

Inbouw inductiekookplaat

NL/BE - Handleiding - Inbouw inductiekookplaat

EN - User manual - Built-in induction hob

FR/BE - Manuel d'utilisation - Plaque à induction encastrée

DE - Benutzerhandbuch - Eingebautes Induktionskochfeld

KB1004054

Scan voor online handleiding
Scan for online user manual
Recherche d'un manuel en ligne
Scannen für Online-Handbuch



NL – Handleiding

Voorwoord

Over dit document

Deze handleiding bevat alle informatie voor correct, efficiënt en veilig gebruik van het apparaat. Zorg ervoor dat je de instructies in deze handleiding volledig gelezen en begrepen hebt voordat je het apparaat installeert of gebruikt. Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven en alleen voor de genoemde doeleinden. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

Over ons

Bij **KitchenBrothers** geloven we in het samenkomen van toegankelijke en eigentijdse middelen om jouw kookervaring te verrijken met gemak en plezier. Of het nu is voor de beginnende thuiskok of een professionele thuiskok, ons assortiment biedt alles wat er nodig is voor een moeiteloze culinaire reis.

Onze producten brengen de nieuwste innovaties samen met de hoogste kwaliteit en stijlvol design die we kunnen bieden voor de meest toegankelijke prijs. Van vlijmscherpe messensets tot geavanceerde airfryers, veelzijdige keukenmachines en krachtige slowjuicers en nog veel meer, bij KitchenBrothers hebben we alles voor elke kookervaring.

Bekijk onze producten op www.kitchenbrothers.nl.



Inhoudsopgave

1. Veiligheid	6
2. Introductie	10
2.1 Beoogd gebruik	10
2.2 Productoverzicht	11
2.3 Productspecificaties	12
2.4 Inhoud verpakking	12
3. Instructies voor installatie en gebruik	13
3.1 Voorbereiding van de montage	14
3.2 Bevestigen van de bevestigingsbeugels	16
3.3 Montage	17
3.4 Aansluiten op het stopcontact	17
3.5 Geschikte pannen voor inductie	19
3.6 De glasplaat beschermen	19
3.7 Panformaat	20
3.8 Bediening	20
3.9 Inschakelen	20
3.10 Uitschakelen	21
3.11 Boostfunctie	21
3.12 Warmhoudfunctie	21
3.13 Pauzefunctie	21
3.14 Vergrendeling	21
3.15 Powermanagement	22
3.16 Oververhittingsbeveiliging	23
3.17 Detectie van kleine voorwerpen	23
3.18 Automatische uitschakeling	23
3.19 Timer	24

4. Probleemoplossing	25
5. Onderhoud en reiniging	28
5.1 Alledaags vuil (vingerafdrukken, lichte vlekken)	28
5.2 Overgekookte, gesmolten, verbrande of suikerachtige vlekken	29
5.3 Overgekookte vlekken op het bedieningspaneel	29
6. Opslag	29
7. Weggooien en recyclen	29
7.1 Weggooien	29
7.2 Elektrisch apparaat	30
8. Service en garantie	30
8.1 Voorwaarden van de garantie	30
8.2 Garantietermijn	30
8.3 Niet gedekt onder de garantie	31
8.4 Aanspraak maken op de garantie	31
9. Disclaimer	31

1. Veiligheid



WAARSCHUWING!

Let erop dat het verpakkingsmateriaal niet in handen komt van kinderen. Zij kunnen erin stikken!



Lees voor gebruik de handleiding en de veiligheidsinformatie zorgvuldig door. Volg de instructies op en bewaar de handleiding voor de toekomst. De verkoper is niet verantwoordelijk voor het niet opvolgen van de veiligheidsinformatie over het gebruik en de omgang met het product of schade aan eigendommen of persoonlijk letsel.



GEVAAR

Deze categorie bevat waarschuwingen voor situaties die ernstige verwondingen, schade of de dood kunnen veroorzaken als ze niet worden vermeden.

- Open nooit de behuizing van het apparaat. Er zitten geen onderdelen in die door de gebruiker onderhouden mogen worden. Bij het openen van de behuizing bestaat het risico op een dodelijke elektrische schok.
- Als het oppervlak van het apparaat gebarsten is, zet het dan direct uit om een elektrische schok te voorkomen.
- Verwarm geen blikken op het apparaat die nog dicht zijn. Er kan overdruk ontstaan, waardoor de blikken kunnen exploderen. Dit kan brand, persoonlijk letsel of schade aan het apparaat veroorzaken.
- Laat huisdieren of kleine kinderen niet op het snoer kauwen. Dit kan leiden tot een elektrische schok.



- Dompel het apparaat, de stroomkabel of de stekker nooit onder in water. Komt er toch water op of in het apparaat, zet het dan direct uit en neem contact op met onze klantenservice. 
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van water of brandbare vloeistoffen. 
- Komt er zwarte rook uit het apparaat, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en neem contact op met onze klantenservice. 
- Dek het apparaat niet af tijdens gebruik. Leg nooit kussens of dekens op of tegen het apparaat. Dit kan brand, een elektrische schok, persoonlijk letsel of schade aan het product veroorzaken. 
- Door restwarmte blijft het verwarmingselement heet na gebruik. Raak het hete oppervlak niet aan. Dit kan leiden tot persoonlijk letsel. 
- Trek nooit aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen. Dit kan brand of een elektrische schok veroorzaken. 
- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met wat op het typeplaatje staat, voordat je het apparaat aansluit.
- Bij brandwonden: spoel de huid onmiddellijk met lauw water en raadpleeg een arts.



WAARSCHUWING

Deze categorie bevat waarschuwingen voor situaties die verwondingen of schade kunnen veroorzaken als ze niet worden vermeden.

- Als het apparaat niet goed functioneert, gevallen of beschadigd is, gebruik het dan niet en neem contact op met onze klantenservice.

- Gebruik alleen accessoires die door de leverancier zijn aanbevolen. Andere accessoires kunnen gevaarlijk zijn en schade veroorzaken.
- Haal het apparaat niet uit elkaar en probeer het niet zelf te repareren. Laat onderhoud over aan een gekwalificeerd persoon. 
- Controleer regelmatig het snoer en de stekker op schade of slijtage. Gebruik het apparaat niet als er schade zichtbaar is. Laat het snoer of de stekker vervangen door een gekwalificeerd persoon. 
- Gebruik en bewaar het apparaat op een plek waar de kabels niet beschadigd kunnen raken.
- Gebruik het apparaat niet als je vermoedt dat het snoer of de stekker beschadigd is.
- Laat de kabels niet hangen over de rand van een tafel of aanrecht.
- Leg kabels niet op warme oppervlakken of in de buurt van olie.
- Stop kabels niet onder tapijten of dekens. Zorg ervoor dat ze geen struikelgevaar vormen.
- Zorg dat je altijd bij het stopcontact kunt komen waar het apparaat op is aangesloten.
- De maximale draagcapaciteit van het apparaat is 20 kg. Overschrijd deze limiet niet. 
- Gebruik alleen pannen waarvan de bodem dezelfde diameter heeft als de kookzones.
- De inductiekookplaat is sterk, maar niet onbreekbaar. Vermijd harde of scherpe voorwerpen op het oppervlak.

- Dit apparaat mag door kinderen vanaf 8 jaar en ouder worden gebruikt, mits ze goed worden begeleid en geïnformeerd zijn m.b.t. het veilig gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren hiervan begrijpen. Het reinigen en onderhouden van het apparaat mag niet door kinderen worden uitgevoerd, behalve als ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Het apparaat mag gebruikt worden door mensen met een fysieke of mentale beperking, mits ze goed worden begeleid en geïnformeerd zijn m.b.t. het veilig gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren hiervan begrijpen.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en het snoer buiten hun bereik.



PAS OP

Deze categorie bevat waarschuwingen waar extra op gelet moet worden om situaties te voorkomen die kleine verwondingen of schade kunnen veroorzaken.

- Verwijder vóór het eerste gebruik al het verpakkingsmateriaal en eventuele stickers.
- Gebruik het apparaat alleen binnenshuis.
- Inductiekookplaten vereisen pannen met een magnetische bodem.
- Raak het oppervlak niet aan tijdens het gebruik – het wordt heet.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals lepels, vorken of deksels op het oppervlak. Deze kunnen heet worden.
- Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat je het schoonmaakt.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van warmtegevoelige objecten of oppervlakken.



- Let op de risico's van verkeerd gebruik. Dit kan leiden tot letsel of schade aan het apparaat.
- Zorg dat je niet over kabels struikelt en dat ze niet geknakt, gedraaid of vastzitten.
- Het apparaat is ontworpen voor privégebruik. Gebruik het niet voor commerciële doeleinden.

2. Introductie

Bedankt dat je hebt gekozen voor een KitchenBrothers apparaat! Volg altijd de veiligheidsvoorschriften voor veilig gebruik.

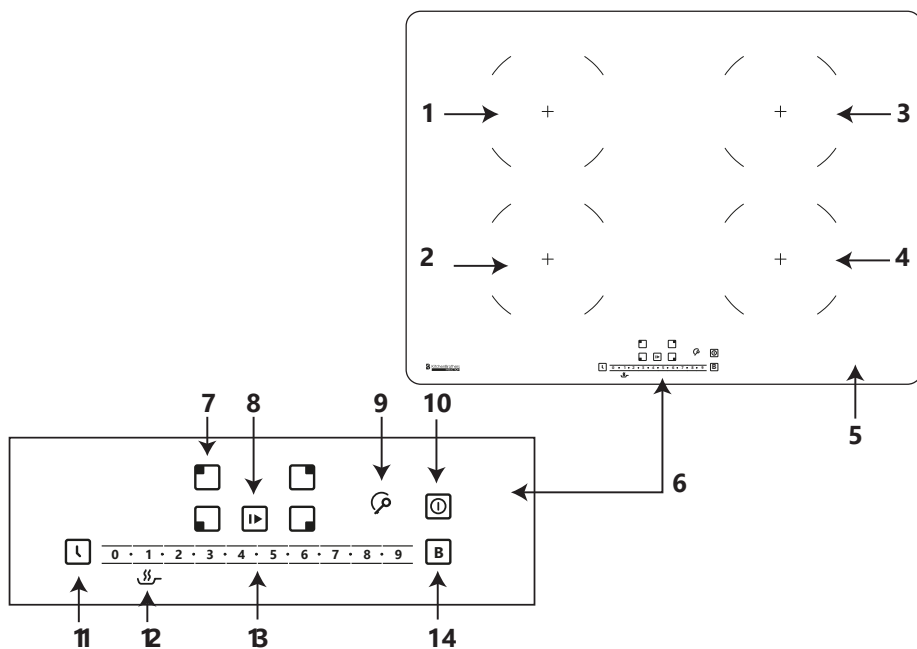
2.1 Beoogd gebruik

Een inductie kookplaat is bedoeld voor het koken of verwarmen van voedsel in potten en pannen die inductie-compatibel zijn. Inductie kookplaten werken door middel van een elektromagnetisch veld dat de warmte direct in de pan zelf opwekt, in plaats van het verwarmen van een element of brander en vervolgens het overdragen van die warmte naar de pan.

De verkoper is vrijgesteld van aansprakelijkheid voor enig letsel of schade veroorzaakt door het gebruik van het apparaat buiten het beoogde gebruik ervan. Elke wijziging van het apparaat kan gevolgen hebben voor je veiligheid en garantie.

2.2 Productoverzicht

1. Max. 1500/1800W zone
2. Max. 2000/2300W zone
3. Max. 2000/2300W zone
4. Max. 1500/1800W zone
5. Glasplaat
6. Bedieningspaneel
7. Kookzone selectieknop
8. Pauzeknop
9. Vergrendeling bedieningspaneel
10. Aan-/uitknop
11. Timerknop
12. Warmhoudknop
13. Schuifbalk voor selectie hitte/tijd
14. Boostknop



2.3 Productspecificaties

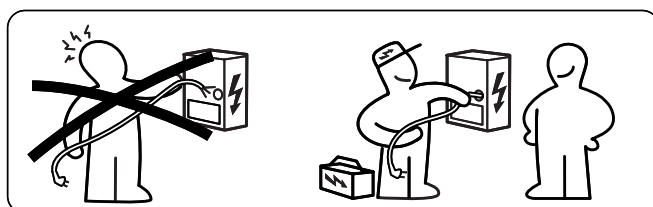
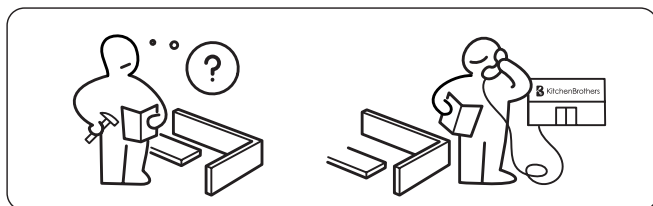
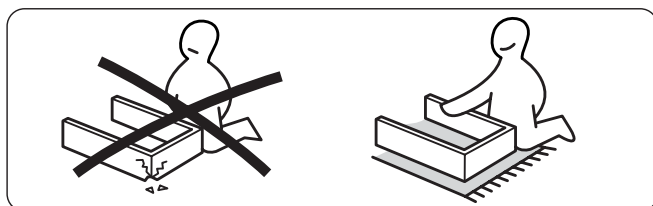
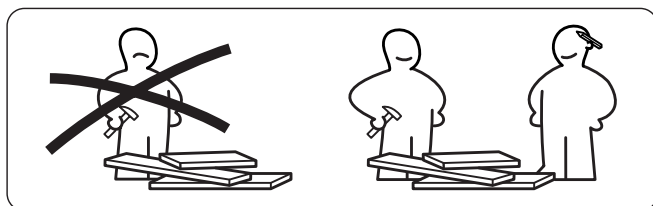
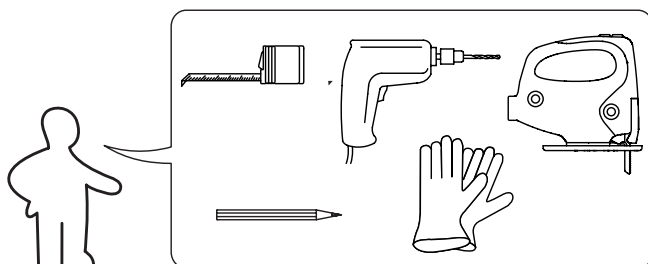
Afmetingen	70 x 51 x 6,3 cm
Gewicht	10,5 kg
Spanning	220-240V AC
Frequentie	50/60Hz
Vermogen	3500/7400W
Stroomverbruik in standby-stand	7kWh
Bedrijfstemperatuur	5-45°C
Bedrijfsvochtigheid	≤85%
Opslagtemperatuur	25-70°C
Opslagvochtigheid	≤85%
Lengte stroomkabel	1,2 m
Max. geluidsniveau	55dB

2.4 Inhoud verpakking

Controleer of de inhoud van het pakket overeenkomt met de lijst hieronder. Licht de verkoper in als er onderdelen ontbreken. Lijkt het apparaat beschadigd, dien dan onmiddellijk een klacht in bij de vervoerder en geef de verkoper een gedetailleerde beschrijving van de schade. Bewaar de beschadigde onderdelen en verpakking om je melding te onderbouwen.

- 1x Inbouw inductiekookplaat
- 1x Sponsstrips
- 4x Roestvrijstalen hangers
- 4x Schroeven
- 1x Handleiding

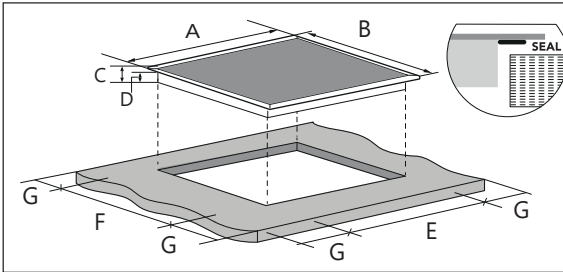
3. Instructies voor installatie en gebruik



3.1 Voorbereiding van de montage

Zaag of boor een gat in het werkblad volgens de onderstaande richtlijnen:

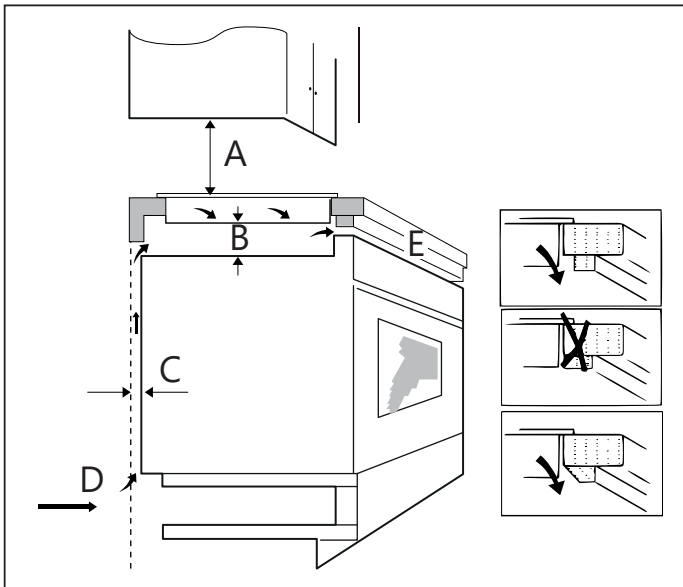
- Zorg ervoor dat er rondom het gat minimaal 5 cm ruimte is, vrij van obstakels zoals meubels of elektrische apparaten.
- Het werkblad moet minstens 30 mm dik zijn en gemaakt zijn van hittebestendig materiaal om vervorming door de warmtestraling van de inductiekookplaat te voorkomen.



A	B	C	D	E	F	G	F
700 mm	510 mm	63 mm	54 mm	560 mm	480 mm	50 mm	> 3 mm

i Opmerking

- De afstand tussen de kookplaat en een kast of afzuigkap erboven moet minimaal 760 mm zijn.
- Zorg voor goede ventilatie rondom de kookplaat; de luchttoevoer en -afvoer mogen niet worden geblokkeerd.



A	B	C	D	E
760 mm	50 mm	20 mm	Luchttoevoer	10 mm

Controleer vóór de installatie het volgende:

- Het aanrechtoppervlak is vlak, stevig en vrij van obstakels.
- Het aanrecht is gemaakt van hittebestendig materiaal.
- Als de kookplaat boven een oven wordt geplaatst, moet deze oven voorzien zijn van een ingebouwde koelventilator.
- De installatie voldoet aan alle geldende normen en voorschriften.
- De elektrische installatie voldoet aan de lokale veiligheidsregels en heeft een geschikte werkschakelaar of stroomonderbreker voor volledige ontkoppeling van het stroomnet.
- De werkschakelaar of stroomonderbreker is na installatie gemakkelijk bereikbaar.
- Het netsnoer loopt niet via een lade of ladedeur.
- Raadpleeg bij twijfel altijd een bevoegd elektricien of de plaatselijke autoriteiten.
- Gebruik rondom het aanrecht wandafwerkingen die hittebestendig en gemakkelijk schoon te maken zijn (bijv. keramische tegels).
- Zorg voor voldoende luchttoevoer van buitenaf naar onder het aanrecht.

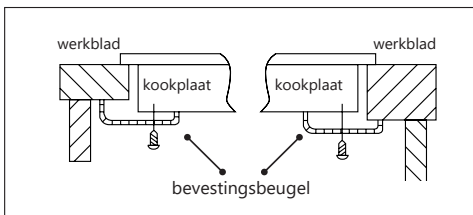
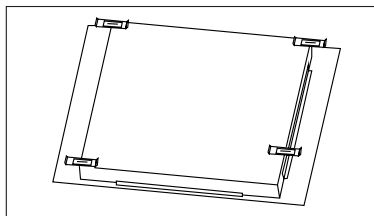
- Als de kookplaat boven een lade of kast wordt geplaatst, moet er een thermische barrière onder het apparaat zijn aangebracht.
- Installeer de kookplaat niet direct boven een vaatwasser, koelkast, wasmachine of wasdroger vanwege het risico op vochtschade aan de elektronica.
- De kookplaat moet zo worden geplaatst dat een goede warmtestraling mogelijk is.

3.2 Bevestigen van de bevestigingsbeugels



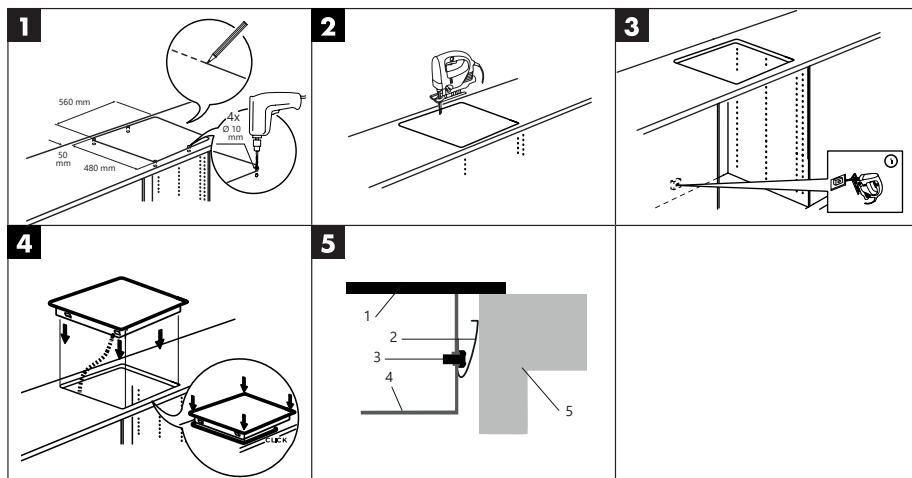
LET OP!

- De kookplaat moet worden geïnstalleerd door bevoegde elektriciens of gekwalificeerde technici. Voer de installatie nooit zelf uit.
 - De kookplaat mag niet direct boven een vaatwasser, koelkast, vriezer, wasmachine of droger worden geïnstalleerd, omdat vocht de elektronische onderdelen kan beschadigen.
 - De kookplaat moet zodanig worden geplaatst dat een goede warmtestraling gegarandeerd is voor een betrouwbare werking.
 - De wand en het aanrechtblad onder de kookzone moeten hittebestendig zijn.
1. Plaats het apparaat op een stabiel, vlak oppervlak. Gebruik hiervoor bijvoorbeeld de verpakking.
 2. Oefen geen druk uit op de bedieningselementen die uit het apparaat steken.
 3. Schroef de meegeleverde beugels aan de onderzijde van het apparaat.



