



KitchenBrothers

Inbouw inductiekookplaat

NL/BE – Handleiding - Inbouw inductiekookplaat

EN – User manual - Built-in induction hob

FR/BE – Manuel d'utilisation - Plaque à induction intégrée

DE – Benutzerhandbuch - Einbau-Induktionskochfeld

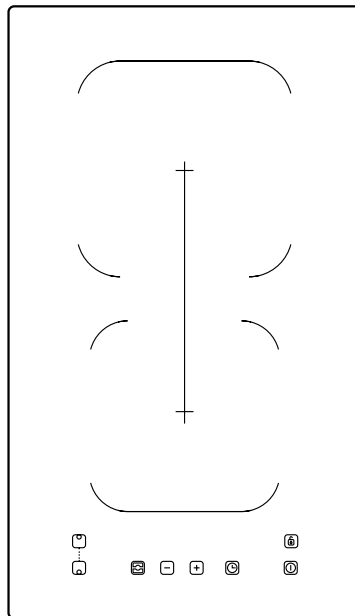
ES – Manuel de instrucciones - Placa de inducción integrada

IT – Manuale utente - Piano cottura a induzione incorporato

PL - Podręcznik użytkownika - Wbudowana płyta indukcyjna

SE – Användarmanual - Inbyggd induktionshäll

KB4050



Lees de instructies - Please read the manual - Veuillez lire ce mode d'emploi - Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch - Por favor, lea el manual - Sei pregato di leggere il manuale - Prosimy o przeczytanie instrukcji obsługi - Läs gärna manualen

Index

NL/BE – Handleiding	3
EN – User manual	35
FR/BE – Manuel d’utilisation	68
DE – Benutzerhandbuch	102
ES – Manuel de instrucciones	137
IT – Manuale utente	170
PL – Podręcznik użytkownika	204
SE – Användarmanual	237

NL/BE – Handleiding



VOORWOORD

Over dit document

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

Oorspronkelijke instructies

Deze handleiding is oorspronkelijk geschreven in het Nederlands. Alle andere talen zijn vertalingen van de oorspronkelijke Nederlandse handleiding.

Service en garantie

Indien je service of informatie nodig hebt omtrent je product, neem dan contact op met onze klantenservice via service@kitchenbrothers.nl.

Wij verlenen 2 jaar garantie op onze producten. De klant dient een aankoopbewijs te kunnen tonen wanneer er beroep wordt gedaan op de garantie. Productdefecten moeten binnen 2 jaar na aankoopdatum worden gemeld bij ons. Let op, de garantie geldt niet: bij schade veroorzaakt door onjuist gebruik of reparatie; voor aan slijtage onderhevige onderdelen; voor gebreken waarvan de klant bij aankoop op de hoogte was; bij defecten door eigen schuld van de klant, bij schade door derden.

INHOUDSOPGAVE

1. Introductie	5
1.1 Beoogd gebruik	5
1.2 Productoverzicht	5
1.3 Productspecificaties	6
1.4 Overige eigenschappen	6
1.5 Inhoud verpakking	7
1.6 Bijgevoegde accessoires	7
2. Veiligheid	7
2.1 Algemeen	7
2.2 Personen	9
2.3 Gebruik	10
2.4 Elektra	10
3. Instructies voor gebruik	12
3.1 Geschikte pan voor inductie	12
3.2 Vorm van de pan	12
3.3 De glasplaat beschermen	13
3.4 Lege pan of met een zeer dunne bodem	13
3.5 Pan detectie	13
3.6 Panafmetingen	13
3.7 Bediening	14
3.8 Inschakelen enkele zone	14
3.9 Uitschakelen enkele zone	15
3.10 Flexzone functie	16
3.11 Inschakelen flexzone	16
3.12 Ontkoppelen flexzone	17
3.13 Uitschakelen flexzone	17
3.14 Vergrendelknop/Kinderslot bedieningspaneel	17
3.16 Oververhittingsbeveiliging	19
3.17 Automatische veiligheidsuitschakeling	19
3.18 Ventilatoren	19
3.19 Restwarmte-indicator	20
3.20 Tips	20
4. Instructies voor montage	20
4.1 Voorbereiding montage	21
4.2 Voordat je de bevestigingsbeugels bevestigt	24
4.3 De bevestigingsbeugels bevestigen	24
4.4 Monteren	25
4.5 Aansluiten op het stopcontact	26
5. Probleemoplossing	28
6. Onderhoud en reiniging	31
6.1 Dagelijkse vervuiling van het glasoppervlak (vingerafdrukken, vlekken, voedsel, ongezoete vlekken)	31
6.2 Vervuiling door overgekookte, gesmolten, verbrande of suikerachtige vlekken op het glasoppervlak	31
6.3 Vuil en gemorste vlekken op het bedieningspaneel	32
7. Opslag	32
8. Weggooien en recyclen	32
8.1 Afvoeren	32
8.2 Elektrisch apparaat	33
9. Symbolen	33
10. CE-conformiteitsverklaring	34
11. Disclaimer	34

1. INTRODUCTIE

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

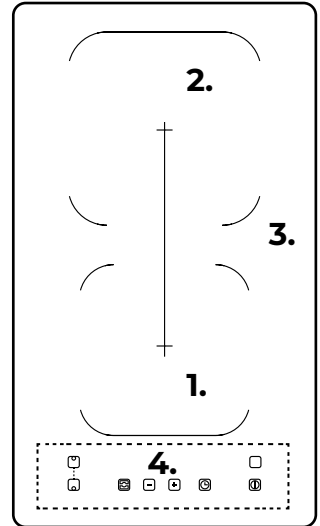
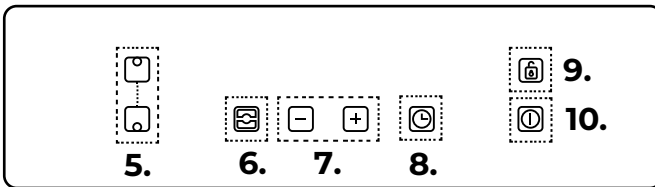
1.1 Beoogd gebruik

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

1.2 Productoverzicht

1. Kleine kookzone
2. Grote kookzone
3. Glasplaat
4. Bedieningspaneel
5. Selectieknop kookzone
6. Flexzone knop
7. Omlaag/Omhoog instellingsknop
8. Timerknop
9. Vergrendelknop/Kinderslot bedieningspaneel
10. Aan-/uitknop



1.3 Productspecificaties

Afmeting	30 x 52 x 5,8 cm
Gewicht	5 kg
Kleur	Zwart
Materiaal	Keramisch glas, gegalvaniseerd metaal, koper en polyamide plastic
Snoerlengte	1,5 m
Veiligheidsklasse	2
Soort stekker	1-fase EU
Spanning	220-240V ≈
Frequentie	50/60Hz
Vermogen	Max. 3300W Kookzone klein: 1500W Kookzone groot: 1800W
Stroomverbruik	3.3kWh
Max. geluidsniveau	±50dB
Bedrijfstemperatuur*	15 tot 25°C
Bedrijfsvochtigheid*	10 tot 80%
Opslagtemperatuur*	15 tot 25°C
Opslagvochtigheid*	10 tot 80%
Oververhittingsbeveiliging	Ja
Automatische uitschakeling	Ja, 30 seconden nadat de pan van de kookzone wordt afgehaald.
IP-waarde	IPX0
Model	Inbouw
Aantal vermogensniveaus	9
Max. draaggewicht	30 kg

*Aanbevolen

1.4 Overige eigenschappen

- Met 2 aparte kookzones.
- Mogelijkheid om 2 kookzones te koppelen om een grotere kookzone te maken voor bijv. een grote pan, braadslee of grillplaat.
- Inclusief display en elektronische aanraakbediening.
- Timerfunctie tot 99 minuten instelbaar.
- Automatische detectie van kleine en ongeschikte pannen voor inductie.
- Indicatie van restwarmte.

1.5 Inhoud verpakking

Controleer of de inhoud van het pakket overeenkomt met de pakbon wanneer je de verzending ontvangt. Licht je leverancier in als er onderdelen ontbreken. Lijkt het product beschadigd, dien dan onmiddellijk een klacht in bij de vervoerder en geef de leverancier een gedetailleerde beschrijving van de schade. Bewaar de beschadigde onderdelen en verpakking om je klacht te onderbouwen.

KitchenBrothers Inbouw inductiekookplaat - 30 cm - 2 zones/flex - Model KB4050 - EAN 8721055561125

1.6 Bijgevoegde accessoires

- 1x Handleiding
- 1x Spons strip
- 4x Roestvrijstalen hangers
- 1x Plastic hoes
- 4x Schroeven

2. 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. De leverancier 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.

Neem altijd de volgende voorzorgsmaatregelen in acht wanneer je gebruik maakt van 'de Inbouw inductiekookplaat', hierna te noemen 'het product'.

2.1 Algemeen

- Als dit de eerste keer is dat je het product gebruikt is het belangrijk om de handleiding en instructies zorgvuldig door te nemen.
- Als het product niet goed functioneert, gevallen of beschadigd is, gebruik het product dan niet en raadpleeg onze klantenservice.
- Controleer voor elk gebruik de onderdelen en accessoires op schade of slijtage (barsten/breuken) die het functioneren negatief kunnen beïnvloeden en vervang ze, als hiervan sprake is, door originele of door de fabrikant aanbevolen onderdelen en accessoires.

- Gebruik geen accessoires die niet aangeboden worden door de leverancier. Deze kunnen een gevaar vormen voor de gebruiker en het product beschadigen.
- Gebruik het product alleen voor de doeleinden aangegeven in deze handleiding.
- Haal het product niet uit elkaar, repareer en herstel het product niet. Dit kan schade aan het product aanbrengen. Voor de eigen veiligheid mogen deze onderdelen alleen vervangen worden door geautoriseerd onderhoudspersoneel. Stuur het product altijd naar een servicecentrum voor reparaties om schade en persoonlijk letsel te voorkomen.
- Let op de risico's en consequenties die verbonden zijn aan verkeerd gebruik van het product. Verkeerd gebruik van het product kan leiden tot persoonlijk letsel en schade aan het product.
- Verwijder voor het eerste gebruik al het verpakkingsmateriaal en eventuele verpakkingsstickers.
- De buitenkant van het product kan heet worden als het product in gebruik is. Wees dus alert als je de buitenkant aanraakt!
- Plaats geen metalen objecten zoals messen, vorken, lepels en deksels op het product, deze kunnen heet worden. Wees dus alert als je deze objecten aanraakt.
- Door restwarmte blijft het verwarmingselement heet na gebruik. Raak het hete oppervlak niet aan. Dit kan leiden tot persoonlijk letsel.
- Bewaar geen explosieve stoffen zoals spuitbussen met een brandbaar drijfgas in de buurt van of in het product.
- Het product is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik, en niet: in personeelskeukens, in winkels, in kantoren en andere werkomgevingen, door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen, in bed & breakfast-omgevingen, op boerderijen etc.
- Plaats het product op minstens 1,5 meter afstand van omringende oppervlakken, vooral van brandbare stoffen, zoals textiel, beddengoed, gordijnen, plastic, elektrische stroomdragers, hout enz.
- Verplaats het product niet als deze aanstaat of nog niet afgekoeld is.
- Dek het product nooit volledig af met aluminiumfolie, borden of andere objecten. De opgebouwde hitte kan het product beschadigen.
- Laat nooit voorwerpen of keukengerei achter op het product.
- Plaats of laat geen magnetiseerbare voorwerpen (bijv. creditcards, geheugenkaarten) of elektronische apparaten (bijv. computers, MP3-spelers) in de buurt van het product, omdat deze kunnen worden beïnvloed door het elektromagnetische veld.
- Schakel na gebruik altijd de kookzones en het product uit zoals beschreven in deze handleiding (d.w.z. met de aanraakbediening). Vertrouw niet op de detectie van niet-inductiekookgerei om de kookzones uit te schakelen wanneer je de pan verwijdert.
- Gebruik geen stoomreiniger om het product schoon te maken. Dit kan schade aan het product veroorzaken.

- Plaats geen zware voorwerpen op het product. Laat geen zware voorwerpen op het product vallen.
- Leun niet op het product. Hierdoor kan het glasplaat breken en leiden tot persoonlijk letsel en/of schade aan het product.
- Zorg ervoor dat het product altijd schoon en droog is voordat je het gaat gebruiken. Koken zonder toezicht op een vieze, vette of geoliede inductieplaat kan gevaarlijk zijn en een brand veroorzaken.
- Probeer nooit een vlam te doven met water, schakel het product uit en dek de vlam vervolgens af met bijvoorbeeld een deksel of een vlamdeken.
- Als het oppervlak gebarsten is, schakel het product dan uit om de kans op elektrische schokken te voorkomen en raak het niet aan om te voorkomen dat je je aan het keramische glas snijdt.
- Het product is alleen geschikt voor binnenshuis. Gebruik het product niet buitenshuis. Dit kan leiden tot schade aan het product.

2.2 Personen

- Dit product 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 product en de mogelijke gevaren hiervan begrijpen. Het reinigen en onderhouden van het product mag niet door kinderen worden uitgevoerd, behalve als ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Het product 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 product en de mogelijke gevaren hiervan begrijpen.
- Houd het product en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Laat huisdieren of kleine kinderen niet op het netsnoer kauwen om een elektrische schok te voorkomen.
- Laat kinderen niet met het product spelen. Gebruik en bewaar het product buiten het bereik van kinderen.
- Plaats het product buiten bereik van (huis)dieren.
- Laat kinderen niet alleen of zonder toezicht in de buurt van het product als deze aan staat. Oudere kinderen kunnen het product aan- en uitzetten onder toezicht of als zij instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het product en de bijbehorende risico's hebben begrepen, mits het product in de normale werkstand is geplaatst en geïnstalleerd.
- Dit product voldoet aan de elektrische en elektromagnetische veiligheidsnormen. Mensen met pacemakers of andere elektrische implantaten (zoals insulinepompen) moeten echter hun arts of de fabrikant van het implantaat raadplegen voordat ze dit apparaat gebruiken om er zeker van te zijn dat hun implantaten niet worden beïnvloed door het elektromagnetische veld. Als je dit advies niet opvolgt, kan dit leiden tot overlijden of aanzienlijke schade aan je gezondheid.

- Plaats geen speelgoed of producten die de aandacht van kinderen trekken op het product, kinderen kunnen op het product klimmen en zichzelf ernstig verwonden.

2.3 Gebruik

- Plaats het product niet in de buurt van sterk magnetische velden en vermijd sterk magnetische apparaten. Het product kan objecten beïnvloeden/aantrekken die een magnetisch veld zoals radio's, televisies, bankkaarten etc. Hierdoor kan schade ontstaan aan je spullen.
- Gebruik het product niet als werkblad of snijplank. Het product kan per ongeluk ingeschakeld worden of nog heet zijn, waardoor voorwerpen kunnen smelten, heet kunnen worden of vlam kunnen vatten. Dit kan tot brandgevaar, een elektrische schok, persoonlijk letsel of schade aan het product leiden.
- Gebruik het product niet in de buurt van water of brandbare vloeistoffen.
- Laat het product helemaal afkoelen voordat je hem schoonmaakt of opbergt.
- Delen van het product worden heet. Maak het product niet schoon als deze nog warm is. Wacht tot het product is afgekoeld, voordat je hem schoonmaakt.
- Het product wordt heet als hij aan staat. Raak de hete oppervlakken niet aan. Gebruik het product niet als je gevoelig bent voor hitte. Raak de hete delen van het product niet aan.
- Plaats het product niet op fornuizen, andere kookplaten of magnetrons.
- Gebruik het product niet als deze kapot of gebarsten is. Als het oppervlak van het product breekt of barst, haal dan de stekker uit het stopcontact en neem contact op met een gekwalificeerde technicus.
- Zorg ervoor dat je lichaam, kleding of iets anders dan de juiste pan niet in contact komen met het inductieglas totdat het oppervlak is afgekoeld.
- De handgrepen van de pan kunnen heet aanvoelen. Zorg ervoor dat de handgrepen van de pan niet uitsteken bij andere kookzones die aan staan. Houd de handgrepen buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik het product nooit om de kamer te verwarmen of op te warmen.
- Gebruik geen potten, pannen of steelpannen met rafelige randen en sleep ze niet over het oppervlak van het inductieglas, omdat dit krassen op het glas kan veroorzaken.
- Gebruik geen schuursponsjes of andere schurende reinigingsmiddelen om het oppervlak van het product schoon te maken, omdat deze krassen kunnen maken op het inductieglas.
- Wees voorzichtig bij het frituren, want olie en vet worden zeer snel heet, vooral als je de Turbo-functie gebruikt. Bij extreem hoge temperaturen ontbranden olie en vet spontaan en dit vormt een ernstig brandgevaar.

2.4 Elektra

- Als de stroom tijdens het gebruik uitvalt, zet het product dan direct uit en haal de stekker uit het stopcontact.

- Als het oppervlak van het product gebarsten is, zet dan het product uit om een elektrische schok te voorkomen.
- Controleer zowel netsnoer als stekker regelmatig op tekenen van schade of slijtage en is daarvan sprake, gebruik het product dan niet en laat het netsnoer en/of de stekker vervangen of repareren door geautoriseerd onderhoudspersoneel.
- Dompel het product, de stroomkabel of de stekker niet onder in water. Als er toch water in of op het product komt, zet het product dan direct uit en neem contact op met onze klantenservice.
- Gebruik en bewaar het product zo dat de kabels niet beschadigd kunnen raken.
- Gebruik het product niet als je vermoedt dat de stroomkabel of de stekker beschadigd zijn, om een elektrische schok te voorkomen. Een beschadigde stroomkabel of stekker moeten gerepareerd of vervangen worden door een professional (een geautoriseerde distributeur).
- Haal de stekker van het product niet uit het stopcontact door aan de stroomkabel te trekken. Dit kan brand of een elektrische schok veroorzaken.
- Komt er zwarte rook uit het product, haal de stekker dan onmiddellijk uit het stopcontact. Wacht tot de rook weg is voordat je de inhoud van het product verwijdert en neem contact op met onze klantenservice.
- Laat de kabel(s) niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen.
- Leg de kabel(s) niet op warme oppervlakken of in de buurt van olie.
- Stop de kabel(s) niet onder tapijten of dekens. Zorg ervoor dat de kabel nooit in een wandelgang ligt.
- Verplaats het product niet door aan het snoer te trekken en draai het snoer niet.
- Zorg ervoor dat de netspanning die op het type-aanduidingsplaatje staat aangegeven, overeenkomt met die van je stroomnet, voor je het product aansluit.
- Zorg ervoor dat je niet over de kabel(s) struikelt en dat de kabel(s) niet geknakt of gedraaid is(/zijn), of vastzit(ten).
- Gebruik geen verlengsnoer. Zorg ervoor dat het product op een geaard stopcontact is aangesloten, waar geen andere apparaten op aangesloten zijn.
- Het product is niet geschikt om bediend te worden via een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
- Het product mag alleen aangesloten worden op een geaard 220-240V stopcontact.
- Laat het product nooit onbeheerd achter wanneer het in gebruik is. Wanneer olie oververhit raakt, kan dit rook en morsen veroorzaken die kunnen ontbranden.
- Verplaats het product niet als het aan staat. Zet het product altijd uit voordat je hem verplaatst of schoonmaakt.
- Zet het product uit en haal de stekker uit het stopcontact als je het product niet gebruikt of schoonmaakt. Laat het product volledig afkoelen voordat je het product schoonmaakt.
- Gebruik het product nooit als werk- of opslagoppervlak.

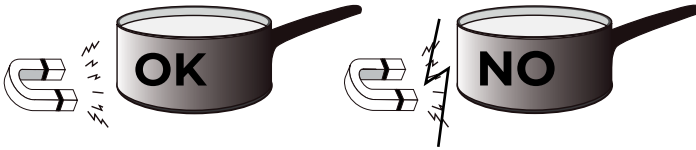
3. INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK

3.1 Geschikte pan voor inductie

LET OP!

- ◇ Gebruik nooit een pan van normaal roestvrij staal, glas, klei, koper of aluminium.
- ◇ Een geschikte pan voor inductie koken is een pan die gemaakt is van ferromagnetisch materiaal. Een geschikte pan is gemaakt zijn van geëmailleerd staal, gietijzer of speciale roestvrijstalen inductieschalen. Om te bepalen of een pan geschikt is voor inductie koken, moet je controleren of hij wordt aangetrokken door een magneet.

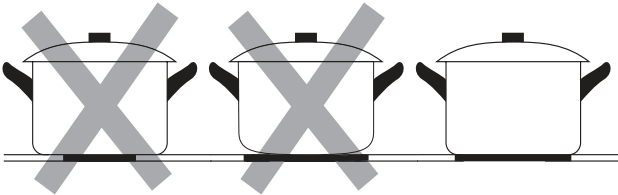
Er zijn andere soorten pannen waarvan de bodem niet volledig ferromagnetisch is. Controleer voor gebruik de diameter van de bodem en/of deze pan gedetecteerd wordt door de inductiekookplaat.



Gebruik alleen een pan met het inductiesymbool zoals getoond op de afbeelding of geëmailleerde pannen.



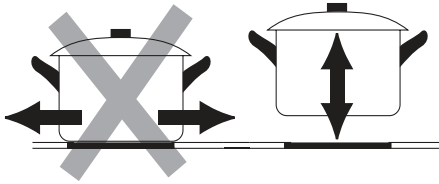
3.2 Vorm van de pan



Let vooral op de vorm van de bodem, want die moet volledig vlak zijn. Gebruik geen pan met rafelige randen of een gebogen bodem.

Zorg ervoor dat de bodem van de pan glad is, vlak tegen het glas ligt en even groot is als de kookzone. Gebruik een pan met een diameter die even groot is als de afbeelding voor de geselecteerde kookzone. Als je een koekenpan gebruikt, wordt er iets meer energie gebruikt bij maximale efficiëntie. Als je een kleinere pan gebruikt, kan de efficiëntie lager zijn dan verwacht. Plaats de pan altijd in het midden van de kookzone. De bodem van een pan kan de warmteverdeling en dus het kookresultaat beïnvloeden.

3.3 De glasplaat beschermen



Til de pan altijd van de glasplaat af, schuif het niet, want dan kunnen er krassen op het glas komen.

3.4 Lege pan of met een zeer dunne bodem

Plaats nooit een lege pan op het product als je het aan wil zetten, hierdoor kan de pan oververhit raken en de glasplaat of het product zelf beschadigen. Als de bodem van de pan erg dun is, kan deze ook oververhit raken, gebruik dit soort pannen niet.

3.5 Pan detectie

Het product heeft een minimale detectiegrens van de kookzone die verschilt voor elke kookzone. Gebruik daarom geen pan waarvan de bodem kleiner is dan de gespecificeerde diameter. Als je het product inschakelt zonder een pan, met een pan met een lagere bodem dan gespecificeerd of met een kookplaat die niet geschikt is voor inductie, zal het product niet werken. Op de display verschijnt dan L.

3.6 Panafmetingen

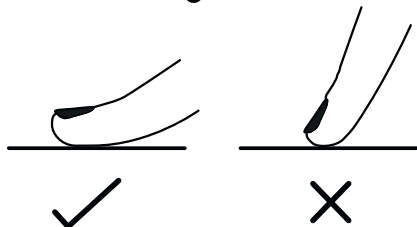
De kookzones hebben een minimale en maximale diameter en worden automatisch aangepast aan de diameter van de pan. De bodem van de pan moet echter een minimale diameter hebben volgens de overeenkomstige kookzone. Om de beste efficiëntie van het product te krijgen, plaat je de bodem van de pan in het midden van de kookzone.

De aanbevolen diameter voor gebruik van een pan is minimaal 8 cm en maximaal 20 cm.

Opmerking

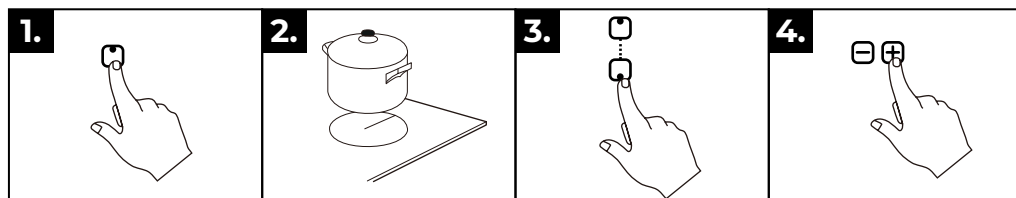
- ◇ Het is mogelijk om een pan te gebruiken die groter is dan de kookzone. Voor het beste resultaat wordt echter aanbevolen om een pan met dezelfde diameter als de kookzones te gebruiken.

3.7 Bediening



De bediening reageert op aanraking, dus er is geen druk nodig. Gebruik het hele deel van de vingertop, niet alleen het topje. Je hoort een piepton telkens wanneer een aanraking wordt gedetecteerd. Zorg ervoor dat de knoppen altijd schoon en droog zijn en dat er geen voorwerpen (bijvoorbeeld een keukengerei of een doek) op liggen. Zelfs een dun laagje water kan de bediening al moeilijk maken.

3.8 Inschakelen enkele zone



1. Raak ongeveer 3 seconden de aan/uitknop aan totdat het product is ingeschakeld. Wanneer het product is ingeschakeld, klinkt er een geluidssignaal, lichten de stroomindicatoren op en toont de display de aanduidingen "- -", om aan te geven dat het product is ingeschakeld en zich in de stand-bymodus bevindt.
2. Plaats een geschikte pan op de gekozen kookzone. Zorg ervoor dat de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.
3. Raak de selectieknop aan die overeenkomt met de gekozen kookzone. De display geeft knipperend het standaard vermogensniveau "5" weer.
4. Stel het vermogensniveau in door de "+" en "-" aan te raken.

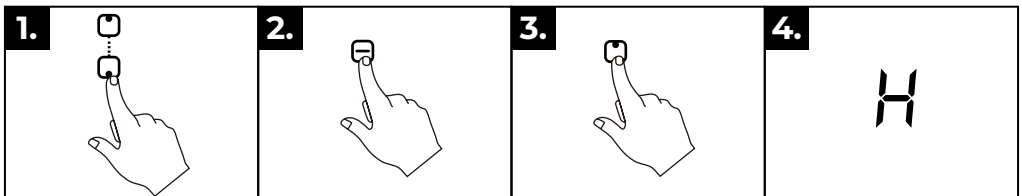
i Opmerking

- ◇ Niveau 1 is het minimale en 9 is het maximale vermogensniveau.
- ◇ Het vermogen van een kookzone kan op elk moment tijdens het koken worden aangepast. Om dit te doen, selecteer je de gewenste kookzone en als de vermogensindicatorcijfers beginnen te knipperen, pas je het vermogen aan met de "+" en "-".
- ◇ Als de aanduiding op de display knippert, betekent dit:
 - ◇ dat je de pan niet op de juiste kookzone hebt geplaatst,
 - ◇ dat de pan die je gebruikt niet geschikt is voor inductiekoken,
 - ◇ dat de pan een te kleine bodem heeft of niet goed gecentreerd is op de kookzone.
- ◇ De kookzone wordt alleen verwarmd als er een geschikte pan op de kookzone staat.
- ◇ De display schakelt na 2 minuten automatisch uit als er geen geschikte pan op de kookzone is geplaatst.

3.9 Uitschakelen enkele zone

! LET OP!

- ◇ De kookzone is na het uitschakelen niet direct afgekoeld! Pas op met de hete oppervlakken!



1. Raak de kookzone die je wil uitschakelen aan.
2. Stel het vermogensniveau in op "0" door de "-" aan te raken.
3. Raak ongeveer 3 seconden de aan/uitknop aan totdat het product is uitgeschakeld. Wanneer het product is uitgeschakeld, klinkt er een geluidssignaal.
4. Het symbool "H" op de display geeft aan welke kookzone heet is tot een temperatuur boven 60°C. Deze indicatie verdwijnt wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Je kunt dit als een energiebesparende functie gebruiken door de kookzone die nog heet is te gebruiken om een pan op te warmen/warm te houden.

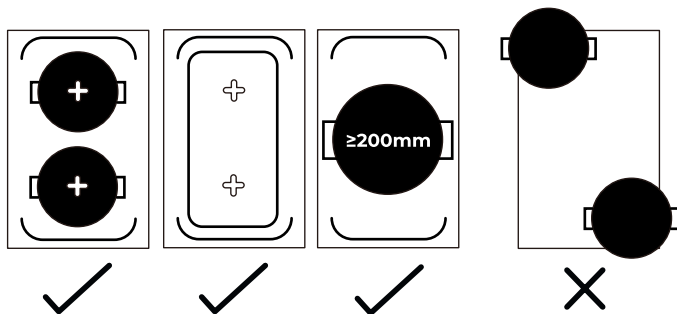
3.10 Flexzone functie

De flexzone kan gebruikt worden als een enkele zone of als twee verschillende zones, afhankelijk van de kookbehoeften.

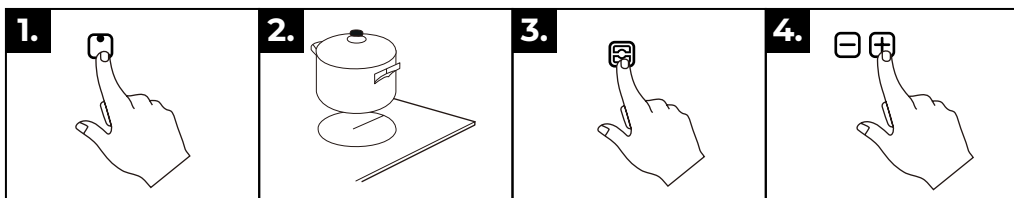
De flexzone bestaat uit twee onafhankelijke kookzones die afzonderlijk kunnen worden geregeld. Wanneer je het product als een enkele zone wil gebruiken, kun je de pan van de ene naar de andere kookzone verplaatsen binnen de flexzone. Het vermogensniveau van de kookzone waar de pan oorspronkelijk was geplaatst, blijft hetzelfde en het gedeelte dat niet door de pan wordt bedekt, wordt niet verwarmd.

LET OP!

◇ Zorg ervoor dat je de pan in het midden van de kookzone plaatst. In het geval van een grote, ovale, rechthoekige en langwerpige pan moet je ervoor zorgen dat de pan gecentreerd op de kookzone worden geplaatst die beide kruisjes bedekt. Voorbeelden van goede en slechte plaatsing van pannen:



3.11 Inschakelen flexzone

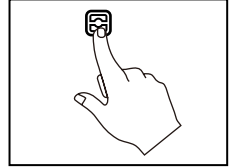


1. Raak ongeveer 3 seconden de aan/uitknop aan totdat het product is ingeschakeld. Wanneer het product is ingeschakeld, klinkt er een geluidssignaal, lichten de stroomindicatoren op en toont de display de aanduidingen "- -", om aan te geven dat het product is ingeschakeld en zich in de stand-bymodus bevindt.
2. Plaats een geschikte pan op de flexzone. Zorg ervoor dat de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.

3. Raak de flexzone knop aan om de aangrenzende kookzones te koppelen. De display geeft knipperend het standaard vermogensniveau "5" weer.
4. Stel het vermogensniveau in door de "+" en "-" aan te raken. Het ingestelde vermogensniveau wordt automatisch toegepast op beide kookzones.

3.12 Ontkoppelen flexzone

1. Raak de flexzone knop aan om de kookzones te ontkoppelen. Beide zones zijn nu weer apart te gebruiken.
2. Zie 3.8 voor de instructies hoe je een enkele zone kunt gebruiken en 3.9 hoe je een enkele zone kunt uitschakelen.

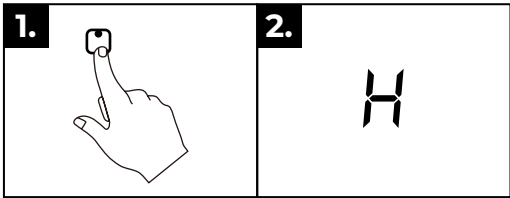


3.13 Uitschakelen flexzone



LET OP!

- ◇ De kookzone is na het uitschakelen niet direct afgekoeld! Pas op met de hete oppervlakken!



1. Raak ongeveer 3 seconden de aan/uitknop aan totdat het product is uitgeschakeld. Wanneer het product is uitgeschakeld, klinkt er een geluidssignaal, doven de stroomindicatoren en de display.
2. Het symbool "H" op de display geeft aan welke kookzone heet is tot een temperatuur boven 60°C. Deze indicatie verdwijnt wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Je kunt dit als een energiebesparende functie gebruiken door de kookzone die nog heet is te gebruiken om een pan op te warmen/warm te houden.

3.14 Vergrendelknop/Kinderslot bedieningspaneel

Je kunt het bedieningspaneel vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld kinderen die per ongeluk de kookzones inschakelen).

Als het bedieningspaneel is vergrendeld, blijven alle knoppen uitgeschakeld behalve de vergrendelknop.



3.14.1 Bedieningspaneel vergrendelen

1. Raak de vergrendelknop aan.
2. Als de vergrendelknop oplicht en er "Lo" op de display wordt weergegeven, is het bedieningspaneel vergrendeld.

3.14.2 Bedieningspaneel ontgrendelen

1. Raak de vergrendelknop aan.
2. Als de vergrendelknop gedoofd is, is het bedieningspaneel ontgrendeld.

3.15 Timer functie

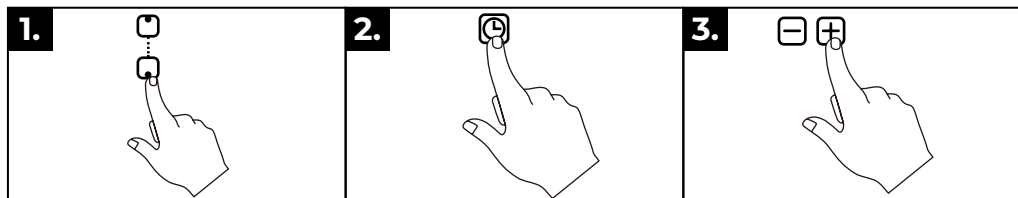
De timer schakelt de geselecteerde kookzone uit en waarschuwt met "piepjes" nadat de vooraf ingestelde tijd is verstreken. De timer kan worden ingesteld tot een maximale tijd van 99 minuten.

De gewenste timertijd is ingesteld als de timer begint met terugtellen naar 0. Bij het bereiken van 0 minuten schakelt de kookzone automatisch uit. Er knippert een indicatielichtje naast de kookzone waar een timer voor ingesteld is.

De kookzone die niet is ingesteld met de timer blijft werken zoals deze eerder is ingeschakeld.

Opmerking

◇ De timer functie kan alleen gebruiken worden als de kookzone is ingeschakeld.

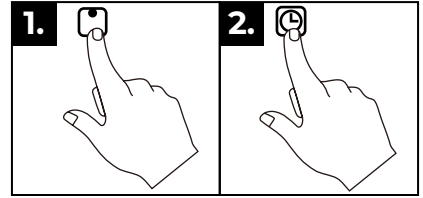


3.15.1 Timer instellen

1. Raak de selectieknop aan van de kookzone waarvoor je de timer wil instellen.
2. Raak de timerknop aan. Op de display wordt de timertijd weergegeven. Standaard is dat 30. Dit staat voor 30 minuten.
3. Stel de gewenste tijd in door de "+" en "-" aan te raken. Als de ingestelde tijd 99 minuten overschrijdt, gaat de timer automatisch terug naar 0 minuten.

3.15.2 Timer annuleren

1. Raak de selectieknop aan van de kookzone waarvoor je de timer wil annuleren.
2. Raak de timerknop aan om de timerindicatie bij de kookzone uit te schakelen.



3.15.3 Timer wijzigen

Als je de tijd voor het automatisch uitschakelen wil wijzigen nadat je de timer hebt ingesteld, moet je bij stap 1 beginnen bij "3.15.1 Timer instellen".

3.16 Oververhittingsbeveiliging

In het product bevindt zich een temperatuursensor die voortdurend de bedrijfstemperatuur controleert. Wanneer de temperatuur te hoog wordt en de ingebouwde ventilatoren de temperatuur niet kunnen verlagen, stopt het product automatisch met werken.

3.17 Automatische veiligheidsuitschakeling

Het product is voorzien van een beveiligingssysteem dat in het product is ingebouwd om ervoor te zorgen dat het automatisch uitschakelt om de veiligheid te garanderen. Het systeem schakelt automatisch uit na 120 minuten als je vergeet het product uit te schakelen en geen enkele knop aanraakt. Ook wanneer de pan wordt verwijderd, stopt het product na 30 seconden met verwarmen.



LET OP!

- ◇ Mensen met een pacemaker moeten hun arts raadplegen voordat ze dit product gebruiken.

3.18 Ventilatoren

In het product zit een ventilator die de temperatuur in het product stabiel moet houden.

Telkens wanneer het product wordt ingeschakeld en het vermogen of de temperatuur wordt aangepast, zal de ventilator ook draaien. Als het product wordt uitgeschakeld, blijft de ventilator aan en schakelt automatisch uit als het product koel genoeg is.

Als je het product op een werkblad gebruikt, plaats dan nooit keukendoeken, handdoeken of andere voorwerpen bij het product die de ventilatiegaten kunnen blokkeren, omdat dit een goede ventilatie verhindert en ervoor zorgt dat de circuits oververhit raken, waardoor de beveiliging in gevaar komt.

 **Opmerking**

- ◇ Vergeet niet dat de ventilator lang genoeg draait om het product af te koelen nadat je het hebt ingeschakeld. Dit is normaal en duidt niet op een storing.

3.19 Restwarmte-indicator

Het product is uitgerust met een restwarmte-indicator voor elke kookzone. Deze indicatoren waarschuwen je wanneer kookzones nog heet zijn.

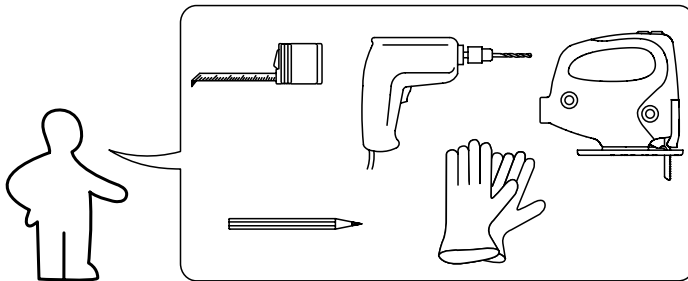
Als er **H** op het display staat, is de kookzone nog heet. Als de restwarmte-indicator van een bepaalde kookzone brandt, kan die zone worden gebruikt om bijvoorbeeld een gerecht warm te houden of boter te smelten. Als de kookzone afkoelt, gaat het display uit.

