

M&R GASTRO SCHWEIZ

Elektrische Induktionsherde

Professionelle elektrische Induktionsherde für gewerbliche Küchen.
Sechs Produktcodes mit unterschiedlichen Breiten und Leistungen;
Netzanschlüsse, Leitungsquerschnitte und Leistungswerte sind in den
technischen Angaben pro Modell aufgeführt.

Geltungsbereich: MRG.PLS.7IND010 · MRG.PLS.7IND020 ·
MRG.PLS.7IND030 · MRG.PLS.9IND010 · MRG.PLS.9IND020 ·
MRG.PLS.9IND030



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
6

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

ELEKTRISCHE INDUKTIONSHERDE

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht per Hand von einem Bereich zum anderen bewegt werden. Transport auf Palette mit Gabelstapler.

02 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, tragfähigem Untergrund aufstellen und Maßnahmen gegen Kippen treffen.
- Installation und Service dürfen nur durch fachlich geschulte, lizenzierte Techniker erfolgen; Netzanschluss nur durch autorisierte Personen.
- Nicht neben Geräten platzieren, die übermässig Wärme oder Dampf erzeugen; nicht in Umgebung über 50 °C betreiben.
- Befindet sich der Aufstellungsort unter nicht brennbarer Wärmedämmung, ist ein Abstand von 5 cm einzuhalten; andernfalls mindestens 20 cm. Betrieb nicht unter Haube/Schornsteinabzug.
- Stromkreis dediziert bereitstellen; keine Verlängerungsleitungen oder Mehrfachsteckdosen verwenden.
- Angelegte Spannung muss mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmen.
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden; Erdung am nächstgelegenen Erdungsanschluss im Schaltschrank anschliessen.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutz nach geltenden Vorschriften durchführen.

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

ELEKTRISCHE INDUKTIONSHERDE

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in schlecht beleuchteten Bereichen verwenden.
- Keine beweglichen Teile während des Betriebs berühren.
- Nicht in Anwesenheit von brennbaren oder explosiven Materialien installieren.
- Das Gerät nicht betreiben, wenn es leer ist.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Geräts laden.
- Bei Rissbildung der Herdoberfläche sofort Gerät vom Netz trennen oder den gebrochenen Teil von der Stromversorgung trennen.
- Nicht im Freien verwenden.
- Keine Küchenutensilien, Besteck oder metallische Gegenstände auf die Kochfläche legen.
- Nur empfohlene Topfarten und -größen verwenden; ungeeignet sind: Keramik-, Glas-, Kupfer-, Bronze- oder aluminium-basierte Gefässe mit Durchmesser kleiner als 12 cm; Töpfe, stehende Pfannen, flache Bleche.
- Kabel nicht frei hängen lassen oder heiße Oberflächen berühren lassen.
- Gerät nicht mit Wasser reinigen.
- Ohne geeignete Schutzausrüstung nicht am Gerät eingreifen.
- Bei Feuer zuerst Gasventile und elektrische Schalter (falls vorhanden) ausschalten und Feuerlöscher verwenden. Niemals Wasser zur Brandbekämpfung einsetzen.
- Schäden durch fehlende Erdung sind nicht durch die Garantie gedeckt.
- Nach jedem Gebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Nicht: Keine Verlängerungskabel verwenden. Falls doch, nur ein einzelnes Kabel verwenden; it should not be minimum 1,5 mm² and longer than 3 Meter.

02 Bedienung

- Bedienfeld — A: Leistungsteller-Drehknopf; B: Zeitmodus; C: "+" erhöhen; D: "-" verringern; E: LED-Anzeige.
- Bedienung — Drehknopf auf gewünschte Leistungsstufe (1–10) drehen, Herd schaltet ein. Nach links drehen reduziert Leistung, nach rechts erhöht. Zeitfunktion drücken, mit "+"/"-" Einstellungen ändern. Herd ausschalten: Drehknopf auf 0 drehen bis Klick, LED erlischt. Timer-Betrieb: Drehknopf rechts drehen zum Einschalten, Zutaten aufstellen, Zeitmodus drücken (0–24 Stunden). Mit "+"/"-" in 1-Minuten-Schritten (0–60 Minuten) einstellen; lange drücken passt in 5-Minuten-Schritten an. Erneutes Drücken stellt Stunden (0–24). Drittes Drücken schaltet Timer aus. Zum endgültigen Abschalten Knopf auf "O"
- 0/"OFF" drehen.

