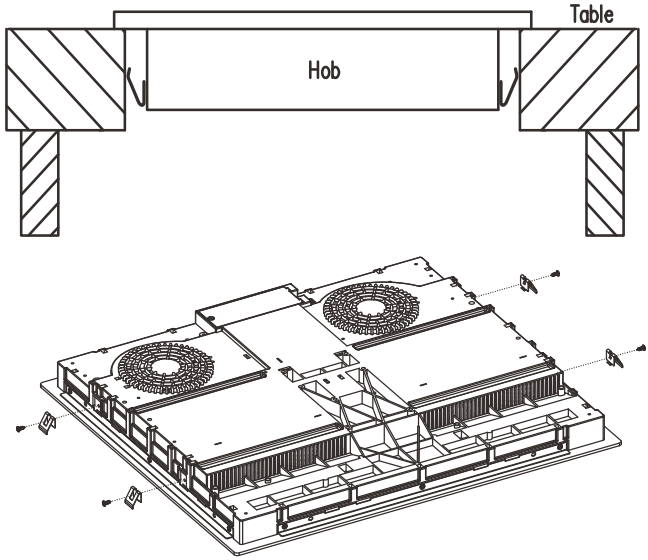
- Die Arbeitsfläche ist quadratisch und eben, und es gibt keine strukturellen Elemente, die Platzanforderungen behindern.
- Die Arbeitsfläche besteht aus hitzebeständigem Material.
- Wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert ist, verfügt der Backofen über einen eingebauten Kühlventilator.
- Die Installation erfolgt unter Einhaltung aller Freiraumvorschriften sowie geltender Normen und Vorschriften.
- Ein geeigneter Trennschalter, der eine vollständige Trennung von der Netzstromversorgung ermöglicht, ist in der festen Verdrahtung integriert, montiert und positioniert, um den örtlichen Verdrahtungsvorschriften zu entsprechen.
- Der Trennschalter muss einen zugelassenen Typ aufweisen und in allen Polen (oder in allen aktiven [Phasen-] Leitern, wenn die örtlichen Verdrahtungsvorschriften diese Variation zulassen) einen Luftspalt von 3 mm für den Kontakt trennung bereitstellen.
- Der Trennschalter ist für den Kunden leicht zugänglich, wenn das Kochfeld installiert ist.
- Konsultieren Sie örtliche Baubehörden und -vorschriften, wenn Sie Zweifel an der Installation haben.
- Verwenden Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (wie Keramikfliesen) für die Wände um das Kochfeld herum.

Wenn Sie den Kochfeld installiert haben, stellen Sie sicher, dass

- Das Stromversorgungskabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist.
- Es gibt ausreichenden Luftstrom von außerhalb der Schränke zur Unterseite des Kochfelds.
- Wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrankplatz installiert ist, eine thermische Schutzbarriere unterhalb der Unterseite des Kochfelds installiert ist.
- Der Isolierschalter für den Kunden leicht zugänglich ist.

Das Anbringen der Befestigungswinkel

- Die Einheit sollte auf einer stabilen, glatten Oberfläche platziert werden (verwenden Sie die Verpackung). Wenden Sie keine Kraft auf die aus dem Kochfeld herausragenden Bedienelemente an.
- Befestigen Sie das Kochfeld nach der Installation mit vier Halterungen am Boden des Kochfelds (siehe Bild).

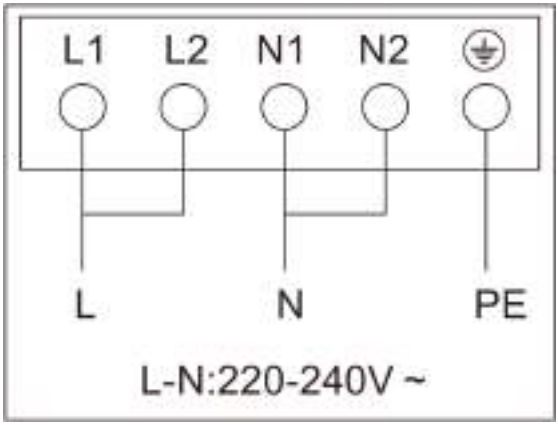


Vorsichtsmaßnahmen:

- Das Kochfeld muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Wir haben Fachleute zu Ihrer Verfügung. Bitte führen Sie die Installation niemals selbst durch.
- Das Kochfeld darf nicht an Kühlgeräten, Geschirrspülern und Wäschetrocknern montiert werden.
- Das Kochfeld muss so installiert werden, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um seine Zuverlässigkeit zu verbessern.
- Die Wand und die induzierte Heizzone über der Arbeitsfläche müssen Hitze standhalten können.
- Um Beschädigungen zu vermeiden, müssen die Sandwichschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.
- Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.
- Dieses Keramikfeld kann nur an eine Stromversorgung mit einer Systemimpedanz von höchstens 0,427 Ohm angeschlossen werden. Falls erforderlich, konsultieren Sie bitte Ihre Stromversorgungsbehörde für Informationen zur Systemimpedanz.

Anschließen des Kochfelds an die Netzstromversorgung

Die Stromversorgung sollte gemäß den entsprechenden Standards oder einem Einpol-Schutzschalter angeschlossen werden.



- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, sollte dies von einem Kundendiensttechniker mit den richtigen Werkzeugen durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an die Stromversorgung angeschlossen wird, muss ein allpoliger Leitungsschutzschalter installiert werden, wobei ein Mindestabstand von 1/8 Zoll zwischen den Kontakten einzuhalten ist.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass die richtige elektrische Verbindung hergestellt wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Das Kabel darf nicht gebogen oder zusammengepresst werden.
- Das Kabel muss regelmäßig überprüft und nur von einer qualifizierten Person ausgetauscht werden.

 **ENTSORGUNG:** **Entsorgen Sie dieses Produkt nicht als unsortierten kommunalen Abfall. Die getrennte Sammlung solcher Abfälle zur speziellen Behandlung ist erforderlich.**	Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Durch die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Geräts tragen Sie dazu bei, mögliche Umweltschäden und Gesundheitsrisiken zu verhindern, die durch eine unsachgemäße Entsorgung entstehen könnten. Das Symbol auf dem Produkt zeigt an, dass es nicht als normaler Hausmüll behandelt werden darf. Es sollte zu einer Sammelstelle für die Wiederverwertung von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden. Für die Entsorgung dieses Geräts ist eine spezielle Entsorgung erforderlich. Für weitere Informationen zur Behandlung, Rückgewinnung und Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Verwaltung, Ihren Haushaltsabfallservice oder das Geschäft, in dem Sie es gekauft haben. Für ausführlichere Informationen zur Behandlung, Rückgewinnung und Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihr örtliches Stadtbüro, Ihren Haushaltsabfallservice oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Gewährleistung & Kontaktinformationen

service@gudsunalkitchen.com

Nachricht mit einem Live-Gudsunal -Experten über WhatsApp

Ein jahr garantie

Auftragsnummer:

Kaufdatum:

Email:

★ Bitte senden Sie die oben genannten Informationen an unser Serviceteam für eine 1-jährige Garantieregistrierung und erhalten Sie die zusätzliche Belohnung.

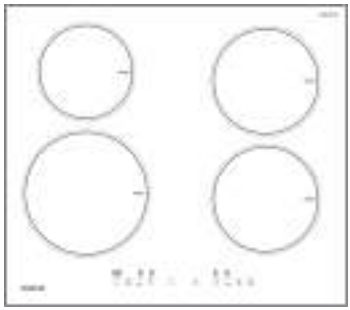
Gudsunal

Gudsunal

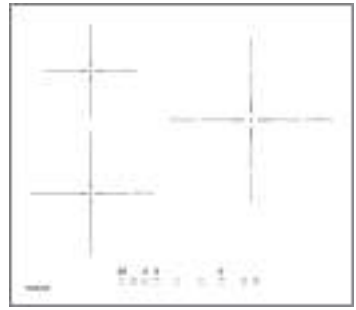
Piano cottura a induzione

Manuale di istruzioni

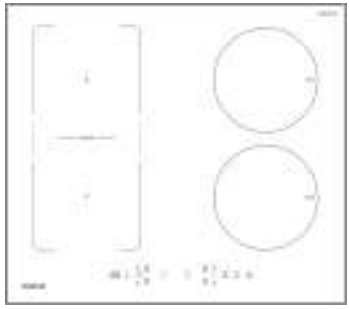
Numero di modello: I7205-3



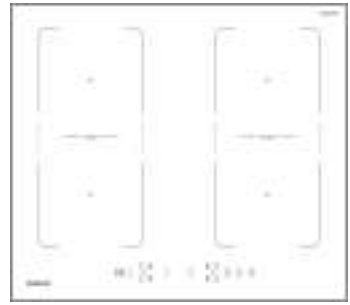
Numero di modello: IT72D05-3



Numero di modello: I7204L-3



Numero di modello: R7204FA-3





Grazie per aver scelto l'elettrodomestico Gudsunal per la tua casa! Raccomandiamo di dedicare del tempo alla lettura di questo Manuale di Istruzioni/Installazione per comprendere appieno come installarlo correttamente e utilizzarlo. Leggi attentamente tutte le istruzioni sulla sicurezza prima dell'uso e conserva questo Manuale di Istruzioni/Installazione per riferimenti futuri.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

SI PREGA DI LEGGERE ATTENTAMENTE LE SEGUENTI ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO.

Installazione

Pericolo di shock elettrico

- Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica principale prima di eseguire qualsiasi lavoro o manutenzione su di esso.
- La connessione a un sistema di cablaggio di terra affidabile è essenziale e obbligatoria.
- Deve essere incorporato nel cablaggio fisso un mezzo di disconnessione conforme alle norme di cablaggio.
- Le modifiche al sistema di cablaggio domestico devono essere effettuate solo da un elettricista qualificato.
- La mancata osservanza di questo avviso potrebbe comportare un rischio di shock elettrico o morte.

Pericolo di taglio

- Fare attenzione - i bordi dei pannelli sono taglienti.
- La mancanza di cautela potrebbe causare lesioni o tagli.

Istruzioni importanti sulla sicurezza

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare questo elettrodomestico.
- Non devono mai essere posizionati materiali o prodotti combustibili su questo elettrodomestico.
- Si prega di rendere disponibili queste informazioni alla persona responsabile dell'installazione dell'elettrodomestico in quanto potrebbe ridurre i costi di installazione.
- Per evitare un pericolo, questo elettrodomestico deve essere installato secondo queste istruzioni di installazione.
- Questo elettrodomestico deve essere correttamente installato e messo a terra solo da personale adeguatamente qualificato.
- Questo elettrodomestico dovrebbe essere collegato a un circuito che incorpora un'interruttore di isolamento che fornisce una disconnessione completa dall'alimentazione.
- ATTENZIONE: utilizzare solo protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'elettrodomestico da cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni per l'uso come idonee o protezioni per il piano cottura incorporate nell'elettrodomestico. L'uso di protezioni inappropriati può causare incidenti.
- La mancata installazione corretta dell'elettrodomestico potrebbe invalidare qualsiasi garanzia o reclamo di responsabilità.
- Per quanto riguarda i dettagli dell'installazione, si

prega di fare riferimento alla sezione <Installazione>.

Funzionamento e manutenzione

Pericolo di scossa elettrica

- Non cucinare su un piano cottura rotto o crepato. Se la superficie del piano cottura è rotta o crepata, spegnere immediatamente l'elettrodomestico dalla rete elettrica (interruttore a muro) e contattare un tecnico qualificato.
- Spegnere il piano cottura dall'interruttore a parete prima di pulire o eseguire la manutenzione.
- La mancata osservanza di questo avviso potrebbe comportare un rischio di scossa elettrica o morte.

Pericolo per la salute

- Questo elettrodomestico è conforme alle normative sulla sicurezza elettromagnetica.

Pericolo di superficie calda

- Durante l'uso, le parti accessibili di questo elettrodomestico diventeranno abbastanza calde da causare ustioni.
- Non permettere al tuo corpo, ai vestiti o a qualsiasi altro oggetto diverso dalle pentole adatte di entrare in contatto con il vetro ceramico finché la superficie non si sarà raffreddata.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posizionati sulla superficie del piano cottura in quanto possono surriscaldarsi.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non siano continuamente sorvegliati.

- Le maniglie delle pentole possono essere calde al tatto. Controllare che le maniglie delle pentole non sporgano su altre zone di cottura che sono accese. Tenere le maniglie fuori dalla portata dei bambini.
- La mancata osservanza di questo avviso potrebbe causare ustioni e scottature.

Pericolo di taglio

- La lama affilata di uno spatolino per piano cottura è esposta quando la copertura di sicurezza è ritratta. Usare con estrema cautela e conservare sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.
- La mancanza di cautela potrebbe causare lesioni o tagli.

Istruzioni importanti sulla sicurezza

- Mai lasciare l'elettrodomestico incustodito durante l'uso. Lo sforamento dell'ebollizione causa fumo e sversamenti oleosi che possono incendiarsi.
- Non utilizzare mai il tuo elettrodomestico come piano di lavoro o di stoccaggio.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'elettrodomestico.
- Non utilizzare mai il tuo elettrodomestico per riscaldare
  o scaldare l'ambiente.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto in questo manuale (ovvero utilizzando i comandi touch).
- Non permettere ai bambini di giocare con l'elettrodomestico o di sedersi, stare in piedi o arrampicarsi su di esso.
- Non conservare oggetti di interesse per i bambini nei

mobili sopra l'elettrodomestico. I bambini che si arrampicano sul piano cottura potrebbero rimanere gravemente feriti.