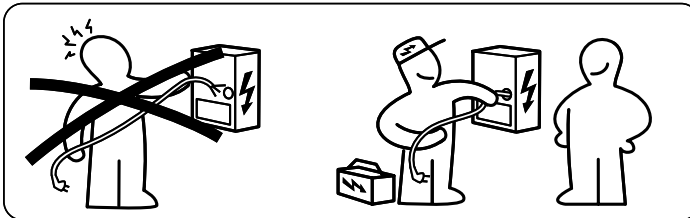
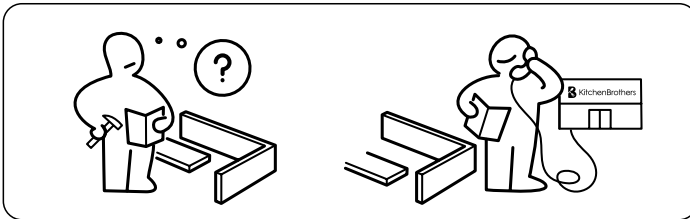
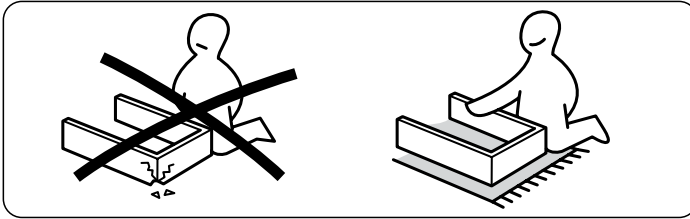
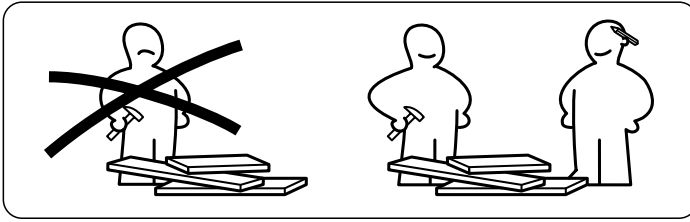
3.20 Tips

- Verminder het vermogen wanneer het voedsel kookt.
- Het gebruik van een deksel verkort de kooktijd en bespaart energie door de warmte vast te houden.
- Beperk de hoeveelheid vloeistof of vet tot een minimum om de kooktijd te verkorten.
- Begin met koken op een hoog vermogen en verlaag het vermogen wanneer het voedsel is opgewarmd.
- Gebruik pannen waarvan de bodembreedte gelijk is aan die van de kookzone.
- Gebruik alleen pannen met een platte bodem.
- Laat, indien mogelijk, de deksel op de pan tijdens het koken.
- Gebruik een snelkookpan om energie en tijd te besparen.
- Plaats de pan in het midden van de kookzone.

4. INSTRUCTIES VOOR MONTAGE

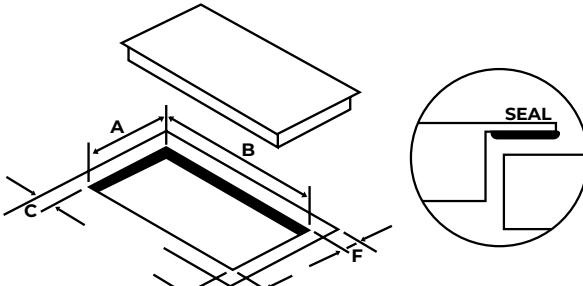
4.1 Voorbereiding montage



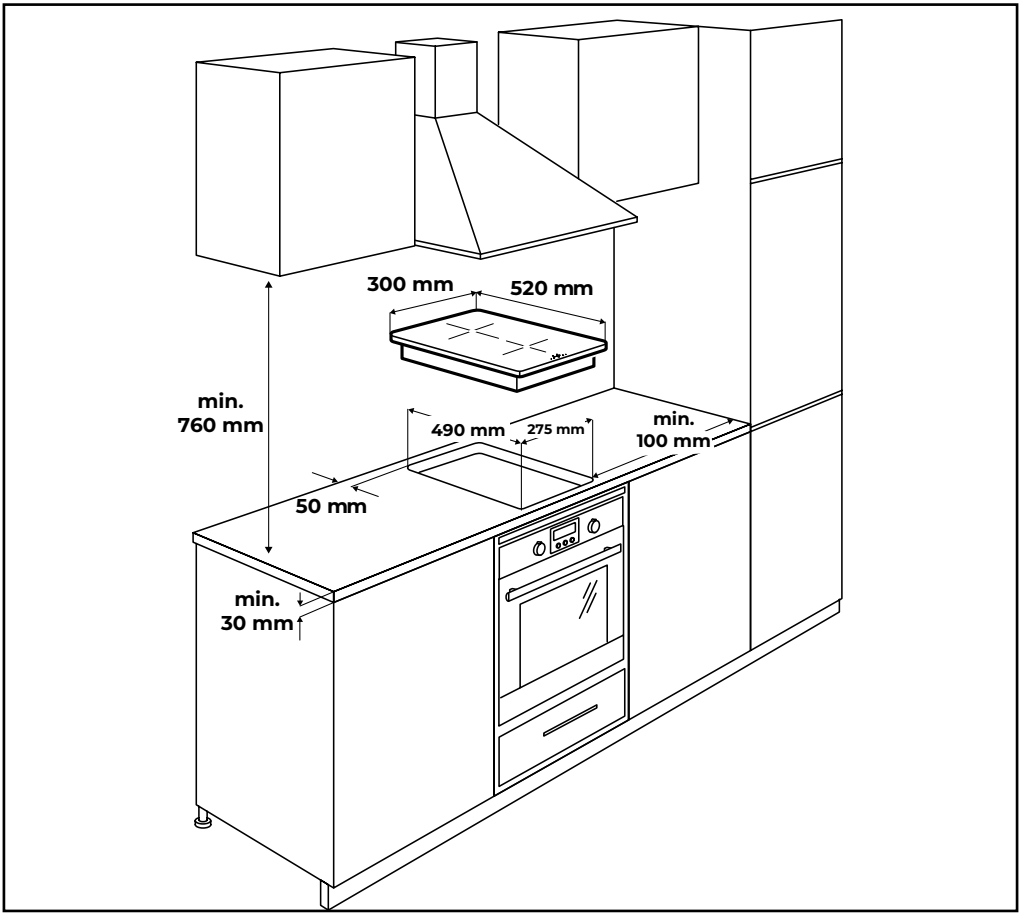


Boor of zaag een gat in het werkblad op basis van de volgende suggesties:

- Rondom het gat moet minimaal 5 cm vrij blijven van obstakels (meubels, elektrische apparaten, enz.).
- De dikte van het werkblad moet minstens 30 mm zijn.
- Kies hittebestendig werkbladmateriaal om vervorming door warmtestraling van de inductiekookplaat te voorkomen.

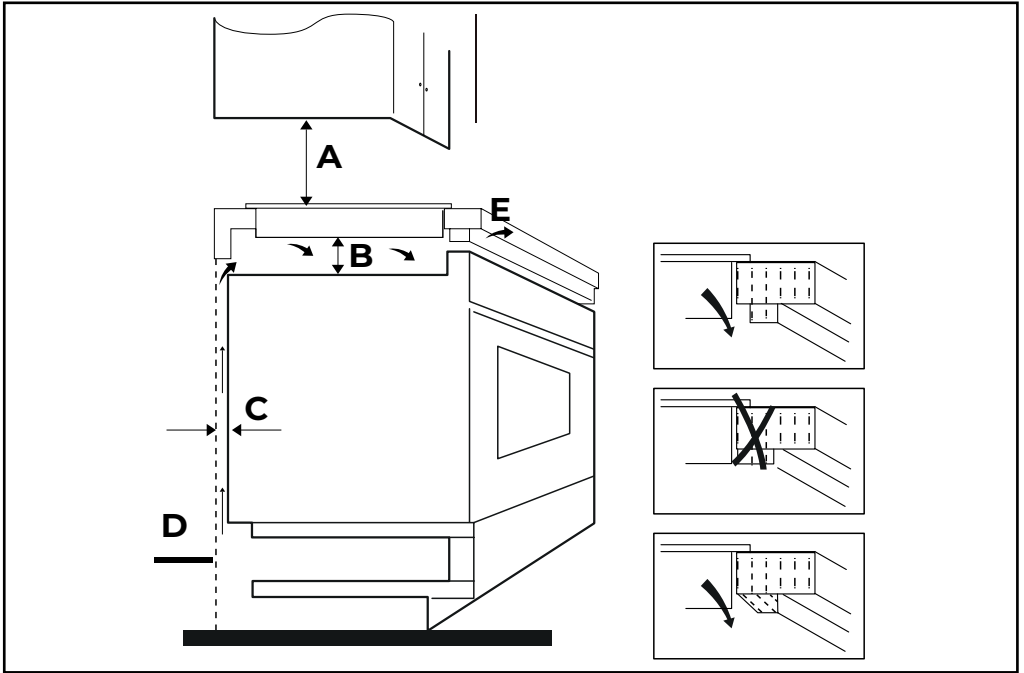


A	B	D	C	E	D	F	F
275 mm	490 mm	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm



Opmerking

- ⓘ De veiligheidsafstand tussen de inductiekookplaat en de kast of afzuigkap boven de inductiekookplaat moet minstens 760 mm bedragen.



A	B	C	D	E
275 mm	490 mm	50 mm	50 mm	50 mm

Controleer voordat je het product installeert de volgende zaken:

- Het aanrechtoppervlak is glad en vlak en er zijn geen structurele elementen die de benodigde ruimte belemmeren.
- Het product is gemaakt van hittebestendig materiaal.
- Als het product boven een oven wordt geïnstalleerd, dat de oven een ingebouwde koelventilator heeft.
- De installatie voldoet aan alle autorisatievereisten en toepasselijke normen en voorschriften.
- De elektrische installatie voldoet aan de plaatselijke veiligheidsregels en -voorschriften en bevat een geschikte werkschakelaar of stroomonderbreker die zorgt voor een volledige loskoppeling van het elektrische netwerk.

- De werkschakelaar of stroomonderbreker is geschikt en biedt een luchtspleet van 3 mm op alle polen (of op alle actieve fasegeleiders als de plaatselijke bedradingsvoorschriften deze variatie van vereisten toestaan).
- De werkschakelaar of stroomonderbreker is gemakkelijk toegankelijk voor de gebruiker.
- Het netsnoer is niet toegankelijk via een lade of ladedeur.
- Raadpleeg bij twijfel over de installatie een bevoegd elektricien of de plaatselijke autoriteiten over de installatie en statuten.
- Gebruik gemakkelijk te reinigen, hittebestendige afwerkingen (zoals keramische tegels) voor de wandoppervlakken rondom het aanrecht.
- Er stroomt voldoende frisse lucht van buiten het aanrecht naar de onderkant van het aanrecht.
- Als het product boven een lade of kastruimte wordt geïnstalleerd, is er een thermische barrière geïnstalleerd onder de basis van het product.

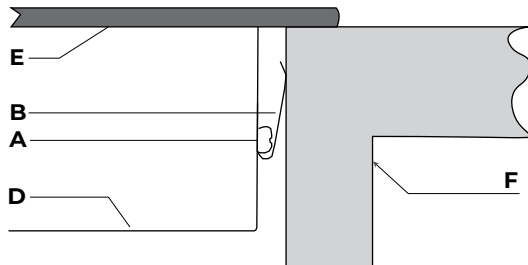
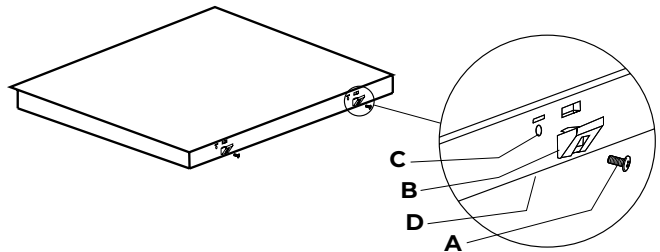
4.2 Voordat je de bevestigingsbeugels bevestigt

1. Plaats het product op een stabiele en gladde ondergrond. Je kunt bijvoorbeeld de verpakking gebruiken.
2. Oefen geen kracht uit op de bedieningselementen die uit het product steken.

4.3 De bevestigingsbeugels bevestigen

Om het product op het aanrecht te monteren, moet je eerst de bevestigingsbeugels plaatsen. Gebruik hiervoor de bijgeleverde schroeven. Gebruik geen andere schroeven omdat deze de binnenkant van het product kunnen beschadigen.

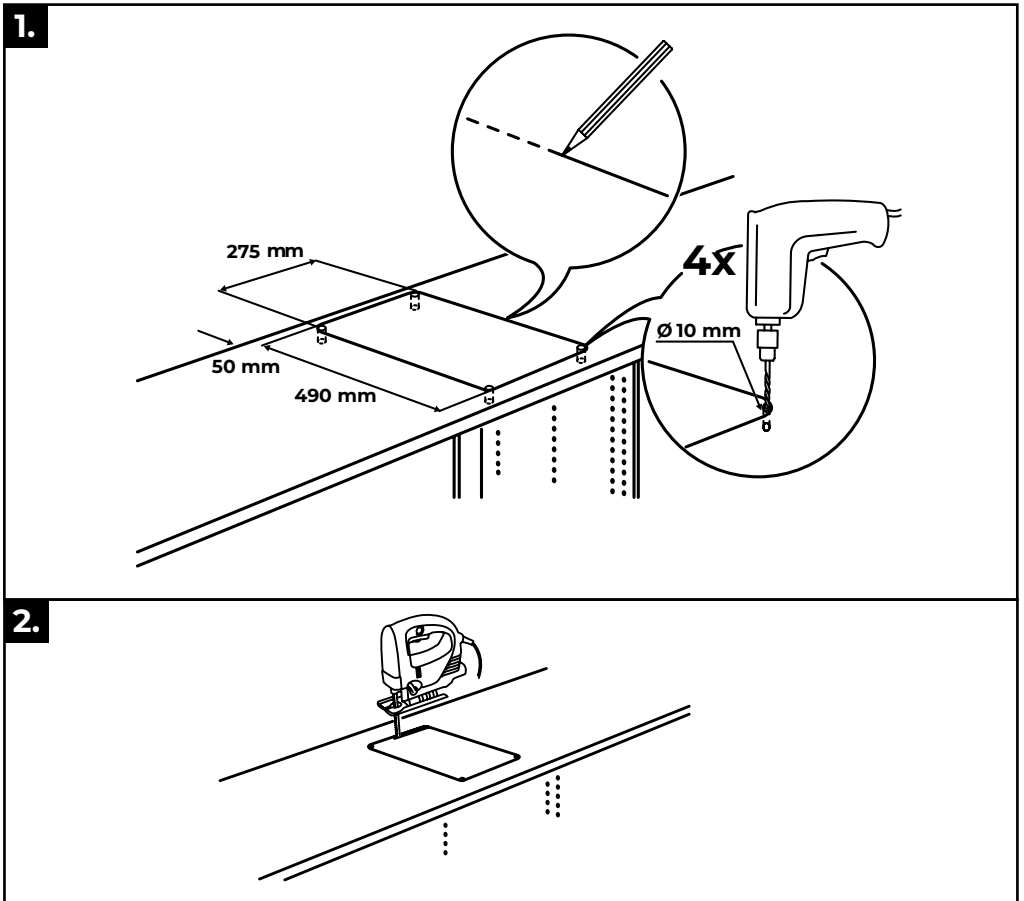
- A. Schroef ST3 5x8
- B. Bevestigingsbeugel
- C. Schroefgat
- D. Onderkant
- E. Glasplaat
- F. Aanrechtblad

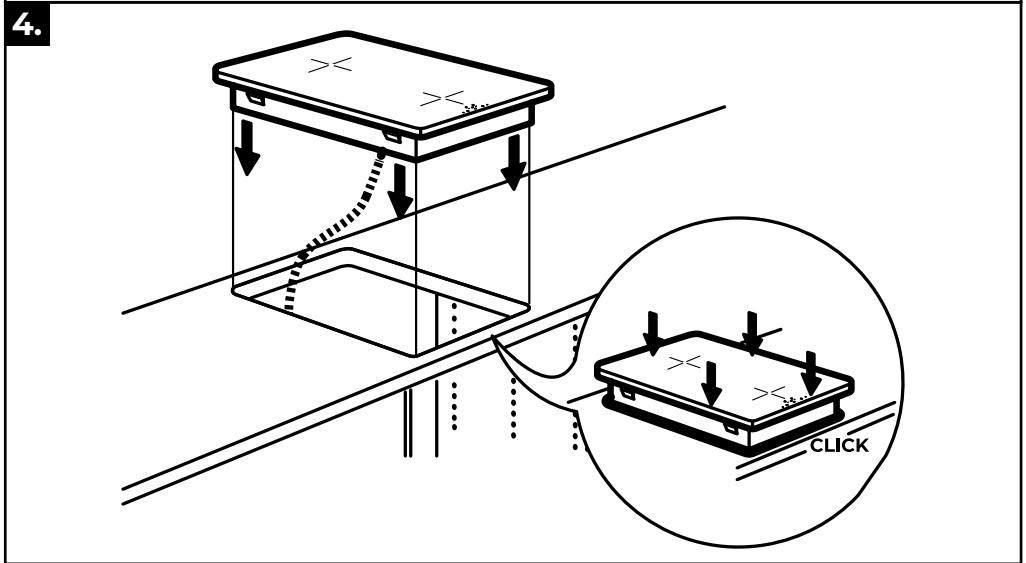
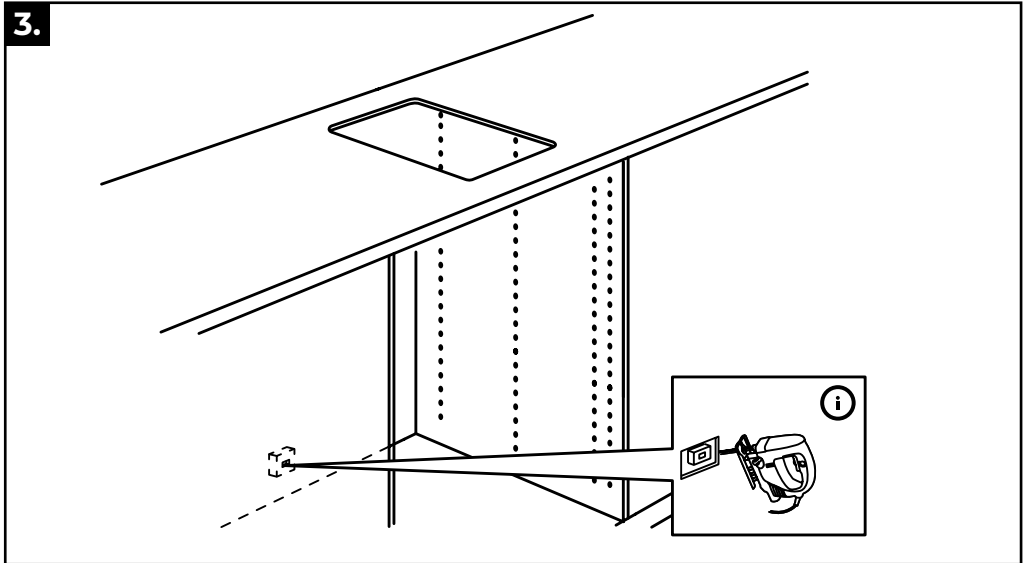


! LET OP!

- ◇ Het product moet worden geïnstalleerd door bevoegde elektriciens of gekwalificeerde technici. Voer de installatie nooit zelf uit.
- ◇ Het product mag niet direct boven een vaatwasser, koelkast, vriezer, wasmachine of droger worden geïnstalleerd, omdat vocht de elektronische componenten van het product kan beschadigen.
- ◇ Het product moet dusdanig worden geïnstalleerd dat een goede warmtestraling kan worden gegarandeerd om de betrouwbaarheid te garanderen.
- ◇ De wand en de geïnduceerde verwarmingszone op het aanrechtblad moeten bestand zijn tegen hitte.
- ◇ Om schade te voorkomen, moet het product hittebestendig zijn.

4.4 Monteren



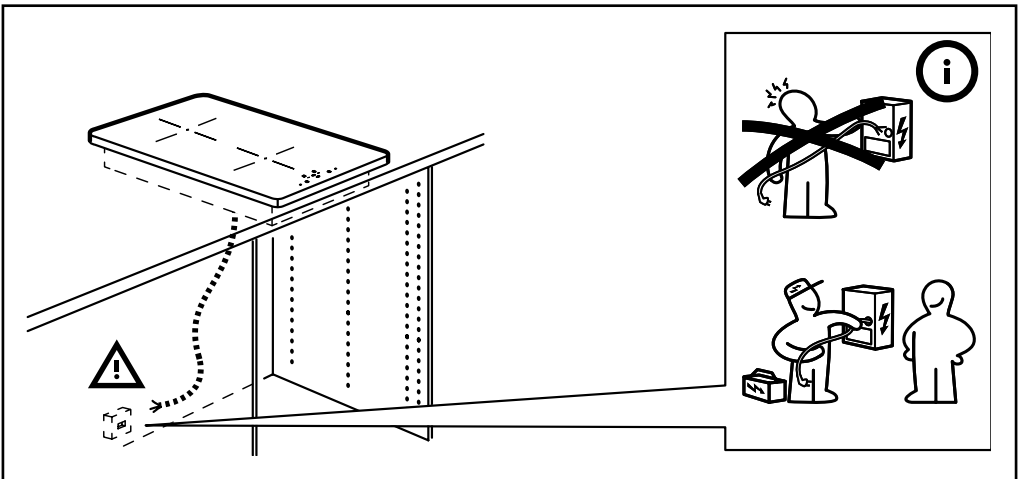


4.5 Aansluiten op het stopcontact

Controleer voordat je het product op het stopcontact aansluit de volgende zaken:

- Het stopcontact waar het product op wordt aangesloten, moet geschikt zijn voor het vermogen dat het product verbruikt.
- De spanning moet overeenkomen met de nominale waarde die is gespecificeerd in de kenmerken die in deze handleiding worden beschreven.

- Om het product op het stopcontact aan te sluiten, mag je geen adapters, verloopstukken of aftakkingen gebruiken, omdat deze apparaten heet kunnen worden en een brand kunnen veroorzaken.
- Het netsnoer van het product mag geen enkel deel of gebied raken waar het hoge temperaturen kan bereiken en moet zo worden geplaatst dat de temperatuur op geen enkel punt hoger wordt dan 75°C.
- Neem contact op met een bevoegd en gekwalificeerd elektricien voor een correcte elektrische installatie. Wijzigingen aan de elektrische installatie mogen alleen worden uitgevoerd door een erkende elektricien.
- De elektrische aansluiting van het product moet worden uitgevoerd volgens de geldende voorschriften en worden beveiligd door een enkelpolige magnetothermische of automatische schakelaar.
- De erkende installateur moet ervoor zorgen dat de juiste elektrische aansluiting is gemaakt en dat deze voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
- Het netsnoer mag niet gebogen of samengedrukt worden.
- Het netsnoer moet regelmatig worden gecontroleerd en mag alleen worden vervangen door bevoegde technici.
- De leverancier is niet verantwoordelijk voor ongevallen die het gevolg zijn van het gebruik van een product dat niet geaard is of van een foutieve aarding.
- Als het product is aangesloten op een stopcontact, moet het zo worden geïnstalleerd dat het stopcontact toegankelijk is.



5. PROBLEEMOPLOSSING

Als tijdens het gebruik van het product 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
Het product maakt geluid tijdens gebruik.	Wanneer je een 1 fasen kookplaat gebruikt, maakt deze meer geluid. Dit is omdat het product minder constant vermogen aankan. Hierdoor krijgt het product steeds een korte stoot aan vermogen. Dit hoor je door een afwisseling van een harder en zachter zoemend geluid. De boost-functie maakt bij elke fase geluid. Het product gebruikt hier het maximale vermogen, waardoor je een harder geluid hoort.	Dit is normaal.
Het product maakt een brommend geluid.	Dit komt doordat de metalen onderdelen in de bodem van de pan uit meerdere lagen bestaan die trillen. Dit is vaak het geval bij minder kwalitatieve pannen met een gelijmde bodem. Het verschilt van pan tot pan en vermindert vaak na enkele minuten.	Dit is normaal. Als je het geluid erg storend vindt kun je pannen kopen van een ander materiaal. Pannen van aluminium en gietijzer maken minder lawaai.
Het product maakt een zoemend geluid	Je hoort het geluid van het magnetische veld tussen de bodem van de pan en het product. De inductiestromen in het product veroorzaken trillingen in de bodem van de pan.	Dit is normaal. Het geluid verdwijnt wanneer je de pan van de kookzone afhaalt.
Het product maakt een knetterend geluid.	Dit geluid ontstaat als pannen uit verschillende materiaallagen bestaan. Het wordt veroorzaakt door trillingen in de aanraakvlakken van de verschillende materiaallagen. Het geluid hangt af van de kwaliteit van de pannen en het type voedsel dat je bereidt.	Dit is normaal.

<p>Het product maakt een fluitend geluid.</p>	<p>Dit geluid ontstaat bij pannen die bestaan uit verschillende materiaallagen. Je hoort dit geluid ook als je 2 aangrenzende kookzones tegelijkertijd op de maximale temperatuur gebruikt. Dit geluid treedt ook op wanneer pannen ouder worden of wanneer een pan kleiner is dan de diameter van de kookzone.</p>	<p>Dit is normaal. Dit geluid verdwijnt of is zachter als je het product op een lagere temperatuur instelt. Gebruik geen pannen die erg verouderd of te klein voor de kookzone zijn.</p>
<p>Het product maakt een blazend geluid.</p>	<p>In het product zit een interne koelventilator. De temperatuur in het product mag namelijk niet te hoog worden. Om deze reden is het product voorzien van een ventilator. Deze maakt meer of minder geluid bij verschillende standen. Nadat het product uitgeschakeld is, blijft de ventilator doorwerken tot de kookzone voldoende is afgekoeld.</p>	<p>Dit is normaal.</p>
<p>Het product maakt een tikkend geluid.</p>	<p>Er zit vocht onder de bodem van de pan.</p>	<p>Droog de bodem van de pan goed af.</p>
	<p>Je gebruikt het product op een laag vermogensniveau.</p>	<p>Dit is normaal. Je hoort de elektronica schakelen.</p>
	<p>Je gebruikt een verouderde pan.</p>	<p>Gebruik nieuwere pannen die geschikt zijn voor inductie koken.</p>
	<p>Er zit niet voldoende afstand tussen de pannen op de kookzones.</p>	<p>Zorg ervoor dat iedere pan in het midden van de kookzone is geplaatst.</p>
<p>Het product kan niet worden ingeschakeld.</p>	<p>Het product is niet correct aangesloten op een goed werkend stopcontact.</p>	<p>Zorg ervoor dat het product correct is aangesloten op een goed werkend stopcontact. Controleer of de elektriciteit in de rest van de woning naar behoren werkt. Zo niet, neem dan contact op met een elektricien.</p>

De aanraaktoetsen op het bedieningspaneel werken niet.	Het bedieningspaneel is vergrendeld.	Ontgrendel het bedieningspaneel door de instructies te volgen bij "3.14.2 Bedieningspaneel ontgrendelen".
De aanraaktoetsen op het bedieningspaneel werken niet naar behoren.	Er ligt vuil/vloeistof op de aanraaktoetsen of je gebruikt de punt van je vinger bij de aanraking.	Zorg ervoor dat het gebied op en rond het bedieningspaneel schoon en droog is. Gebruik het hele deel van je vingertop voor de aanraking.
Het oppervlak van de glasplaat is bekrast.	De pan heeft scherpe of rafelige randen. Je keukengerei of schoonmaakmiddelen zijn niet geschikt.	Gebruik een pan met een gladde bodem. Gebruik alleen keukengerei en schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor een inductiekookplaat.
De pan wordt langzaam of niet warm en op de display verschijnt  .	De pan is niet geschikt voor inductie, de bodem van de pan is te klein of de pan staat niet in het midden van de kookzone.	Gebruik een pan dat geschikt is voor inductie, met een bodem die groot genoeg is om gedetecteerd te worden en centreer het in de kookzone.
De display geeft storingscode E1 of E2 weer.	Bescherming tegen onderspanning (<85V) of overspanning (>285V).	Als de spanning op het stopcontact lager of hoger is dan gespecificeerd, raadpleeg dan een gekwalificeerde elektricien.
De display geeft storingscode E3 weer.	Storing in inductiespoel temperatuursensor.	Neem contact op met onze klantenservice.
De display geeft storingscode E4 weer.	Storing in IGBT-temperatuursensor.	Neem contact op met onze klantenservice.
De display geeft storingscode E5 weer.	Hoge temperatuur (>280°C) van de inductiespoel temperatuursensor.	Schakel het product uit en wacht tot het is afgekoeld.
De display geeft storingscode E6 weer.	Hoge temperatuur bij de IGBT-sensor.	Controleer of de ventilatie goed is en de ventilatoren niet worden geblokkeerd.

De display geeft storingscode ER weer.	Interne fout van de besturingscircuits.	Neem contact op met onze klantenservice.
De display geeft storingscode R weer.	Er ligt veel vloeistof op de aanraaktoetsen van het bedieningspaneel.	Zorg ervoor dat het gebied op en rond het bedieningspaneel schoon en droog is.

6. ONDERHOUD EN REINIGING

Reinig het product met een vochtige, schone doek en maak hem goed droog. Gebruik geen schuursponsjes of andere schurende reinigingsmiddelen om het oppervlak van het product schoon te maken, omdat deze krassen kunnen maken op het inductieglas.

6.1 Dagelijkse vervuiling van het glasoppervlak (vingerafdrukken, vlekken, voedsel, ongezoete vlekken)

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Gebruik een inductieplaatreiniger terwijl het oppervlak warm (maar niet heet!) is.
3. Reinig het product met een licht vochtige doek en droog het met een schone doek of papieren handdoek af.
4. Doe de stekker in het stopcontact.



LET OP!

- ◇ Als je de stroom loskoppelt, is er geen indicatie van een heet oppervlak, maar de kookzone is nog steeds heet!
- ◇ Gebruik speciale schuursponsjes voor inductiekookplaten.
- ◇ Gebruik geen agressieve, bijtende of schurende reinigingsmiddelen die de glasplaat kunnen beschadigen. Lees altijd het etiket om te zien of je reinigingsmiddel of schuurmiddel geschikt is voor een inductiekookplaat.
- ◇ Laat nooit residu achter op de glasplaat, het glas kan vlekken vormen.

6.2 Vervuiling door overgekookte, gesmolten, verbrande of suikerachtige vlekken op het glasoppervlak

Verwijder de vervuiling onmiddellijk met een schraper die geschikt is voor inductiekookplaten, maar wees voorzichtig met hete oppervlakken in de kookzone.

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Houd de schraper in een hoek van 30° en schraap het vuil naar een koel gedeelte van de glasplaat.
3. Veeg het vuil op met een keukenhanddoek of papieren handdoek.
4. Reinig het product met een licht vochtige doek en droog het met een schone doek of papieren handdoek af.
5. Doe de stekker in het stopcontact.

 **LET OP!**

- ◇ Verwijder vlekken van smeltend en suikerhoudend voedsel zo snel mogelijk. Als je het laat afkoelen op de glasplaat, kan het moeilijk zijn om het schoon te maken. Het kan zelfs het oppervlak van het product permanent beschadigen.
- ◇ Als de veiligheidsafdekking van de schrapper is verwijderd, wordt het blad van een schrapper scherp! Gebruik het met grote voorzichtigheid en veilig.
- ◇ Berg de schrapper altijd buiten bereik van kinderen op.

6.3 Vuil en gemorste vlekken op het bedieningspaneel

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Reinig het gebied op en rond het bedieningspaneel met een schone, licht vochtige spons of doek.
3. Droog het gebied op en rond het bedieningspaneel volledig af.
4. Doe de stekker in het stopcontact.

 **LET OP!**

- ◇ Gemorste vloeistof in het gebied van het bedieningspaneel kan ervoor zorgen dat het product in storing gaat en/of de aanraaktoetsen niet goed werken.
- ◇ Zorg ervoor dat je het gebied op en rond het bedieningspaneel grondig reinigt en droogt voordat je de stekker van het product in het stopcontact doet.

7. OPSLAG

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

8. 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.

8.1 Afvoeren



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 milieuvorschriften 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.

8.2 Elektrisch apparaat












Het symbool hiernaast met de doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat 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.

9. SYMBOLEN

In deze handleiding, op de verpakking en op het product worden de volgende waarschuwingen en symbolen gebruikt (indien van toepassing).

Symbol	Omschrijving
	Volg de instructies op in de handleiding en bewaar deze voor de toekomst.
	Een waarschuwing met dit symbool geeft een mogelijk gevaarlijke situatie aan die kan resulteren in ernstige schade en/of fatale letsel.
	Een opmerking bevat extra informatie dat van belang is voor het gebruik van het product.
	Een waarschuwing met dit symbool geeft een mogelijk gevaarlijke situatie aan die kan resulteren in lichte schade en/of matige letsel.
	Dit product voldoet aan de Europese Richtlijnen 2014/30/EC (EMC - Elektromagnetische Compatibiliteit).
	Geschikt om binnenshuis te gebruiken.
LVD	Dit product voldoet aan de 2014/35/EC (LVD - Laagspanningsrichtlijn) met betrekking tot laagspanningsbeveiliging.
	Dit product voldoet aan alle eisen en voorschriften conform richtlijn 2011/65/EU beter bekend als de RoHS-richtlijn (Restriction of Hazardous Substances). De richtlijn bevat voorschriften die het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektr(on)ische apparatuur beperken.
	Vrij van Bisfenol A (BPA).

	Veiligheidsklasse 2 stekker.
	Pas op: heet oppervlak!
	Waarschuwing! Gevaar door elektriciteit, risico op elektrische schokken!
	Wisselstroom (AC).
	Met zorg behandelen.
	Beschermen tegen vocht.
	Pas op: breekbaar.
	Niet snijden.
	Geen bescherming tegen water.

10. CE-CONFORMITEITSVERKLARING



Dit product voldoet aan alle eisen en voorschriften conform 2014/35/EU, de richtlijn 2014/30/EU en de richtlijn 2009/125/EC.

De volledige EU-conformiteitsverklaring is verkrijgbaar bij de leverancier.

11. DISCLAIMER

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

EN – User manual



FOREWORD

About this document

This manual contains all the information for correct, efficient and safe use of the product. Make sure you have fully read and understood the instructions in this manual before installing or using the product. Keep this manual for future use.

Original Instructions

This manual was originally written in Dutch. All other languages are translations of the original Dutch manual.

Service and warranty

If you need service or information regarding your product, please contact our customer service at service@kitchenbrothers.nl.

We provide a 2-year warranty on our products. Customer must be able to show proof of purchase when claiming warranty. Product defects must be reported to us within 2 years from the date of purchase. Please note that the warranty does not apply: for damage caused by improper use or repair; for parts subject to wear and tear; for defects known to the customer at the time of purchase; for defects caused by the customer's own fault, for damage caused by third parties.

TABLE OF CONTENTS

1. Introduction	37
1.1 Intended use	37
1.2 Product overview	37
1.3 Product specifications	38
1.4 Other features	38
1.5 Contents of package	39
1.6 Included accessories	39
2. Safety	39
2.1 General	39
2.2 Persons	41
2.3 Use	41
2.4 Electrical	42
3. Instructions for use	44
3.1 Suitable pan for induction	44
3.2 Shape of the pan	44
3.3 Protecting the glass plate	45
3.4 Empty pan or with a very thin bottom	45
3.5 Pan detection	45
3.6 Pan dimensions	45
3.7 Operation	46
3.8 Switching on single zone	46
3.9 Switching off single zone	47
3.10 Flex zone function	48
3.11 Turning on flex zone	48
3.12 Disconnecting flex zone	49
3.13 Turning off flexzone	49
3.14 Lock button/Child lock control panel	49
3.15 Timer function	50
3.16 Overheating protection	51
3.17 Automatic safety shutdown	51
3.18 Fans	51
3.19 Residual heat indicator	52
3.20 Tips	52
4. Instructions for installation	52
4.1 Preparation for installation	53
4.2 Before attaching the mounting brackets	56
4.3 Attaching the mounting brackets	56
4.4 Installation	57
4.5 Connecting to the power outlet	58
5. Troubleshooting	60
6. Maintenance and cleaning	63
6.1 Daily soiling of the glass surface (fingerprints, stains, food, unsweetened stains)	63
6.2 Soiling from overcooked, melted, burnt or sugary stains on the glass surface	63
6.3 Dirt and spills on the control panel	64
7. Storage	64
8. Disposal and recycle	64
8.1 Disposal	64
8.2 Electric appliance	65
9. Symbols	65
10. CE Declaration of Conformity	67
11. Disclaimer	67

1. INTRODUCTION

Thank you for choosing a KitchenBrothers product! Please always follow the instructions for safe usage.

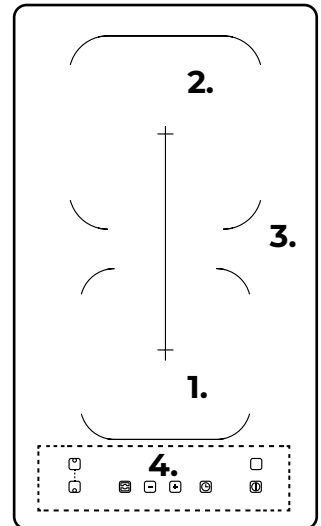
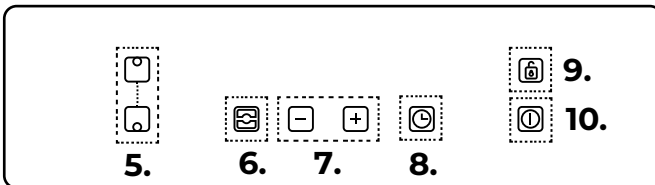
1.1 Intended use

An induction cooktop is designed for cooking or heating food in pots and pans that are induction-compatible. Induction cooktops 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 supplier is released from liability for any injury or damage caused by using the product beyond its intended use. Any modification of the product may affect your safety and warranty.

1.2 Product overview

1. Small cooking zone
2. Large cooking zone
3. Glass plate
4. Control panel
5. Cooking zone selection knob
6. Flex zone knob
7. Down/Up setting knob
8. Timer knob
9. Lock button/Child lock control panel
10. On/Off button



1.3 Product specifications

Dimension	30 x 52 x 5.8 cm
Weight	5 kg
Color	Black
Material	Ceramic glass, galvanized metal, copper and polyamide plastic
Cord length	1.5 m
Safety class	2
Type of plug	1-phase EU
Voltage	220-240V ≈
Frequency	50/60Hz
Power	Max. 3300W Small cooking zone: 1500W Large cooking zone: 1800W
Power consumption	3.3kWh
Max. sound level	±50dB
Operating temperature*	15 to 25°C
Operating humidity*	10 to 80%
Storage temperature*	15 to 25°C
Storage humidity*	10 to 80%
Overheating protection	Yes
Automatic shutdown	Yes, 30 seconds after the pan is removed from the cooking zone.
IP rating	IPX0
Model	Built-in
Number of power levels	9
Max. load weight	30 kg

*Recommended

1.4 Other features

- With 2 separate cooking zones.
- Possibility to link 2 cooking zones to make a larger cooking zone for e.g. a large pan, roasting pan or grill.
- Includes display and electronic touch controls.
- Timer function adjustable up to 99 minutes.
- Automatic detection of small and unsuitable pans for induction.
- Indication of residual heat.

1.5 Contents of package

When receiving your shipment, make sure that the contents are consistent with the packing list. Notify your distributor of any missing items. If the equipment appears to be damaged, file a claim immediately with the carrier and notify your distributor at once, giving a detailed description of any damage. Save the damaged parts and packing container to substantiate your claim.

KitchenBrothers Built-in induction hob - 30 cm - 2 zones/flex - Model KB4050 - EAN 8721055561125

1.6 Included accessories

- 1x User manual
- 1x Sponge strips
- 4x Stainless steel hangers
- 1x Plastic cover
- 4x Screws

2. SAFETY



Warning!

*Please ensure that the packaging is kept out of the reach of children!
Risk of suffocation!*

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

Always observe the following precautions when using 'the Built-in induction hob', hereinafter referred to as 'the product'.

2.1 General

- If this is your first time using the product, it is important to read the user manual and instructions carefully.
- If the product is malfunctioning, dropped or damaged, do not use the product and consult our customer service.
- Before each use, check the parts and accessories for damage or wear (cracks/breakage) that may adversely affect its operation and, if so, replace them with original or manufacturer-recommended parts and accessories.