ELEKTRISCHE INDUKTIONSHERDE

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor jeder Reinigung Gerät ausschalten und vom Strom trennen. Äußere Oberfläche mit feuchtem Tuch und Chrompolitur reinigen. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Gerät nicht durch Besprühen mit Wasser reinigen (Gefahr Motorschaden).

02 Wartung

- Wartung nur durch qualifiziertes Personal durchführen.
- Periodische Wartung alle 15 Tage durchführen.
- Elektrische Anschlüsse der Heizgläser regelmäßig prüfen.
- Wartung des Schütz (Contactor) mit Druckluft entsprechend Nutzungshäufigkeit durchführen.

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

ELEKTRISCHE INDUKTIONSHERDE

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät reagiert nicht	1) Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist. 2) Elektrische Verbindungen und Spannung prüfen.
Gerät kocht nicht richtig	Prüfen, ob mit erforderlicher Leistung/Temperatur betrieben wird.
Gerät hat aufgehört zu arbeiten	1) Prüfen, ob niedrige Spannung vorliegt. 2) Gerät kann bei Überhitzung abschalten; Hinweise in den allgemeinen Warnungen beachten.
Fehler E0 — Schaltungsfehler	Überprüfen, ob Komponenten oder Leiterplatte beschädigt sind.
Fehler E1 — Schutz bei leerem Gefäss	Ist der verwendete Topf für Induktion geeignet?
Fehler E2 — Niederspannungsschutz	Prüfen, ob die Versorgungsspannung zu niedrig ist.
Fehler E3 — Überspannungsschutz	Prüfen, ob die Versorgungsspannung zu hoch ist.
Fehler E4 — Temperatursensor funktioniert nicht	Prüfen, ob das Kabel des Temperatursensors gebrochen oder abgesteckt ist.
Fehler E9 — Überhitzung	Lüfter der Leiterplatte defekt oder Lufteinlass blockiert.
Fehler EC — Verbindung zum Motherboard/Bedienfeld fehlt	Kabelverbindung zwischen Motherboard und Display-/Steuerplatine prüfen.
Allgemeiner Sicherheitshinweis	Wenn die Kochqualität nicht zufriedenstellend ist oder eine Sicherheitsfunktion nicht arbeitet: Gerät nicht verwenden. Bei anhaltenden Problemen autorisierten Kundendienst kontaktieren.
Warnung bei Riss in der Oberfläche	Bei Rissbildung sofort Gerät vom Netz trennen oder gebrochene Teile von der elektrischen Verbindung trennen.

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

M&R GASTRO SCHWEIZ

Tables de cuisson à induction électriques

Tables de cuisson à induction professionnelles destinées aux cuisines collectives. Six codes produit avec largeurs et puissances différentes ; raccordement électrique, section de câble et puissance sont indiqués modèle par modèle.

Champ d'application: MRG.PLS.7IND010 · MRG.PLS.7IND020 ·
MRG.PLS.7IND030 · MRG.PLS.9IND010 · MRG.PLS.9IND020 ·
MRG.PLS.9IND030



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
6

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

TABLES DE CUISSON À INDUCTION ÉLECTRIQUES

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil ne doit pas être déplacé à la main d'une zone à l'autre. Transport sur palette à l'aide d'un chariot élévateur.