- Non lasciare mai i bambini da soli o non sorvegliati nell'area in cui è in uso l'elettrodomestico.
- I bambini o le persone con una disabilità che limita la loro capacità di utilizzare l'elettrodomestico dovrebbero essere istruiti da una persona responsabile e competente. L'istruttore dovrebbe essere sicuro che possano utilizzare l'elettrodomestico senza pericolo per sé stessi o per l'ambiente circostante.
- Non riparare o sostituire alcuna parte dell'elettrodomestico a meno che non sia specificamente raccomandato nel manuale. Tutta l'assistenza tecnica deve essere eseguita da un tecnico qualificato.
- Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire il tuo piano cottura.
- Non posizionare o far cadere oggetti pesanti sul tuo piano cottura.
- Non stare in piedi sul tuo piano cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi frastagliati o trascinare pentole sulla superficie in vetro poiché ciò potrebbe graffiare il vetro.
- Non utilizzare spugnette abrasive o altri agenti di pulizia abrasivi aggressivi per pulire il tuo piano cottura, poiché potrebbero graffiare il vetro ceramico.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di servizio o da persone altrettanto qualificate per evitare

pericoli.

- Questo elettrodomestico è destinato all'uso solo in ambienti domestici! L'uso commerciale di qualsiasi tipo non è coperto dalla garanzia del produttore!
- ATTENZIONE: l'elettrodomestico e le sue parti accessibili diventano caldi durante l'uso.
- Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non siano continuamente sorvegliati.
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza se sono stati supervisionati o istruiti sull'uso dell'elettrodomestico in modo sicuro e comprendono i rischi coinvolti.
- I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- ATTENZIONE: la cottura non sorvegliata su un piano cottura con grasso o olio può essere pericolosa e può causare incendi. NON provare mai a spegnere un incendio con acqua, ma spegnere l'elettrodomestico e quindi coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- ATTENZIONE: Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- ATTENZIONE: Se la superficie è crepata, spegnere l'elettrodomestico per evitare il rischio di scossa

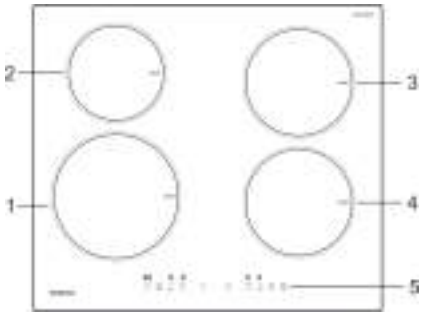
elettrica, per le superfici del piano cottura in vetroceramica o materiale simile che proteggono le parti attive.

- Non utilizzare un pulitore a vapore.
- L'elettrodomestico non è destinato ad essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- ATTENZIONE: il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere continuamente sorvegliato.
- Il cavo di alimentazione non può essere accessibile dopo l'installazione.

Panoramica del prodotto

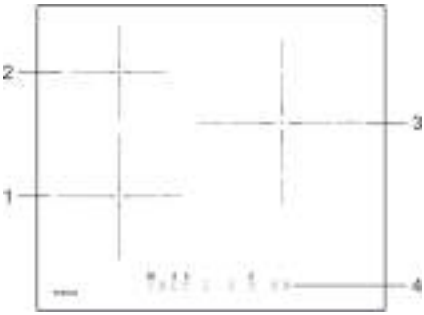
Vista dall'alto

NUMERO DI MODELLO: I7205-3



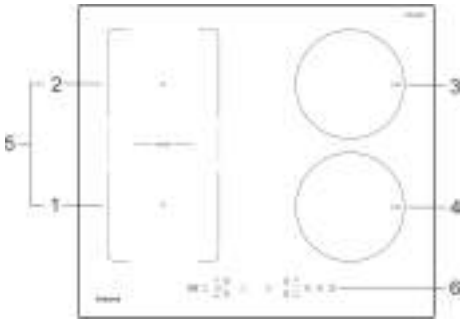
1. Ø210mm,2300W, con boost a 3000W
2. Ø160mm,1200W, con boost a 1500W
3. Ø180mm,1800W, con boost a 2100W
4. Ø180mm,1800W, con boost a 2100W
5. Pannello di controllo

NUMERO DI MODELLO: IT72D05-3



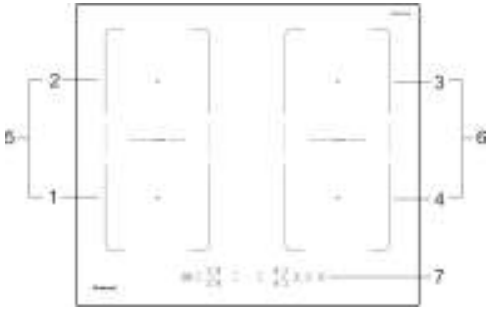
1. Ø210mm,1800W, con boost a 2100W
2. Ø160mm,1200W, con boost a 1500 W
3. Ø180/280mm,3000W, con boost a 3600W
4. Pannello di controllo

NUMERO DI MODELLO: I7204L-3



1. Ø180mm,1800W, con boost a 2100W
2. Ø180mm,1800W, con boost a 2100W
3. Ø180mm,1800W, con boost a 2100W
4. Ø180mm,1800W, con boost a 2100W
5. 380*180mm, max. 3600W
6. Pannello di controllo

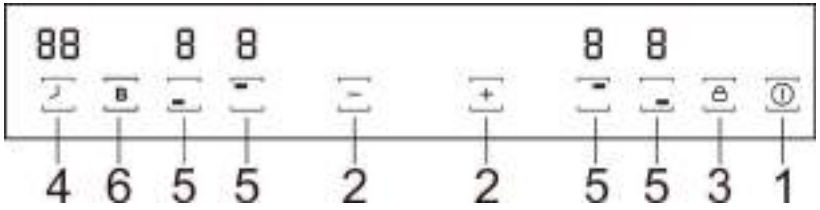
NUMERO DI MODELLO: R7204FA-3



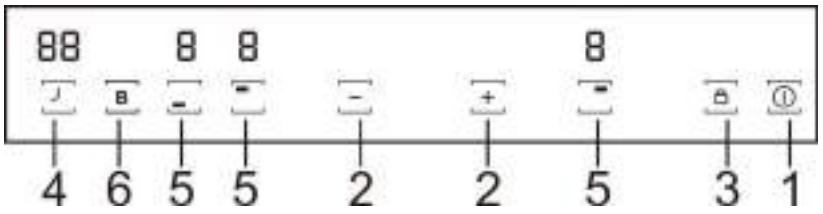
1. Ø180mm,1800W, con boost a 2100W
2. Ø180mm,1800W, con boost a 2100W
3. Ø180mm,1800W, con boost a 2100W
4. Ø180mm,1800W, con boost a 2100W
5. 380*180mm, max. 3600W
6. 380*180mm, max. 3600W
7. Pannello di controllo

Pannello di controllo

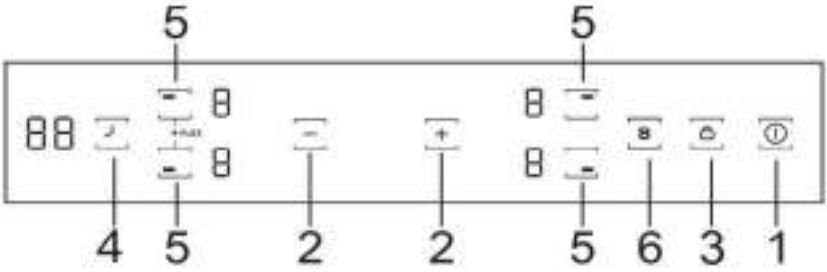
NUMERO DI MODELLO: I7205-3



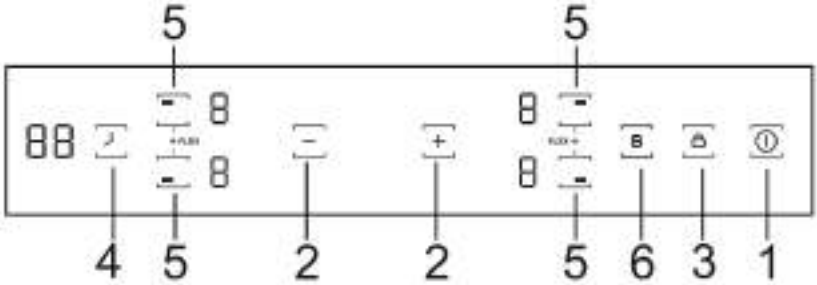
NUMERO DI MODELLO: IT72D05-3



NUMERO DI MODELLO: I7204L-3



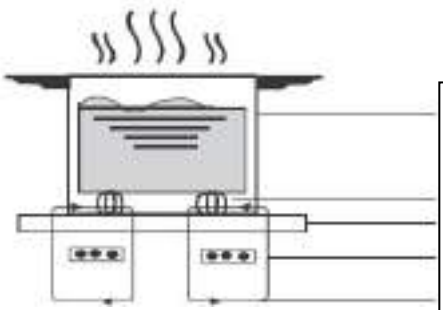
NUMERO DI MODELLO: R7204FA-3



1. Interruttore ON/OFF
2. Selezione livello di potenza
3. Blocco bambini
4. Impostazione del timer
5. Selezione zona di riscaldamento
6. Controllo di potenziamento

Una parola sulla cottura a induzione

La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. Funziona tramite vibrazioni elettromagnetiche che generano calore direttamente nella pentola, anziché riscaldare indirettamente la superficie di vetro. Il vetro diventa caldo solo perché la pentola lo riscalda.



Pentola di ferro

Circuito magnetico
Piastra in vetroceramica
Bobina di induzione
Correnti indotte

Scegliere le pentole giuste

- Utilizzare solo pentole con una base adatta alla cottura a induzione. Cercare il simbolo dell'induzione sulla confezione o sul fondo della pentola.
- Può verificare se la sua pentola è adatta eseguendo un test con un magnete. Avvicini un magnete al fondo della pentola. Se viene attratto, la pentola è adatta per l'induzione.
- Se non ha un magnete:
  1. Versi un po' d'acqua nella pentola che desidera controllare.
  2. Segua i passaggi sotto 'Per iniziare a cucinare'.
  3. Se non lampeggia sul display e l'acqua si riscalda, la pentola è adatta.



- I pentolame realizzati con i seguenti materiali non sono adatti: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.

Dimensione del bruciatore (mm)	Pentola minima (diametro /mm)
160	120
180	140
210	180
Zona ponte (380*180mm)	250

Informazioni sul prodotto

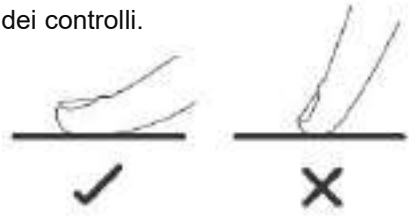
La piastra in ceramica può soddisfare diverse esigenze culinarie grazie al riscaldamento a resistenza, al controllo micro-computerizzato e alla selezione multi-potenza, diventando davvero la scelta ottimale per le famiglie moderne. La piastra si concentra sui clienti e adotta un design personalizzato. La piastra offre prestazioni sicure e affidabili, rendendo la vita comoda e consentendo di godersi appieno il piacere della vita.

Utilizzo del tuo nuovo piano cottura

- Leggere questa guida, prestando particolare attenzione alla sezione "Avvertenze di sicurezza".
- Rimuovi eventuali pellicole protettive che potrebbero essere ancora presenti sul piano cottura a induzione.

Utilizzo dei controlli touch

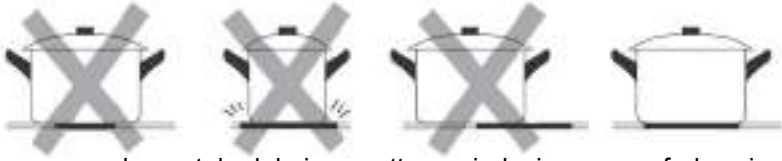
- I controlli rispondono al tocco, quindi non è necessario applicare alcuna pressione.
- Utilizza la parte della punta del dito, non la sua estremità.
- Sentirai un segnale acustico ogni volta che un tocco viene registrato.
- Assicurati che i controlli siano sempre puliti, asciutti e che non ci sia nessun oggetto (ad esempio, un utensile o un panno) che li copra. Anche una sottile pellicola d'acqua potrebbe rendere difficoltoso il funzionamento dei controlli.



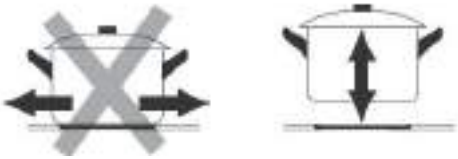
Non utilizzare pentole con bordi frastagliati o base curva.



Assicurati che la base della tua pentola sia liscia, aderisca perfettamente al vetro e abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Posiziona sempre al centro la pentola sulla zona di cottura.



Solleva sempre le pentole dal piano cottura a induzione - non farle scivolare, altrimenti potrebbero graffiare il vetro.



Utilizzo del tuo piano cottura

Per iniziare a cucinare

- Dopo l'accensione, il segnale acustico emette un bip, tutti gli indicatori si accendono per 1 secondo e poi si spengono, indicando che il piano cottura è entrato in modalità standby.

