INDUKTIONSMODUL
INDUCTION INSERT

Effiziente Wärme für moderne Buffets

Efficient heat for modern buffets

BEDIENUNGSANLEITUNG

OPERATING INSTRUCTIONS



BESTANDTEILE IM ÜBERBLICK
OVERVIEW OF COMPONENTS

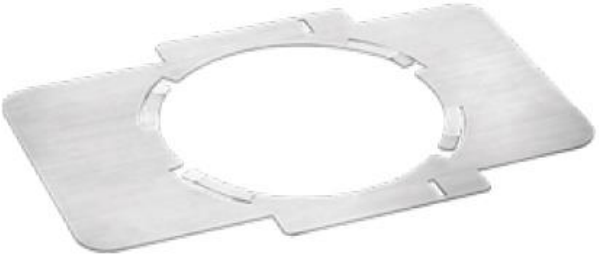


Einlegemodul Induktion 230 V / 500 W / 50 Hz
Induction insert 230 V / 500 W / 50 Hz
Daisy Chaining: max. 4 Module | max. 4 devices
Ø 18 cm | 7.09 in., H 8,2 cm | 3.23 in.
Artikel-Nr. | Item no. **57.0420.2000**

Oder/or

Einlegemodul Induktion 120 V / 500 W / 60 Hz – US-Variante
Induction insert 120 V / 500 W / 60 Hz – US variant
Daisy Chaining: max. 3 Module | max. 3 devices
Ø 18 cm | 7.09 in., H 8,2 cm | 3.23 in.
Artikel-Nr. | Item no**. 57.0420.1000**

Immer Incl./ Always included
Temperaturregler incl. USB-Anschlusskabel
temperature controller, incl. USB-connecting cable
Ersatzteilartikel-Nr. | Spare part Item no. **57.0420.0500**



Adapter für Chafing-Dish-Gestelle
Adapter for chafing-dish frames
Artikel-Nr. | Item no. **57.420.0200**

Bestandteile Set Artikel/ Components Set Item:
230Volt Version **57.0420.2200: 55.0420.2000 + 55.0420.0200**
Oder/ or0
120Volt Version **55.0420.1200: 55.0420.1000 + 55.0420.0200**

Accessoires
Zubehör



Fernbedienung, erforderlich für Mini-Display,
optional für Temperaturregler
Remote control required for mini display,
optional for temperature controller
L ×B×H 8,5 × 4 × 0,7 cm | L ×W×H 3.35 × 1.57 × 0.28 in
Artikel-Nr. | Item no. **57.0420.0400**



Mini-Display, nur in Verbindung mit Fernbedienung,
als Alternative zum Temperaturregler
Mini display, only in conjunction with remote control,
as an alternative to the temperature controller
L ×B×H 7 × 4 × 2 cm | L ×W×H 2.76 × 1.57 × 0.79 in.
Artikel-Nr. | Item no. **57.0420.0300**

o.Abb./
w/o picture

Netzanschlusskabel 230 V, Stecker Typ G zu C13 – UK-Variante
Power-supply cord 230 V, plug type G to C13 – UK variant
L 180 cm | 70.87 in.
Artikel-Nr. | Item no. **57.0420.0610**

INDUKTIONSMODUL
INDUCTION INSERT

DE Bedienungsanleitung **4**

EN Operating instructions **13**

FR Notice d’utilisation **31**

ES Instrucciones de uso **31**

IT Istruzioni per l'uso **40**

Induktionsheizung – Professioneller gastronomischer Gebrauch

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist **für den professionellen Einsatz in gewerblichen Buffets** bestimmt (z.B. Gastronomie, Catering, Gemeinschaftsverpflegung).
Das Gerät darf **nur von geschultem Fachpersonal** bedient, gereinigt und gewartet werden.

Eine Verwendung außerhalb des vorgesehenen Einsatzzwecks sowie durch nicht eingewiesene Personen ist **nicht zulässig**.

---

2. Allgemeine Sicherheitswarnungen

- Das Gerät darf **nicht in Betrieb genommen werden**, wenn die Glaskeramik beschädigt ist oder Risse aufweist.
  → Betrieb sofort einstellen, Gerät spannungsfrei schalten und autorisierten Kundendienst kontaktieren.
- Eigenmächtige Eingriffe, Reparaturen oder Umbauten sind **unzulässig**.
  Reparaturen dürfen **ausschließlich durch autorisiertes Fachpersonal** durchgeführt werden.
- Im Inneren des Gerätes befinden sich **spannungsführende Bauteile**. Es besteht Lebensgefahr.

---

3. Elektrische Sicherheit

- Ist das Netz- oder Verbindungskabel beschädigt, darf das Gerät **nicht weiter verwendet werden**.
  Erst nach Austausch gegen ein entsprechendes Kabel, darf das Gerät wieder in Betrieb genommen werden.
- Das Gerät darf **nicht über externe Zeitschaltuhren oder Fernbedienungssysteme** betrieben werden.
- Nach Beendigung des Betriebs ist das Gerät **spannungsfrei zu schalten** (Netzstecker ziehen oder allpolige Abschaltung gemäß Installation).

---

4. Schutz vor Verbrennungen und Verletzungen

- Die Glaskeramik kann nach dem Betrieb **sehr heiß** sein.
  Es besteht **Verbrennungsgefahr**, auch durch Restwärme.
- Metallische Gegenstände (z. B. Messer, Gabeln, Löffel, Deckel, Werkzeuge) dürfen **nicht auf der Kochfläche abgelegt** werden, da sie sich durch Induktion stark erhitzen können.
- Geschlossene Behälter wie Konservendosen oder Getränkeflaschen dürfen **nicht erhitzt** werden (Explosionsgefahr).
- Das Gerät darf **nicht während des Betriebs oder bei heißer Kochfläche bewegt** werden.
- Es dürfen **keine schweren Gegenstände** auf die Glaskeramik gestellt werden.

---

5. **Betriebssicherheit**
   - Das Induktionskochfeld darf **nicht ohne geeignetes Kochgeschirr** betrieben werden.
   - Das Kochgeschirr muss **standsicher** auf der Kochfläche positioniert sein.
   - Verschüttete Flüssigkeiten (Öl, Wasser, Speisereste) sind **nach Abkühlung der Kochfläche** umgehend zu entfernen.
   - Umliegende Lüftungs- und Wärmeabluftöffnungen müssen **jederzeit frei gehalten werden**.
     Blockierungen können zu Überhitzung, automatischer Abschaltung oder Geräteschäden führen.

---

6. **Elektromagnetische Felder**
   - Magnetisch empfindliche Gegenstände (z. B. Datenträger, Karten, elektronische Geräte) dürfen **nicht in unmittelbarer Nähe** des Geräts abgelegt werden.
   - Personen mit aktiven medizinischen Implantaten (z. B. Herzschrittmachern) müssen sicherstellen, dass **keine Beeinträchtigung durch elektromagnetische Felder** auftritt, und gegebenenfalls medizinischen Rat einholen.

---

7. **Reinigung und Wartung**
   - Vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten muss das Gerät **spannungsfrei geschaltet** und ausreichend abgekühlt sein.
   - Zur Reinigung dürfen **keine Spülmaschinen,** Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwendet werden.
   - Reinigung und Wartung dürfen **nur durch geschultes Fachpersonal** erfolgen.

---

8. **Missbräuchliche Verwendung**
   Das Gerät darf nicht verwendet werden:
   - als Ablagefläche,
   - in explosionsgefährdeten Bereichen,
   - mit ungeeignetem oder beschädigtem Kochgeschirr,
   - bei sichtbaren Beschädigungen am Gerät.

Was ist ein Induktionsgerät?

Eine hochfrequente (20–35 kHz) Induktionsspule unterhalb der keramischen Glasoberfläche erhitzt das Kochgeschirr durch magnetische Reibung. Die Wärme entsteht direkt im Topfboden. Das Gerät wird durch eine elektronische Schaltung gesteuert und bietet dadurch eine hohe Leistung und vielfältige Funktionen.
Während des Kochens geht keine Energie zwischen Kochfeld und Lebensmittel verloren. Nach dem Ausschalten stoppt der Kochvorgang sofort.

Sicherheitsfunktionen

Sicherheitsstart
Nach dem Einschalten schaltet sich das Gerät automatisch ab, wenn keine Taste zur Temperatureinstellung gedrückt wird.

Erkennung kleiner Gegenstände
Werden kleine Gegenstände wie Löffel oder Messer erkannt, nimmt das Gerät den Betrieb nicht auf.

Erkennung eines leeren Topfes
Wird der Induktionswärmer eingeschaltet, ohne dass sich Flüssigkeit im Topf befindet, erkennt das Gerät dies und schaltet sich automatisch ab.

Überhitzungsschutz
Erreicht die Innentemperatur 105 °C, schaltet sich das Gerät automatisch ab.

Geeignete Töpfe

Kochgeschirr mit ferromagnetischem Boden
Töpfe aus Eisen, emailliertem Eisen, Gusseisen oder Edelstahl mit flachem Boden und einem Durchmesser von mindestens 10 cm sowie anderes Kochgeschirr, das speziell für Induktionsgeräte geeignet ist, sind für dieses Induktionskochfeld geeignet.

Ungeeignete Töpfe

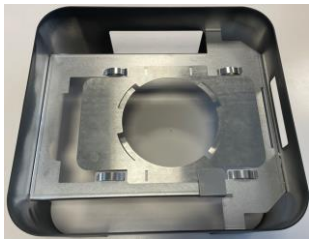
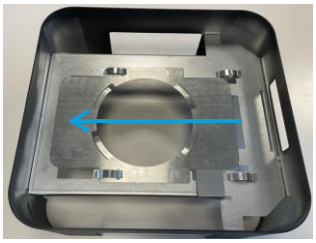
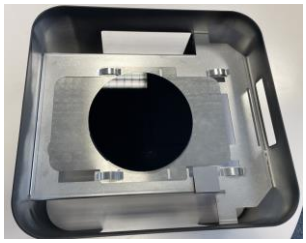
Glas- oder Keramiktöpfe sowie hitzebeständiges Glas
Kochgeschirr aus Kupfer, Aluminium oder anderen nicht magnetischen Materialien
Kochgeschirr mit Füßen
Behälter mit gewölbtem Boden
Edelstahlbehälter ohne magnetischen Stahlkern
Behälter ohne flachen Boden

Führen Sie Ihren eigenen Test durch!

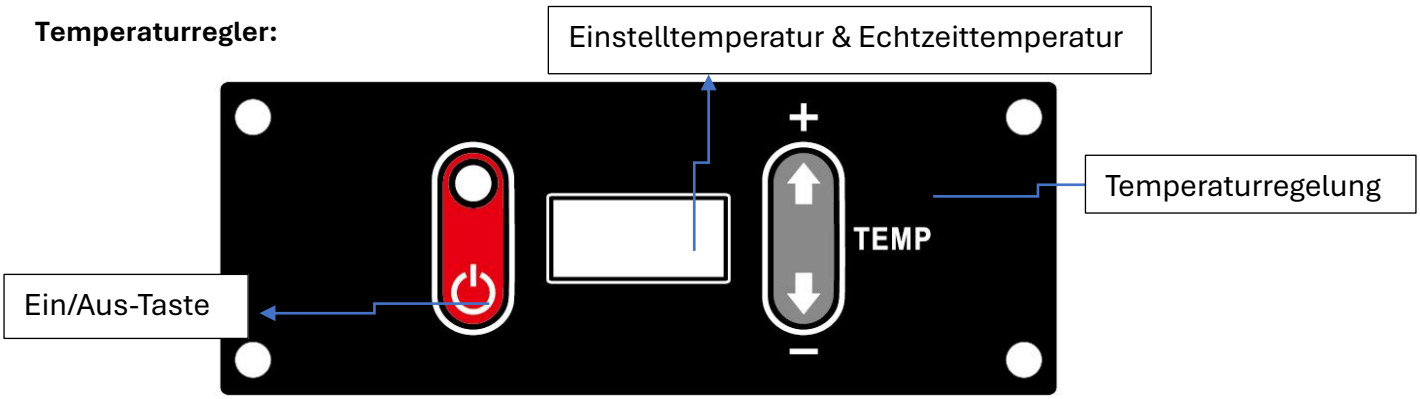
Sie können die Eignung Ihres Kochgeschirrs ganz einfach selbst testen:
Halten Sie einen Magneten an den Boden des Topfes. Wenn eine starke magnetische Anziehung vorhanden ist, ist das Kochgeschirr geeignet.
Das Induktionskochfeld funktioniert nur mit geeignetem Kochgeschirr. Erkennt das Gerät ungeeignetes Kochgeschirr, verhält es sich so, als befände sich kein Topf auf der Kochfläche: Das Kochfeld schaltet sich nicht ein.

Bedienungsanleitung

Einlegen des Induktionsmoduls in das Chafing Dish Gestell:

Temperaturregler:



1. Schließen Sie das Netzkabel an.
2. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Ein/Aus-Taste drücken, und drücken Sie innerhalb von 10 Sekunden die ⇧-Taste. Andernfalls schaltet sich das Gerät automatisch wieder aus.
3. Stellen Sie den Topf mittig auf die Glasplatte. Drücken Sie die Tasten zur Temperatureinstellung, um die gewünschte Warmhaltetemperatur einzustellen.
4. Das Display zeigt zunächst die eingestellte Solltemperatur an und wechselt nach 2 Sekunden zur Anzeige der aktuellen Temperatur.
5. Wird der Topf während des Heizens entfernt, zeigt das Display „Pot“ an und es ertönt alle 2 Sekunden ein Piepton. Nach 60 Sekunden schaltet sich das Gerät automatisch ab.
6. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste erneut, um das Gerät auszuschalten.
7. Die Standardeinstellung ist der Temperaturmodus von 60 °C bis 95 °C in 5-°C-Schritten (bzw. 140 °F bis 210 °F in **10-°F-Schritten). Durch weiteres Drücken der ⇧-Taste wechseln Sie in den Leistungsmodus mit den Stufen 1 bis 9.

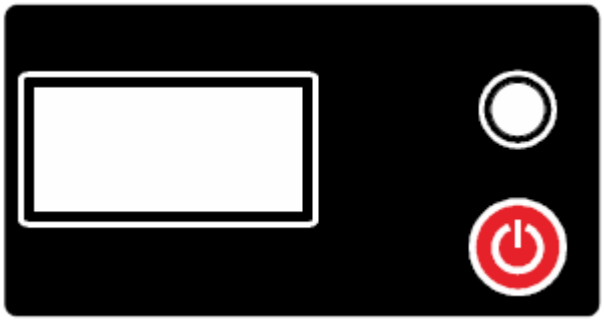
*** **Betrieb ohne Temperaturregler** ***
Der Induktionswärmer kann auch ohne angeschlossenen Temperaturregler betrieben werden.
Befestigen Sie zunächst den Temperaturregler am Gerät und schalten Sie das Gerät ein.
Nachdem die Temperatureinstellung vorgenommen wurde, können Sie den Temperaturregler abnehmen.
Der Induktionswärmer arbeitet dann bis zu 6 Stunden selbstständig ohne Bedienfeld.
Nach 6 Stunden schaltet sich das Gerät automatisch ab.