02 Installation & raccordement

- Poser l'appareil sur un sol droit et solide et prendre des mesures contre tout basculement.
- L'installation et la maintenance doivent être effectuées par du personnel qualifié et titulaire des licences requises ; le raccordement électrique uniquement par une personne autorisée.
- Éviter d'installer l'appareil à proximité d'équipements dégageant une chaleur ou une vapeur excessives ; ne pas utiliser à une température ambiante supérieure à 50 °C.
- Si l'emplacement est revêtu d'un matériau isolant thermique ininflammable, maintenir un écart de 5 cm ; sinon au moins 20 cm. Ne pas faire fonctionner sous une hotte.
- Prévoir un circuit électrique dédié ; ne pas utiliser de rallonge ni de multiprise.
- La tension raccordée doit être identique à celle figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.
- L'appareil doit être connecté à une prise mise à la terre ; la mise à la terre doit être reliée à la borne de terre la plus proche du tableau électrique.
- Le raccordement à la protection principale et au disjoncteur différentiel doit être réalisé selon la réglementation en vigueur.

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

TABLES DE CUISSON À INDUCTION ÉLECTRIQUES

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit peu éclairé.
- Ne pas toucher les pièces mobiles pendant le fonctionnement.
- Ne pas installer l'appareil en présence de matières inflammables ou explosives.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide.
- Ne pas charger en dessous ou au-delà de la capacité de l'appareil.
- En cas de fissure de la surface de cuisson, déconnecter immédiatement l'appareil ou séparer la partie cassée de l'alimentation électrique.
- Ne pas utiliser en extérieur.
- Ne pas déposer d'ustensiles de cuisine, couverts ou objets métalliques sur la table de cuisson.
- Utiliser uniquement le type et la taille de récipient recommandés ; inadaptés : récipients en céramique, verre, cuivre, bronze ou aluminium de diamètre inférieur à 12 cm ; casseroles, poêles hautes, plateaux plats.
- Ne pas laisser les câbles pendre ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas nettoyer l'appareil à l'eau.
- Ne pas intervenir sur l'appareil sans équipement de protection adapté.
- En cas d'incendie, couper rapidement les vannes de gaz et les interrupteurs électriques (le cas échéant) et utiliser un extincteur. Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre le feu.
- Les dommages causés par l'absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.
- Éteindre l'appareil après chaque utilisation et le débrancher.
- NOTE : Ne pas utiliser de rallonges. Si une rallonge doit être utilisée, utiliser un câble unique ; it should not be minimum 1,5 mm² and longer than 3 mètres.

02 Utilisation

- Panneau de commande — A : bouton rotatif de réglage de puissance ; B : mode minuterie ; C : "+" augmenter ; D : "-" diminuer ; E : affichage LED.
- Utilisation — Tourner le bouton sur le niveau de cuisson souhaité (1–10) pour allumer la table. Tourner à gauche réduit la puissance, à droite l'augmente. Programmer la minuterie via la touche de mode ; utiliser "+"/"-" pour ajuster. Pour éteindre, tourner le bouton sur 0 jusqu'au « click », l'affichage LED s'éteint. Mode minuterie : tourner le bouton à droite pour allumer, poser les ingrédients, appuyer sur minuterie (0–24 heures). Ajuster minutes en pas de 1 (0–60 minutes) avec "+"/"-" ; appui long ajuste par pas de 5 minutes. Appuyer à nouveau pour régler les heures (0–24). Troisième appui:
- la minuterie s'éteint. Tourner le bouton sur OFF pour arrêter la table.

TABLES DE CUISSON À INDUCTION ÉLECTRIQUES

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Après chaque utilisation, éteindre l'appareil et débrancher. Nettoyer l'extérieur avec un chiffon humide et un poli chrome. Ne pas utiliser de produits abrasifs qui laissent des résidus. Ne pas nettoyer en pulvérisant de l'eau (risque d'endommagement du moteur électrique).

02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée par du personnel qualifié.
- Effectuer la maintenance périodique toutes les 15 jours.
- Vérifier périodiquement les connexions électriques des verres chauffants de la table.
- L'entretien du contacteur doit être effectué à l'air comprimé selon la fréquence d'utilisation.