- Do not use accessories not offered by the supplier. They may pose a danger to the user and damage the product.
- Use the product only for the purposes indicated in this user manual.
- Do not disassemble, repair or restore the product. Doing so may cause damage to the product. For your own safety, these parts should only be replaced by authorized service personnel. Always steer the product to a service center for repairs to prevent damage and personal injury.
- Be aware of the risks and consequences associated with improper use of the product. Misuse of the product may result in personal injury and damage to the product.
- Before first use, remove all packaging material and any packaging stickers.
- The outside of the product may become hot when the product is in use. So be alert when touching the outside!
- Do not place metal objects such as blades, forks, spoons and lids on the product, these can become hot. So be alert when touching these objects.
- Due to residual heat, the heating element remains hot after use. Do not touch the hot surface. This may result in personal injury.
- Do not store explosive substances such as aerosols containing flammable propellant near or in the product.
- The product is intended for domestic use only, and not: in staff kitchens, in stores, in offices and other work environments, by customers in hotels, motels and other residential environments, in bed & breakfast environments, on farms etc.
- Place the product at least 1.5 meters away from surrounding surfaces, especially combustible materials, such as textiles, bedding, curtains, plastic, electrical power carriers, wood, etc.
- Do not move the product if it is on or has not yet cooled down.
- Never completely cover the product with aluminum foil, plates or other objects. The accumulated heat may damage the product.
- Never leave objects or utensils on the product.
- Do not place or leave magnetizable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the product, as they may be affected by the electromagnetic field.
- After use, always switch off the cooking zones and the product as described in this manual (i.e. using the touch controls). Do not rely on the detection of non-induction cookware to turn off the cooking zones when you remove the pan.
- Do not use a steam cleaner to clean the product. This may cause damage to the product.
- Do not place heavy objects on the product. Do not drop heavy objects on the product.
- Do not lean on the product. Doing so may break the glass and result in personal injury and/or damage to the product.

- Always make sure the product is clean and dry before using it. Unattended cooking on a dirty, greasy or oiled induction plate can be dangerous and cause a fire.
- Never try to extinguish a flame with water, turn off the product and then cover the flame with a lid or flame blanket, for example.
- If the surface is cracked, turn off the product to avoid the risk of electric shock and do not touch it to avoid cutting the ceramic glass.
- The product is suitable for indoor use only. Do not use the product outdoors. Doing so may result in damage to the product.

2.2 Persons

- This product may be used by children 8 years of age and older, provided they are properly supervised and instructed in the safe use of the product and understand its potential hazards. Cleaning and maintenance of the product should not be performed by children unless they are over 8 years of age and supervised.
- The product may be used by people with physical or mental disabilities, provided they are properly supervised and informed on the safe use of the product and understand its possible dangers.
- Keep the product and cord out of the reach of children.
- To avoid electric shock, do not allow pets or small children to chew on the power cord.
- Do not allow children to play with the product. Use and store the product out of the reach of children.
- Place the product out of reach of pets and other animals.
- Do not leave children alone or unsupervised near the product when it is on. Older children can turn the product on and off under supervision or if they have been instructed in the safe use of the product and have understood the associated risks, provided the product is placed and installed in the normal operating position.
- This product complies with electrical and electromagnetic safety standards. However, people with pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) should consult their physician or implant manufacturer before using this device to ensure that their implants are not affected by the electromagnetic field. Failure to follow this advice could result in death or significant damage to your health.
- Do not place toys or products that attract children's attention on the product, children may climb on the product and seriously injure themselves.

2.3 Use

- Do not place the product near strong magnetic fields and avoid strong magnetic devices. The product may affect/attract objects that have a magnetic field such as radios, televisions, bank cards, etc. This may cause damage to your belongings.

- Do not use the product as a work surface or cutting board. The product may be accidentally turned on or still hot, which may cause objects to melt, become hot or catch fire. This may cause a fire hazard, electric shock, personal injury or damage to the product.
- Do not use the product near water or flammable liquids.
- Allow the product to cool completely before cleaning or storing it.
- Parts of the product become hot. Do not clean the product while it is still hot. Wait for the product to cool down before cleaning it.
- The product gets hot when it is on. Do not touch the hot surfaces. Do not use the product if you are sensitive to heat. Do not touch the hot parts of the product.
- Do not place the product on stoves, other cooktops or microwaves.
- Do not use the product if it is broken or cracked. If the surface of the product breaks or cracks, unplug the product and contact a qualified technician.
- Do not allow your body, clothing or anything other than the appropriate pan to come in contact with the induction glass until the surface has cooled.
- The handles of the pan may be hot to the touch. Make sure the handles of the pan do not protrude from other cooking zones that are on. Keep the handles out of the reach of children.
- Never use the product to heat or warm the room.
- Do not use pots, pans or saucepans with ragged edges or drag them across the surface of the induction glass, as this may scratch the glass.
- Do not use scouring pads or other abrasive cleaners to clean the surface of the product, as these can scratch the induction glass.
- Be careful when deep-frying because oil and fat get hot very quickly, especially if you use the Turbo function. At extremely high temperatures, oil and fat spontaneously ignite, posing a serious fire hazard.

2.4 Electrical

- If the power fails during use, turn off the product immediately and unplug the product.
- If the surface of the product is cracked, turn off the product to avoid electric shock.
- Check both power cord and plug regularly for signs of damage or wear, and if there is any, do not use the product and have the power cord and/or plug replaced or repaired by authorized service personnel.
- Do not immerse the product, power cord or plug in water. If water does get inside or on the product, turn the product off immediately and contact our customer service department.
- Use and store the product so that the cables cannot be damaged.
- To avoid electric shock, do not use the product if you suspect the power cord or plug is damaged. A damaged power cord or plug should be repaired or replaced by a professional (an authorized distributor).

- Do not unplug the product by pulling the power cord. This may cause fire or electric shock.
- If black smoke comes out of the product, unplug the product immediately. Wait until the smoke is gone before removing the contents of the product and contact our customer service department.
- Do not leave the cable(s) hanging over the edge of a table or countertop.
- Do not place the cable(s) on hot surfaces or near oil.
- Do not tuck the cable(s) under rugs or blankets. Never lay the cable(s) in a walkway.
- Do not move the product by pulling the cord or twist the cord.
- Before connecting the product, make sure that the mains voltage indicated on the rating plate matches that of your mains supply.
- Make sure you do not trip over the cord(s) and that the cord(s) are not kinked, twisted, or stuck.
- Do not use an extension cord. Make sure the product is plugged into a grounded outlet to which no other appliances are connected.
- The product is not suitable to be operated via an external timer or a separate remote control.
- The product should only be connected to a grounded 220-240V outlet.
- Never leave the product unattended when in use. If oil overheats, it may cause smoke and spills that may ignite.
- Do not move the product when it is on. Always turn off the product before moving or cleaning it.
- Turn off and unplug the product when you are not using or cleaning the product. Allow the product to cool completely before cleaning the product.
- Never use the product as a work or storage surface.

3. INSTRUCTIONS FOR USE

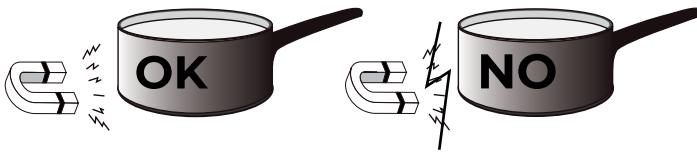
3.1 Suitable pan for induction

 **ATTENTION!**

◇ Never use a pan made of normal stainless steel, glass, clay, copper or aluminum.

A suitable pan for induction cooking is one made of ferromagnetic material. A suitable pan is made of enameled steel, cast iron or special stainless steel induction pans. To determine if a pan is suitable for induction cooking, check to see if it is attracted by a magnet.

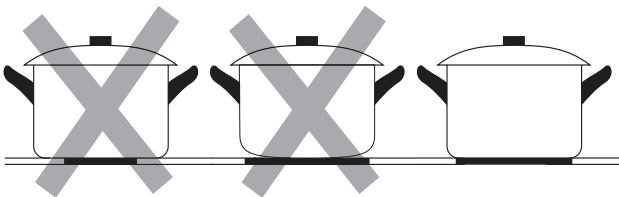
There are other types of pans whose bottoms are not fully ferromagnetic. Before use, check the diameter of the bottom and/or this pan will be detected by the induction cooktop.



Use only a pan with the induction symbol as shown in the image or enamel pans.



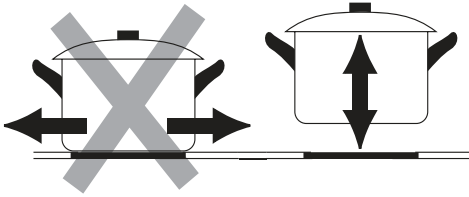
3.2 Shape of the pan



Pay particular attention to the shape of the bottom, as it must be completely flat. Do not use a pan with ragged edges or a curved bottom.

Make sure the bottom of the pan is smooth, lies flat against the glass and is the same size as the cooking zone. Use a pan with a diameter the same size as the image for the selected cooking zone. Using a skillet will use slightly more energy at maximum efficiency. If you use a smaller pan, efficiency may be lower than expected. Always place the pan in the center of the cooking zone. The bottom of a pan can affect heat distribution and thus the cooking result.

3.3 Protecting the glass plate




Always lift the pan off the glass, do not slide it, as this may scratch the glass.

3.4 Empty pan or with a very thin bottom

Never place an empty pan on the product when you want to turn it on, this may cause the pan to overheat and damage the glass plate or the product itself. If the bottom of the pan is very thin, it may also overheat, do not use this type of pan.

3.5 Pan detection

The product has a minimum cooking zone detection limit that differs for each cooking zone. Therefore, do not use a pan whose bottom is smaller than the specified diameter. If you switch on the product without a pan, with a pan with a lower bottom than specified or with a hob that is not suitable for induction, the product will not work. The display will then show . 

3.6 Pan dimensions

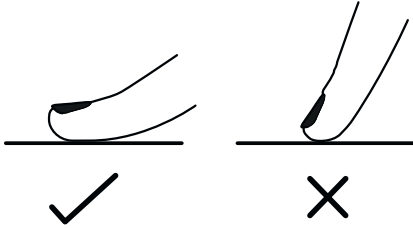
The cooking zones have a minimum and maximum diameter and are automatically adjusted to the diameter of the pan. However, the bottom of the pan must have a minimum diameter according to the corresponding cooking zone. To get the best efficiency of the product, place the bottom of the pan in the center of the cooking zone.

The recommended diameter for using a pan is a minimum of 8 cm and a maximum of 20 cm.

i Note

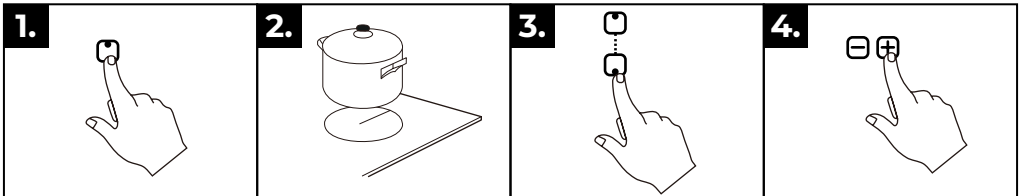
- ◇ It is possible to use a pan larger than the cooking zone. However, for best results, it is recommended to use a pan with the same diameter as the cooking zones.

3.7 Operation



The controls respond to touch, so no pressure is needed. Use the whole part of the fingertip, not just the tip. You will hear a beep each time a touch is detected. Always make sure the buttons are clean and dry and that no objects (e.g., utensils or cloth) are on them. Even a thin layer of water can make operation difficult.

3.8 Switching on single zone



1. Touch the power button for about 3 seconds until the product is turned on. When the product is turned on, a beep will sound, the power indicators will light, and the display will show “- -” to indicate that the product is turned on and in standby mode.
2. Place an appropriate pan on the selected cooking zone. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
3. Touch the selection knob corresponding to the selected cooking zone. The display will flash the default power level “5”.
4. Adjust the power level by touching the “+” and “-”.

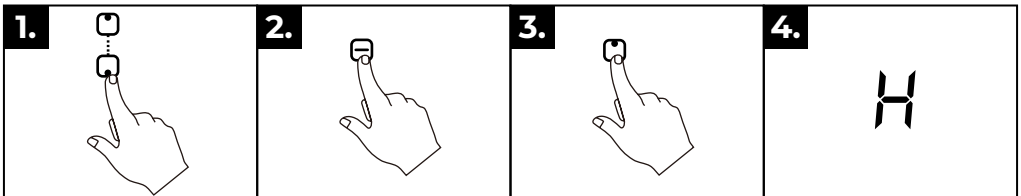
i Note

- ◇ Level 1 is the minimum and 9 is the maximum power level.
- ◇ The power level of a cooking zone can be adjusted at any time during cooking. To do this, select the desired cooking zone and when the power indicator numbers begin to flash, adjust the power level using the "+" and "-".
- ◇ If the display indicator is flashing, it means:
 - ◇ that you have not placed the pan on the correct cooking zone,
 - ◇ that the pan you are using is not suitable for induction cooking,
 - ◇ that the pan has too small a base or is not properly centered on the cooking zone.
- ◇ The cooking zone is heated only if there is a suitable pan on the cooking zone.
- ◇ The display switches off automatically after 2 minutes if no suitable pan is placed on the cooking zone.

3.9 Switching off single zone

! ATTENTION!

- ◇ The cooking zone has not cooled down immediately after being switched off! Be careful with the hot surfaces!



1. Touch the cooking zone you want to turn off.
2. Set the power level to "0" by touching the "-".
3. Touch the power button for about 3 seconds until the product is turned off. When the product is turned off, a beep will sound.
4. The symbol "H" on the display indicates which cooking zone is hot to a temperature above 60°C. This indication disappears when the surface has cooled to a safe temperature. You can use this as an energy-saving function by using the cooking zone that is still hot to heat up/keep a pan warm.

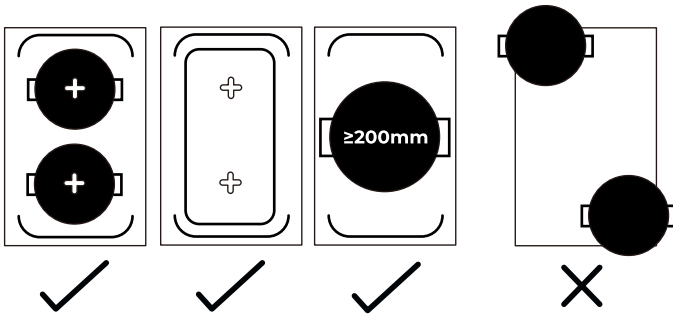
3.10 Flex zone function

The flex zone can be used as a single zone or as two different zones, depending on your cooking needs.

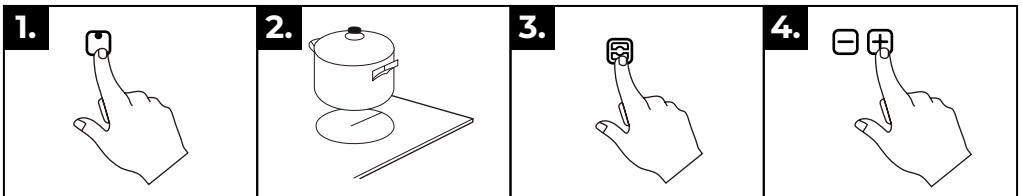
The flexzone consists of two independent cooking zones that can be controlled separately. When you want to use the product as a single zone, you can move the pan from one cooking zone to the other within the flexzone. The power level of the cooking zone where the pan was originally placed remains the same and the area not covered by the pan is not heated.

⚠ ATTENTION!

◇ Make sure you place the pan in the center of the cooking zone. In the case of a large, oval, rectangular and oblong pan, make sure that the pan is placed centered on the cooking zone that covers both crosses. Examples of good and bad pan placement:



3.11 Turning on flex zone

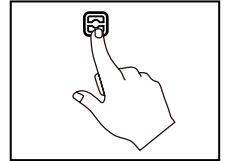


1. Touch the power button for about 3 seconds until the product is turned on. When the product is turned on, a beep will sound, the power indicators will light and the display will show " - - - " to indicate that the product is turned on and in standby mode.
2. Place a suitable pan on the flex zone. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

3. Touch the flexzone button to link adjacent cooking zones. The display will flash the default power level "5".
4. Adjust the power level by touching the "+" and "-". The set power level is automatically applied to both cooking zones.

3.12 Disconnecting flex zone

1. Touch the flex zone button to disconnect the cooking zones. Both zones can now be used separately again.
2. See 3.8 for instructions on how to use a single zone and 3.9 on how to deactivate a single zone.

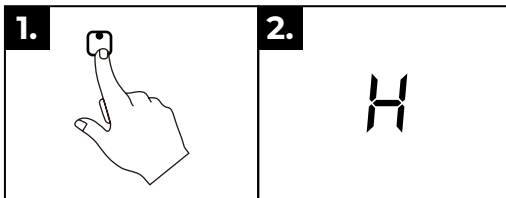


3.13 Turning off flexzone



ATTENTION!

- ◇ The cooking zone has not cooled down immediately after being switched off! Be careful with the hot surfaces!



1. Touch the power button for about 3 seconds until the product is turned off. When the product is turned off, a beep sounds, the power indicators and the display go out.
2. The symbol "H" on the display indicates which cooking zone is hot to a temperature above 60°C. This indication disappears when the surface has cooled to a safe temperature. You can use this as an energy-saving feature by using the cooking zone that is still hot to heat up/keep a pan warm.

3.14 Lock button/Child lock control panel

You can lock the control panel to prevent unintended use (for example, children accidentally turning on the cooking zones).

When the control panel is locked, all buttons remain disabled except the lock button.



3.14.1 Locking the control panel

1. Touch the lock button.
2. When the lock button lights up and "Lo" is displayed, the control panel is locked.

3.14.2 Unlocking the control panel

1. Touch the lock button.
2. When the lock button is extinguished, the control panel is unlocked.

3.15 Timer function

The timer switches off the selected cooking zone and alerts with "beeps" after the preset time has elapsed. The timer can be set up to a maximum time of 99 minutes.

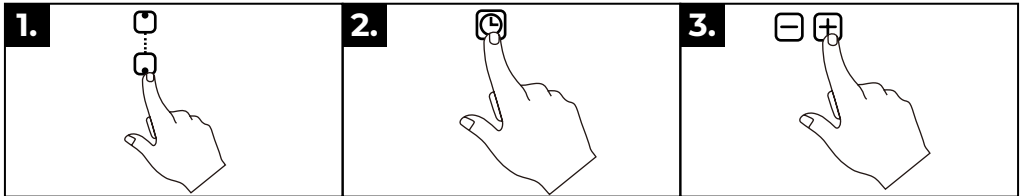
The desired timer time is set when the timer starts counting down to 0. Upon reaching 0 minutes, the cooking zone automatically turns off. An indicator light flashes next to the cooking zone for which a timer has been set.

The cooking zone not set with the timer continues to operate as it was previously turned on.

Note

◇ The timer function can only be used when the cooking zone is switched on.

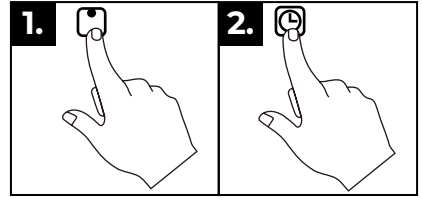
3.15.1 Setting the timer



1. Touch the selection button of the cooking zone for which you want to set the timer.
2. Touch the timer button. The display will show the timer time. The default is 30, which represents 30 minutes.
3. Set the desired time by touching the "+" and "-". If the set time exceeds 99 minutes, the timer automatically returns to 0 minutes.

3.15.2 Canceling the timer

1. Touch the selection button of the cooking zone for which you want to cancel the timer.
2. Touch the timer button to turn off the timer indication at the cooking zone.



3.15.3 Changing the timer

If you want to change the time for automatic shutdown after you set the timer, you must start at step 1 at "3.15.1 Setting the timer".

3.16 Overheating protection

There is a temperature sensor inside the product that constantly monitors the operating temperature. When the temperature becomes too high and the built-in fans cannot reduce the temperature, the product automatically stops working.

3.17 Automatic safety shutdown

The product has a safety system built into the product to ensure that it automatically shuts down to ensure safety. The system automatically turns off after 120 minutes if you forget to turn off the product and do not touch any buttons. Also, when the pan is removed, the product stops heating after 30 seconds.

ATTENTION!

◇ People with pacemakers should consult their physician before using this product.

3.18 Fans

There is a fan inside the product to keep the temperature inside the product stable.

Every time the product is turned on and the power or temperature is adjusted, the fan will also run. When the product is turned off, the fan stays on and automatically turns off when the product is cool enough.

When using the product on a worktop, never place kitchen towels, towels or other objects near the product that may block the ventilation holes, as this will prevent proper ventilation and cause the circuits to overheat, compromising the safety.

 **Note**

◇ Remember that the fan runs long enough to cool down the product after you turn it on. This is normal and does not indicate a malfunction.

3.19 Residual heat indicator

The product is equipped with a residual heat indicator for each cooking zone. These indicators warn you when cooking zones are still hot.

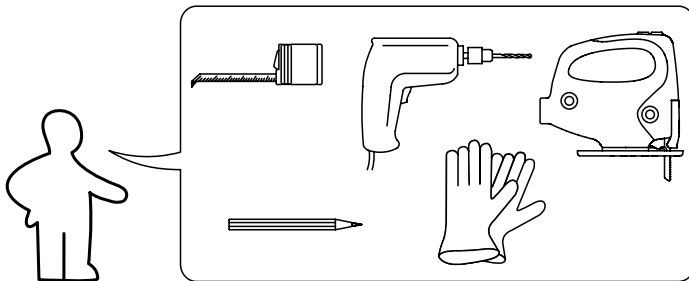
If **H** appears on the display, the cooking zone is still hot. If a particular cooking zone's residual heat indicator is on, that zone can be used to keep a dish warm or melt butter, for example. When the cooking zone cools down, the display turns off.

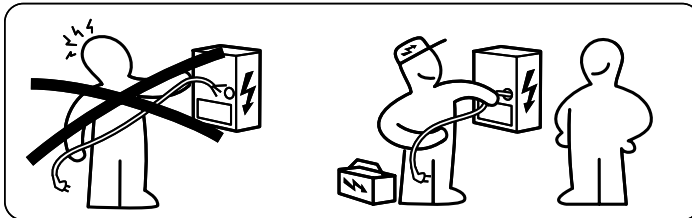
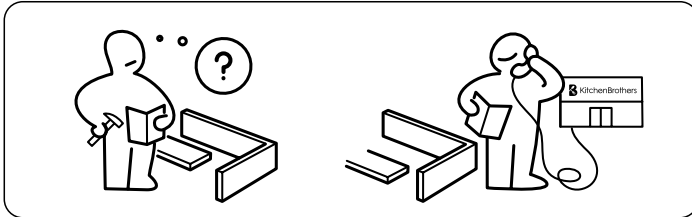
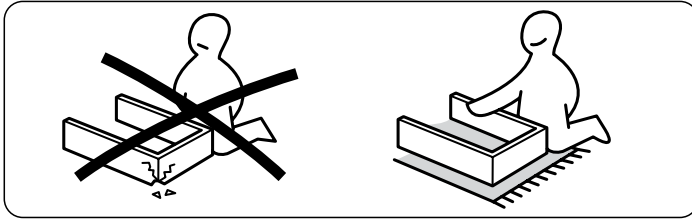
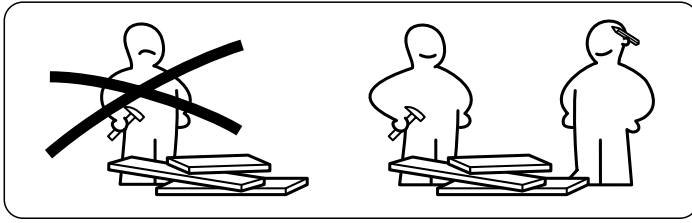
3.20 Tips

- Reduce the power when the food is cooking.
- Using a lid reduces cooking time and saves energy by retaining heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking time.
- Start cooking on high power and reduce the power when the food is heated.
- Use pans whose bottom width equals that of the cooking zone.
- Use only pans with a flat bottom.
- If possible, leave the lid on the pan while cooking.
- Use a pressure cooker to save energy and time.
- Place the pan in the center of the cooking zone.

4. INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

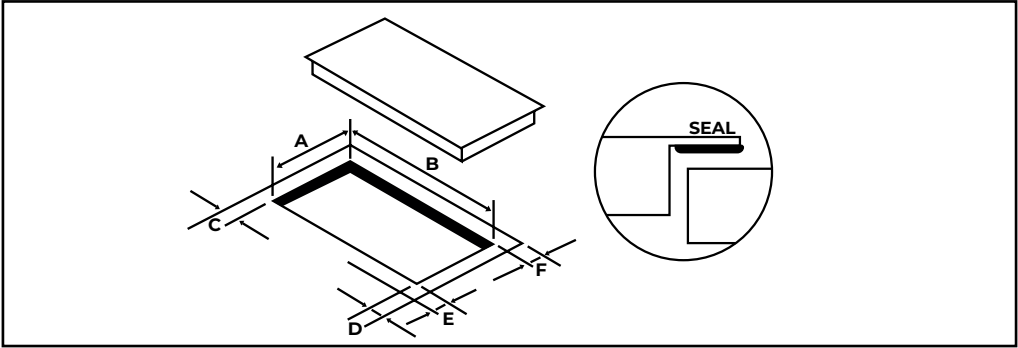
4.1 Preparation for installation



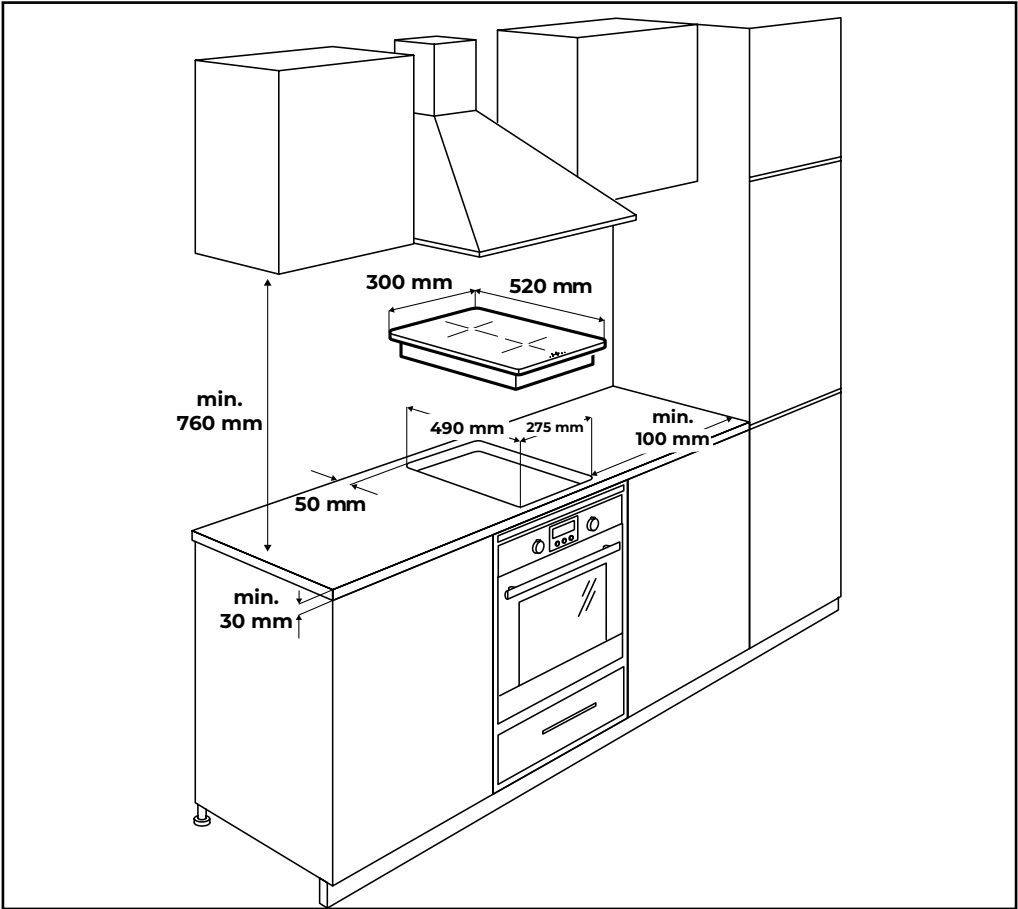


Drill or cut a hole in the worktop based on the following suggestions:

- Around the hole, at least 5 cm must remain free of obstacles (furniture, electrical appliances, etc.).
- The thickness of the worktop must be at least 30 mm.
- Choose heat-resistant worktop material to prevent distortion due to heat radiation from the induction cooktop.

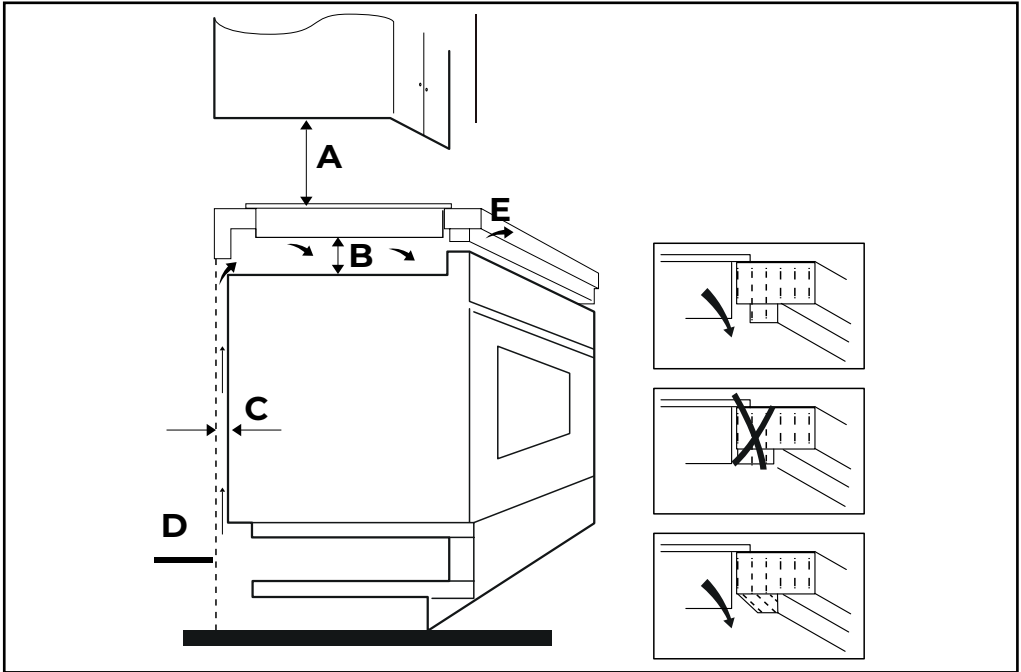


A	B	C	D	E	F
275 mm	490 mm	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm



Note

- ◇ The safety distance between the induction cooktop and the cabinet or hood above the induction cooktop must be at least 760 mm.



A	B	C	D	E
275 mm	490 mm	50 mm	50 mm	50 mm

Before installing the product, check the following items:

- The countertop surface is smooth and flat and there are no structural elements that obstruct the required space.
- The product is made of heat-resistant material.
- If the product is installed over an oven, that the oven has a built-in cooling fan.
- The installation complies with all authorization requirements and applicable standards and regulations.
- Electrical installation complies with local safety rules and regulations and includes a suitable isolating switch or circuit breaker that provides complete disconnection from the electrical grid.
- The isolating switch or circuit breaker is suitable and provides an air gap of 3 mm on all poles (or on all active phase conductors if local wiring regulations permit this variation of requirements).

- The isolating switch or circuit breaker is readily accessible to the user.
- The power cord is not accessible through a drawer or drawer door.
- If in doubt about installation, consult a qualified electrician or local authorities about installation and bylaws.
- Use easy-to-clean, heat-resistant finishes (such as ceramic tile) for the wall surfaces around the countertop.
- Sufficient fresh air flows from outside the countertop to the underside of the countertop.
- If the product is installed over a drawer or cabinet space, a thermal barrier is installed under the base of the product.

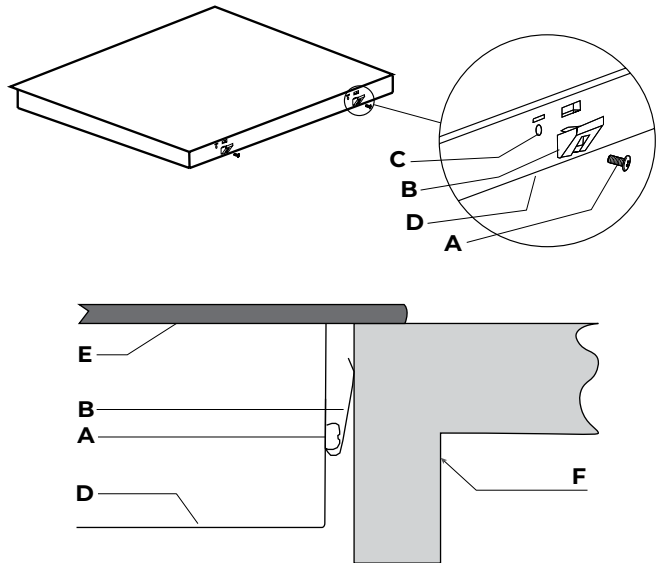
4.2 Before attaching the mounting brackets

1. Place the product on a stable and smooth surface. For example, you can use the packaging.
2. Do not apply force to the controls protruding from the product.

4.3 Attaching the mounting brackets

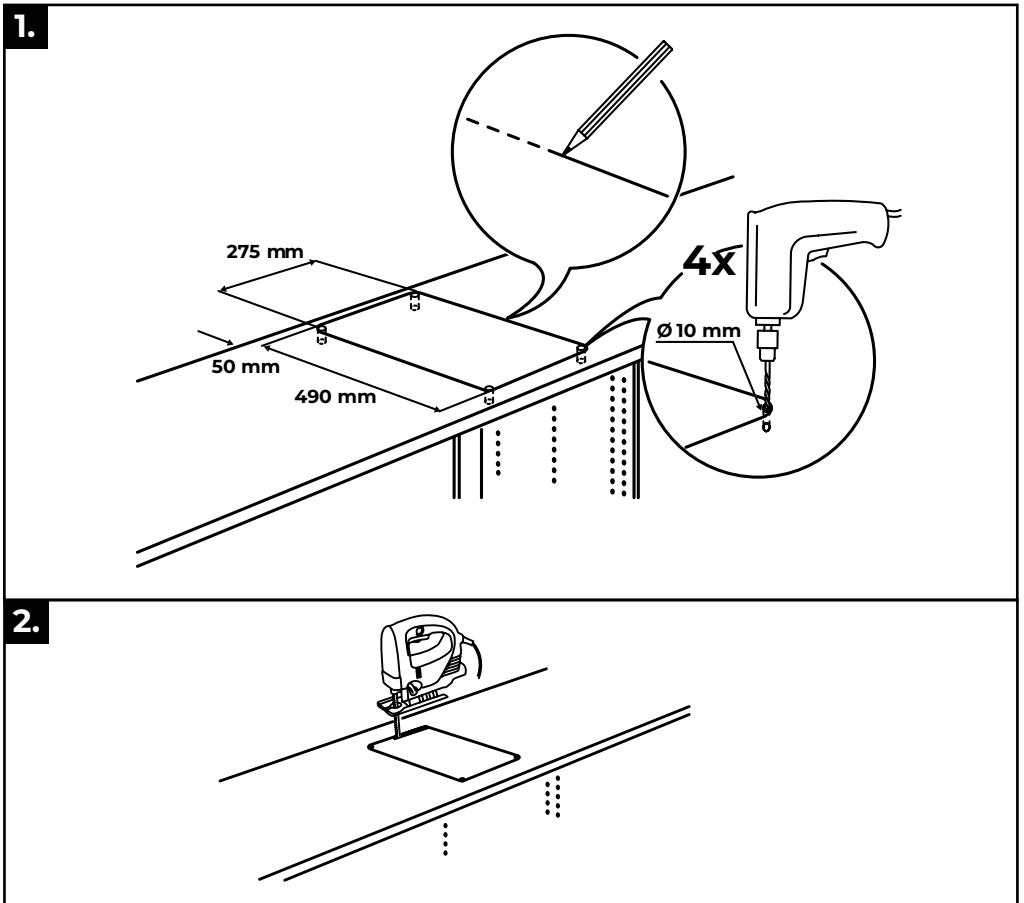
To mount the product on the countertop, you must first install the mounting brackets. Use the screws provided for this purpose. Do not use other screws as they may damage the inside of the product.

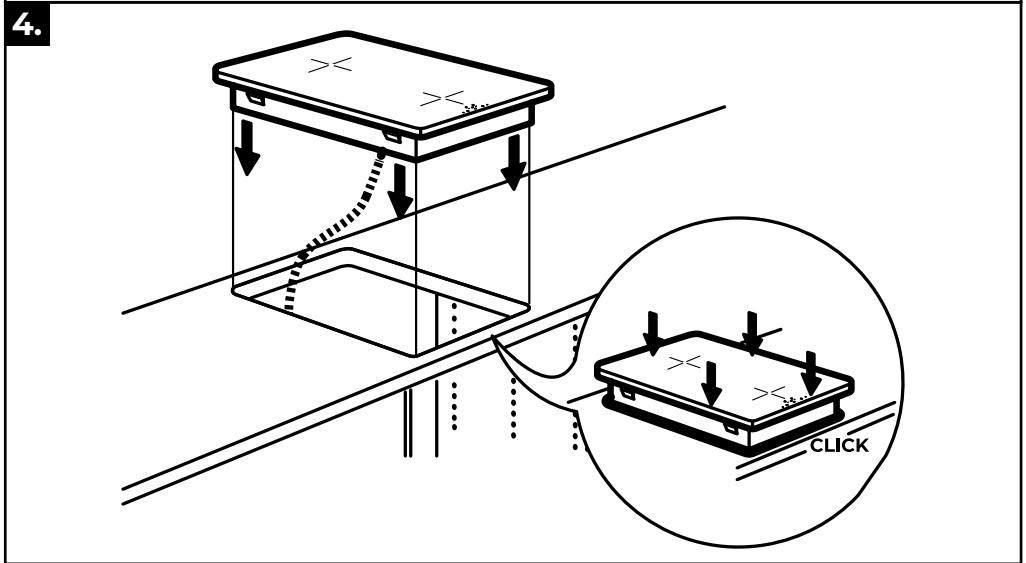
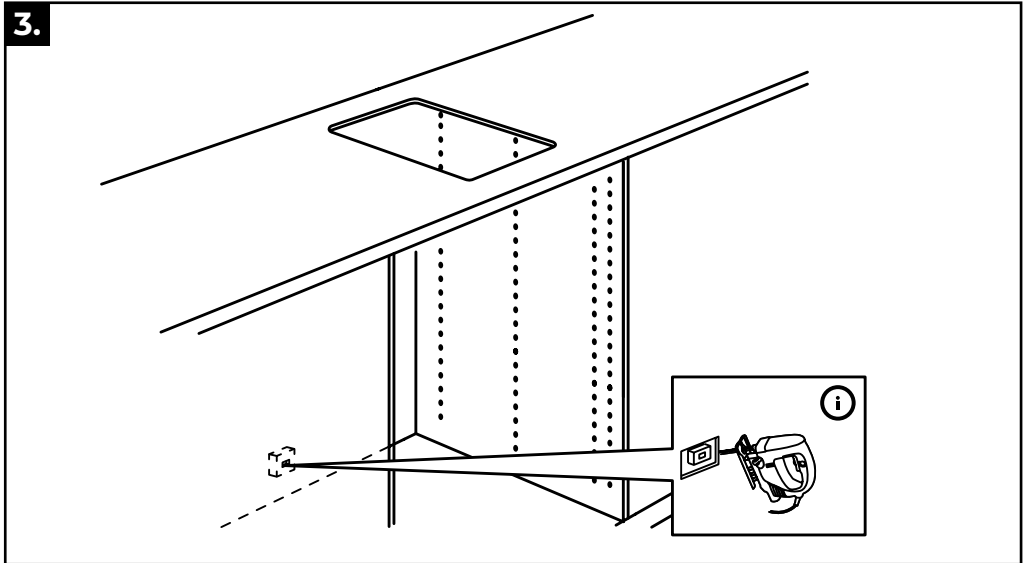
- A. Screw ST3 5x8
- B. Mounting bracket
- C. Screw hole
- D. Bottom
- E. Glass plate
- F. Countertop



! ATTENTION!