1. Toccare l'interruttore ON/OFF , tutti gli indicatori mostrano '-'.



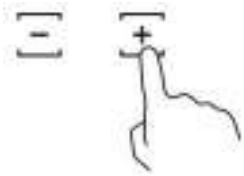
2. Posiziona una pentola adatta sulla zona di cottura che desideri utilizzare. Assicurati che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.

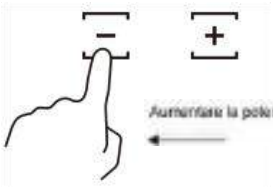


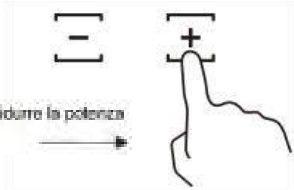
3. Tocca il controllo di selezione della zona di riscaldamento e un indicatore accanto al tasto lampeggerà.



4. Seleziona un'impostazione di calore toccando il controllo "-" o "+".
   - Se non scegli un'impostazione di calore entro 1 minuto, il piano cottura a induzione si spegnerà automaticamente. Dovrai ricominciare da capo dal passaggio 1.
   - Puoi modificare l'impostazione di calore in qualsiasi momento durante la cottura.

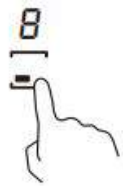




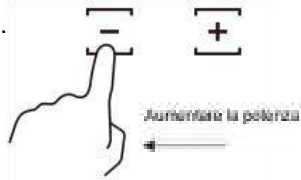


Quando hai finito di cucinare

1. Toccare la selezione della zona di riscaldamento che si desidera spegnere.



2. Spegnere la zona di cottura scendendo fino a "0". Assicurarsi che il display mostri "0".



3. Spegnere l'intero piano cottura toccando il controllo ON/OFF.



4. Attenzione alle superfici calde

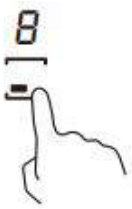
   "H" apparirà, il che significa che la zona di cottura è troppo calda per essere toccata. Sparirà quando la superficie si sarà raffreddata a una temperatura sicura. Può anche essere utilizzato come funzione di risparmio energetico se si desidera riscaldare ulteriori pentole, utilizzare il piano cottura che è ancora caldo.



Utilizzando la funzione di Boost

Attivare la funzione di boost

1. Selezionare la zona con la funzione di boost (zona anteriore).



Nota: L'impostazione di potenza della zona del ponte funziona allo stesso modo di qualsiasi altra zona normale.

2. Toccare il tasto 'Boost' B finché l'indicazione del livello di potenza mostra 'P'.

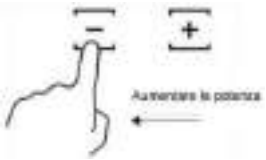


Annullare la funzione di Boost

1. Selezionare la zona con la funzione di boost (zona anteriore).



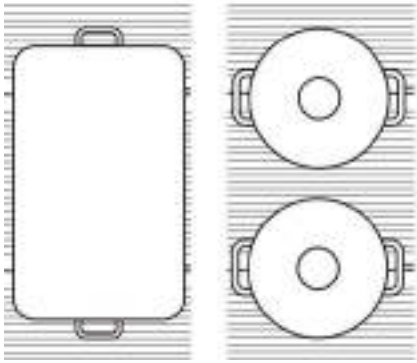
2. Toccare il controllo "-" per annullare la funzione di Boost e selezionare il livello che si desidera impostare.



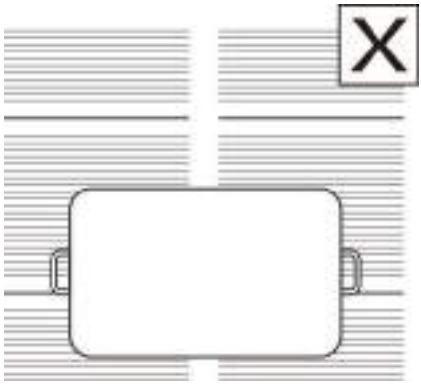
• La funzione di boost può durare solo 5 minuti, dopodiché la zona passerà automaticamente al livello 9.

Utilizzo della funzione zona flessibile (I7204L-3/R7204FA-3)

- Questo può essere utilizzato come una singola zona o come due zone individuali a seconda delle esigenze di cottura in ogni situazione.
- È composto da due induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente. Quando la zona flessibile è in funzione, solo la zona coperta dalla pentola è attivata. Questa funzione funziona solo sulle zone di cottura 1# e 2#.
- Per garantire che la pentola venga rilevata e il calore distribuito uniformemente, posizionare correttamente al centro la pentola.

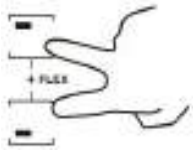


- Una piastra con più di una zona flessibile, non è consigliabile utilizzare più zone contemporaneamente per una singola pentola.



Come una singola zona.
Attivare la funzione della zona flessibile

1. Per attivare l'area flessibile come una singola zona grande, toccare contemporaneamente il tasto della zona anteriore e il tasto della zona posteriore.



2. Il segnale acustico suona per indicare che il piano cottura a induzione entra nella selezione della zona flessibile, e il relativo indicatore lampeggia.

3. Seleziona il livello di potenza che desideri impostare toccando il controllo '-' o '+'.



Annullare la funzione della zona flessibile

1. Toccare uno dei tasti della zona anteriore e il tasto della zona posteriore per annullare la funzione della zona flessibile. (La zona anteriore)

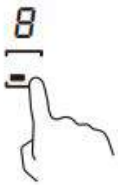


2. L'impostazione della potenza funziona allo stesso modo di qualsiasi altra area normale.

Come due zone indipendenti

Per utilizzare la zona flessibile come due zone diverse con impostazioni di potenza differenti.

1. Toccare il controllo di selezione della zona di riscaldamento. (La zona anteriore)



2. Seleziona il livello che desideri impostare toccando il controllo '-' o '+'.



*Se non selezioni una temperatura entro 1 minuto, il piano cottura a induzione si spegnerà automaticamente.

Blocco dei controlli

- È possibile bloccare i controlli per evitare utilizzi accidentali (ad esempio, che i bambini accendano accidentalmente le zone di cottura).
- Quando i controlli sono bloccati, tutti i controlli tranne il controllo ON/OFF sono disabilitati.

Per bloccare i controlli

Toccare il controllo del blocco tasti . L'indicatore del timer mostrerà "Lo"

Per sbloccare i controlli

1. Assicurarsi che il piano cottura sia acceso.
2. Toccare e tenere premuto il controllo di blocco tasti per 3 secondi.
3. Ora puoi iniziare ad utilizzare il tuo piano cottura

Quando il piano cottura è in modalità di blocco, tutti i controlli sono disabilitati tranne l'ON/OFF. È sempre possibile spegnere il piano cottura con il controllo ON/OFF in caso di emergenza, ma è necessario sbloccare il piano cottura prima nella prossima operazione.

Avviso di calore residuo

Quando il piano cottura è stato in funzione per un po' di tempo, rimarrà un po' di calore residuo. La lettera "H" appare per avvisarti di stare lontano da esso.



Spegnimento automatico

La funzione di sicurezza del piano cottura è lo spegnimento automatico. Questo avviene ogni volta che dimentichi di spegnere una zona di cottura. I tempi predefiniti di spegnimento sono mostrati nella tabella qui sotto:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Timer di lavoro predefinito (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Utilizzo del timer

Puoi utilizzare il timer in due modi differenti:

- Puoi utilizzarlo come avviso di fine cottura. In questo caso, il timer non spegnerà alcuna zona di cottura quando il tempo impostato sarà trascorso.
- Puoi utilizzarlo come timer di spegnimento per spegnere una o più zone di cottura dopo che il tempo è scaduto.

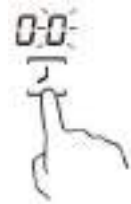
* Puoi impostare il timer fino a 99 minuti.

Utilizzo del timer come avviso di fine cottura

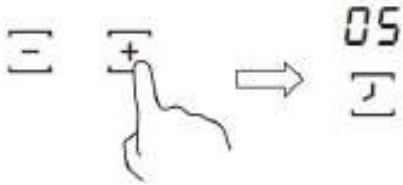
1. Assicurati che il piano cottura sia acceso. E il tasto di selezione della zona non è attivato (l'indicazione della zona ' ▬ ' non lampeggia).

Nota: puoi impostare l'avviso di fine cottura prima o dopo aver impostato la potenza della zona di cottura.

2. Tocca il tasto del timer, "00" verrà mostrato nel display del timer e "0" lampeggerà.



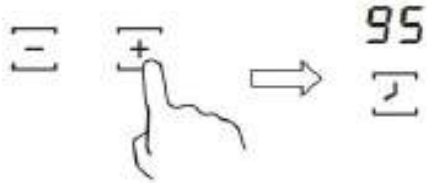
3. Imposta il tempo toccando il controllo "-" o "+" del timer (ad esempio, 5).



4. Tocca nuovamente il controllo del timer, quindi "0" lampeggerà.



5. Imposta il tempo toccando il controllo "-" o "+" (ad esempio, 9), ora il timer impostato è di 95 minuti.



6. Quando il tempo è impostato, inizierà immediatamente a contare alla rovescia. Il display mostrerà il tempo rimanente.

7. Il segnale acustico emetterà bip per 30 secondi e l'indicatore del timer mostrerà "- -".



* Se non selezioni un'impostazione del tempo entro 1 minuto, il timer si spegnerà automaticamente.

Utilizzo del timer per spegnere una o più zone di cottura

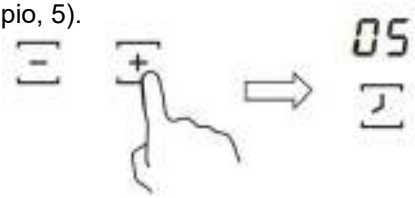
1. Toccare il controllo di selezione della zona di riscaldamento per cui si desidera impostare il timer.



2. Toccare il controllo del timer, verrà mostrato "00" nel display del timer e il "0" lampeggerà.



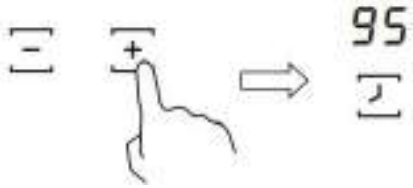
3. Imposta il tempo toccando il controllo "-" o "+" (ad esempio, 5).



4. Toccare nuovamente il controllo del timer, il "0" lampeggerà.



5. Imposta il tempo toccando il controllo "-" o "+" (ad esempio, 9), ora il timer impostato è di 95 minuti.



6. Quando il tempo è impostato, inizierà immediatamente a contare alla rovescia. Il display mostrerà il tempo rimanente.

NOTA: Ci sarà un punto rosso nell'angolo in basso a destra dell'indicazione del livello di potenza che indica che la zona è selezionata.

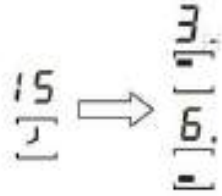


7. Quando il timer di cottura scade, la corrispondente zona di cottura si spegnerà automaticamente.

Nota: Le altre zone di cottura continueranno a funzionare se sono state precedentemente accese.

Se il timer è impostato su più zone:

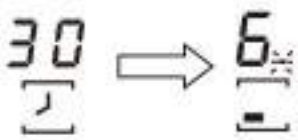
1. Quando imposti il timer per più zone di cottura, vengono indicate le luci rosse delle zone di cottura interessate. Il display del timer mostra il minimo del timer. Il punto della zona corrispondente lampeggia.



(impostato su 15 minuti)

(impostato su 45 minuti)

2. Una volta che il timer di conto alla rovescia scade, la zona corrispondente si spegnerà. Quindi mostrerà il nuovo minimo del timer e il punto della zona corrispondente lampeggerà.



Nota: Tocca il controllo di selezione della zona di riscaldamento, il timer corrispondente verrà mostrato nell'indicatore del timer.

Annullato il timer

1. Toccare il controllo di selezione della zona di riscaldamento per cui si desidera annullare il timer.



2. Toccare il controllo del timer, l'indicatore lampeggerà.



3. Toccare contemporaneamente i controlli "-" "+" per impostare il timer su "00", il timer viene annullato.

Linee guida per la cottura

Fai attenzione quando friggi perché l'olio e il grasso si riscaldano molto rapidamente, specialmente se stai usando la funzione Boost. A temperature estremamente elevate, l'olio e il grasso si accenderanno spontaneamente, presentando un grave rischio di incendio.

Suggerimenti per la cottura

- Quando il cibo raggiunge il punto di ebollizione, riduci l'impostazione della potenza.
- Utilizzare un coperchio ridurrà i tempi di cottura e risparmierà energia trattenendo il calore.

- Riduci al minimo la quantità di liquido o grasso per ridurre i tempi di cottura.
- Inizia a cucinare con un'impostazione alta e riduci l'impostazione quando il cibo si è riscaldato.