Fernbedienung (optional):



1. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die ON/OFF-Taste drücken, und drücken Sie innerhalb von 10 Sekunden die △-Taste.
   Andernfalls schaltet sich das Gerät automatisch wieder aus.
2. Drücken Sie △ und ▽, um die Temperatureinstellung bzw. den Leistungsmodus anzupassen.
3. Drücken Sie die ON/OFF-Taste erneut, um das Gerät auszuschalten.
4. Die MODE-Taste hat beim Betrieb mit dem Temperaturregler keine Funktion. Bei Verwendung des Mini-Displays dient die MODE-Taste zum Aufrufen des Engineering-Modus.
5. Da diese Fernbedienung Infrarotsignale zur Kommunikation mit dem Temperaturregler verwendet, stellen Sie sicher, dass sich keine Hindernisse zwischen Fernbedienung und Temperaturregler befinden.
   Eine Kopplung mit dem Induktionsgerät ist nicht erforderlich. Richten Sie die Fernbedienung einfach auf den Temperaturregler, um Signale zu senden.
   Verwenden Sie die Fernbedienung idealerweise innerhalb eines Abstands von 1 Meter, um eine optimale Signalübertragung zu gewährleisten.

Mini-Display (optional):



1. Für die Verwendung des Mini-Displays ist die Fernbedienung erforderlich.
2. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Ein/Aus-Taste drücken oder die Fernbedienung verwenden.

Engineering-Modus:

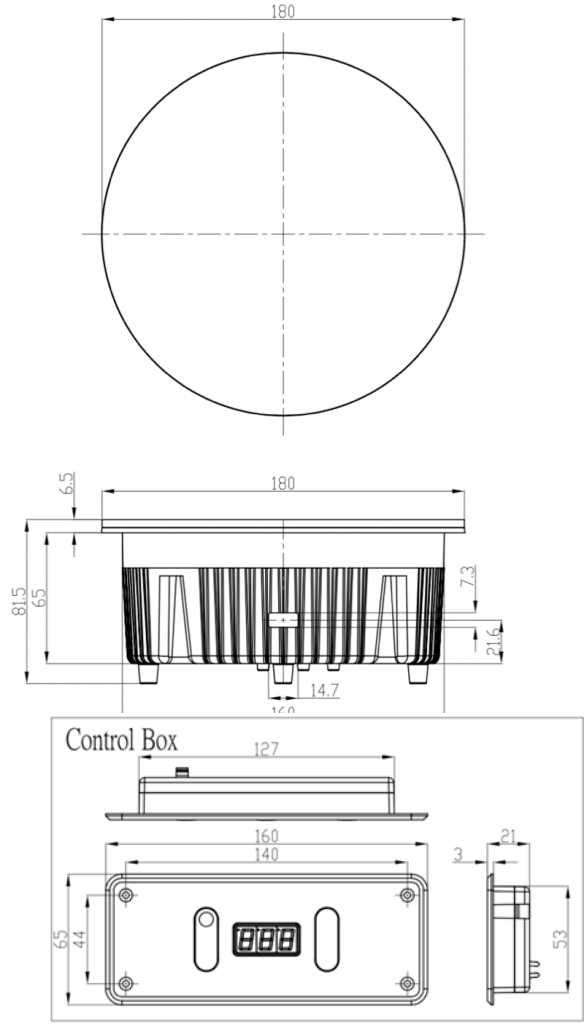
1. Aufrufen des Engineering-Modus:
   a. Temperaturregler: Drücken Sie im Standby-Modus die ⇧-Taste 5 Sekunden lang.
   b. Mini-Display: Drücken Sie im Standby-Modus die MODE-Taste auf der Fernbedienung.
2. Einstellbare Parameter im Engineering-Modus:
   a. Automatische Abschaltzeit – Standard: H06 (6 Stunden), einstellbar von H00 bis H10.
   b. Kalibrierung der Temperaturanzeige – Standard: E00, einstellbar um ±20.
   c. Temperatureinheit – Standard: °C, umschaltbar auf °F.
3. Verwenden Sie die Auf- und Ab-Tasten, um die Parameter anzupassen.
4. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste bzw. die MODE-Taste, um die Einstellung zu bestätigen und zum nächsten Parameter zu wechseln.

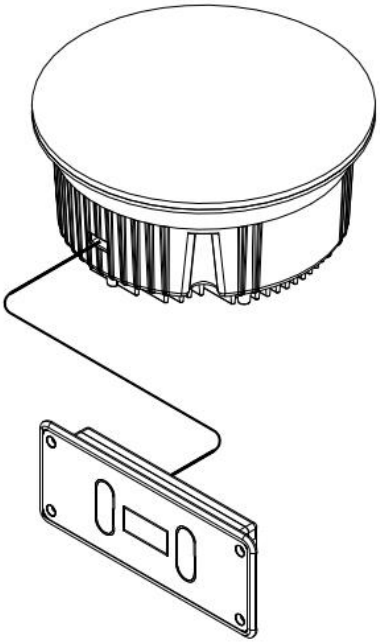
Spezifikation:

Induktions-Einsatz - 230V Version	
Modell / Artikel-Nr.	57.0420.**2000**
max. Energieverbrauch	500W
Spannung	**230V**
Frequenz	**50**Hz
Kaskadenschaltung/ Daisy-Chaining: max.	**4** Geräte
Abmessungen	180 × 81,5 mm
Gewicht	1500g inkl. Temp.-Controller (100 g)
Adapter	
Abmessungen	300 x 210 x 2,5mm
Gewicht	320g

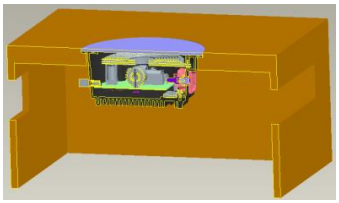
Induktions-Einsatz – 120V US-Version	
Modell / Artikel-Nr.	57.0420.**1000**
max. Energieverbrauch	500W
Spannung	**120**V
Frequenz	**60**Hz
Kaskadenschaltung/ Daisy-Chaining: max.	**3** Geräte
Abmessungen	180 × 81,5 mm
Gewicht	1500g inkl. Temp.-Controller (100 g)
Adapter	
Abmessungen	300 x 210 x 2,5mm
Gewicht	320g

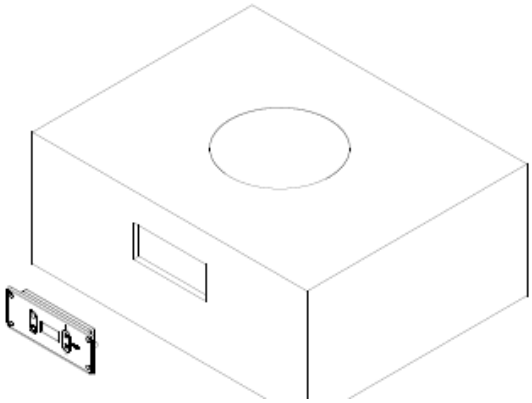
Abmessungen:

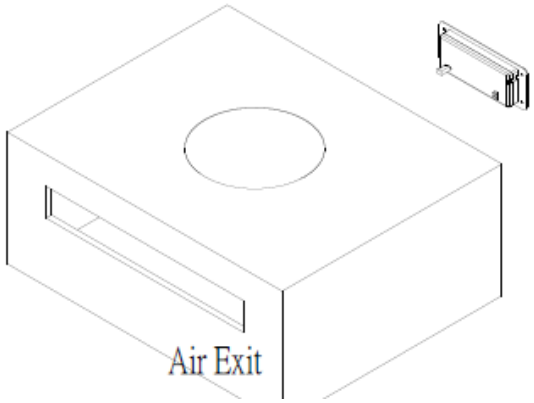




Einbaumaße:

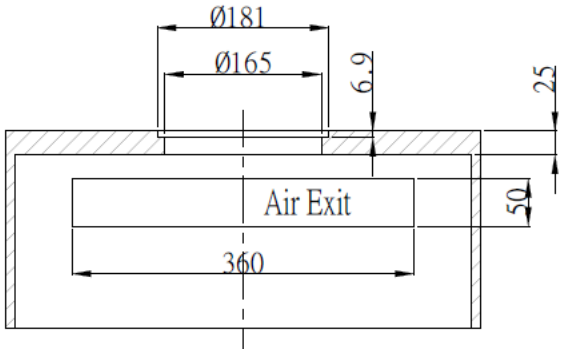




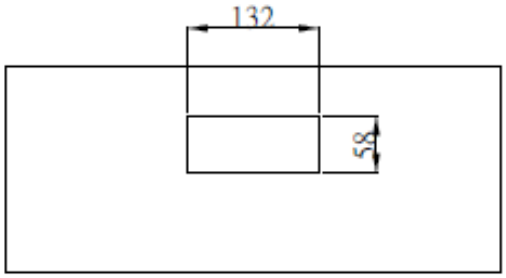


Temperature controller

Cut out for Induction Insert (mm)



Cut out for temperature controller (mm)



Reinigung und Pflege des Geräts

- Ziehen Sie vor der Reinigung stets den Netzstecker.
- Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel und keine Reinigungsmittel, die Benzin enthalten.
- Bringen Sie keine brennbaren, entzündlichen, sauren oder alkalischen Stoffe in die Nähe des Geräts, da dies die Lebensdauer verkürzen kann und beim Einschalten Brandgefahr besteht.
- Reinigen Sie die Glasfläche mit einem feuchten Tuch oder einer milden, nicht scheuernden Seifenlösung.
- Reinigen Sie das Gehäuse und das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch oder einem milden Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie das gesamte Gerät vollständig, bevor Sie es erneut verwenden.

Fehlerdiagnose

Störung	Mögliche Ursache	Maßnahme
Das Display leuchtet nach dem Anschließen des Netzkabels nicht auf.	Netzkabel nicht richtig eingesteckt.	Prüfen Sie, ob das Netzkabel korrekt eingesteckt ist, und stecken Sie es erneut ein.
	Sicherung durchgebrannt oder Leitungsschutzschalter ausgelöst.	Ersetzen Sie die Sicherung, schalten Sie den Leistungsschutzschalter wieder ein und überprüfen Sie das elektrische System, um sicherzustellen, dass kein Fehler vorliegt.
	Keine Stromversorgung vorhanden.	
Das Gerät beginnt nicht zu heizen.	Ungeeignetes Kochgeschirr wird verwendet.	Geeignetes Kochgeschirr verwenden.
	Topf nicht mittig auf der Glasplatte platziert.	Topf mittig auf die Glasplatte stellen.
	Topf ist zu klein.	Größeres bzw. geeignetes Kochgeschirr verwenden.
	Überhitzungsschutz aktiviert.	Warten, bis das Gerät abgekühlt ist.
Das Gerät schaltet sich plötzlich ab. .	Überhitzungsschutz aktiviert.	Warten, bis das Gerät abgekühlt ist.
	Umgebungstemperatur ist zu hoch.	Versuchen Sie, die Umgebungstemperatur zu senken.

Sollten die oben genannten Maßnahmen nicht zum Erfolg führen, wenden Sie sich bitte an Ihren Servicepartner, um weitere Unterstützung zu erhalten.

Ersetzen der Feinsicherung:

- **Typ**: Feinsicherung 250V/ 10A
- **Größe**: Ø5 x 20mm
- Deckel des Sicherungsgehäuses öffnen mit einem Schraubendreher, Sicherung tauschen, Deckel wieder schließen und nur leicht festziehen.



Diagnose der Fehlercodes

Fehlercode	Mögliche Ursache	Maßnahme
Pot	Kein Topf auf der Glasplatte.	Topf mittig auf die Glasplatte stellen.
	Topf wurde während des Heizens entfernt.	
	Topf stand während des Heizens nicht mittig.	
H	Leerkochtopfschutz aktiviert.	1. Prüfen, ob der Topf leer ist. 2. Falls der Topf überhitzt wurde und sich der Boden verformt hat, ersetzen Sie ihn durch einen neuen Topf.
U	AC-Spannungsschutz aktiviert (Spannung zu niedrig oder zu hoch). Gerät schaltet sich automatisch ab.	Netzkabel abziehen und nach 30 Sekunden wieder einstecken.
F	IGBT-Überhitzungsschutz aktiviert. Kühlkörpertemperatur zu hoch.	Topf entfernen und warten, bis die Temperatur gesunken ist.
	Der IGBT-NTC-Sensor ist defekt.	Induktionsmodul austauschen
C	ACI-Schutz aktiviert. Eingangsstrom ist instabil.	Netzkabel abziehen und nach 30 Sekunden wieder einstecken.
E	Der mittlere NTC-Sensor ist defekt.	Induktionsmodul austauschen

EN Operating instructions

Induction Heating – Professional Gastronomic Use

1. **Intended use**
   This appliance is **intended for professional use in commercial kitchens** (e.g. gastronomy, catering, institutional catering).
   The appliance may **only be operated, cleaned and maintained by trained specialist personnel**.
   Use outside the intended purpose or by untrained persons is **not permitted**.

2. **General safety warnings**
   - The appliance must **not be put into operation** if the glass-ceramic surface is damaged or cracked.
     → Stop operation immediately, disconnect the appliance from the power supply and contact authorized customer service.
   - Unauthorized interventions, repairs or modifications are **not permitted**.
     Repairs may **only be carried out by authorized specialist personnel**.
   - There are **live components** inside the appliance. There is a risk of fatal injury.

3. **Electrical safety**
   - If the mains cable or connection cable is damaged, the appliance must **not be used further**. The appliance may only be put back into operation after replacement with an appropriate cable.
   - The appliance must **not be operated via external timers or remote-control systems**.
   - After operation, the appliance must be **disconnected from the power supply** (unplug the mains plug or disconnect all poles in accordance with the installation).

4. **Protection against burns and injuries**
   - The glass-ceramic surface can be **very hot** after operation.
     There is a **risk of burns**, including from residual heat.

   - Metal objects (e.g. knives, forks, spoons, lids, tools) must **not be placed on the cooking surface**, as they can heat up strongly due to induction.
   - Closed containers such as cans or beverage bottles must **not be heated** (risk of explosion).
   - The appliance must **not be moved during operation or while the cooking surface is hot**.
     No heavy objects may be placed on the glass-ceramic surface.