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

TABLES DE CUISSON À INDUCTION ÉLECTRIQUES

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas	1) Vérifier si l'appareil est branché. 2) Vérifier les connexions électriques et la tension.
L'appareil ne cuit pas correctement	Vérifier s'il est utilisé à la puissance/chaud requise.
L'appareil s'est arrêté	1) Vérifier une éventuelle basse tension. 2) L'appareil peut s'arrêter en cas de surchauffe ; respecter les avertissements généraux.
Erreur E0 — Défaut de circuit	Vérifier si des composants ou la carte sont endommagés.
Erreur E1 — Protection vide	Le récipient est-il adapté à l'induction ?
Erreur E2 — Protection basse tension	Vérifier si la tension est basse.
Erreur E3 — Protection haute tension	Vérifier si la tension est haute.
Erreur E4 — Capteur de température HS	Vérifier si le câble du capteur de température est cassé ou débranché.
Erreur E9 — Surchauffe	Le ventilateur interne de la carte est en panne ou l'entrée d'air est bloquée.
Erreur EC — Impossible de connecter la carte mère/ panneau de commande	Vérifier la connexion par câble entre la carte mère et la carte de commande/affichage.
Conseil de sécurité général	Si la cuisson n'est pas satisfaisante ou si une fonction de sécurité ne fonctionne pas : ne pas utiliser l'appareil. En cas de persistance des problèmes, contacter le service après-vente autorisé.
Avertissement en cas de fissure de la surface	Si la surface est fissurée, déconnecter immédiatement l'appareil ou isoler la partie cassée de l'alimentation électrique.

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

M&R GASTRO SCHWEIZ

Cucine a induzione elettriche

Cucine a induzione professionali per cucine industriali. Sei codici prodotto con larghezze e potenze diverse; collegamento elettrico, sezione cavo e potenza sono riportati per ciascun modello.

Campo di applicazione: MRG.PLS.7IND010 · MRG.PLS.7IND020 ·
MRG.PLS.7IND030 · MRG.PLS.9IND010 · MRG.PLS.9IND020 ·
MRG.PLS.9IND030



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
6

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

CUCINE A INDUZIONE ELETTRICHE

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non deve essere spostato a mano da un'area all'altra. Trasportare su pallet con muletto.

02

Installazione & collegamento

- Collocare il prodotto su pavimento stabile e livellato e prendere misure per prevenire il ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere eseguite da tecnici qualificati e abilitati; il collegamento alla rete elettrica solo da personale autorizzato.
- Evitare l'installazione vicino a apparecchi che generano calore o vapore e non operare in ambienti a temperatura superiore a 50 °C.
- Se il luogo è rivestito con materiale isolante termico non infiammabile, mantenere una distanza di 5 cm; altrimenti almeno 20 cm. Non usare sotto cappa.
- Prevedere un circuito elettrico dedicato; non utilizzare prolunghe o ciabatte multiple.
- La tensione applicata deve corrispondere a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra; collegare la terra alla linea di terra del quadro più vicina all'impianto elettrico.
- Il collegamento al fusibile principale e al dispositivo differenziale deve essere eseguito conformemente alle norme vigenti.

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

CUCINE A INDUZIONE ELETTRICHE

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in aree poco illuminate.
- Non toccare parti in movimento durante il funzionamento.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non far funzionare l'apparecchio quando è vuoto.
- Non caricare al di sotto o al di sopra della capacità dell'apparecchio.
- Se la superficie del piano è incrinata, scollegare immediatamente l'apparecchio o isolare la parte rotta dall'alimentazione.
- Non usare all'aperto.
- Non posare utensili da cucina, posate o oggetti metallici sul piano di cottura.
- Usare solo il tipo e la dimensione di recipiente raccomandati; non adatti: contenitori in ceramica, vetro, rame, bronzo o a base di alluminio con diametro inferiore a 12 cm; pentole, padelle alte, teglie piatte.
- Non lasciare cavi penzolanti né farli toccare superfici calde.
- Non pulire l'apparecchio con acqua.
- Non intervenire sull'apparecchio senza dispositivi di protezione adeguati.
- In caso di incendio, chiudere rapidamente valvole del gas e interruttori elettrici (se presenti) e usare estintori. Non usare mai acqua per spegnere le fiamme.
- I danni causati dalla mancanza di collegamento a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Spegner l'apparecchio dopo ogni uso e scollegare la spina.
- NOTA: Non usare prolunghe. Se è necessario usarne una, usare un solo cavo; it should not be minimum 1,5 mm² and longer than 3 metri.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo — A: manopola regolazione potenza; B: modalità timer; C: "+" aumento; D: "-" diminuzione; E: display LED.
- Uso — Ruotare la manopola sulla potenza desiderata (1–10) per accendere il piano. Ruotare a sinistra riduce la potenza, a destra la aumenta. Impostare il timer con il controllo della funzione orario; usare "+" "-" per modificare. Per spegnere, portare la manopola su 0 fino al clic; il display LED si spegne. Modalità timer: ruotare la manopola a destra per accendere, porre gli ingredienti sul piano, premere il pulsante timer (0–24 ore). Regolare i minuti in incrementi di 1 (0–60 minuti) con "+" "-"; una pressione prolungata regola in incrementi di 5 minuti. Premere nuovamente per impostare le 0
- ore (0–24). Terza pressione: il timer si spegne. Ruotare la manopola su OFF per spegnere il piano.