Cuocere a fuoco lento, cuocere il riso

- La cottura a fuoco lento avviene al di sotto del punto di ebollizione, intorno ai 85˚C, quando le bolle si alzano occasionalmente in superficie del liquido di cottura. È la chiave per zuppe deliziose e stufati teneri perché i sapori si sviluppano senza cuocere eccessivamente il cibo. Si dovrebbero anche cuocere salse a base di uova e addensate con farina al di sotto del punto di ebollizione.
- Alcune preparazioni, incluida la cottura del riso mediante il metodo di assorbimento, potrebbero richiedere un'impostazione più alta rispetto alla impostazione più bassa per garantire che il cibo sia cotto correttamente nel tempo raccomandato.

Rosolare la bistecca

Per cuocere bistecche succulente e saporite:

1. Lascia la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.
2. Scaldare una padella pesante.
3. Spennella entrambi i lati della bistecca con olio. Versa un piccola quantità di olio nella padella calda e poi abbassa la carne sulla padella calda.
4. Girare la bistecca solo una volta durante la cottura. Il tempo di cottura esatto dipenderà dallo spessore della bistecca e da quanto cotta la vuoi. I tempi possono variare da circa 2 a 8 minuti per lato. Premi la bistecca per valutare quanto è cotta: più è soda, più sarà cotta a puntino.
5. Lascia riposare la bistecca su un piatto caldo per qualche minuto per permetterle di rilassarsi e diventare tenera prima di servirla.

Per saltare in padella

1. Scegli un wok con base piatta compatibile o una grande padella.
2. Prepara tutti gli ingredienti e l'attrezzatura. La preparazione dello stir-fry deve essere veloce. Se stai cucinando grandi quantità, cuoci il cibo in diverse piccole porzioni.
3. Preriscalda la padella brevemente e aggiungi due cucchiai di olio.
4. Cuoci prima la carne, mettila da parte e mantienila calda.
5. Saltare in padella le verdure. Quando sono calde ma ancora croccanti, abbassa l'impostazione di cottura, rimetti la carne nella padella e aggiungi la salsa.

6. Mescola gli ingredienti delicatamente per assicurarti che siano riscaldati uniformemente.
7. Servi immediatamente.

Impostazioni di calore

Impostazione di calore	Idoneità
1 - 2	• Riscaldamento delicato per piccole quantità di cibo • Scioglimento cioccolato, burro e cibi che bruciano facilmente • Sobbalzare delicato • Riscaldamento lento
3 - 4	• Riscaldare • Sobbalzare rapido • Cottura del riso
5 - 6	• Pancake
7 - 8	• Saltare in padella • Cottura della pasta
9	• Saltare in padella • Rosolare • Portare la zuppa a ebollizione • Far bollire l'acqua

Cura e pulizia

Cosa?	Come?	Importante!
Lo sporco quotidiano sul vetro (impronte digitali, segni, macchie lasciate dal cibo o da fuoriuscite non zuccherine sul vetro)	1. Spegnere l'alimentazione del piano cottura. 2. Applicare un detergente per il piano cottura mentre il vetro è ancora tiepido (ma non caldo!). 3. Sciacquare e asciugare con un panno pulito o carta assorbente. 4. Riaccendere l'alimentazione del piano cottura.	• Quando l'alimentazione del piano cottura è spenta, non ci sarà nessuna indicazione di "superficie calda", ma la zona di cottura potrebbe comunque essere calda! Fare estrema attenzione. • Spugnette abrasive resistenti, alcune spugnette in nylon e agenti di pulizia abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare se il proprio detergente o spugna è adatto. • Non lasciare mai residui di pulizia sul piano cottura: il vetro potrebbe macchiarsi.
Trabocchi, scioglimenti e spilli zuccherini caldi sul vetro.	Rimuovere immediatamente questi residui con una spatola per pesce, un coltello da pittore o un raschietto a lama adatto per i piani cottura in vetroceramica, ma fare attenzione alle superfici calde delle zone di cottura: 1.Spegnere l'alimentazione del piano cottura dalla presa a muro. 2.Tenere la lama o l'utensile inclinato di 30° e raschiare lo sporco o il liquido verso un'area fredda del piano cottura. 3.Pulire lo sporco o il liquido con un panno o carta assorbente. 4.Seguire i passaggi da 2 a 4 per "Sporcizia quotidiana sul vetro" sopra.	• Rimuovere le macchie lasciate da scioglimenti e cibi zuccherini o fuoriuscite il prima possibile. Se lasciate raffreddare sul vetro, potrebbero essere difficili da rimuovere o addirittura danneggiare permanentemente la superficie in vetro. • Pericolo di taglio: quando il coperchio di sicurezza è ritratto, la lama in un raschietto è affilatissima. Usare con estrema attenzione e conservare sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.
Fuoriuscite sui comandi touch	1.Spegnere l'alimentazione del piano cottura. 2.Assorbire la fuoriuscita. 3.Pulire l'area dei comandi touch con una spugna o un panno pulito inumidito. 4.Asciugare completamente l'area con un foglio di carta assorbente. 5. Riaccendere l'alimentazione del piano cottura.	• Il piano cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi da solo, e i controlli touch potrebbero non funzionare mentre ci sono liquidi su di essi. Assicurati di asciugare completamente l'area dei controlli touch prima di riaccendere il piano cottura.

Suggerimenti e consigli

Problema	Cause possibili	Cosa fare
Il piano cottura non si accende.	nessuna alimentazione	Assicurati che il piano cottura sia collegato all'alimentazione e che sia acceso. Controlla se c'è un'interruzione di corrente nella tua casa o zona. Se hai controllato tutto e il problema persiste, chiama un tecnico qualificato.
I controlli touch non rispondono.	I controlli sono bloccati.	Sblocca i controlli. Consulta la sezione "Utilizzo del tuo piano cottura a induzione" per le istruzioni.
I controlli touch sono difficili da utilizzare.	Potrebbe esserci un leggero strato d'acqua sui controlli o potresti utilizzare la punta del dito quando tocchi i controlli.	Assicurati che l'area dei controlli touch sia asciutta e utilizza la parte piana del dito quando tocchi i controlli.
Il vetro si sta graffiando.	Le pentole con bordi ruvidi. Utilizzo di spugnette abrasive non adatte o prodotti per la pulizia inappropriati.	Utilizzare pentole con basi piatte e lisce. Consultare "Scegliere le pentole giuste". Vedere "Cura e pulizia".
Alcune pentole emettono rumori di crepitio o scricchiolio.	Questo potrebbe essere causato dalla costruzione delle tue pentole (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).	Questo è normale per le pentole e non indica un difetto.
Il piano cottura a induzione emette un leggero ronzio quando utilizzato con impostazioni di calore elevate.	Questo è causato dalla tecnologia della cottura a induzione.	Questo è normale, ma il rumore dovrebbe calmarsi o scomparire completamente quando riduci l'impostazione del calore.
Rumore del ventilatore proveniente dal piano cottura a induzione.	È stato attivato un ventilatore di raffreddamento incorporato nel tuo piano cottura a induzione per evitare il surriscaldamento dell'elettronica. Potrebbe continuare a funzionare anche dopo aver spento il piano cottura a induzione.	Questo è normale e non richiede interventi. Non spegnere l'alimentazione del piano cottura a induzione dal muro mentre il ventilatore è in funzione.
Le pentole non diventano calde e appaiono sul display.	Il piano cottura a induzione non può rilevare la pentola perché non è adatta alla cottura a induzione. Il piano cottura a induzione non può rilevare la pentola perché è troppo piccola per la zona di cottura o non è correttamente centrata su di essa.	Utilizzare pentole adatte alla cottura a induzione. Consultare la sezione 'Scegliere le pentole giuste'. Centrare la pentola e assicurarsi che la sua base corrisponda alle dimensioni della zona di cottura.

Il piano cottura a induzione o una zona di cottura si è spento inaspettatamente, si sente un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (tipicamente alternato con uno o due cifre nel display del timer di cottura).	Errore tecnico.	Si prega di annotare le lettere e i numeri dell'errore, spegnere l'alimentazione del piano cottura a induzione dal muro e contattare un tecnico qualificato.

Visualizzazione e Ispezione del Guasto

Se si verifica un'anomalia, il piano cottura a induzione entrerà automaticamente nello stato di protezione e visualizzerà i codici di protezione corrispondenti:

Problema	Possibili cause	Cosa fare
E4/E5	Malfunzionamento del sensore di temperatura	Si prega di contattare il fornitore.
E7/E8	Malfunzionamento del sensore di temperatura dell'IGBT.	Si prega di contattare il fornitore.
E2/E3	Tensione di alimentazione anomala.	Si prega di verificare se l'alimentazione è normale. Accendere dopo che l'alimentazione è tornata normale.
E6/E9	Pessimo riscaldamento del piano cottura a induzione. Radiazione.	Si prega di riavviare dopo che il piano cottura a induzione si è raffreddato.

Quanto sopra rappresenta la valutazione e l'ispezione delle anomalie comuni. Si prega di non smontare l'unità da soli per evitare pericoli e danni al piano cottura a induzione.

Specifiche tecniche

Piano cottura a induzione	I7205-3/I7204L-3/R7204FA-3
Zone di cottura	4 Zones
Tensione di alimentazione	220-240V~ 50/60Hz
Potenza elettrica installata	7200W
Dimensioni del prodotto per piano di lavoro (D X W X H) (mm)	590 × 520 × 58
Dimensioni del prodotto da incasso (D X W X H) (mm)	560×490

Piano cottura a induzione	IT72D05-3
Zone di cottura	3 Zones
Tensione di alimentazione	220-240V~ 50/60Hz
Potenza elettrica installata	7200W
Dimensioni del prodotto per piano di lavoro (D X W X H) (mm)	590 × 520 × 58
Dimensioni del prodotto da incasso (D X W X H) (mm)	560×490

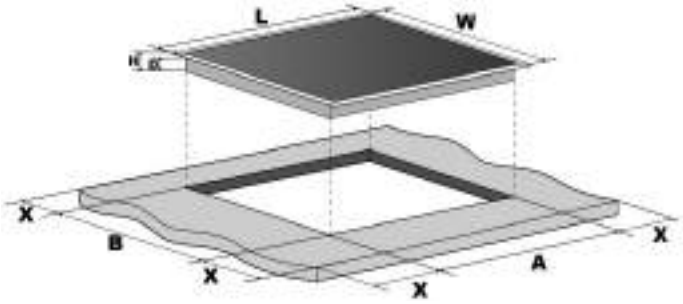
Il peso e le dimensioni sono approssimativi. Poiché cerchiamo continuamente di migliorare i nostri prodotti, potremmo modificare le specifiche e i design senza preavviso.

Installazione

Selezione dell'attrezzatura di installazione

- Tagliare il piano di lavoro secondo le dimensioni indicate nel disegno.
- Per l'installazione e l'uso, è necessario conservare un minimo di 50 mm di spazio intorno al foro.
- Assicurarsi che lo spessore del piano di lavoro sia di almeno 30 mm. Selezionare un materiale resistente al calore per il piano di lavoro per evitare deformazioni maggiori causate dalla radiazione di calore dalla piastra calda. Come mostrato di seguito:

Attenzione: Il materiale del piano di lavoro deve essere impregnato di legno o di un altro materiale isolante.

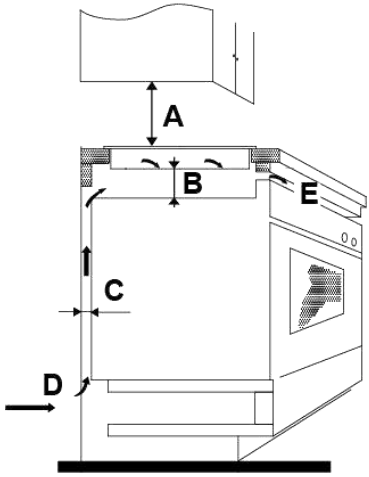


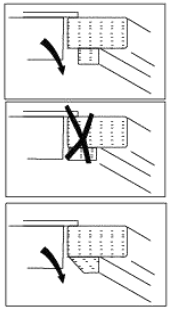


	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
I7205-3/ IT72D05-3 / I7204L-3 / R7204FA-3	590	520	58	54	560	490	50 mini

In ogni circostanza, assicurarsi che il piano cottura sia ben ventilato e che le aperture di entrata e uscita dell'aria non siano bloccate. Verificare che il piano cottura sia in buone condizioni di funzionamento. Come mostrato di seguito.

Nota: La distanza di sicurezza tra la piastra calda e il mobile sopra la piastra calda dovrebbe essere di almeno 760 mm.