5. **Operational safety**
   - The induction hob must **not be operated without suitable cookware**.
   - Cookware must be positioned **stably** on the cooking surface.
   - Spilled liquids (oil, water, food residues) must be **removed immediately after the cooking surface has cooled down**.
   - Adjacent ventilation and heat exhaust openings must **always be kept clear**.
     Blockages can lead to overheating, automatic shutdown or damage to the appliance.

6. **Electromagnetic fields**
   - Magnetically sensitive items (e.g. data carriers, cards, electronic devices) must **not be placed in the immediate vicinity** of the appliance.
   - Persons with active medical implants (e.g. pacemakers) must ensure that **no interference from electromagnetic fields** occurs and seek medical advice if necessary.

7. **Cleaning and maintenance**
   - Before cleaning or maintenance work, the appliance must be **disconnected from the power supply** and sufficiently cooled down.
   - **Dishwashers, steam cleaners or high-pressure cleaners** must **not be used** for cleaning.
   - Cleaning and maintenance may **only be carried out by trained specialist personnel**.

8. **Improper use**
   The appliance must not be used:
   - as a storage surface,
   - in potentially explosive areas,
   - with unsuitable or damaged cookware,
   - if there is visible damage to the appliance.

What is an induction device?

A high frequency (20-35KHz) induction coil underneath the surface ceramic top plate heats the cooking utensil by magnetic friction. The heat is produced directly within the pan. It is controlled by electronic circuit to offer superior performance and functions. During cooking, no energy is lost between the hob and the food. When you switch off, the cooking is stopped immediately.

Safety Functions

Safety Start Up

After power on, if you do not press the temperature adjust button, it will turn off automatically.

Small Object Detection

If small objects such as spoons or knives are detected, it will not operate.

Empty Pot Detection

If you set the induction warmer to heat the pot without any liquid inside, it will detect and automatically turn off.

Overheat Protection

If the internal temperature reached 105℃, it will automatically turn off.

Suitable Pots

Cookware with a ferromagnetic base
Pots made of iron, iron enameled, cast iron, stainless steel, with a flat bottom diameter at least 10 cm, or any other pots that are designed for induction devices are suitable for this induction inserts.

Unsuitable Pots

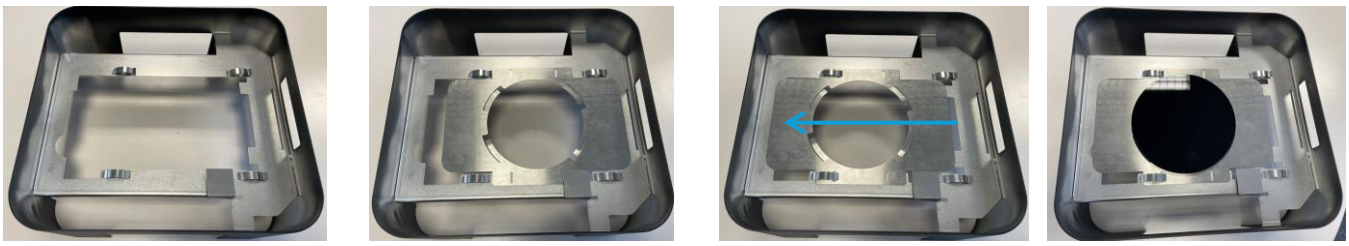
Glass or Ceramic pots, heat-resistant glass
Copper, aluminum or other non-magnetic cookware
Cookware with feet
Containers with a curved base
Containers made from stainless steel without a magnetic steel core
Containers without a flat base

Carry out your own test!

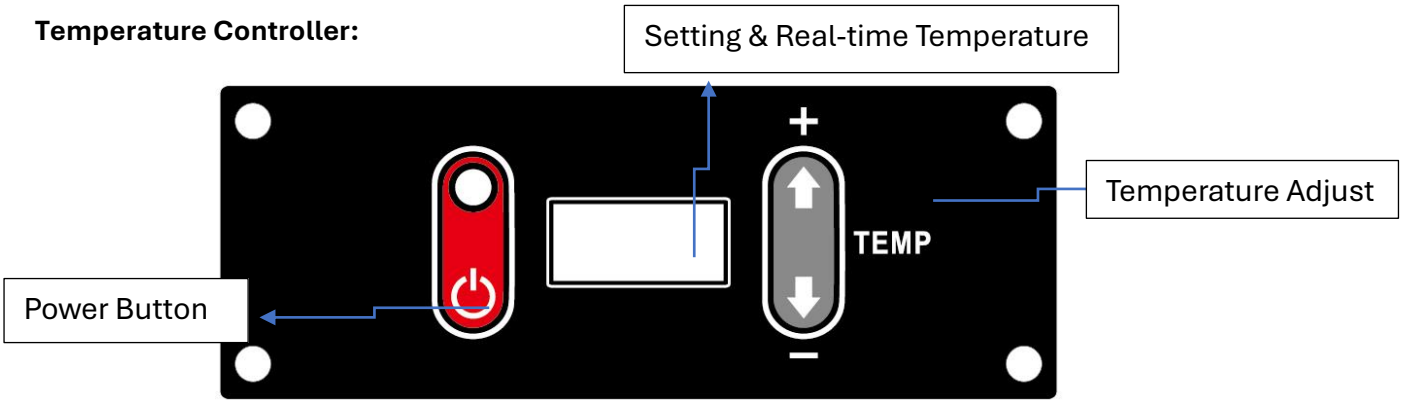
You can easily test the suitability of the cookware yourself:
Hold a magnet next to the base of the pan. If there is a strong magnetic attraction, the cookware is suitable.
The induction insert only works with appropriate cookware. The appliance recognizes if the cookware is not suitable and behaves as if no cookware is on the hotplate: The hob doesn't switch on.

Operation Instruction

Inserting the induction module into the chafing dish rack:



Temperature Controller:



1. Plug in the power cord.
2. Turn on the power by pressing the power button and press ⇧within 10 seconds. Otherwise it will automatically turn off the power.
3. Put the pot in the center of the glass plate. Press Temperature Adjust buttons to set your target warming temperature.
4. The display will show target temperature setting at first, and switch to real-time temperature after 2 seconds.
5. If the pot is removed during heating, the display shows Pot with beep sounds continuously every 2 seconds. It will automatically turn off after 60 seconds.
6. Press power button again to turn off the power.
7. Default is temperature setting mode, from 60 °C to 95 °C per 5° C (or 140 °F to 210°F per 10°F), and continue press ⇧ to enter the power mode from 1 to 9.

*** **Operation without temperature controller** ***

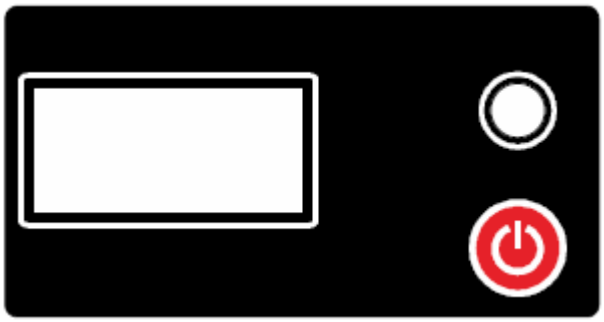
The induction warmer can operate without the temperature controller. First, you need to attach the temperature controller to the warmer and turn on the power. After temperature setting is done, you can detach the temperature controller, and the warmer will start operating independently for 6 hours without the control panel. After 6 hours, it will turn off the power automatically.



Remote Controller (Optional):

1. Turn on the power by pressing ON/OFF button and press △ within 10 seconds. Otherwise, it will automatically turn off the power.
2. Press △ and ▽ to adjust temperature setting/power mode.
3. Press ON/OFF again to turn off the power.
4. MODE has no function when using temperature controller. When using mini display, the MODE button is for entering engineering mode.
5. Because this remote controller uses infrared to send signals to the temperature controller, you need to make sure that there are no obstacles between the remote controller and the temperature controller. It does not need to pair with the induction unit. Simply point it to the temperature controller to send signals. Please try to use it within 1-meter distance to ensure best connectivity.

Mini Display (Optional):



1. The remote controller is required when using mini display.
2. Turn on the power by pressing the power button or using remote controller to turn on.

Engineering Mode:

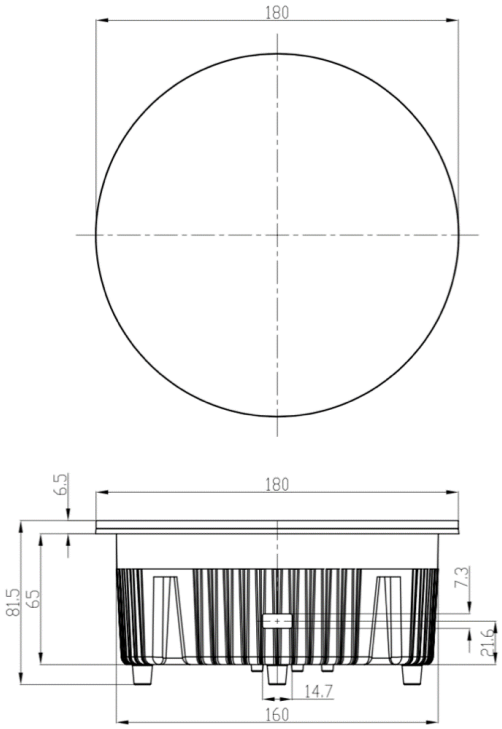
1. To enter technical mode by :
   a. Temperature controller – Press ⇧ button 5 secs at standby mode.
   b. Mini display – Press MODE button on remote controller at standby mode.
2. Three parameters can be adjusted in the technical mode
   a. Auto turn off timer – default is H06(6hrs), can be adjusted from H00 to H10.
   b. Display temperature calibration – default is E00, can be adjusted +/-20.
   c. Unit – default is °C, can be changed to °F.
3. Press up and down button to adjust the parameters.
4. Press power button/ MODE button to confirm setting and entering the next parameter.

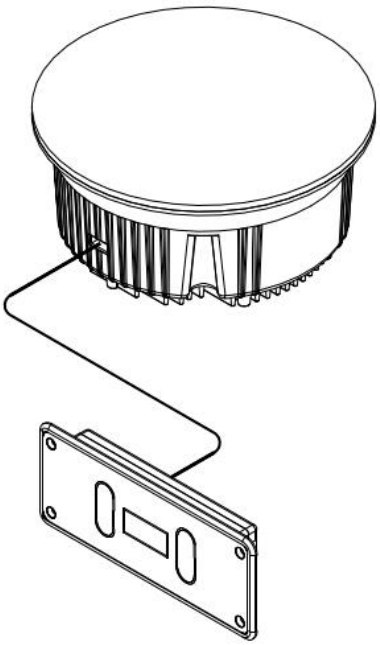
Specification

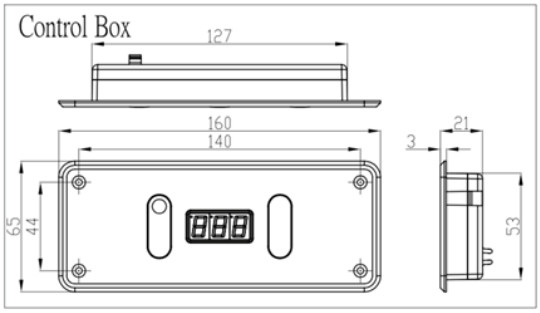
Induction Insert - 230V Version	
Model/ Item No	57.0420.**2000**
Power Consumption max.	500W
Voltage	**230**V
Frequency	**50**Hz
Daisy Chaining: max	**4** devices
Dimension	Dia. 180 x 81.5mm
Weight	1500g including temperature controller (100g)
Adapter	
Dimension	300 x 210 x 2,5mm
Weight	320g

Induction Insert - 120V US-Version	
Model/ Item No	57.0420.**1000**
Power Consumption max.	500W
Voltage	**120**V
Frequency	**60**Hz
Daisy Chaining: max	**3** devices
Dimension	Dia. 180 x 81.5mm
Weight	1500g including temperature controller (100g)
Adapter	
Dimension	300 x 210 x 2,5mm
Weight	320g

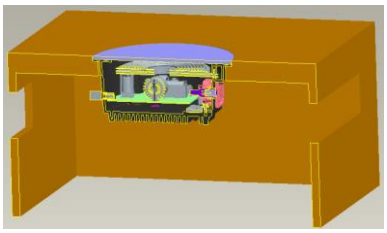
Measurements

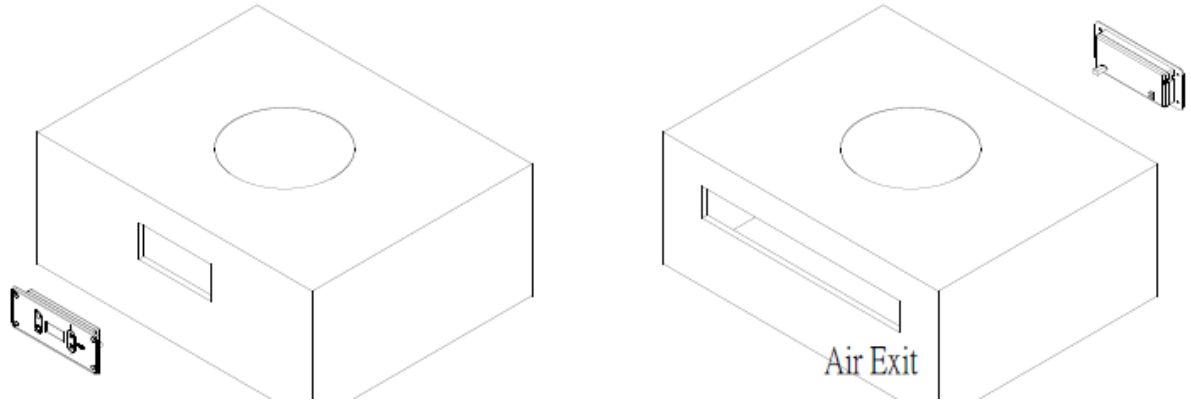






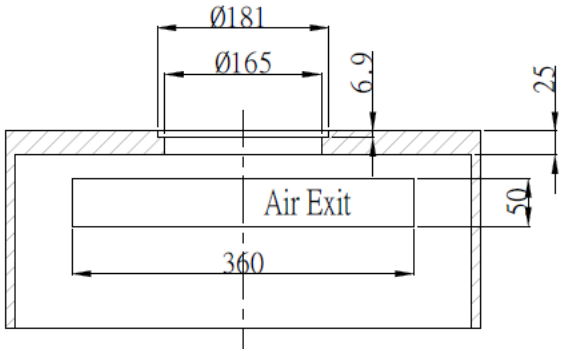
Built in measurements



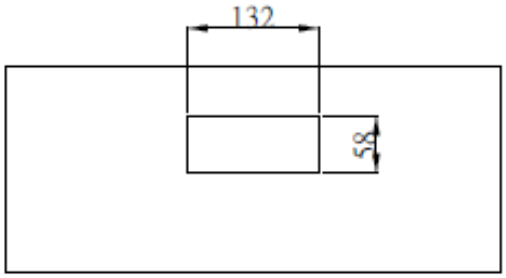


Temperature controller

Cut out for Induction Insert (mm)



Cut out for temperature controller (mm)



Cleaning and care the device

- Pull out the mains plug before cleaning the appliance.
- Ensure that no water gets into the appliance.
- Never submerge the appliance, cable or plug in water or any other liquids.
- Do not use any cleaning agents that are abrasive or that contain benzine.
- Do not bring any flammable (inflammable), acidic or alkaline material or substances close to the appliance as this could shorten the appliance's working life and a burst of flame can occur when switching the appliance on.
- Wipe down the glass area with a damp cloth or you can use a mild, non-abrasive soap solution.
- Wipe down the casing and control panel with a damp cloth or you can use a mild cleaning agent.
- Dry the whole appliance completely before next use.