4. Pas de positie van de beugels aan op de dikte van het werkblad.

3.3 Montage

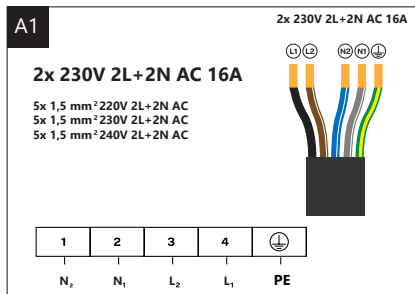


3.4 Aansluiten op het stopcontact

- De kookplaat wordt geleverd met een aansluitkabel zonder stekker. Deze is voormonteerde voor 2x 1-fase (230V), volgens aansluitschema A1.
- Voor aansluiting is een 5-polige Perilex-stekker nodig (niet meegeleverd).
- De elektrische installatie moet zijn beveiligd met zekeringen van minimaal 16A per groep.

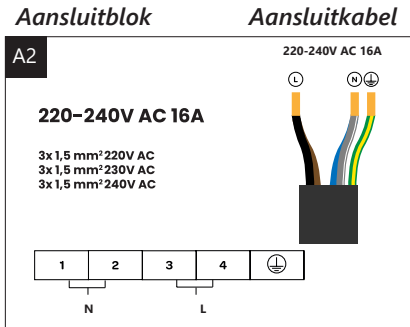
Aansluitblok

Aansluitkabel



L1	L2	N1	N2	PE ⏏
Zwart	Bruin	Blauw	Grijs	Groen/Geel

Voor aansluiting volgens aansluitschema A2:



L	N	PE
Zwart/Bruin	Blauw/Grijs	Groen/Geel

- Dit moet worden uitgevoerd door een gecertificeerde installateur.
- De installateur controleert of de meterkastinstallatie, interne aansluiting en kabels voldoen aan de actuele normen en het aansluitschema.



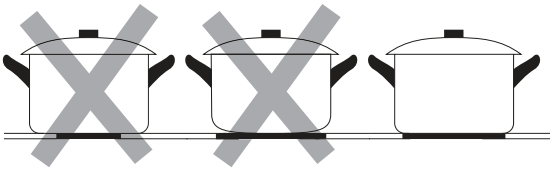
LET OP!

- Veilig gebruik is alleen gegarandeerd bij correcte installatie volgens de instructies. Schade door foutieve installatie valt onder verantwoordelijkheid van de installateur.
- Alleen gekwalificeerde elektriciens mogen de elektrotechnische aansluiting uitvoeren, volgens nationale en lokale veiligheidsnormen.
- De kookplaat heeft beschermingsklasse I en vereist een geaarde aansluiting.
- De aansluiting moet stevig zijn en voorzien van de juiste uitschakelmechanismen.
- Een inductiekookplaat mag alleen geplaatst worden boven een lade, een oven met ventilatie of een vaatwasser, met behoud van de voorgeschreven ventilatieruimte.
- Plaatsing boven koelapparatuur, niet-geventileerde ovens of wasmachines is niet toegestaan.
- Zorg dat het netsnoer niet klem komt te zitten tijdens installatie en niet langs scherpe randen loopt.
- Bij plaatsing boven een oven, leid de kabel langs de achterhoeken naar het aansluitpunt. Vermijd contact met hete onderdelen.
- De stekker of het aansluitpunt moet altijd goed bereikbaar blijven.

- Het werkblad moet vlak, stevig en waterpas zijn, volgens de instructies van de werkbladfabrikant.
- De garantie vervalt bij foutieve installatie of aansluiting.
- Wijzigingen aan het apparaat, zoals kabelvervanging, mogen alleen door een gecertificeerd installateur worden uitgevoerd.

3.5 Geschikte pannen voor inductie

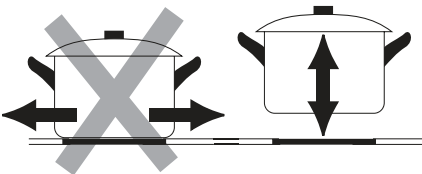
- Gebruik pannen met een diameter van 12–26 cm die geschikt zijn voor inductie.
- Controleer of het inductiesymbool op de pan of verpakking staat.
- Test met een magneet: als deze aan de bodem blijft kleven, is de pan geschikt.
- Vul de pan met water en zet het apparaat aan. Wordt het water binnen 3 minuten warm, dan is de pan geschikt.
- Gebruik geen pannen van glas, koper, aluminium of normaal roestvrij staal.
- Gebruik alleen pannen met een platte bodem die goed op de kookzones passen.
- Vermijd pannen met een beschadigde of vervormde bodem.



- Plaats de pan altijd in het midden van de kookzone.
- De kwaliteit van de bodem beïnvloedt de warmteverdeling en het kookresultaat.

3.6 De glasplaat beschermen

- Til pannen op in plaats van ze te schuiven om krassen te voorkomen.



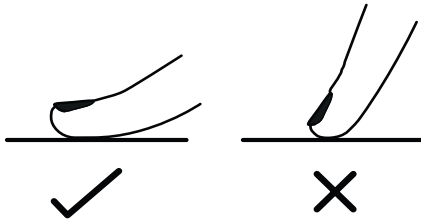
- Plaats geen lege pan op een ingeschakelde kookzone om oververhitting en schade te voorkomen.
- Gebruik geen pannen met een dunne bodem, dit kan oververhitting veroorzaken.

3.7 Panformaat

- Gebruik geen pannen kleiner dan de aanbevolen diameter.
- Pannen groter dan de kookzone kunnen gebruikt worden, maar pannen met dezelfde diameter geven het beste resultaat.
- Bij inschakeling zonder pan, of met een pan die niet geschikt is, werkt het apparaat niet en verschijnt er een melding op het bedieningspaneel: 304.

3.8 Bediening

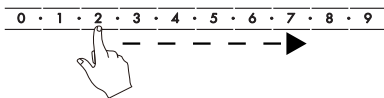
- De knoppen werken op aanraking; druk is niet nodig.
- Raak de knoppen aan met de hele vingertop, niet alleen met de punt.



- Houd de knoppen schoon en droog.
- Leg geen voorwerpen op het bedieningspaneel.

3.9 Inschakelen

1. Druk op de aan-/uitknop.
2. Plaats een geschikte pan op de gewenste kookzone.
3. Raak het bijbehorende vakje op het paneel aan.
4. Kies een kookstand door het nummer aan te raken of over de schuifbalk te vegen (houd eerst 2 seconden je vinger op de balk).



i Opmerking

- Als je geen knop aanraakt, schakelt het apparaat na 1 minuut automatisch uit.
- Tijdens het koken kun je de kookstand op elk moment wijzigen.

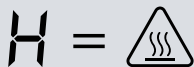
3.10 Uitschakelen

1. Selecteer de gewenste kookzone door het bijbehorende vakje aan te raken.
2. Kies stand 0 door het nummer aan te raken of door terug te vegen over de schuifbalk.
3. Schakel het apparaat volledig uit met de aan-/uitknop.



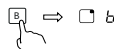
LET OP!

Het symbool "H" geeft aan dat een kookzone nog heet is. Dit verdwijnt zodra de zone is afgekoeld tot een veilige temperatuur.



3.11 Boostfunctie

1. Selecteer de gewenste kookzone.
2. Raak de boostknop (B) aan. De letter "b" verschijnt op het scherm.
3. Na 10 minuten stopt de boost automatisch en schakelt de kookzone terug naar de eerder gekozen kookstand.
4. **Annuleren:** selecteer de kookzone en raak opnieuw de boostknop aan.
5. Als er geen kookstand gekozen is, schakelt de boost na 10 minuten automatisch over naar stand 9.



3.12 Warmhoudfunctie

1. Selecteer de gewenste kookzone.
2. Raak twee keer kookstand 1 aan. Naast de kookzone verschijnt een "c".
 - Dit betekent dat de kookzone tot 2 liter water op 55 °C warmhoudt.
3. Kies een andere kookstand om de functie te annuleren.

3.13 Pauzefunctie

1. Raak de pauzeknop aan om de kookzones tijdelijk te pauzeren.
 - Alle displays tonen "P". Alleen de pauzeknop en aan-/uitknop blijven actief.
2. Raak de pauzeknop opnieuw aan om verder te gaan.

3.14 Vergrendeling

- Je kunt het bedieningspaneel vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen.
- Als de vergrendeling aanstaat, werken alleen de vergrendelknop en de aan-/uitknop.

Vergrendelen

Druk op de vergrendelknop. Het bedieningspaneel toont "Lo".



Ontgrendelen

Zorg dat het apparaat aanstaat en houd de vergrendelknop enkele seconden ingedrukt.

3.15 Powermanagement

- Het apparaat kan ingesteld worden op 7400W (2-fase) of 3500W (1-fase) totaal vermogen.
- Standaard staat het apparaat ingesteld op 7400W.

Instellen op 3500W

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Steek de stekker terug in het stopcontact, maar schakel het apparaat niet in.
3. Druk de timerknop en de vergrendelknop tegelijkertijd drie keer kort in, totdat op het bedieningspaneel bij elke kookzone een 'n' verschijnt.
 - Dit geeft aan dat het apparaat is ingesteld op 3500W.
4. Het apparaat schakelt nu over naar de powermanagementmodus.
5. Stel per kookzone het gewenste vermogen in. Hoe hoger de stand, hoe meer vermogen die zone krijgt toegewezen.
6. Zorg dat de verdeling binnen het totale vermogen van 3500W blijft.
7. Bevestig de instellingen door opnieuw op de aan-/uitknop te drukken.

Kookzones instellen

1. Raak de knop voor de in te stellen kookzone aan en stel deze in naar stand 5.
 - Herhaal dit voor alle vier de zones.
 - Het totale vermogen van 3500W wordt over de kookzones verdeeld.
2. Druk op de aan-/uitknop om de instellingen te bevestigen.
3. Bij het weer inschakelen van de kookplaat is de totale wattage aangepast.

Uitschakelen van powermanagement (terug naar 7400W)

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Steek de stekker terug in het stopcontact, zonder het apparaat in te schakelen.
3. Druk de timerknop en de vergrendelknop tegelijkertijd drie keer kort in, totdat op het bedieningspaneel bij elke kookzone een '-' verschijnt.
 - Dit geeft aan het totaal vermogen is ingesteld op 7400W.
4. Druk op de aan-/uitknop.
5. Stel per kookzone het gewenste vermogen in.
6. Bevestig de instellingen door opnieuw op de aan-/uitknop te drukken.

Kookzones instellen

1. Raak de knop voor de in te stellen kookzone aan en stel deze in naar stand 9.
 - Herhaal dit voor alle vier de zones.
2. Druk op de aan-/uitknop aan om de instellingen te bevestigen.
 - Het apparaat schakelt nu uit.
3. Bij het opnieuw inschakelen van het apparaat is de totale wattage aangepast.

3.16 Oververhittingsbeveiliging

Het apparaat heeft een temperatuursensor die de temperatuur controleert. Wanneer een te hoge temperatuur wordt gemeten, stopt het apparaat automatisch met werken.

3.17 Detectie van kleine voorwerpen

Als een pan te klein is, niet geschikt voor inductie, of een klein voorwerp (zoals mes of sleutel) op de kookplaat ligt, schakelt het apparaat na 1 minuut automatisch naar stand-by. De ventilator blijft nog 1 minuut actief.

3.18 Automatische uitschakeling

- Het apparaat is voorzien van een automatische uitschakelfunctie voor de veiligheid.
- Als je vergeet de kookplaat uit te schakelen, schakelt het apparaat zichzelf automatisch uit.
- Hieronder zie je de standaard uitschakeltijden per kookstand:

Kookstand	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Uitschakeling na (uur)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

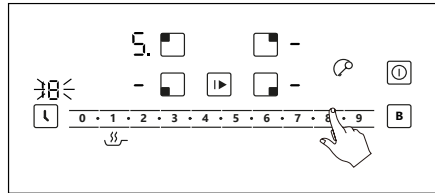
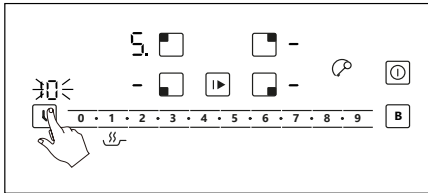
- Als je de pan van de kookplaat haalt, stopt de kookzone direct met verwarmen.
- Na 2 minuten schakelt het apparaat automatisch uit.

3.19 Timer

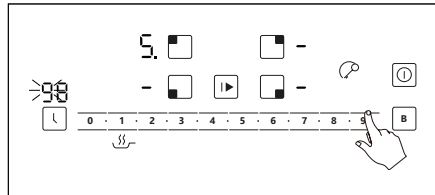
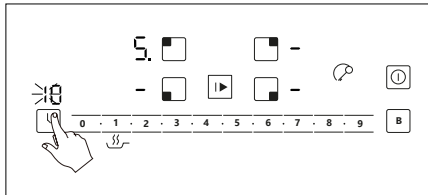
De timer kan ingesteld worden om één of meerdere kookzones na een ingestelde tijd uit te schakelen (maximaal 99 minuten).

Timer instellen voor één kookzone:

1. Raak de knop voor de in te stellen kookzone aan.
2. Druk op de timerknop; "10" verschijnt op het bedieningspaneel, "0" knippert.
3. Stel de tijd in met de schuifbalk.



4. Druk nogmaals op de timerknop; '1' knippert op het bedieningspaneel.
5. Stel de tijd in met de schuifbalk (bijv. 98 minuten).



Opmerking

- De timer begint meteen af te tellen.
- Het display toont de resterende tijd.
- Het rode puntje naast de kookstand geeft aan welke kookzone is ingesteld.
- Na afloop schakelt de ingestelde kookzone automatisch uit.
- Andere kookzones zullen blijven verwarmen als ze niet met een timer zijn ingesteld.

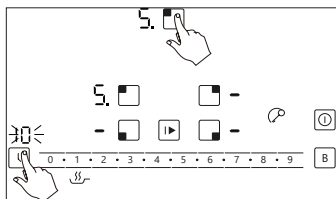
Timer instellen voor meerdere kookzones:

- Bij meerdere timers branden de decimale punten van de betreffende kookzones.
- Het bedieningspaneel toont de kortste resterende tijd.
- De punt van de betreffende kookzone knippert.

- Na aflopen schakelen die kookzones uit en wordt de volgende timer weergegeven.
- Raak de kookzoneknop aan om de tijd van die zone te tonen.

Timer uitschakelen

1. Druk op de knop van de kookzone waar je de timer voor wilt uitschakelen.
2. Druk op de timerknop. De indicator gaat knipperen.
3. Raak de schuifbalk aan om de timer op "00" te zetten. De timer wordt geannuleerd.



4. Probleemoplossing

Als tijdens het gebruik van het apparaat de volgende problemen optreden, raadpleeg dan onderstaande tabel om een oplossing te vinden. Als de problemen niet kunnen worden opgelost aan de hand van deze opties, neem dan contact op met onze klantenservice.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De kookplaat gaat niet aan.	De kookplaat krijgt geen stroom.	Controleer of de stekker in een werkend stopcontact zit. Werkt het nog steeds niet? Controleer dan op kortsluiting. Als andere apparaten wel werken, neem dan contact op met een gekwalificeerd persoon.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het bedieningspaneel werkt niet of reageert niet goed.	De knoppen zijn vergrendeld.	Ontgrendel het paneel.
	Er ligt water op het paneel.	Droog het paneel goed af met een zachte doek.
	Je raakt de knoppen verkeerd aan.	Gebruik je hele vingertop om op de knoppen te drukken, niet alleen het topje.
Het glas is bekrast.	Je hebt een pan met een ruwe onderkant gebruikt.	Gebruik alleen pannen met een gladde onderkant en schuif ze niet over de kookplaat.
	Je hebt een agressief schoonmaakmiddel of schuurspons gebruikt.	Gebruik alleen milde schoonmaakmiddelen en een zachte doek.
	Er zitten vlekken op het glas die op krassen lijken.	Reinig het glas met een zachte doek en geschikt schoonmaakmiddel.
Ik hoor een zoemend geluid.	De kookplaat werkt op één fase en geeft stroom in korte stoten.	Dit is normaal. Je hoeft niets te doen.
Ik hoor een fluitend geluid.	Het geluid komt door wrijving tussen de pan en de kookplaat, of tussen twee kookzones.	Dit is normaal en hoort bij inductie. Het geluid moet afnemen of verdwijnen als je de kookplaat op een lagere stand zet.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Ik hoor een blazend geluid.	De ventilator staat aan om oververhitting te voorkomen. Hij blijft soms nog aan nadat je de kookplaat hebt uitgezet.	Dit is normaal. Houd de stekker in het stopcontact. De ventilator stopt vanzelf.
Ik hoor een krakend, brommend of knetterend geluid.	De pan is gemaakt van verschillende metalen die tegen elkaar trillen.	Dit is normaal. Vind je het storend? Gebruik dan een inductiepan van een ander materiaal.
Ik hoor een tikkend geluid.	Er zit vocht onder de pan.	Droog de pan en de kookzone goed af.
	De kookplaat schakelt zichzelf aan en uit op lage standen.	Dit is normaal. Je hoeft niets te doen.
De pan blijft koud.	De pan is niet geschikt voor inductie, te klein of staat niet goed op de kookzone.	Gebruik een geschikte inductiepan van de juiste grootte. Plaats de pan precies in het midden van de kookzone.
De kookplaat gaat opeens uit.	De kookplaat is oververhit en schakelt automatisch uit.	De kookplaat moet warmte goed kwijt kunnen. Houd de ventilatieopeningen vrij en zet niets onder of tegen de kookplaat.
	Een pan stond te dicht bij het bedieningspaneel.	Zet de pan iets verder van het bedieningspaneel af.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De kookplaat schakelt zichzelf aan of uit zonder dat je iets doet.	Iets raakte per ongeluk het bedieningspaneel.	Zet niets op het bedieningspaneel. Vergrendel het als je de kookplaat niet gebruikt.
Foutmelding E1 of E2	Het voltage klopt niet.	Controleer of er stroom is. Zet de kookplaat daarna opnieuw aan.
Foutmelding E3 of E4	De temperatuur van de kookplaat klopt niet of de kookplaat is te warm.	Wacht tot de kookplaat is afgekoeld. Zet hem daarna opnieuw aan.
Foutmelding F3, F5, F9 of FA	De IGBT-sensor werkt niet goed of er is kortsluiting.	Neem contact op met de klantenservice of een gekwalificeerd persoon.

5. Onderhoud en reiniging



LET OP!

- Zet het apparaat altijd uit en wacht tot het is afgekoeld voordat je het reinigt.
- Gebruik geen schuurspons of agressieve schoonmaakmiddelen die krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken.

5.1 Alledaags vuil (vingerafdrukken, lichte vlekken)

Maak het oppervlak direct na gebruik schoon, zodat het niet beschadigd raakt.

1. Kies een reinigingsmiddel dat speciaal geschikt is voor glazen oppervlakken.
2. Breng wat reinigingsmiddel aan op het nog lauwwarme oppervlak.
3. Maak het oppervlak goed schoon met een zachte doek.
4. Gebruik een vochtige doek om alle resten van het reinigingsmiddel te verwijderen.
5. Droog het oppervlak af met een schone katoenen of papieren doek.

5.2 Overgekookte, gesmolten, verbrande of suikerachtige vlekken

Verwijder de vlek onmiddellijk en pas op dat je jezelf niet verbrandt.

1. Gebruik een spatel of schraper die geschikt is voor glaskeramische kookplaten.
2. Houd de spatel of schraper onder een hoek van 30° en schraap het vuil weg.
3. Verwijder het vuil met een vaatdoek of papieren doek.
4. Reinig, spoel en droog het oppervlak zoals bij alledaags vuil.

5.3 Overgekookte vlekken op het bedieningspaneel

- Neem de vloeistof op met een zachte doek.
- Veeg het paneel af met een zachte, vochtige doek of een zachte spons.
- Droog het oppervlak volledig af met een katoenen of papieren doek.
- Als het bedieningspaneel vies of nat is, kan de kookplaat uitschakelen of reageert het paneel niet meer. Zorg ervoor dat het oppervlak volledig droog is voordat je de kookplaat weer aanzet.

6. Opslag

Bewaar het apparaat op een droge, schone plek. Bewaar het apparaat niet in extreem hoge of lage temperaturen.

7. Weggooien en recyclen

Denk aan het milieu en lever een bijdrage aan een schonere leefomgeving! Je kunt bij je gemeente terecht voor alle informatie over de mogelijkheden voor het afvoeren van afgedankte producten.

7.1 Weggooien



Gooi het product aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever hem in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen.



Voer de verpakking en de accessoires af conform de milieuvoorschriften die gelden in jouw gemeente. Let op de symbolen op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze – indien nodig – gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van letters en cijfers: 1-7: plastic, 20-22: papier en karton, 80-98 composietmaterialen.



Scheid afval in glas, papier en plastic voor recycling met Tri sélectif. Verminder stortplaatsafval en behoud natuurlijke hulpbronnen. Draag bij aan duurzaamheid door bewust te scheiden.

7.2 Elektrisch apparaat



Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn (EU) 2012/19/EU. Deze richtlijn stelt dat je dit product aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil af mag laten voeren, maar het moet inleveren op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recycleren.

8. Service en garantie

Als je service nodig hebt of een vraag hebt over je apparaat, neem dan contact op met onze klantenservice via service@kitchenbrothers.nl.

Je krijgt 2 jaar garantie op dit apparaat vanaf de datum waarop je het hebt gekocht. Als het apparaat kapot gaat, heb je altijd recht op wettelijke bescherming via de verkoper. Deze garantie verandert niets aan die wettelijke rechten.

8.1 Voorwaarden van de garantie

De garantie gaat in op de dag dat je het apparaat hebt gekocht. Bewaar daarom goed het originele aankoopbewijs of de e-mailbevestiging – dit is je bewijs van aankoop. Als het apparaat binnen twee jaar na aankoop stukgaat door een materiaal- of fabricagefout, repareren of vervangen wij het apparaat gratis. Hiervoor moet je:

- Contact opnemen met onze klantenservice via service@kitchenbrothers.nl.
- Een kopie van het aankoopbewijs meesturen.
- Kort opschrijven wat het probleem is en wanneer het is ontstaan.

Als het defect onder de garantie valt, krijg je het gerepareerde of een nieuw apparaat terug. De garantieperiode wordt daardoor niet verlengd of opnieuw gestart.

8.2 Garantietermijn

De garantie duurt 2 jaar. Deze periode wordt niet verlengd als je apparaat is gerepareerd of vervangen. Zitten er bij het uitpakken al beschadigingen of gebreken aan het apparaat? Meld dit dan meteen bij onze klantenservice. Reparatie of vervanging buiten de garantieperiode zijn niet gratis.