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

Prima di installare il piano cottura, assicurarsi che

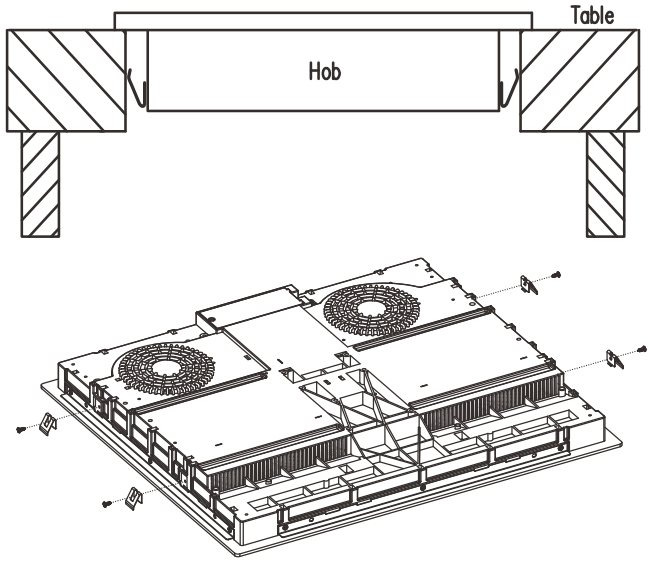
- Il piano di lavoro è squadrato e livellato, e nessun elemento strutturale interferisce con i requisiti di spazio.
- Il piano di lavoro è realizzato in materiale resistente al calore.
- Se il piano cottura è installato sopra un forno, il forno ha un ventilatore di raffreddamento incorporato.
- L'installazione sarà conforme a tutti i requisiti di distanza e agli standard e regolamenti applicabili.
- Un interruttore di isolamento adatto che fornisce la disconnessione completa dall'alimentazione principale è incorporato nell'impianto elettrico permanente, montato e posizionato in conformità con le norme e i regolamenti locali sull'impianto elettrico.
- L'interruttore di isolamento deve essere di un tipo approvato e fornire una separazione dei contatti dell'aria di 3 mm in tutti i poli (o in tutti i conduttori attivi [fase] se le norme locali sull'impianto elettrico consentono questa variazione dei requisiti).
- L'interruttore di isolamento sarà facilmente accessibile al cliente con il piano cottura installato
- Consultare le autorità edilizie locali e i regolamenti in caso di dubbi sull'installazione
- Utilizzare finiture resistenti al calore e facili da pulire (come piastrelle ceramiche) per le superfici murarie circostanti il piano cottura.

Quando hai installato il piano cottura, assicurati che

- Il cavo di alimentazione non è accessibile attraverso porte o cassetti dell'armadio.
- Vi è un adeguato flusso d'aria dall'esterno dell'arredamento alla base del piano cottura.
- Se il piano cottura è installato sopra un cassetto o uno spazio dell'armadio, è installata una barriera di protezione termica sotto la base del piano cottura.
- L'interruttore di isolamento è facilmente accessibile per il cliente.

Posizionare le staffe di fissaggio.

- L'unità deve essere posizionata su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballaggio). Non applicare forza sui comandi sporgenti dal piano cottura.
- Fissare il piano cottura sulla superficie di lavoro avvitando quattro staffe sul fondo del piano cottura (vedi immagine) dopo l'installazione.

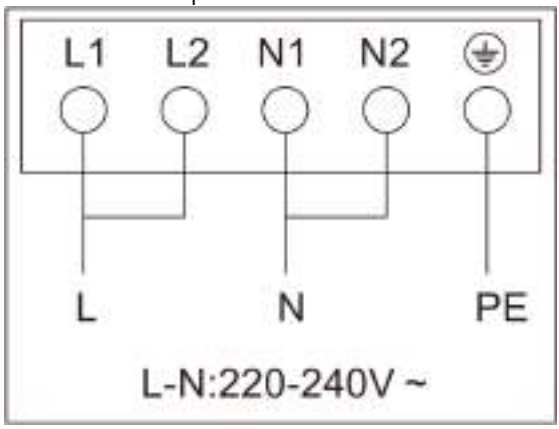


Attenzioni

- La piastra deve essere installata da personale qualificato o tecnici. Abbiamo professionisti a tua disposizione. Non eseguire mai l'installazione da solo.
- La piastra non deve essere montata su apparecchiature di raffreddamento, lavastoviglie e asciugatrici rotanti.
- La piastra deve essere installata in modo che una migliore irradiazione del calore possa essere garantita per migliorare la sua affidabilità.
- La parete e la zona di riscaldamento indotto sopra il piano di lavoro devono resistere al calore.
- Per evitare danni, lo strato intermedio e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
- Non utilizzare un pulitore a vapore.
- Questa piastra in ceramica può essere collegata solo a un'alimentazione con impedenza di sistema non superiore a 0,427 ohm. Se necessario, consultare l'autorità di fornitura per informazioni sull'impedenza di sistema.

Collegamento della piastra alla rete elettrica principale

L'alimentazione deve essere collegata in conformità allo standard pertinente o a un interruttore differenziale a un polo. Il metodo di connessione è mostrato di seguito.



- Se il cavo è danneggiato o necessita di sostituzione, ciò deve essere effettuato da un tecnico del servizio di assistenza utilizzando gli strumenti appropriati, al fine di evitare eventuali incidenti.
- Se l'elettrodomestico è collegato direttamente all'alimentazione principale, deve essere installato un interruttore differenziale onnipolare con uno spazio minimo di 1/8 di pollice tra i contatti.
- L'installatore deve assicurarsi che il collegamento elettrico corretto sia stato effettuato e che sia conforme alle normative sulla sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o compresso.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito solo da un personale qualificato adeguatamente.

 **SMALTIMENTO: Non smaltire questo prodotto come rifiuto municipale non differenziato. È necessario raccogliere separatamente tali rifiuti per un trattamento speciale.**	Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla direttiva europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Assicurandoti che questo apparecchio venga smaltito correttamente, contribuirai a prevenire eventuali danni all'ambiente e alla salute umana, che altrimenti potrebbero essere causati se fosse smaltito nel modo sbagliato. Il simbolo sul prodotto indica che non può essere trattato come un normale rifiuto domestico. Dovrebbe essere portato presso un punto di raccolta per il riciclaggio di beni elettrici ed elettronici. Questo apparecchio richiede uno smaltimento dei rifiuti specialistico. Per ulteriori informazioni riguardanti il trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, ti preghiamo di contattare il tuo comune, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il negozio dove lo hai acquistato. Per informazioni più dettagliate sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, ti preghiamo di contattare l'ufficio comunale locale, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il negozio dove hai acquistato il prodotto.

Garanzia e informazioni di contatto

service@gudsunalkitchen.com

Messaggio con un esperto live di Gudsunal su WhatsApp

Garanzia di 1 anno

Numero d'ordine:

Data di acquisto:

Email:

★ Si prega di inviare le informazioni di cui sopra al nostro team di assistenza per la registrazione della garanzia di 1 anno e ottenere la ricompensa extra.

Gudsunal

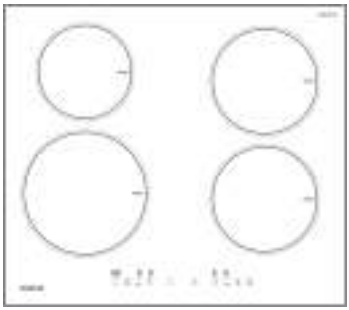
service@gudsunalkitchen.com

Gudsunal

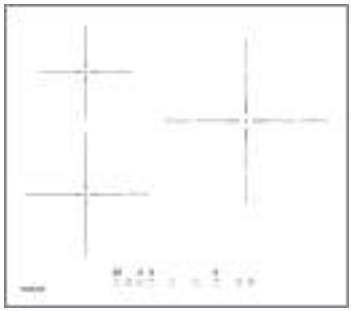
Placa de Inducción

Manual de Instrucciones

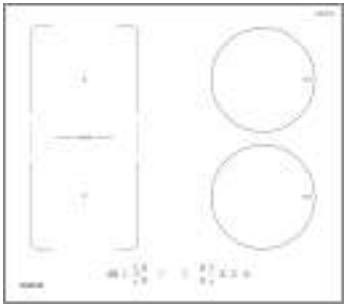
Número de Modelo.: I7205-3



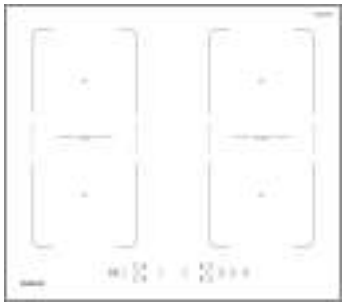
Número de Modelo.: IT72D05-3



Número de Modelo.: I7204L-3



Número de Modelo.: R7204FA-3





¡Gracias por hacer del electrodoméstico Gudsunal parte de su hogar! Recomendamos que dedique tiempo para leer este Manual de Instrucciones / Instalación para comprender completamente cómo instalarlo correctamente y operarlo. Lea todas las instrucciones de seguridad cuidadosamente antes de usar y guarde este Manual de Instrucciones / Instalación para referencia futura.

Advertencias de Seguridad

Por favor, lea las siguientes instrucciones cuidadosamente antes de usar el electrodoméstico.

Instalación

Peligro de Choque Eléctrico

- Desconecte el electrodoméstico de la corriente eléctrica principal antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en él.
- La conexión a un sistema de cableado a tierra adecuado y obligatorio es esencial.
- Deben incorporarse medios de desconexión en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.
- Las modificaciones al sistema de cableado doméstico solo deben ser realizadas por un electricista calificado.
- No seguir este consejo puede resultar en descargas eléctricas o la muerte.

Peligro de Corte

- Tenga cuidado: los bordes del panel son afilados.
- No usar precaución podría resultar en lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Lea estas instrucciones cuidadosamente antes de

instalar o usar este electrodoméstico.
- No se debe colocar material combustible o productos en este electrodoméstico en ningún momento.
- Por favor, proporcione esta información a la persona responsable de instalar el electrodoméstico, ya que podría reducir los costos de instalación.
- Para evitar un peligro, este electrodoméstico debe ser instalado de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Este electrodoméstico debe ser instalado y conectado a tierra únicamente por una persona debidamente calificada.
- Este electrodoméstico debe estar conectado a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione una desconexión completa de la fuente de alimentación.
- ADVERTENCIA: Utilice únicamente protectores de encimera diseñados por el fabricante del electrodoméstico de cocina o indicados por el fabricante del electrodoméstico en las instrucciones de uso como adecuados, o protectores de encimera incorporados en el electrodoméstico. El uso de protectores inapropiados puede causar accidentes.
- La instalación incorrecta del electrodoméstico podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.
- Con respecto a los detalles de instalación, gracias por consultar la sección <Instalación>.

Operación y mantenimiento

Peligro de Descarga Eléctrica

- No cocine en una placa de cocina rota o agrietada. Si la superficie de la placa está rota o agrietada, apague inmediatamente el electrodoméstico en el suministro eléctrico principal (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico calificado.
- Apague la placa de cocina en el interruptor principal antes de limpiar o realizar mantenimiento.
- No seguir este consejo puede resultar en descargas eléctricas o la muerte.

Peligro para la Salud

- Este electrodoméstico cumple con los estándares de seguridad electromagnética.

Peligro de Superficie Caliente

- Durante el uso, las partes accesibles de este electrodoméstico se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No permita que su cuerpo, ropa o cualquier objeto que no sea utensilios de cocina adecuados entre en contacto con el vidrio cerámico hasta que la superficie esté fría.
- Objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse en la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que sean supervisados continuamente.
- Los mangos de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Verifique que los mangos de las cacerolas no sobresalgan de otras zonas de cocción que estén

encendidas. Mantenga los mangos fuera del alcance de los niños.
- No seguir este consejo podría resultar en quemaduras y escaldaduras.

Riesgo de Corte
- La cuchilla extremadamente afilada de un rascador para la placa de cocción queda expuesta cuando la cubierta de seguridad está retraída. Úsela con extrema precaución y siempre guárdela de manera segura y fuera del alcance de los niños.
- No usar precaución podría resultar en lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes
- Nunca deje el electrodoméstico desatendido cuando esté en uso. La ebullición excesiva provoca humo y derrames grasosos que pueden encenderse.
- Nunca use su electrodoméstico como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios en el electrodoméstico.
- Nunca use su electrodoméstico para calentar o calentar la habitación.
- Después de usar, siempre apague las zonas de cocción y la placa de cocción como se describe en este manual (es decir, utilizando los controles táctiles).
- No permita que los niños jueguen con el electrodoméstico o se sienten, paren o trepen sobre él.
- No guarde objetos de interés para los niños en los armarios sobre el electrodoméstico. Los niños que trepan sobre la placa de cocción podrían resultar

gravemente heridos.

- No deje a los niños solos o desatendidos en el área donde se está utilizando el electrodoméstico.
- Los niños o personas con discapacidad que limita su capacidad para usar el electrodoméstico deben tener a una persona responsable y competente para instruirlos en su uso. El instructor debe estar satisfecho de que puedan usar el electrodoméstico sin peligro para ellos mismos o su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna parte del electrodoméstico a menos que esté específicamente recomendado en el manual. Todo otro servicio debe ser realizado por un técnico calificado.
- No use un limpiador de vapor para limpiar su placa de cocción.
- No coloque ni deje caer objetos pesados en su placa de cocción.
- No se pare sobre su placa de cocción.
- No use sartenes con bordes dentados ni arrastre las sartenes sobre la superficie de vidrio, ya que esto puede rayar el vidrio.
- No use estropajos ni agentes de limpieza abrasivos agresivos para limpiar su placa de cocción, ya que estos pueden rayar el vidrio cerámico.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar un peligro.
- ¡Este electrodoméstico está destinado a ser utilizado solo en un entorno doméstico! ¡El uso comercial de cualquier tipo no está cubierto por la garantía del

fabricante!