Malfunction Diagnosis

Malfunction	Possible Cause	Treatment
Display does not light up after power cable was plugged.	Power cable was not properly plugged.	Check if the cable was properly plugged and plug it again.
	The fuse was melted, or the breaker was disconnected.	Replace the fuse, restore the breaker and check the electricity system to make sure there is no error.
	There is no electricity.	
The device does not start heating.	Using unsuitable pots.	Replace it with suitable pots.
	Did not put the pot in the center of the glass plate.	Put the pot in the center of the glass plate.
	The pot is too small.	Replace it with suitable pots.
	Over heat protection activated.	Wait until the unit cooled down.
The device stopped operation suddenly.	Over heat protection activated.	Wait until the unit cooled down.
	Environmental temperature is too high.	Try to reduce the environmental temperature.

If the above treatments are not working, please contact your service partner for further advice.

Replacing the fuse:

- **Type:** Miniature fuse 250V/10A
- **Size**: Ø5 x 20mm
- Open the fuse box cover with a screwdriver, replace the fuse, close the cover again and tighten it only slightly.



Error Codes Diagnosis

Error Code	Possible Cause	Treatment
Pot	There is no pot on the glass plate.	Place the pot in the center of the glass plate.
	The pot was removed during heating.	
	The pot was not placed in the center of the glass plate while heating.	
H	Empty pot protection activated.	1. Check if the pot is empty. 2. If the pot has been burned and the bottom shape has been distorted, please replace it with a new pot.
U	ACV protection activated. If the voltage is too low or too high, the device will automatically turn off.	Unplug the power cord and re-plug after 30 seconds.
F	IGBT overheat protection activated. The temperature of heatsink is too high.	Remove the pot and wait until the temperature reduced.
	IGBT NTC sensor failed.	Replace induction module
C	ACI protection activated. The input current is not stable.	Unplug the power cord and re-plug after 30 seconds.
E	Center NTC sensor failed.	Replace induction module

FR Notice d'utilisation

Chauffage par induction – Usage gastronomique professionnel

1. **Utilisation conforme**
   Cet appareil est **destiné à un usage professionnel dans les cuisines commerciales** (par ex. restauration, traiteur, restauration collective).
   L'appareil doit être **uniquement utilisé, nettoyé et entretenu par du personnel professionnel formé**.
   Toute utilisation non conforme ou par des personnes non formées est **interdite**.

2. **Avertissements généraux de sécurité**

   - L'appareil ne doit **pas être mis en service** si la vitrocéramique est endommagée ou fissurée.
     → Arrêter immédiatement l'utilisation, mettre l'appareil hors tension et contacter le service après-vente agréé.
   - Toute intervention, réparation ou modification non autorisée est **interdite**.
     Les réparations doivent être **exclusivement effectuées par du personnel spécialisé agréé**.
   - L'intérieur de l'appareil contient des **composants sous tension**. Danger de mort.

3. **Sécurité électrique**

   - Si le câble d'alimentation ou de raccordement est endommagé, l'appareil ne doit **plus être utilisé**.
   - L'appareil ne peut être remis en service qu'après remplacement par un câble approprié.
     L'appareil ne doit **pas être utilisé avec des minuteries externes ou des systèmes de télécommande**.
   - Après utilisation, l'appareil doit être **mis hors tension** (débrancher la fiche ou effectuer une coupure omnipolaire conformément à l'installation).

4. **Protection contre les brûlures et les blessures**

   - La surface vitrocéramique peut être **très chaude** après fonctionnement.
     Il existe un **risque de brûlures**, également dû à la chaleur résiduelle.
   - Les objets métalliques (par ex. couteaux, fourchettes, cuillères, couvercles, outils) ne doivent **pas être déposés sur la surface de cuisson**, car ils peuvent fortement chauffer par induction.
   - Les récipients fermés tels que les boîtes de conserve ou les bouteilles de boisson ne doivent **pas être chauffés** (risque d'explosion).
   - L'appareil ne doit **pas être déplacé pendant le fonctionnement ou lorsque la surface est chaude**.
   - **Aucun objet lourd** ne doit être posé sur la vitrocéramique.

5. **Sécurité de fonctionnement**

- La table de cuisson à induction ne doit **pas être utilisée sans ustensiles de cuisson appropriés**.
- Les ustensiles doivent être positionnés de manière **stable** sur la surface de cuisson.
- Les liquides renversés (huile, eau, restes d'aliments) doivent être **retirés immédiatement après le refroidissement de la surface**.
- Les ouvertures de ventilation et d'évacuation de la chaleur doivent **toujours rester dégagées**. Les obstructions peuvent entraîner une surchauffe, un arrêt automatique ou des dommages à l'appareil.

6. **Champs électromagnétiques**

- Les objets sensibles au magnétisme (par ex. supports de données, cartes, appareils électroniques) ne doivent **pas être placés à proximité immédiate** de l'appareil.
- Les personnes portant des implants médicaux actifs (par ex. stimulateurs cardiaques) doivent s'assurer qu'**aucune perturbation due aux champs électromagnétiques** n'intervient et consulter un médecin si nécessaire.

7. **Nettoyage et entretien**

- Avant tout nettoyage ou entretien, l'appareil doit être **mis hors tension** et suffisamment refroidi.
- Les **lave-vaisselle, nettoyeurs vapeur ou nettoyeurs haute pression** ne doivent **pas être utilisés**.
- Le nettoyage et l'entretien doivent être **exclusivement réalisés par du personnel qualifié**.

8. **Utilisation abusive**
   L'appareil ne doit pas être utilisé:

- comme surface de rangement,
- dans des zones à risque d'explosion,
- avec des ustensiles de cuisson inadaptés ou endommagés,
- en cas de dommages visibles sur l'appareil.

Qu’est-ce qu’un appareil à induction ?

Une bobine d’induction haute fréquence (20–35 kHz), située sous la plaque vitrocéramique, chauffe le récipient de cuisson par friction magnétique. La chaleur est produite directement dans le fond du récipient. Le système est contrôlé par un circuit électronique offrant des performances élevées et des fonctions avancées. Pendant la cuisson, aucune énergie n’est perdue entre la plaque et les aliments. À l’arrêt, le processus de chauffe cesse immédiatement.

Dispositifs de sécurité

Démarrage sécurisé

Après la mise sous tension, l’appareil s’éteint automatiquement si aucun réglage de température n’est effectué.

Détection de petits objets

Si de petits objets (p. ex. cuillères ou couteaux) sont détectés, l’appareil ne démarre pas.

Détection de récipient vide

Si un récipient sans liquide est chauffé, l’appareil détecte la situation et s’éteint automatiquement.

Protection contre la surchauffe

Si la température interne atteint 105 °C, l’appareil s’éteint automatiquement.

Récipients adaptés

Ustensiles de cuisson avec une base ferromagnétique
Les casseroles et poêles en fer, en fer émaillé, en fonte, en acier inoxydable, avec un fond plat d’un diamètre d’au moins 10 cm, ainsi que tout autre ustensile spécialement conçu pour les appareils à induction, conviennent à cette table de cuisson à induction.

Batteries de cuisine non adaptées

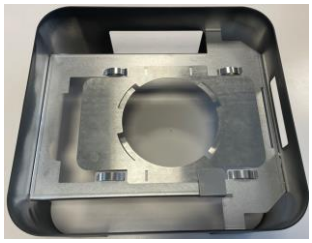
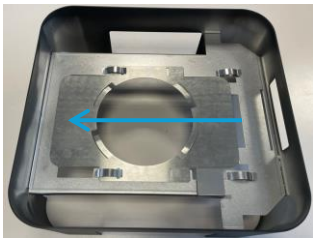
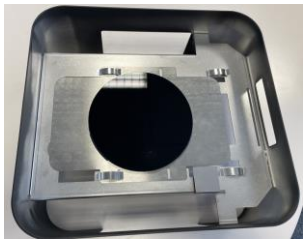
Récipients en verre ou en céramique, verre résistant à la chaleur
Ustensiles de cuisson en cuivre, en aluminium ou autres matériaux non magnétiques
Ustensiles de cuisson avec pieds
Récipients avec un fond incurvé
Récipients en acier inoxydable sans noyau en acier magnétique
Récipients sans fond plat

Faites votre propre test !

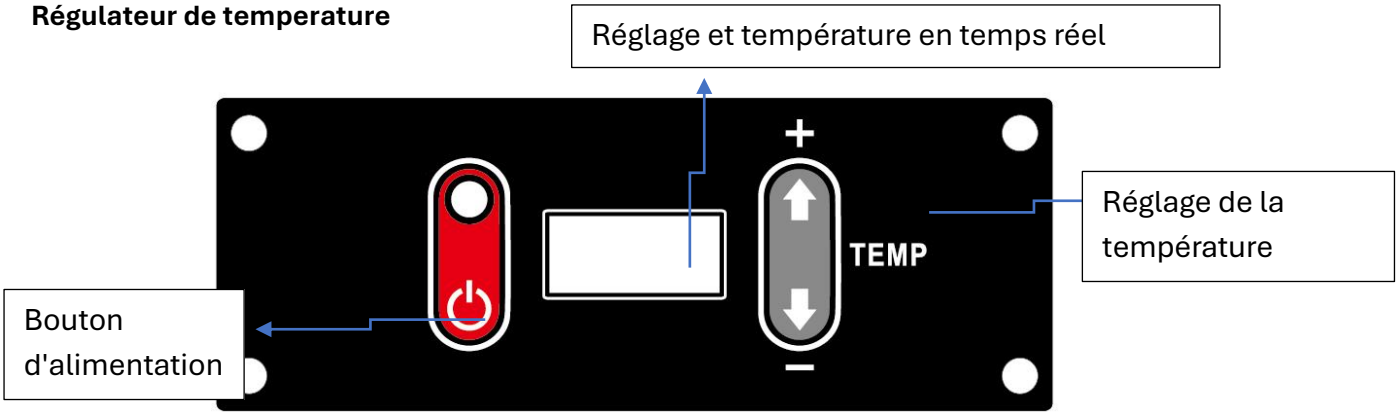
Vous pouvez facilement vérifier vous-même si un ustensile de cuisson est adapté :
Approchez un aimant du fond de la casserole. S’il y a une forte attraction magnétique, l’ustensile est adapté.
La table de cuisson à induction fonctionne uniquement avec des ustensiles appropriés. L’appareil reconnaît si le récipient n’est pas adapté et se comporte comme s’il n’y avait aucun ustensile sur la plaque: la table de cuisson ne s’allume pas.

Utilisation et réglage de la température

Insérer le module à induction dans le support du réchaud.:

Régulateur de temperature



1. Branchez le câble d'alimentation.
2. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt, puis sur ⇧ dans les 10 secondes, sinon l'appareil s'éteint automatiquement.
3. Placez le récipient au centre de la plaque et réglez la température souhaitée.
4. L'affichage indique d'abord la température réglée, puis la température réelle après 2 secondes.
5. Si le récipient est retiré pendant le fonctionnement, l'écran affiche « Pot » avec un signal sonore toutes les 2 secondes. L'appareil s'éteint après 60 secondes.
6. Appuyez à nouveau sur Marche/Arrêt pour éteindre.
7. Mode par défaut : 60 à 95 °C par pas de 5 °C (ou 140 à 210 °F par pas de 10 °F). Appuyez sur ⇧ pour passer au mode puissance (niveaux 1 à 9).

*** **Fonctionnement sans régulateur de température** ***

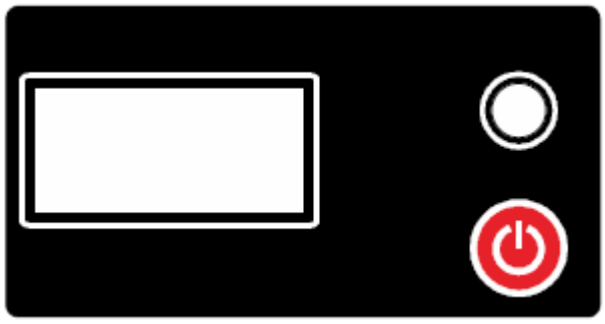
Le chauffe-plat à induction peut fonctionner sans le contrôleur de température.
Tout d'abord, vous devez connecter le contrôleur de température au chauffe-plat et mettre l'appareil sous tension. Une fois le réglage de la température effectué, vous pouvez retirer le contrôleur de température, et le chauffe-plat commencera à fonctionner de manière autonome pendant 6 heures sans le panneau de commande. Après 6 heures, l'appareil s'éteindra automatiquement.

Télécommande (optionnelle)



1. Mettez l'appareil sous tension en appuyant sur le bouton ON/OFF, puis appuyez sur △ les 10 secondes.
   Sinon, l'appareil s'éteindra automatiquement.
2. Appuyez sur △ et ▽ pour régler la température ou le mode de fonctionnement.
3. Appuyez à nouveau sur ON/OFF pour mettre l'appareil hors tension.
4. Le bouton MODE n'a aucune fonction lorsque vous utilisez le régulateur de température
   Lorsque vous utilisez le mini-écran, le bouton MODE sert à accéder au mode ingénierie.
5. Comme cette télécommande utilise des infrarouges pour envoyer des signaux au régulateur de température, vous devez vous assurer qu'aucun obstacle ne se trouve entre la télécommande et le régulateur de température. Il n'est pas nécessaire de la coupler avec l'unité d'induction. Il suffit de la pointer vers le régulateur de température pour envoyer des signaux. Veuillez essayer de l'utiliser à une distance maximale d'un mètre pour garantir une connectivité optimale.