8.3 Niet gedekt onder de garantie

Het apparaat is zorgvuldig gemaakt en getest. De garantie geldt alleen voor fouten in het materiaal of de productie. De volgende dingen vallen niet onder de garantie:

- Onderdelen die slijten door normaal gebruik.
- Breekbare onderdelen die beschadigd raken.
- Schade door verkeerd gebruik, onjuist onderhoud of als je het apparaat hebt gebruikt op een manier die niet in de gebruiksaanwijzing staat.
- Gebruik voor zakelijke of commerciële doeleinden.
- Schade door misbruik, geweld of aanpassingen door anderen dan onze eigen serviceafdeling.

Lees de handleiding goed door en volg de aanwijzingen op.

8.4 Aanspraak maken op de garantie

Volg deze stappen voor een snelle afhandeling:

- Houd het aankoopbewijs, artikelnummer en EAN-code bij de hand.
- Je vindt het artikelnummer op het typeplaatje van het apparaat, in de gebruiksaanwijzing (onderaan de titelpagina), of op een sticker aan de achterkant of onderkant van het apparaat.
- Neem bij problemen eerst contact met ons op via service@kitchenbrothers.nl of via het contactformulier op www.kitchenbrothers.nl.
- Na overleg met onze klantenservice kun je het apparaat eventueel opsturen. Gebruik het retouradres dat je van ons krijgt op de retourolabel. Voeg een kopie van het aankoopbewijs toe en schrijf erbij wat het defect is en wanneer dit is ontstaan.

Belangrijk

- Verstuur het apparaat alleen naar het opgegeven adres.
- Zorg voor een stevige verpakking.
- Gebruik geen expreszending, vrachtvervoer of speciale leveringsvormen.
- Stuur ook alle accessoires mee die bij aankoop geleverd zijn.

9. Disclaimer

Veranderingen onder voorbehoud; specificaties kunnen veranderen zonder opgaaf van redenen.

EN – Manual

Foreword

About this document

This manual contains all the information for correct, efficient and safe use of the device. Make sure you have fully read and understood the instructions in this manual before installing or using the device. Use the device only as described and only for the purposes specified. Keep this manual for future reference.

About us

At **KitchenBrothers**, we believe in bringing together accessible and contemporary tools to enrich your cooking experience with ease and fun. Whether for the novice home cook or a professional home cook, our range offers everything needed for an effortless culinary journey.

Our products bring together the latest innovations with the highest quality and stylish design we can offer at the most accessible price. From razor-sharp knife sets to sophisticated airfryers, versatile food processors and powerful slow juicers and more, at KitchenBrothers we have everything for every cooking experience.

Check out our products at www.kitchenbrothers.nl.



Table of contents

1. Safety	35
2. Introduction	39
2.1 Intended use	39
2.2 Product overview	39
2.3 Product specifications	40
2.4 Package contents	40
3. Instructions for installation and use	41
3.1 Preparation for assembly	42
3.2 Attaching the mounting brackets	44
3.3 Assembly	45
3.4 Connecting to the power outlet	45
3.5 Suitable pans for induction	47
3.6 Protecting the glass plate	47
3.7 Pan size	48
3.8 Operation	48
3.9 Enable	48
3.10 Disable	49
3.11 Boost function	49
3.12 Keep warm function	49
3.13 Pause function	49
3.14 Lock	49
3.15 Power management	50
3.16 Overheating protection	51
3.17 Detection of small objects	51
3.18 Automatic shutdown	51
3.19 Timer	51

4. Troubleshooting	53
5. Maintenance and cleaning	56
5.1 Everyday dirt (fingerprints, light stains)	56
5.2 Overcooked, melted, burnt or sugary spots	56
5.3 Overcooked stains on the control panel	56
6. Storage	56
7. Discarding and recycling	57
7.1 Discard	57
7.2 Electric appliance	57
8. Service and warranty	57
8.1 Terms of the warranty	58
8.2 Warranty period	58
8.3 Not covered under warranty	58
8.4 Making a claim under the warranty	59
9. Disclaimer	59

1. Safety



WARNING!

Make sure that the packaging material does not get into the hands of children. They can choke on it!



Before use, read the manual and safety information carefully. Follow the instructions and save the manual for future reference. The seller is not responsible for failure to follow safety information on the use and handling of the product or damage to property or personal injury.



DANGER

This category contains warnings for situations that could cause serious injury, damage or death if not avoided.

- Never open the device housing. It contains no parts that should be maintained by the user. There is a risk of fatal electric shock when opening the housing.
- If the surface of the device is cracked, turn it off immediately to avoid electric shock.
- Do not heat cans on the appliance that are still closed. Overpressure can occur, which can cause the cans to explode. This may cause fire, personal injury or damage to the device.
- Do not allow pets or small children to chew the cord. This may result in electric shock.
- Never immerse the unit, power cord or plug in water. If water does get on or in the appliance, turn it off immediately and contact our customer service department.



- Do not use the device near water or flammable liquids. 
- If black smoke comes out of the appliance, unplug it immediately and contact our customer service department. 
- Do not cover the device during operation. Never place pillows or blankets on or against the unit. This may cause fire, electric shock, personal injury or damage to the product. 
- Residual heat keeps the heating element hot after use. Do not touch the hot surface. This could lead to personal injury. 
- Never pull the cord to unplug it. This may cause fire or electric shock. 
- Before connecting the device, make sure that the mains voltage matches what is shown on the rating plate.
- In case of burns: rinse skin immediately with lukewarm water and consult a doctor.



WARNING

This category contains warnings for situations that could cause injury or damage if not avoided.

- If the device is malfunctioning, dropped or damaged, do not use it and contact our customer service.
- Use only accessories recommended by the supplier. Other accessories may be dangerous and cause damage.
- Do not disassemble or attempt to repair the device yourself. Leave maintenance to a qualified person. 
- Periodically check the cord and plug for damage or wear. Do not use the device if any damage is visible. Have the cord or plug replaced by a qualified person. 

- Use and store the device in a place where the cables cannot be damaged.
- Do not use the appliance if you suspect the cord or plug is damaged.
- Do not let the cables hang over the edge of a table or countertop.
- Do not lay cables on hot surfaces or near oil.
- Do not tuck cables under rugs or blankets. Make sure they are not a tripping hazard.
- Make sure you can always reach the outlet the device is plugged into.
- The maximum carrying capacity of the device is 20 kg. Do not exceed this limit.
- Use only pans whose bottoms are the same diameter as the cooking zones.
- The induction hob is strong, but not unbreakable. Avoid hard or sharp objects on the surface.
- This device may be used by children ages 8 years and older, provided they are adequately supervised and instructed. understand the safe use of the device and its potential hazards. Cleaning and maintenance of the appliance should not be performed by children unless they are over 8 years old and supervised.
- The device may be used by people with physical or mental disabilities, provided that they are properly supervised and informed regarding. understand the safe use of the device and its potential hazards.
- Do not allow children to play with the device. Keep the device and cord out of their reach.



**CAUTION**

This category contains warnings that need extra attention to avoid situations that could cause minor injuries or damage.

- Before first use, remove all packaging material and any stickers.
- Use the device indoors only.
- Induction hobs require pans with magnetic bottoms.
- Do not touch the surface during operation – it gets hot.
- Do not place metal objects such as spoons, forks or lids on the surface. These can get hot.
- Wait for the appliance to cool completely before cleaning.
- Do not use the device near heat-sensitive objects or surfaces.
- Note the risks of misuse. This may result in injury or damage to the device.
- Make sure you do not trip over cables and that they are not snapped, twisted or stuck.
- The device is designed for private use. Do not use it for commercial purposes.



2. Introduction

Thank you for choosing a KitchenBrothers device! Always follow the safety precautions for safe use.

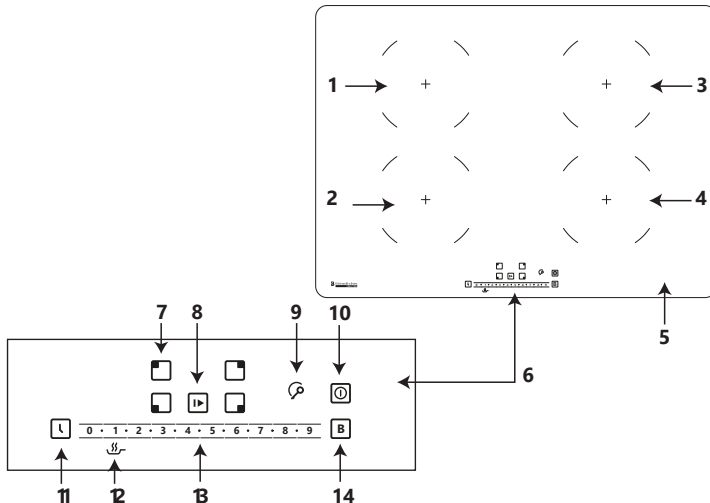
2.1 Intended use

An induction hob is designed for cooking or heating food in pots and pans that are induction-compatible. Induction hobs work through an electromagnetic field that generates heat directly in the pan itself, rather than heating an element or burner and then transferring that heat to the pan.

The seller is released from liability for any injury or damage caused by the use of the device beyond its intended use. Any modification of the device may affect your safety and warranty.

2.2 Product overview

- | | |
|----------------------------------|--|
| 1. Max. 1500/1800W zone | 8. Pause button |
| 2. Max. 2000/2300W zone | 9. Control panel lock |
| 3. Max. 2000/2300W zone | 10. On/off button |
| 4. Max. 1500/1800W zone | 11. Timer button |
| 5. Glass plate | 12. Keep warm button |
| 6. Control panel | 13. Slider bar for heat/time selection |
| 7. Cooking zone selection button | 14. Boost button |



2.3 Product specifications

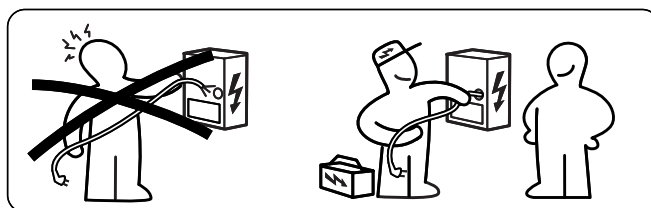
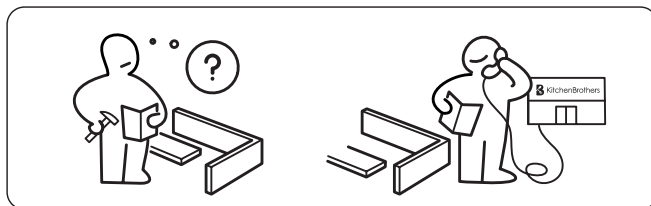
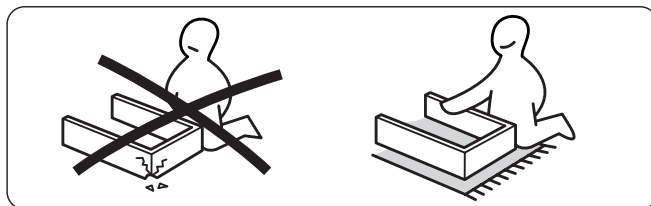
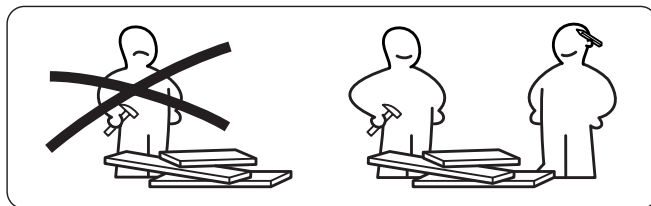
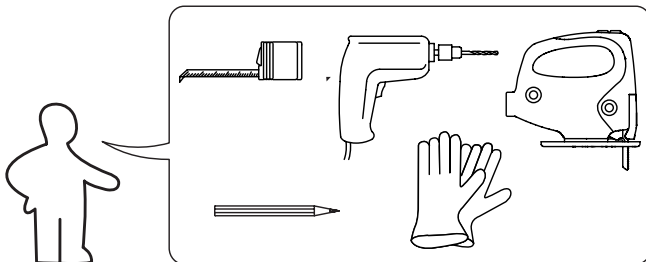
Dimensions	70 x 51 x 6.3 cm
Weight	10.5 kg
Tension	220-240V AC
Frequency	50/60Hz
Power	3500/7400W
Power consumption in standby mode	7kWh
Operating temperature	5-45°C
Operating humidity	≤85%
Storage temperature	25-70°C
Storage humidity	≤85%
Power cable length	1.2 m
Max. noise level	55dB

2.4 Package contents

Check that the package contents match the list below. Notify the seller if parts are missing. If the device appears damaged, file a complaint with the carrier immediately and provide the seller with a detailed description of the damage. Keep the damaged parts and packaging to substantiate your report.

- 1x Built-in induction hob
- 1x Sponge Strips
- 4x Stainless steel pendants
- 4x Screws
- 1x Manual

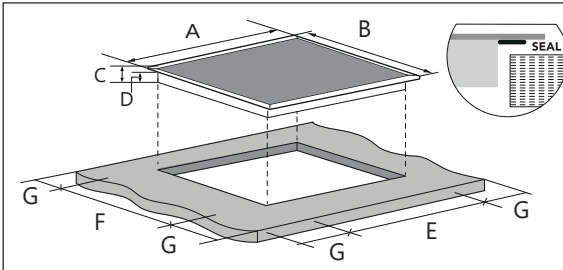
3. Instructions for installation and use



3.1 Preparation for assembly

Cut or drill a hole in the worktop according to the guidelines below:

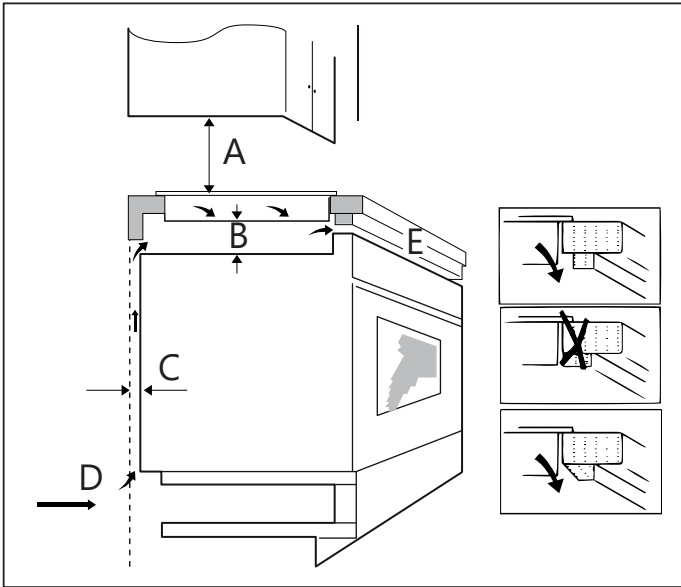
- Make sure there is at least 5 cm of space around the hole, free of obstacles such as furniture or electrical appliances.
- The worktop must be at least 30 mm thick and made of heat-resistant material to prevent deformation due to heat radiation from the induction hob.



A	B	C	D	E	F	G	F
700 mm	510 mm	63 mm	54 mm	560 mm	480 mm	50 mm	> 3 mm

i Note

- The distance between the hob and a cabinet or an extractor hood above it must be at least 760 mm.
- Ensure good ventilation around the hob; the air supply and exhaust must not be blocked.



A	B	C	D	E
760 mm	50 mm	20 mm	Air supply	10 mm

Before installation, check the following:

- The countertop surface is flat, firm and free of obstacles.
- The countertop is made of heat-resistant material.
- If the hob is placed above an oven, that oven must have a built-in cooling fan.
- The installation complies with all applicable standards and regulations.
- The electrical installation complies with local safety regulations and has a suitable isolating switch or circuit breaker for complete disconnection from the mains.
- The work switch or circuit breaker is easily accessible after installation.
- The power cord does not run through a drawer or drawer door.
- When in doubt, always consult a qualified electrician or local authorities.
- Around the countertop, use wall finishes that are heat-resistant and easy to clean (e.g. ceramic tiles).
- Provide adequate air supply from outside to under the countertop.
- If the hob is placed over a drawer or cabinet, a thermal barrier must be installed under the appliance.

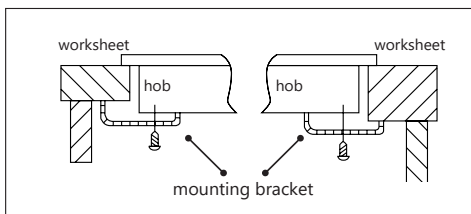
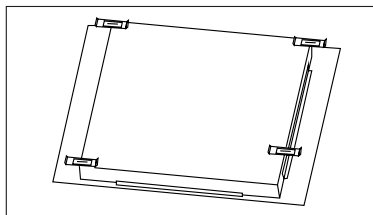
- Do not install the hob directly on top of a dishwasher, refrigerator, washing machine or clothes dryer because of the risk of moisture damage to the electronics.
- The hob should be positioned to allow proper heat radiation.

3.2 Attaching the mounting brackets



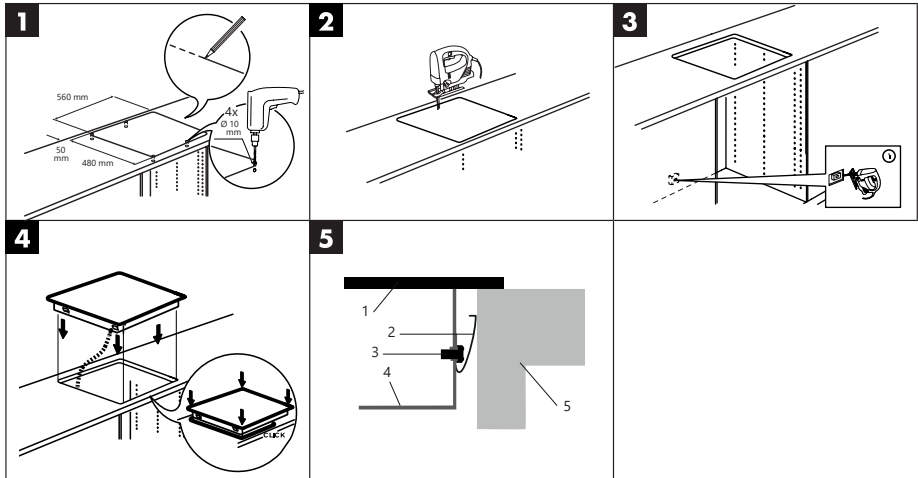
CAUTION!

- The hob must be installed by licensed electricians or qualified technicians. Never perform the installation yourself.
 - The hob should not be installed directly on top of a dishwasher, refrigerator, freezer, washer or dryer, as moisture can damage the electronic components.
 - The hob must be positioned to ensure proper heat radiation for reliable operation.
 - The wall and countertop below the cooking zone must be heat-resistant.
1. Place the appliance on a stable, flat surface. For example, use the packaging for this purpose.
 2. Do not apply pressure to the controls protruding from the appliance.
 3. Screw the supplied brackets to the bottom of the appliance.



4. Adjust the position of the brackets to the thickness of the worktop.

3.3 Assembly

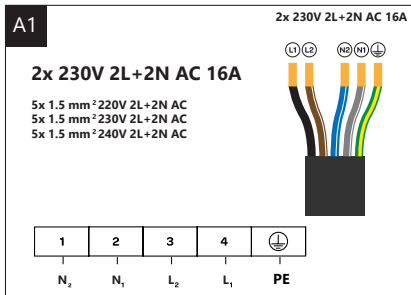


3.4 Connecting to the power outlet

- The hob comes with a connecting cable without a plug. It is pre-assembled for 2x 1-phase (230V), according to connection diagram A1.
- Connection requires a 5-pin Perilex plug (not included).
- The electrical system must be protected with fuses of at least 16A per group.

Terminal block

Connection cable

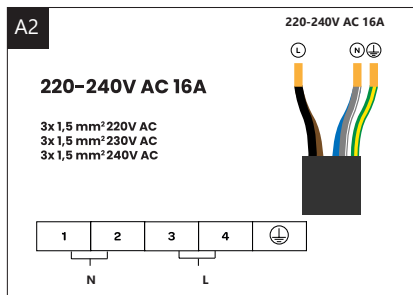


L1	L2	N1	N2	PE ⊕
Black	Brown	Blue	Gray	Green/Yellow

For connection according to connection diagram A2:

Terminal block

Connection cable



L	N	PE
Black/Brown	Blue/Gray	Green/Yellow

- This must be performed by a certified installer.
- The installer checks that the meter box installation, internal connection and cables comply with current standards and the connection diagram.



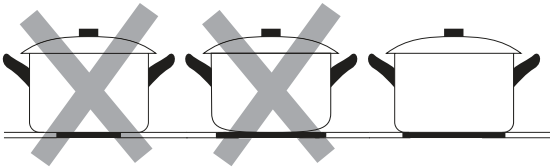
CAUTION!

- Safe operation is guaranteed only when installed correctly according to the instructions. Damage due to faulty installation is the responsibility of the installer.
- Only qualified electricians may perform electrical connections, according to national and local safety standards.
- The hob has protection class I and requires a grounded connection.
- The connection must be sturdy and equipped with proper disconnect mechanisms.
- An induction hob may only be placed above a drawer, vented oven or dishwasher, while maintaining the prescribed ventilation space.
- Placement above cooling equipment, non-ventilated ovens or washing machines is not permitted.
- Make sure the power cord does not get caught during installation and does not run along sharp edges.
- When installed above an oven, route the cable along the back corners to the connection point. Avoid contact with hot parts.
- The plug or connection point should always remain easily accessible.

- The worktop must be flat, solid and level, according to the worktop manufacturer's instructions.
- The warranty is void in the event of improper installation or connection.
- Modifications to the device, such as cable replacement, should only be performed by a certified installer.

3.5 Suitable pans for induction

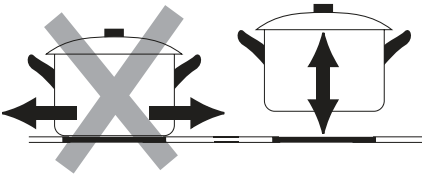
- Use pans 12-26 cm in diameter that are suitable for induction.
- Check for the induction symbol on the pan or package.
- Test with a magnet: if it sticks to the bottom, the pan is suitable.
- Fill the pan with water and turn on the appliance. If the water gets hot within 3 minutes, the pan is suitable.
- Do not use pans made of glass, copper, aluminum or regular stainless steel.
- Use only flat-bottomed pans that fit properly on the cooking zones.
- Avoid pans with damaged or deformed bottoms.



- Always place the pan in the center of the cooking zone.
- The quality of the bottom affects heat distribution and cooking results.

3.6 Protecting the glass plate

- Lift pans instead of sliding them to prevent scratches.