- ADVERTENCIA: El electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
- Debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que sean supervisados continuamente.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucción sobre el uso del electrodoméstico de manera segura y comprenden los peligros involucrados.
- Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- ADVERTENCIA: Cocinar sin supervisión en una placa de cocción con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio. NUNCA intente extinguir un fuego con agua, sino que apague el electrodoméstico y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no guarde objetos en las superficies de cocción.
- ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el electrodoméstico para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica, para superficies de vidrio cerámico o material similar que protejan las partes

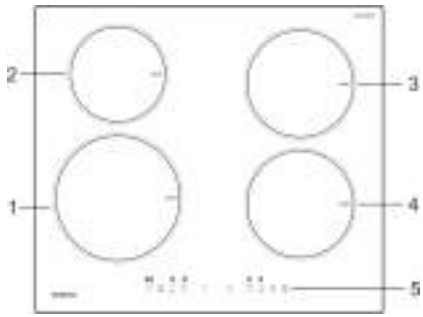
vivas.

- No se debe usar un limpiador de vapor.
- El electrodoméstico no está destinado a ser operado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.
- El cable de alimentación no puede ser accesible después de la instalación.

Reseña del Producto

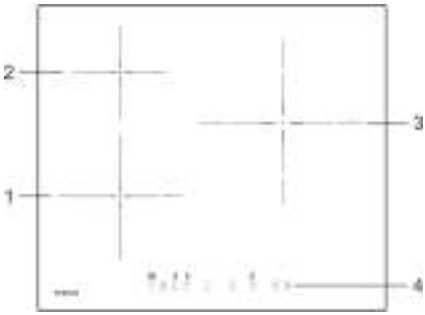
Vista desde Arriba

Número de Modelo: I7205-3



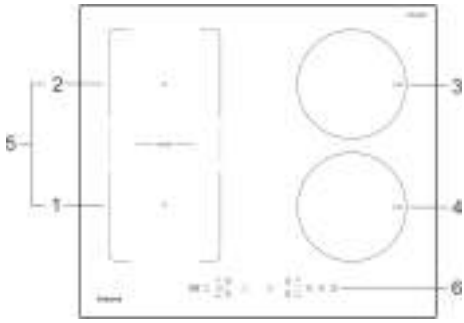
1. Ø210mm,2300W, aumento a 3000W
2. Ø160mm,1200W, aumento a 1500W
3. Ø180mm,1800W, aumento a 2100W
4. Ø180mm,1800W, aumento a 2100W
5. Panel de control

Número de Modelo: IT72D05-3



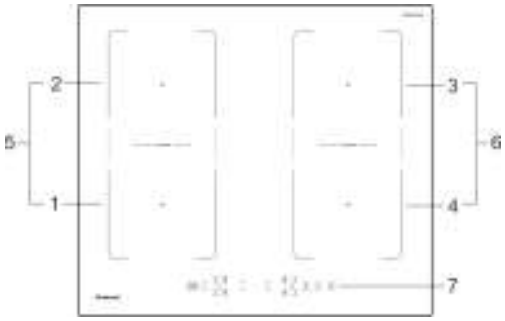
1. Ø210mm,1800W, aumento a 2100W
2. Ø180mm,1200W, aumento a 1500W
3. Ø180/280mm,3000W,aumento a 3600W
4. Panel de control

Número de Modelo: I7204L-3



1. Ø180mm,1800W, boost to 2100W
2. Ø180mm,1800W, boost to 2100W
3. Ø180mm,1800W, boost to 2100W
4. Ø180mm,1800W, boost to 2100W
5. 380*180mm, máxima de 3600W
6. Panel de control

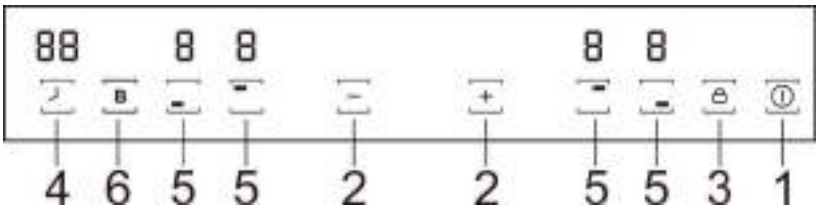
Número de Modelo: R7204FA-3



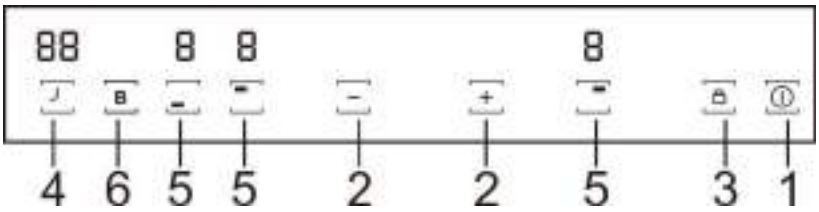
1. Ø180mm,1800W, boost to 2100W
2. Ø180mm,1800W, boost to 2100W
3. Ø180mm,1800W, boost to 2100W
4. Ø180mm,1800W, boost to 2100W
5. 380*180mm, máxima de 3600W
6. 380*180mm, máxima de 3600W
7. Panel de control

Panel de Control

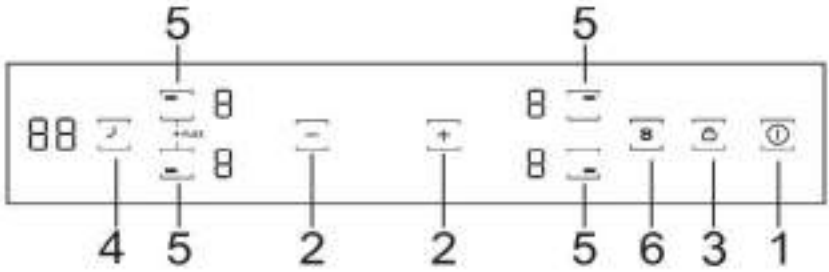
NÚMERO DE MODELO: I7205-3



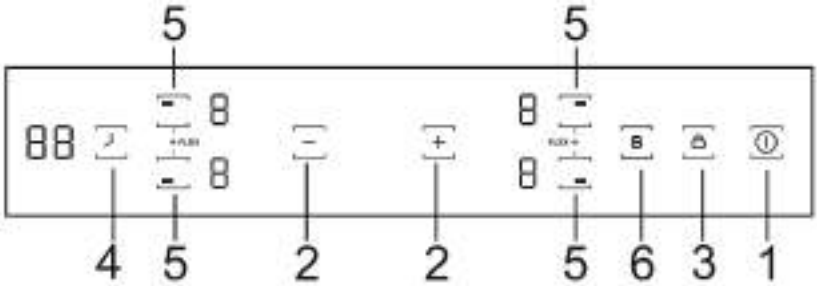
NÚMERO DE MODELO: IT72D05-3



NÚMERO DE MODELO: I7204L-3



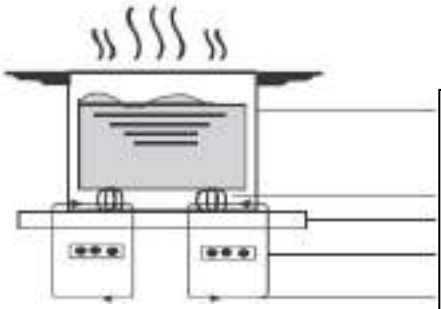
NÚMERO DE MODELO: R7204FA-3



1. Interruptor ON/OFF
2. Selección del nivel de potencia
3. Bloqueo de seguridad infantil
4. Ajuste del temporizador
5. Selección de la zona de calentamiento
6. Control de aumento

Una palabra sobre la cocción por inducción

La cocción por inducción es una tecnología de cocina segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en lugar de calentar indirectamente la superficie de vidrio. El vidrio se calienta solo porque la sartén lo calienta.



Elegir el utensilio de cocina adecuado

- Utilice únicamente utensilios de cocina con una base adecuada para cocción por inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en la parte inferior de la sartén.
- Puede verificar si su utensilio es adecuado realizando una prueba con un imán. Acérquese un imán a la base de la sartén. Si es atraído, la sartén es adecuada para inducción.
- Si no tiene un imán:
  1. Ponga un poco de agua en la sartén que desea verificar.
  2. Siga los pasos bajo 'Para comenzar a cocinar'.
  3. Si no parpadea en la pantalla y el agua se calienta, la sartén es adecuada.



- Los utensilios fabricados con los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin una base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y terracota.

Tamaño del quemador (mm)	El utensilio de cocina mínimo (diámetro /mm)
160	120
180	140
210	180
Zona de puente (380*180mm)	250

Información del Producto

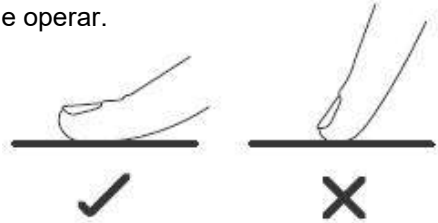
La placa de inducción puede satisfacer diferentes demandas culinarias debido a su calentamiento mediante resistencia, control microcomputarizado y selección de múltiples potencias, siendo realmente la opción óptima para las familias modernas.
La placa se centra en los clientes y adopta un diseño personalizado. La vitrocerámica tiene un rendimiento seguro y confiable, haciendo tu vida más cómoda y permitiéndote disfrutar plenamente del placer de vivir.

Utilizando su nueva vitrocerámica

- •Lea esta guía, prestando especial atención a la sección de "Advertencias de Seguridad".
- •Retire cualquier película protectora que aún pueda estar en su placa de inducción.

Usando los Controles Táctiles

- •Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar presión.
- •Utilice la bola de su dedo, no la punta.
- •Escuchará un pitido cada vez que se registre un toque.
- •Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) que los cubra. Incluso una fina película de agua puede hacer que los controles sean difíciles de operar.



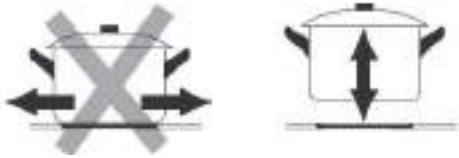
No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o una base curva.



Asegúrese de que la base de su sartén sea lisa, se apoye plana contra el vidrio y sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Siempre centre su sartén en la zona de cocción.



Siempre levante las sartenes de la placa de inducción, no las deslice, o podrían rayar el vidrio.



Utilizando su cocina

Para comenzar a cocinar

- Después de encender, el zumbador emite un pitido una vez, todos los indicadores se encienden durante 1 segundo y luego se apagan, indicando que la placa ha entrado en el modo de espera.

1. Toque el interruptor ON/OFF , todos los indicadores mostrarán '-'.



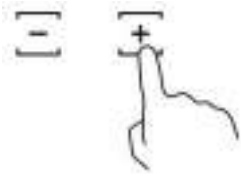
2. Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.
   Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.

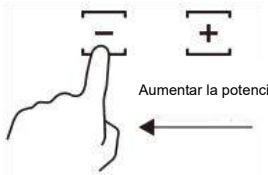


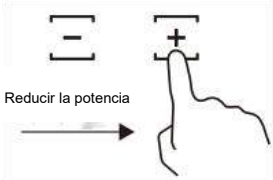
3. Al tocar el control de selección de la zona de calentamiento, un indicador junto a la tecla parpadeará.



4. Seleccione un ajuste de calor tocando el control "-" o "+".
   - Si no elige un ajuste de calor dentro de 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Deberá empezar de nuevo en el paso 1.
   - Puede modificar el ajuste de calor en cualquier momento durante la cocción.

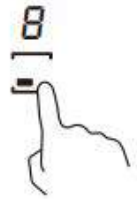




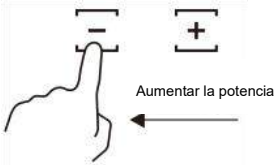


Cuando haya terminado de cocinar

1. Tocar la selección de la zona de cocción que desea apagar.



2. Apague la zona de cocción desplazándose hacia abajo hasta "0". Asegúrese de que la pantalla muestre "0".



3. Apague toda la placa de cocina tocando el control ON/OFF.



4. Tenga cuidado con las superficies calientes

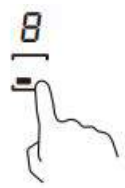
“H” se mostrará, lo que significa que la zona de cocción está demasiado caliente para tocar. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como una función de ahorro de energía si desea calentar más sartenes, utilice la placa de cocción que aún esté caliente.



Utilizando la función de impulso

Activar la función de impulso

1. Seleccione la zona con función de impulso. (zona delantera).



Nota: La configuración de potencia de la zona puente funciona igual que en cualquier otra área normal.

2. Pulse la tecla "Boost" B hasta que la indicación del nivel de potencia muestre "P".

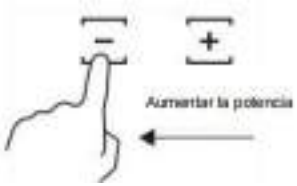


Cancelar la función de impulso

1. Seleccione la zona con función de impulso (zona delantera).



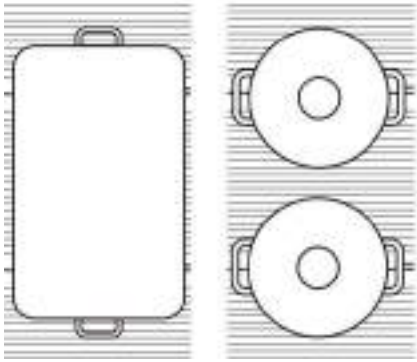
2. Presione el control '-' para cancelar la función de impulso y seleccione el nivel que desea establecer



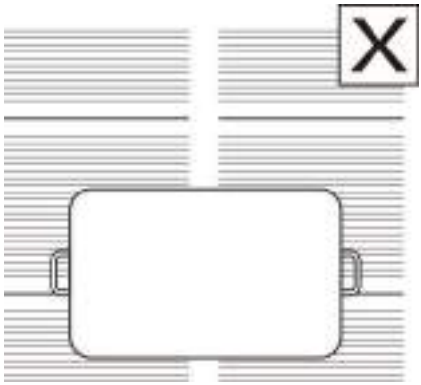
• La función de impulso solo puede durar 5 minutos, después de eso, la zona cambiará automáticamente al nivel 9.