- ◇ The product must be installed by licensed electricians or qualified technicians. Never perform the installation yourself.
- ◇ The product should not be installed directly over a dishwasher, refrigerator, freezer, washing machine or dryer, as moisture may damage the product's electronic components.
- ◇ The product must be installed in such a way that proper heat radiation can be guaranteed to ensure reliability.
- ◇ The wall and induced heating zone on the countertop must be heat resistant.
- ◇ To prevent damage, the product must be heat resistant.

4.4 Installation

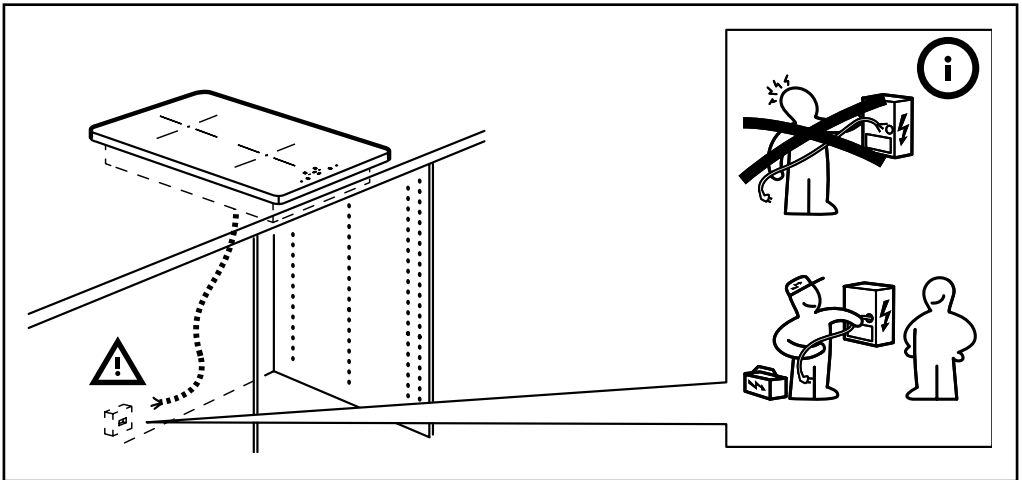


4.5 Connecting to the power outlet

Before connecting the product to the power outlet, check the following:

- The outlet to which the product is connected must be suitable for the power the product consumes.
- The voltage must match the rating specified in the features described in this user manual.

- To connect the product to the power outlet, do not use adapters, reducers or branches, as these devices can become hot and cause a fire.
- The product's power cord must not touch any part or area where it can reach high temperatures and must be positioned so that the temperature does not exceed 75°C at any point.
- Contact a licensed and qualified electrician for proper electrical installation. Changes to the electrical installation should only be made by a licensed electrician.
- The electrical connection of the product must be made according to the regulations in force and protected by a single-pole magnetothermal or automatic switch.
- The licensed installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- The power cord must not be bent or compressed.
- The power cord must be checked regularly and must only be replaced by authorized technicians.
- The supplier is not responsible for accidents resulting from the use of a product that is not grounded or from incorrect grounding.
- If the product is connected to an electrical outlet, it must be installed so that the outlet is accessible.




5. TROUBLESHOOTING

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

Problem	Cause	Solution
The product makes noise during operation.	When you use a 1-phase cooktop, it makes more noise. This is because the product can handle less constant power. As a result, the product gets short bursts of power each time. You can hear this by an alternation of a louder and softer buzzing sound. The boost function makes noise at each stage. The product uses the maximum power here, so you hear a louder sound.	This is normal.
The product makes a humming sound.	This is because the metal parts in the bottom of the pan consist of multiple layers that vibrate. This is often the case with lower-quality pans with bonded bottoms. It varies from pan to pan and often diminishes after a few minutes.	This is normal. If you find the noise very disturbing, you can buy pans made of a different material. Pans made of aluminum and cast iron make less noise.
The product makes a buzzing sound.	You can hear the sound of the magnetic field between the bottom of the pan and the product. The induction currents in the product cause vibrations in the bottom of the pan.	This is normal. The noise disappears when you remove the pan from the cooking zone.
The product makes a crackling sound.	This sound occurs when pans consist of different material layers. It is caused by vibrations in the touch surfaces of the different material layers. The sound depends on the quality of the pans and the type of food you are cooking.	This is normal.

<p>The product makes a whistling sound.</p>	<p>This sound occurs with pans made of different material layers. You also hear this sound when you use 2 adjacent cooking zones at the maximum temperature at the same time. This sound also occurs when pans get older or when a pan is smaller than the diameter of the cooking zone.</p>	<p>This is normal. This noise disappears or is softer when you set the product to a lower temperature. Do not use pans that are very outdated or too small for the cooking zone.</p>
<p>The product makes a blowing sound.</p>	<p>There is an internal cooling fan in the product. This is because the temperature inside the product should not get too high. For this reason, the product is equipped with a fan. This makes more or less noise at different settings. After the product is turned off, the fan continues to work until the cooking zone has cooled down sufficiently.</p>	<p>This is normal.</p>
<p>The product makes a ticking sound.</p>	<p>There is moisture under the bottom of the pan.</p>	<p>Dry the bottom of the pan thoroughly.</p>
	<p>You are using the product at a low power level.</p>	<p>This is normal. You will hear the electronics switching.</p>
	<p>You are using an outdated pan.</p>	<p>Use newer pans that are suitable for induction cooking.</p>
	<p>There is not enough distance between the pans on the cooking zones.</p>	<p>Make sure each pan is placed in the center of the cooking zone.</p>
<p>The product cannot be turned on.</p>	<p>The product is not properly connected to a properly functioning electrical outlet.</p>	<p>Make sure the product is correctly plugged into a properly working outlet. Check that the electricity in the rest of the house is working properly. If not, contact an electrician.</p>

The touch buttons on the control panel do not work.	The control panel is locked.	Unlock the control panel by following the instructions at "3.14.2 Unlocking the Control Panel."
The touch buttons on the control panel are not working properly.	There is dirt/liquid on the touch buttons or you are using the tip of your finger when touching.	Make sure the area on and around the control panel is clean and dry. Use the whole part of your fingertip for touching.
The surface of the glass pan is scratched.	The pan has sharp or ragged edges. Your utensils or cleaning products are not suitable.	Use a pan with a smooth bottom. Use only utensils and cleaners suitable for an induction cooktop.
The pan heats up slowly or not at all and the display shows  .	The pan is not suitable for induction, the bottom of the pan is too small or the pan is not in the center of the cooking zone.	Use a pan suitable for induction, with a bottom large enough to be detected, and center it in the cooking zone.
The display shows fault code E1 or E2.	Protection against undervoltage (<85V) or overvoltage (>285V).	If the voltage at the outlet is lower or higher than specified, consult a qualified electrician.
The display shows fault code E3.	Malfunction in induction coil temperature sensor.	Contact our customer service department.
The display shows fault code E4.	Malfunction in IGBT temperature sensor.	Contact our customer service department.
The display shows fault code E5.	High temperature (>280°C) of induction coil temperature sensor.	Turn off the product and wait for it to cool down.
The display shows fault code E6.	High temperature at IGBT sensor.	Check that ventilation is proper and fans are not blocked.
The display shows fault code ER.	Internal fault of control circuits.	Contact our customer service department.

The display shows fault code R.	There is a lot of liquid on the touch buttons of the control panel.	Make sure the area on and around the control panel is clean and dry.
---------------------------------	---	--

6. MAINTENANCE AND CLEANING

Clean the product with a damp, clean cloth and dry it thoroughly. Do not use scouring pads or other abrasive cleaners to clean the surface of the product, as they may scratch the induction glass.

6.1 Daily soiling of the glass surface (fingerprints, stains, food, unsweetened stains)

1. Unplug the power cord.
2. Use an induction plate cleaner while the surface is warm (but not hot!).
3. Clean with a slightly damp cloth and dry with a clean cloth or paper towel.
4. Plug in the power cord.



ATTENTION!

- ◇ When you disconnect the power, there is no indication of a hot surface, but the cooking zone is still hot!
- ◇ Use special scouring pads for induction cooktops.
- ◇ Do not use harsh, caustic or abrasive cleaners that can damage the glass plate. Always read the label to see if your cleaner or abrasive is suitable for an induction cooktop.
- ◇ Never leave residue on the glass plate; the glass may stain.

6.2 Soiling from overcooked, melted, burnt or sugary stains on the glass surface

Remove the soiling immediately with a scraper suitable for induction hobs, but be careful with hot surfaces in the cooking zone.

1. Unplug the power cord.
2. Hold the scraper at a 30° angle and scrape the dirt to a cool area of the glass plate.
3. Wipe up the dirt with a kitchen towel or paper towel.
4. Clean the product with a slightly damp cloth and dry with a clean cloth or paper towel.
5. Plug in the power cord.

 **ATTENTION!**

- ◇ Remove stains from melting and sugary foods as soon as possible. If you let it cool on the glass plate, it may be difficult to clean. It may even permanently damage the surface of the product.
- ◇ If the safety cover of the scraper is removed, the blade of a scraper becomes sharp! Use it with great caution and safely.
- ◇ Always store the scraper out of reach of children.

6.3 Dirt and spills on the control panel

1. Unplug the power cord.
2. Clean the area on and around the control panel with a clean, slightly damp sponge or cloth.
3. Completely dry the area on and around the control panel.
4. Plug in the power cord.

 **ATTENTION!**

- ◇ Spilled liquid in the control panel area may cause the product to malfunction and/or the touch buttons to malfunction.
- ◇ Be sure to thoroughly clean and dry the area on and around the control panel before plugging in the product.

7. STORAGE

Store the product in a clean and dry place. Do not store the product in extreme high or extreme low temperatures.

8. DISPOSAL AND RECYCLE

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

8.1 Disposal



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 local council. Pay attention to the symbols on the different packaging materials and - if necessary - dispose of them separately. The packaging materials are marked with letters and numbers: 1-7: plastic, 20-22: paper and cardboard, 80-98 composite materials.

8.2 Electric appliance






















The symbol shown here with the crossed-out garbage can indicates that this product is subject to European Directive (EU) 2012/19/EU. This directive states that at the end of its service life, you must not dispose of this product with normal household waste, but hand it in at a government designated collection point for recycling.

9. SYMBOLS

The following warnings and symbols are used in this manual, on the packaging and on the product (where applicable).

Symbol	Description
	Follow the instructions in the user manual and keep it for future reference.
	A warning with this symbol indicates a potentially hazardous situation that could result in serious damage and/or fatal injury.
	A note contains additional information relevant to the use of the product.
	A warning with this symbol indicates a potentially hazardous situation that may result in minor damage and/or moderate injury.
	This product complies with European Directives 2014/30/EC (EMC - Electromagnetic Compatibility).
	Suitable for indoor use.
LVD	This product complies with 2014/35/EC (LVD - Low Voltage Directive) with regard to low voltage protection.
 RoHS	This product complies with all requirements and regulations in accordance with Directive 2011/65/EU better known as the RoHS (Restriction of Hazardous Substances) Directive. The directive contains regulations limiting the use of hazardous substances in electrical(on)ish equipment.
	Free of Bisphenol A (BPA).

	Safety class 2 plug.
	Caution: hot surface!
	Warning! Electrical danger, risk of electric shock!
	Recycling symbol: Dark sorted glass.
	Recycling symbol: Steel and iron.
	Recycling symbol: Polyamide.
	Recycling symbol: Paper.
	Recycling symbol: Cardboard.
	Recycling symbol: High density polyethylene.
	Recycling symbol: Low density polyethylene.
	Recycling symbol: This user manual can be recycled. (Only applicable in France)
	Recycling symbol: Separate the packaging and put it in the sorting bin. (Only applicable in France)
	Recycling symbol: This product can be recycled. (Only applicable in France)
	Alternating Current (AC).
	Handle with care.
	Protect from moisture.

	Beware: fragile.
	Do not cut.
	No protection against water.

10. CE DECLARATION OF CONFORMITY



This product complies with all requirements and regulations according to 2014/35/EU, Directive 2014/30/EU and Directive 2009/125/EC.

The complete EU Declaration of Conformity is available at the supplier.

11. DISCLAIMER

Changes reserved; specifications are subject to change without stating grounds for doing so.

FR/BE – Manuel d'utilisation



AVANT-PROPOS

À propos de ce document

Ce manuel contient toutes les informations nécessaires à une utilisation correcte, efficace et sûre du produit. Assurez-vous d'avoir bien lu et compris les instructions de ce manuel avant d'installer ou d'utiliser le produit. Conservez ce manuel pour une utilisation ultérieure.

Instructions originales

Ce manuel a été rédigé à l'origine en néerlandais. Toutes les autres langues sont des traductions du manuel original en néerlandais.

Service et garantie

Si vous avez besoin d'un service ou d'une information concernant votre produit, veuillez contacter notre service clientèle via service@kitchenbrothers.nl.

Nous offrons une garantie de 2 ans sur nos produits. Pour obtenir un service pendant la période de garantie, le produit doit être retourné avec une preuve d'achat. Les défauts du produit doivent être signalés dans un délai de deux ans à compter de la date d'achat. Cette garantie ne couvre pas : les dommages causés par une mauvaise utilisation ou une réparation incorrecte ; les pièces d'usure ; les défauts dont le client avait connaissance au moment de l'achat ; les dommages ou défauts causés par la négligence du client ; les dommages ou défauts causés par des tiers. Les pièces de rechange pour ce produit sont disponibles pendant 2 ans après la date de l'achat.

TABLE DES MATIÈRES

1. Introduction	70
1.1 Utilisation prévue	70
1.2 Description du produit	70
1.3 Spécifications du produit	71
1.4 Autres caractéristiques	71
1.5 Contenu de l'emballage	72
1.6 Accessoires inclus	72
2. Sécurité	72
2.1 Général	72
2.2 Personnes	74
2.3 Utilisation	75
2.4 Électricité	75
3. Mode d'emploi	77
3.1 Poêle adaptée à l'induction	77
3.2 Forme de la casserole	77
3.3 Protection de la plaque de verre	78
3.4 Casserole vide ou à fond très fin	78
3.5 Détection de la casserole	78
3.6 Dimensions des casseroles	78
3.7 Fonctionnement	79
3.8 Mise en marche d'une seule zone	79
3.9 Arrêt d'une seule zone	80
3.10 Fonction de la zone flexible	81
3.11 Activation de la zone flexible	81
3.12 Découplage de la zone flexible	82
3.13 Désactivation de la zone flexible	82
3.14 Touche de verrouillage/verrouillage du panneau de commande par les enfants	82
3.15 Fonction minuterie	83
3.16 Protection contre la surchauffe	84
3.17 Arrêt automatique de sécurité	84
3.18 Ventilateurs	84
3.19 Indicateur de chaleur résiduelle	85
3.20 Conseils	85
4. Instructions de montage	85
4.1 Préparation du montage	86
4.2 Avant de fixer les pattes de fixation	89
4.3 Fixation des supports de fixation	89
4.4 Installation	90
4.5 Raccordement à la prise murale	92
5. Résolution des problèmes	93
6. Entretien et nettoyage	97
6.1 Salissures quotidiennes de la surface en verre (empreintes digitales, taches, aliments, taches non sucrées)	97
6.2 Salissures dues à des taches trop cuites, fondues, brûlées ou sucrées sur la surface vitrée	97
6.3 Salissures et déversements sur le panneau de commande	98
7. Stockage	98
8. Élimination et recyclage	98
8.1 Élimination	98
8.2 Appareils électriques	99
9. Symboles	99
10. Déclaration de conformité CE	101
11. Clause de non-responsabilité	101

1. INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi un produit KitchenBrothers ! Suivez toujours les instructions pour garantir une utilisation en toute sécurité.

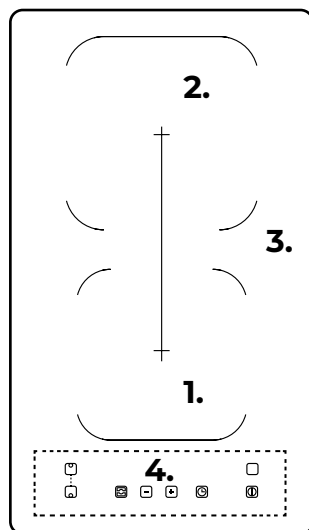
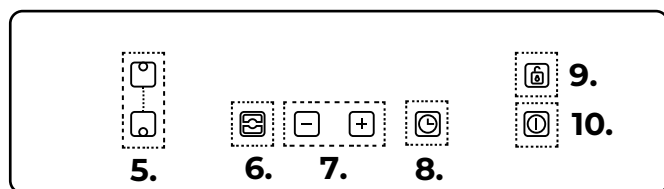
1.1 Utilisation prévue

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

1.2 Description du produit

1. Petite zone de cuisson
2. Grande zone de cuisson
3. Plaque de verre
4. Panneau de commande
5. Bouton de sélection de la zone de cuisson
6. Bouton de la zone Flex
7. Bouton de réglage vers le bas/vers le haut
8. Bouton de minuterie
9. Bouton de verrouillage/Panneau de commande de verrouillage des enfants
10. Bouton Marche/Arrêt



1.3 Spécifications du produit

Dimensions	30 x 52 x 5,8 cm
Poids	5 kg
Couleur	Noir
Matériau	Verre céramique, métal galvanisé, cuivre et plastique polyamide
Longueur du cordon	1,5 m
Classe de sécurité	2
Type de prise	Monophasé UE
Tension	220-240V ≈
Fréquence	50/60Hz
Puissance	Max. 3300W Petite zone de cuisson : 1500W Grande zone de cuisson : 1800W
Consommation électrique	3.3kWh
Niveau de bruit max.	±50dB
Température de fonctionnement*	15 à 25°C
Humidité de fonctionnement*	10 à 80%
Température de stockage*	15 à 25°C
Humidité de stockage*	10 à 80%
Protection contre la surchauffe	Oui
Arrêt automatique	Oui, 30 secondes après que la casserole a été retirée de la zone de cuisson.
Valeur IP	IPX0
Modèle	Intégré
Nombre de niveaux de puissance	9
Poids max. de la charge	30 kg

*Recommandé

1.4 Autres caractéristiques

- Avec 2 zones de cuisson séparées.
- Possibilité de relier 2 zones de cuisson pour obtenir une zone de cuisson plus grande pour, par exemple, une grande casserole, une rôtissoire ou un gril.
- Comprend un écran et des commandes tactiles électroniques.
- Fonction minuterie réglable jusqu'à 99 minutes.
- Détection automatique des petites casseroles et des casseroles inadaptées à l'induction.
- Indication de la chaleur résiduelle.

1.5 Contenu de l'emballage

Vérifiez que le contenu du colis correspond au bordereau d'expédition lorsque vous recevez l'envoi. Informez votre fournisseur si des pièces sont manquantes. Si le produit semble endommagé, déposez immédiatement une plainte auprès du transporteur et donnez au fournisseur une description détaillée des dommages. Conservez les pièces endommagées et l'emballage pour étayer votre plainte.

KitchenBrothers Plaque à induction intégrée - 30 cm - 2 zones/flex - Modèle KB4050
- EAN 8721055561125

1.6 Accessoires inclus

- 1x Manuel d'utilisation
- 1x Bande d'éponge
- 4x Suspension en acier inoxydable
- 1x Couvercle en plastique
- 4x Vis

2. SÉCURITÉ



Attention !

Veillez à ce que le matériel d'emballage ne tombe pas entre les mains des enfants. Ils pourraient s'étouffer avec !

Avant toute utilisation, lisez attentivement le manuel et les informations de sécurité. Le fournisseur 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.

Respectez toujours les précautions suivantes lors de l'utilisation de la «Plaque à induction intégrée», ci-après dénommé «le produit».

2.1 Général

- Si vous utilisez le produit pour la première fois, il est important de lire attentivement le manuel et les instructions.
- Si le produit fonctionne mal, s'il est tombé ou a été endommagé, ne l'utilisez pas et consultez notre service clientèle.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que les pièces et les accessoires ne sont pas endommagés ou usés (fissures/cassures), ce qui pourrait nuire aux performances, et, le cas échéant, remplacez-les par des pièces et des accessoires d'origine ou recommandés par le fabricant.

- N'utilisez pas d'accessoires non proposés par le fournisseur. Ceux-ci peuvent présenter un danger pour l'utilisateur et endommager le produit.
- N'utilisez le produit qu'aux fins indiquées dans le présent manuel.
- Ne démontez pas, ne réparez pas et ne restaurez pas le produit. Cela pourrait endommager le produit. Pour votre propre sécurité, ces pièces ne doivent être remplacées que par du personnel de service autorisé. Envoyez toujours le produit à un centre de service pour les réparations afin d'éviter tout dommage et toute blessure corporelle.
- Soyez conscient des risques et des conséquences liés à une mauvaise utilisation du produit. Une mauvaise utilisation du produit peut entraîner des blessures corporelles et endommager le produit.
- Avant la première utilisation, retirez tous les matériaux et autocollants d'emballage.
- L'extérieur du produit peut devenir chaud lorsque le produit est utilisé. Soyez donc vigilant lorsque vous touchez l'extérieur !
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur le produit, car ils peuvent devenir chauds. Soyez donc vigilant lorsque vous touchez ces objets.
- En raison de la chaleur résiduelle, l'élément chauffant reste chaud après utilisation. Ne touchez pas la surface chaude. Cela pourrait entraîner des blessures.
- Ne stockez pas de substances explosives telles que des aérosols avec un gaz propulseur inflammable à proximité ou dans le produit.
- Le produit est destiné à un usage domestique uniquement, et non : dans les cuisines du personnel, dans les magasins, dans les bureaux et autres environnements de travail, par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements résidentiels, dans les chambres d'hôtes, dans les fermes, etc.
- Placez le produit à au moins 1,5 mètre des surfaces environnantes, en particulier des matériaux combustibles, tels que les textiles, la literie, les rideaux, le plastique, les supports d'alimentation électrique, le bois, etc.
- Ne déplacez pas le produit lorsqu'il est allumé ou n'a pas encore refroidi.
- Ne recouvrez jamais complètement l'appareil avec du papier aluminium, des assiettes ou d'autres objets. La chaleur accumulée peut endommager le produit.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur le produit.
- Ne placez pas ou ne laissez pas d'objets magnétisables (par exemple, cartes de crédit, cartes mémoire) ou d'appareils électroniques (par exemple, ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité du produit, car ils peuvent être affectés par le champ électromagnétique.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et le produit comme indiqué dans ce manuel (c'est-à-dire à l'aide des commandes tactiles). Ne vous fiez pas à la détection des ustensiles de cuisine sans induction pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez la casserole.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer le produit. Cela pourrait endommager le produit.

- Ne placez pas d'objets lourds sur le produit. Ne laissez pas tomber d'objets lourds sur le produit.
- Ne vous appuyez pas sur le produit. Vous risqueriez de briser le verre et de vous blesser et/ou d'endommager le produit.
- Assurez-vous toujours que le produit est propre et sec avant de l'utiliser. La cuisson sans surveillance sur une plaque à induction sale, grasse ou huilée peut être dangereuse et provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre une flamme avec de l'eau, éteignez l'appareil et couvrez la flamme avec, par exemple, un couvercle ou une couverture anti-flamme.
- Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution et ne le touchez pas pour ne pas vous couper sur la vitre en céramique.
- Le produit ne convient qu'à une utilisation en intérieur. Ne l'utilisez pas à l'extérieur. Cela pourrait endommager le produit.

2.2 Personnes

- Ce produit peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, à condition qu'ils soient correctement surveillés et informés de l'utilisation sûre du produit et qu'ils comprennent ses dangers potentiels. Le nettoyage et l'entretien du produit ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- Le produit peut être utilisé par des personnes souffrant d'un handicap physique ou mental, à condition qu'elles soient correctement surveillées et informées de l'utilisation sûre du produit et qu'elles en comprennent les dangers éventuels.
- Gardez le produit et le cordon hors de portée des enfants.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, ne laissez pas les animaux domestiques ou les jeunes enfants mâcher le cordon d'alimentation.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec le produit. Utilisez et rangez le produit hors de portée des enfants.
- Placez le produit hors de portée des animaux domestiques et autres.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance à proximité du produit lorsqu'il est allumé. Les enfants plus âgés peuvent allumer et éteindre le produit sous surveillance ou s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation sûre du produit et ont compris les risques associés, à condition que le produit soit placé et installé dans la position de travail normale.
- Ce produit est conforme aux normes de sécurité électrique et électromagnétique. Toutefois, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou d'autres implants électriques (tels que les pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil afin de s'assurer que leurs implants ne sont pas affectés par le champ électromagnétique. Le non-respect de ce conseil peut entraîner la mort ou des dommages importants pour la santé.

- Ne placez pas de jouets ou de produits qui attirent l'attention des enfants sur le produit, les enfants pourraient grimper sur le produit et se blesser gravement.

2.3 Utilisation

- Ne placez pas le produit à proximité de champs magnétiques puissants et évitez les appareils fortement magnétiques. Le produit peut affecter/attirer des objets ayant un champ magnétique tels que des radios, des télévisions, des cartes bancaires, etc. Cela peut endommager vos biens.
- N'utilisez pas le produit comme plan de travail ou planche à découper. Le produit peut être accidentellement allumé ou encore chaud, ce qui peut faire fondre des objets, les rendre brûlants ou les enflammer. Cela peut entraîner un risque d'incendie, un choc électrique, des blessures ou des dommages au produit.
- N'utilisez pas le produit à proximité d'eau ou de liquides inflammables.
- Laissez le produit refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Certaines parties du produit deviennent chaudes. Ne nettoyez pas le produit tant qu'il est chaud. Attendez que le produit ait refroidi avant de le nettoyer.
- Le produit devient chaud lorsqu'il est allumé. Ne touchez pas les surfaces chaudes. N'utilisez pas le produit si vous êtes sensible à la chaleur. Ne touchez pas les parties chaudes du produit.
- Ne placez pas le produit sur une cuisinière, une table de cuisson ou un four à micro-ondes.
- N'utilisez pas le produit s'il est cassé ou fissuré. Si la surface du produit se brise ou se fissure, débranchez le produit et contactez un technicien qualifié.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet que la casserole entrer en contact avec le verre à induction tant que la surface n'a pas refroidi.
- Les poignées de la casserole peuvent être chaudes au toucher. Assurez-vous que les poignées de la casserole ne dépassent pas à proximité d'autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- N'utilisez jamais le produit pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- N'utilisez pas de casseroles ou de poêles dont les bords sont irréguliers et ne les faites pas glisser sur la surface de la vitre à induction, car vous risqueriez de la rayer.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ou d'autres produits abrasifs pour nettoyer la surface du produit, car ils risquent de rayer le verre à induction.
- Soyez prudent lorsque vous faites des fritures, car l'huile et la graisse deviennent très chaudes, surtout si vous utilisez la fonction Turbo. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément, ce qui constitue un grave risque d'incendie.

2.4 Électricité

- En cas de coupure de courant pendant l'utilisation, éteignez immédiatement le produit et débranchez-le.

- Si la surface du produit est fissurée, éteignez le produit pour éviter tout choc électrique.
- Vérifiez régulièrement que le cordon d'alimentation et la fiche ne présentent pas de signes de détérioration ou d'usure et, le cas échéant, n'utilisez pas le produit et faites remplacer ou réparer le cordon d'alimentation et/ou la fiche par un personnel de service agréé.
- Ne pas immerger le produit, le câble d'alimentation ou la prise dans l'eau. Si de l'eau pénètre à l'intérieur ou sur le produit, éteignez-le immédiatement et contactez notre service clientèle.
- Utilisez et rangez le produit de manière à ce que les câbles ne soient pas endommagés.
- Pour éviter tout choc électrique, n'utilisez pas le produit si vous pensez que le câble d'alimentation ou la fiche est endommagé(e). Un câble d'alimentation ou une fiche endommagée(e) doit être réparé(e) ou remplacé(e) par un professionnel (un distributeur agréé).
- Ne débranchez pas le produit en tirant sur le câble d'alimentation. Cela pourrait provoquer un incendie ou une électrocution.
- Si de la fumée noire s'échappe du produit, débranchez-le immédiatement. Attendez que la fumée ait disparu avant de retirer le contenu du produit et de contacter notre service clientèle.
- Ne laissez pas le(s) câble(s) pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
- Ne pas placer le(s) câble(s) sur des surfaces chaudes ou à proximité d'huile.
- Ne placez pas le(s) câble(s) sous des tapis ou des couvertures. Veillez à ce que le câble ne se trouve jamais dans une allée.
- Ne déplacez pas le produit en tirant sur le cordon ou en le tordant.
- Avant de brancher le produit, assurez-vous que la tension secteur indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle de votre réseau électrique.
- Veillez à ne pas trébucher sur le(s) câble(s) et à ce que le(s) câble(s) ne soit(nt) pas plié(s), torsadé(s) ou coincé(s).
- N'utilisez pas de rallonge. Veillez à ce que le produit soit branché sur une prise de terre à laquelle aucun autre appareil n'est connecté.
- Le produit ne peut pas être commandé par une minuterie externe ou une télécommande séparée.
- Le produit ne doit être branché que sur une prise de courant de 220-240 V avec mise à la terre.
- Ne laissez jamais le produit sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation. Une surchauffe de l'huile peut provoquer de la fumée et des éclaboussures susceptibles de s'enflammer.
- Ne déplacez pas le produit lorsqu'il est en marche. Éteignez toujours le produit avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- Éteignez le produit et débranchez-le lorsque vous ne l'utilisez pas ou ne le nettoyez pas. Laissez le produit refroidir complètement avant de le nettoyer.
- N'utilisez jamais le produit comme surface de travail ou de stockage.

3. MODE D'EMPLOI

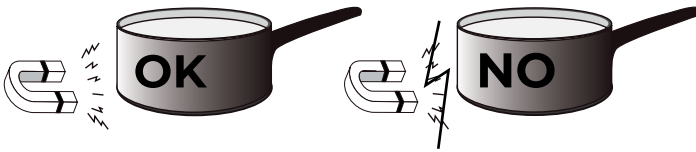
3.1 Poêle adaptée à l'induction

⚠ ATTENTION !

N'utilisez jamais une casserole en acier inoxydable normal, en verre, en argile, en cuivre ou en aluminium.

Une casserole adaptée à la cuisson par induction est une casserole faite d'un matériau ferromagnétique. Une casserole appropriée est faite d'acier émaillé, de fonte ou de casseroles à induction en acier inoxydable spécial. Pour déterminer si une casserole convient à la cuisson par induction, vérifiez si elle est attirée par un aimant.

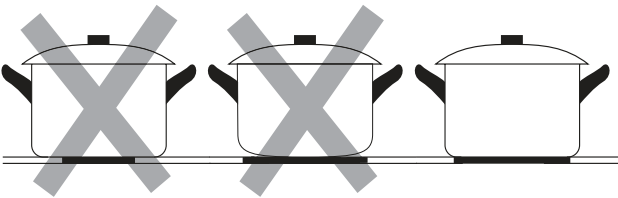
Il existe d'autres types de casseroles dont le fond n'est pas totalement ferromagnétique. Avant toute utilisation, vérifiez le diamètre du fond et/ou si cette casserole sera détectée par la plaque à induction.



Utilisez uniquement une casserole portant le symbole de l'induction comme indiqué sur l'illustration ou des casseroles émaillées.



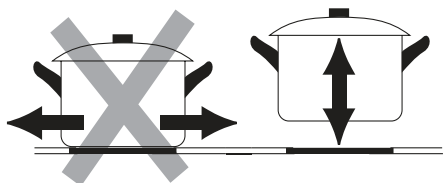
3.2 Forme de la casserole



Veillez tout particulièrement à la forme du fond, qui doit être parfaitement plat. N'utilisez pas de casserole dont les bords sont irréguliers ou dont le fond est incurvé.

Assurez-vous que le fond de la casserole est lisse, qu'il repose à plat contre le verre et qu'il est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez une casserole dont le diamètre correspond à l'image de la zone de cuisson sélectionnée. Si vous utilisez une poêle à frire, vous consommerez un peu plus d'énergie pour une efficacité maximale. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité peut être plus faible que prévu. Placez toujours la casserole au centre de la zone de cuisson. Le fond d'une casserole peut affecter la répartition de la chaleur et donc le résultat de la cuisson.

3.3 Protection de la plaque de verre




Soulevez toujours la casserole du verre, ne la faites pas glisser, car vous risqueriez de rayer le verre.

3.4 Casserole vide ou à fond très fin

Ne placez jamais une casserole vide sur le produit lorsque vous voulez l'allumer, cela pourrait entraîner une surchauffe de la casserole et endommager la plaque de verre ou le produit lui-même. Si le fond de la casserole est très fin, il peut également surchauffer, n'utilisez pas ce type de casserole.

3.5 Détection de la casserole

Le produit possède une limite minimale de détection de la zone de cuisson qui diffère pour chaque zone de cuisson. Par conséquent, n'utilisez pas une casserole dont le fond est inférieur au diamètre spécifié. Si vous allumez le produit sans casserole, avec une casserole dont le fond est plus petit que celui spécifié ou avec une table de cuisson qui n'est pas adaptée à l'induction, le produit ne fonctionnera pas. L'écran affiche alors .

3.6 Dimensions des casseroles

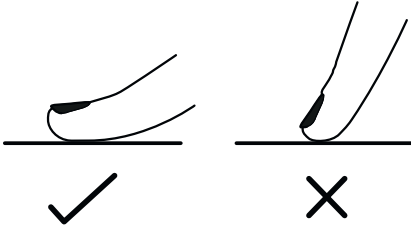
Les zones de cuisson ont un diamètre minimum et maximum et s'adaptent automatiquement au diamètre de la casserole. Cependant, le fond de la casserole doit avoir un diamètre minimum en fonction de la zone de cuisson correspondante. Pour obtenir la meilleure efficacité du produit, placez le fond de la casserole au centre de la zone de cuisson.

Le diamètre recommandé pour l'utilisation de la casserole est de 8 cm au minimum et de 20 cm au maximum.

i Remarque

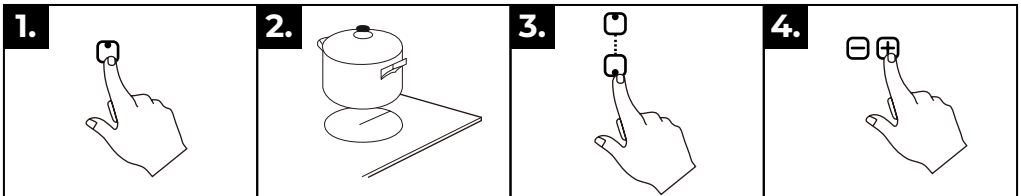
- ◇ Il est possible d'utiliser une casserole plus grande que la zone de cuisson. Toutefois, pour de meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser une casserole de même diamètre que les zones de cuisson.

3.7 Fonctionnement



La commande réagit au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'exercer une pression. Utilisez toute la partie du doigt, pas seulement le bout. Vous entendrez un bip à chaque fois qu'un contact est détecté. Veillez à ce que les boutons soient toujours propres et secs et à ce qu'aucun objet (par exemple un ustensile de cuisine ou un chiffon) ne soit posé dessus. Même une fine couche d'eau peut rendre le fonctionnement difficile.

3.8 Mise en marche d'une seule zone



1. Appuyez sur le bouton d'alimentation pendant environ 3 secondes jusqu'à ce que le produit s'allume. Lorsque le produit est allumé, un signal sonore retentit, les voyants d'alimentation s'allument et l'écran affiche « - », indiquant que le produit est allumé et en mode veille.
2. Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson sélectionnée. Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.
3. Appuyez sur le bouton de sélection correspondant à la zone de cuisson sélectionnée. L'écran affiche en clignotant le niveau de puissance par défaut « 5 ».
4. Réglez le niveau de puissance en appuyant sur les touches « + » et « - ».

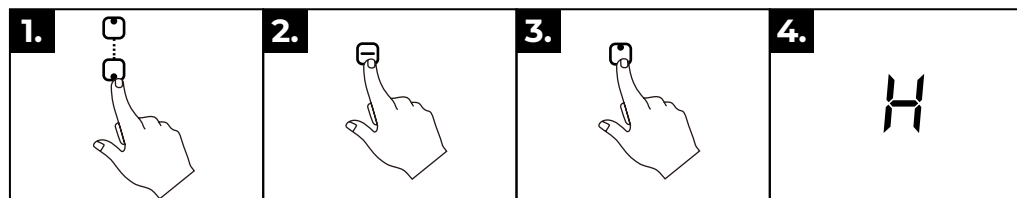
Remarque

- ◇ Le niveau 1 correspond à la puissance minimale et le niveau 9 à la puissance maximale.
- ◇ Le niveau de puissance d'une zone de cuisson peut être ajusté à tout moment pendant la cuisson. Pour ce faire, sélectionnez la zone de cuisson souhaitée et, lorsque les chiffres de l'indicateur de puissance commencent à clignoter, réglez le niveau de puissance à l'aide des touches «+» et «-».
- ◇ Si l'indication sur l'écran clignote, cela signifie :
 - ◇ que vous n'avez pas placé la casserole sur la bonne zone de cuisson,
 - ◇ que la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson par induction,
 - ◇ que la casserole a une base trop petite ou qu'elle n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.
- ◇ La zone de cuisson n'est chauffée que si une casserole appropriée se trouve sur la zone de cuisson.
- ◇ L'écran s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes si aucune casserole appropriée n'est placée sur la zone de cuisson.

3.9 Arrêt d'une seule zone

ATTENTION !

- ◇ La zone de cuisson n'a pas refroidi immédiatement après avoir été éteinte ! Attention aux surfaces chaudes !



1. Effleurez la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.
2. Réglez le niveau de puissance sur «0» en effleurant le bouton «-».
3. Appuyez sur la touche d'alimentation pendant environ 3 secondes jusqu'à ce que le produit s'éteigne. Lorsque le produit s'éteint, un signal sonore retentit.
4. Le symbole «H» sur l'écran indique la zone de cuisson dont la température est supérieure à 60°C. Cette indication disparaît lorsque la surface a refroidi jusqu'à une température sûre. Vous pouvez utiliser cette fonction pour économiser de l'énergie en utilisant la zone de cuisson encore chaude pour réchauffer/ maintenir une casserole au chaud.