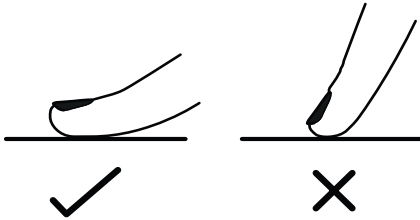
- Do not place an empty pan on a switched-on cooking zone to prevent overheating and damage.
- Do not use pans with thin bottoms; this can cause overheating.

3.7 Pan size

- Do not use pans smaller than the recommended diameter.
- Pans larger than the cooking zone can be used, but pans of the same diameter give the best results.
- If switched on without a pan, or with an unsuitable pan, the appliance will not work and a message will appear on the control panel: $\text{}\approx\text{}$.

3.8 Operation

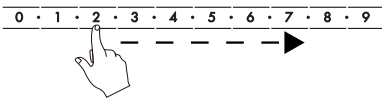
- The buttons work by touch; no pressure is required.
- Touch the buttons with the whole fingertip, not just the tip.



- Keep the buttons clean and dry.
- Do not place objects on the control panel.

3.9 Enable

1. Press the power button.
2. Place an appropriate pan on the desired cooking zone.
3. Touch the corresponding box on the panel.
4. Select a cooking mode by touching the number or swiping across the slider bar (hold your finger on the bar for 2 seconds first).



i Note

- If you don't touch a button, the device automatically turns off after 1 minute.
- While cooking, you can change the cooking setting at any time.

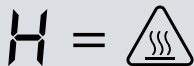
3.10 Disable

1. Select the desired cooking zone by touching the corresponding box.
2. Select position 0 by touching the number or by swiping back over the slider bar.
3. Turn the device off completely using the power button.



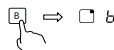
CAUTION!

The symbol "H" indicates that a cooking zone is still hot. This disappears once the zone has cooled to a safe temperature.



3.11 Boost function

1. Select the desired cooking zone.
2. Touch the boost button (B). The letter "b" appears on the screen.
3. After 10 minutes, the boost automatically stops and the cooking zone switches back to the previously selected cooking setting.
4. **Cancel:** select the cooking zone and touch the boost button again.
5. If no cooking setting is selected, the boost automatically switches to setting 9 after 10 minutes.



3.12 Keep warm function

1. Select the desired cooking zone.
2. Touch cooking setting 1 twice. A "c" appears next to the cooking zone.
 - This means that the cooking zone can keep warm up to 2 liters of water at 55 °C.
3. Select another cooking setting to cancel the function.

3.13 Pause function

1. Touch the pause button to temporarily pause the cooking zones.
 - All displays show "P." Only the pause button and power button remain active.
2. Touch the pause button again to continue.

3.14 Lock

- You can lock the control panel to prevent unintended use.
- When the lock is on, only the lock button and on/off button work.

Lock

Press the lock button. The control panel displays "Lo".



Unlock

Make sure the device is on and press and hold the lock button for a few seconds.

3.15 Power management

- The unit can be set to 7400W (2-phase) or 3500W (1-phase) total power.
- By default, the unit is set to 7400W.

Set to 3500W

1. Unplug the power cord.
2. Plug it back in, but do not turn it on.
3. Touch the timer button and the lock button simultaneously three times until a "n" appears on the control panel for each cooking zone.
 - This indicates that the appliance is set to 3500W.
4. The appliance will now switch to power management mode.
5. Set the desired power for each cooking zone. The higher the setting, the more power is allocated to that zone.
6. Ensure that the distribution remains within the total power of 3500W.
7. Confirm the settings by pressing the power button again.

Setting the cooking zones

1. Touch the button for the cooking zone to be set and set it to setting 5.
 - Repeat for all four zones.
 - The total power of 3500W is distributed across the cooking zones.
2. Press the on/off button to confirm the settings.
3. When the hob is turned back on, the total wattage is adjusted.

Disabling power management (back to 7400W)

1. Unplug the power cord.
2. Plug the power cord back in without turning on the appliance.
3. Touch the timer button and the lock button simultaneously three times until a "- " appears on the control panel for each cooking zone.
 - This indicates that the total power is set to 7400W.
4. Press the power button.
5. Set the desired power for each cooking zone.
6. Confirm the settings by pressing the power button again.

Setting the cooking zones

1. Touch the button for the cooking zone to be set and adjust it to setting 9.
 - Repeat for all four zones.
2. Press the on/off button to confirm the settings.
 - The device now turns off.
3. When the unit is turned on again, the total wattage is adjusted.

3.16 Overheating protection

The device has a temperature sensor that monitors the temperature. When too high a temperature is measured, the unit automatically stops working.

3.17 Detection of small objects

If a pan is too small, not suitable for induction, or a small object (such as a knife or key) is on the hob, the appliance automatically switches to standby after 1 minute. The fan remains active for another 1 minute.

3.18 Automatic shutdown

- The device features an automatic shutdown function for safety.
- If you forget to switch off the hob, the appliance will switch itself off automatically.
- Below you can see the default shutdown times for each cooking setting:

Cooking mode	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Shutdown after (hours)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

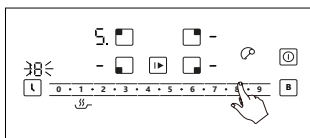
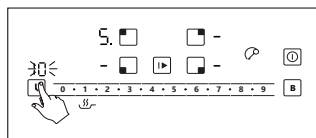
- When you remove the pan from the hob, the cooking zone immediately stops heating.
- After 2 minutes, the device automatically turns off.

3.19 Timer

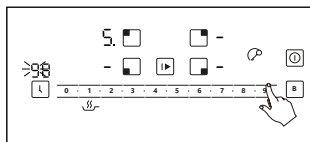
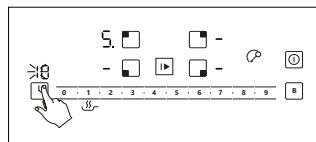
The timer can be set to turn off one or more cooking zones after a set time (up to 99 minutes).

Set timer for one cooking zone:

1. Touch the button for the cooking zone to be set.
2. Press the timer button; "10" appears on the control panel, "0" flashes.
3. Set the time using the slider bar.



4. Press the timer button again; "1" will flash on the control panel.
5. Set the time using the slider bar (e.g. 98 minutes).



Note

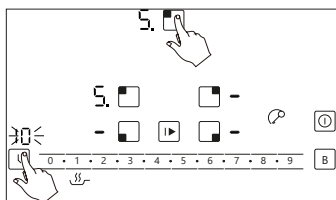
- The timer starts counting down immediately.
- The display shows the remaining time.
- The red dot next to the cooking setting indicates which cooking zone is set.
- When finished, the set cooking zone automatically turns off.
- Other cooking zones will continue to heat if not set with a timer.

Set timer for multiple cooking zones:

- For multiple timers, the decimal points of the corresponding cooking zones illuminate.
- The control panel displays the shortest remaining time.
- The dot of the corresponding cooking zone flashes.
- After expiring, those cooking zones turn off and the next timer is displayed.
- Touch the cooking zone button to show the time of that zone.

Disable timer

1. Press the button of the cooking zone you want to disable the timer for.
2. Press the timer button. The indicator will blink.
3. Touch the slider bar to set the timer to "00". The timer is canceled.



4. Troubleshooting

If the following problems occur while using the device, refer to the table below to find a solution. If the problems cannot be solved using these options, please contact our customer service department.

Problem	Cause	Solution
The hob does not turn on.	The hob is not getting power.	Make sure the plug is in a working outlet. Is it still not working? Then check for short circuits. If other devices work, contact a qualified person.
The control panel is not working or not responding properly.	The buttons are locked.	Unlock the panel.
	There is water on the panel.	Dry the panel thoroughly with a soft cloth.
	You are touching the buttons wrong.	Use your whole fingertip to press the buttons, not just the tip.
The glass is scratched.	You used a pan with a rough bottom.	Use only pans with smooth bottoms and do not slide them across the hob.
	You used an aggressive detergent or scouring pad.	Use only mild detergents and a soft cloth.
	There are spots on the glass that look like scratches.	Clean the glass with a soft cloth and suitable detergent.
I hear a buzzing sound.	The hob operates on one phase and provides power in short bursts.	This is normal. You do not have to do anything.

Problem	Cause	Solution
I hear a whistling sound.	The noise comes from friction between the pan and the hob, or between two cooking zones.	This is normal and is part of induction. The noise should decrease or disappear when you turn the hob to a lower setting.
I hear a blowing sound.	The fan is on to prevent overheating. It sometimes stays on after you turn off the hob.	This is normal. Keep the plug connected. The fan stops by itself.
I hear a creaking, humming or crackling sound.	The pan is made of different metals that vibrate against each other.	This is normal. Do you find it disturbing? If so, use an induction pan made of a different material.
I hear a ticking sound.	There is moisture under the pan.	Dry the pan and cooking zone thoroughly.
	The hob turns itself on and off at low settings.	This is normal. You do not have to do anything.
The pan remains cold.	The pan is not suitable for induction, too small or is not positioned properly on the cooking zone.	Use an appropriate sized induction pan. Place the pan exactly in the center of the cooking zone.
The hob suddenly turns off.	The hob is overheated and turns off automatically.	The hob must be able to dissipate heat properly. Keep vents clear and do not put anything under or against the hob.
	A pan was too close to the control panel.	Move the pan slightly further away from the control panel.

Problem	Cause	Solution
The hob turns itself on or off without you doing anything.	Something accidentally hit the control panel.	Do not put anything on the control panel. Lock it when you are not using the hob.
Error message E1 or E2	The voltage is not correct.	Check that there is power. Then turn on the hob again.
Error message E3 or E4	The hob temperature is incorrect or the hob is too hot.	Wait for the hob to cool down. Then turn it on again.
Error message F3, F5, F9 or FA	The IGBT sensor is not working properly or there is a short circuit.	Contact customer service or a qualified person.

5. Maintenance and cleaning



CAUTION!

- Always turn the appliance off and wait for it to cool before cleaning.
- Do not use an abrasive sponge or harsh cleaning agents that may scratch the surface.

5.1 Everyday dirt (fingerprints, light stains)

Clean the surface immediately after use so that it is not damaged.

1. Choose a detergent specifically for glass surfaces.
2. Apply some detergent to the still lukewarm surface.
3. Clean the surface well with a soft cloth.
4. Use a damp cloth to remove all residues of the cleaning agent.
5. Dry the surface with a clean cotton or paper towel.

5.2 Overcooked, melted, burnt or sugary spots

Remove the stain immediately and be careful not to burn yourself.

1. Use a spatula or scraper suitable for glass ceramic hobs.
2. Hold the spatula or scraper at a 30° angle and scrape away the dirt.
3. Remove the dirt with a dishcloth or paper towel.
4. Clean, rinse and dry the surface as for everyday dirt.

5.3 Overcooked stains on the control panel

- Pick up the liquid with a soft cloth.
- Wipe the panel with a soft, damp cloth or soft sponge.
- Dry the surface completely with a cotton or paper towel.
- If the control panel is dirty or wet, the hob may shut down or the panel may become unresponsive. Make sure the surface is completely dry before turning the hob back on.

6. Storage

Store the device in a dry, clean place. Do not store the device in extremely high or low temperatures.

7. Discarding and recycling

Think about the environment and contribute to a cleaner living environment! You can contact your municipality for all information on disposal options for discarded products.

7.1 Discard



At the end of its life, do not dispose of the product with normal household waste, but hand it in at a government designated collection point for recycling.



Dispose of the packaging and accessories in accordance with the environmental regulations in force in your municipality. Observe the symbols on the various packaging materials and dispose of them separately – if necessary. Packaging materials are labeled with letters and numbers: 1-7: plastic, 20-22: paper and cardboard, 80-98 composite materials.



Separate waste into glass, paper and plastic for recycling with Tri sélectif. Reduce landfill waste and conserve natural resources. Contribute to sustainability by consciously separating.

7.2 Electric appliance



This product is subject to European Directive (EU) 2012/19/EU. This directive states that at the end of its useful life, you should not dispose of this product with your normal household waste, but rather return it to a government designated collection point for recycling.

8. Service and warranty

If you need service or have a question about your device, please contact our customer service team at service@kitchenbrothers.nl.

You get a 2-year warranty on this device from the date you bought it. If the device breaks down, you are always entitled to legal protection through the seller. This warranty does not change those legal rights.

8.1 Terms of the warranty

The warranty starts on the day you bought the device. Therefore, keep the original receipt or email confirmation carefully – this is your proof of purchase. If the device breaks down within two years of purchase due to a material or manufacturing defect, we will repair or replace the device free of charge. For this you must:

- Contact our customer service department at service@kitchenbrothers.nl.
- Enclose a copy of the proof of purchase.
- Briefly write down what the problem is and when it arose.

If the defect is covered by warranty, you will receive the repaired device or a new one. This does not extend or restart the warranty period.

8.2 Warranty period

The warranty lasts for 2 years. This period is not extended if your device is repaired or replaced. Are there any damages or defects on the device when it is unpacked? Please report this to our customer service department immediately. Repair or replacement outside the warranty period are not free of charge.

8.3 Not covered under warranty

The device has been carefully made and tested. The warranty applies only to errors in material or manufacturing. The following are not covered by the warranty:

- Parts that wear out from normal use.
- Fragile parts getting damaged.
- Damage caused by misuse, improper maintenance or if you have used the device in a manner not specified in the instructions for use.
- Use for business or commercial purposes.
- Damage caused by abuse, violence or modification by anyone other than our own service department.

Read the manual carefully and follow the instructions.

8.4 Making a claim under the warranty

Follow these steps for quick processing:

- Have the proof of purchase, item number and EAN code handy.
- You can find the part number on the device's nameplate, in the instruction manual (at the bottom of the title page), or on a sticker on the back or bottom of the device.
- If you have any problems, please contact us first at service@kitchenbrothers.nl or via the contact form at www.kitchenbrothers.nl.
- After consulting with our customer service department, you can send the device to us if necessary. Please use the return address provided by us on the return label. Include a copy of the proof of purchase and write what the defect is and when it occurred.

Important

- Send the device only to the address provided.
- Make sure the packaging is sturdy.
- Do not use express shipping, freight shipping or special forms of delivery.
- Also send all accessories that came with your purchase.

9. Disclaimer

Changes subject to change; specifications are subject to change without notice.

FR – Manuel

Avant-propos

À propos de ce document

Ce manuel contient toutes les informations nécessaires à une utilisation correcte, efficace et sûre de l'appareil. Assurez-vous d'avoir bien lu et compris les instructions de ce manuel avant d'installer ou d'utiliser l'appareil. N'utilisez l'appareil que de la manière décrite et aux fins spécifiées. Conservez ce manuel pour une utilisation ultérieure.

A propos de nous

Chez **KitchenBrothers**, nous croyons qu'il faut réunir des outils accessibles et contemporains pour enrichir votre expérience culinaire avec facilité et plaisir. Que ce soit pour le cuisinier débutant ou professionnel, notre gamme offre tout ce qui est nécessaire pour un voyage culinaire sans effort.

Nos produits combinent les dernières innovations avec la meilleure qualité et le meilleur design que nous puissions offrir au prix le plus accessible. Des couteaux aiguisés comme des lames de rasoir aux sauteuses sophistiquées, en passant par les robots culinaires polyvalents, les puissants extracteurs de jus et bien plus encore, KitchenBrothers a tout ce qu'il faut pour toutes les expériences culinaires.

Consultez nos produits sur le site www.kitchenbrothers.nl.



Table des matières

1. Sécurité	63
2. Introduction	67
2.1 Utilisation prévue	67
2.2 Aperçu du produit	68
2.3 Spécifications du produit	69
2.4 Contenu de l'emballage	69
3. Instructions pour l'installation et l'utilisation	70
3.1 Préparation de l'assemblage	71
3.2 Fixation des supports de montage	73
3.3 Assemblée	74
3.4 Connexion à la prise	74
3.5 Poêles adaptées à l'induction	76
3.6 Protection du verre	76
3.7 Taille de la casserole	77
3.8 Fonctionnement	77
3.9 Activer	77
3.10 Éteindre	78
3.11 Fonction Boost	78
3.12 Fonction d'échauffement	78
3.13 Fonction pause	79
3.14 Verrouillage	79
3.15 Gestion de l'énergie	79
3.16 Protection contre la surchauffe	80
3.17 Détection de petits objets	80
3.18 Arrêt automatique	80
3.19 Minuterie	81

4. Dépannage	83
5. Entretien et nettoyage	86
5.1 Saleté quotidienne (empreintes digitales, taches légères)	86
5.2 Taches trop cuites, fondues, brûlées ou sucrées	87
5.3 Taches de surcuisson sur le panneau de commande	87
6. Stockage	87
7. Élimination et recyclage	87
7.1 Rejeter	87
7.2 Appareil électrique	88
8. Service et garantie	88
8.1 Conditions de la garantie	89
8.2 Période de garantie	89
8.3 Non couvert par la garantie	89
8.4 Faire une demande d'indemnisation au titre de la garantie	90
9. Clause de non-responsabilité	90

1. Sécurité



ATTENTION !

Veillez à ce que les matériaux d'emballage ne tombent pas entre les mains des enfants. Ils peuvent s'étouffer avec !



Lisez attentivement le manuel et les informations de sécurité avant d'utiliser l'appareil. Suivez les instructions et conservez le manuel pour vous y référer ultérieurement. Le vendeur n'est pas responsable du non-respect des consignes de sécurité relatives à l'utilisation et à la manipulation du produit, ni des dommages matériels ou corporels.



DANGER

Cette catégorie contient des avertissements relatifs à des situations susceptibles de provoquer des blessures graves, des dommages ou la mort si elles ne sont pas évitées.

- N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil. Il ne contient aucune pièce susceptible d'être réparée par l'utilisateur. L'ouverture du boîtier présente un risque d'électrocution mortelle.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, éteignez-le immédiatement pour éviter tout choc électrique.
- Ne pas chauffer les boîtes de conserve encore fermées sur l'appareil. Une surpression peut se produire et entraîner l'explosion des boîtes. Cela peut provoquer un incendie, des blessures ou endommager l'appareil.
- Ne laissez pas les animaux domestiques ou les jeunes enfants mâcher le cordon. Cela peut entraîner un choc électrique.



- Ne jamais immerger l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau. Si de l'eau pénètre dans l'appareil, éteignez-le immédiatement et contactez notre service clientèle. 
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'eau ou de liquides inflammables. 
- Si de la fumée noire sort de l'appareil, débranchez-le immédiatement et contactez notre service clientèle. 
- Ne pas couvrir l'appareil pendant son fonctionnement. Ne placez jamais d'oreillers ou de couvertures sur ou contre l'appareil. Cela peut provoquer un incendie, un choc électrique, des blessures ou endommager le produit. 
- La chaleur résiduelle maintient l'élément chauffant chaud après utilisation. Ne pas toucher la surface chaude. Cela pourrait entraîner des dommages corporels. 
- Ne tirez jamais sur le cordon pour le débrancher. Cela peut provoquer un incendie ou un choc électrique. 
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension du réseau correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- En cas de brûlures : rincer immédiatement la peau à l'eau tiède et consulter un médecin.



AVERTISSEMENT

Cette catégorie contient des avertissements relatifs à des situations susceptibles de provoquer des blessures ou des dommages si elles ne sont pas évitées.

- Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou s'il est endommagé, ne l'utilisez pas et contactez notre service clientèle.

- N'utilisez que les accessoires recommandés par le fournisseur. D'autres accessoires peuvent être dangereux et causer des dommages.
- Ne démontez pas l'appareil et n'essayez pas de le réparer vous-même. Confiez l'entretien à une personne qualifiée. 
- Vérifiez régulièrement que le cordon et la fiche ne sont pas endommagés ou usés. N'utilisez pas l'appareil s'il présente des dommages visibles. Faites remplacer le cordon ou la fiche par une personne qualifiée. 
- Utilisez et rangez l'appareil dans un endroit où les câbles ne risquent pas d'être endommagés.
- N'utilisez pas l'appareil si vous pensez que le cordon ou la fiche est endommagé.
- Ne laissez pas les câbles pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
- Ne pas poser les câbles sur des surfaces chaudes ou à proximité d'huile.
- Ne placez pas les câbles sous des tapis ou des couvertures. Assurez-vous qu'ils ne présentent pas de risque de trébuchement.
- Assurez-vous que vous pouvez toujours atteindre la prise à laquelle l'appareil est connecté.
- Sa capacité de charge maximale est de 20 kg. Ne pas dépasser cette limite. 
- N'utilisez que des casseroles dont le fond a le même diamètre que les zones de cuisson.
- La plaque de cuisson à induction est solide, mais pas incassable. Évitez de poser des objets durs ou pointus sur la surface.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, à condition qu'ils soient correctement instruits et informés. comprendre l'utilisation sûre de l'appareil et ses dangers potentiels. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes souffrant d'un handicap physique ou mental, à condition qu'elles soient correctement surveillées et informées. comprendre l'utilisation sûre de l'appareil et ses dangers potentiels.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Gardez l'appareil et le cordon hors de leur portée.



ATTENTION

Cette catégorie contient des avertissements qui requièrent une attention particulière afin d'éviter des situations qui pourraient causer des blessures mineures ou des dommages.

- Avant la première utilisation, retirez tous les matériaux d'emballage et les éventuels autocollants.
- N'utilisez l'appareil qu'à l'intérieur.
- Les plaques de cuisson à induction nécessitent des casseroles à fond magnétique.
- Ne touchez pas la surface pendant le fonctionnement – elle devient chaude.
- Ne pas placer d'objets métalliques tels que des cuillères, des fourchettes ou des couvercles sur la surface. Ces derniers peuvent être très chauds.
- Attendez que l'appareil soit complètement refroidi avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'objets ou de surfaces sensibles à la chaleur.



- Attention aux risques d'utilisation abusive. Cela pourrait entraîner des blessures ou endommager l'appareil.
- Veillez à ne pas trébucher sur les câbles et à ce qu'ils ne soient pas coupés, tordus ou coincés.
- L'appareil est conçu pour un usage privé. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales.

2. Introduction

Merci d'avoir choisi l'appareil KitchenBrothers! Respectez toujours les consignes de sécurité pour une utilisation sûre.