Utilizando la función de zona flexible (I7204L-3 / R7204FA-3)

- Esto se puede utilizar como una sola zona o dos zonas individuales dependiendo de las necesidades de cocción en cada situación.
- Está compuesto por dos inductores independientes que pueden controlarse por separado. Cuando la zona flexible está en funcionamiento, solo se activa la zona cubierta por los utensilios de cocina. Esta función solo funciona en las zonas de cocción 1# y 2#.
- Para asegurar que los utensilios de cocina sean detectados y que el calor se distribuya de manera uniforme, coloque correctamente el utensilio en el centro.



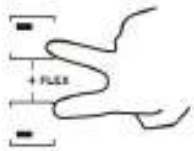
- Si una placa tiene más de una zona flexible, no se recomienda usar varias zonas al mismo tiempo para una sola sartén.



Como una sola zona.

Activar la función de zona flexible.

1. Para activar el área flexible como una única zona grande, toque la tecla de la zona delantera y la tecla de la zona trasera al mismo tiempo.



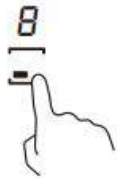
2. El zumbador sonará indicando que la placa de inducción entra en la selección de la zona flexible, y el indicador correspondiente parpadeará.

3. Seleccione el nivel de potencia que desea establecer tocando el control '-' o '+'.



Cancelar la función de zona flexible

1. Toque una de las teclas de la zona delantera y la tecla de la zona trasera para cancelar la función de zona flexible. (La zona delantera).

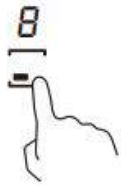


2. La configuración de potencia funciona igual que en cualquier otra área normal.

Como dos zonas independientes

Para utilizar la zona flexible como dos zonas diferentes con diferentes ajustes de potencia..

1. Toque el control de selección de la zona de calentamiento. (La zona delantera)



2. Seleccione el nivel que desea establecer tocando el control '-' o '+'.



* Si no selecciona un ajuste de calor dentro de 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente.

Bloqueo de los Controles

- Puede bloquear los controles para evitar un uso no deseado (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el control ON/OFF están desactivados.

Para bloquear los controles

Toque el control de bloqueo de teclas . El indicador del temporizador mostrará 'Lo'.

Para desbloquear los controles

1. Asegúrese de que la placa esté encendida.
2. Toque y mantenga presionado el control de bloqueo de teclas durante 3 segundos
3. Ahora puedes empezar a usar tu placa de cocina.

⚠ Cuando la placa está en modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto el ON/OFF. Siempre puedes apagar la placa con el control ON/OFF en caso de emergencia, pero debes desbloquear la placa primero en la siguiente operación.

Advertencia de Calor Residual

Cuando la placa ha estado en funcionamiento durante algún tiempo, habrá algo de calor residual. La letra 'H' aparece para advertirle que se mantenga alejado de él.



Auto Shutdown

La función de seguridad de la placa de cocina es el apagado automático. Esto ocurre siempre que olvides apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado predeterminados se muestran en la tabla a continuación:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabajo predeterminado (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Utilizando el Temporizador

Puedes usar el temporizador de dos formas diferentes:

- Puedes usarlo como temporizador de cuenta atrás. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando se alcance el tiempo establecido.
- Puedes usarlo como temporizador de apagado para apagar una o más zonas de cocción después de que se agote el tiempo.

* Puedes configurar el temporizador hasta 99 minutos.

Utilizando el Temporizador como un Recordatorio de Minutos

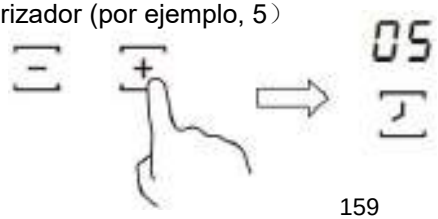
1. Asegúrese de que la placa esté encendida. Y la tecla de selección de zona no está activada (la indicación de la zona '▬' no está parpadeando).

Nota: Puede configurar el temporizador de cuenta atrás antes o después de que se haya completado la configuración de potencia de la zona de cocción.

2. Toque la tecla del temporizador, se mostrará "00" en la pantalla del temporizador y "0" parpadeará.



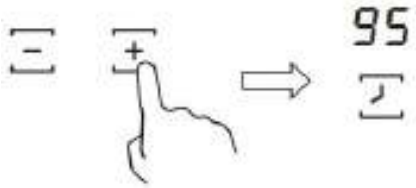
3. Configure el tiempo tocando el control "-" o "+" del temporizador (por ejemplo, 5）



4. Toque nuevamente el control del temporizador, luego "0" parpadeará.



5. Configure el tiempo tocando el control "-" o "+" (por ejemplo, 9), ahora el temporizador que ha configurado es de 95 minutos.



6. Cuando el tiempo esté configurado, comenzará a contar inmediatamente regresivamente. La pantalla mostrará el tiempo restante.

7. El zumbador sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "- -" cuando el tiempo establecido haya terminado.



* Si no selecciona un ajuste de tiempo dentro de 1 minuto, el temporizador se apagará automáticamente.

Usar el temporizador para apagar una o más zonas de cocción

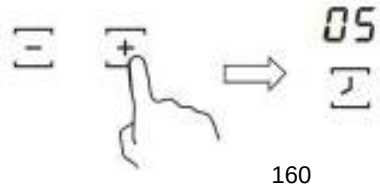
1. Al tocar el control de selección de la zona de cocción para la cual desea configurar el temporizador.



2. Toque el control del temporizador, se mostrará "00" en la pantalla del temporizador y el "0" parpadeará.



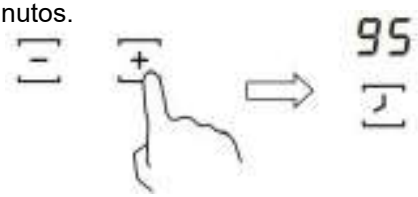
3. Configure el tiempo tocando el control "-" o "+" (por ejemplo, 5).



4. Toque nuevamente el control del temporizador, el "0" parpadeará.



5. Configure el tiempo tocando el control "-" o "+" (por ejemplo, 9), ahora el temporizador que ha establecido es de 95 minutos.



6. Cuando se establezca el tiempo, comenzará a contar inmediatamente hacia atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante.

NOTA: Habrá un punto rojo en la esquina inferior derecha de la indicación del nivel de potencia, lo que indica que la zona está seleccionada.

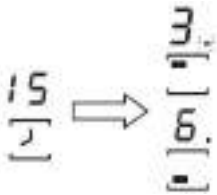


7. Cuando el temporizador de cocción expire, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.

Nota: Las otras zonas de cocción seguirán funcionando si están encendidas previamente.

Si el temporizador está configurado en más de una zona:

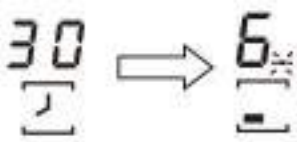
1. Cuando configura el temporizador para varias zonas de cocción, se indican los puntos rojos de las zonas de cocción relevantes. La pantalla del temporizador muestra el temporizador mínimo. El punto de la zona correspondiente parpadea.



(configurado a 15 minutos)

(configurado a 45 minutos)

2. Una vez que el temporizador de cuenta regresiva expire, la zona correspondiente se apagará. Luego mostrará el nuevo temporizador mínimo y el punto de la zona correspondiente parpadeará.



Nota: Toque el control de selección de la zona de cocción, el temporizador correspondiente se mostrará en el indicador del temporizador.

Cancelar el temporizador

1. Toque el control de selección de la zona de cocción que desea cancelar el temporizador.



2. Al tocar el control del temporizador, el indicador parpadeará.



3. Toque al mismo tiempo los controles "-" y "+" para establecer el temporizador en "00", el temporizador se cancela.

Guías de Cocina

Ten cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápido, especialmente si estás utilizando el impulso. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se encenderán espontáneamente y esto representa un grave riesgo de incendio.

Consejos de Cocina

- Cuando la comida empiece a hervir, reduce el ajuste de potencia.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener el calor.

- Minimiza la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Comienza a cocinar a una temperatura alta y reduce la configuración cuando la comida se haya calentado adecuadamente.

Simmering, cocinar arroz

- La cocción a fuego lento ocurre por debajo del punto de ebullición, a alrededor de 85˚C, cuando las burbujas suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave para hacer sopas deliciosas y estofados tiernos porque los sabores se desarrollan sin cocinar demasiado la comida. También debes cocinar salsas a base de huevo y espesadas con harina por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, como cocinar arroz mediante el método de absorción, pueden requerir un ajuste más alto que el mínimo para asegurar que la comida se cocine adecuadamente en el tiempo recomendado.

Dorar el filete

Para cocinar filetes jugosos y sabrosos:

1. Deje reposar la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinar.
2. Caliente una sartén pesada.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Vierta una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego baje la carne sobre la sartén caliente.
4. Voltee el filete solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del filete y de cómo lo quiera cocinar. Los tiempos pueden variar entre aproximadamente 2 a 8 minutos por lado. Presione el filete para determinar su punto de cocción; cuanto más firme se sienta, más cocido estará.
5. Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se ablande antes de servir.

Para saltear:

1. Elija un wok de base plana compatible o una sartén grande.
2. Tenga todos los ingredientes y equipos listos. El salteado debe ser rápido. Si cocina grandes cantidades, cocine los alimentos en varios lotes más pequeños.
3. Precaliente la sartén brevemente y agregue dos cucharadas de aceite.
4. Cocine cualquier carne primero, póngala a un lado y manténgala caliente.
5. Saltee las verduras. Cuando estén calientes pero aún crujientes, baje el ajuste de cocción a una configuración más baja, vuelva a colocar la carne en la sartén y agregue su salsa.

6. Revuelva los ingredientes suavemente para asegurarse de que se calienten bien.
7. Sirva inmediatamente.

Ajustes de Calor

Ajuste de calor	Adecuación
1 - 2	• Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de comida • Fundir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman fácilmente • Hervir suavemente • Calentamiento lento
3 - 4	• Recalentar • Hervir rápidamente • Cocinar arroz
5 - 6	• panqueques
7 - 8	• Saltear • Cocinar pasta
9	• Saltear • Sellado • Llevar la sopa a ebullición • Hervir agua

Cuidado y Limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
La suciedad cotidiana en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por alimentos o derrames no azucarados en el vidrio)	1. Apague la energía de la placa. 2. Aplique un limpiador para placas mientras el vidrio aún esté tibio (¡pero no caliente!). 3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Encienda nuevamente la energía de la placa.	• Cuando la energía de la placa se apaga, no habrá indicación de 'superficie caliente', ¡pero la zona de cocción aún puede estar caliente! Tenga mucho cuidado. • Los estropajos de alta resistencia, algunos estropajos de nylon y agentes de limpieza duros/abrasivos pueden rayar el vidrio. Siempre lea la etiqueta para verificar si su limpiador o estropajo es adecuado. • Nunca deje residuos de limpieza en la placa: el vidrio puede mancharse.
Derrames, derretimientos y salpicaduras calientes de azúcar en el vidrio.	Retire estos de inmediato con una espátula para pescado, un cuchillo paleta o un rascador de cuchillas adecuado para placas de vitrocerámica, pero tenga cuidado con las superficies calientes de las zonas de cocción: 1. Apague la energía de la placa en el interruptor de la pared. 2. Sostenga la cuchilla o utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o derrame hacia una zona fría de la placa. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o una toalla de papel. 4. Siga los pasos del 2 al 4 para "Suciedad diaria en el vidrio" mencionados anteriormente.	• Elimine las manchas dejadas por derretimientos y alimentos azucarados o derrames lo antes posible. Si se dejan enfriar sobre el vidrio, pueden ser difíciles de quitar o incluso dañar permanentemente la superficie de vidrio. • Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad está retraída, la cuchilla de un rascador es extremadamente afilada. Úselo con extrema precaución y siempre guárdelo de manera segura y fuera del alcance de los niños.
Derrames en los controles táctiles.	1. Apague la energía de la placa. 2. Absorba el derrame. 3. Limpie el área de los controles táctiles con una esponja o paño limpio y húmedo. 4. Seque completamente el área con una toalla de papel. 5. Encienda nuevamente la energía de la placa.	• La placa puede emitir un pitido y apagarse automáticamente, y los controles táctiles pueden no funcionar mientras haya líquido en ellos. Asegúrese de secar completamente el área de los controles táctiles antes de volver a encender la placa.