Mini-affichage (optionnelle):



1. Une télécommande est nécessaire lors de l'utilisation du mini-affichage.
2. Mettez l'appareil sous tension en appuyant sur le bouton d'alimentation ou en utilisant la télécommande.

Mode ingénieur

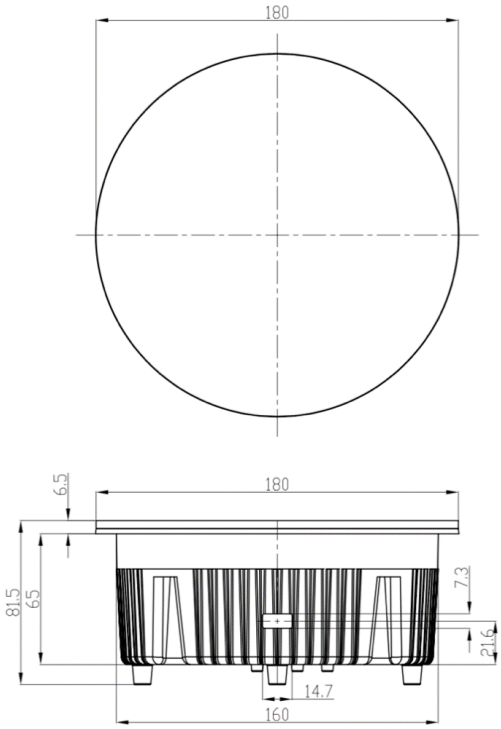
1. Accès au mode ingénieur :
   a. Contrôleur de température – Appuyez sur le bouton ⇧ pendant 5 secondes en mode veille.
   b. Mini-affichage – Appuyez sur le bouton MODE de la télécommande en mode veille.
2. Trois paramètres peuvent être réglés en mode ingénieur :
   a. Minuterie d'arrêt automatique – réglage par défaut H06 (6 heures), réglable de H00 à H10.
   b. Calibration de l'affichage de la température – réglage par défaut E00, ajustable de +/- 20.
   c. Unité de température – réglage par défaut °C, peut être changé en °F.
3. Appuyez sur les boutons haut et bas pour ajuster les paramètres.
4. Appuyez sur le bouton d'alimentation ou le bouton MODE pour confirmer le réglage et passer au paramètre suivant.

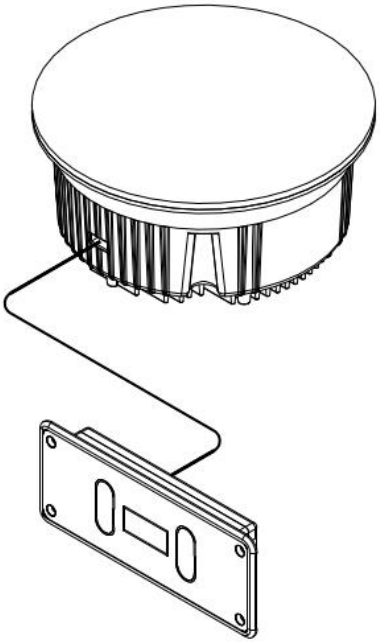
Spécifications

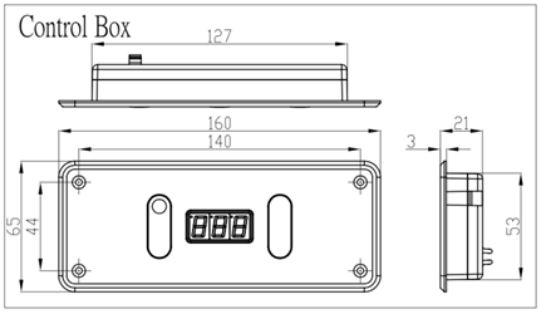
Insert à induction – 230V Version	
Modèle / N° d'article	57.0420.**2000**
Consommation d'énergie max.	500W
Tension	**230V**
Fréquence	**50**Hz
Connexion en cascade : max.	**4** appareils
Dimensions	180 × 81,5 mm
Poids	1500g incl. contrôleur de température (100 g)
Adaptateur	
Dimensions	300 x 210 x 2,5mm
Poids	320g

Insert à induction – 120V US-Version	
Modèle / N° d'article	57.0420.**1000**
Consommation d'énergie max.	500W
Tension	**120**V
Fréquence	**60**Hz
Connexion en cascade : max.	**3** appareils
Dimensions	180 × 81,5 mm
Poids	1500g incl. contrôleur de température (100 g)
Adaptateur	
Dimensions	300 x 210 x 2,5mm
Poids	320g

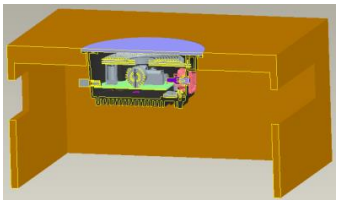
Mesures

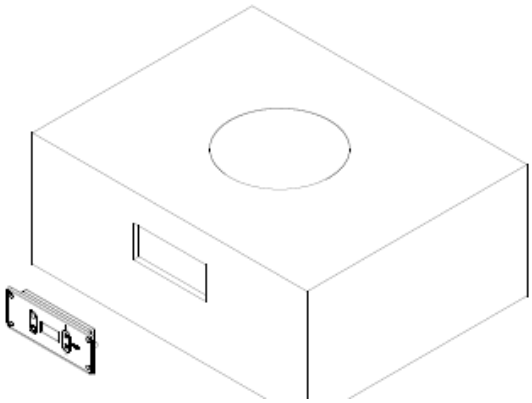


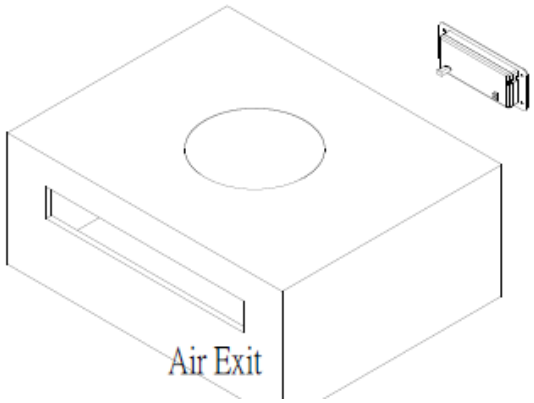




Dimensions d’encastrement

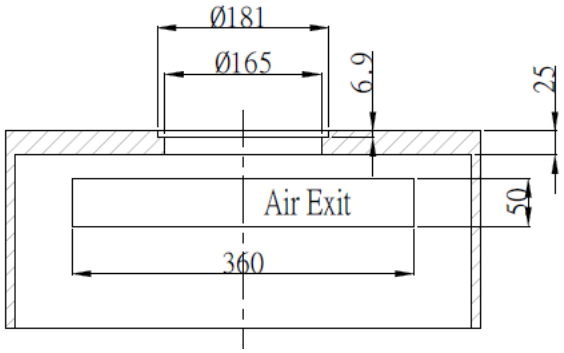




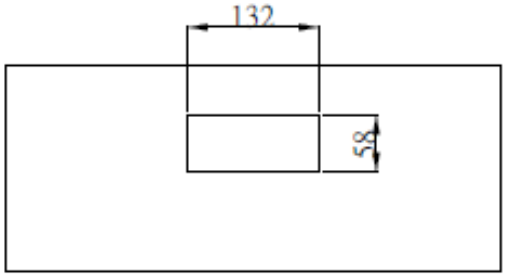


Temperature controller

Cut out for Induction Insert (mm)



Cut out for temperature controller (mm)



Nettoyage et entretien de l’appareil

- Débranchez la fiche secteur avant de nettoyer l’appareil.
- Veillez à ce qu’aucune eau ne pénètre dans l’appareil.
- Ne plongez jamais l’appareil, le câble ou la fiche dans l’eau ou dans tout autre liquide.
- N’utilisez aucun produit de nettoyage abrasif ou contenant de la benzine.
- Ne placez aucun matériau ou substance inflammable, acide ou alcaline à proximité de l’appareil, car cela pourrait réduire sa durée de vie et provoquer une flambée lors de la mise sous tension.
- Nettoyez la surface en verre avec un chiffon humide ou avec une solution savonneuse douce et non abrasive.
- Essuyez le boîtier et le panneau de commande avec un chiffon humide ou un détergent doux.
- Séchez complètement l’appareil avant la prochaine utilisation.

Diagnostic des dysfonctionnements

Panne	Cause possible	Solution
L'affichage ne s'allume pas après le branchement du câble d'alimentation.	Le câble d'alimentation n'est pas correctement branché.	Vérifiez que le câble est correctement branché et rebranchez-le.
	Le fusible a fondu ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible, réenclenchez le disjoncteur et vérifiez l'installation électrique afin de vous assurer qu'il n'y a aucun défaut.
	Il n'y a pas d'alimentation électrique.	
L'appareil ne commence pas à chauffer.	Utilisation d'ustensiles non adaptés.	Remplacez-les par des ustensiles adaptés.
	Le récipient n'est pas placé au centre de la plaque en verre.	Placez le récipient au centre de la plaque en verre.
	Le récipient est trop petit.	Utilisez un récipient adapté.
	La protection contre la surchauffe s'est activée.	Attendez que l'appareil refroidisse.
L'appareil s'arrête soudainement.	La protection contre la surchauffe s'est activée.	Attendez que l'appareil refroidisse.
	La température ambiante est trop élevée.	Essayez de réduire la température ambiante.

Si les solutions ci-dessus ne permettent pas de résoudre le problème, veuillez contacter votre partenaire de service pour obtenir de l'aide supplémentaire.

Remplacement du fusible:

- **Type :** Fusible miniature 250 V/10 A
- **Taille**: Ø 5 x 20mm
- Ouvrez le couvercle du boîtier à fusibles à l'aide d'un tournevis, remplacez le fusible, refermez le couvercle et serrez-le légèrement



Diagnostic des codes d'erreur

Code d'erreur	Cause possible	Solution
Pot	Aucun récipient sur la plaque en verre.	Placez le récipient au centre de la plaque en verre.
	Le récipient a été retiré pendant le chauffage.	
	Le récipient n'a pas été placé au centre de la plaque en verre pendant le chauffage.	
H	Protection contre le fonctionnement à vide activée.	3. Vérifiez si le récipient est vide. 4. Si le récipient est brûlé et que le fond est déformé, remplacez-le par un récipient neuf.
U	Protection ACV activée. Si la tension est trop basse ou trop élevée, l'appareil s'éteint automatiquement.	Débranchez le câble d'alimentation et rebranchez-le après 30 secondes.
F	Protection contre la surchauffe de l'IGBT activée. La température du dissipateur thermique est trop élevée.	Retirez le récipient et attendez que la température baisse.
	Le capteur NTC de l'IGBT est défectueux.	Remplacer le module d'induction
C	Protection ACI activée. Le courant d'entrée n'est pas stable.	Débranchez le câble d'alimentation et rebranchez-le après 30 secondes.
E	Le capteur NTC central est défectueux.	Remplacer le module d'induction

ES Instrucciones de uso

Calentamiento por inducción – Uso gastronómico profesional

1. **Uso previsto**
   Este aparato está **diseñado para uso profesional en cocinas comerciales** (p. ej., gastronomía, catering, restauración colectiva).
   El aparato debe ser **operado, limpiado y mantenido únicamente por personal profesional capacitado**.
   El uso fuera del propósito previsto o por personas no instruidas está **prohibido**.

2. **Advertencias generales de seguridad**

   - El aparato **no debe ponerse en funcionamiento** si la vitrocerámica está dañada o presenta grietas.
     → Interrumpir el funcionamiento inmediatamente, desconectar el aparato de la alimentación eléctrica y contactar con el servicio técnico autorizado.
   - Las intervenciones, reparaciones o modificaciones no autorizadas están **prohibidas**. Las reparaciones deben ser realizadas **exclusivamente por personal técnico autorizado**.
   - En el interior del aparato hay **componentes bajo tensión**. Existe peligro de muerte.

3. **Seguridad eléctrica**

   - Si el cable de red o de conexión está dañado, el aparato **no debe seguir utilizándose**. Solo tras sustituirlo por un cable adecuado se puede volver a poner el aparato en funcionamiento.
   - El aparato **no debe utilizarse con temporizadores externos ni sistemas de control remoto**.
   - Tras finalizar el uso, el aparato debe **desconectarse de la corriente** (desenchufar el cable o realizar una desconexión omnipolar conforme a la instalación).

4. **Protección contra quemaduras y lesiones**

   - La superficie vitrocerámica puede estar **muy caliente** después del funcionamiento. Existe **riesgo de quemaduras**, también debido al calor residual.
   - Los objetos metálicos (p. ej., cuchillos, tenedores, cucharas, tapas, herramientas) **no deben colocarse sobre la superficie de cocción**, ya que pueden calentarse fuertemente por inducción.
   - Los recipientes cerrados, como latas o botellas de bebidas, **no deben calentarse** (riesgo de explosión).
   - El aparato **no debe moverse durante su funcionamiento ni cuando la superficie esté caliente**.
   - **No deben colocarse objetos pesados** sobre la vitrocerámica.

5. **Seguridad de funcionamiento**

   - La placa de inducción **no debe utilizarse sin utensilios de cocina adecuados**.
   - Los utensilios deben colocarse de forma **estable** sobre la superficie de cocción.

- Los líquidos derramados (aceite, agua, restos de alimentos) deben **retirarse inmediatamente después de que la superficie se haya enfriado**.
- Las aberturas de ventilación y salida de aire caliente deben **mantenerse siempre libres**.
  Las obstrucciones pueden provocar sobrecalentamiento, desconexión automática o daños en el aparato.

6. Campos electromagnéticos

- Los objetos sensibles al magnetismo (p. ej., soportes de datos, tarjetas, dispositivos electrónicos) **no deben colocarse en las inmediaciones** del aparato.
- Las personas con implantes médicos activos (p. ej., marcapasos) deben asegurarse de que **no exista interferencia por campos electromagnéticos** y consultar a un médico si es necesario.

7. Limpieza y mantenimiento

- Antes de realizar trabajos de limpieza o mantenimiento, el aparato debe estar **desconectado de la corriente** y suficientemente enfriado.
- **No deben utilizarse lavavajillas, limpiadores de vapor ni limpiadores de alta presión**.
- La limpieza y el mantenimiento deben ser realizados **únicamente por personal técnico capacitado**.

8. Uso indebido
El aparato no debe utilizarse:

- como superficie de apoyo,
- en zonas con riesgo de explosión,
- con utensilios de cocina inadecuados o dañados,
- si existen daños visibles en el aparato.

Qué es un dispositivo de inducción?