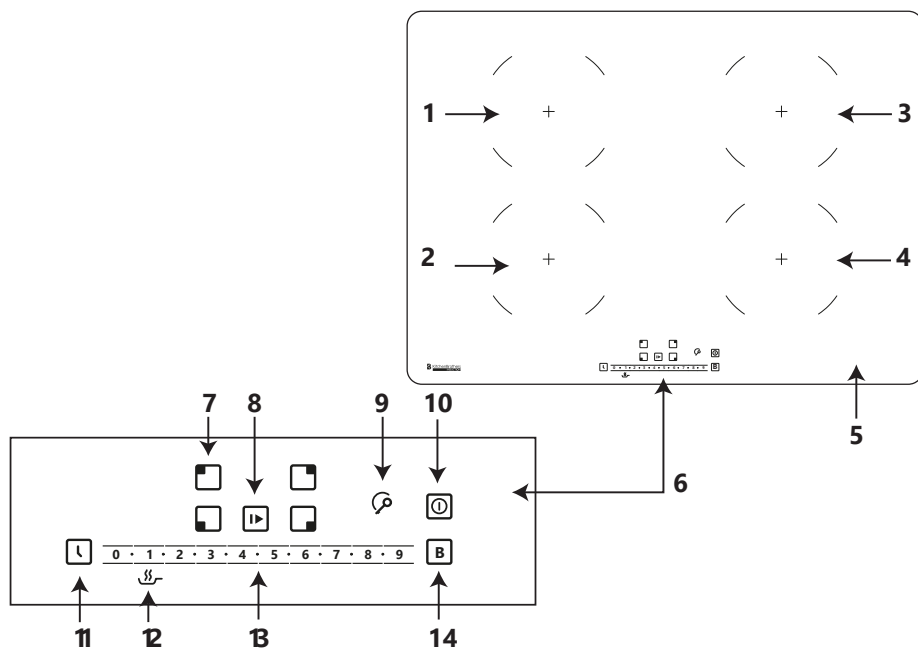
2.1 Utilisation prévue

Une table de cuisson à induction est conçue pour cuire ou réchauffer des aliments dans des casseroles et des poêles compatibles avec l'induction. Les tables de cuisson à induction fonctionnent grâce à un champ électromagnétique qui génère de la chaleur directement dans la casserole elle-même, plutôt que de chauffer un élément ou un brûleur et de transférer ensuite cette chaleur à la casserole.

Le vendeur est dégagé de toute responsabilité en cas de blessures ou de dommages causés par l'utilisation de l'appareil au-delà de l'usage prévu. Toute modification de l'appareil peut affecter votre sécurité et la garantie.

2.2 Aperçu du produit

- | | |
|--------------------------------|--|
| 1. Max. zone 1500/1800W | 8. Bouton de pause |
| 2. Max. zone 2000/2300W | 9. Panneau de commande verrouillable |
| 3. Max. zone 2000/2300W | 10. Bouton d'alimentation |
| 4. Max. zone 1500/1800W | 11. Bouton de minuterie |
| 5. Plaque de verre | 12. Bouton de chauffage |
| 6. Panneau de contrôle | 13. Curseur pour régler la chaleur et le temps |
| 7. Bouton de sélection de zone | 14. Bouton Boost |



2.3 Spécifications du produit

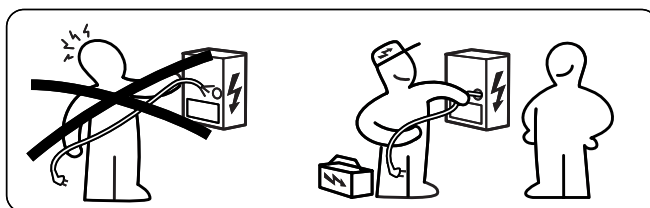
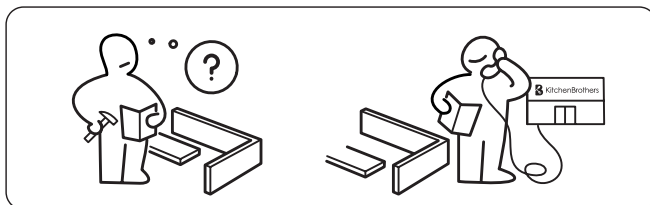
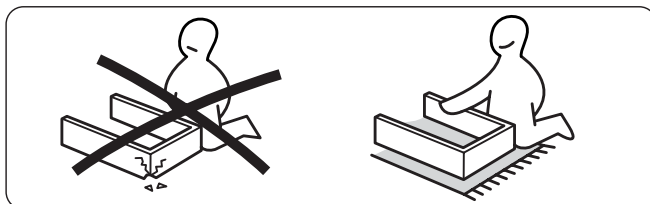
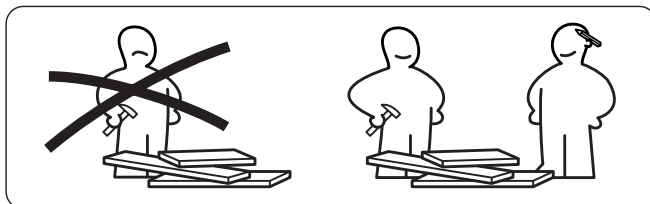
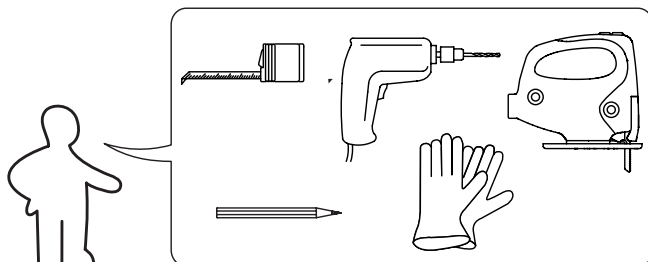
Dimensions	70 x 51 x 6,3 cm
Poids	10,5 kg
Tension	220-240V AC
Fréquence	50/60Hz
Puissance	3500/7400W
Consommation électrique en mode veille	7kWh
Température de fonctionnement	5-45°C
Humidité de fonctionnement	≤85%
Température de stockage	25-70°C
Humidité de stockage	≤85%
Longueur du câble d'alimentation	1,2 m
Max. niveau de bruit	55dB

2.4 Contenu de l'emballage

Vérifiez que le contenu de l'emballage correspond à la liste ci-dessous. Informez le vendeur s'il manque des pièces. Si l'appareil semble endommagé, déposez immédiatement une plainte auprès de l'opérateur et donnez au vendeur une description détaillée des dommages. Conservez les pièces endommagées et l'emballage pour étayer votre rapport.

- 1x Plaque à induction encastrée
- 1x bandes d'éponge
- 4x Pendentifs en acier inoxydable
- 4x Vis
- 1x Manuel

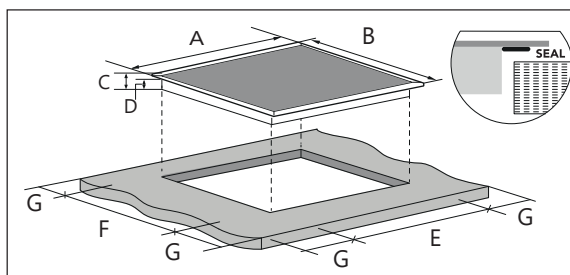
3. Instructions pour l'installation et l'utilisation



3.1 Préparation de l'assemblage

Découpez ou percez un trou dans le plan de travail en suivant les instructions ci-dessous :

- Veillez à ce qu'il y ait au moins 5 cm d'espace autour de l'orifice, sans obstacles tels que des meubles ou des appareils électriques.
- Le plan de travail doit avoir une épaisseur d'au moins 30 mm et être fabriqué dans un matériau résistant à la chaleur afin d'éviter toute déformation due au rayonnement thermique de la table de cuisson à induction.

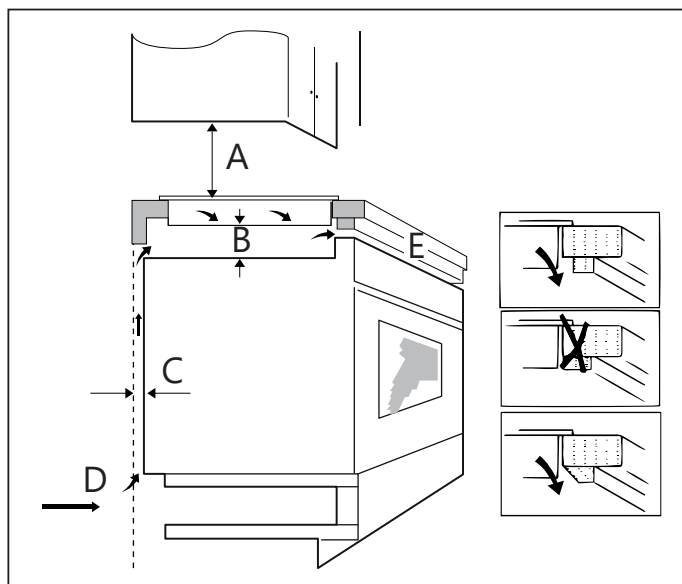


A	B	C	D	E	F	G	F
700 mm	510 mm	63 mm	54 mm	560 mm	480 mm	50 mm	> 3 mm



Commentaire

- La distance entre la table de cuisson et une armoire ou une hotte située au-dessus doit être d'au moins 760 mm.
- Veillez à une bonne ventilation autour de la table de cuisson ; n'obstruez pas l'entrée et la sortie d'air.



A	B	C	D	E
760 mm	50 mm	20 mm	Alimentation en air	10 mm

Avant l'installation, vérifiez les points suivants :

- La surface du comptoir est plane, ferme et exempte d'obstacles.
- Le plan de travail est fabriqué dans un matériau résistant à la chaleur.
- Si la table de cuisson est placée au-dessus d'un four, ce dernier doit être équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation est conforme à toutes les normes et réglementations applicables.
- L'installation électrique est conforme aux règles de sécurité locales et dispose d'un interrupteur ou d'un disjoncteur approprié pour la déconnexion complète du réseau.
- Le sectionneur ou le disjoncteur est facilement accessible après l'installation.
- Le cordon d'alimentation ne passe pas par un tiroir ou une porte de tiroir.
- En cas de doute, consultez toujours un électricien qualifié ou les autorités locales.
- Autour du comptoir, utilisez des finitions murales résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (par ex. carreaux de céramique).
- Assurer une alimentation en air suffisante de l'extérieur vers le dessous du comptoir.

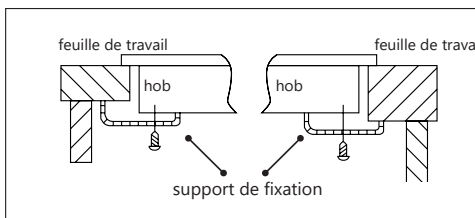
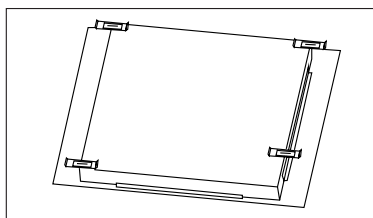
- Si la table de cuisson est placée au-dessus d'un tiroir ou d'un meuble, une barrière thermique doit être installée sous l'appareil.
- N'installez pas la table de cuisson directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité risque d'endommager les composants électroniques.
- La table de cuisson doit être placée de manière à permettre un bon rayonnement de la chaleur.

3.2 Fixation des supports de montage



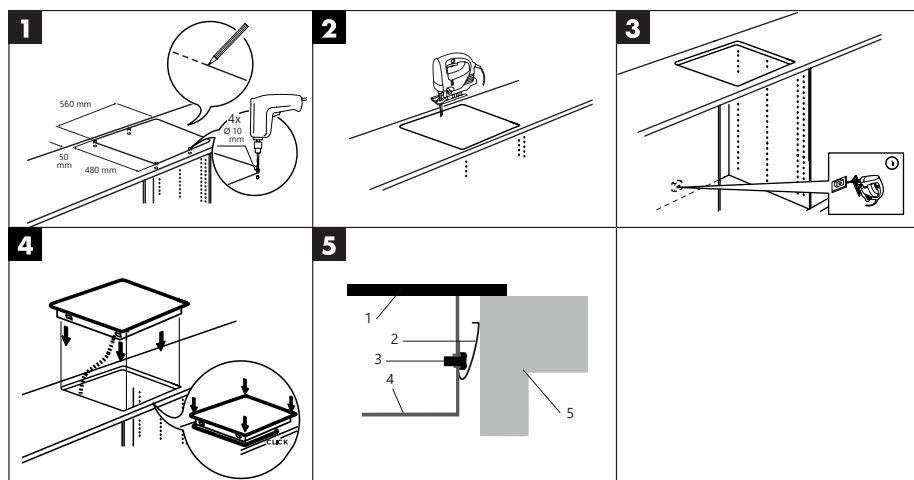
ATTENTION !

- La table de cuisson doit être installée par des électriciens compétents ou des techniciens qualifiés. N'effectuez jamais l'installation vous-même.
 - La table de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité peut endommager les composants électroniques.
 - La table de cuisson doit être positionnée de manière à garantir un bon rayonnement de la chaleur pour un fonctionnement fiable.
 - La paroi et le plan de travail situés sous la zone de cuisson doivent être résistants à la chaleur.
1. Placez l'appareil sur une surface stable et plane. Utilisez l'emballage pour cela, par exemple.
 2. N'appliquez pas de pression sur les commandes qui dépassent de l'appareil.
 3. Visser les supports fournis à la base de l'appareil.



4. Ajuster la position des supports à l'épaisseur de la table de travail

3.3 Assemblée

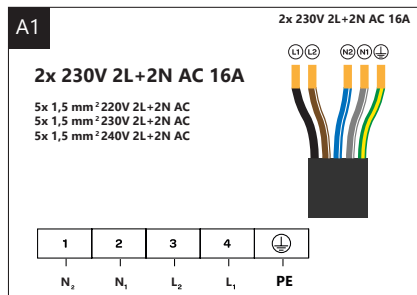


3.4 Connexion à la prise

- La table de cuisson est livrée avec un câble de raccordement sans fiche. Il est pré-assemblé pour 2 x 1 phase (230V), selon le schéma de connexion A1.
- La connexion nécessite une fiche Perilex à 5 broches (non fournie).
- L'installation électrique doit être protégée par des fusibles d'au moins 16A par groupe.

Bornier

Câble de raccordement

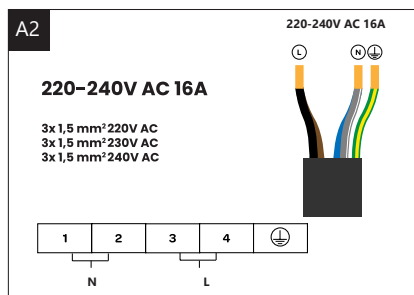


L1	L2	N1	N2	PE
Noir	Marron	Bleu	Gris	Vert/Jaune

Pour le raccordement selon le schéma de connexion A2 :

Bornier

Câble de raccordement



L	N	PE
Noir/Marron	Bleu/gris	Vert/Jaune

- Cette opération doit être effectuée par un installateur agréé.
- L'installateur vérifie que l'installation du coffret de comptage, le raccordement interne et les câbles sont conformes aux normes en vigueur et au schéma de raccordement.



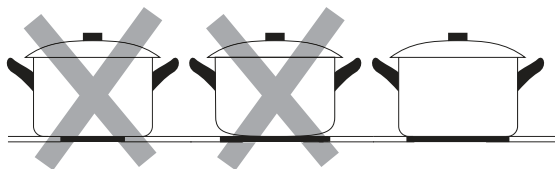
ATTENTION !

- La sécurité d'utilisation n'est garantie que si l'appareil est correctement installé conformément aux instructions. Les dommages dus à une installation défectueuse relèvent de la responsabilité de l'installateur.
- Seuls des électriciens qualifiés doivent effectuer les raccordements électriques, conformément aux normes de sécurité nationales et locales.
- La table de cuisson a une classe de protection I et nécessite une connexion à la terre.
- La connexion doit être solide et équipée de mécanismes de déconnexion appropriés.
- Une plaque de cuisson à induction ne doit être placée qu'au-dessus d'un tiroir, d'un four ventilé ou d'un lave-vaisselle, tout en conservant l'espace de ventilation prescrit.
- Le placement au-dessus d'appareils de refroidissement, de fours non ventilés ou de machines à laver n'est pas autorisé.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne se coince pas pendant l'installation et qu'il ne passe pas sur des bords tranchants.

- En cas d'installation au-dessus d'un four, acheminez le câble le long des coins arrière jusqu'au point de connexion. Éviter tout contact avec les parties chaudes.
- La fiche ou le point de connexion doit toujours rester facilement accessible.
- Le plan de travail doit être plat, solide et de niveau, conformément aux instructions du fabricant du plan de travail.
- La garantie est annulée en cas d'installation ou de connexion incorrecte.
- Les modifications apportées à l'appareil, telles que le remplacement des câbles, ne doivent être effectuées que par un installateur agréé.

3.5 Poêles adaptées à l'induction

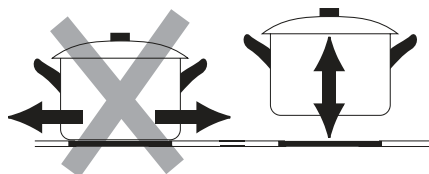
- Utiliser des poêles de 12 à 26 cm de diamètre adaptées à l'induction.
- Vérifiez la présence du symbole d'induction sur la casserole ou l'emballage.
- Testez avec un aimant : s'il colle au fond, la casserole est adaptée.
- Remplissez la casserole d'eau et mettez l'appareil en marche. Si l'eau chauffe en 3 minutes, la casserole est appropriée.
- Ne pas utiliser de casseroles en verre, en cuivre, en aluminium ou en acier inoxydable normal.
- N'utilisez que des casseroles à fond plat qui s'adaptent bien aux zones de cuisson.
- Évitez les casseroles dont le fond est endommagé ou déformé.



- Placez toujours la casserole au centre de la zone de cuisson.
- La qualité de la base influe sur la répartition de la chaleur et les résultats de la cuisson.

3.6 Protection du verre

- Soulevez les casseroles au lieu de les faire glisser pour éviter de les rayer.



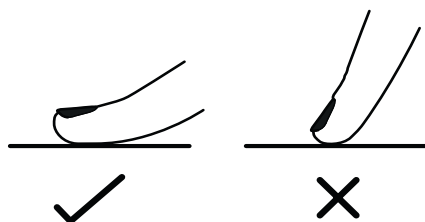
- Ne placez pas une casserole vide sur une zone de cuisson allumée afin d'éviter toute surchauffe et tout dommage.
- N'utilisez pas de casseroles à fond fin, cela peut entraîner une surchauffe.

3.7 Taille de la casserole

- N'utilisez pas de casseroles d'un diamètre inférieur à celui recommandé.
- Des casseroles plus grandes que la zone de cuisson peuvent être utilisées, mais des casseroles de même diamètre donnent les meilleurs résultats.
- Lorsque l'appareil est allumé sans casserole ou avec une casserole non adaptée, il ne fonctionne pas et un message s'affiche sur le panneau de commande : ㄹㄹ.

3.8 Fonctionnement

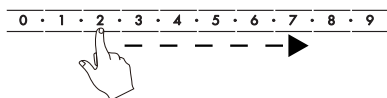
- Les boutons fonctionnent au toucher ; aucune pression n'est nécessaire.
- Touchez les boutons avec tout le bout du doigt, et pas seulement avec l'extrémité.



- Gardez les boutons propres et secs.
- Ne pas placer d'objets sur le panneau de contrôle.

3.9 Activer

1. Appuyez sur le bouton d'alimentation.
2. Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson souhaitée.
3. Touchez la case correspondante sur le panneau.
4. Sélectionnez un mode de cuisson en touchant le numéro ou en balayant la barre de défilement (maintenez d'abord votre doigt sur la barre pendant 2 secondes).





Commentaire

- Si vous n'appuyez sur aucune touche, l'appareil s'éteint automatiquement au bout d'une minute.
- Pendant la cuisson, vous pouvez modifier le réglage de la cuisson à tout moment.

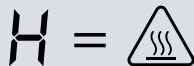
3.10 Éteindre

1. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée en touchant la case correspondante.
2. Sélectionnez la position 0 en touchant le numéro ou en faisant glisser la barre de défilement vers l'arrière.
3. Éteignez complètement l'appareil à l'aide du bouton d'alimentation.



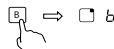
ATTENTION !

Le symbole "H" indique qu'une zone de cuisson est encore chaude. Il disparaît une fois que la zone s'est refroidie à une température sûre.



3.11 Fonction Boost

1. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée.
2. Appuyez sur la touche "boost" (B). La lettre "b" apparaît à l'écran.
3. Au bout de 10 minutes, le boost s'arrête automatiquement et la zone de cuisson revient au réglage de cuisson précédemment sélectionné.
4. **Annuler**: sélectionner la zone de cuisson et appuyer à nouveau sur la touche "boost".
5. Si aucun réglage de cuisson n'est sélectionné, le boost passe automatiquement au réglage 9 après 10 minutes.



3.12 Fonction d'échauffement

1. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée.
2. Effleurer deux fois le réglage de cuisson 1. Un "c" apparaît à côté de la zone de cuisson.
 - Cela signifie que la zone de cuisson peut maintenir au chaud jusqu'à 2 litres d'eau à 55 °C.
3. Sélectionnez un autre réglage de cuisson pour annuler la fonction.

3.13 Fonction pause

1. La touche pause permet d'interrompre temporairement les zones de cuisson.
 - Tous les écrans affichent "P". Seuls le bouton de pause et le bouton d'alimentation restent actifs.
2. Appuyez à nouveau sur le bouton de pause pour continuer.

3.14 Verrouillage

- Vous pouvez verrouiller le panneau de commande pour éviter toute utilisation involontaire.
- Lorsque le verrouillage est activé, seuls le bouton de verrouillage et le bouton d'alimentation fonctionnent.

Verrouiller

Appuyez sur le bouton de verrouillage. Le panneau de contrôle affiche "Lo".



Déverrouiller

Assurez-vous que l'appareil est allumé et appuyez sur le bouton de verrouillage pendant quelques secondes.

3.15 Gestion de l'énergie

- L'appareil peut être réglé sur une puissance totale de 7 400 W (biphasé) ou de 3 500 W (monophasé).
- Par défaut, l'appareil est réglé sur 7400W.

Réglé sur 3500W

1. Débrancher le cordon d'alimentation.
2. Rebranchez l'appareil, mais ne le mettez pas en marche.
3. Appuyez brièvement sur la touche de minuterie et la touche de verrouillage simultanément trois fois jusqu'à ce qu'un "n" apparaisse sur le panneau de commande de chaque zone de cuisson.
 - Ceci indique que l'appareil est réglé sur 3500W.
4. L'appareil passe alors en mode de gestion de l'énergie.
5. Réglez le niveau de puissance souhaité pour chaque zone de cuisson. Plus le réglage est élevé, plus la puissance allouée à cette zone est importante.
6. Veillez à ce que la distribution ne dépasse pas la puissance totale de 3 500 W.
7. Confirmez les réglages en appuyant à nouveau sur le bouton d'alimentation.