CUCINE A INDUZIONE ELETTRICHE

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Dopo ogni uso, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete. Pulire l'esterno con un panno umido e lucidante per cromo. Non usare detergenti abrasivi che possono lasciare residui nocivi. Non pulire spruzzando acqua (rischio danneggiamento del motore elettrico).

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Eseguire la manutenzione periodica ogni 15 giorni.
- Controllare periodicamente i collegamenti elettrici dei vetri riscaldanti sul piano.
- La manutenzione del contattore dell'apparecchio deve essere effettuata con aria compressa in base alla frequenza d'uso.

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

CUCINE A INDUZIONE ELETTRICHE

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non funziona	1) Verificare che l'apparecchio sia collegato. 2) Controllare i collegamenti elettrici e la tensione.
L'apparecchio non cucina bene	Verificare se è impiegata la potenza/temperatura richiesta.
L'apparecchio si è fermato	1) Controllare se la tensione è bassa. 2) Il dispositivo può fermarsi per surriscaldamento; osservare gli avvisi generali.
Errore E0 — Guasto circuito	Controllare se componenti o scheda sono danneggiati.
Errore E1 — Protezione vaso vuoto	Il recipiente è idoneo per induzione?
Errore E2 — Protezione bassa tensione	Verificare se la tensione è bassa.
Errore E3 — Protezione alta tensione	Verificare se la tensione è alta.
Errore E4 — Sensore di temperatura non funziona	Controllare se il cavo del sensore di temperatura è rotto o scollegato.
Errore E9 — Surriscaldamento	La ventola interna della scheda è guasta o l'ingresso aria è bloccato.
Errore EC — Impossibile collegare scheda madre/pannello di controllo	Controllare la connessione del cavo tra scheda madre e scheda di controllo/display.
Avviso di sicurezza generale	Se la qualità di cottura non è adeguata o una funzione di sicurezza non funziona: non usare l'apparecchio. Se i problemi persistono contattare l'assistenza autorizzata.
Avvertenza per crepe sulla superficie	Se la superficie è incrinata, scollegare immediatamente l'apparecchio o separare la parte rotta dall'alimentazione elettrica.

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

M&R GASTRO SCHWEIZ

Electric induction cookers

Professional electric induction cookers for commercial kitchens. Six product codes with different widths and power ratings; electrical inlet, cable size and power are specified per model in the technical information.

Scope: MRG.PLS.7IND010 · MRG.PLS.7IND020 · MRG.PLS.7IND030 · MRG.PLS.9IND010 · MRG.PLS.9IND020 · MRG.PLS.9IND030



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
6

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

ELECTRIC INDUCTION COOKERS

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- This appliance must not be moved by hand from area to area. Move on a pallet with a forklift truck.