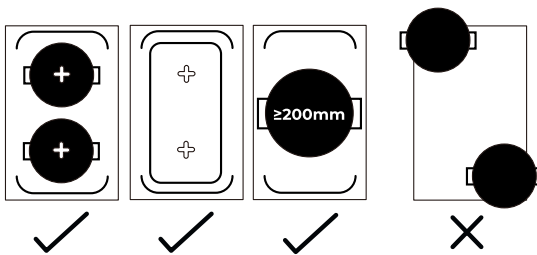
3.10 Fonction de la zone flexible

La zone flexible peut être utilisée comme une seule zone ou comme deux zones différentes, en fonction des besoins de cuisson.

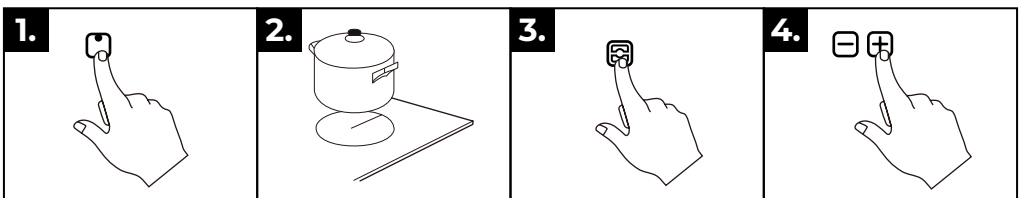
La zone flexible se compose de deux zones de cuisson indépendantes qui peuvent être contrôlées séparément. Lorsque vous souhaitez utiliser le produit comme une zone unique, vous pouvez déplacer la casserole d'une zone de cuisson à l'autre à l'intérieur de la zone flexible. Le niveau de puissance de la zone de cuisson où la casserole était initialement placée reste le même et la zone non couverte par la casserole n'est pas chauffée.

⚠ ATTENTION !

⋄ Veillez à placer la casserole au centre de la zone de cuisson. Dans le cas d'une grande casserole ovale, rectangulaire et oblongue, veillez à placer la casserole au centre de la zone de cuisson en couvrant les deux croix. Exemples de bons et de mauvais placements de casseroles :



3.11 Activation de la zone flexible

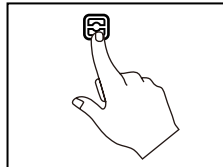


1. Appuyez sur le bouton d'alimentation pendant environ 3 secondes jusqu'à ce que le produit s'allume. Lorsque le produit est allumé, un signal sonore retentit, les voyants d'alimentation s'allument et l'écran affiche «- -», pour indiquer que le produit est allumé et en mode veille.
2. Placez une casserole appropriée sur la zone flexible. Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.
3. Touchez la touche de la zone flexible pour jumeler les zones de cuisson adjacentes. Le niveau de puissance par défaut «5» clignote à l'écran.

4. Réglez le niveau de puissance en appuyant sur les touches «+» et «-». Le niveau de puissance réglé est automatiquement appliqué aux deux zones de cuisson.

3.12 Découplage de la zone flexible

1. Effleurez la touche de la zone flexible pour déconnecter les zones de cuisson. Les deux zones peuvent à nouveau être utilisées séparément.
2. Voir 3.8 pour les instructions concernant l'utilisation d'une seule zone et 3.9 pour la désactivation d'une seule zone.

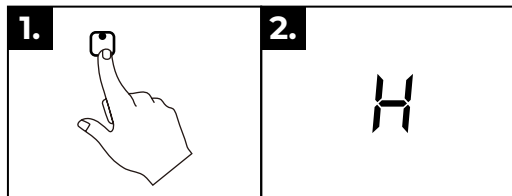


3.13 Désactivation de la zone flexible



ATTENTION !

- ◇ La zone de cuisson n'a pas refroidi immédiatement après avoir été éteinte !
Attention aux surfaces chaudes !



1. Appuyez sur le bouton d'alimentation pendant environ 3 secondes jusqu'à ce que le produit s'éteigne. Lorsque le produit est éteint, un signal sonore retentit, les voyants d'alimentation et l'écran s'éteignent.
2. Le symbole «H» sur l'écran indique la zone de cuisson dont la température est supérieure à 60°C. Cette indication disparaît lorsque la surface a refroidi jusqu'à une température sûre. Vous pouvez utiliser cette fonction pour économiser de l'énergie en utilisant la zone de cuisson encore chaude pour réchauffer/maintenir une casserole au chaud.

3.14 Touche de verrouillage/verrouillage du panneau de commande par les enfants

Vous pouvez verrouiller le panneau de commande afin d'éviter toute utilisation involontaire (par exemple, si un enfant allume accidentellement les zones de cuisson).

Lorsque le panneau de commande est verrouillé, toutes les touches restent désactivées, à l'exception de la touche de verrouillage.



3.14.1 Verrouillage du panneau de commande

1. Appuyez sur la touche de verrouillage.
2. Lorsque la touche de verrouillage s'allume et que «Lo» s'affiche, le panneau de commande est verrouillé.

3.14.2 Déverrouillage du panneau de commande

1. Effleurer la touche de verrouillage.
2. Lorsque la touche de verrouillage s'éteint, le panneau de commande est déverrouillé.

3.15 Fonction minuterie

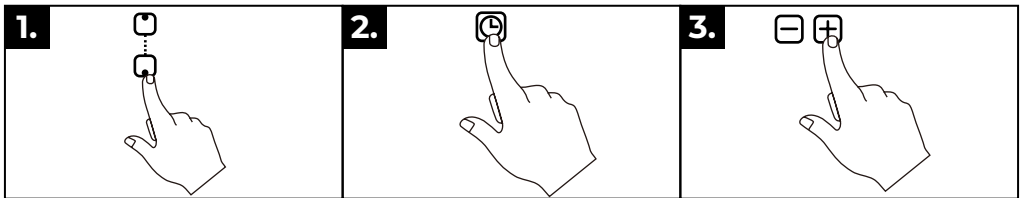
La minuterie éteint la zone de cuisson sélectionnée et émet des «bips» lorsque le temps programmé s'est écoulé. La minuterie peut être réglée sur une durée maximale de 99 minutes.

La durée souhaitée est réglée lorsque la minuterie commence à décompter jusqu'à 0. Lorsque 0 minute est atteinte, la zone de cuisson s'éteint automatiquement. Un témoin lumineux clignote à côté de la zone de cuisson pour laquelle une minuterie a été réglée.

La zone de cuisson qui n'a pas été programmée continue de fonctionner comme avant.

Remarque

- ◇ La fonction de minuterie ne peut être utilisée que lorsque la zone de cuisson est activée.

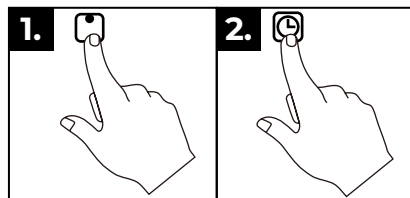


3.15.1 Réglage de la minuterie

1. Effleurez la touche de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.
2. Effleurez la touche de la minuterie. L'écran affiche la durée de la minuterie. La valeur par défaut est 30, ce qui correspond à 30 minutes.
3. Réglez la durée souhaitée en effleurant les touches «+» et «-». Si le temps réglé dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 0 minute.

3.15.2 Annulation de la minuterie

1. Effleurez la touche de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez annuler la minuterie.
2. Effleurez la touche de minuterie pour désactiver l'indication de la minuterie dans la zone de cuisson.



3.15.3 Modifier la minuterie

Si vous souhaitez modifier l'heure de l'arrêt automatique après avoir réglé la minuterie, commencez à l'étape 1 de «3.15.1 Réglage de la minuterie».

3.16 Protection contre la surchauffe

Le produit est équipé d'un capteur de température qui surveille en permanence la température de fonctionnement. Lorsque la température devient trop élevée et que les ventilateurs intégrés ne peuvent pas réduire la température, le produit s'arrête automatiquement de fonctionner.

3.17 Arrêt automatique de sécurité

Le produit est équipé d'un système de sécurité intégré qui permet de l'éteindre automatiquement pour garantir la sécurité. Le système s'éteint automatiquement au bout de 120 minutes si vous oubliez d'éteindre le produit et que vous ne touchez à aucun bouton. Même lorsque la casserole est retirée, le produit cesse de chauffer au bout de 30 secondes.



ATTENTION !

- ◆ Les personnes porteuses d'un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser ce produit.

3.18 Ventilateurs

Le produit est équipé d'un ventilateur qui maintient la température stable à l'intérieur du produit.

Chaque fois que le produit est allumé et que la puissance ou la température est réglée, le ventilateur fonctionne également. Lorsque le produit est éteint, le ventilateur reste allumé et s'éteint automatiquement lorsque le produit est suffisamment froid.

Si vous utilisez le produit sur un plan de travail, ne placez jamais d'essuie-tout, de serviettes ou d'autres objets à proximité du produit qui pourraient obstruer les orifices de ventilation, car cela empêcherait une bonne ventilation et provoquerait une surchauffe des circuits, mettant en péril la sécurité.

i Remarque

◇ N'oubliez pas que le ventilateur fonctionne suffisamment longtemps pour refroidir le produit après l'avoir mis en marche. Ce phénomène est normal et n'est pas le signe d'un dysfonctionnement.

3.19 Indicateur de chaleur résiduelle

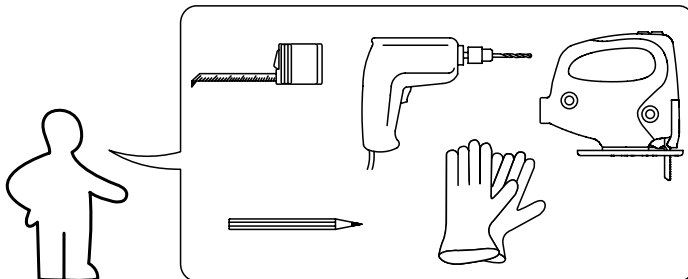
Le produit est équipé d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson. Ces indicateurs vous avertissent lorsque les zones de cuisson sont encore chaudes.

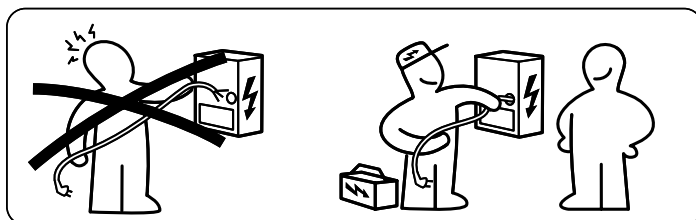
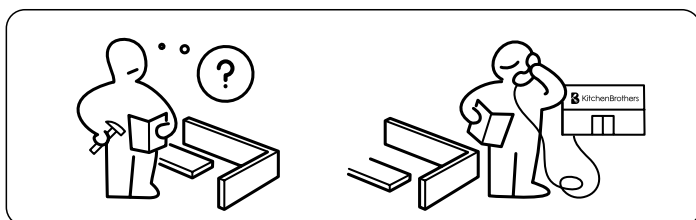
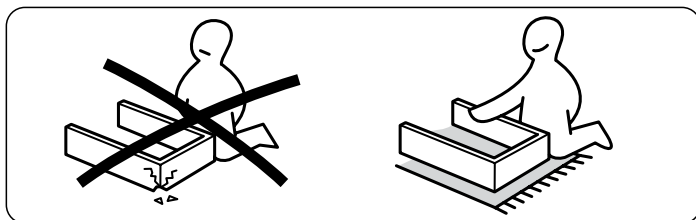
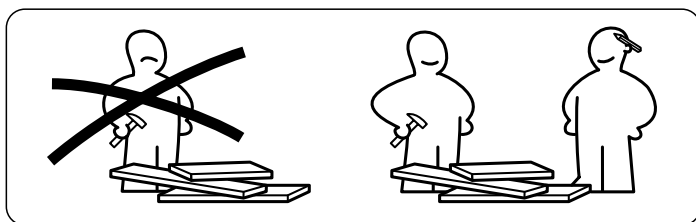
Si **H** apparaît à l'écran, la zone de cuisson est encore chaude. Si l'indicateur de chaleur résiduelle d'une zone de cuisson particulière est allumé, cette zone peut être utilisée pour maintenir un plat au chaud ou faire fondre du beurre, par exemple. Lorsque la zone de cuisson se refroidit, l'affichage s'éteint.

3.20 Conseils

- Réduisez la puissance lorsque les aliments cuisent.
- L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en retenant la chaleur.
- Réduisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire le temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à puissance élevée et réduisez la puissance lorsque les aliments sont chauds.
- Utilisez des casseroles dont la largeur de la base est égale à celle de la zone de cuisson.
- N'utilisez que des casseroles à fond plat.
- Si possible, laissez le couvercle sur la casserole pendant la cuisson.
- Utilisez un autocuiseur pour économiser de l'énergie et du temps.
- Placez la casserole au centre de la zone de cuisson.

4. INSTRUCTIONS DE MONTAGE

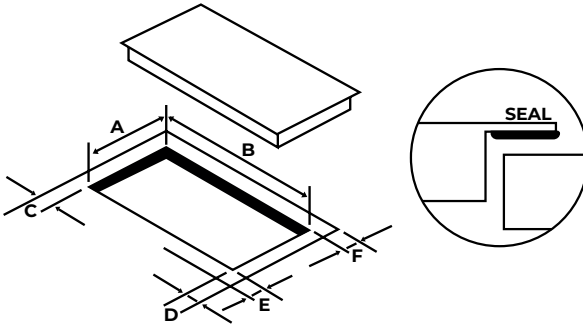




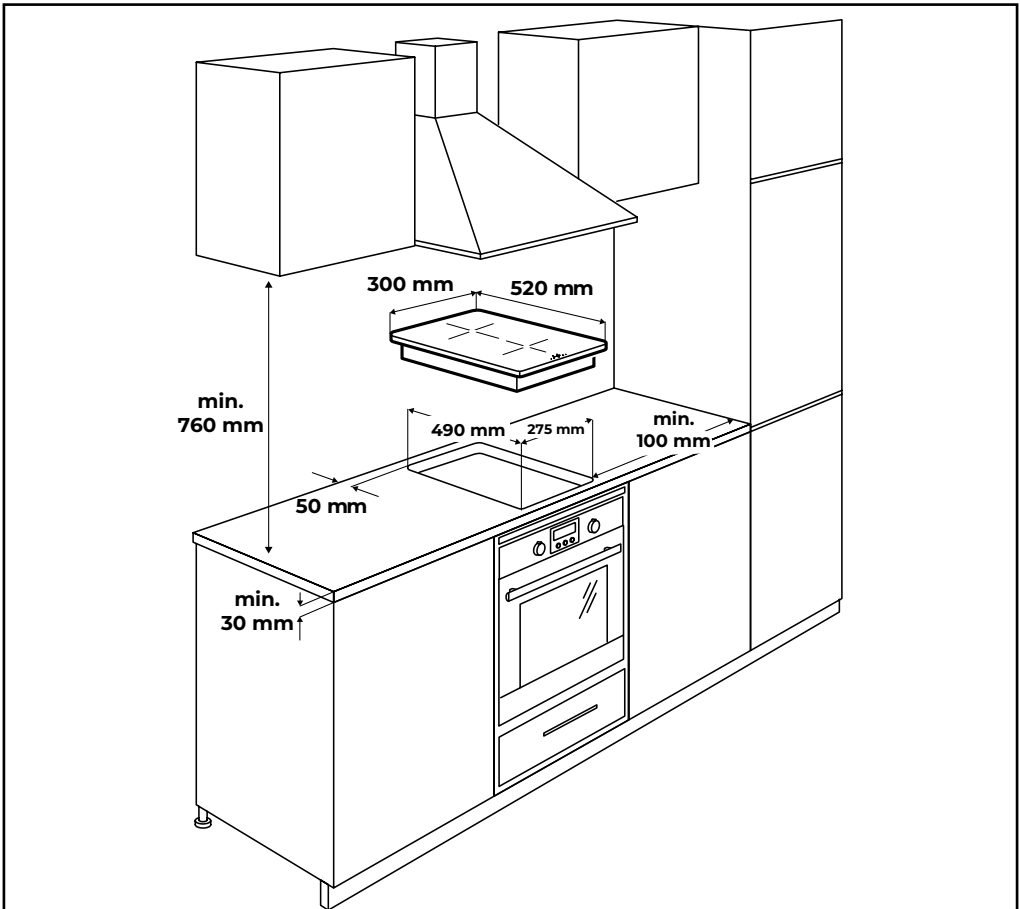
4.1 Préparation du montage

Percez ou sciez un trou dans le plan de travail en vous basant sur les suggestions suivantes :

- Autour du trou, il doit rester au moins 5 cm libres de tout obstacle (meubles, appareils électriques, etc.).
- L'épaisseur du plan de travail doit être d'au moins 30 mm.
- Choisissez un matériau de plan de travail résistant à la chaleur afin d'éviter les déformations dues au rayonnement thermique de la table de cuisson à induction.

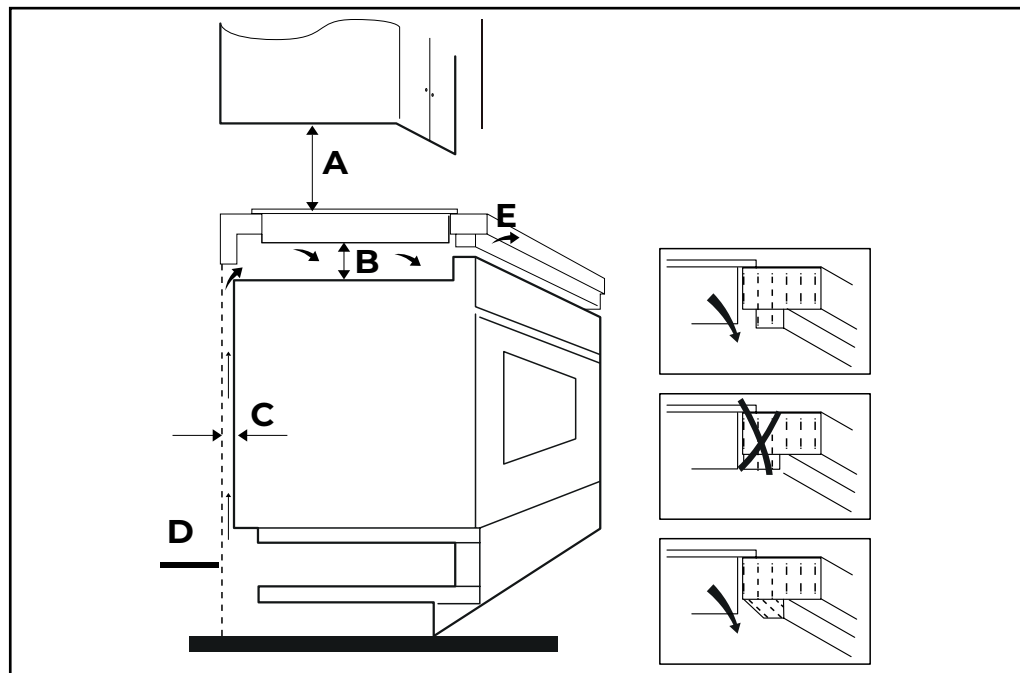


A	B	C	D	E	F
275 mm	490 mm	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm



Remarque

- ◇ La distance de sécurité entre la plaque de cuisson à induction et l'armoire ou la hotte située au-dessus de la plaque de cuisson à induction doit être d'au moins 760 mm.



A	B	C	D	E
275 mm	490 mm	50 mm	50 mm	50 mm

Avant d'installer le produit, vérifiez les points suivants :

- La surface du comptoir est lisse et plane et aucun élément structurel n'obstrue l'espace nécessaire.
- Le produit est fabriqué dans un matériau résistant à la chaleur.
- Si le produit est installé au-dessus d'un four, ce dernier doit être équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation est conforme à toutes les exigences en matière d'autorisation et aux normes et réglementations applicables.
- L'installation électrique est conforme aux règles et réglementations locales en matière de sécurité et comprend un interrupteur ou un disjoncteur approprié qui garantit une déconnexion complète du réseau électrique.

- Le sectionneur ou le disjoncteur est adapté et offre un espace d'air de 3 mm sur tous les pôles (ou sur tous les conducteurs de phase active si les réglementations locales en matière de câblage autorisent cette variation des exigences).
- L'interrupteur ou le disjoncteur est facilement accessible à l'utilisateur.
- Le cordon d'alimentation n'est pas accessible par un tiroir ou une porte de tiroir.
- En cas de doute sur l'installation, consultez un électricien qualifié ou les autorités locales au sujet de l'installation et des statuts.
- Utilisez des finitions faciles à nettoyer et résistantes à la chaleur (telles que des carreaux de céramique) pour les surfaces murales autour du comptoir.
- Une quantité suffisante d'air frais circule de l'extérieur du comptoir vers le dessous du comptoir.
- Si le produit est installé au-dessus d'un tiroir ou d'une armoire, une barrière thermique est installée sous la base du produit.

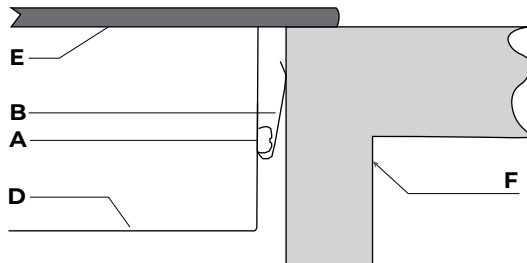
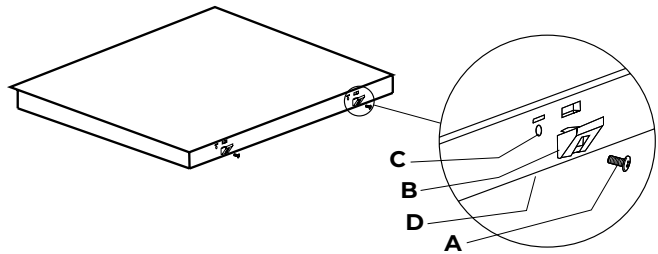
4.2 Avant de fixer les pattes de fixation

1. Placez le produit sur une surface stable et lisse. Vous pouvez utiliser l'emballage, par exemple.
2. Ne forcez pas sur les commandes qui dépassent du produit.

4.3 Fixation des supports de fixation

Pour monter le produit sur le comptoir, vous devez d'abord insérer les supports de fixation. Utilisez les vis fournies à cet effet. N'utilisez pas d'autres vis, car elles pourraient endommager l'intérieur du produit.

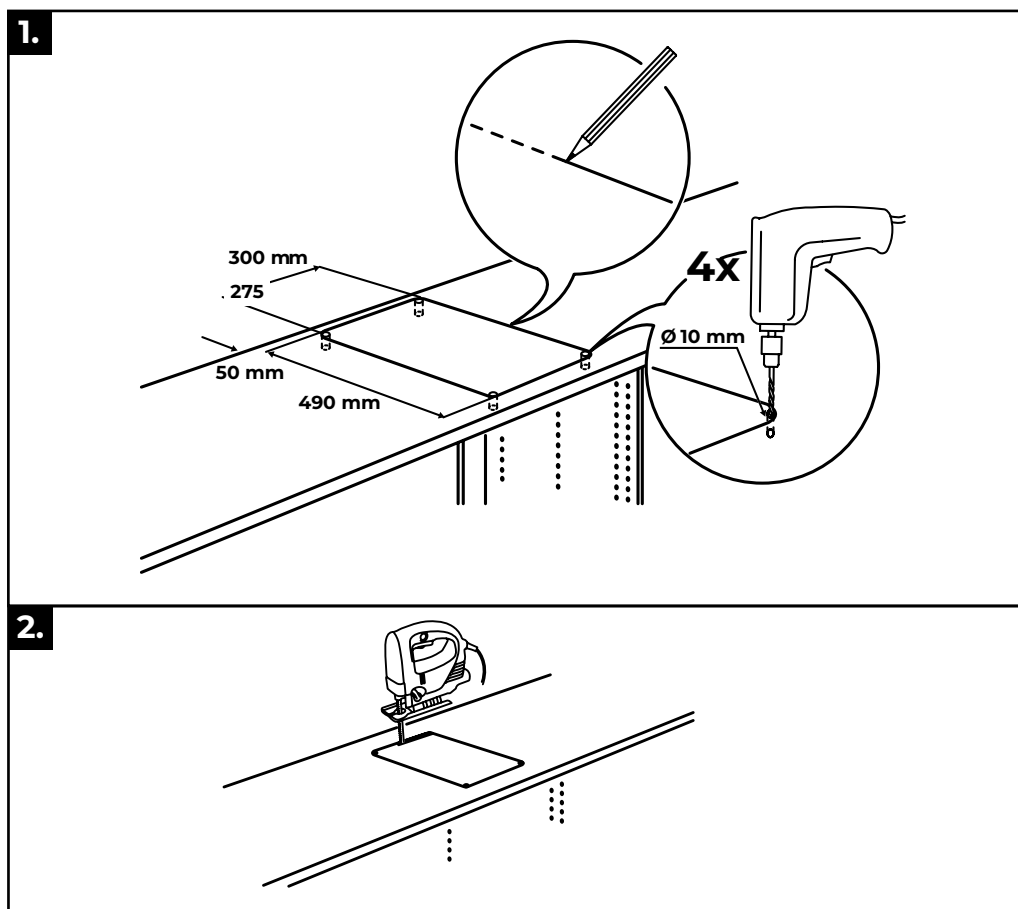
- A. Vis ST3 5x8
- B. Support de montage
- C. Trou de vis
- D. Fond
- E. Plaque de verre
- F. Comptoir

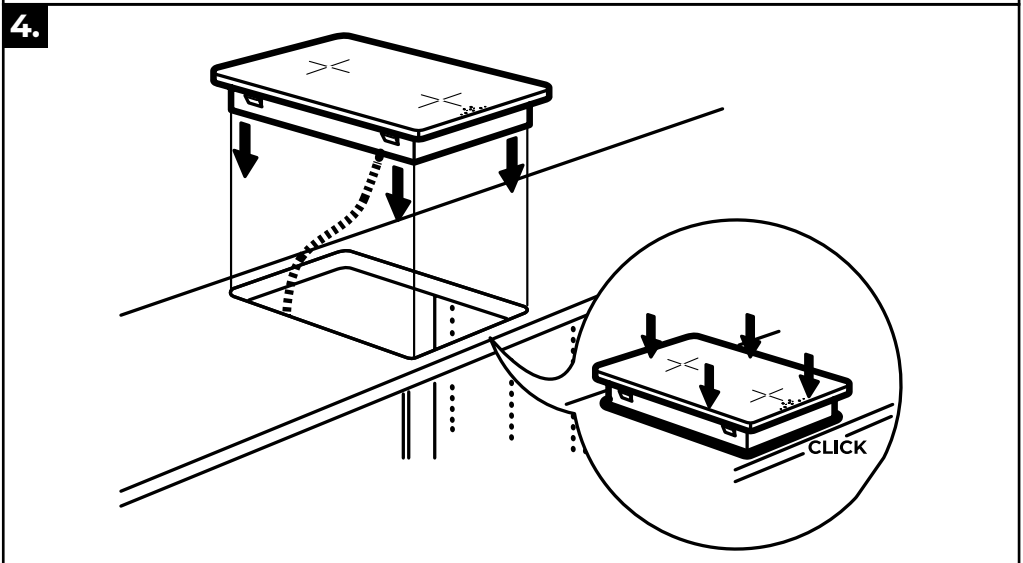
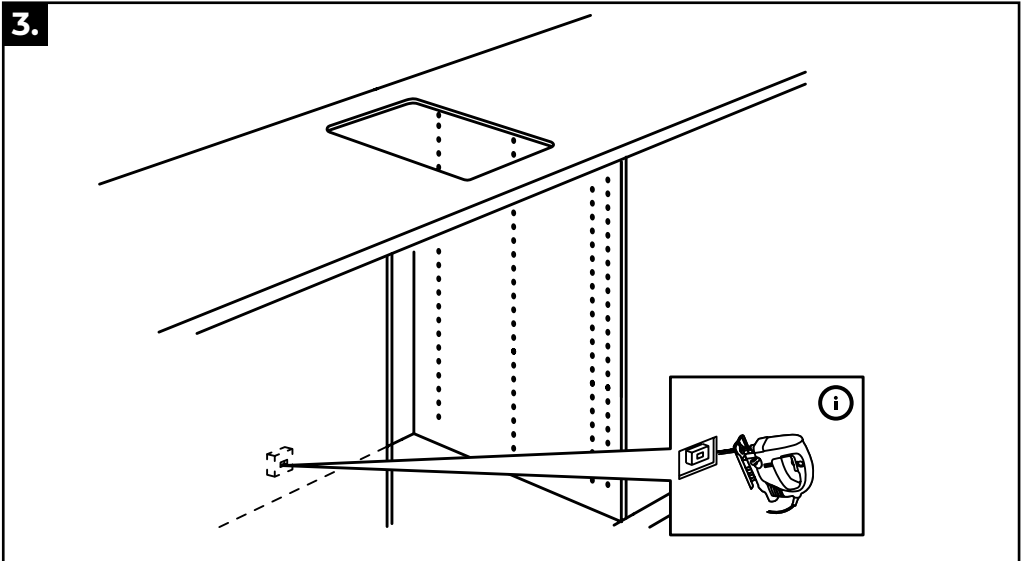


 **ATTENTION !**

- ◇ Le produit doit être installé par des électriciens agréés ou des techniciens qualifiés. N'effectuez jamais l'installation vous-même.
- ◇ Le produit ne doit pas être installé 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 du produit.
- ◇ Le produit doit être installé de manière à garantir un bon rayonnement de la chaleur pour assurer sa fiabilité.
- ◇ Le mur et la zone de chauffage induite sur le comptoir doivent être résistants à la chaleur.
- ◇ Pour éviter tout dommage, le produit doit être résistant à la chaleur.

4.4 Installation



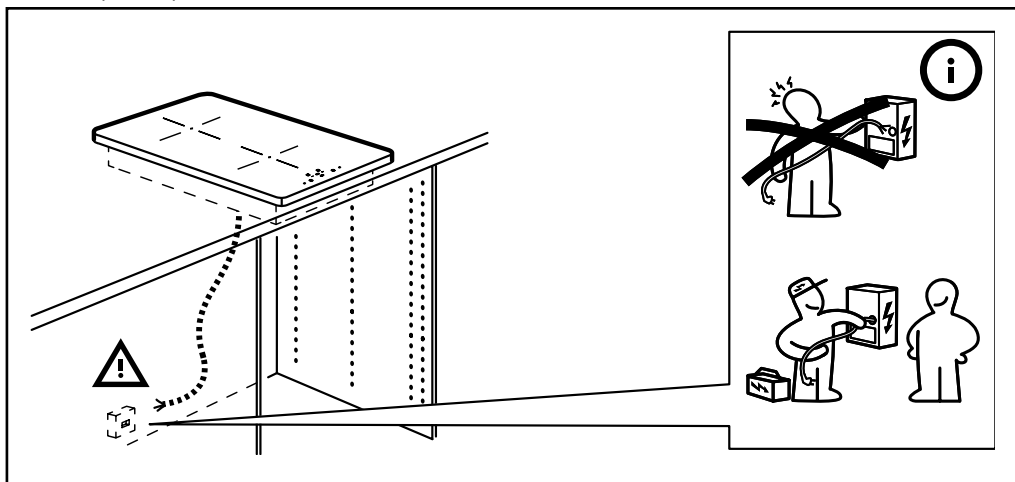


4.5 Raccordement à la prise murale

Avant de raccorder le produit à la prise murale, vérifiez les points suivants :

- La prise à laquelle le produit est connecté doit être adaptée à la puissance consommée par le produit.
- La tension doit correspondre à celle spécifiée dans les caractéristiques décrites dans ce manuel.

- Pour raccorder le produit à la prise murale, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dérivations, car ces dispositifs peuvent devenir chauds et provoquer un incendie.
- Le cordon d'alimentation du produit ne doit toucher aucune partie ou zone où il peut atteindre des températures élevées et doit être placé de manière à ce que la température ne dépasse pas 75°C en tout point.
- Contactez un électricien compétent et qualifié pour une installation électrique correcte. Les modifications de l'installation électrique ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.
- Le raccordement électrique du produit doit être effectué conformément aux normes en vigueur et protégé par un interrupteur magnétothermique unipolaire ou automatique.
- L'installateur agréé doit s'assurer que le raccordement électrique est correct et conforme aux règles de sécurité.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le cordon d'alimentation doit être contrôlé régulièrement et ne doit être remplacé que par des techniciens agréés.
- Le fournisseur n'est pas responsable des accidents résultant de l'utilisation d'un produit qui n'est pas mis à la terre ou d'une mise à la terre incorrecte.
- Si le produit est raccordé à une prise électrique, il doit être installé de manière à ce que la prise soit accessible.




5. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Si les problèmes suivants surviennent lors de l'utilisation du produit, reportez-vous au tableau ci-dessous pour trouver une solution. Si les problèmes ne peuvent être résolus à l'aide de ces options, veuillez contacter notre service clientèle.

Problème	Cause	Solution
Le produit fait du bruit pendant son fonctionnement.	Lorsque vous utilisez une table de cuisson monophasée, le bruit est plus important. Cela s'explique par le fait que le produit peut supporter une puissance moins constante. Par conséquent, le produit reçoit à chaque fois de courtes rafales de puissance. Cela se traduit par une alternance de bourdonnements plus ou moins forts. La fonction d'amplification fait du bruit à chaque étape. Ici, le produit utilise la puissance maximale, ce qui se traduit par un son plus fort.	C'est normal.
Le produit émet un bourdonnement.	Cela s'explique par le fait que les pièces métalliques du fond de la casserole sont constituées de plusieurs couches qui vibrent. C'est souvent le cas des casseroles de moindre qualité dont le fond est collé. Il varie d'une casserole à l'autre et s'atténue souvent après quelques minutes.	C'est normal. Si vous trouvez le bruit très gênant, vous pouvez acheter des casseroles fabriquées dans un autre matériau. Les casseroles en aluminium et en fonte font moins de bruit.

<p>Le produit émet un bourdonnement.</p>	<p>Vous pouvez entendre le bruit du champ magnétique entre le fond de la casserole et le produit. Les courants d'induction dans le produit provoquent des vibrations dans le fond de la casserole.</p>	<p>C'est normal. Le bruit disparaît lorsque vous retirez la casserole de la zone de cuisson.</p>
<p>Le produit émet un crépitement.</p>	<p>Ce bruit se produit lorsque les casseroles sont constituées de différentes couches de matériaux. Il est causé par les vibrations des surfaces de contact des différentes couches de matériaux. Le son dépend de la qualité des casseroles et du type d'aliments que vous cuisinez.</p>	<p>C'est normal.</p>
<p>Le produit émet un sifflement.</p>	<p>Ce son se produit avec des casseroles composées de différentes couches de matériaux. Vous entendrez également ce bruit lorsque vous utilisez simultanément deux zones de cuisson adjacentes à la température maximale. Ce son se produit également lorsque les casseroles vieillissent ou lorsqu'une casserole est plus petite que le diamètre de la zone de cuisson.</p>	<p>C'est normal. Ce bruit disparaît ou s'atténue lorsque vous réglez le produit à une température plus basse. N'utilisez pas de casseroles très anciennes ou trop petites pour la zone de cuisson.</p>

<p>Le produit émet un bruit de souffle.</p>	<p>Le produit contient un ventilateur de refroidissement interne. En effet, la température à l'intérieur du produit ne doit pas devenir trop élevée. C'est pourquoi le produit est équipé d'un ventilateur. Il fait plus ou moins de bruit selon les réglages. Une fois le produit éteint, le ventilateur continue à fonctionner jusqu'à ce que la zone de cuisson ait suffisamment refroidi.</p>	<p>C'est normal.</p>
<p>Le produit émet un tic-tac.</p>	<p>Il y a de l'humidité sous le fond de la casserole.</p>	<p>Séchez bien le fond de la casserole.</p>
	<p>Vous utilisez le produit à un faible niveau de puissance.</p>	<p>C'est normal. Vous entendrez l'électronique s'enclencher.</p>
	<p>Vous utilisez une casserole périmée.</p>	<p>Utilisez des casseroles plus récentes qui conviennent à la cuisson par induction.</p>
	<p>La distance entre les casseroles sur les zones de cuisson est insuffisante.</p>	<p>Assurez-vous que chaque casserole est placée au centre de la zone de cuisson.</p>
<p>Le produit ne peut pas être mis en marche.</p>	<p>Le produit n'est pas correctement raccordé à une prise de courant en état de marche.</p>	<p>Assurez-vous que le produit est correctement raccordé à une prise de courant en bon état de fonctionnement. Vérifiez que l'électricité fonctionne correctement dans le reste de la maison. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.</p>

Les boutons tactiles du panneau de commande ne fonctionnent pas.	Le panneau de commande est verrouillé.	Déverrouillez le panneau de commande en suivant les instructions du point "3.14.2 Déverrouillage du panneau de commande".
Les touches tactiles du panneau de commande ne fonctionnent pas correctement.	Il y a de la saleté/du liquide sur les touches tactiles où vous utilisez le bout de votre doigt pour les toucher.	Assurez-vous que la zone sûre et autour du panneau de commande est propre et sèche. Utilisez toute la partie de votre doigt pour le toucher.
La surface de la casserole en verre est rayée.	La casserole présente des bords tranchants ou irréguliers. Vos ustensiles ou produits de nettoyage ne sont pas adaptés.	Utilisez une casserole à fond lisse. N'utilisez que des ustensiles et des produits de nettoyage adaptés à une table de cuisson à induction.
La casserole chauffe lentement ou pas du tout et l'écran affiche  .	La casserole n'est pas adaptée à l'induction, le fond de la casserole est trop petit ou la casserole n'est pas au centre de la zone de cuisson.	Utilisez une casserole adaptée à l'induction, dont le fond est suffisamment large pour être détecté, et centrez-la dans la zone de cuisson.
L'écran affiche le code d'erreur E1 ou E2.	Protection contre les sous-tensions (<85V) ou les surtensions (>285V).	Si la tension à la prise est inférieure ou supérieure à celle spécifiée, consultez un électricien qualifié.
L'écran affiche le code d'erreur E3.	Défaut dans le capteur de température de la bobine d'induction.	Contactez notre service clientèle.
L'écran affiche le code d'erreur E4.	Défaut dans le capteur de température de l'IGBT.	Contactez notre service clientèle.
L'écran affiche le code d'erreur E5.	Température élevée (>280°C) du capteur de température de la bobine d'induction.	Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
L'écran affiche le code d'erreur E6.	Température élevée au niveau du capteur IGBT.	Vérifiez que la ventilation est bonne et que les ventilateurs ne sont pas bloqués.

L'écran affiche le code d'erreur ER.	Défaut interne des circuits de commande.	Contactez notre service clientèle.
L'écran affiche le code d'erreur R.	Il y a beaucoup de liquide sur les boutons tactiles du panneau de commande.	Assurez-vous que la zone sure et autour du panneau de commande est propre et sèche.

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez le produit avec un chiffon humide et propre et séchez-le bien. N'utilisez pas de tampons à récurer ou d'autres nettoyeurs abrasifs pour nettoyer la surface du produit, car ils risquent de rayer le verre à induction.

6.1 Salissures quotidiennes de la surface en verre (empreintes digitales, taches, aliments, taches non sucrées)

1. Retirez la fiche de la prise murale.
2. Utilisez un produit de nettoyage pour plaques à induction lorsque la surface est tiède (mais pas chaude !).
3. Nettoyez avec un chiffon légèrement humide et séchez avec un chiffon propre ou une serviette en papier.
4. Remettez la fiche dans la prise.



ATTENTION !

- ◇ Si vous coupez l'alimentation, il n'y a pas d'indication de surface chaude, mais la zone de cuisson est toujours chaude !
- ◇ Utilisez des tampons à récurer spéciaux pour les plaques à induction.
- ◇ N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs, caustiques ou abrasifs susceptibles d'endommager la plaque de verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre produit nettoyant ou abrasif convient à une table de cuisson à induction.
- ◇ Ne laissez jamais de résidus sur la plaque de verre, le verre pourrait se tacher.