Réglage des zones de cuisson

1. Effleurer la touche de la zone de cuisson à régler et la régler sur la position 5.
 - Répéter l'opération pour les quatre zones.
 - La puissance totale de 3500 W est répartie entre les différentes zones de cuisson.
2. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour confirmer les réglages.
3. Lorsque la table de cuisson est rallumée, la puissance totale est ajustée.

Désactivation de la gestion de l'énergie (retour à 7400W)

1. Débrancher le cordon d'alimentation.
2. Rebranchez-le sans allumer l'appareil.
3. Appuyez brièvement sur la touche de minuterie et la touche de verrouillage simultanément trois fois jusqu'à ce qu'un "-" apparaisse sur le panneau de commande de chaque zone de cuisson.
 - Cela indique que la puissance totale est fixée à 7400W.
4. Appuyez sur le bouton d'alimentation.
5. Réglez le niveau de puissance souhaité pour chaque zone de cuisson.
6. Confirmez les réglages en appuyant à nouveau sur le bouton d'alimentation.

Réglage des zones de cuisson

1. Effleurer la touche de la zone de cuisson à régler et la régler sur la position 9.
 - Répéter l'opération pour les quatre zones.
2. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour confirmer les réglages.
 - L'appareil s'éteint.
3. Lorsque l'appareil est remis en marche, la puissance totale est ajustée.

3.16 Protection contre la surchauffe

L'appareil est équipé d'un capteur de température qui surveille la température. Si une température trop élevée est mesurée, l'appareil s'arrête automatiquement.

3.17 Détection de petits objets

Si une casserole est trop petite ou ne convient pas à l'induction, ou si un petit objet (comme un couteau ou une clé) se trouve sur la table de cuisson, l'appareil se met automatiquement en veille au bout d'une minute. Le ventilateur reste actif pendant encore 1 minute.

3.18 Arrêt automatique

- L'appareil est doté d'une fonction d'arrêt automatique pour plus de sécurité.
- Si vous oubliez d'éteindre la table de cuisson, l'appareil s'éteint automatiquement.

- Vous trouverez ci-dessous les temps d'arrêt standard pour chaque réglage de cuisson :

Mode de cuisson	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Arrêt après (heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

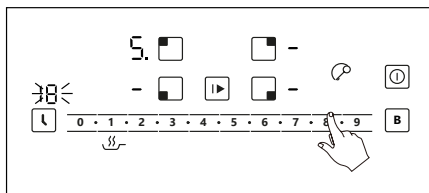
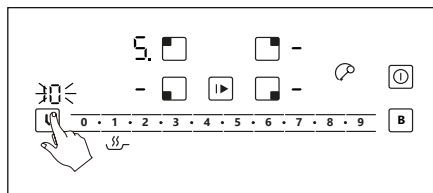
- Lorsque vous retirez la casserole de la table de cuisson, la zone de cuisson cesse immédiatement de chauffer.
- Après 2 minutes, l'appareil s'éteint automatiquement.

3.19 Minuterie

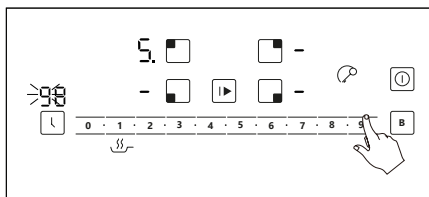
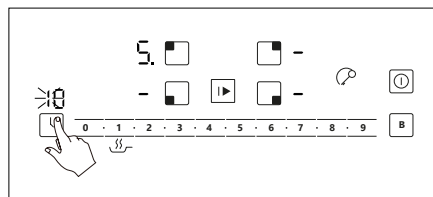
La minuterie peut être réglée pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson après une durée déterminée (jusqu'à 99 minutes).

Régler la minuterie pour une zone de cuisson :

1. Effleurer la touche correspondant à la zone de cuisson à régler.
2. Appuyez sur la touche de la minuterie ; "10" apparaît sur le panneau de commande, "0" clignote.
3. Réglez l'heure à l'aide de la barre de défilement.



4. Appuyez à nouveau sur le bouton de la minuterie ; "1" clignote sur le panneau de commande.
5. Réglez l'heure à l'aide de la barre de défilement (par ex. 98 minutes).



Commentaire

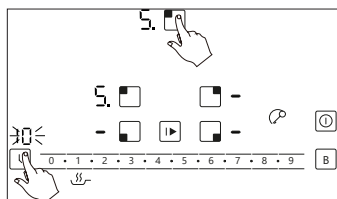
- Le compte à rebours commence immédiatement.
- L'écran affiche le temps restant.
- Le point rouge situé à côté du réglage de cuisson indique la zone de cuisson réglée.
- Une fois la cuisson terminée, la zone de cuisson sélectionnée s'éteint automatiquement.
- Les autres zones de cuisson continueront à chauffer si elles ne sont pas programmées.

Réglage de la minuterie pour plusieurs zones de cuisson :

- Pour les minuteries multiples, les points décimaux des zones de cuisson respectives s'allument.
- Le panneau de contrôle indique le temps restant le plus court.
- Le point de la zone de cuisson correspondante clignote.
- Après expiration, ces zones de cuisson s'éteignent et la minuterie suivante s'affiche.
- Touchez la touche de la zone de cuisson pour afficher l'heure de cette zone.

Minuterie d'arrêt

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez désactiver la minuterie.
2. Appuyez sur le bouton de la minuterie. L'indicateur clignote.
3. Effleurer la barre de défilement pour régler la minuterie sur "00". La minuterie est annulée.



4. Dépannage

Si les problèmes suivants surviennent lors de l'utilisation de l'appareil, consultez le tableau ci-dessous pour trouver une solution. Si ces options ne permettent pas de résoudre le problème, veuillez contacter notre service clientèle.

Problème	Cause	Solution
La table de cuisson ne s'allume pas.	La table de cuisson n'est pas alimentée.	Vérifiez que la fiche est branchée dans une prise de courant qui fonctionne. Cela ne fonctionne toujours pas ? Vérifiez ensuite qu'il n'y a pas de court-circuit. Si d'autres appareils fonctionnent, contactez une personne qualifiée.
Le panneau de contrôle ne fonctionne pas ou ne répond pas correctement.	Les boutons sont verrouillés.	Déverrouiller le panneau.
	Il y a de l'eau sur le panneau.	Séchez bien le panneau avec un chiffon doux.
	Vous touchez mal les boutons.	Appuyez sur les boutons avec tout le bout du doigt, pas seulement avec l'extrémité.

Problème	Cause	Solution
Le verre est rayé.	Vous avez utilisé une poêle à fond rugueux.	N'utilisez que des casseroles dont le dessous est lisse et ne les faites pas glisser sur la table de cuisson.
	Vous avez utilisé un détergent ou un tampon à récurer agressif.	Utilisez uniquement des détergents doux et un chiffon doux.
	Il y a des taches sur le verre qui ressemblent à des rayures.	Nettoyez la vitre avec un chiffon doux et un détergent approprié.
J'entends un bourdonnement.	La plaque de cuisson fonctionne sur une seule phase et fournit de l'électricité par brèves impulsions.	C'est normal. Vous n'avez rien à faire.
J'entends un sifflement.	Le bruit provient du frottement entre la casserole et la table de cuisson, ou entre deux zones de cuisson.	C'est normal et cela fait partie de l'induction. Le bruit devrait diminuer ou disparaître lorsque vous réglez la plaque de cuisson à un niveau inférieur.
J'entends un bruit de souffle.	Le ventilateur est en marche pour éviter la surchauffe. Il reste parfois allumé après avoir éteint la plaque de cuisson.	C'est normal. Conservez la prise. Le ventilateur s'arrête de lui-même.

Problème	Cause	Solution
J'entends un grincement, un bourdonnement ou un craquement.	La casserole est composée de différents métaux qui vibrent les uns contre les autres.	C'est normal. Trouvez-vous cela dérangement ? Utilisez alors une casserole à induction fabriquée dans un matériau différent.
J'entends un tic-tac.	Il y a de l'humidité sous la casserole.	Sécher soigneusement la poêle et la zone de cuisson.
	La plaque de cuisson s'allume et s'éteint d'elle-même à bas régime.	C'est normal. Vous n'avez rien à faire.
La casserole reste froide.	La casserole n'est pas adaptée à l'induction, elle est trop petite ou n'est pas positionnée correctement sur la zone de cuisson.	Utiliser une poêle à induction de taille appropriée. Placez la casserole exactement au centre de la zone de cuisson.
La plaque de cuisson s'éteint soudainement.	La table de cuisson est surchauffée et s'éteint automatiquement.	La table de cuisson doit pouvoir dissiper correctement la chaleur. Gardez les événements dégagés et ne placez rien sous ou contre la plaque de cuisson.
	Une casserole était trop proche du panneau de contrôle.	Éloigner légèrement la casserole du panneau de commande.

Problème	Cause	Solution
La table de cuisson s'allume ou s'éteint d'elle-même sans que vous ayez à faire quoi que ce soit.	Un objet a accidentellement heurté le panneau de commande.	Ne posez rien sur le panneau de contrôle. Verrouillez-la lorsque vous n'utilisez pas la table de cuisson.
Message d'erreur E1 ou E2	La tension est incorrecte.	Vérifiez qu'il y a du courant. Remettez ensuite la table de cuisson en marche.
Message d'erreur E3 ou E4	La température de la table de cuisson est incorrecte ou la table de cuisson est trop chaude.	Attendre que la plaque de cuisson refroidisse. Remettez-le ensuite en marche.
Message d'erreur F3, F5, F9 ou FA	Le capteur IGBT ne fonctionne pas correctement ou il y a un court-circuit.	Contactez le service clientèle ou une personne qualifiée.

5. Entretien et nettoyage



ATTENTION !

- Éteignez toujours l'appareil et attendez qu'il refroidisse avant de le nettoyer.
- Ne pas utiliser d'éponge abrasive ou de produits de nettoyage agressifs qui pourraient rayer la surface.

5.1 Saleté quotidienne (empreintes digitales, taches légères)

Nettoyez la surface immédiatement après utilisation pour éviter de l'endommager.

1. Choisissez un détergent spécialement adapté aux surfaces en verre.
2. Appliquer un peu de détergent sur la surface encore tiède.
3. Nettoyez bien la surface avec un chiffon doux.
4. Utilisez un chiffon humide pour éliminer tous les résidus de détergent.
5. Séchez la surface avec une serviette en coton ou en papier propre.

5.2 Taches trop cuites, fondues, brûlées ou sucrées

Enlevez immédiatement la tache et veillez à ne pas vous brûler.

1. Utiliser une spatule ou un grattoir adapté aux plaques de cuisson en vitrocéramique.
2. Tenez la spatule ou le grattoir à un angle de 30° et grattez la saleté.
3. Enlever la saleté à l'aide d'un torchon ou d'une serviette en papier.
4. Nettoyez, rincez et séchez la surface comme pour la saleté quotidienne.

5.3 Taches de surcuisson sur le panneau de commande

- Ramasser le liquide avec un chiffon doux.
- Essuyez le panneau avec un chiffon doux et humide ou une éponge douce.
- Sécher complètement la surface avec une serviette en coton ou en papier.
- Si le panneau de commande est sale ou humide, la table de cuisson peut s'éteindre ou le panneau ne répond plus. Assurez-vous que la surface est complètement sèche avant de rallumer la table de cuisson.

6. Stockage

Conservez l'appareil dans un endroit sec et propre. Ne stockez pas l'appareil à des températures extrêmement élevées ou basses.

7. Élimination et recyclage

Pensez à l'environnement et contribuez à un cadre de vie plus propre ! Vous pouvez contacter votre mairie pour obtenir toutes les informations sur les possibilités d'élimination des produits mis au rebut.

7.1 Rejeter



En fin de vie, ne jetez pas le produit avec les ordures ménagères, mais déposez-le dans un point de collecte désigné par le gouvernement pour qu'il soit recyclé.



Éliminez l'emballage et les accessoires conformément à la réglementation environnementale en vigueur dans votre commune. Notez les symboles sur les différents matériaux d'emballage et éliminez-les séparément – si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont étiquetés avec des lettres et des chiffres : 1-7 : plastique, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.



Séparer les déchets en verre, papier et plastique pour les recycler avec Tri sélectif. Réduire les déchets dans les décharges et préserver les ressources naturelles. Contribuez à la durabilité en vous séparant consciemment.

7.2 Appareil électrique



Ce produit est soumis à la directive européenne (UE) 2012/19/EU. Cette directive stipule qu'à la fin de sa durée de vie utile, vous ne devez pas jeter ce produit avec les déchets ménagers normaux, mais plutôt le retourner à un point de collecte désigné par le gouvernement en vue de son recyclage.

8. Service et garantie

Si vous avez besoin d'un service après-vente ou si vous avez des questions concernant votre appareil, veuillez contacter notre service clientèle à l'adresse suivante : service@kitchenbrothers.nl.

Cet appareil bénéficie d'une garantie de 2 ans à compter de la date d'achat. Si l'appareil tombe en panne, vous avez toujours droit à une protection juridique par l'intermédiaire du vendeur. Cette garantie ne modifie pas ces droits légaux.

8.1 Conditions de la garantie

La garantie prend effet le jour de l'achat de l'appareil. Conservez donc l'original de la preuve d'achat ou de l'e-mail de confirmation – c'est votre preuve d'achat. Si l'appareil tombe en panne dans les deux ans suivant l'achat en raison d'un défaut de matériel ou de fabrication, nous le réparerons ou le remplacerons gratuitement. Pour cela, vous devez :

- Contactez notre service clientèle à l'adresse suivante : service@kitchenbrothers.nl.
- Joindre une copie de la preuve d'achat.
- Décrivez brièvement le problème et la date à laquelle il s'est posé.

Si le défaut est couvert par la garantie, vous recevrez l'appareil réparé ou un nouvel appareil. Cela ne prolonge pas ou ne relance pas la période de garantie.

8.2 Période de garantie

La garantie est de 2 ans. Cette période n'est pas prolongée si votre appareil est réparé ou remplacé. L'appareil présente-t-il des dommages ou des défauts lorsqu'il est déballé ? Si c'est le cas, signalez-le immédiatement à notre service clientèle. La réparation ou le remplacement en dehors de la période de garantie ne sont pas gratuits.

8.3 Non couvert par la garantie

L'appareil a été soigneusement fabriqué et testé. La garantie ne s'applique qu'aux défauts de matériel ou de production. Les éléments suivants ne sont pas couverts par la garantie :

- Pièces qui s'usent dans le cadre d'une utilisation normale.
- Pièces fragiles endommagées.
- Les dommages causés par une mauvaise utilisation, un mauvais entretien ou si vous avez utilisé l'appareil d'une manière non spécifiée dans le mode d'emploi.
- Utilisation à des fins professionnelles ou commerciales.
- Les dommages dus à l'abus, à la violence ou à des modifications effectuées par d'autres personnes que notre propre service d'entretien.

Lisez attentivement le manuel et suivez les instructions.

8.4 Faire une demande d'indemnisation au titre de la garantie

Suivez les étapes suivantes pour un traitement rapide :

- Conservez la preuve d'achat, le numéro d'article et le code EAN à portée de main.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique de l'appareil, dans le manuel d'utilisation (en bas de la page de titre) ou sur un autocollant situé à l'arrière ou en bas de l'appareil.
- En cas de problème, veuillez nous contacter d'abord à l'adresse service@kitchenbrothers.nl ou via le formulaire de contact à l'adresse www.kitchenbrothers.nl.
- Après avoir consulté notre service clientèle, vous pouvez nous renvoyer l'appareil si nécessaire. Veuillez utiliser l'adresse de retour que nous vous avons fournie sur l'étiquette de retour. Joignez une copie de la preuve d'achat et indiquez la nature du défaut et la date à laquelle il s'est produit.

Important

- Envoyer le dispositif uniquement à l'adresse spécifiée.
- Veillez à ce que l'emballage soit solide.
- Ne pas utiliser d'envoi express, de transport de fret ou de formes spéciales de livraison.
- Envoyez également tous les accessoires qui accompagnent votre achat.

9. Clause de non-responsabilité

Les spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

DE – Handbuch

Vorwort

Über dieses Papier

Dieses Handbuch enthält alle Informationen für den korrekten, effizienten und sicheren Gebrauch des Geräts. Stellen Sie sicher, dass Sie die Anweisungen in diesem Handbuch vollständig gelesen und verstanden haben, bevor Sie das Gerät installieren oder benutzen. Verwenden Sie das Gerät nur wie beschrieben und nur für die angegebenen Zwecke. Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Gebrauch auf.

Über uns

Wir von **KitchenBrothers** glauben daran, dass wir zugängliche und zeitgemäße Werkzeuge zusammenbringen, um Ihr Kocherlebnis mit Leichtigkeit und Freude zu bereichern. Ob für Kochanfänger oder Kochprofis, unser Sortiment bietet alles, was man für eine mühelose kulinarische Reise braucht.

Unsere Produkte vereinen die neuesten Innovationen mit der höchsten Qualität und dem stilvollen Design, das wir zu einem erschwinglichen Preis anbieten können. Von rasiermesserscharfen Messersets bis hin zu raffinierten Heißluftföns, vielseitigen Küchenmaschinen und leistungsstarken Entsaftern und vielem mehr, haben wir bei KitchenBrothers alles für jedes Kocherlebnis.

Informieren Sie sich über unsere Produkte unter www.kitchenbrothers.nl.

 **KitchenBrothers**

Inhaltsübersicht

1. Sicherheit	94
2. Einführung	98
2.1 Verwendungszweck	98
2.2 Produktübersicht	99
2.3 Produktspezifikationen	100
2.4 Inhalt der Verpackung	100
3. Einbau- und Gebrauchsanleitung	101
3.1 Vorbereitung für die Montage	102
3.2 Befestigen der Montagebügel	104
3.3 Montage	105
3.4 Anschließen an die Steckdose	105
3.5 Geeignete Pfannen für Induktion	107
3.6 Schutz des Glases	108
3.7 Größe der Pfanne	108
3.8 Operation	108
3.9 Aktivieren Sie	108
3.10 Ausschalten	109
3.11 Boost-Funktion	109
3.12 Aufwärmfunktion	110
3.13 Pause-Funktion	110
3.14 Verriegelung	110
3.15 Energieverwaltung	110
3.16 Überhitzungsschutz	111
3.17 Erkennung von kleinen Objekten	112
3.18 Automatische Abschaltung	112
3.19 Zeitschaltuhr	112

4. Fehlersuche	114
5. Wartung und Reinigung	118
5.1 Alltäglicher Schmutz (Fingerabdrücke, leichte Flecken)	118
5.2 Übergekochte, geschmolzene, verbrannte oder zuckerhaltige Stellen	118
5.3 Überkochte Flecken auf dem Bedienfeld	119
6. Lagerung	119
7. Entsorgung und Recycling	119
7.1 Ablegen	119
7.2 Elektrisches Gerät	120
8. Service und Garantie	120
8.1 Bedingungen der Garantie	120
8.2 Gewährleistungsfrist	120
8.3 Nicht von der Garantie abgedeckt	121
8.4 Inanspruchnahme der Garantie	121
9. Haftungsausschluss	121

1. Sicherheit



WARNUNG!

Achten Sie darauf, dass das Verpackungsmaterial nicht in die Hände von Kindern gelangt. Daran können sie ersticken!



Lesen Sie das Handbuch und die Sicherheitshinweise vor dem Gebrauch sorgfältig durch. Befolgen Sie die Anweisungen und bewahren Sie das Handbuch zum späteren Nachschlagen auf. Der Verkäufer haftet nicht für die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise zur Verwendung und Handhabung des Produkts sowie für Sach- und Personenschäden.



GEFAHR

Diese Kategorie enthält Warnhinweise für Situationen, die zu schweren Verletzungen, Schäden oder Tod führen können, wenn sie nicht vermieden werden.

- Öffnen Sie niemals das Gerätegehäuse. Das Gerät enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Beim Öffnen des Gehäuses besteht die Gefahr eines tödlichen Stromschlags.
- Wenn die Oberfläche des Geräts rissig ist, schalten Sie es sofort aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Erhitzen Sie keine Dosen auf dem Gerät, die noch geschlossen sind. Es kann ein Überdruck entstehen, der die Dosen zur Explosion bringen kann. Dies kann zu Bränden, Verletzungen oder Beschädigungen des Geräts führen.



- Lassen Sie Haustiere oder kleine Kinder nicht auf dem Kabel herumkauen. Dies kann zu einem Stromschlag führen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser. Sollte Wasser auf oder in das Gerät gelangen, schalten Sie es sofort aus und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser oder brennbaren Flüssigkeiten.
- Wenn schwarzer Rauch aus dem Gerät kommt, ziehen Sie sofort den Netzstecker und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab. Legen Sie niemals Kissen oder Decken auf oder gegen das Gerät. Dies kann zu Bränden, Stromschlägen, Verletzungen oder Schäden am Gerät führen.
- Die Restwärme hält das Heizelement nach dem Gebrauch heiß. Berühren Sie nicht die heiße Oberfläche. Dies könnte zu Personenschäden führen.
- Ziehen Sie niemals am Kabel, um es auszustecken. Dies kann zu Bränden oder Stromschlägen führen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Bei Verbrennungen: Haut sofort mit lauwarmem Wasser abspülen und einen Arzt aufsuchen.





WARNUNG

Diese Kategorie enthält Warnhinweise für Situationen, die Verletzungen oder Schäden verursachen können, wenn sie nicht vermieden werden.

- Wenn das Gerät nicht richtig funktioniert, heruntergefallen ist oder beschädigt wurde, verwenden Sie es nicht und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Verwenden Sie nur vom Lieferanten empfohlenes Zubehör. Anderes Zubehör kann gefährlich sein und Schäden verursachen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht auseinander und versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren. Überlassen Sie die Wartung einer qualifizierten Person. 
- Überprüfen Sie regelmäßig das Kabel und den Stecker auf Schäden oder Verschleiß. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Schäden sichtbar sind. Lassen Sie das Kabel oder den Stecker von einer qualifizierten Person austauschen. 
- Verwenden und lagern Sie das Gerät an einem Ort, an dem die Kabel nicht beschädigt werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Sie vermuten, dass das Kabel oder der Stecker beschädigt ist.
- Lassen Sie die Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen.
- Verlegen Sie die Kabel nicht auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Öl.
- Verstecken Sie die Kabel nicht unter Teppichen oder Decken. Achten Sie darauf, dass sie keine Stolperfalle darstellen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie die Steckdose, an die das Gerät angeschlossen ist, immer erreichen können.