Consejos y Sugerencias

Problema	Posibles causas	Qué hacer
La placa no se puede encender.	Sin energía.	Asegúrese de que la placa esté conectada a la fuente de alimentación y de que esté encendida. Verifique si hay un corte de energía en su hogar o área. Si ha verificado todo y el problema persiste, llame a un técnico calificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquea los controles. Consulta la sección 'Cómo usar tu placa de inducción' para obtener instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de operar.	Puede haber una ligera película de agua sobre los controles o puede que esté utilizando la punta del dedo al tocar los controles.	Asegúrese de que el área de los controles táctiles esté seca y use la parte de la yema del dedo al tocar los controles.
El vidrio se está rayando.	Utensilios de cocina con bordes ásperos. Uso de estropajos inadecuados o productos de limpieza abrasivos.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte 'Cómo elegir los utensilios de cocina adecuados'. Consulte 'Cuidado y limpieza'.
Algunas sartenes hacen ruidos de crujidos o clics.	Esto puede ser causado por la construcción de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales vibrando de manera diferente).	Esto es normal para los utensilios de cocina y no indica un fallo.
La placa de inducción emite un zumbido bajo cuando se usa en un ajuste de calor alto.	Esto es causado por la tecnología de cocción por inducción.	Esto es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo cuando disminuye la configuración de calor.
Ruido del ventilador proveniente de la placa de inducción.	Un ventilador de enfriamiento incorporado en su placa de inducción se ha encendido para evitar el sobrecalentamiento de la electrónica. Puede seguir funcionando incluso después de haber apagado la placa de inducción.	Esto es normal y no requiere ninguna acción. No apague la alimentación de la placa de inducción en la pared mientras el ventilador esté funcionando.

Las sartenes no se calientan y aparecen en la pantalla.	La placa de inducción no puede detectar la sartén porque no es adecuada para la cocción por inducción. La placa de inducción no puede detectar la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está centrada adecuadamente en ella.	Utilice utensilios de cocina adecuados para la cocción por inducción. Consulte la sección 'Elección de los utensilios de cocina adecuados'. Centre la sartén y asegúrese de que su base coincida con el tamaño de la zona de cocción.
La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado inesperadamente, suena un tono y se muestra un código de error (generalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Fallo técnico.	Por favor, tome nota de las letras y números del error, apague la alimentación de la placa de inducción en la pared y contacte a un técnico cualificado.

Visualización de fallo e inspección

Si se presenta una anormalidad, la placa de inducción entrará automáticamente en estado de protección y mostrará códigos de protección correspondientes:

Problema	Posibles causas	Qué hacer
E4/E5	Fallo del sensor de temperatura	Por favor, póngase en contacto con el proveedor.
E7/E8	Fallo del sensor de temperatura del IGBT.	Por favor, póngase en contacto con el proveedor.
E2/E3	Voltaje de suministro anormal	Por favor, inspeccione si el suministro de energía es normal. Encienda después de que el suministro de energía sea normal.
E6/E9	Radiación de calor defectuosa en la placa de inducción.	Por favor, reinicie después de que la placa de inducción se enfríe.

Lo anterior son el juicio y la inspección de fallas comunes. Por favor, no desarme la unidad usted mismo para evitar cualquier peligro y daño a la placa de inducción.

Especificaciones técnicas

Placa de inducción	I7205-3/I7204L-3/R7204FA-3
Zonas de cocción	4 Zones
Voltaje de suministro	220-240V~ 50/60Hz
Potencia eléctrica instalada	7200W
Tamaño del producto (D X W X H) (mm)	590 × 520 × 58
Dimensiones A×B (mm)	560×490

Placa de inducción	IT72D05-3
Zonas de cocción	4 Zones
Voltaje de suministro	220-240V~ 50/60Hz
Potencia eléctrica instalada	7200W
Tamaño del producto (D X W X H) (mm)	590 × 520 × 58
Dimensiones A×B (mm)	560×490

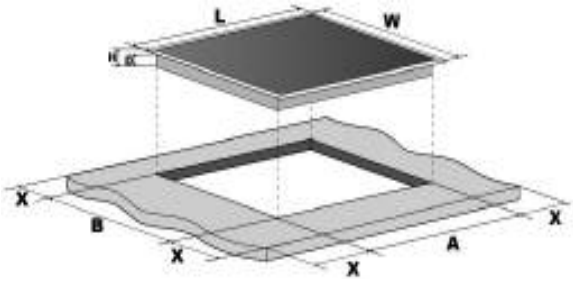
El peso y las dimensiones son aproximados. Debido a que siempre estamos buscando mejorar nuestros productos, es posible que cambiemos las especificaciones y diseños sin previo aviso.

Instalación

Selección de equipos de instalación

- Recorte la superficie de trabajo según las medidas mostradas en el dibujo.
- Con fines de instalación y uso, se debe preservar un espacio mínimo de 50 mm alrededor del agujero.
- Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Por favor, seleccione un material de superficie de trabajo resistente al calor para evitar deformaciones mayores causadas por la radiación de calor de la placa caliente. Como se muestra a continuación:

Advertencia: El material de la superficie de trabajo debe ser de madera impregnada u otro material aislante.

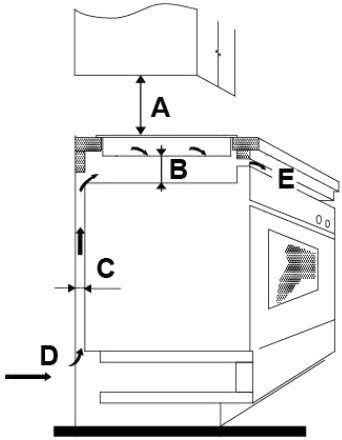


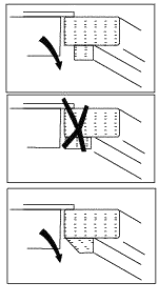


	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
I7205-3/IT72D05-3/ I7204L-3/ R7204FA-3	590	520	58	54	560	490	50 mini

En cualquier circunstancia, asegúrese de que la placa de cocción esté bien ventilada y que las entradas y salidas de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa esté en buen estado de funcionamiento. Como se muestra a continuación.

Nota: La distancia de seguridad entre la placa caliente y el armario sobre la placa caliente debe ser de al menos 760 mm.





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

Antes de instalar la placa de cocción, asegúrese de que

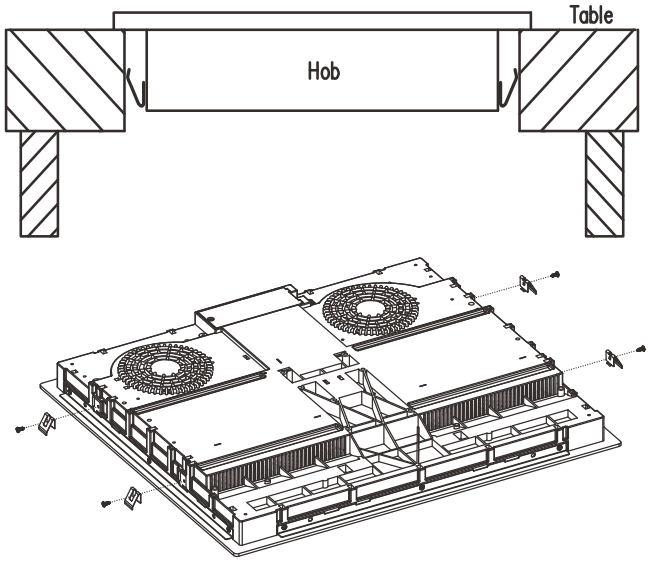
- La superficie de trabajo es cuadrada y nivelada, y ningún elemento estructural interfiere con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo está hecha de un material resistente al calor.
- Si la placa de cocción se instala sobre un horno, el horno tiene un ventilador de enfriamiento incorporado.
- La instalación cumplirá con todos los requisitos de espacio libre y las normas y regulaciones aplicables.
- Se incorpora un interruptor de aislamiento adecuado que proporcione una desconexión completa de la fuente de alimentación principal en el cableado permanente, montado y posicionado para cumplir con las reglas y regulaciones locales de cableado.
- El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y proporcionar una separación de contacto de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos [fase] si las reglas locales de cableado permiten esta variación de los requisitos).
- El interruptor de aislamiento estará fácilmente accesible para el cliente con la placa de cocción instalada.
- Consulte a las autoridades locales de construcción y a los reglamentos si tiene dudas sobre la instalación.
- Utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como azulejos cerámicos) para las superficies de pared que rodean la placa de cocción.

Cuando haya instalado la placa de cocción, asegúrese de que:

- El cable de suministro de energía no es accesible a través de puertas o cajones del armario.
- Hay un flujo adecuado de aire desde el exterior del armario hasta la base de la placa de cocción.
- Si la placa de cocción está instalada sobre un cajón o espacio de armario, se instala una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa de cocción.
- El interruptor de aislamiento es fácilmente accesible para el cliente.

Ubicación de los soportes de fijación

- La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa de cocción.
- Fije la placa en la superficie de trabajo atornillando cuatro soportes en la parte inferior de la placa (ver imagen) después de la instalación.

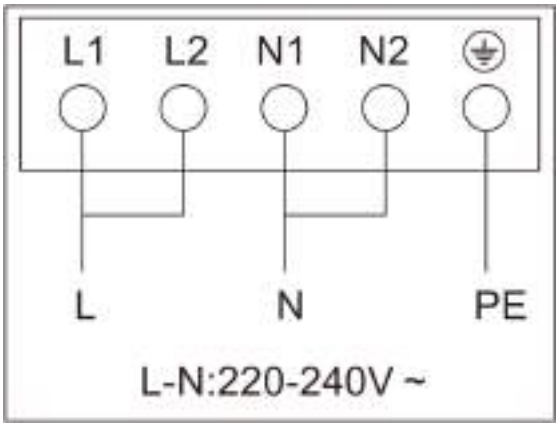


Cuidados

- La placa debe ser instalada por personal cualificado o técnicos. Tenemos profesionales a su servicio. Por favor, nunca realice la operación usted mismo.
- La placa no debe ser montada en equipos de enfriamiento, lavavajillas y secadoras rotativas.
- La placa debe ser instalada de tal manera que se garantice una mejor radiación de calor para mejorar su fiabilidad.
- La pared y la zona de calentamiento inducido sobre la superficie de trabajo deben resistir el calor.
- Para evitar daños, la capa de sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
- No se debe utilizar un limpiador de vapor.
- Esta cerámica solo puede ser conectada a una fuente con una impedancia del sistema no superior a 0.427 ohmios. En caso necesario, consulte a su autoridad de suministro para obtener información sobre la impedancia del sistema.

Conectando la placa de cocina a la fuente de alimentación principal.

La fuente de alimentación debe ser conectada de acuerdo con la norma relevante, o un interruptor de circuito de un solo polo. El método de conexión se muestra a continuación.



- Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, esto debe ser realizado por un técnico de posventa utilizando las herramientas adecuadas, para evitar cualquier accidente.
- Si el electrodoméstico está siendo conectado directamente al suministro eléctrico principal, se debe instalar un interruptor de circuito omnipolar con un espacio mínimo de 3mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se haya realizado la conexión eléctrica correcta y que cumpla con las regulaciones de seguridad.
- El cable no debe ser doblado ni comprimido.
- El cable debe ser revisado regularmente y solo reemplazado por una persona calificada adecuada.

 **ELIMINACIÓN: No deseche este producto como residuo municipal no clasificado. Es necesario recoger por separado este tipo de residuos para un tratamiento especial.**	Este electrodoméstico está etiquetado de acuerdo con la directiva europea 2002/96/CE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (WEEE). Al asegurarte de que este electrodoméstico se desecha correctamente, ayudarás a prevenir posibles daños al medio ambiente y a la salud humana, que de lo contrario podrían ocurrir si se desechara de manera incorrecta. El símbolo en el producto indica que no debe tratarse como residuo doméstico normal. Debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de productos eléctricos y electrónicos. Este electrodoméstico requiere un tratamiento especializado de residuos. Para obtener más información sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, comuníquese con su ayuntamiento local, su servicio de eliminación de residuos domésticos o la tienda donde lo adquirió. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, comuníquese con la oficina municipal local, su servicio de eliminación de residuos domésticos o la tienda donde adquirió el producto.

Garantía e Información de Contacto

service@gudsunalkitchen.com

Message con un Experto de Gudsunal en WhatsApp

1 año de garantía

Número de pedido:

Fecha de compra:

Email Dirección de correo electrónico:

★ Por favor, envíe la información anterior a nuestro equipo de servicio para el registro de la garantía de 1 año y obtenga la recompensa adicional.

Manufacturer:	**Foshan Cavi Trading Co., Ltd.**
Address:	**Room 702, Building 4, No.10, Tongxing road, Chancheng, 528000 Foshan, Guangdong, China.**
Importer:	**Fo shan kai wei mao yi you xian gong si**
Address in Chinese Pingyin:	**Fo shan shi, Chanchengqu, Zumiaojiedao, Tongxinglu, 10hao, 4zuo 702fang. 528000 Foshan, Guangdong, China.**
Address in English:	**Room 702, Building 4, No.10, Tongxing road, Chancheng, 528000 Foshan, Guangdong, China.**
EC REP	**SUCCESS COURIER SL** **CALLE RIO TORMES NUM. 1, PLANTA 1, DERECHA, OFICINA 3, Fuenlabrada, Madrid, 28947 Spain** **Tel: +34910602659** **successservice2@hotmail.com**
UK REP	**SEASAA LIMITED** **5 South Charlotte Street, EH2 4AN** **EH3 6RE, United Kingdom** **Tel: +44(0)2039255748** **seasaa289@outlook.com**

Gudsunal