6.2 Salissures dues à des taches trop cuites, fondues, brûlées ou sucrées sur la surface vitrée

Éliminez immédiatement la salissure à l'aide d'un grattoir adapté aux plaques à induction, mais faites attention aux surfaces chaudes dans la zone de cuisson.

1. Retirez la fiche de la prise de courant.
2. Tenez le grattoir à un angle de 30° et ramenez la saleté sur une partie froide de la plaque de verre.
3. Essuyez la saleté avec un essuie-tout ou du papier absorbant.
4. Nettoyez avec un chiffon légèrement humide et séchez avec un chiffon propre ou un essuie-tout.
5. Branchez le cordon d'alimentation.

 **ATTENTION !**

- ◇ Enlevez le plus rapidement possible les taches dues à des aliments fondants et sucrés. Si vous les laissez refroidir sur la plaque de verre, elles risquent d'être difficiles à nettoyer. Cela peut même endommager de manière permanente la surface du produit.
- ◇ Si le couvercle de sécurité du grattoir est retiré, la lame du grattoir devient tranchante ! Il faut donc l'utiliser avec beaucoup de précaution et en toute sécurité.
- ◇ Rangez toujours le grattoir hors de portée des enfants.

6.3 Salissures et déversements sur le panneau de commande

1. Retirez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
2. Nettoyez la zone sure et autour du panneau de commande avec une éponge ou un chiffon propre et légèrement humide.
3. Séchez complètement la zone sure et autour du panneau de commande.
4. Branchez le cordon d'alimentation.

 **ATTENTION !**

- ◇ Un liquide renversé dans la zone du panneau de commande peut entraîner un dysfonctionnement du produit et/ou des touches tactiles.
- ◇ Veillez à bien nettoyer et sécher la zone sure et autour du panneau de commande avant de brancher le produit.

7. STOCKAGE

Stockez le produit dans un endroit sec et propre. Ne stockez pas le produit à des températures extrêmement élevées ou basses.

8. ÉLIMINATION ET RECYCLAGE

Pensez à l'environnement et contribuez à un cadre de vie plus propre ! Vous pouvez contacter votre municipalité pour obtenir toutes les informations sur les possibilités d'élimination des produits mis au rebut. Emballage comportant au moins 50 % de matières recyclées. Produit comportant au moins 90 % de matières recyclées.

8.1 Élimination



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.



L'emballage et les accessoires doivent être éliminés conformément à la réglementation environnementale en vigueur dans votre commune. Faites attention aux symboles apposés sur les différents matériaux d'emballage et, le cas échéant, mettez-les au rebut séparément. Les matériaux d'emballage sont étiquetés avec des lettres et des chiffres : 1-7 : plastique, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

8.2 Appareils électriques







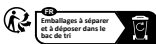









Le symbole ci-contre avec la poubelle barrée indique que ce produit est soumis à la directive européenne (UE) 2012/19/EU. Cette directive stipule qu'à la fin de sa durée de vie, vous ne devez pas vous débarrasser de ce produit avec les déchets ménagers ordinaires, mais le déposer dans un point de collecte désigné par le gouvernement en vue de son recyclage.

9. SYMBOLES

Les avertissements et symboles suivants sont utilisés dans ce manuel, sur l'emballage et sur le produit (le cas échéant).

Symbole	Description
	Suivez les instructions du manuel et conservez-le pour toute référence ultérieure.
	Un avertissement accompagné de ce symbole indique une situation potentiellement dangereuse pouvant entraîner des dommages graves et/ou des blessures mortelles.
	Une note contient des informations supplémentaires pertinentes pour l'utilisation du produit.
	Un avertissement accompagné de ce symbole indique une situation potentiellement dangereuse pouvant entraîner des dommages mineurs et/ou des blessures modérées.
	Ce produit est conforme aux directives européennes 2014/30/CE (CEM - Compatibilité électromagnétique).
	Convient pour une utilisation à l'intérieur.
LVD	Ce produit est conforme à la directive 2014/35/CE (LVD - Directive basse tension) en ce qui concerne la protection contre les basses tensions.

 RoHS	<p>Ce produit est conforme à toutes les exigences et réglementations conformément à la directive 2011/65/UE plus connue sous le nom de directive RoHS (Restriction des substances dangereuses). Cette directive contient des règles limitant l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.</p>
	<p>Sans bisphénol A (BPA).</p>
	<p>Prise de classe de sécurité 2.</p>
	<p>Attention : surface chaude !</p>
	<p>Attention : surface chaude ! Danger électrique, risque d'électrocution !</p>
	<p>Symbole de recyclage : ce manuel peut être recyclé. (Applicable uniquement en France)</p>
	<p>Symbole de recyclage : séparez l'emballage et mettez-le dans la poubelle de tri. (Applicable uniquement en France)</p>
	<p>Symbole de recyclage : Ce produit peut être recyclé. (Applicable uniquement en France)</p>
	<p>Courant alternatif (CA).</p>
	<p>Manipuler avec précaution.</p>
	<p>Protéger de l'humidité.</p>
	<p>Attention : fragile.</p>
	<p>Ne pas couper.</p>
	<p>Pas de protection contre l'eau.</p>

10. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE



Ce produit est conforme à toutes les exigences et réglementations conformément à 2014/35/EU, à la directive 2014/30/EU et à la directive 2009/125/EC.

La déclaration de conformité de l'UE est disponible auprès du fournisseur.

11. CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ

Sous réserve de modifications ; les spécifications peuvent être modifiées sans justification.

DE – Benutzerhandbuch



VORWORT

Über dieses Dokument

Dieses Handbuch enthält alle Informationen für den korrekten, effizienten und sicheren Gebrauch des Produkts. Vergewissern Sie sich, dass Sie die Anweisungen in diesem Handbuch vollständig gelesen und verstanden haben, bevor Sie das Produkt installieren oder benutzen. Bewahren Sie diese Anleitung zur späteren Verwendung auf.

Originalanleitung

Diese Anleitung wurde ursprünglich in Niederländisch verfasst. Alle anderen Sprachen sind Übersetzungen der niederländischen Originalanleitung.

Service und Garantie

Wenn Sie Service oder Informationen zu Ihrem Produkt benötigen, wenden Sie sich bitte an unser Kundendienstteam unter service@kitchenbrothers.nl.

Wir gewähren auf unsere Produkte eine 2-jährige Garantie. Der Kunde muss bei Inanspruchnahme der Garantie einen Kaufnachweis vorlegen können. Produktmängel müssen uns innerhalb von 2 Jahren nach dem Kaufdatum gemeldet werden. Bitte beachten Sie, dass die Garantie nicht gilt: für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder Reparatur entstanden sind; für Teile, die dem Verschleiß unterliegen; für Mängel, die dem Kunden zum Zeitpunkt des Kaufs bekannt waren; für Mängel, die durch eigenes Verschulden des Kunden entstanden sind, für Schäden, die durch Dritte verursacht wurden.

INHALTSVERZEICHNIS

1. Einleitung	104
1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung	104
1.2 Produktübersicht	104
1.3 Produktspezifikationen	105
1.4 Andere Eigenschaften	105
1.5 Inhalt der Verpackung	106
1.6 Mitgeliefertes Zubehör	106
2. Sicherheit	106
2.1 Allgemein	106
2.2 Personen	108
2.3 Verwendung	109
2.4 Elektrizität	110
3. Betriebsanleitung	112
3.1 Geeignete Pfanne für Induktion	112
3.2 Form der Pfanne	112
3.3 Schutz der Glasplatte	113
3.4 Leere Pfanne oder mit sehr dünnem Boden	113
3.5 Pfannenerkennung	113
3.6 Abmessungen der Pfannen	113
3.7 Betrieb	114
3.8 Einschalten einer einzelnen Zone	114
3.9 Einzelne Zone ausschalten	115
3.10 Funktion Flexzone	116
3.11 Aktivieren der Flexzone	116
3.12 Flexzone entkoppeln	117
3.13 Ausschalten von flexzone	117
3.14 Sperrtaste/Kindersicherung des Bedienfelds	117
3.15 Timer-Funktion	118
3.16 Überhitzungsschutz	119
3.17 Automatische Sicherheitsabschaltung	119
3.18 Lüfter	119
3.19 Restwärmanzeige	120
3.20 Tipps	120
4. Anweisungen für den Zusammenbau	120
4.1 Vorbereitung für die Montage	121
4.2 Vor dem Anbringen der Befestigungsklammern	124
4.3 Anbringen der Befestigungsbügel	124
4.4 Einbau	125
4.5 Anschließen an die Wandsteckdose	127
5. Störungsbeseitigung	128
6. Wartung und Reinigung	132
6.1 Tägliche Verschmutzung der Glasoberfläche (Fingerabdrücke, Flecken, Lebensmittel, ungesüßte Flecken)	132
6.2 Verschmutzungen durch überkochte, geschmolzene, verbrannte oder zuckerhaltige Flecken auf der Glasoberfläche	132
6.3 Verschmutzungen und Verschüttungen auf dem Bedienfeld	133
7. Lagerung	133
8. Entsorgung und Recycling	133
8.1 Entsorgung	133
8.2 Elektrische Geräte	134
9. Symbole	134
10. CE-Konformitätserklärung	135
11. Haftungsausschluss	136

1. EINLEITUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für ein KitchenBrothers-Produkt entschieden haben!
Befolgen Sie stets die Sicherheitshinweise für einen sicheren Gebrauch.

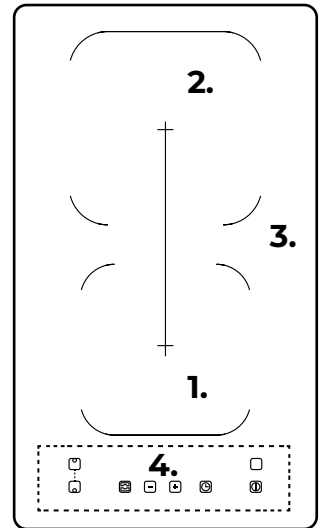
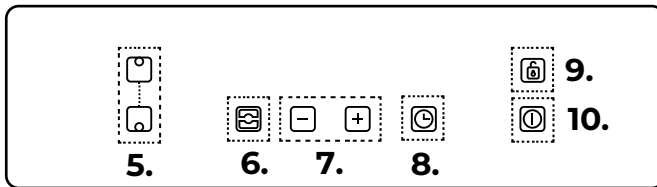
1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Ein Induktionskochfeld ist für das Kochen oder Erhitzen von Speisen in induktionsgeeigneten Töpfen und Pfannen vorgesehen. Induktionskochfelder arbeiten mit einem elektromagnetischen Feld, das die Hitze direkt im Topf erzeugt, anstatt ein Element oder einen Brenner zu erhitzen und diese Hitze dann an den Topf zu übertragen.

Der Lieferant ist von der Haftung für Verletzungen oder Schäden, die durch die Verwendung des Produkts über den bestimmungsgemäßen Gebrauch hinaus entstehen, befreit. Jegliche Änderungen am Produkt können Ihre Sicherheit und Garantie beeinträchtigen.

1.2 Produktübersicht

1. Kleine Kochzone
2. Große Kochzone
3. Glasplatte
4. Bedienfeld
5. Drehknopf zur Auswahl der Kochzone
6. Knopf für die Flexzone
7. Einstellknopf unten/oben
8. Knopf Timer
9. Sperrknopf/Kindersicherung Bedienfeld
10. Knopf Ein/Aus



1.3 Produktspezifikationen

Abmessungen	30 x 52 x 5,8 cm
Gewicht	5 kg
Farbe	Schwarz
Material	Glaskeramik, verzinktes Metall, Kupfer und Polyamid-Kunststoff
Länge des Kabels	1,5 m
Sicherheitsklasse	2
Typ des Steckers	1-phasig EU
Spannung	220-240V ≈
Frequenz	50/60Hz
Leistung	Max. 3300W Kleine Kochzone: 1500W Große Kochzone: 1800W
Leistungsaufnahme	3.3kWh
Max. Geräuschpegel	±50dB
Betriebstemperatur*	15 bis 25°C
Luftfeuchtigkeit bei Betrieb*	10 bis 80%
Lagertemperatur*	15 bis 25°C
Luftfeuchtigkeit bei Lagerung*	10 bis 80%
Überhitzungsschutz	Ja
Automatische Abschaltung	Ja, 30 Sekunden nachdem die Pfanne aus der Kochzone genommen wurde.
IP-Wert	IPX0
Modell	Eingebaut
Anzahl der Leistungsstufen	9
Max. Lastgewicht	30 kg

*Empfohlen

1.4 Andere Eigenschaften

- Mit 2 separaten Kochzonen.
- Möglichkeit, 2 Kochzonen zu verbinden, um eine größere Kochzone für z.B. eine große Pfanne, einen Braten oder einen Grill zu schaffen.
- Inklusive Display und elektronischer Touch-Steuerung.
- Timerfunktion einstellbar bis zu 99 Minuten.
- Automatische Erkennung von kleinen und ungeeigneten Pfannen für Induktion.
- Anzeige der Restwärme.

1.5 Inhalt der Verpackung

Überprüfen Sie bei Erhalt der Sendung, ob der Inhalt des Pakets mit dem Packzettel übereinstimmt. Informieren Sie Ihren Lieferanten, wenn Teile fehlen. Wenn das Produkt beschädigt erscheint, reklamieren Sie es sofort beim Spediteur und geben Sie dem Lieferanten eine detaillierte Beschreibung des Schadens. Bewahren Sie die beschädigten Teile und die Verpackung auf, um Ihre Reklamation zu belegen.

KitchenBrothers Einbau-Induktionskochfeld - 30 cm - 2 Zonen/Flex - Modell KB4050 - EAN 8721055561125

1.6 Mitgeliefertes Zubehör

- 1x Benutzerhandbuch
- 1x Schwammstreifen
- 4x Aufhänger aus rostfreiem Stahl
- 1x Kunststoffabdeckung
- 4x Schrauben

2. SICHERHEIT



Achtung!

Stellen Sie sicher, dass die Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt wird. Erstickungsgefahr!

Lesen Sie vor dem Gebrauch das Handbuch und die Sicherheitshinweise sorgfältig durch. Der Lieferant ist nicht verantwortlich für die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise zur Verwendung und Handhabung des Geräts sowie für Sach- oder Personenschäden.

Beachten Sie immer die folgenden Vorsichtsmaßnahmen, wenn Sie das „das Einbau-Induktionskochfeld“, im Folgenden als „das Produkt“ bezeichnet, verwenden.

2.1 Allgemein

- Wenn Sie das Produkt zum ersten Mal benutzen, ist es wichtig, dass Sie das Handbuch und die Anweisungen sorgfältig lesen.
- Wenn das Produkt nicht funktioniert, heruntergefallen ist oder beschädigt wurde, verwenden Sie es nicht und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch die Teile und das Zubehör auf Schäden oder Verschleiß (Risse/Brüche), die die Leistung beeinträchtigen könnten, und ersetzen Sie sie gegebenenfalls durch Originalteile oder vom Hersteller empfohlene Teile und Zubehör.

- Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Lieferanten angeboten wird. Diese können eine Gefahr für den Benutzer darstellen und das Produkt beschädigen.
- Verwenden Sie das Produkt nur für die in diesem Handbuch angegebenen Zwecke.
- Demontieren, reparieren oder restaurieren Sie das Produkt nicht. Dies kann zu Schäden am Produkt führen. Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten diese Teile nur von autorisiertem Servicepersonal ausgetauscht werden. Schicken Sie das Produkt für Reparaturen immer an ein Servicezentrum, um Schäden und Verletzungen zu vermeiden.
- Seien Sie sich der Risiken und Folgen bewusst, die mit dem unsachgemäßen Gebrauch des Produkts verbunden sind. Eine unsachgemäße Verwendung des Produkts kann zu Verletzungen und Schäden am Produkt führen.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial und alle Verpackungsaufkleber.
- Die Außenseite des Produkts kann heiß werden, wenn es in Gebrauch ist. Seien Sie also vorsichtig, wenn Sie die Außenseite berühren!
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf das Produkt, diese können heiß werden. Seien Sie also vorsichtig, wenn Sie diese Gegenstände berühren.
- Aufgrund der Restwärme bleibt das Heizelement nach dem Gebrauch heiß. Berühren Sie nicht die heiße Oberfläche. Dies kann zu Verletzungen führen.
- Bewahren Sie keine explosiven Stoffe wie Aerosole mit entflammbarem Treibmittel in der Nähe oder im Gerät auf.
- Das Produkt ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und nicht: in Personalküchen, in Geschäften, in Büros und anderen Arbeitsumgebungen, von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen, in Bed & Breakfast-Umgebungen, auf Bauernhöfen usw.
- Stellen Sie das Produkt in einem Abstand von mindestens 1,5 Metern zu den umgebenden Flächen auf, insbesondere zu brennbaren Materialien wie Textilien, Bettwäsche, Vorhängen, Kunststoffen, Stromträgern, Holz usw.
- Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn es eingeschaltet oder noch nicht abgekühlt ist.
- Decken Sie das Gerät niemals vollständig mit Alufolie, Tellern oder anderen Gegenständen ab. Die aufgestaute Hitze kann das Gerät beschädigen.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Legen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (z. B. Computer, MP3-Player) in der Nähe des Geräts ab, da diese durch das elektromagnetische Feld beeinflusst werden können.
- Schalten Sie die Kochzonen und das Gerät nach dem Gebrauch immer wie in dieser Anleitung beschrieben aus (z. B. über die Touch-Bedienelemente). Verlassen Sie sich nicht auf die Erkennung von nicht-induktivem Kochgeschirr, um die Kochzonen auszuschalten, wenn Sie die Pfanne herausnehmen.

- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keinen Dampfreiniger. Dies kann zu Schäden am Gerät führen.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät. Lassen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät fallen.
- Stützen Sie sich nicht auf das Gerät. Andernfalls kann das Glas zerbrechen und zu Verletzungen und/oder Schäden am Produkt führen.
- Vergewissern Sie sich immer, dass das Gerät sauber und trocken ist, bevor Sie es benutzen. Unbeaufsichtigtes Kochen auf einer schmutzigen, fettigen oder geölten Induktionsplatte kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.
- Versuchen Sie niemals, eine Flamme mit Wasser zu löschen, schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme dann z. B. mit einem Deckel oder einer Flammschutzdecke ab.
- Wenn die Oberfläche gesprungen ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden, und berühren Sie es nicht, um sich nicht an der Glaskeramik zu schneiden.
- Das Produkt ist nur für den Gebrauch in Innenräumen geeignet. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Dies kann zu Schäden am Gerät führen.

2.2 Personen

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, vorausgesetzt, sie werden ordnungsgemäß beaufsichtigt und in den sicheren Gebrauch des Produkts eingewiesen und verstehen die möglichen Gefahren. Reinigung und Wartung des Produkts sollten nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.
- Das Produkt kann von Personen mit körperlichen oder geistigen Behinderungen verwendet werden, sofern sie ordnungsgemäß beaufsichtigt und über den sicheren Gebrauch des Produkts unterrichtet werden und die möglichen Gefahren verstehen.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, lassen Sie Haustiere oder kleine Kinder nicht auf dem Netzkabel herumkauen.
- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen. Verwenden und lagern Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Stellen Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von (Haus-)Tieren auf.
- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in der Nähe des eingeschalteten Geräts. Ältere Kinder können das Produkt unter Aufsicht ein- und ausschalten oder wenn sie in die sichere Verwendung des Produkts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Risiken verstanden haben, vorausgesetzt, das Produkt wird in der normalen Arbeitsposition aufgestellt und installiert.

- Dieses Produkt entspricht den elektrischen und elektromagnetischen Sicherheitsnormen. Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (z. B. Insulinpumpen) sollten jedoch vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt oder den Hersteller des Implantats konsultieren, um sicherzustellen, dass ihre Implantate nicht durch das elektromagnetische Feld beeinträchtigt werden. Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zum Tod oder zu erheblichen gesundheitlichen Schäden führen.
- Stellen Sie keine Spielzeuge oder Produkte, die die Aufmerksamkeit von Kindern auf sich ziehen, auf das Gerät, da Kinder auf das Gerät klettern und sich schwer verletzen könnten.

2.3 Verwendung

- Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe starker Magnetfelder auf und vermeiden Sie stark magnetische Geräte. Das Gerät kann Gegenstände mit einem Magnetfeld, wie z. B. Radios, Fernsehgeräte, Bankkarten usw., beeinflussen oder anziehen. Dies kann zu Schäden an Ihren Gegenständen führen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeitsfläche oder Schneidebrett. Das Gerät kann versehentlich eingeschaltet werden oder noch heiß sein, was dazu führen kann, dass Gegenstände schmelzen, heiß werden oder Feuer fangen. Dies kann zu Brandgefahr, Stromschlag, Verletzungen oder Schäden am Produkt führen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser oder brennbaren Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder lagern.
- Teile des Geräts werden heiß. Reinigen Sie das Gerät nicht, solange es noch heiß ist. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.
- Das Gerät wird heiß, wenn es eingeschaltet ist. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Sie hitzeempfindlich sind. Berühren Sie nicht die heißen Teile des Geräts.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf Herdplatten, andere Kochfelder oder Mikrowellengeräte.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es zerbrochen oder gesprungen ist. Wenn die Oberfläche des Geräts beschädigt ist oder Risse aufweist, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
- Achten Sie darauf, dass Ihr Körper, Ihre Kleidung oder etwas anderes als die richtige Pfanne nicht mit dem Induktionsglas in Berührung kommt, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Die Griffe der Pfanne können sich heiß anfühlen. Achten Sie darauf, dass die Griffe der Pfanne nicht in die Nähe anderer eingeschalteter Kochstellen ragen. Halten Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie das Produkt niemals zum Heizen oder Erwärmen eines Raumes.
- Verwenden Sie keine Töpfe, Pfannen oder Kochtöpfe mit ausgefransten Rändern und ziehen Sie sie nicht über die Oberfläche des Induktionsglases, da dies zu Kratzern führen kann.

- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder andere scheuernde Reinigungsmittel, um die Oberfläche des Geräts zu reinigen, da diese das Induktionsglas zerkratzen können.
- Seien Sie beim Frittieren vorsichtig, da Öl und Fett sehr schnell heiß werden, besonders wenn Sie die Turbo-Funktion verwenden. Bei extrem hohen Temperaturen entzünden sich Öl und Fett von selbst und es besteht eine große Brandgefahr.

2.4 Elektrizität

- Wenn der Strom während des Gebrauchs ausfällt, schalten Sie das Produkt sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Wenn die Oberfläche des Geräts Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Überprüfen Sie das Netzkabel und den Netzstecker regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigung oder Verschleiß. Sollte dies der Fall sein, verwenden Sie das Gerät nicht und lassen Sie das Netzkabel und/oder den Netzstecker durch autorisiertes Servicepersonal ersetzen oder reparieren.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Stecker nicht in Wasser ein. Falls doch Wasser in oder auf das Gerät gelangt, schalten Sie es sofort aus und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Verwenden und lagern Sie das Gerät so, dass die Kabel nicht beschädigt werden können.
- Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Sie vermuten, dass das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist. Ein beschädigtes Netzkabel oder ein beschädigter Netzstecker muss von einem Fachmann (einem autorisierten Händler) repariert oder ersetzt werden.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Dies kann zu einem Brand oder Stromschlag führen.
- Wenn schwarzer Rauch aus dem Gerät kommt, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Warten Sie, bis der Rauch verschwunden ist, bevor Sie den Inhalt des Geräts entfernen und unseren Kundendienst kontaktieren.
- Lassen Sie das/die Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen.
- Legen Sie das/die Kabel nicht auf heiße Oberflächen oder in die Nähe von Öl.
- Verstecken Sie das/die Kabel nicht unter Teppichen oder Decken. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht auf einem Gehweg liegt.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, indem Sie am Kabel ziehen oder das Kabel verdrehen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der Ihres Stromnetzes übereinstimmt.
- Vergewissern Sie sich, dass Sie nicht über das/die Kabel stolpern und dass die Kabel nicht geknickt, verdreht oder eingeklemmt sind.

- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine geerdete Steckdose angeschlossen ist, an die keine anderen Geräte angeschlossen sind.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernbedienung geeignet.
- Das Gerät darf nur an eine geerdete 220-240-V-Steckdose angeschlossen werden.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist. Wenn das Öl überhitzt, kann es zu Rauchentwicklung und Verschüttungen kommen, die sich entzünden können.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es eingeschaltet ist. Schalten Sie das Gerät immer aus, bevor Sie es bewegen oder reinigen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen oder reinigen. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Verwenden Sie das Gerät niemals als Arbeits- oder Ablagefläche.

3. BETRIEBSANLEITUNG

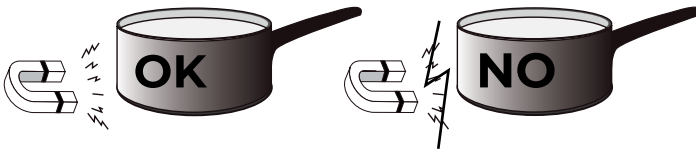
3.1 Geeignete Pfanne für Induktion

VORSICHT!

- ◆ Verwenden Sie niemals eine Pfanne aus normalem Edelstahl, Glas, Ton, Kupfer oder Aluminium.

Eine geeignete Pfanne für das Induktionskochen ist eine Pfanne aus ferromagnetischem Material. Eine geeignete Pfanne besteht aus emailliertem Stahl, Gusseisen oder speziellen Induktionspfannen aus Edelstahl. Um festzustellen, ob eine Pfanne für das Induktionskochen geeignet ist, prüfen Sie, ob sie von einem Magneten angezogen wird.

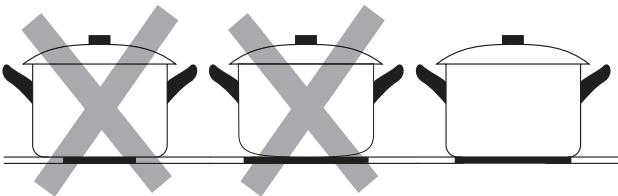
Es gibt auch andere Pfannentypen, deren Böden nicht vollständig ferromagnetisch sind. Prüfen Sie vor der Verwendung den Durchmesser des Bodens und/oder ob diese Pfanne vom Induktionskochfeld erkannt wird.



Verwenden Sie nur Pfannen mit dem Induktionssymbol wie in der Abbildung gezeigt oder emaillierte Pfannen.



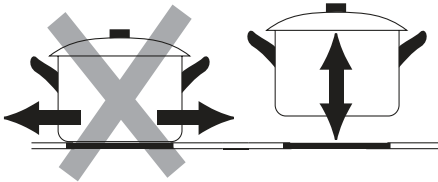
3.2 Form der Pfanne



Achten Sie besonders auf die Form des Bodens, denn er sollte völlig eben sein. Verwenden Sie keine Pfanne mit ausgefransten Rändern oder einem gewölbten Boden.

Vergewissern Sie sich, dass der Boden der Pfanne glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie eine Pfanne mit einem Durchmesser, der der Abbildung für die gewählte Kochzone entspricht. Wenn Sie eine Bratpfanne verwenden, wird bei maximalem Wirkungsgrad etwas mehr Energie verbraucht. Wenn Sie eine kleinere Pfanne verwenden, kann der Wirkungsgrad geringer als erwartet sein. Stellen Sie die Pfanne immer in die Mitte der Kochzone. Der Boden einer Pfanne kann die Wärmeverteilung und damit das Kochergebnis beeinflussen.

3.3 Schutz der Glasplatte




Heben Sie die Pfanne immer vom Glas ab, schieben Sie sie nicht, da dies zu Kratzern auf dem Glas führen kann.

3.4 Leere Pfanne oder mit sehr dünnem Boden

Stellen Sie niemals eine leere Pfanne auf das Gerät, wenn Sie es einschalten wollen, da dies zu einer Überhitzung der Pfanne führen und die Glasplatte oder das Gerät selbst beschädigen könnte. Wenn der Boden der Pfanne sehr dünn ist, kann sie ebenfalls überhitzen; verwenden Sie diese Art von Pfanne nicht.

3.5 Pfannenerkennung

Das Produkt verfügt über eine minimale Erkennungsgrenze der Kochzone, die für jede Kochzone unterschiedlich ist. Verwenden Sie daher keine Pfanne, deren Boden kleiner als der angegebene Durchmesser ist. Wenn Sie das Gerät ohne Pfanne, mit einer Pfanne mit einem niedrigeren Boden als dem angegebenen oder mit einem Kochfeld, das nicht für Induktion geeignet ist, einschalten, funktioniert das Gerät nicht. Auf dem Display wird dann angezeigt. 

3.6 Abmessungen der Pfannen

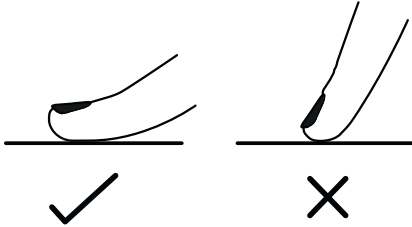
Die Kochzonen haben einen minimalen und einen maximalen Durchmesser und werden automatisch an den Durchmesser der Pfanne angepasst. Der Boden der Pfanne muss jedoch einen Mindestdurchmesser haben, der der entsprechenden Kochzone entspricht. Um den besten Wirkungsgrad des Produkts zu erzielen, sollte der Topfboden in der Mitte der Kochzone platziert werden.

Der empfohlene Durchmesser für die Verwendung von Pfannen beträgt mindestens 8 cm und höchstens 20 cm.

i Anmerkung

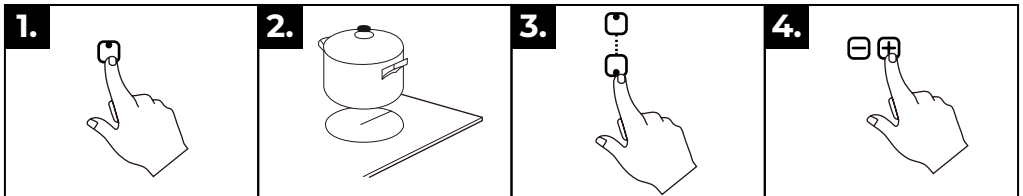
◇ Es ist möglich, einen Topf zu verwenden, der größer als die Kochzone ist. Für ein optimales Ergebnis wird jedoch empfohlen, eine Pfanne mit demselben Durchmesser wie die Kochzonen zu verwenden.

3.7 Betrieb



Die Steuerung reagiert auf Berührung, so dass kein Druck erforderlich ist. Verwenden Sie den gesamten Teil der Fingerspitze, nicht nur die Spitze. Jedes Mal, wenn eine Berührung erkannt wird, ertönt ein Piepton. Achten Sie darauf, dass die Tasten stets sauber und trocken sind und sich keine Gegenstände (z. B. Küchenutensilien oder Tücher) darauf befinden. Selbst eine dünne Wasserschicht kann die Bedienung erschweren.

3.8 Einschalten einer einzelnen Zone



1. Berühren Sie die Einschalttaste etwa 3 Sekunden lang, bis das Gerät eingeschaltet ist. Wenn das Gerät eingeschaltet ist, ertönt ein akustisches Signal, die Betriebsanzeigen leuchten auf und auf dem Display erscheint „- -“, was anzeigt, dass das Gerät eingeschaltet ist und sich im Standby-Modus befindet.
2. Stellen Sie eine geeignete Pfanne auf die ausgewählte Kochzone. Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Topfes und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.
3. Berühren Sie den Auswahlknopf für die gewählte Kochzone. Auf dem Display blinkt die Standard-Leistungsstufe „5“.
4. Stellen Sie die Leistungsstufe durch Berühren der Tasten „+“ und „-“ ein.

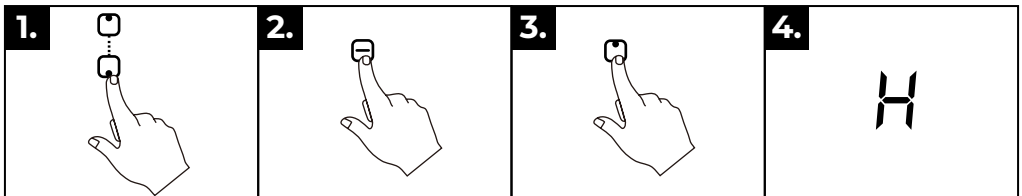
i Anmerkung

- ◇ Stufe 1 ist die niedrigste und 9 die höchste Leistungsstufe.
- ◇ Die Leistungsstufe einer Kochzone kann jederzeit während des Kochens eingestellt werden. Wählen Sie dazu die gewünschte Kochzone, und wenn die Leistungsanzeige zu blinken beginnt, stellen Sie die Leistungsstufe mit den Tasten „+“ und „-“ ein.
- ◇ Wenn die Anzeige auf dem Display blinkt, bedeutet dies:
 - ◇ dass Sie das Kochgeschirr nicht auf die richtige Kochzone gestellt haben,
 - ◇ dass das verwendete Kochgeschirr nicht für das Induktionskochen geeignet ist,
 - ◇ dass die Pfanne einen zu kleinen Boden hat oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert ist.
- ◇ Die Kochzone wird nur aufgeheizt, wenn sich ein geeignetes Kochgeschirr auf der Kochzone befindet.
- ◇ Das Display schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab, wenn kein geeignetes Kochgeschirr auf der Kochzone steht.

3.9 Einzelne Zone ausschalten

! VORSICHT!

- ◇ Die Kochzone ist nach dem Ausschalten nicht sofort abgekühlt! Vorsicht vor heißen Oberflächen!



1. Berühren Sie die Kochzone, die Sie ausschalten möchten.
2. Stellen Sie die Leistungsstufe auf „0“, indem Sie das „-“ berühren.
3. Berühren Sie die Einschalttaste etwa 3 Sekunden lang, bis das Gerät ausgeschaltet ist. Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, ertönt ein akustisches Signal.
4. Das Symbol „H“ auf dem Display zeigt an, welche Kochzone auf eine Temperatur von über 60°C erhitzt ist. Diese Anzeige verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Sie können diese Funktion als Energiesparfunktion nutzen, indem Sie die noch heiße Kochzone zum Aufwärmen/Warmhalten eines Topfes verwenden.

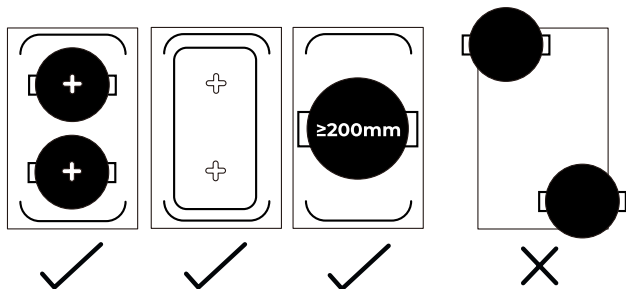
3.10 Funktion Flexzone

Die Flexzone kann je nach Kochbedarf als eine einzige Zone oder als zwei verschiedene Zonen verwendet werden.

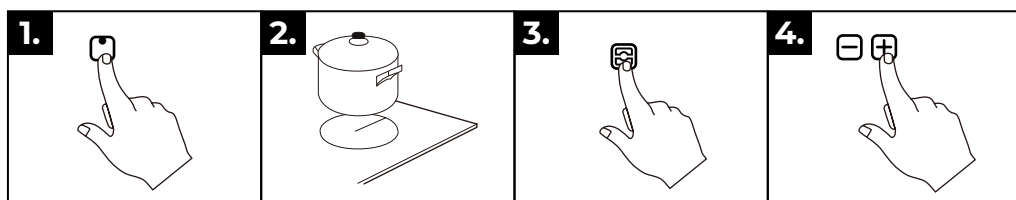
Die Flexzone besteht aus zwei unabhängigen Kochzonen, die getrennt gesteuert werden können. Wenn Sie das Gerät als Einzelzone verwenden möchten, können Sie den Topf innerhalb der flexzone von einer Kochzone zur anderen verschieben. Die Leistungstufe der Kochzone, auf der sich die Pfanne ursprünglich befand, bleibt gleich, und der Bereich, der nicht von der Pfanne bedeckt ist, wird nicht erhitzt.

VORSICHT!

- ⧫ Achten Sie darauf, dass Sie die Pfanne in der Mitte der Kochzone platzieren. Bei großen, ovalen, rechteckigen und länglichen Pfannen ist darauf zu achten, dass die Pfanne mittig auf der Kochzone platziert wird und beide Kreuze abdeckt. Beispiele für gute und schlechte Platzierung von Pfannen:



3.11 Aktivieren der Flexzone

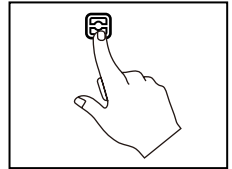


1. Berühren Sie die Einschalttaste etwa 3 Sekunden lang, bis das Gerät eingeschaltet ist. Wenn das Gerät eingeschaltet ist, ertönt ein akustisches Signal, die Betriebsanzeigen leuchten auf und auf dem Display erscheint „- -“, um anzuzeigen, dass das Gerät eingeschaltet ist und sich im Standby-Modus befindet.
2. Stellen Sie eine geeignete Pfanne auf die Flexzone. Stellen Sie sicher, dass der Boden der Pfanne und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.

3. Berühren Sie die Taste flexzone, um die benachbarten Kochzonen zu verbinden. Auf dem Display blinkt die Standard-Leistungstufe „5“.
4. Stellen Sie die Leistungsstufe durch Berühren der Tasten „+“ und „-“ ein. Die eingestellte Leistungsstufe wird automatisch auf beide Kochzonen angewendet.

3.12 Flexzone entkoppeln

1. Berühren Sie die Taste flexzone, um die Kochzonen voneinander zu trennen. Beide Zonen können nun wieder separat genutzt werden.
2. Siehe 3.8 für Anweisungen zur Verwendung einer einzelnen Zone und 3.9 für das Ausschalten einer einzelnen Zone.

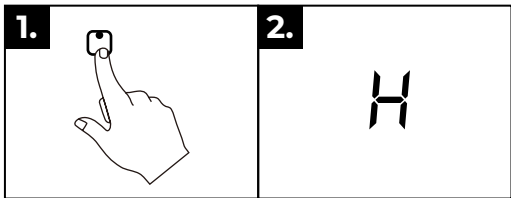


3.13 Ausschalten von flexzone



VORSICHT!

- Die Kochzone ist nach dem Ausschalten nicht sofort abgekühlt! Vorsicht vor heißen Oberflächen!



1. Berühren Sie die Einschalttaste etwa 3 Sekunden lang, bis das Gerät ausgeschaltet ist. Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal, die Betriebsanzeigen und das Display erlöschen.
2. Das Symbol „H“ auf dem Display zeigt an, welche Kochzone auf eine Temperatur von über 60°C erhitzt ist. Diese Anzeige verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Sie können dies als Energiesparfunktion nutzen, indem Sie die noch heiße Kochzone zum Aufwärmen/Warmhalten eines Topfes verwenden.

3.14 Sperrtaste/Kindersicherung des Bedienfelds

Sie können das Bedienfeld sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung zu verhindern (z. B. wenn Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten).

Wenn das Bedienfeld gesperrt ist, bleiben alle Tasten außer der Sperrtaste deaktiviert.



3.14.1 Sperren des Bedienfelds

1. Berühren Sie die Sperrtaste.
2. Wenn die Verriegelungstaste aufleuchtet und „Lo“ angezeigt wird, ist das Bedienfeld verriegelt.