- Seine maximale Tragfähigkeit beträgt 20 kg. Überschreiten Sie diese Grenze nicht.
- Verwenden Sie nur Pfannen, deren Boden den gleichen Durchmesser hat wie die Kochstellen.
- Das Induktionskochfeld ist robust, aber nicht unzerbrechlich. Vermeiden Sie harte oder scharfe Gegenstände auf der Oberfläche.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, sofern sie ordnungsgemäß eingewiesen und informiert sind. die sichere Verwendung des Geräts und seine potenziellen Gefahren verstehen. Die Reinigung und Wartung des Geräts sollte nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.
- Das Gerät kann von Personen mit körperlichen oder geistigen Behinderungen benutzt werden, sofern sie angemessen beaufsichtigt und informiert werden. die sichere Verwendung des Geräts und seine potenziellen Gefahren verstehen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite der Kinder.



VORSICHT

Diese Kategorie enthält Warnhinweise, die besondere Aufmerksamkeit erfordern, um Situationen zu vermeiden, die zu leichten Verletzungen oder Schäden führen können.

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial und alle Aufkleber.
- Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
- Induktionskochfelder erfordern Pfannen mit Magnetboden.



- Berühren Sie die Oberfläche während des Betriebs nicht – sie wird heiß.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Löffel, Gabeln oder Deckel auf die Oberfläche. Diese können heiß werden.
- Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von hitzeempfindlichen Gegenständen oder Oberflächen.
- Achten Sie auf die Risiken des Missbrauchs. Dies kann zu Verletzungen oder Schäden am Gerät führen.
- Achten Sie darauf, dass Sie nicht über Kabel stolpern und dass diese nicht geknickt, verdreht oder eingeklemmt sind.
- Das Gerät ist für den privaten Gebrauch bestimmt. Verwenden Sie es nicht für kommerzielle Zwecke.

2. Einführung

Vielen Dank, dass Sie sich für das Gerät KitchenBrothers entschieden haben! Beachten Sie stets die Sicherheitshinweise für eine sichere Verwendung.

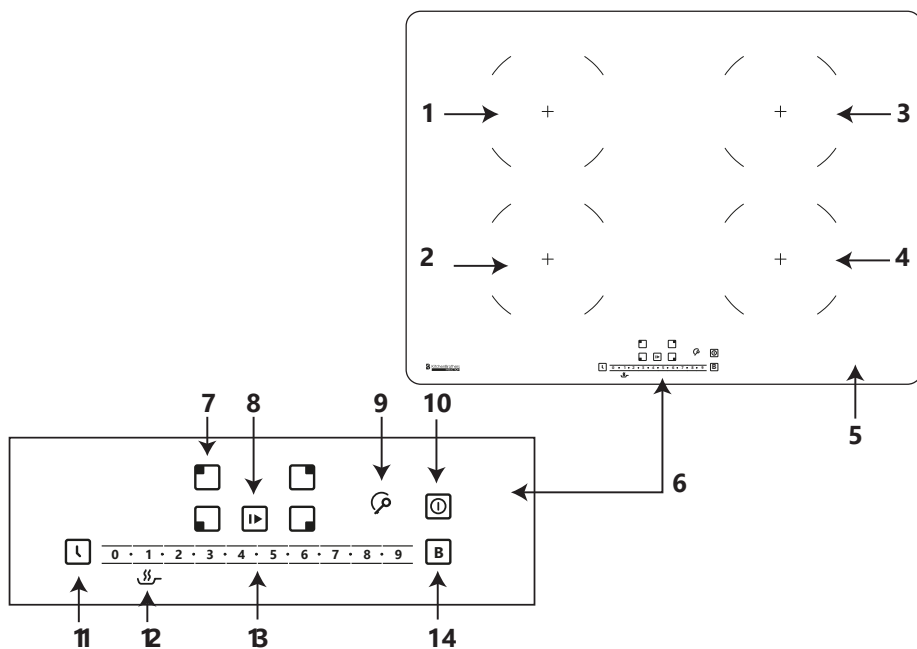
2.1 Verwendungszweck

Ein Induktionskochfeld ist für das Kochen oder Erhitzen von Speisen in induktionsgeeigneten Töpfen und Pfannen vorgesehen. Induktionskochfelder arbeiten mit einem elektromagnetischen Feld, das die Wärme direkt in der Pfanne selbst erzeugt, anstatt ein Element oder einen Brenner zu erhitzen und diese Wärme dann an die Pfanne weiterzugeben.

Der Verkäufer haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts entstehen. Jede Veränderung am Gerät kann Ihre Sicherheit und Garantie beeinträchtigen.

2.2 Produktübersicht

1. Max. 1500/1800W Zone
2. Max. 2000/2300W Zone
3. Max. 2000/2300W Zone
4. Max. 1500/1800W Zone
5. Glasplatte
6. Bedienfeld
7. Drehknopf zur Auswahl der Kochzone
8. Pause-Taste
9. Abschließbares Bedienfeld
10. Einschalttaste
11. Timer-Taste
12. Taste Wärme
13. Schieberegler für Hitze/Zeitauswahl
14. Boost-Taste



2.3 Produktspezifikationen

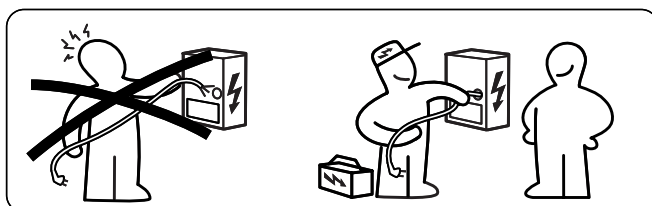
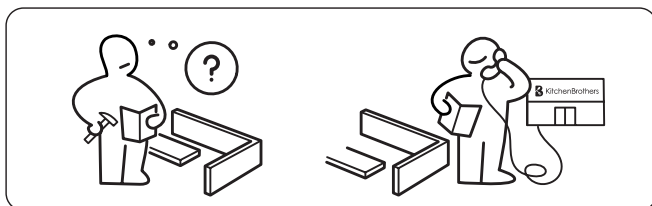
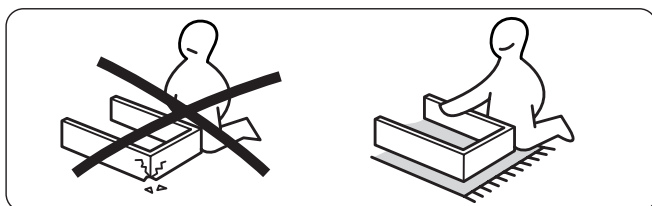
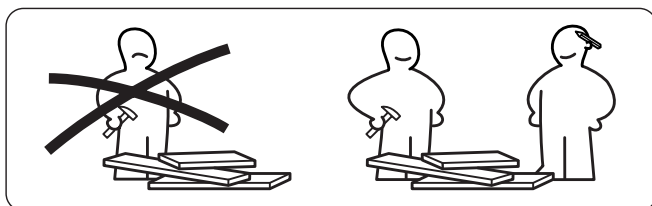
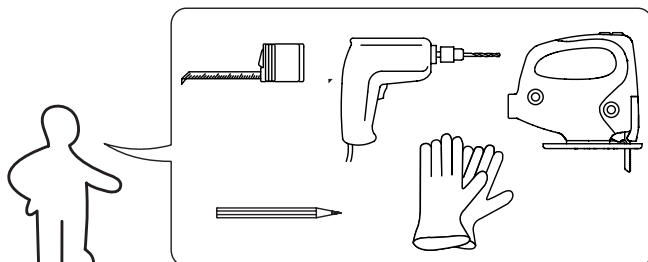
Abmessungen	70 x 51 x 6,3 cm
Gewicht	10,5 kg
Spannung	220-240V AC
Frequenz	50/60Hz
Strom	3500/7400W
Stromverbrauch im Standby-Modus	7kWh
Betriebstemperatur	5-45°C
Feuchtigkeit im Betrieb	≤85%
Lagertemperatur	25-70°C
Feuchtigkeit bei der Lagerung	≤85%
Länge des Stromkabels	1,2 m
Max. geräuschpegel	55dB

2.4 Inhalt der Verpackung

Überprüfen Sie, ob der Inhalt der Verpackung mit der nachstehenden Liste übereinstimmt. Informieren Sie den Verkäufer, wenn Teile fehlen. Wenn das Gerät beschädigt erscheint, reklamieren Sie es sofort bei der Spedition und geben Sie dem Verkäufer eine genaue Beschreibung des Schadens. Bewahren Sie die beschädigten Teile und die Verpackung auf, um Ihren Bericht zu belegen.

- 1x Eingebautes Induktionskochfeld
- 1x Schwammstreifen
- 4x Edelstahl-Anhänger
- 4x Schrauben
- 1x Handbuch

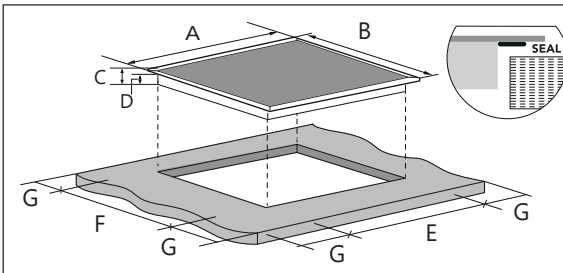
3. Einbau- und Gebrauchsanleitung



3.1 Vorbereitung für die Montage

Schneiden oder bohren Sie ein Loch in die Arbeitsplatte gemäß den unten stehenden Richtlinien:

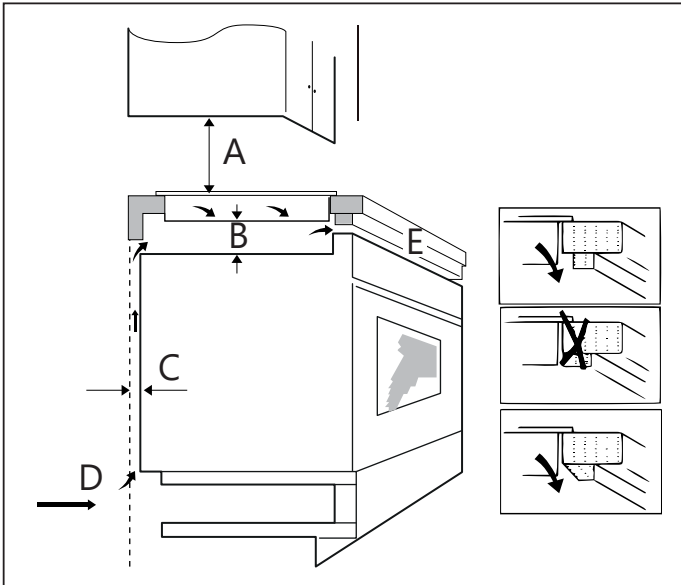
- Stellen Sie sicher, dass um das Loch herum mindestens 5 cm Platz ist, frei von Hindernissen wie Möbeln oder Elektrogeräten.
- Die Arbeitsplatte muss mindestens 30 mm dick sein und aus hitzebeständigem Material bestehen, um Verformungen durch die Wärmestrahlung des Induktionskochfeldes zu vermeiden.



A	B	C	D	E	F	G	F
700 mm	510 mm	63 mm	54 mm	560 mm	480 mm	50 mm	> 3 mm

i Hinweis

- Der Abstand zwischen dem Kochfeld und einem darüber befindlichen Schrank oder einer Haube muss mindestens 760 mm betragen.
- Sorgen Sie für eine gute Belüftung rund um das Kochfeld; blockieren Sie nicht die Luftein- und -auslässe.



A	B	C	D	E
760 mm	50 mm	20 mm	Luftzufuhr	10 mm

Überprüfen Sie vor dem Einbau Folgendes:

- Die Arbeitsfläche ist eben, fest und frei von Hindernissen.
- Die Arbeitsplatte ist aus hitzebeständigem Material gefertigt.
- Wenn das Kochfeld über einem Backofen angebracht ist, muss dieser Backofen über ein eingebautes Kühlgebläse verfügen.
- Die Anlage entspricht allen geltenden Normen und Vorschriften.
- Die Elektroinstallation entspricht den örtlichen Sicherheitsvorschriften und verfügt über einen geeigneten Trennschalter oder Leistungsschalter zur vollständigen Trennung vom Stromnetz.
- Der Trennschalter oder Leistungsschalter ist nach der Installation leicht zugänglich.
- Das Netzkabel verläuft nicht durch eine Schublade oder eine Schubladentür.
- Wenden Sie sich im Zweifelsfall immer an einen qualifizierten Elektriker oder an die örtlichen Behörden.
- Verwenden Sie um die Arbeitsplatte herum hitzebeständige und leicht zu reinigende Wandbeschichtungen (z. B. keramikfliesen).

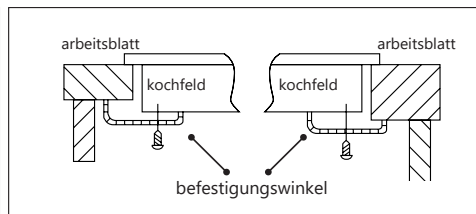
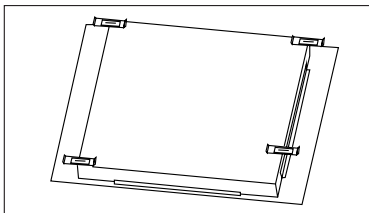
- Sorgen Sie für eine ausreichende Luftzufuhr von außen bis unter die Arbeitsplatte.
- Wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrank angebracht ist, sollte eine Wärmesperre unter dem Gerät angebracht werden.
- Stellen Sie das Kochfeld nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner auf, da die Gefahr besteht, dass die Elektronik durch Feuchtigkeit beschädigt wird.
- Das Kochfeld sollte so aufgestellt werden, dass eine gute Wärmeabstrahlung gewährleistet ist.

3.2 Befestigen der Montagebügel



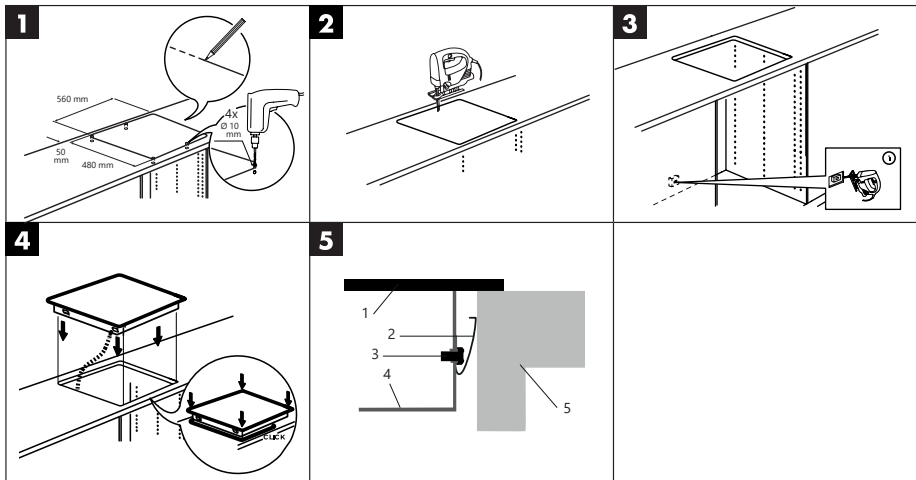
ACHTUNG!

- Die Installation des Kochfelds muss von kompetenten Elektrikern oder qualifizierten Technikern durchgeführt werden. Führen Sie die Installation niemals selbst durch.
 - Das Kochfeld sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Trockner installiert werden, da Feuchtigkeit die elektronischen Bauteile beschädigen kann.
 - Das Kochfeld muss so positioniert werden, dass eine gute Wärmeabstrahlung für einen zuverlässigen Betrieb gewährleistet ist.
 - Die Wand und die Arbeitsplatte unterhalb der Kochzone müssen hitzebeständig sein.
1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche. Verwenden Sie dazu zum Beispiel die Verpackung.
 2. Üben Sie keinen Druck auf die Bedienelemente aus, die aus dem Gerät herausragen.
 3. Schrauben Sie die mitgelieferten Halterungen an der Unterseite des Geräts fest.



4. Passen Sie die Position der Halterungen an die Dicke des Werkstücks an

3.3 Montage

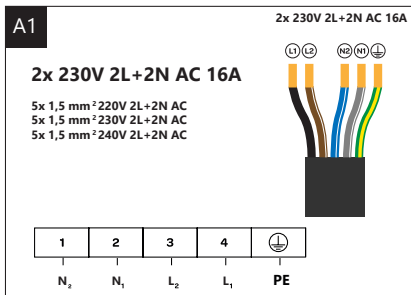


3.4 Anschließen an die Steckdose

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel ohne Stecker geliefert. Es ist vormontiert für 2x 1-phasig (230V), gemäß Anschlussplan A1.
- Für den Anschluss ist ein 5-poliger Perilex-Stecker erforderlich (nicht im Lieferumfang enthalten).
- Die Elektroinstallation muss mit Sicherungen von mindestens 16 A pro Gruppe abgesichert sein.

Klemmleiste

Anschlusskabel

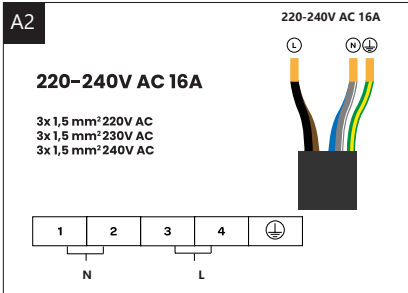


L1	L2	N1	N2	PE
Schwarz	Braun	Blau	Grau	Grün/Gelb

Für den Anschluss nach Anschlussplan A2:

Klemmleiste

Anschlusskabel



L	N	PE
Schwarz/Braun	Blau/Grau	Grün/Gelb

- Dies sollte von einem zertifizierten Installateur durchgeführt werden.
- Der Installateur prüft, ob die Installation des Zählerkastens, die interne Verbindung und die Kabel den geltenden Normen und dem Anschlussplan entsprechen.



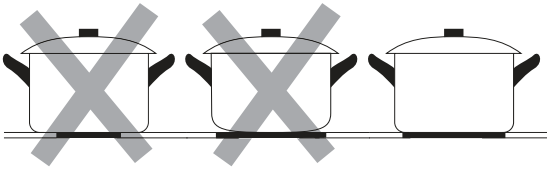
ACHTUNG!

- Eine sichere Verwendung ist nur bei ordnungsgemäßer Installation gemäß den Anweisungen gewährleistet. Für Schäden, die auf eine fehlerhafte Installation zurückzuführen sind, haftet der Installateur.
- Die elektrischen Anschlüsse dürfen nur von qualifizierten Elektrikern gemäß den nationalen und örtlichen Sicherheitsnormen ausgeführt werden.
- Das Kochfeld hat Schutzklasse I und erfordert einen geerdeten Anschluss.
- Die Verbindung muss stabil sein und über geeignete Trennmechanismen verfügen.
- Ein Induktionskochfeld darf nur über einer Schublade, einem belüfteten Backofen oder einem Geschirrspüler angebracht werden, wobei der vorgeschriebene Lüftungsraum einzuhalten ist.
- Die Anbringung über Kühlgeräten, nicht belüfteten Öfen oder Waschmaschinen ist nicht zulässig.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel bei der Installation nicht eingeklemmt wird und nicht über scharfe Kanten verläuft.

- Bei der Installation über einem Backofen verlegen Sie das Kabel an den hinteren Ecken entlang bis zum Anschlusspunkt. Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Teilen.
- Der Stecker oder die Anschlussstelle muss immer leicht zugänglich sein.
- Die Arbeitsplatte muss flach, fest und eben sein, entsprechend den Anweisungen des Herstellers der Arbeitsplatte.
- Bei unsachgemäßem Einbau oder Anschluss erlischt die Garantie.
- Änderungen am Gerät, wie z. B. der Austausch von Kabeln, sollten nur von einem zertifizierten Installateur durchgeführt werden.

3.5 Geeignete Pfannen für Induktion

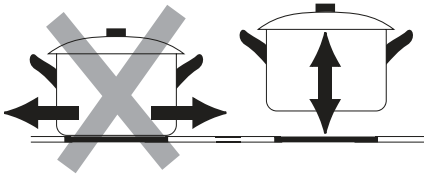
- Verwenden Sie induktionsgeeignete Pfannen mit einem Durchmesser von 12-26 cm.
- Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Pfanne oder der Verpackung.
- Testen Sie mit einem Magneten: Wenn er am Boden haften bleibt, ist die Pfanne geeignet.
- Füllen Sie den Topf mit Wasser und schalten Sie das Gerät ein. Wenn sich das Wasser innerhalb von 3 Minuten erhitzt, ist die Pfanne geeignet.
- Verwenden Sie keine Pfannen aus Glas, Kupfer, Aluminium oder normalem Edelstahl.
- Verwenden Sie nur Pfannen mit flachem Boden, die gut auf die Kochstellen passen.
- Vermeiden Sie Pfannen mit beschädigten oder verformten Böden.



- Stellen Sie die Pfanne immer in die Mitte der Kochzone.
- Die Qualität des Bodens beeinflusst die Wärmeverteilung und das Kochergebnis.

3.6 Schutz des Glases

- Heben Sie Pfannen an, anstatt sie zu schieben, um Kratzer zu vermeiden.



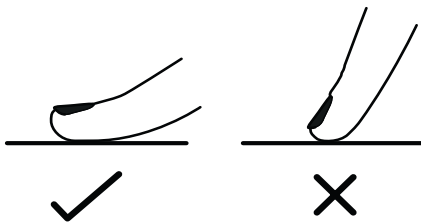
- Stellen Sie keine leere Pfanne auf eine eingeschaltete Kochzone, um Überhitzung und Schäden zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine Pfannen mit dünnem Boden, da dies zu Überhitzung führen kann.

3.7 Größe der Pfanne

- Verwenden Sie keine Pfannen, die kleiner sind als der empfohlene Durchmesser.
- Es können Pfannen verwendet werden, die größer als die Kochzone sind, aber Pfannen mit demselben Durchmesser ergeben die besten Ergebnisse.
- Wenn das Gerät ohne Pfanne oder mit einer ungeeigneten Pfanne eingeschaltet wird, funktioniert es nicht und es erscheint eine Meldung auf dem Bedienfeld: ㄹㄹ

3.8 Operation

- Die Tasten funktionieren durch Berührung; es ist kein Druck erforderlich.
- Berühren Sie die Tasten mit der ganzen Fingerspitze, nicht nur mit der Spitze.

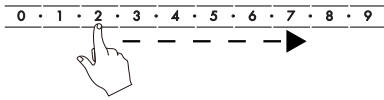


- Halten Sie die Knöpfe sauber und trocken.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Bedienfeld.