02 Installation & connection

- Place the product on level, sturdy ground and take measures to prevent overturning.
- Installation and service must be performed by qualified licensed personnel; electrical connection only by authorized persons.
- Avoid installing near equipment that generates excessive heat or steam. Do not operate in ambient temperature above 50 °C.
- If the installation area is covered with nonflammable thermal insulation material, maintain a 5 cm clearance; otherwise at least 20 cm. Do not operate under a chimney hood.
- Provide a dedicated electrical circuit; do not use extension cords or multiple sockets.
- Ensure the voltage connected matches the voltage on the appliance rating label.
- The appliance must be connected to an earthed outlet; connect earthing to the earthing line on the panel nearest the electrical installation.
- Connection to the main fuse and residual-current protection must be carried out in accordance with current regulations.

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.

ELECTRIC INDUCTION COOKERS

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit places.
- Do not touch moving attachments while the appliance operates.
- Do not install the appliance in the presence of flammable or explosive materials.
- Do not operate the appliance when the machine is empty.
- Do not load less or more than the appliance's capacity.
- If the hob surface is cracked, immediately disconnect the device or separate the broken part from the electrical connection.
- Do not use outdoors.
- Do not place kitchen utensils, cutlery or metal objects on the hob.
- Only use the recommended type and size of containers; unsuitable for cooking: ceramic, glass, copper, bronze or aluminium-based containers with diameter smaller than 12 cm; pots, standing pans, flat trays.
- Do not let cables hang or touch hot surfaces.
- Do not clean the device with water.
- Do not interfere with the device without suitable protective equipment.
- In case of fire, first turn off gas valves and electrical switches (if any) and use fire extinguishers. Never use water to extinguish the flame.
- Damages caused by lack of grounding are not covered under warranty.
- Switch the appliance off after each use, then unplug it.
- NOTE: Do not use extension cords. If an extension cord must be used, use a single cable; it should not be minimum 1.5 mm² and longer than 3 meters.

02 Operation

- Control panel — A: Power regulator rotary knob; B: Timing mode; C: "+" increase; D: "-" decrease; E: LED display screen.
- Using — Turn the knob to the desired cooking setting (1–10 power levels) to turn the hob on. Turn knob left to decrease power, right to increase. Set timer via timing function. Use "+" and "-" to adjust. To turn off, turn the knob to 0 until you hear a click; the LED display goes off. Timer mode: turn the knob right to turn on the cooker, place ingredients, press the timing mode button (0–24 hours). Use "+"/"-" to adjust minutes in 1-minute increments (0–60 minutes); long press adjusts in 5-minute increments. Press timing button again to set hours in 1-hour increments (0–24). Pressing the time
- button a third time turns the timer off. Turn the control knob to OFF to turn off the hob.

ELECTRIC INDUCTION COOKERS

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Disconnect the electrical supply before starting. Wipe exterior stainless-steel surfaces with a damp cloth and an appropriate polish. Avoid abrasive products or any cleaner that can leave residues. Never direct a water jet at the unit because liquid can damage the motor.

02 Maintenance

- Maintenance should be done by qualified personnel.
- Obtain periodic maintenance every 15 days.
- Check electrical connections of the heating glasses on the cooker periodically.
- Contactor maintenance should be performed with compressed air according to frequency of use.

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.

ELECTRIC INDUCTION COOKERS

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance doesn't operate	1) Check if the appliance is plugged in. 2) Check electrical connections and voltage.
The appliance doesn't cook well	Check if it is operated at the required heat/power.
The appliance stopped	1) The appliance can stop due to low voltage—check the voltage. 2) The device may stop when it overheats; observe the points in the general warnings section.
Error E0 — Circuit fault	Check if components and circuit board are damaged.
Error E1 — Empty-cap protection	Is the pot suitable for induction?
Error E2 — Low voltage protection	Check if the voltage is low.
Error E3 — High voltage protection	Check if the voltage is high.
Error E4 — Temperature sensor does not work	Check if the temperature sensor cable is broken or unplugged.
Error E9 — Overheating	Internal fan of the circuit board is broken or the air inlet is blocked.
Error EC — Cannot connect to motherboard/control panel	Check cable connection between motherboard and display control card.
General safety instruction	If cooking quality is not satisfactory or any safety function does not work: do not use the appliance. If problems persist, contact authorised service.
Warning: cracked surface	If the surface of the device is cracked, immediately disconnect the device or separate the broken part from the electrical connection.

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.