3.14.2 Entriegeln des Bedienfelds

1. Berühren Sie die Verriegelungstaste.
2. Wenn die Verriegelungstaste erlischt, ist das Bedienfeld entriegelt.

3.15 Timer-Funktion

Der Timer schaltet die gewählte Kochzone aus und meldet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit mit einem Signalton. Der Timer kann bis zu einer maximalen Zeit von 99 Minuten eingestellt werden.

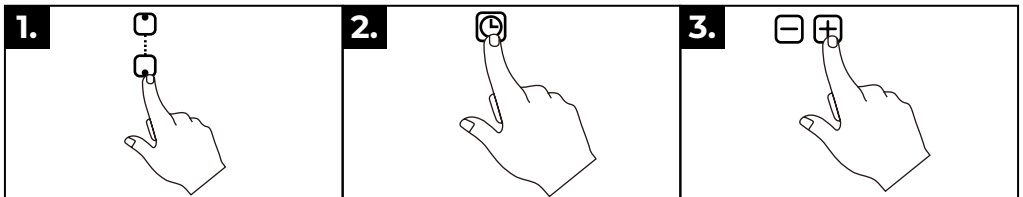
Die gewünschte Timerzeit wird eingestellt, wenn der Timer beginnt, auf 0 herunterzuzählen. Wenn 0 Minuten erreicht sind, schaltet sich die Kochzone automatisch aus. Eine Kontrollleuchte blinkt neben der Kochzone, für die ein Timer eingestellt wurde.

Die Kochzone, für die kein Timer eingestellt wurde, arbeitet weiter, wie sie zuvor eingeschaltet war.

Anmerkung

- ◇ Die Timerfunktion kann nur verwendet werden, wenn die Kochzone eingeschaltet ist.

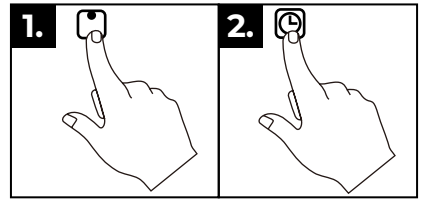
3.15.1 Einstellen der Zeitschaltuhr



1. Berühren Sie die Auswahl taste der Kochzone, für die Sie den Timer einstellen möchten.
2. Berühren Sie die Timer-Taste. Auf dem Display wird die Timerzeit angezeigt. Die Standardeinstellung ist 30, was 30 Minuten entspricht.
3. Stellen Sie die gewünschte Zeit durch Berühren der Tasten „+“ und „-“ ein. Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, kehrt der Timer automatisch auf 0 Minuten zurück.

3.15.2 Abbrechen des Timers

1. Berühren Sie die Auswahl-taste der Kochzone, für die Sie den Timer abschalten möchten.
2. Berühren Sie die Timer-Taste, um die Timer-Anzeige für die Kochzone auszuschalten.



3.15.3 Ändern der Zeitschaltuhr

Wenn Sie nach dem Einstellen des Timers die Zeit für die automatische Abschaltung ändern wollen, beginnen Sie bei Schritt 1 unter „3.15.1 Einstellen des Timers“.

3.16 Überhitzungsschutz

Im Inneren des Geräts befindet sich ein Temperatursensor, der die Betriebstemperatur kontinuierlich überwacht. Wenn die Temperatur zu hoch wird und die eingebauten Ventilatoren die Temperatur nicht mehr senken können, schaltet sich das Gerät automatisch ab.

3.17 Automatische Sicherheitsabschaltung

Das Produkt ist mit einem integrierten Sicherheitssystem ausgestattet, das für eine automatische Abschaltung sorgt, um die Sicherheit zu gewährleisten. Das System schaltet sich automatisch nach 120 Minuten ab, wenn Sie vergessen haben, das Gerät auszuschalten und keine Tasten berühren. Auch wenn die Pfanne entfernt wird, hört das Produkt nach 30 Sekunden auf zu heizen.



VORSICHT!

- ◇ Personen mit Herzschrittmachern sollten vor der Verwendung dieses Produkts ihren Arzt konsultieren.

3.18 Lüfter

Im Inneren des Geräts befindet sich ein Ventilator, der die Temperatur im Inneren des Geräts stabil hält.

Jedes Mal, wenn das Gerät eingeschaltet wird und die Leistung oder die Temperatur eingestellt wird, läuft auch der Ventilator. Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, bleibt der Ventilator eingeschaltet und schaltet sich automatisch aus, wenn das Gerät ausreichend abgekühlt ist.

Wenn Sie das Gerät auf einer Arbeitsplatte verwenden, legen Sie niemals Küchentücher, Handtücher oder andere Gegenstände in die Nähe des Geräts, die die Belüftungsöffnungen blockieren könnten, da dies eine ordnungsgemäße Belüftung verhindert und zu einer Überhitzung der Schaltkreise führt, wodurch die Sicherheit gefährdet wird.

 **Anmerkung**

◇ Denken Sie daran, dass der Lüfter nach dem Einschalten lange genug läuft, um das Gerät abzukühlen. Das ist normal und deutet nicht auf eine Fehlfunktion hin.

3.19 Restwärmeanzeige

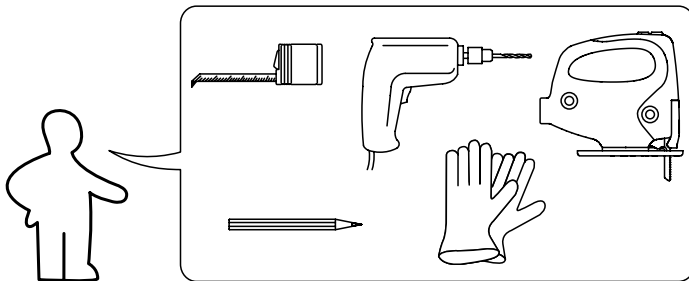
Das Gerät ist mit einer Restwärmeanzeige für jede Kochzone ausgestattet. Diese Anzeigen warnen Sie, wenn die Kochzonen noch heiß sind.

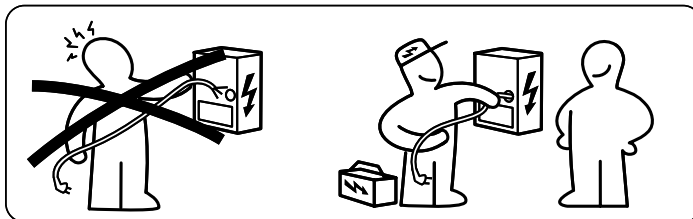
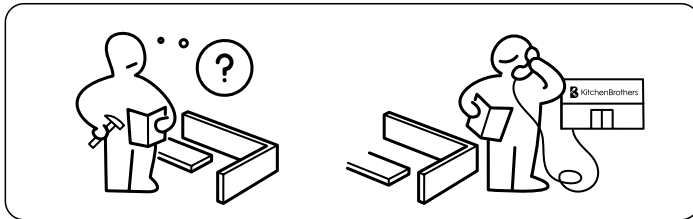
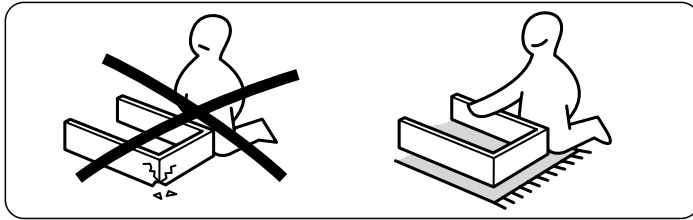
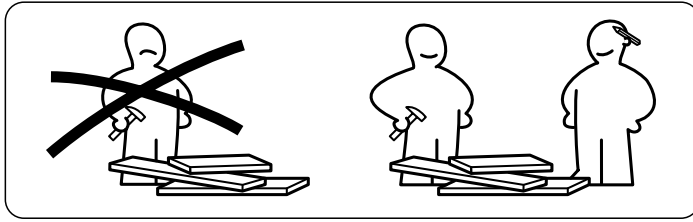
Wenn im Display ein **H** erscheint, ist die Kochzone noch heiß. Wenn die Restwärmeanzeige für eine bestimmte Kochzone leuchtet, kann diese Zone z. B. zum Warmhalten eines Gerichts oder zum Schmelzen von Butter verwendet werden. Wenn die Kochzone abgekühlt ist, schaltet sich die Anzeige aus.

3.20 Tipps

- Reduzieren Sie die Leistung, wenn das Essen gart.
- Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Garzeit und spart Energie, da die Wärme gespeichert wird.
- Reduzieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Garzeit zu verkürzen.
- Beginnen Sie den Garvorgang mit hoher Leistung und reduzieren Sie die Leistung, wenn das Gargut erhitzt ist.
- Verwenden Sie Pfannen, deren Bodenbreite der Breite der Kochzone entspricht.
- Verwenden Sie nur Töpfe mit einem flachen Boden.
- Wenn möglich, lassen Sie den Deckel während des Kochens auf dem Topf.
- Verwenden Sie einen Schnellkochtopf, um Energie und Zeit zu sparen.
- Stellen Sie die Pfanne in die Mitte der Kochzone.

4. ANWEISUNGEN FÜR DEN ZUSAMMENBAU

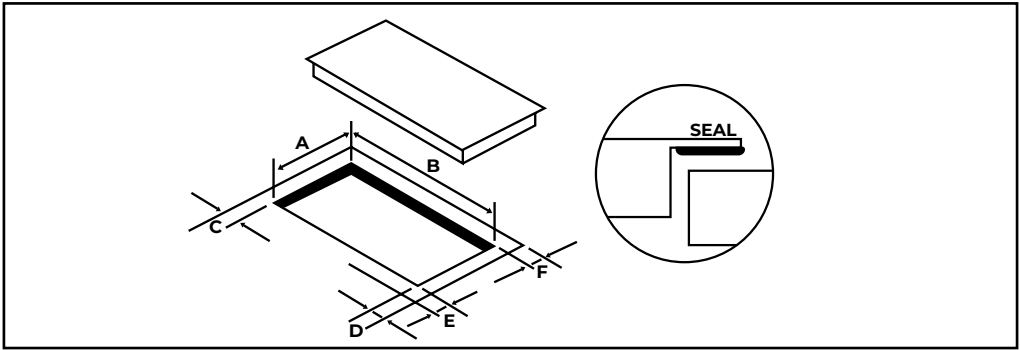




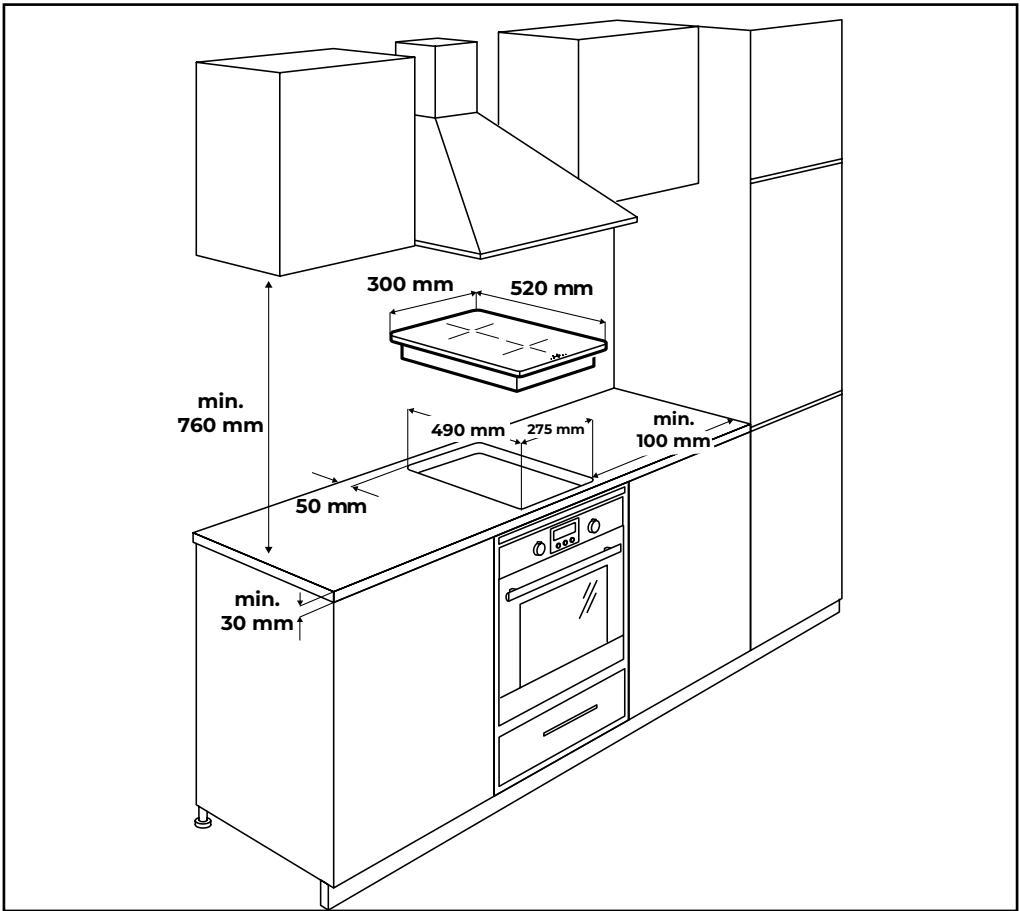
4.1 Vorbereitung für die Montage

Bohren oder sägen Sie ein Loch in die Arbeitsplatte, wobei Sie sich an den folgenden Vorschlägen orientieren:

- Um das Loch herum müssen mindestens 5 cm frei von Hindernissen (Möbel, Elektrogeräte usw.) bleiben.
- Die Dicke der Arbeitsplatte sollte mindestens 30 mm betragen.
- Wählen Sie hitzebeständiges Arbeitsplattenmaterial, um Verformungen durch die Wärmestrahlung des Induktionskochfeldes zu vermeiden.

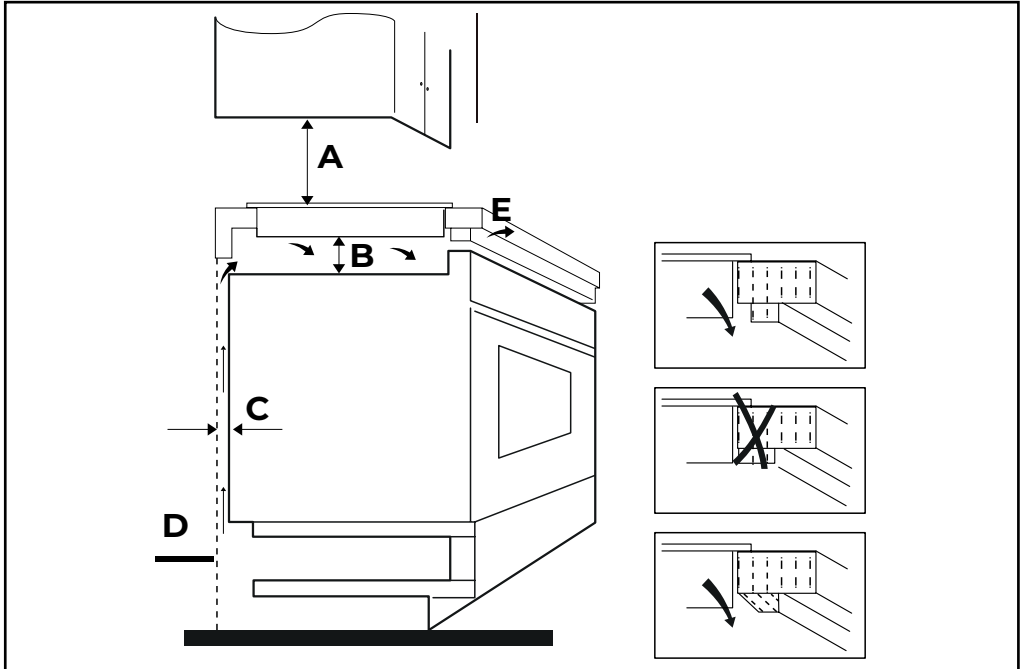


A	B	C	D	E	F
275 mm	490 mm	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm



i Anmerkung

- ◇ Der Sicherheitsabstand zwischen dem Induktionskochfeld und dem Schrank oder der Haube über dem Induktionskochfeld muss mindestens 760 mm betragen.



A	B	C	D	E
275 mm	490 mm	50 mm	50 mm	50 mm

Überprüfen Sie vor dem Einbau des Produkts Folgendes:

- Die Oberfläche der Arbeitsplatte ist glatt und eben, und es gibt keine strukturellen Elemente, die den erforderlichen Platz behindern.
- Das Gerät ist aus hitzebeständigem Material gefertigt.
- Wenn das Gerät über einem Backofen installiert wird, muss der Backofen über ein eingebautes Gebläse verfügen.
- Die Installation entspricht allen Zulassungsanforderungen und den geltenden Normen und Vorschriften.
- Die Elektroinstallation entspricht den örtlichen Sicherheitsvorschriften und enthält einen geeigneten Trennschalter oder Leistungsschalter, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz gewährleistet.

- Der Trennschalter oder Leistungsschalter ist geeignet und bietet einen Luftspalt von 3 mm an allen Polen (oder an allen aktiven Phasenleitern, wenn die örtlichen Verdrahtungsvorschriften diese Abweichung von den Anforderungen zulassen).
- Der Trennschalter oder Leistungsschalter ist für den Benutzer leicht zugänglich.
- Das Netzkabel ist nicht durch eine Schublade oder eine Schubladentür zugänglich.
- Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen qualifizierten Elektriker oder an die örtlichen Behörden bezüglich der Installation und der gesetzlichen Bestimmungen.
- Verwenden Sie leicht zu reinigende, hitzebeständige Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) für die Wandflächen rund um die Arbeitsplatte.
- Ausreichend Frischluft strömt von außerhalb der Arbeitsplatte zur Unterseite der Arbeitsplatte.
- Wenn das Produkt über einer Schublade oder einem Schrank installiert wird, wird eine Wärmesperre unter dem Sockel des Produkts angebracht.

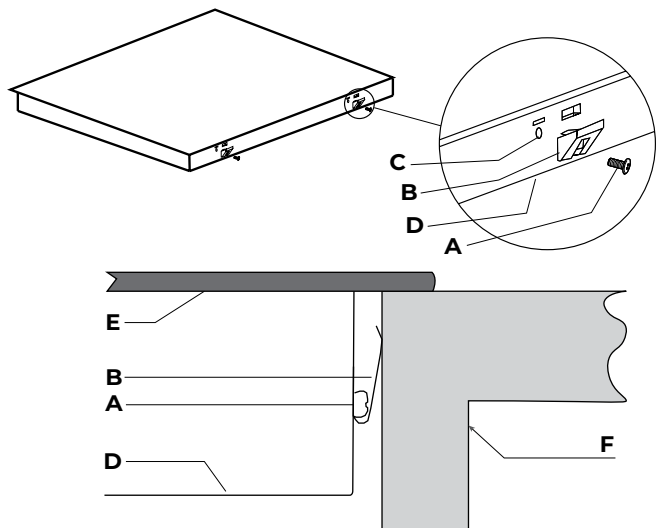
4.2 Vor dem Anbringen der Befestigungsklammern

1. Stellen Sie das Produkt auf eine stabile und glatte Oberfläche. Sie können z. B. die Verpackung verwenden.
2. Wenden Sie keine Kraft auf die aus dem Produkt herausragenden Bedienelemente an.

4.3 Anbringen der Befestigungsbügel

Um das Produkt auf der Arbeitsplatte zu montieren, müssen Sie zunächst die Befestigungsbügel anbringen. Verwenden Sie dazu die mitgelieferten Schrauben. Verwenden Sie keine anderen Schrauben, da diese das Innere des Geräts beschädigen können.

- A. Schraube ST3 5x8
- B. Montagewinkel
- C. Schraubenloch
- D. Unterseite
- E. Glasplatte
- F. Arbeitsplatte

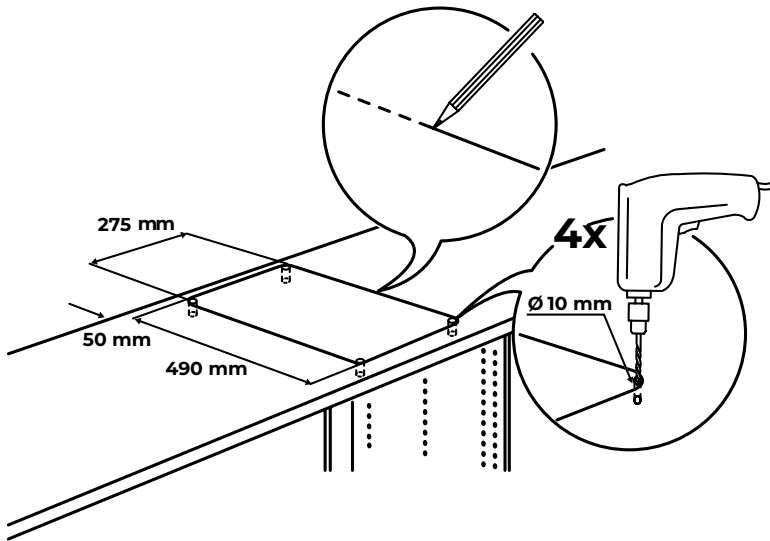


! VORSICHT!

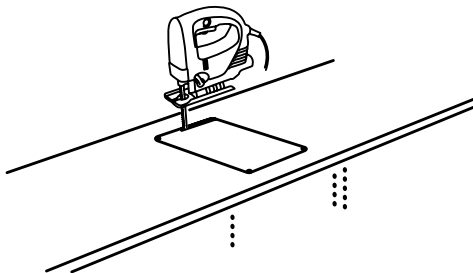
- ◇ Das Produkt muss von autorisierten Elektrikern oder qualifizierten Technikern installiert werden. Führen Sie die Installation niemals selbst durch.
- ◇ Das Produkt darf nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Trockner installiert werden, da Feuchtigkeit die elektronischen Komponenten des Produkts beschädigen kann.
- ◇ Das Produkt muss so installiert werden, dass eine einwandfreie Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um die Zuverlässigkeit zu gewährleisten.
- ◇ Die Wand und die induzierte Heizzone auf der Arbeitsplatte müssen hitzebeständig sein.
- ◇ Um Schäden zu vermeiden, muss das Produkt hitzebeständig sein.

4.4 Einbau

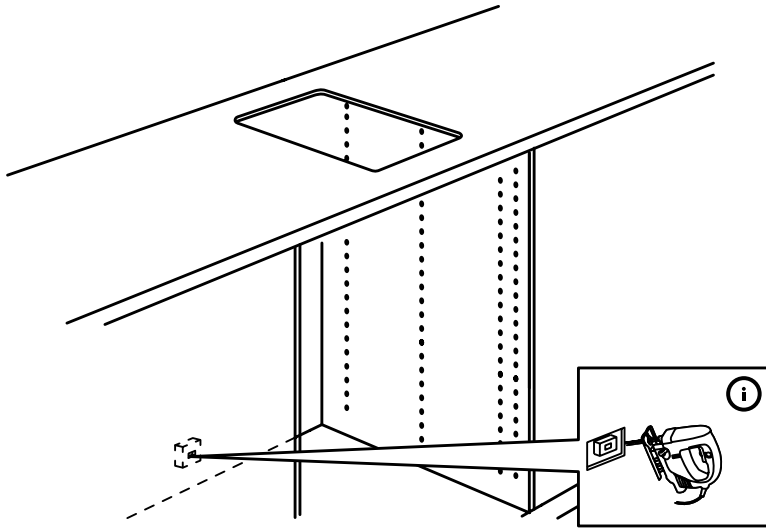
1.



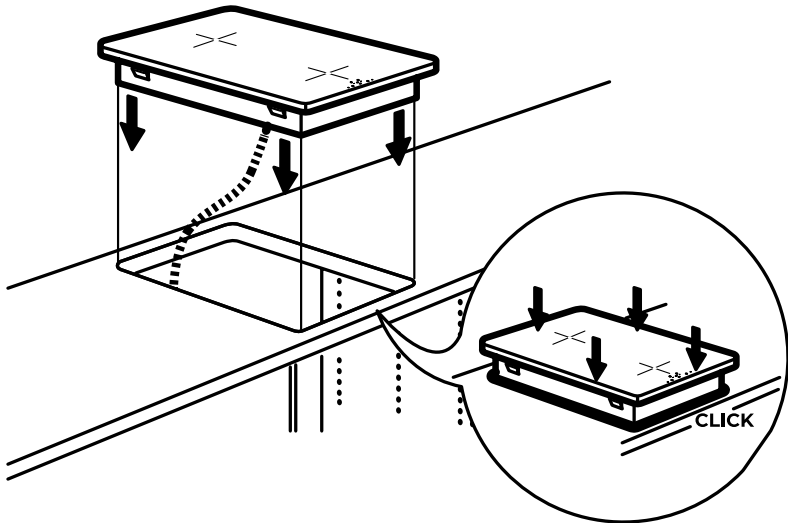
2.



3.



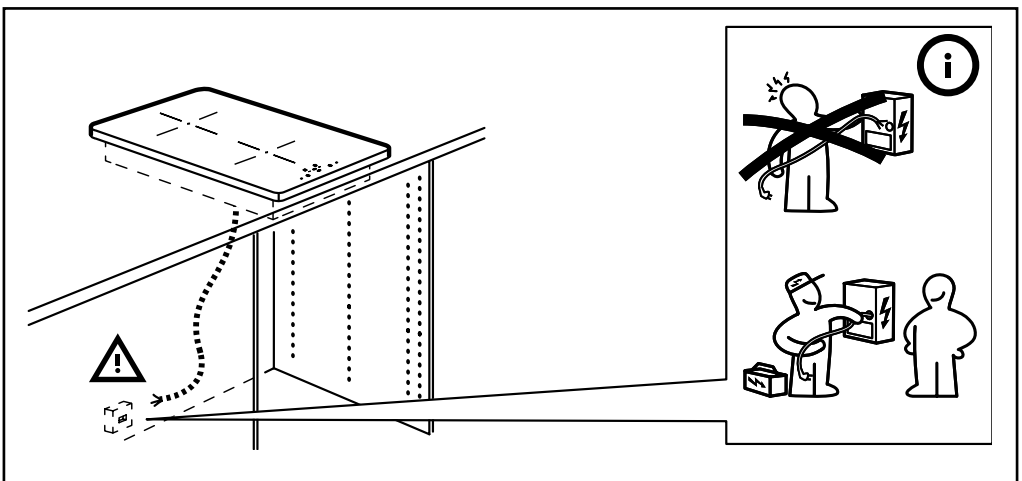
4.



4.5 Anschließen an die Wandsteckdose

Bevor Sie das Gerät an die Steckdose anschließen, überprüfen Sie Folgendes:

- Die Steckdose, an die das Gerät angeschlossen wird, muss für die vom Gerät verbrauchte Leistung geeignet sein.
- Die Spannung muss mit den in dieser Anleitung beschriebenen Merkmalen übereinstimmen.
- Verwenden Sie für den Anschluss des Geräts an die Steckdose keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigungen, da diese Geräte heiß werden und einen Brand verursachen können.
- Das Netzkabel des Produkts darf keine Teile oder Bereiche berühren, in denen es hohe Temperaturen erreichen kann, und muss so verlegt werden, dass die Temperatur an keiner Stelle 75°C übersteigt.
- Wenden Sie sich für die korrekte Elektroinstallation an einen kompetenten und qualifizierten Elektriker. Änderungen an der Elektroinstallation sollten nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Der elektrische Anschluss des Produkts muss gemäß den geltenden Vorschriften erfolgen und durch einen einpoligen magnetothermischen oder automatischen Schalter geschützt sein.
- Der autorisierte Installateur muss sich vergewissern, dass der elektrische Anschluss korrekt ausgeführt wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Das Netzkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden.
- Das Netzkabel muss regelmäßig überprüft werden und darf nur von autorisierten Technikern ausgetauscht werden.
- Der Lieferant haftet nicht für Unfälle, die auf die Verwendung eines nicht geerdeten Produkts oder auf eine falsche Erdung zurückzuführen sind.
- Wenn das Produkt an eine Steckdose angeschlossen wird, muss es so installiert werden, dass die Steckdose zugänglich ist.



5. STÖRUNGSBESEITIGUNG

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

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät macht während des Betriebs Geräusche.	Wenn Sie ein 1-Phasen-Kochfeld verwenden, macht es mehr Lärm. Das liegt daran, dass das Gerät weniger konstante Leistung aufnehmen kann. Daher erhält das Gerät jedes Mal kurze Stromstöße. Sie hören dies durch ein abwechselnd lauterer und leiserer Brummen. Die Boost-Funktion macht in jeder Stufe Geräusche. Hier nutzt das Gerät die maximale Leistung, so dass Sie einen lauterer Ton hören.	Das ist normal.
Das Gerät macht ein brummendes Geräusch.	Der Grund dafür ist, dass die Metallteile im Boden der Pfanne aus mehreren Schichten bestehen, die vibrieren. Dies ist häufig bei minderwertigen Pfannen mit verklebten Böden der Fall. Das Geräusch ist von Pfanne zu Pfanne unterschiedlich und lässt oft nach ein paar Minuten nach.	Das ist normal. Wenn Sie das Geräusch als sehr störend empfinden, können Sie Pfannen aus einem anderen Material kaufen. Pfannen aus Aluminium und Gusseisen machen weniger Lärm.
Das Gerät gibt ein brummendes Geräusch ab.	Sie können das Geräusch des Magnetfelds zwischen dem Pfannenboden und dem Produkt hören. Die Induktionsströme im Produkt verursachen Vibrationen im Boden der Pfanne.	Das ist normal. Das Geräusch verschwindet, wenn Sie die Pfanne von der Kochstelle nehmen.

<p>Das Gerät macht ein knisterndes Geräusch.</p>	<p>Dieses Geräusch tritt auf, wenn die Pfannen aus verschiedenen Materialschichten bestehen. Es wird durch Vibrationen an den Berührungsflächen der verschiedenen Materialschichten verursacht. Das Geräusch hängt von der Qualität der Pfannen und der Art der Speisen ab, die Sie zubereiten.</p>	<p>Das ist normal.</p>
<p>Das Gerät macht ein pfeifendes Geräusch.</p>	<p>Dieses Geräusch tritt bei Pfannen auf, die aus verschiedenen Materialschichten bestehen. Dieses Geräusch ist auch zu hören, wenn Sie 2 nebeneinander liegende Kochzonen gleichzeitig bei maximaler Temperatur verwenden. Dieses Geräusch tritt auch auf, wenn die Pfannen älter werden oder wenn die Pfanne kleiner ist als der Durchmesser der Kochzone.</p>	<p>Dieses Geräusch ist normal. Dieses Geräusch verschwindet oder wird leiser, wenn Sie das Gerät auf eine niedrigere Temperatur einstellen. Verwenden Sie keine überalterten oder zu kleinen Pfannen für die Kochzone.</p>
<p>Das Gerät macht ein blasendes Geräusch.</p>	<p>Das Gerät enthält ein internes Kühlgebläse. Das liegt daran, dass die Temperatur im Inneren des Geräts nicht zu hoch werden darf. Aus diesem Grund ist das Gerät mit einem Ventilator ausgestattet. Dieser macht bei verschiedenen Einstellungen mehr oder weniger Lärm. Nach dem Ausschalten des Geräts arbeitet das Gebläse weiter, bis die Kochzone ausreichend abgekühlt ist.</p>	<p>Dies ist normal.</p>

Das Gerät macht ein tickendes Geräusch.	Unter dem Boden der Pfanne befindet sich Feuchtigkeit.	Trocknen Sie den Boden der Pfanne gründlich ab.
	Sie verwenden das Gerät mit einer niedrigen Leistungsstufe.	Das ist normal. Sie werden hören, wie die Elektronik schaltet.
	Sie verwenden ein veraltetes Kochgeschirr.	Verwenden Sie neuere Pfannen, die für das Induktionskochen geeignet sind.
	Der Abstand zwischen den Pfannen auf den Kochzonen ist nicht ausreichend.	Vergewissern Sie sich, dass jede Pfanne in der Mitte der Kochzone platziert ist.
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Das Gerät ist nicht richtig an eine funktionierende Steckdose angeschlossen.	Vergewissern Sie sich, dass das Gerät korrekt an eine funktionierende Steckdose angeschlossen ist. Vergewissern Sie sich, dass der Strom im übrigen Haus ordnungsgemäß funktioniert. Falls nicht, wenden Sie sich an einen Elektriker.
Die Berührungstasten auf dem Bedienfeld funktionieren nicht.	Das Bedienfeld ist verriegelt.	Entriegeln Sie das Bedienfeld, indem Sie die Anweisungen unter "3.14.2 Entriegeln des Bedienfelds" befolgen.
Die Berührungstasten auf dem Bedienfeld funktionieren nicht richtig.	Auf den Berührungstasten befindet sich Schmutz/ Flüssigkeit oder Sie berühren sie mit der Fingerspitze.	Vergewissern Sie sich, dass der Bereich auf und um das Bedienfeld sauber und trocken ist. Verwenden Sie zum Berühren den ganzen Teil Ihrer Fingerspitze.

Die Oberfläche der Glaspfanne ist zerkratzt.	Die Pfanne hat scharfe oder ausgefranste Kanten. Ihre Utensilien oder Reinigungsmittel sind nicht geeignet.	Verwenden Sie eine Pfanne mit glattem Boden. Verwenden Sie nur Utensilien und Reinigungsmittel, die für ein Induktionskochfeld geeignet sind.
Die Pfanne heizt nur langsam oder gar nicht auf und auf dem Display erscheint $\underline{\quad}$.	Die Pfanne ist nicht für Induktion geeignet, der Boden der Pfanne ist zu klein oder die Pfanne steht nicht in der Mitte der Kochzone.	Verwenden Sie eine induktionsgeeignete Pfanne, deren Boden groß genug ist, um erkannt zu werden, und stellen Sie sie mittig in die Kochzone.
Auf dem Display erscheint der Fehlercode E1 oder E2.	Schutz vor Unterspannung (<85V) oder Überspannung (>285V).	Wenn die Spannung an der Steckdose niedriger oder höher ist als angegeben, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
Auf dem Display erscheint der Fehlercode E3.	Störung im Temperatursensor der Induktionsspule.	Wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
Auf dem Display erscheint der Fehlercode E4.	Fehler im IGBT-Temperaturfühler.	Wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
Auf dem Display erscheint der Fehlercode E5.	Hohe Temperatur (>280°C) des Temperatursensors der Induktionsspule.	Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
Auf dem Display erscheint der Fehlercode E6.	Hohe Temperatur am IGBT-Sensor.	Prüfen Sie, ob die Belüftung gut ist und die Ventilatoren nicht blockiert sind.
Auf dem Display erscheint der Fehlercode ER.	Interner Fehler der Steuerkreise.	Wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
Auf dem Display erscheint der Fehlercode R.	Es befindet sich viel Flüssigkeit auf den Tasten des Bedienfelds.	Stellen Sie sicher, dass der Bereich auf und um das Bedienfeld sauber und trocken ist.

6. WARTUNG UND REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten, sauberen Tuch und trocknen Sie es gut ab. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder andere Scheuermittel, um die Oberfläche des Produkts zu reinigen, da diese das Induktionsglas zerkratzen können.

6.1 Tägliche Verschmutzung der Glasoberfläche (Fingerabdrücke, Flecken, Lebensmittel, ungesüßte Flecken)

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Verwenden Sie einen Induktionskochfeldreiniger, solange die Oberfläche warm (aber nicht heiß!) ist.
3. Mit einem leicht feuchten Tuch reinigen und mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch abtrocknen.
4. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



VORSICHT!

- ◇ Wenn Sie die Stromzufuhr unterbrechen, gibt es keine Anzeichen für eine heiße Oberfläche, aber die Kochzone ist noch heiß!
- ◇ Verwenden Sie spezielle Scheuerschwämme für Induktionskochfelder.
- ◇ Verwenden Sie keine aggressiven, ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel, die die Glasplatte beschädigen können. Lesen Sie immer das Etikett, um festzustellen, ob Ihr Reinigungs- oder Scheuermittel für ein Induktionskochfeld geeignet ist.
- ◇ Lassen Sie niemals Rückstände auf der Glasplatte zurück, das Glas könnte Flecken bekommen.

6.2 Verschmutzungen durch überkochte, geschmolzene, verbrannte oder zuckerhaltige Flecken auf der Glasoberfläche

Entfernen Sie Verschmutzungen sofort mit einem für Induktionskochfelder geeigneten Schaber, aber seien Sie vorsichtig mit heißen Oberflächen in der Kochzone.

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Halten Sie den Schaber in einem 30°-Winkel und schaben Sie den Schmutz an eine kühle Stelle der Glasplatte.
3. Wischen Sie den Schmutz mit einem Küchentuch oder Papiertuch auf.
4. Mit einem leicht feuchten Tuch reinigen und mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch abtrocknen.
5. Stecken Sie das Netzkabel ein.

VORSICHT!

- ◇ Entfernen Sie Flecken von schmelzenden und zuckerhaltigen Speisen so schnell wie möglich. Wenn Sie sie auf der Glasplatte abkühlen lassen, kann es schwierig werden, sie zu reinigen. Es kann sogar die Oberfläche des Produkts dauerhaft beschädigen.
- ◇ Wenn die Sicherheitsabdeckung des Schabers entfernt wird, wird die Klinge des Schabers scharf! Verwenden Sie ihn mit großer Vorsicht und sicher.
- ◇ Bewahren Sie den Schaber immer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

6.3 Verschmutzungen und Verschüttungen auf dem Bedienfeld

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Reinigen Sie den Bereich auf und um das Bedienfeld mit einem sauberen, leicht feuchten Schwamm oder Tuch.
3. Trocknen Sie den Bereich auf und um das Bedienfeld herum vollständig ab.
4. Stecken Sie das Netzkabel ein.

VORSICHT!

- ◇ Verschüttete Flüssigkeit im Bereich des Bedienfelds kann zu Fehlfunktionen des Geräts und/oder der Berührungstasten führen.
- ◇ Reinigen und trocknen Sie den Bereich auf und um das Bedienfeld herum gründlich, bevor Sie das Gerät einstecken.

7. LAGERUNG

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

8. ENTSORGUNG UND RECYCLING

Denken Sie an die Umwelt und tragen Sie zu einem sauberen Lebensraum bei! Sie können sich an Ihre Gemeinde wenden, um alle Informationen über die Entsorgungsmöglichkeiten für ausrangierte Produkte zu erhalten.

8.1 Entsorgung



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



Entsorgen Sie die Verpackung und das Zubehör gemäß den in Ihrer Gemeinde geltenden Umweltvorschriften. Achten Sie auf 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: Verbundstoffe.







8.2 Elektrische Geräte














Das nebenstehende Symbol mit der durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass dieses Produkt der Europäischen Richtlinie (EU) 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgen dürfen, sondern es bei einer staatlich ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling abgeben müssen.

9. SYMBOLE

Die folgenden Warnhinweise und Symbole werden in dieser Anleitung, auf der Verpackung und auf dem Produkt (sofern zutreffend) verwendet.

Symbol	Beschreibung
	Befolgen Sie die Anweisungen in diesem Handbuch und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf.
	Ein Warnhinweis mit diesem Symbol weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die zu schweren Schäden und/oder tödlichen Verletzungen führen kann.
	Eine Anmerkung enthält zusätzliche Informationen, die für die Verwendung des Produkts relevant sind.
	Ein Warnhinweis mit diesem Symbol weist auf eine potenzielle Gefahrensituation hin, die zu leichten und/oder mittelschweren Verletzungen führen kann.
	Dieses Produkt entspricht den europäischen Richtlinien 2014/30/EC (EMC - Electromagnetic Compatibility).
	Für die Verwendung in Innenräumen geeignet.
LVD	Dieses Produkt entspricht der Richtlinie 2014/35/EC (LVD - Low Voltage Directive) hinsichtlich des Niederspannungsschutzes.