Una bobina de inducción de alta frecuencia (20–35 kHz) situada debajo de la superficie cerámica calienta el utensilio de cocina mediante fricción magnética. El calor se genera directamente en la olla o sartén. El funcionamiento está controlado por un circuito electrónico que ofrece un rendimiento y unas funciones superiores. Durante la cocción no se pierde energía entre la placa y los alimentos. Al apagar el dispositivo, la cocción se detiene inmediatamente.

Dispositivos de seguridad

Encendido seguro
Después de conectar el aparato a la corriente, si no se pulsa el botón de ajuste de temperatura, el dispositivo se apagará automáticamente.

Detección de objetos pequeños
Si se detectan objetos pequeños como cucharas o cuchillos, el aparato no funcionará.

Detección de olla vacía
Si se ajusta el calentador de inducción para calentar una olla sin ningún líquido en su interior, el aparato lo detectará y se apagará automáticamente.

Protección contra sobrecalentamiento
Si la temperatura interna alcanza los 105 °C, el aparato se apagará automáticamente.

Ollas adecuadas

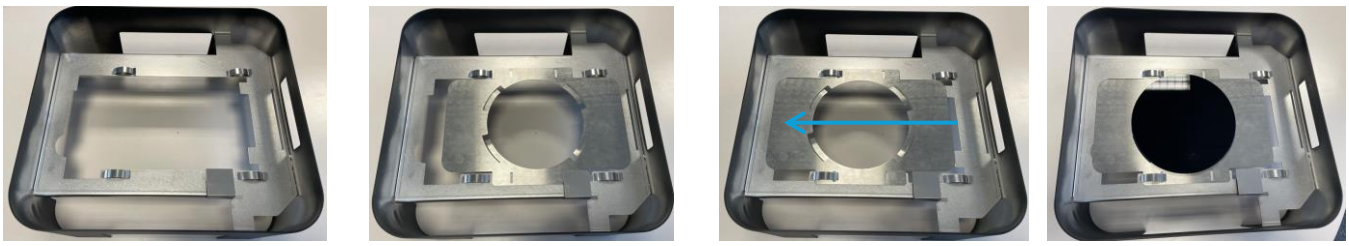
Utensilios de cocina con base ferromagnética.
Son adecuados para esta placa de inducción los recipientes fabricados en hierro, hierro esmaltado, hierro fundido o acero inoxidable, con una base plana de al menos 10 cm de diámetro, así como cualquier otro recipiente diseñado específicamente para dispositivos de inducción.

Ollas no adecuadas
Recipientes de vidrio o cerámica, incluido vidrio resistente al calor
Utensilios de cobre, aluminio u otros materiales no magnéticos
Utensilios con patas
Recipientes con base curva
Recipientes de acero inoxidable sin núcleo magnético
Recipientes sin base plana

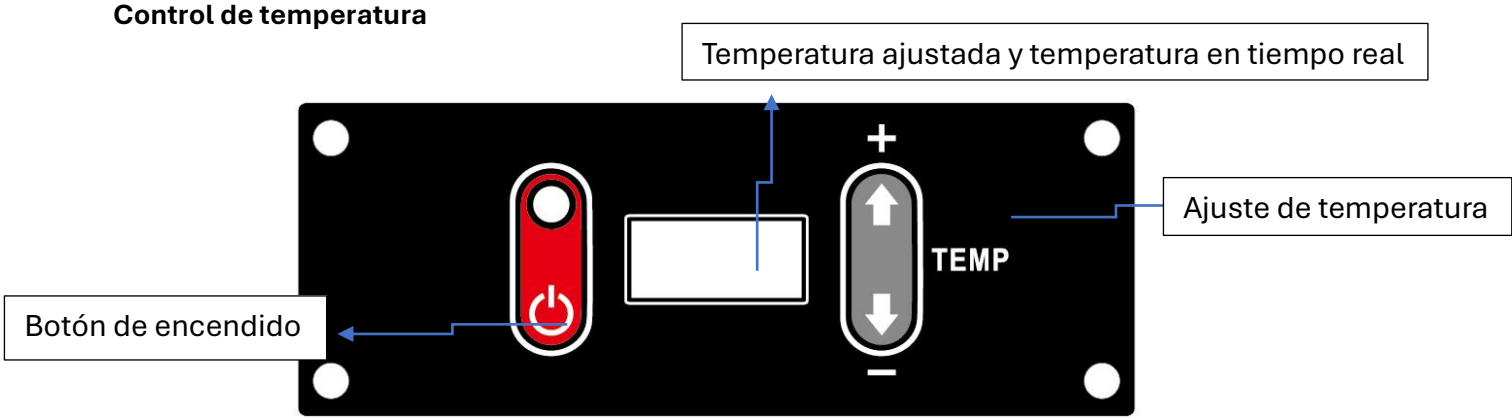
¡Realice su propia prueba!
Puede comprobar fácilmente si un utensilio de cocina es adecuado:
Sostenga un imán junto a la base de la olla. Si existe una fuerte atracción magnética, el utensilio es apto.
La placa de inducción solo funciona con utensilios adecuados. El aparato reconoce si el recipiente no es compatible y actúa como si no hubiera ningún utensilio sobre la placa: la placa no se enciende.

Instrucciones de funcionamiento

Insertar el módulo de inducción en la rejilla del calentador de alimentos.:



Control de temperatura



1. Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente.
2. Encienda el aparato pulsando el botón de encendido y presione ⇧ dentro de los 10 segundos siguientes. De lo contrario, el aparato se apagará automáticamente.
3. Coloque la olla en el centro de la placa de vidrio. Pulse los botones de ajuste de temperatura para establecer la temperatura de calentamiento deseada.
4. La pantalla mostrará primero la temperatura seleccionada y, después de 2 segundos, cambiará a la temperatura en tiempo real.
5. Si la olla se retira durante el calentamiento, la pantalla mostrará “Pot” y emitirá señales acústicas cada 2 segundos. El aparato se apagará automáticamente después de 60 segundos.
6. Pulse nuevamente el botón de encendido para apagar el aparato.
7. El modo predeterminado es el ajuste de temperatura, de 60 °C a 95 °C en incrementos de 5 °C (o de 140 °F a 210 °F en incrementos de 10 °F). Pulse nuevamente ⇧ para cambiar al modo de potencia ajustable del nivel 1 al 9.

***** Funcionamiento sin control de temperatura *****

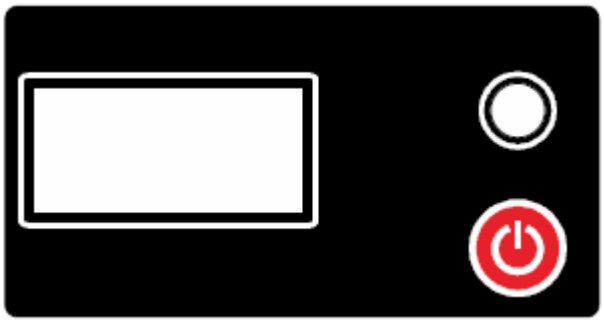
El calentador de inducción puede funcionar sin el control de temperatura.
Primero, conecte el control de temperatura al calentador y encienda el aparato.
Una vez ajustada la temperatura, puede retirar el control de temperatura y el calentador comenzará a funcionar de forma independiente durante 6 horas sin el panel de control.
Transcurridas las 6 horas, el aparato se apagará automáticamente.



Control remoto (opcional)

1. Encienda el aparato pulsando el botón ON/OFF y presione △ dentro de los 10 segundos siguientes. De lo contrario, el aparato se apagará automáticamente.
2. Pulse △ y ▽ para ajustar la temperatura o el modo de potencia.
3. Pulse nuevamente ON/OFF para apagar el aparato.
4. El botón MODE no tiene ninguna función cuando se utiliza el control de temperatura. Cuando se utiliza la mini-pantalla, el botón MODE sirve para acceder al modo de ingeniería.
5. Dado que este control remoto utiliza infrarrojos para enviar señales al control de temperatura, asegúrese de que no haya obstáculos entre el control remoto y el control de temperatura. No es necesario emparejarlo con la unidad de inducción. Simplemente apunte el control remoto hacia el control de temperatura para enviar las señales. Para garantizar la mejor conectividad, utilícelo a una distancia máxima de 1 metro.

Mini pantalla (opcional):



1. Se requiere el control remoto para utilizar la mini pantalla.
2. Encienda el aparato pulsando el botón de encendido o utilizando el control remoto para encenderlo.

Modo de ingeniería

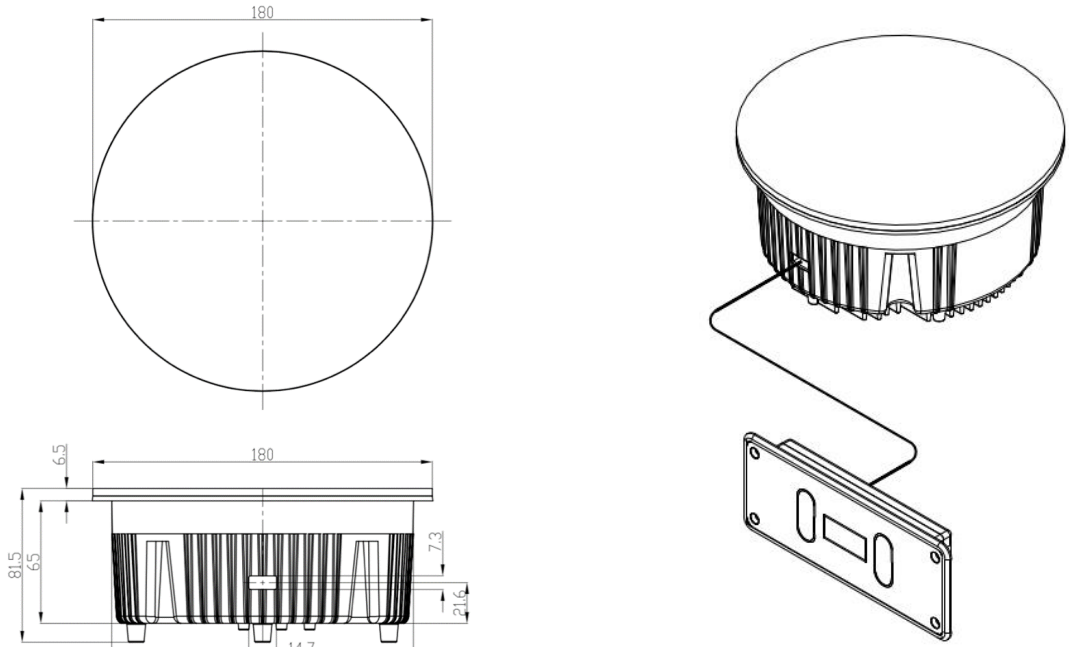
1. Para acceder al modo de ingeniería:
   a. Control de temperatura – Mantenga pulsado el botón ⇧ durante 5 segundos en modo de espera.
   b. Mini pantalla – Pulse el botón MODE del control remoto en modo de espera.
2. En el modo de ingeniería se pueden ajustar tres parámetros:
   a. Temporizador de apagado automático – El valor predeterminado es H06 (6 horas); se puede ajustar de H00 a H10.
   b. Calibración de la temperatura mostrada – El valor predeterminado es E00; se puede ajustar en un rango de ±20.
   c. Unidad de medida – El valor predeterminado es °C; se puede cambiar a °F.
3. Pulse los botones arriba y abajo para ajustar los parámetros.
4. Pulse el botón de encendido o el botón MODE para confirmar el ajuste y pasar al siguiente parámetro.

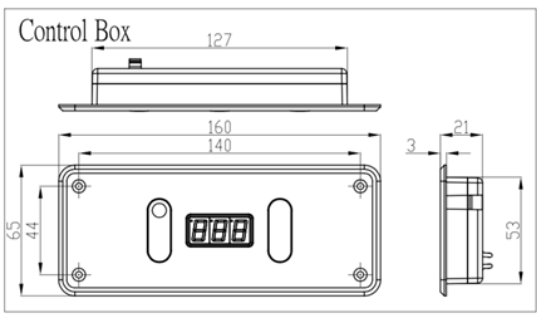
Especificaciones

Inserto de inducción - 230V Version	
Modelo/ Item No	57.0420.**2000**
Consumo de energía max.	500W
Voltaje	**230**V
Frecuencia	**50**Hz
Conexión en cadena: max	4 dispositivos
Dimensiones	Dia. 180 x 81.5㎜
Peso	1500g including temperature control (100g)
Adaptador	
Dimensiones	300 x 210 x 2,5mm
Peso	320g

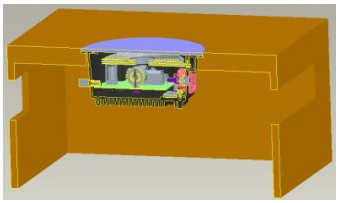
Inserto de inducción - 120V US-Version	
Modelo/ Item No	57.0420.**1000**
Consumo de energía max.	500W
Voltaje	**120**V
Frecuencia	**60**Hz
Conexión en cadena: max	**3** devices
Dimensiones	Dia. 180 x 81.5㎜
Peso	1500g including temperature controller (100g)
Adaptador	
Dimensiones	300 x 210 x 2,5mm
Peso	320g

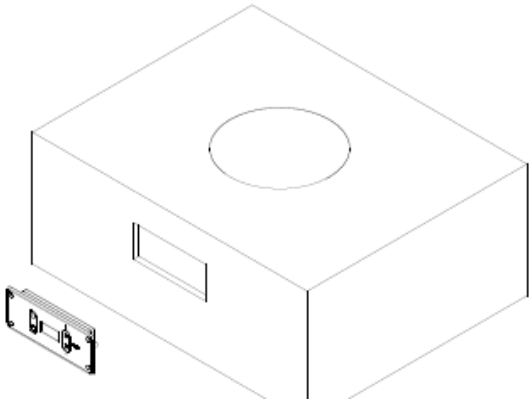
Medidas

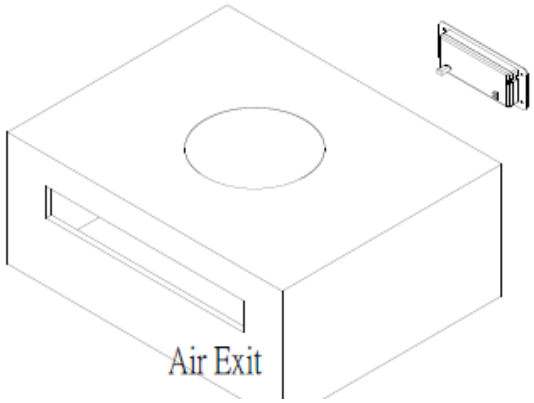




Medidas de empotramiento

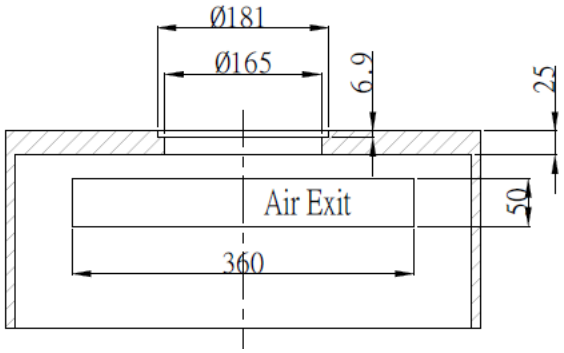




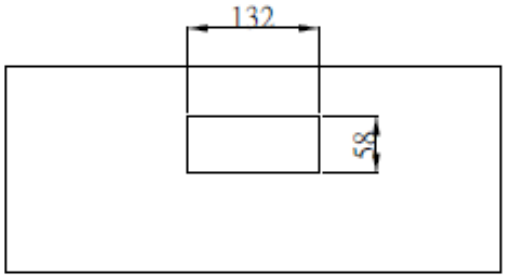


Temperature controller

Cut out for Induction Insert (mm)



Cut out for temperature controller (mm)



Limpieza y cuidado del aparato

- Desenchufe el cable de alimentación antes de limpiar el aparato.
- Asegúrese de que no entre agua en el interior del aparato.
- No sumerja nunca el aparato, el cable ni el enchufe en agua ni en otros líquidos.
- No utilice agentes de limpieza abrasivos ni productos que contengan bencina.
- No acerque al aparato materiales o sustancias inflamables, ácidas o alcalinas, ya que esto podría acortar la vida útil del aparato y provocar una llama al encenderlo.
- Limpie la superficie de vidrio con un paño húmedo o con una solución de jabón suave y no abrasivo.
- Limpie la carcasa y el panel de control con un paño húmedo o con un detergente suave.
- Seque completamente todo el aparato antes de volver a utilizarlo.