3.9 Aktivieren Sie

1. Drücken Sie die Einschalttaste.
2. Stellen Sie eine geeignete Pfanne auf die gewünschte Kochstelle.
3. Berühren Sie das entsprechende Feld auf dem Bedienfeld.

- Wählen Sie einen Garmodus aus, indem Sie die Zahl berühren oder über die Bildlaufleiste streichen (halten Sie Ihren Finger zunächst 2 Sekunden lang auf der Leiste).



i Hinweis

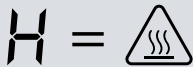
- Wenn Sie keine Taste berühren, schaltet sich das Gerät nach 1 Minute automatisch aus.
- Während des Garvorgangs können Sie die Garstufe jederzeit ändern.

3.10 Ausschalten

- Wählen Sie die gewünschte Kochzone aus, indem Sie das entsprechende Feld berühren.
- Wählen Sie die Position 0, indem Sie die Zahl berühren oder auf der Bildlaufleiste nach hinten wischen.
- Schalten Sie das Gerät mit der Einschalttaste vollständig aus.

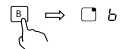
! ACHTUNG!

Das Symbol "H" zeigt an, dass eine Kochzone noch heiß ist. Diese verschwindet, sobald die Zone auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist.



3.11 Boost-Funktion

- Wählen Sie die gewünschte Kochzone.
- Berühren Sie die Boost-Taste (B). Auf dem Bildschirm erscheint der Buchstabe "b".
- Nach 10 Minuten stoppt der Boostvorgang automatisch und die Kochzone schaltet auf die zuvor gewählte Kochstufe zurück.
- Abbrechen:** Wählen Sie die Kochzone aus und berühren Sie die Boost-Taste erneut.
- Wird keine Kocheinstellung gewählt, schaltet der Boost nach 10 Minuten automatisch auf die Einstellung 9 um.



3.12 Aufwärmfunktion

1. Wählen Sie die gewünschte Kochzone.
2. Berühren Sie zweimal die Kocheinstellung 1. Neben der Kochzone erscheint ein "c".
 - Das bedeutet, dass die Kochzone bis zu 2 Liter Wasser bei 55 °C warm halten kann.
3. Wählen Sie eine andere Garstufe, um die Funktion abubrechen.

3.13 Pause-Funktion

1. Berühren Sie die Pausentaste, um die Kochzonen vorübergehend zu unterbrechen.
 - Alle Anzeigen zeigen "P". Nur die Pausentaste und die Einschalttaste bleiben aktiv.
2. Tippen Sie erneut auf die Pausentaste, um fortzufahren.

3.14 Verriegelung

- Sie können das Bedienfeld sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung zu verhindern.
- Wenn die Sperre aktiviert ist, funktionieren nur die Sperrtaste und die Einschalttaste.

Schloss

Drücken Sie die Sperrtaste. Auf dem Bedienfeld wird "Lo" angezeigt.

Freischalten

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät eingeschaltet ist, und halten Sie die Sperrtaste ein paar Sekunden lang gedrückt.



3.15 Energieverwaltung

- Das Gerät kann auf 7400 W (2-phasig) oder 3500 W (1-phasig) Gesamtleistung eingestellt werden.
- Standardmäßig ist das Gerät auf 7400 W eingestellt.

Einstellung auf 3500W

1. Ziehen Sie den Netzstecker.
2. Stecken Sie den Stecker wieder ein, aber schalten Sie das Gerät nicht ein.
3. Drücken Sie die Timer-Taste und die Verriegelungstaste gleichzeitig dreimal kurz, bis auf dem Bedienfeld jeder Kochzone ein "n" erscheint.
 - Dies zeigt an, dass das Gerät auf 3500 W eingestellt ist.
4. Das Gerät schaltet nun in den Energieverwaltungsmodus.

5. Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe für jede Kochzone ein. Je höher die Einstellung, desto mehr Leistung wird dieser Zone zugewiesen.
6. Achten Sie darauf, dass die Verteilung innerhalb der Gesamtleistung von 3500 W bleibt.
7. Bestätigen Sie die Einstellungen durch erneutes Drücken der Einschalttaste.

Einstellung der Kochzonen

1. Berühren Sie die Taste für die einzustellende Kochzone und stellen Sie sie auf Einstellung 5.
 - Wiederholen Sie diesen Vorgang für alle vier Zonen.
 - Die Gesamtleistung von 3500 W wird auf die Kochzonen verteilt.
2. Drücken Sie die Einschalttaste, um die Einstellungen zu bestätigen.
3. Wenn das Kochfeld wieder eingeschaltet wird, wird die Gesamtwattzahl eingestellt.

Abschalten der Energieverwaltung (zurück auf 7400W)

1. Ziehen Sie den Netzstecker.
2. Stecken Sie den Stecker wieder ein, ohne das Gerät einzuschalten.
3. Drücken Sie die Timer- und die Verriegelungstaste gleichzeitig dreimal kurz, bis auf dem Bedienfeld bei jeder Kochzone ein "-" erscheint.
 - Dies zeigt an, dass die Gesamtleistung auf 7400 W eingestellt ist.
4. Drücken Sie die Einschalttaste.
5. Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe für jede Kochzone ein.
6. Bestätigen Sie die Einstellungen durch erneutes Drücken der Einschalttaste.

Einstellung der Kochzonen

1. Berühren Sie die Taste für die einzustellende Kochzone und stellen Sie sie auf die Einstellung 9.
 - Wiederholen Sie diesen Vorgang für alle vier Zonen.
2. Drücken Sie die Einschalttaste, um die Einstellungen zu bestätigen.
 - Das Gerät schaltet sich nun aus.
3. Beim erneuten Einschalten des Geräts wird die Gesamtwattzahl eingestellt.

3.16 Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem Temperatursensor ausgestattet, der die Temperatur überwacht. Wenn eine zu hohe Temperatur gemessen wird, schaltet das Gerät automatisch ab.

3.17 Erkennung von kleinen Objekten

Wenn eine zu kleine, nicht induktionsgeeignete Pfanne oder ein kleiner Gegenstand (z. B. ein Messer oder ein Schlüssel) auf dem Kochfeld steht, schaltet das Gerät nach 1 Minute automatisch in den Standby-Modus. Das Gebläse bleibt noch 1 Minute lang aktiv.

3.18 Automatische Abschaltung

- Zur Sicherheit verfügt das Gerät über eine automatische Abschaltfunktion.
- Wenn Sie vergessen, das Kochfeld auszuschalten, schaltet sich das Gerät automatisch aus.
- Nachstehend finden Sie die Standard-Ausschaltzeiten für die einzelnen Kocheinstellungen:

Garen-Modus	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Abschaltung nach (Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

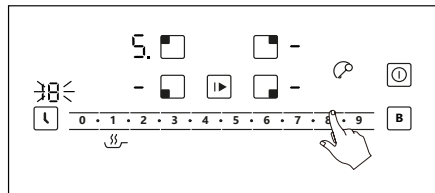
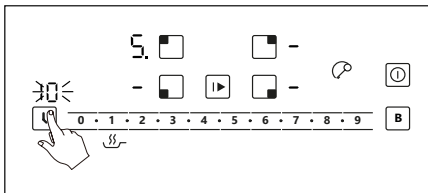
- Wenn Sie die Pfanne vom Kochfeld nehmen, hört die Kochzone sofort auf zu heizen.
- Nach 2 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus.

3.19 Zeitschaltuhr

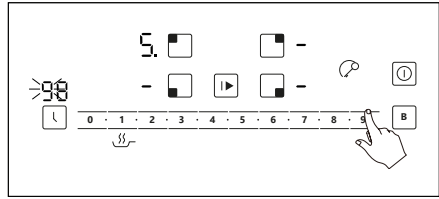
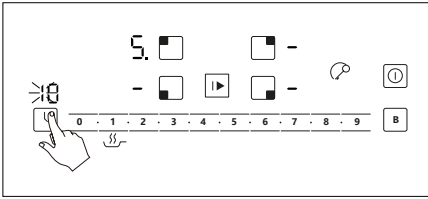
Der Timer kann so eingestellt werden, dass eine oder mehrere Kochzonen nach einer bestimmten Zeit (bis zu 99 Minuten) abgeschaltet werden.

Stellen Sie den Timer für eine Kochzone ein:

1. Berühren Sie die Taste für die einzustellende Kochzone.
2. Drücken Sie die Timer-Taste; "10" erscheint auf dem Bedienfeld, "0" blinkt.
3. Stellen Sie die Zeit mit dem Schieberegler ein.



4. Drücken Sie erneut die Timer-Taste; auf dem Bedienfeld blinkt "1".
5. Stellen Sie die Zeit mit Hilfe des Schiebereglers ein (z. B. 98 Minuten).



Hinweis

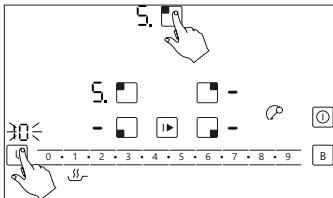
- Der Timer beginnt sofort herunterzählen.
- Das Display zeigt die verbleibende Zeit an.
- Der rote Punkt neben der Kocheinstellung zeigt an, welche Kochzone eingestellt ist.
- Nach Beendigung schaltet sich die eingestellte Kochzone automatisch aus.
- Andere Kochzonen heizen weiter, wenn sie nicht mit einem Timer versehen sind.

Timer für mehrere Kochzonen einstellen:

- Bei mehreren Timern leuchten die Dezimalpunkte der jeweiligen Kochzonen auf.
- Das Bedienfeld zeigt die kürzeste verbleibende Zeit an.
- Der Punkt der jeweiligen Kochzone blinkt.
- Nach Ablauf der Zeit schalten sich diese Kochzonen aus und der nächste Timer wird angezeigt.
- Berühren Sie die Taste der Kochzone, um die Uhrzeit dieser Zone anzuzeigen.

Timer ausschalten

1. Drücken Sie die Taste der Kochzone, für die Sie den Timer ausschalten möchten.
2. Drücken Sie die Timer-Taste. Die Anzeige blinkt.
3. Berühren Sie die Bildlaufleiste, um den Timer auf "00" einzustellen. Der Timer wird abgebrochen.



4. Fehlersuche

Wenn die folgenden Probleme bei der Verwendung des Geräts auftreten, finden Sie in der nachstehenden Tabelle eine Lösung. Wenn sich die Probleme mit diesen Optionen nicht lösen lassen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Problem	Ursache	Lösung
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Das Kochfeld wird nicht mit Strom versorgt.	Prüfen Sie, ob der Stecker in einer funktionierenden Steckdose steckt. Funktioniert es immer noch nicht? Prüfen Sie dann auf Kurzschlüsse. Wenn andere Geräte funktionieren, wenden Sie sich an eine qualifizierte Person.
Das Bedienfeld funktioniert nicht oder reagiert nicht richtig.	Die Tasten sind gesperrt.	Entriegeln Sie das Bedienfeld.
	Es befindet sich Wasser auf der Platte.	Trocknen Sie die Platte gut mit einem weichen Tuch ab.
	Sie berühren die Tasten falsch.	Drücken Sie die Tasten mit der ganzen Fingerspitze, nicht nur mit der Spitze.

Problem	Ursache	Lösung
Das Glas ist zerkratzt.	Sie haben eine Pfanne mit rauem Boden verwendet.	Verwenden Sie nur Pfannen mit glatter Unterseite und schieben Sie sie nicht über das Kochfeld.
	Sie haben ein aggressives Reinigungsmittel oder einen Scheuerschwamm verwendet.	Verwenden Sie nur milde Reinigungsmittel und ein weiches Tuch.
	Auf dem Glas befinden sich Stellen, die wie Kratzer aussehen.	Reinigen Sie das Glas mit einem weichen Tuch und einem geeigneten Reinigungsmittel.
Ich höre ein Summgeräusch.	Das Kochfeld wird einphasig betrieben und liefert Strom in kurzen Intervallen.	Das ist normal. Sie brauchen nichts zu tun.
Ich höre ein pfeifendes Geräusch.	Das Geräusch entsteht durch die Reibung zwischen der Pfanne und dem Kochfeld oder zwischen zwei Kochzonen.	Das ist normal und gehört zur Induktion. Das Geräusch sollte sich verringern oder verschwinden, wenn Sie das Kochfeld auf eine niedrigere Stufe stellen.
Ich höre ein pustendes Geräusch.	Der Lüfter ist eingeschaltet, um eine Überhitzung zu vermeiden. Manchmal bleibt sie auch nach dem Ausschalten des Kochfeldes an.	Das ist normal. Lassen Sie den Stecker eingesteckt. Das Gebläse stoppt von selbst.

Problem	Ursache	Lösung
Ich höre ein knarrendes, brummendes oder knisterndes Geräusch.	Die Pfanne besteht aus verschiedenen Metallen, die gegeneinander schwingen.	Das ist normal. Empfinden Sie das als störend? Verwenden Sie dann eine Induktionspfanne aus einem anderen Material.
Ich höre ein tickendes Geräusch.	Unter der Pfanne befindet sich Feuchtigkeit.	Trocknen Sie die Pfanne und die Kochstelle gründlich ab.
	Das Kochfeld schaltet sich bei niedrigen Einstellungen selbst ein und aus.	Das ist normal. Sie brauchen nichts zu tun.
Die Pfanne bleibt kalt.	Die Pfanne ist nicht induktionsgeeignet, zu klein oder nicht richtig auf der Kochzone positioniert.	Verwenden Sie eine Induktionspfanne mit geeigneter Größe. Stellen Sie die Pfanne genau in die Mitte der Kochzone.
Das Kochfeld schaltet sich plötzlich aus.	Das Kochfeld ist überhitzt und schaltet sich automatisch aus.	Das Kochfeld muss in der Lage sein, die Wärme gut abzuleiten. Halten Sie die Lüftungsschlitze frei und stellen Sie keine Gegenstände unter oder auf das Kochfeld.
	Eine Pfanne stand zu nahe am Bedienfeld.	Bewegen Sie die Pfanne etwas weiter vom Bedienfeld weg.

Problem	Ursache	Lösung
Das Kochfeld schaltet sich selbst ein oder aus, ohne dass Sie etwas tun müssen.	Etwas hat versehentlich das Bedienfeld getroffen.	Legen Sie keine Gegenstände auf das Bedienfeld. Schließen Sie es ab, wenn Sie das Kochfeld nicht benutzen.
Fehlermeldung E1 oder E2	Die Spannung ist falsch.	Prüfen Sie, ob Strom vorhanden ist. Schalten Sie dann das Kochfeld wieder ein.
Fehlermeldung E3 oder E4	Die Temperatur des Kochfeldes ist falsch eingestellt oder das Kochfeld ist zu heiß.	Warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist. Schalten Sie ihn dann wieder ein.
Fehlermeldung F3, F5, F9 oder FA	Der IGBT-Sensor funktioniert nicht richtig oder es liegt ein Kurzschluss vor.	Wenden Sie sich an den Kundendienst oder eine qualifizierte Person.

5. Wartung und Reinigung



ACHTUNG!

- Schalten Sie das Gerät immer aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.
- Verwenden Sie keinen Scheuerschwamm oder aggressive Reinigungsmittel, die die Oberfläche verkratzen könnten.

5.1 Alltäglicher Schmutz (Fingerabdrücke, leichte Flecken)

Reinigen Sie die Oberfläche sofort nach Gebrauch, um sie nicht zu beschädigen.

1. Wählen Sie ein Reinigungsmittel, das speziell für Glasoberflächen geeignet ist.
2. Tragen Sie etwas Reinigungsmittel auf die noch lauwarmer Oberfläche auf.
3. Reinigen Sie die Oberfläche gut mit einem weichen Tuch.
4. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um alle Rückstände des Reinigungsmittels zu entfernen.
5. Trocknen Sie die Oberfläche mit einem sauberen Baumwoll- oder Papierhandtuch ab.

5.2 Übergekochte, geschmolzene, verbrannte oder zuckerhaltige Stellen

Entfernen Sie den Fleck sofort und achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen.

1. Verwenden Sie einen für Glaskeramik-Kochfelder geeigneten Spachtel oder Schaber.
2. Halten Sie den Spachtel oder Schaber in einem Winkel von 30° und kratzen Sie den Schmutz ab.
3. Entfernen Sie den Schmutz mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch.
4. Reinigen, abspülen und trocknen Sie die Oberfläche wie bei alltäglichem Schmutz.

5.3 Überkochte Flecken auf dem Bedienfeld

- Nehmen Sie die Flüssigkeit mit einem weichen Tuch auf.
- Wischen Sie die Platte mit einem weichen, feuchten Tuch oder einem weichen Schwamm ab.
- Trocknen Sie die Oberfläche vollständig mit einem Baumwoll- oder Papiertuch ab.
- Wenn das Bedienfeld verschmutzt oder nass ist, kann sich das Kochfeld ausschalten oder das Bedienfeld reagiert nicht mehr. Vergewissern Sie sich, dass die Oberfläche vollständig trocken ist, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

6. Lagerung

Lagern Sie das Gerät an einem trockenen, sauberen Ort. Lagern Sie das Gerät nicht bei extrem hohen oder niedrigen Temperaturen.

7. Entsorgung und Recycling

Denken Sie an die Umwelt und tragen Sie zu einem sauberen Lebensraum bei! Sie können sich an Ihre Gemeindeverwaltung wenden, um alle Informationen über die Möglichkeiten der Entsorgung ausgedienter Produkte zu erhalten.

7.1 Ablegen



Entsorgen Sie das Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll, sondern geben Sie es bei einer staatlich anerkannten Sammelstelle zum Recycling ab.



Entsorgen Sie die Verpackung und das Zubehör in Übereinstimmung mit den in Ihrer Gemeinde geltenden Umweltvorschriften. Beachten Sie die Symbole auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und entsorgen Sie diese – falls erforderlich – getrennt. Die Verpackungsmaterialien sind mit Buchstaben und Zahlen gekennzeichnet: 1–7: Kunststoff, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundmaterialien.



Trennen Sie Ihre Abfälle in Glas, Papier und Kunststoff für das Recycling mit Tri sélectif. Verringerung des Deponiemülls und Schonung der natürlichen Ressourcen. Tragen Sie zur Nachhaltigkeit bei, indem Sie sich bewusst trennen.

7.2 Elektrisches Gerät



Dieses Produkt unterliegt der Europäischen Richtlinie (EU) 2012/19/EU. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgen dürfen, sondern es bei einer staatlich ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling abgeben müssen.

8. Service und Garantie

Wenn Sie Service benötigen oder eine Frage zu Ihrem Gerät haben, wenden Sie sich bitte an unser Kundendienstteam unter service@kitchenbrothers.nl.

Sie erhalten auf dieses Gerät eine 2-jährige Garantie ab Kaufdatum. Wenn das Gerät kaputt geht, haben Sie immer Anspruch auf Rechtsschutz durch den Verkäufer. Diese Garantie ändert nichts an diesen gesetzlichen Rechten.

8.1 Bedingungen der Garantie

Die Garantie beginnt an dem Tag, an dem Sie das Gerät gekauft haben. Bewahren Sie daher das Original des Kaufbelegs oder der E-Mail-Bestätigung auf – dies ist Ihr Kaufnachweis. Wenn das Gerät innerhalb von zwei Jahren nach dem Kauf aufgrund eines Material- oder Herstellungsfehlers ausfällt, reparieren oder ersetzen wir das Gerät kostenlos. Das müssen Sie tun:

- Kontaktieren Sie unseren Kundendienst unter service@kitchenbrothers.nl.
- Legen Sie eine Kopie des Kaufbelegs bei.
- Schreiben Sie kurz auf, worin das Problem besteht und wann es aufgetreten ist.

Wenn der Defekt unter die Garantie fällt, erhalten Sie das reparierte Gerät oder ein neues Gerät zurück. Dadurch wird die Garantiezeit nicht verlängert oder neu gestartet.

8.2 Gewährleistungsfrist

Die Garantie gilt für 2 Jahre. Diese Frist wird nicht verlängert, wenn Ihr Gerät repariert oder ersetzt wird. Gibt es beim Auspacken Schäden oder Mängel am Gerät? Wenn dies der Fall ist, melden Sie dies unverzüglich unserem Kundendienst. Die Reparatur oder der Austausch außerhalb der Garantiezeit ist nicht kostenlos.

8.3 Nicht von der Garantie abgedeckt

Das Gerät wurde sorgfältig hergestellt und getestet. Die Garantie gilt nur für Material- oder Produktionsfehler. Die folgenden Punkte sind von der Garantie ausgeschlossen:

- Teile, die durch normalen Gebrauch verschleißten.
- Zerbrechliche Teile beschädigt.
- Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder unsachgemäße Wartung entstanden sind oder wenn Sie das Gerät in einer Weise benutzt haben, die nicht in der Bedienungsanleitung angegeben ist.
- Verwendung für geschäftliche oder kommerzielle Zwecke.
- Schäden, die auf Missbrauch, Gewaltanwendung oder Änderungen durch andere Personen als unsere eigene Serviceabteilung zurückzuführen sind.

Lesen Sie das Handbuch sorgfältig durch und befolgen Sie die Anweisungen.

8.4 Inanspruchnahme der Garantie

Befolgen Sie diese Schritte für eine schnelle Bearbeitung:

- Halten Sie den Kaufbeleg, die Artikelnummer und den EAN-Code bereit.
- Sie finden die Teilenummer auf dem Typenschild des Geräts, in der Bedienungsanleitung (unten auf der Titelseite) oder auf einem Aufkleber auf der Rückseite oder Unterseite des Geräts.
- Bei Problemen wenden Sie sich bitte zunächst an service@kitchenbrothers.nl oder über das Kontaktformular auf www.kitchenbrothers.nl.
- Nach Rücksprache mit unserem Kundendienst können Sie das Gerät gegebenenfalls an uns schicken. Bitte verwenden Sie die von uns auf dem Rücksendetikett angegebene Adresse. Legen Sie eine Kopie des Kaufbelegs bei und schreiben Sie auf, um welchen Mangel es sich handelt und wann er aufgetreten ist.

Wichtig

- Senden Sie das Gerät nur an die angegebene Adresse.
- Vergewissern Sie sich, dass die Verpackung stabil ist.
- Verwenden Sie keine Expresssendungen, Frachttransporte oder Sonderformen der Zustellung.
- Schicken Sie auch jegliches Zubehör mit, das mit Ihrem Kauf geliefert wurde.

9. Haftungsausschluss

Änderungen vorbehalten; die Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

KB1004054



LifeGoods Group B.V.

P.J. Oudweg 4, 1314 CH Almere (NL)

www.kitchenbrothers.nl - service@kitchenbrothers.nl

08.2025 - v4.0