Diagnóstico de averías

Fallo	Posible causa	Solución
La pantalla no se enciende después de conectar el cable de alimentación.	El cable de alimentación no está correctamente conectado.	Compruebe que el cable esté bien conectado y vuelva a enchufarlo.
	El fusible se ha fundido o el disyuntor se ha desconectado.	Sustituya el fusible, restablezca el disyuntor y revise el sistema eléctrico para asegurarse de que no haya fallos.
	No hay suministro eléctrico.	
El aparato no empieza a calentar.	Uso de recipientes no adecuados	Cambie por recipientes adecuados.
	El recipiente no está colocado en el centro de la placa de vidrio.	Coloque el recipiente en el centro de la placa de vidrio.
	El recipiente es demasiado pequeño.	Cambie por un recipiente adecuado.
	Se ha activado la protección contra sobrecalentamiento.	Espere hasta que el aparato se enfríe.
El aparato se detuvo repentinamente.	Se ha activado la protección contra sobrecalentamiento.	Espere hasta que el aparato se enfríe.
	La temperatura ambiente es demasiado alta.	Intente reducir la temperatura ambiente.

Si las soluciones anteriores no funcionan, póngase en contacto con su servicio técnico o distribuidor autorizado para obtener más asistencia.

Sustitución del fusible:

- **Tipo:** Fusible miniatura 250V/10A
- **Tamaño**: Ø5 x 20mm
- Abra la tapa de la caja de fusibles con un destornillador, reemplace el fusible, cierre la tapa nuevamente y apriétela solo ligeramente.



Diagnóstico de códigos de error

Código de error	Posible causa	Solución
Pot	No hay ningún recipiente sobre la placa de vidrio.	Coloque el recipiente en el centro de la placa de vidrio.
	El recipiente fue retirado durante el calentamiento.	
	El recipiente no estaba centrado durante el calentamiento.	
H	Se ha activado la protección por recipiente vacío.	1. Compruebe si el recipiente está vacío. 2. Si el recipiente se ha quemado y la base se ha deformado, sustitúyalo por uno nuevo.
U	Protección ACV activada. Voltaje demasiado bajo o demasiado alto.	Desenchufe el cable de alimentación y vuelva a enchufarlo después de 30 segundos.
F	Protección contra sobrecalentamiento del IGBT activada. La temperatura del disipador térmico es demasiado alta.	Retire el recipiente y espere a que la temperatura descienda.
	El sensor IGBT NTC ha fallado.	Sustituir el módulo de inducción
C	Protección ACI activada. La corriente de entrada no es estable.	Desenchufe el cable de alimentación y vuelva a enchufarlo después de 30 segundos.
E	El sensor NTC central ha fallado.	Sustituir el módulo de inducción

IT Istruzioni per l'uso

Riscaldamento a induzione – Uso professionale gastronomico

1. **Uso conforme alla destinazione**
   Questo apparecchio è **destinato all'uso professionale nelle cucine commerciali** (ad es. ristorazione, catering, mense collettive).
   L'apparecchio può essere **utilizzato, pulito e sottoposto a manutenzione esclusivamente da personale specializzato e formato**.
   Un utilizzo diverso da quello previsto o da parte di persone non istruite è **vietato**.

2. **Avvertenze generali di sicurezza**
   - L'apparecchio **non deve essere messo in funzione** se la superficie in vetroceramica è danneggiata o presenta crepe.
     → Interrompere immediatamente il funzionamento, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e contattare il servizio di assistenza autorizzato.
   - Interventi, riparazioni o modifiche non autorizzate sono **vietati**.
     Le riparazioni devono essere eseguite **esclusivamente da personale tecnico autorizzato**.
   - All'interno dell'apparecchio sono presenti **componenti sotto tensione**. Pericolo di morte.

3. **Sicurezza elettrica**
   - Se il cavo di alimentazione o di collegamento è danneggiato, l'apparecchio **non deve essere ulteriormente utilizzato**. L'apparecchio può essere rimesso in funzione solo dopo la sostituzione con un cavo idoneo.
   - L'apparecchio **non deve essere utilizzato con timer esterni o sistemi di telecomando**.
   - Dopo l'uso, l'apparecchio deve essere **scollegato dalla rete elettrica** (estrarre la spina o effettuare un'interruzione unipolare secondo l'installazione).

4. **Protezione contro ustioni e lesioni**
   - La superficie in vetroceramica può essere **molto calda** dopo il funzionamento.
     Esiste un **rischio di ustioni**, anche a causa del calore residuo.
   - Oggetti metallici (ad es. coltelli, forchette, cucchiai, coperchi, utensili) **non devono essere appoggiati sulla superficie di cottura**, poiché possono riscaldarsi notevolmente per induzione.
   - I contenitori chiusi come lattine o bottiglie per bevande **non devono essere riscaldati** (pericolo di esplosione).
   - L'apparecchio **non deve essere spostato durante il funzionamento o quando la superficie è calda**.
   - **Non devono essere posizionati oggetti pesanti** sulla superficie in vetroceramica.

5. **Sicurezza operativa**
   - Il piano di cottura a induzione **non deve essere utilizzato senza pentole idonee**.
   - Le pentole devono essere posizionate in modo **stabile** sulla superficie di cottura.
   - I liquidi versati (olio, acqua, residui di cibo) devono essere **rimossi immediatamente dopo che la superficie si è raffreddata**.
   - Le aperture di ventilazione e di uscita dell'aria calda devono **essere sempre mantenute libere**.

Le ostruzioni possono causare surriscaldamento, spegnimento automatico o danni all'apparecchio.

6. **Campi elettromagnetici**
   - Gli oggetti sensibili al magnetismo (ad es. supporti dati, carte, dispositivi elettronici) **non devono essere posizionati nelle immediate vicinanze** dell'apparecchio.
   - Le persone con impianti medici attivi (ad es. pacemaker) devono assicurarsi che **non si verifichino interferenze dovute ai campi elettromagnetici** e consultare un medico se necessario.

7. **Pulizia e manutenzione**
   - Prima di eseguire lavori di pulizia o manutenzione, l'apparecchio deve essere **scollegato dalla rete elettrica** e sufficientemente raffreddato.
   - Per la pulizia **non devono essere utilizzate lavastoviglie, pulitori a vapore o idropulitrici ad alta pressione**.
   - La pulizia e la manutenzione devono essere effettuate **esclusivamente da personale specializzato**.

8. **Uso improprio**
   L'apparecchio non deve essere utilizzato:

   - come superficie di appoggio,
   - in aree a rischio di esplosione,
   - con pentole non idonee o danneggiate,

in presenza di danni visibili all'apparecchio

Che cos'è un dispositivo a induzione?

Una bobina a induzione ad alta frequenza (20–35 kHz), situata sotto la superficie in vetroceramica, riscalda il recipiente di cottura tramite attrito magnetico. Il calore viene generato direttamente all'interno della pentola.
Il funzionamento è controllato da un circuito elettronico che garantisce prestazioni e funzioni superiori. Durante la cottura non si verifica alcuna dispersione di energia tra il piano cottura e l'alimento. Quando si spegne l'apparecchio, la cottura si interrompe immediatamente.

Dispositivi di sicurezza

Avvio di sicurezza
Dopo l'accensione, se non viene premuto il pulsante di regolazione della temperatura, l'apparecchio si spegne automaticamente.

Rilevamento di piccoli oggetti
Se vengono rilevati piccoli oggetti come cucchiai o coltelli, l'apparecchio non entra in funzione.

Rilevamento pentola vuota
Se il inserto a induzione viene impostato per riscaldare una pentola senza liquidi all'interno, il sistema lo rileva e si spegne automaticamente.

Protezione dal surriscaldamento
Se la temperatura interna raggiunge i 105 °C, l'apparecchio si spegne automaticamente.

Pentole adatte

Pentole con fondo ferromagnetico.
Sono adatte le pentole in ferro, ferro smaltato, ghisa, acciaio inox con fondo magnetico, con fondo piatto di diametro minimo di 10 cm, o qualsiasi altra pentola progettata per dispositivi a induzione.

Pentole non adatte

Pentole in vetro o ceramica, vetro resistente al calore

Pentole in rame, alluminio o altri materiali non magnetici

Pentole con piedini

Contenitori con fondo curvo

Contenitori in acciaio inox senza nucleo magnetico

Contenitori senza fondo piatto

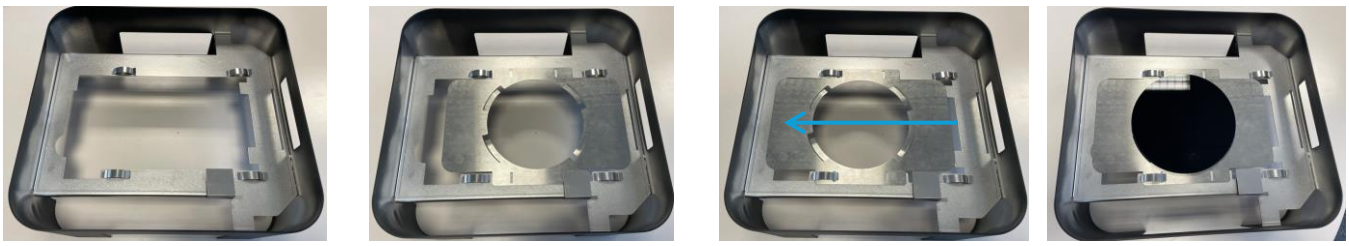
Esegui il tuo test personale!

Puoi verificare facilmente l'idoneità delle pentole:
Avvicina un magnete alla base della pentola. Se c'è una forte attrazione magnetica, la pentola è adatta.

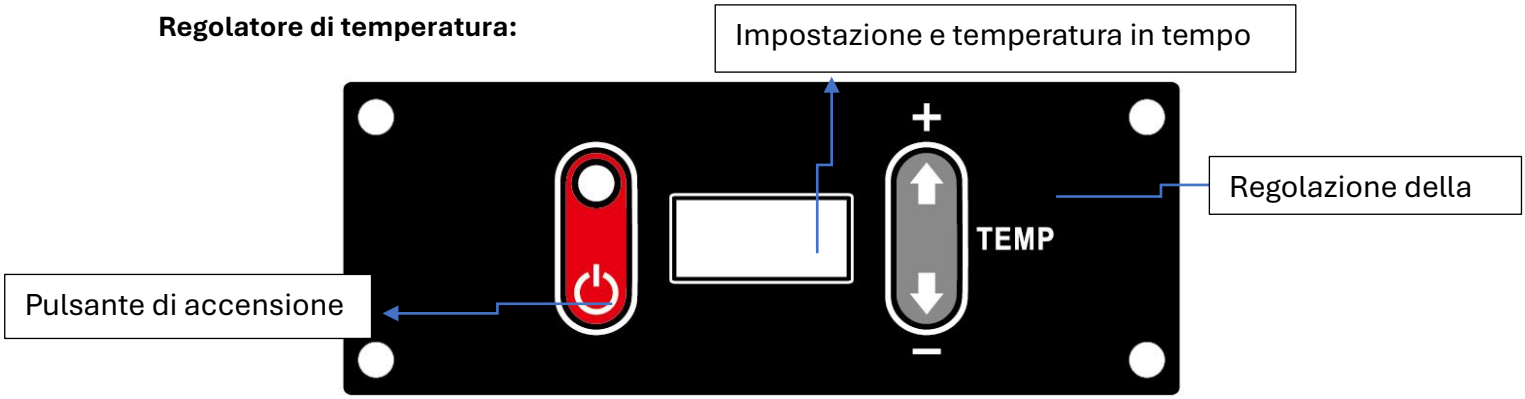
Il inserto a induzione funziona solo con pentole idonee. Se il recipiente non è compatibile, l'apparecchio lo rileva come assente e si comporta come se non ci fosse alcuna pentola sul piano: il piano non si accende.

Istruzioni per l'uso

Inserimento del modulo a induzione nel supporto per scaldavivande:



Regolatore di temperatura:



1. Collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente.
2. Accendere l'apparecchio premendo il pulsante di accensione e premere ⇧ entro 10 secondi. In caso contrario, l'apparecchio si spegnerà automaticamente.
3. Posizionare la pentola al centro della piastra in vetro. Premere i pulsanti di regolazione della temperatura per impostare la temperatura di mantenimento desiderata.
4. Il display mostrerà inizialmente la temperatura impostata e, dopo 2 secondi, passerà a visualizzare la temperatura reale.
5. Se la pentola viene rimossa durante il riscaldamento, il display mostrerà "Pot" accompagnato da segnali acustici ogni 2 secondi. L'apparecchio si spegnerà automaticamente dopo 60 secondi.
6. Premere nuovamente il pulsante di accensione per spegnere l'apparecchio.
7. L'impostazione predefinita è la modalità di regolazione della temperatura, da 60 °C a 95 °C con incrementi di 5 °C (oppure da 140 °F a 210 °F con incrementi di 10 °F). Premere nuovamente ⇧ per passare alla modalità di potenza, con livelli da 1 a 9.

***** Funzionamento senza regolatore di temperatura *****

Il inserto a induzione può funzionare anche senza il regolatore di temperatura.
Innanzitutto, collegare il regolatore di temperatura al dispositivo e accendere l'apparecchio.
Dopo aver impostato la temperatura desiderata, è possibile scollegare il regolatore di temperatura: il inserto a induzione continuerà a funzionare in modo autonomo per 6 ore senza il pannello di controllo.
Trascorse le 6 ore, l'apparecchio si spegnerà automaticamente.



Telecomando (opzionale):

1. Accendere l'apparecchio premendo il pulsante ON/OFF e premere △ entro 10 secondi.In caso contrario, l'apparecchio si spegnerà automaticamente.
2. Premere △ e ▽ per regolare l'impostazione della temperatura o la modalità di potenza.
3. Premere nuovamente ON/OFF per spegnere l'apparecchio.
4. Il tasto MODE non ha alcuna funzione quando si utilizza il regolatore di temperatura. Quando si utilizza il mini display, il tasto MODE serve per accedere alla modalità tecnica.
5. Poiché questo telecomando utilizza segnali a infrarossi per comunicare con il regolatore di temperatura, assicurarsi che non vi siano ostacoli tra il telecomando e il regolatore di temperatura. Non è necessaria alcuna procedura di associazione con l'unità a induzione. È sufficiente puntare il telecomando verso il regolatore di temperatura per inviare i segnali. Per garantire la migliore qualità di connessione, utilizzare il telecomando entro una distanza di 1 metro.

Mini display (opzionale):



1. Per utilizzare il mini display è necessario il telecomando.
2. Accendere l'apparecchio premendo il pulsante di accensione oppure utilizzando il telecomando.

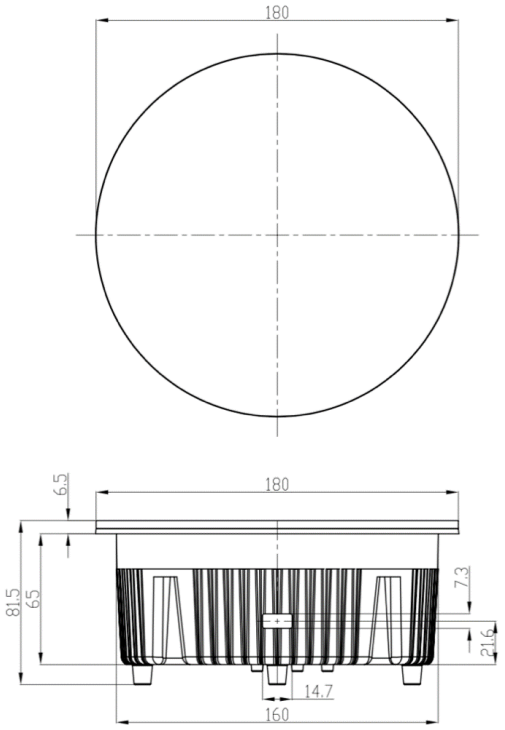
Modalità tecnica:

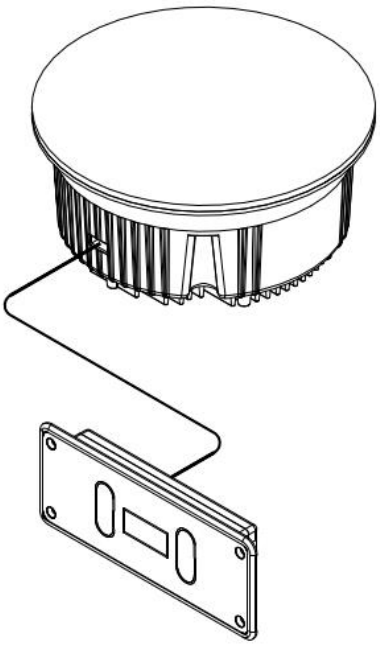
1. Accesso alla modalità tecnica:
   a. Regolatore di temperatura – Tenere premuto il pulsante ⇧ per 5 secondi in modalità standby.
   b. Mini display – Premere il pulsante MODE sul telecomando in modalità standby.
2. In modalità tecnica è possibile regolare tre parametri:
   a. Timer di spegnimento automatico – Impostazione predefinita H06 (6 ore), regolabile da H00 a H10.
   b. Calibrazione della temperatura visualizzata – Impostazione predefinita E00, regolabile di +/- 20.
   c. Unità di misura – Impostazione predefinita °C, modificabile in °F.
3. Premere i pulsanti su e giù per regolare i parametri.
4. Premere il pulsante di accensione / MODE per confermare l'impostazione e passare al parametro successivo.

Specifiche tecniche

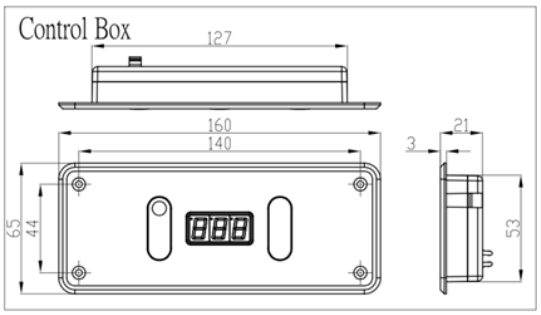
Inserto a induzione – 230V Version	
Modello / N. articolo	57.0420.**2000**
Consumo energetico max	500W
Tensione	**230**V
Frequenza	**50**Hz
Collegamento in cascata max.	**4** dispositivi
Dimensioni	180 × 81,5 mm
Peso	1500g incl. controller di temperatura (100 g)
Adattatore	
Dimensioni	300 x 210 x 2,5mm
Peso	320g

Inserto a induzione – 120V US-Version	
Modello / N. articolo	57.0420.**1000**
Consumo energetico max	500W
Tensione	**120**V
Frequenza	**60**Hz
Collegamento in cascata max.	**3** dispositivi
Dimensioni	180 × 81,5 mm
Peso	1500g incl. controller di temperatura (100 g)
Adattatore	
Dimensioni	300 x 210 x 2,5mm
Peso	320g

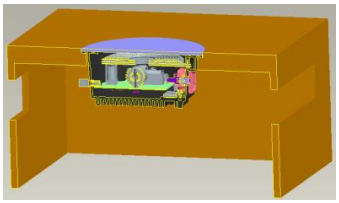


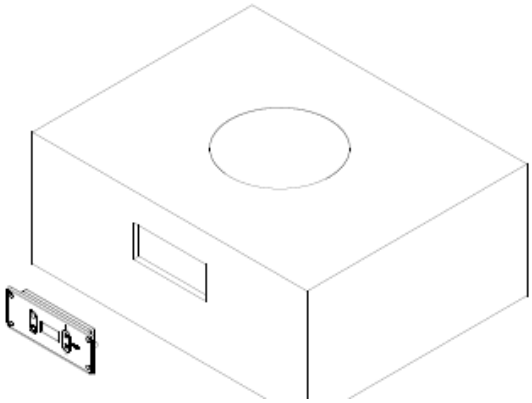


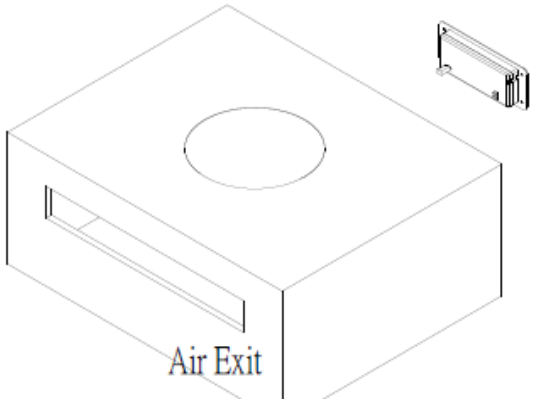
Misure



Dimensioni di incasso

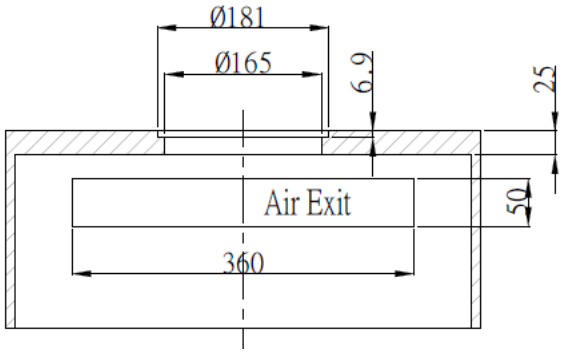




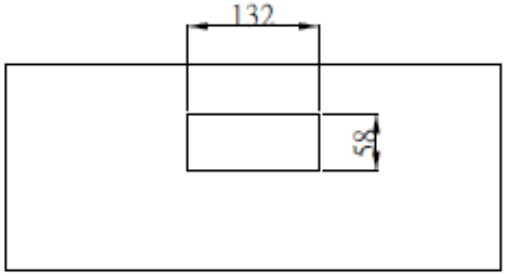


Temperature controller

Cut out for Induction Insert (mm)



Cut out for temperature controller (mm)



Pulizia e manutenzione dell'apparecchio

- Scollegare la spina di alimentazione dalla presa di corrente prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio.
- Assicurarsi che non penetri acqua all'interno dell'apparecchio.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in altri liquidi.
- Non utilizzare detergenti abrasivi né detergenti contenenti benzina.
- Non avvicinare all'apparecchio materiali o sostanze infiammabili, acide o alcaline, poiché potrebbero ridurre la durata dell'apparecchio e causare fiammate all'accensione.
- Pulire la superficie in vetro con un panno umido oppure utilizzare una soluzione detergente delicata e non abrasiva.
- Pulire l'involucro esterno e il pannello di controllo con un panno umido oppure con un detergente delicato.
- Asciugare completamente l'apparecchio prima del successivo utilizzo.

Diagnosi dei malfunzionamenti

Malfunzionamento	Possibile causa	Soluzione
Il display non si accende dopo aver collegato il cavo di alimentazione.	Il cavo di alimentazione non è collegato correttamente.	Verificare che il cavo sia collegato correttamente e reinserirlo.
	Il fusibile è bruciato o l'interruttore automatico è scattato.	Sostituire il fusibile, ripristinare l'interruttore e controllare l'impianto elettrico.
	Assenza di alimentazione elettrica.	
L'apparecchio non inizia a riscaldare.	Utilizzo di pentole non idonee.	Sostituire con pentole adatte all'induzione.
	La pentola non è posizionata al centro della piastra in vetro	Posizionare la pentola al centro della piastra.
	La pentola è troppo piccola.	Utilizzare una pentola di dimensioni adeguate.
	È stata attivata la protezione da surriscaldamento.	Attendere che l'unità si raffreddi.
L'apparecchio smette di funzionare improvvisamente.	Protezione da surriscaldamento attivata.	Attendere che l'unità si raffreddi.
	La temperatura ambientale è troppo elevata.	Ridurre la temperatura dell'ambiente di utilizzo.

Se le soluzioni sopra indicate non risolvono il problema, contattare il centro di assistenza o il partner di servizio autorizzato.

Sostituzione del fusibile miniaturizzato:

- **Tipo:** Fusibile miniaturizzato 250V/10A
- **Dimensione**: Ø5 x 20mm
- Apri il coperchio della scatola dei fusibili con un cacciavite, sostituisci il fusibile, richiudi il coperchio e stringilo solo leggermente.



Diagnosi dei codici di errore

Codice di errore	Possibile causa	Soluzione
Pot	Nessuna pentola presente sulla piastra in vetro.	Posizionare la pentola al centro della piastra in vetro.
	La pentola è stata rimossa durante il riscaldamento.	
	La pentola non era posizionata al centro della piastra durante il riscaldamento.	
H	Protezione pentola vuota attivata.	1. Verificare se la pentola è vuota. 2. Se la pentola è stata bruciata e il fondo si è deformato, sostituirla con una nuova.
U	Protezione ACV attivata. La tensione è troppo bassa o troppo alta; l'apparecchio si spegne automaticamente.	Scollegare il cavo di alimentazione e ricollegarlo dopo 30 secondi.
F	Protezione da surriscaldamento IGBT attivata. Temperatura del dissipatore di calore troppo elevata.	Rimuovere la pentola e attendere che la temperatura si riduca.
	Il sensore IGBT NTC non funziona.	Sostituire il modulo di induzione
C	Protezione ACI attivata. Corrente di ingresso instabile.	Scollegare il cavo di alimentazione e ricollegarlo dopo 30 secondi.
E	Il sensore NTC centrale è guasto.	Sostituire il modulo di induzione

Kennzeichnung der Produkte
Product labeling

Induction Cooker (Insert)
Item No: 57.0420**.0200**
Power Consumption: max. 500W
Voltage: **230**V/ Frequency: **50**Hz
Daisy Chaining: max. **4** devices
Serial No: xxxxxxxxx - Manuf. Date:
proHeq GmbH – Germany
Carl-Benz-Str. 10 | 75217 Birkenfeld
Made in Taiwan



Induction Cooker (Insert)
Item No: 57.0420**.1000**
Power Consumption: max. 500W
Voltage: **120V**/ Frequency: **60**Hz
Daisy Chaining: max. **3** devices
Serial No: xxxxxxxxx - Manuf. Date:
proHeq GmbH – Germany
Carl-Benz-Str. 10 | 75217 Birkenfeld
Made in Taiwan



Mini Display - Induction Insert
Item No: 57.0420.0300
Serial No: xxxxxxxxx
proHeq GmbH – Germany
Carl-Benz-Str. 10 | 75217 Birkenfeld
Made in Taiwan



Remote Control - Induction Insert
Item No: 57.0420.0400
Serial No: xxxxxxxxx
proHeq GmbH – Germany
Carl-Benz-Str. 10 | 75217 Birkenfeld
Made in China



Temperature controller - Induction Insert
Item No: 57.0420.0500
Serial No: xxxxxxxxx
proHeq GmbH – Germany
Carl-Benz-Str. 10 | 75217 Birkenfeld
Made in Taiwan



proHeq GmbH
HEPP
Carl-Benz-Str. 10 · 75217
Birkenfeld · Germany
Phone: +49 7231 4885 500
info@hepp.de
www.hepp.de/de/

05.2026
Alle Angaben sind unverbindlich. Druckfehler, Änderungen
und Irrtum für den gesamten Inhalt vorbehalten.
All data without obligation. The entire content is subject to misprints, changes and errors