	<p>Dieses Produkt erfüllt alle Anforderungen und Vorschriften gemäß der Richtlinie 2011/65/EU, besser bekannt als RoHS-Richtlinie (Restriction of Hazardous Substances). Die Richtlinie enthält Vorschriften zur Beschränkung der Verwendung von gefährlichen Stoffen in elektrischen und elektronischen Geräten.</p>
	<p>Frei von Bisphenol A (BPA).</p>
	<p>Stecker der Sicherheitsklasse 2.</p>
	<p>Achtung: heiße Oberfläche!</p>
	<p>Warnung! Elektrische Gefahr, Risiko eines Stromschlags!</p>
	<p>Wechselstrom (AC).</p>
	<p>Vorsichtig handhaben.</p>
	<p>Vor Feuchtigkeit schützen.</p>
	<p>Vorsicht: zerbrechlich.</p>
	<p>Nicht schneiden.</p>
	<p>Kein Schutz gegen Wasser.</p>

10. CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



Dieses Produkt erfüllt alle Anforderungen und Vorschriften gemäß der Richtlinie 2014/35/EU, der Richtlinie 2014/30/EU und der Richtlinie 2009/125/EG.

Die vollständige EU-Konformitätserklärung ist beim Lieferanten erhältlich.

11. HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Änderungen vorbehalten; Spezifikationen können ohne Angabe von Gründen angepasst werden.

ES – Manuel de instrucciones



PRÓLOGO

Acerca de este documento

Este manual contiene toda la información necesaria para un uso correcto, eficaz y seguro del producto. Asegúrese de haber leído y comprendido completamente las instrucciones de este manual antes de instalar o utilizar el producto. Conserve este manual para futuras consultas.

Instrucciones originales

Este manual se redactó originalmente en neerlandés. Todos los demás idiomas son traducciones del manual original en neerlandés.

Servicio y garantía

Si necesita servicio o información sobre su producto, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente en service@kitchenbrothers.nl.

Nuestros productos tienen una garantía de 2 años. El cliente debe poder mostrar la prueba de compra cuando reclame la garantía. Los defectos del producto deben notificarse en un plazo de 2 años a partir de la fecha de compra. Tenga en cuenta que la garantía no se aplica: a los daños causados por un uso o reparación inadecuados; a las piezas sujetas a desgaste; a los defectos conocidos por el cliente en el momento de la compra; a los defectos causados por culpa del cliente; a los daños causados por terceros.

ÍNDICE

1. Introducción	139
1.1 Uso previsto	139
1.2 Resumen del producto	139
1.3 Especificaciones del producto	140
1.4 Otras características	140
1.5 Contenido del paquete	141
1.6 Accesorios incluidos	141
2. Seguridad	141
2.1 General	141
2.2 Personas	143
2.3 Utilización	144
2.4 Electricidad	144
3. Instrucciones de uso	146
3.1 Cacerola adecuada para inducción	146
3.2 Forma de la cacerola	146
3.3 Protección de la placa de cristal	147
3.4 Cacerola vacía o con fondo muy fino	147
3.5 Detección de la cacerola	147
3.6 Dimensiones de las ollas	147
3.7 Funcionamiento	148
3.8 Habilitar zona única	148
3.9 Desconexión de una zona	149
3.10 Función zona flex	150
3.11 Activación de la zona flex	150
3.12 Desacoplamiento de la zona flex	151
3.13 Desconexión de la zona flex	151
3.14 Botón de bloqueo/Panel de control con bloqueo para niños	151
3.15 Función temporizador	152
3.16 Protección contra sobrecalentamiento	153
3.17 Apagado automático de seguridad	153
3.18 Ventiladores	153
3.19 Indicador de calor residual	154
3.20 Consejos	154
4. Instrucciones de montaje	154
4.1 Preparación para el montaje	155
4.2 Antes de colocar los soportes de fijación	158
4.3 Colocación de los soportes de fijación	158
4.4 Instalación	159
4.5 Conexión a la toma de corriente	160
5. Solución de problemas	162
6. Mantenimiento y limpieza	166
6.1 Suciedad diaria de la superficie de cristal (huellas dactilares, manchas, comida, manchas sin azúcar)	166
6.2 Suciedad por manchas de comida demasiado cocida, derretida, quemada o azucarada en la superficie de cristal	166
6.3 Suciedad y derrames en el panel de control	167
7. Almacenamiento	167
8. Eliminación y reciclaje	167
8.1 Eliminación	167
8.2 Aparato eléctrico	168
9. Símbolos	168
10. Declaración CE de conformidad	169
11. Descargo de responsabilidad	169

1. INTRODUCCIÓN

¡Gracias por elegir un producto KitchenBrothers! Por favor, sigue siempre las instrucciones para un uso seguro.

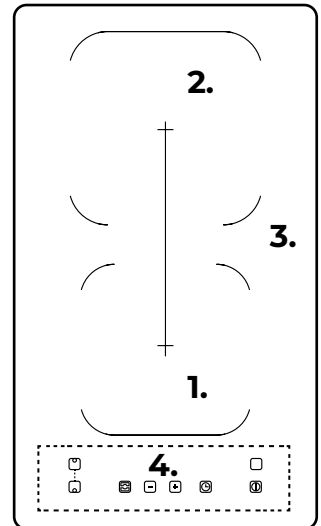
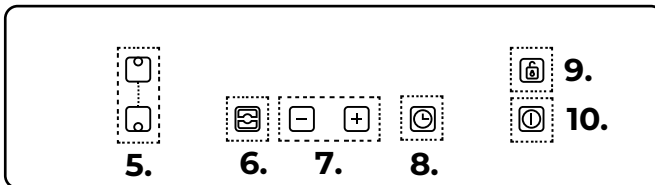
1.1 Uso previsto

Una placa de inducción está diseñada para cocinar o calentar alimentos en ollas y sartenes compatibles con la inducción. Las placas de inducción funcionan mediante un campo electromagnético que genera calor directamente en la propia sartén, en lugar de calentar un elemento o quemador y luego transferir ese calor a la sartén.

El proveedor queda exento de responsabilidad por cualquier lesión o daño causado por el uso del producto más allá de su uso previsto. Cualquier modificación del producto puede afectar a su seguridad y garantía.

1.2 Resumen del producto

1. Zona de cocción pequeña
2. Zona de cocción grande
3. Placa de cristal
4. Panel de mandos
5. Botón de selección de zona de cocción
6. Botón de zona flexible
7. Botón de ajuste abajo/arriba
8. Botón temporizador
9. Botón de bloqueo/bloqueo para niños
10. Botón de encendido/apagado



1.3 Especificaciones del producto

Dimensiones	30 x 52 x 5,8 cm
Peso	5 kg
Color	Negro
Material	Vidrio cerámico, metal galvanizado, cobre y plástico de poliamida
Longitud del cable	1,5 m
Clase de seguridad	2
Tipo de enchufe	1 fase UE
Tensión	220-240V ≈
Frecuencia	50/60Hz
Potencia	Máx. 3300W Zona de cocción pequeña: 1500W Zona de cocción grande: 1800W
Consumo eléctrico	3.3kWh
Nivel de ruido máx.	±50dB
Temperatura de funcionamiento	15 a 25°C
Humedad de funcionamiento*	10 a 80%
Temperatura de almacenamiento	15 a 25°C
Humedad de almacenamiento*	10 a 80%
Protección contra sobrecalentamiento	Sí
Desconexión automática	Sí, 30 segundos después de retirar la cacerola de la zona de cocción.
Valor IP	IPX0
Modelo	Integrada
Número de niveles de potencia	9
Peso de carga máx.	30 kg

*Recomendado

1.4 Otras características

- Con 2 zonas de cocción separadas.
- Posibilidad de conectar 2 zonas de cocción para crear una zona de cocción más grande para, por ejemplo, una sartén grande, una asadera o una parrilla.
- Incluye pantalla y controles táctiles electrónicos.
- Función de temporizador ajustable hasta 99 minutos.
- Detección automática de sartenes pequeñas y no aptas para inducción.
- Indicación de calor residual.

1.5 Contenido del paquete

Verifique que el contenido del paquete coincida con la hoja de embalaje cuando reciba el envío. Notifique a su proveedor si falta algún componente. Si el producto parece dañado, deja inmediatamente una queja al transportista y presente al proveedor una descripción detallada del daño. Conserve las piezas dañadas y el embalaje para fundamentar su queja.

KitchenBrothers Placa de inducción integrada - 30 cm - 2 zonas/flex - Modelo KB4050 - EAN 8721055561125

1.6 Accesorios incluidos

- 1x Manual de instrucciones
- 1x Tiras de esponja
- 4x Perchas de acero inoxidable
- 1x Cubierta de plástico
- 4x Tornillos

2. SEGURIDAD

¡Advertencia!



*¡Asegúrate de que el envase se mantiene fuera del alcance de los niños!
¡Existe riesgo de asfixia!*

Antes de utilizarlo, lea atentamente el manual y la información de seguridad. El proveedor no se hace responsable del incumplimiento de la información de seguridad sobre el uso y manejo del aparato ni de los daños materiales o personales.

Observe siempre las siguientes precauciones cuando utilice "la Placa de inducción integrada", en lo sucesivo denominado "el producto".

2.1 General

- Si es la primera vez que utiliza el producto, es importante que lea atentamente el manual y las instrucciones.
- Si el producto funciona mal, se ha caído o está dañado, no lo utilice y consulte a nuestro servicio de atención al cliente.
- Antes de cada uso, compruebe si las piezas y accesorios presentan daños o desgaste (grietas/roturas) que puedan afectar negativamente a su funcionamiento y, en caso afirmativo, sustitúyalos por piezas y accesorios originales o recomendados por el fabricante.

- No utilice accesorios no ofrecidos por el proveedor. Pueden suponer un peligro para el usuario y dañar el producto.
- Utilice el producto únicamente para los fines indicados en este manual.
- No desmonte, repare ni restaure el producto. Esto podría dañar el producto. Por su propia seguridad, estas piezas sólo deben ser sustituidas por personal de servicio autorizado. Envíe siempre el producto a un centro de servicio para reparaciones a fin de evitar daños y lesiones personales.
- Sea consciente de los riesgos y consecuencias asociados al uso inadecuado del producto. El uso indebido del producto puede provocar lesiones personales y daños en el producto.
- Antes del primer uso, retire todo el material de embalaje y cualquier pegatina de embalaje.
- El exterior del producto puede calentarse cuando se utiliza. Por lo tanto, ¡esté atento cuando toque el exterior!
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre el producto, ya que pueden calentarse. Preste atención al tocar estos objetos.
- Debido al calor residual, la resistencia permanece caliente después del uso. No toque la superficie caliente. Esto puede provocar lesiones personales.
- No almacene sustancias explosivas, como aerosoles con propelente inflamable, cerca o dentro del producto.
- El producto está destinado exclusivamente al uso doméstico, y no: en cocinas de personal, en tiendas, en oficinas y otros entornos de trabajo, por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales, en entornos de alojamiento y desayuno, en granjas, etc.
- Coloque el producto a una distancia mínima de 1,5 metros de las superficies circundantes, especialmente de materiales combustibles, como textiles, ropa de cama, cortinas, plástico, portadores de energía eléctrica, madera, etc.
- No mueva el producto cuando esté encendido o aún no se haya enfriado.
- Nunca cubra completamente el producto con papel de aluminio, platos u otros objetos. El calor acumulado puede dañar el producto.
- No deje nunca objetos o utensilios sobre el producto.
- No coloque ni deje objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (por ejemplo, ordenadores, reproductores MP3) cerca del producto, ya que pueden verse afectados por el campo electromagnético.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y el producto como se describe en este manual (es decir, utilizando los mandos táctiles). No confíe en la detección de las ollas de no inducción para apagar las zonas de cocción cuando retire la olla.
- No utilice un limpiador de vapor para limpiar el producto. Podría dañarlo.
- No coloque objetos pesados sobre el producto. No deje caer objetos pesados sobre el producto.
- No se apoye sobre el producto. Si lo hiciera podría romper el cristal y provocar lesiones personales y/o daños en el producto.

- Asegúrese siempre de que el producto esté limpio y seco antes de utilizarlo. Cocinar sin vigilancia en una placa de inducción sucia, grasienta o aceitosa puede ser peligroso y provocar un incendio.
- Nunca intente apagar una llama con agua, apague el producto y luego cubra la llama con, por ejemplo, una tapa o una manta ignífuga.
- Si la superficie está agrietada, apague el producto para evitar el riesgo de descarga eléctrica y no lo toque para evitar cortarse con el vidrio cerámico.
- El producto sólo es adecuado para uso en interiores. No utilice el producto al aire libre. De lo contrario, el producto podría resultar dañado.

2.2 Personas

- Este producto puede ser utilizado por niños a partir de 8 años, siempre que estén debidamente supervisados e informados sobre el uso seguro del producto y comprendan sus posibles peligros. La limpieza y el mantenimiento del producto no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- El producto puede ser utilizado por personas con discapacidades físicas o mentales, siempre que estén debidamente supervisadas e informadas sobre el uso seguro del producto y comprendan sus posibles peligros.
- Mantenga el producto y el cable fuera del alcance de los niños.
- No deje que las mascotas o los niños pequeños muerdan el cable de alimentación para evitar descargas eléctricas.
- No deje que los niños jueguen con el producto. Utilice y guarde el producto fuera del alcance de los niños.
- Coloque el producto fuera del alcance de mascotas y otros animales.
- No deje a los niños solos o sin supervisión cerca del producto cuando esté encendido. Los niños mayores pueden encender y apagar el producto bajo supervisión o si han recibido instrucciones sobre el uso seguro del producto y han comprendido los riesgos asociados, siempre que el producto esté colocado e instalado en la posición normal de trabajo.
- Este producto cumple las normas de seguridad eléctrica y electromagnética. No obstante, las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar a su médico o al fabricante del implante antes de utilizar este dispositivo para asegurarse de que sus implantes no se ven afectados por el campo electromagnético. No seguir este consejo podría provocar la muerte o daños importantes para la salud.
- No coloque juguetes o productos que atraigan la atención de los niños sobre el producto, los niños podrían subirse al producto y lesionarse gravemente.

2.3 Utilización

- No coloque el producto cerca de campos magnéticos intensos y evite los dispositivos magnéticos intensos. El producto puede afectar/atraer objetos que tengan un campo magnético como radios, televisores, tarjetas bancarias, etc. Esto puede causar daños a sus pertenencias.
- No utilice el producto como superficie de trabajo o tabla de cortar. El producto puede encenderse accidentalmente o seguir caliente, lo que puede hacer que los objetos se derritan, se calienten o se incendien. Esto puede provocar riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales o daños en el producto.
- No utilice el producto cerca del agua o de líquidos inflamables.
- Deje que el producto se enfríe completamente antes de limpiarlo o guardarlo.
- Las piezas del producto se calientan. No limpie el producto mientras esté caliente. Espere a que el producto se haya enfriado antes de limpiarlo.
- El producto se calienta al encenderlo. No toque las superficies calientes. No utilice el producto si es sensible al calor. No toque las partes calientes del producto.
- No coloque el producto sobre cocinas, otras placas o microondas.
- No utilice el producto si está roto o agrietado. Si la superficie del producto se rompe o agrieta, desenchúfelo y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- No permita que su cuerpo, ropa o cualquier otra cosa que no sea la sartén adecuada entre en contacto con el cristal de inducción hasta que la superficie se haya enfriado.
- Las asas de la sartén pueden estar calientes al tacto. Asegúrese de que las asas de la sartén no sobresalgan cerca de otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.
- No utilice nunca el producto para calentar o entibiar la habitación.
- No utilice ollas, sartenes o cacerolas con bordes irregulares y no las arrastre por la superficie del cristal de inducción, ya que podría rayarlo.
- No utilice estropajos u otros limpiadores abrasivos para limpiar la superficie del producto, ya que pueden rayar el cristal de inducción.
- Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, especialmente si utiliza la función Turbo. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se inflaman espontáneamente, lo que supone un grave riesgo de incendio.

2.4 Electricidad

- Si falla la corriente durante el uso, apague el producto inmediatamente y desenchúfelo.
- Si la superficie del producto está agrietada, apáguelo para evitar descargas eléctricas.

- Compruebe regularmente si el cable de alimentación y el enchufe presentan daños o desgaste y, en caso afirmativo, no utilice el producto y encargue su sustitución o reparación a personal técnico autorizado.
- No sumerja el producto, el cable de alimentación ni el enchufe en agua. Si entra agua en el producto o en su interior, apáguelo inmediatamente y póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.
- Utilice y guarde el producto de forma que los cables no puedan resultar dañados.
- Para evitar descargas eléctricas, no utilice el producto si sospecha que el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Un cable de alimentación o enchufe dañado debe ser reparado o sustituido por un profesional (un distribuidor autorizado).
- No desenchufe el producto tirando del cable de alimentación. Podría provocar un incendio o una descarga eléctrica.
- Si sale humo negro del producto, desenchúfelo inmediatamente. Espere a que desaparezca el humo antes de retirar el contenido del producto y póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.
- No deje el/los cables(s) colgando del borde de una mesa o encimera.
- No coloque el/los cables(s) sobre superficies calientes o cerca de aceite.
- No meta el cable debajo de alfombras o mantas. Asegúrese de que el cable nunca esté en una zona de paso.
- No mueva el producto tirando del cable ni retuerza el cable.
- Antes de conectar el producto, asegúrese de que la tensión de red indicada en la placa de características coincide con la de su red eléctrica.
- Asegúrese de no tropezar con el cable o cables y de que éstos no estén doblados, retorcidos o atascados.
- No utilice alargadores. Asegúrese de que el producto esté enchufado a una toma de corriente con toma de tierra a la que no estén conectados otros aparatos.
- El producto no es adecuado para ser operado a través de un temporizador externo o un mando a distancia independiente.
- El producto sólo debe conectarse a una toma de corriente de 220-240 V con toma de tierra.
- Nunca deje el producto desatendido cuando esté en uso. Si el aceite se sobrecalienta, puede provocar humo y derrames que pueden inflamarse.
- No mueva el producto cuando esté encendido. Apague siempre el producto antes de moverlo o limpiarlo.
- Apague el producto y desenchúfelo cuando no lo esté utilizando o limpiando. Deje que el producto se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- No utilice nunca el producto como superficie de trabajo o almacenamiento.

3. INSTRUCCIONES DE USO

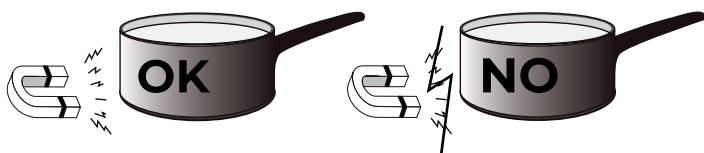
3.1 Cacerola adecuada para inducción

¡ATENCIÓN!

- ◇ No utilice nunca una cacerola de acero inoxidable normal, vidrio, arcilla, cobre o aluminio.

Una cacerola adecuada para la cocción por inducción es la de material ferromagnético. Una cacerola adecuada es de acero esmaltado, hierro fundido o cacerolas de inducción especiales de acero inoxidable. Para determinar si una cacerola es adecuada para la cocción por inducción, compruebe si es atraída por un imán.

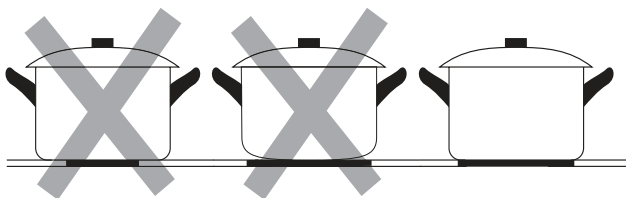
Existen otros tipos de cacerolas cuyo fondo no es totalmente ferromagnético. Antes de utilizarla, compruebe el diámetro del fondo y/o si la placa de inducción detectará esta cacerola.



Utilice sólo una cacerola con el símbolo de inducción como se muestra en la ilustración o cacerolas esmaltadas.



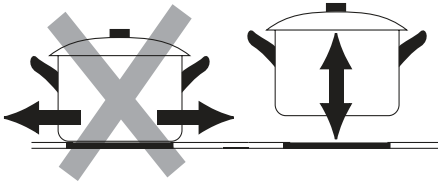
3.2 Forma de la cacerola



Preste especial atención a la forma del fondo, ya que debe ser completamente plano. No utilice una cacerola con bordes irregulares o con el fondo curvado.

Asegúrese de que el fondo de la cacerola sea liso, quede plano contra el cristal y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice una cacerola con el mismo diámetro que la imagen de la zona de cocción seleccionada. Si utiliza una sartén, se consumirá algo más de energía con la máxima eficiencia. Si utiliza una cacerola más pequeña, el rendimiento puede ser inferior al esperado. Coloque siempre la cacerola en el centro de la zona de cocción. El fondo de la cacerola puede afectar a la distribución del calor y, por tanto, al resultado de la cocción.

3.3 Protección de la placa de cristal




Levante siempre la cacerola del cristal, no la deslice, ya que podría rayar el cristal.

3.4 Cacerola vacía o con fondo muy fino

No coloque nunca una cacerola vacía sobre el producto cuando desee encenderlo, ya que podría recalentarse y dañar la placa de cristal o el propio producto. Si el fondo de la cacerola es muy fino, también puede sobrecalentarse, no utilice este tipo de cacerolas.

3.5 Detección de la cacerola

El producto tiene un límite mínimo de detección de la zona de cocción que difiere para cada zona de cocción. Por lo tanto, no utilice una cacerola cuyo fondo tenga un diámetro inferior al especificado. Si enciende el producto sin una cacerola, con una cacerola con un fondo inferior al especificado o con una placa no apta para inducción, el producto no funcionará. En la pantalla aparecerá .

3.6 Dimensiones de las ollas

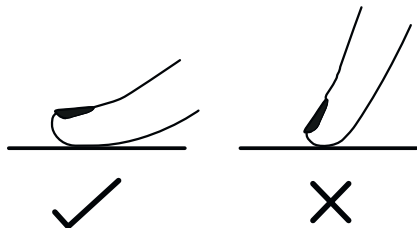
Las zonas de cocción tienen un diámetro mínimo y máximo y se ajustan automáticamente al diámetro de la cacerola. Sin embargo, el fondo de la cacerola debe tener un diámetro mínimo acorde con la zona de cocción correspondiente. Para obtener el mejor rendimiento del producto, coloque el fondo de la cacerola en el centro de la zona de cocción.

El diámetro recomendado para el uso de la cacerola es de un mínimo de 8 cm y un máximo de 20 cm.

Nota

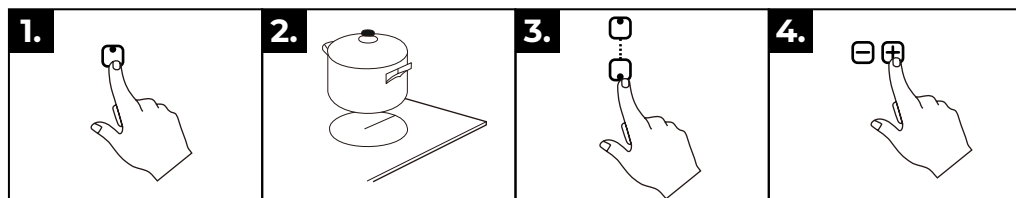
- ◇ Es posible utilizar una cacerola más grande que la zona de cocción. Sin embargo, para obtener los mejores resultados, se recomienda utilizar una cacerola con el mismo diámetro que las zonas de cocción.

3.7 Funcionamiento



El mando responde al tacto, por lo que no es necesario ejercer presión. Utilice toda la parte de la yema del dedo, no sólo la punta. Oirá un pitido cada vez que se detecte un toque. Asegúrese de que los botones estén siempre limpios y secos y de que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio de cocina o un paño) sobre ellos. Incluso una fina capa de agua puede dificultar el funcionamiento.

3.8 Habilitar zona única



1. Toque el botón de encendido durante unos 3 segundos hasta que el producto se encienda. Cuando el producto se enciende, suena una señal acústica, los indicadores de encendido se iluminan y la pantalla muestra "- -", lo que indica que el producto está encendido y en modo de espera.
2. Coloque una cacerola adecuada en la zona de cocción seleccionada. Asegúrese de que el fondo de la cacerola y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.
3. Toque el botón de selección correspondiente a la zona de cocción seleccionada. En la pantalla parpadeará el nivel de potencia predeterminado "5".
4. Ajuste el nivel de potencia tocando "+" y "-".

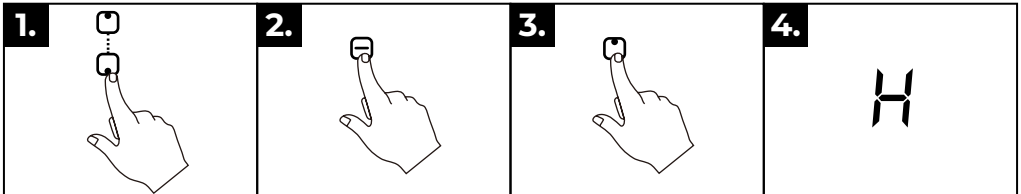
i Nota

- ◇ El nivel 1 es el mínimo y el 9 es el máximo nivel de potencia.
- ◇ El nivel de potencia de una zona de cocción puede ajustarse en cualquier momento durante la cocción. Para ello, seleccione la zona de cocción deseada y cuando las cifras del indicador de potencia empiecen a parpadear, ajuste el nivel de potencia con "+" y "-".
- ◇ Si la indicación en la pantalla parpadea, significa
 - ◇ que no ha colocado la cacerola en la zona de cocción correcta,
 - ◇ que la cacerola que está utilizando no es adecuada para la cocción por inducción,
 - ◇ que la cacerola tiene una base demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.
- ◇ La zona de cocción sólo se calienta si hay una cacerola adecuada en la zona de cocción.
- ◇ La pantalla se apaga automáticamente al cabo de 2 minutos si no se ha colocado ninguna cacerola adecuada en la zona de cocción.

3.9 Desconexión de una zona

! ¡ATENCIÓN!

- ◇ La zona de cocción no se ha enfriado inmediatamente después de desconectarla. ¡Cuidado con las superficies calientes!



1. Toque la zona de cocción que desea apagar.
2. Ajuste el nivel de potencia a "0" tocando el "-".
3. Toque el botón de encendido durante unos 3 segundos hasta que el producto se apague. Cuando el producto se apaga, suena una señal acústica.
4. El símbolo "H" en la pantalla indica qué zona de cocción está caliente a una temperatura superior a 60°C. Esta indicación desaparece cuando la superficie se ha enfriado a una temperatura segura. Puede utilizar esta función para ahorrar energía utilizando la zona de cocción que todavía está caliente para calentar o mantener caliente una cacerola.

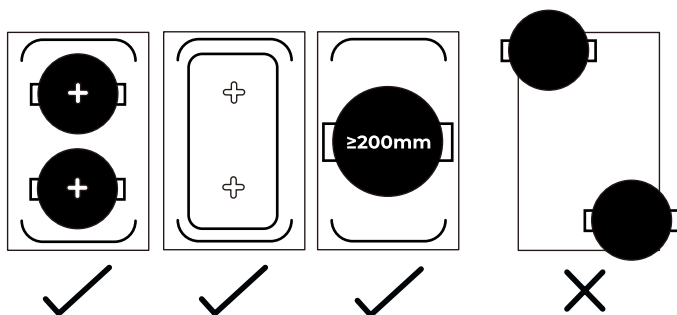
3.10 Función zona flex

La zona flex puede utilizarse como una sola zona o como dos zonas diferentes, dependiendo de las necesidades de cocción.

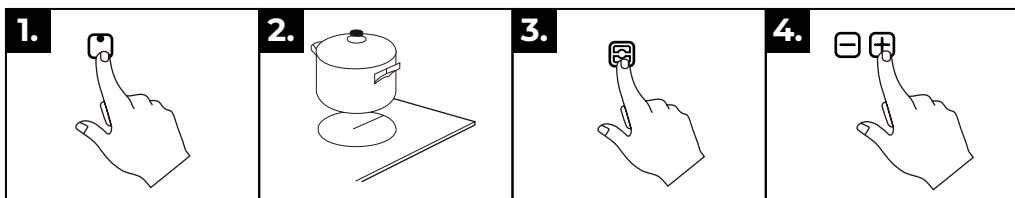
La zona flex consta de dos zonas de cocción independientes que pueden controlarse por separado. Cuando desee utilizar el producto como zona única, puede mover la cacerola de una zona de cocción a la otra dentro de la zona flex. El nivel de potencia de la zona de cocción en la que estaba colocada la cacerola permanece igual y el área no cubierta por la cacerola no se calienta.

⚠ ¡ATENCIÓN!

⋄ Asegúrese de colocar la cacerola en el centro de la zona de cocción. En el caso de una cacerola grande, ovalada, rectangular y oblonga, asegúrese de colocar la cacerola centrada en la zona de cocción cubriendo ambas cruces. Ejemplos de buena y mala colocación de la cacerola:



3.11 Activación de la zona flex

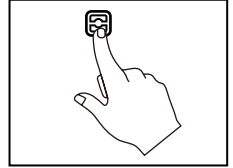


1. Toque el botón de encendido durante unos 3 segundos hasta que el producto se encienda. Cuando el producto se enciende, suena una señal acústica, los indicadores de encendido se iluminan y la pantalla muestra "--", para indicar que el producto está encendido y en modo de espera.
2. Coloque una cacerola adecuada en la zona flex. Asegúrese de que el fondo de la cacerola y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.

3. Toque el botón de la zona flex para emparejar las zonas de cocción adyacentes. En la pantalla parpadeará el nivel de potencia predeterminado "5".
4. Ajuste el nivel de potencia tocando "+" y "-". El nivel de potencia ajustado se aplica automáticamente a ambas zonas de cocción.

3.12 Desacoplamiento de la zona flex

1. Toque el botón zona flex para desconectar las zonas de cocción. Ahora se pueden volver a utilizar ambas zonas por separado.
2. Consulte en el apartado 3.8 las instrucciones para utilizar una sola zona y en el apartado 3.9 las instrucciones para desconectar una sola zona.

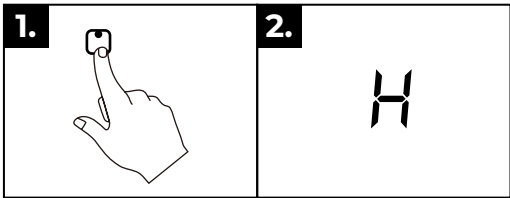


3.13 Desconexión de la zona flex



¡ATENCIÓN!

- ♦ La zona de cocción no se ha enfriado inmediatamente después de desconectarla. ¡Cuidado con las superficies calientes!



1. Toque el botón de encendido durante unos 3 segundos hasta que el producto se apague. Cuando el producto se apaga, suena una señal acústica, los indicadores de encendido y la pantalla se apagan.
2. El símbolo "H" de la pantalla indica qué zona de cocción está caliente a una temperatura superior a 60°C. Esta indicación desaparece cuando la superficie se ha enfriado a una temperatura segura. Puede utilizar esta función para ahorrar energía utilizando la zona de cocción que todavía está caliente para calentar o mantener caliente una cacerola.

3.14 Botón de bloqueo/Panel de control con bloqueo para niños

Puede bloquear el panel de control para evitar un uso involuntario (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).

Cuando el panel de control está bloqueado, todos los botones permanecen desactivados excepto el botón de bloqueo.



3.14.1 Bloqueo del panel de control

1. Toque el botón de bloqueo.
2. Cuando el botón de bloqueo se ilumina y se muestra "Lo", el panel de control está bloqueado.

3.14.2 Desbloqueo del panel de control

1. Toque el botón de bloqueo.
2. Cuando el botón de bloqueo se apaga, el panel de control está desbloqueado.

3.15 Función temporizador

El temporizador desconecta la zona de cocción seleccionada y avisa con "bips" una vez transcurrido el tiempo preajustado. El temporizador puede ajustarse hasta un máximo de 99 minutos.

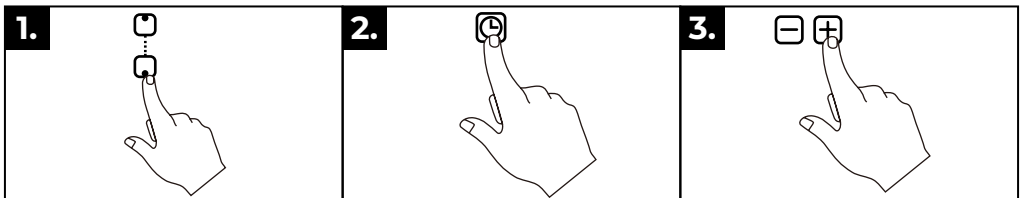
El tiempo de temporización deseado se ajusta cuando el temporizador inicia la cuenta atrás hasta 0. Cuando se alcanzan los 0 minutos, la zona de cocción se apaga automáticamente. Una luz indicadora parpadea junto a la zona de cocción para la que se ha ajustado un temporizador.

La zona de cocción no ajustada con el temporizador sigue funcionando como estaba conectada anteriormente.

Nota

- ♦ La función de temporizador sólo puede utilizarse cuando la zona de cocción está encendida.

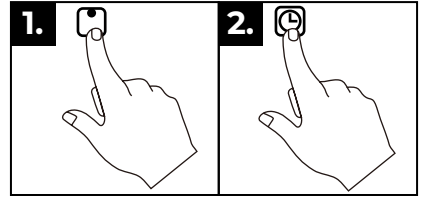
3.15.1 Ajuste del temporizador



1. Toque el botón de selección de la zona de cocción para la que desea ajustar el temporizador.
2. Pulse la tecla del temporizador. La pantalla muestra el tiempo del temporizador. El valor predeterminado es 30, que representa 30 minutos.
3. Ajuste el tiempo deseado tocando "+" y "-". Si el tiempo ajustado supera los 99 minutos, el temporizador vuelve automáticamente a 0 minutos.

3.15.2 Cancelación del temporizador

1. Toque el botón de selección de la zona de cocción cuyo temporizador desea cancelar.
2. Toque el botón del temporizador para apagar la indicación del temporizador en la zona de cocción.



3.15.3 Modificación del temporizador

Si desea cambiar la hora de desconexión automática después de ajustar el temporizador, comience en el paso 1 de "3.15.1 Ajuste del temporizador".

3.16 Protección contra sobrecalentamiento

En el interior del producto hay un sensor de temperatura que controla continuamente la temperatura de funcionamiento. Cuando la temperatura es demasiado alta y los ventiladores incorporados no pueden reducir la temperatura, el producto deja de funcionar automáticamente.

3.17 Apagado automático de seguridad

El producto está equipado con un sistema de seguridad integrado que garantiza su desconexión automática para garantizar la seguridad. El sistema se apaga automáticamente después de 120 minutos si olvida apagar el producto y no toca ningún botón. Incluso cuando se retira la cacerola, el producto deja de calentarse al cabo de 30 segundos.

⚠ ¡ATENCIÓN!

- ♦ Las personas con marcapasos deben consultar a su médico antes de utilizar este producto.

3.18 Ventiladores

Hay un ventilador dentro del producto para mantener estable la temperatura en su interior.

Cada vez que se encienda el producto y se ajuste la potencia o la temperatura, el ventilador también funcionará. Cuando el producto esté apagado, el ventilador permanecerá encendido y se apagará automáticamente cuando el producto esté lo suficientemente frío.

Si utiliza el producto sobre una encimera, nunca coloque paños de cocina, toallas u otros objetos cerca del producto que puedan bloquear los orificios de ventilación, ya que esto impedirá una ventilación adecuada y provocará el sobrecalentamiento de los circuitos, poniendo en peligro la seguridad.

i Nota

◇ Recuerde que el ventilador funciona el tiempo suficiente para enfriar el producto después de encenderlo. Esto es normal y no indica un mal funcionamiento.

3.19 Indicador de calor residual

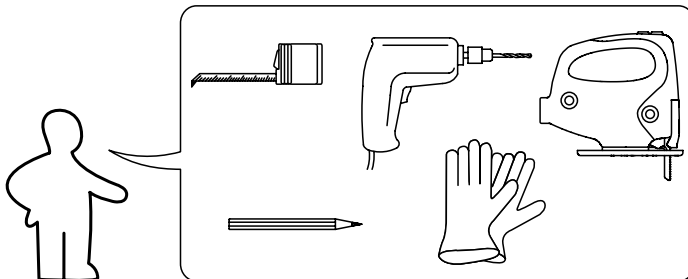
El producto está equipado con un indicador de calor residual para cada zona de cocción. Estos indicadores le avisan cuando las zonas de cocción todavía están calientes.

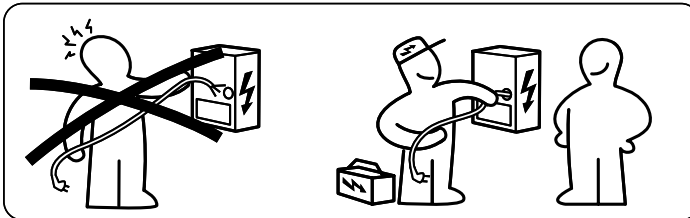
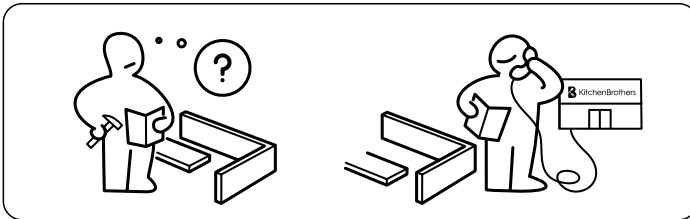
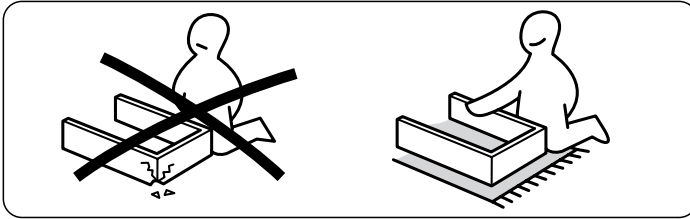
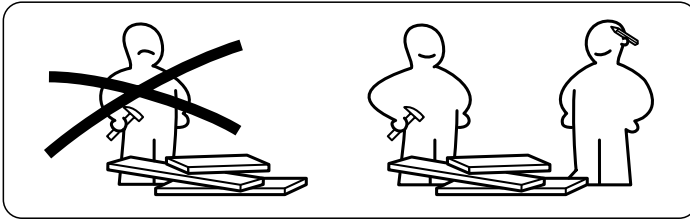
Si aparece **H** en la pantalla, la zona de cocción aún está caliente. Si el indicador de calor residual de una zona de cocción determinada está encendido, esa zona puede utilizarse para mantener caliente un plato o derretir mantequilla, por ejemplo. Cuando la zona de cocción se enfría, el indicador se apaga.

3.20 Consejos

- Reduzca la potencia cuando los alimentos se estén cocinando.
- El uso de una tapa reduce el tiempo de cocción y ahorra energía al retener el calor.
- Reduzca al mínimo la cantidad de líquido o grasa para reducir el tiempo de cocción.
- Empiece a cocinar a potencia alta y reduzca la potencia cuando los alimentos estén calientes.
- Utilice cacerolas cuya base tenga una anchura igual a la de la zona de cocción.
- Utilice sólo cacerolas de fondo plano.
- Si es posible, deje la cacerola tapada mientras cocina.
- Utilice una olla a presión para ahorrar energía y tiempo.
- Coloque la cacerola en el centro de la zona de cocción.

4. INSTRUCCIONES DE MONTAJE

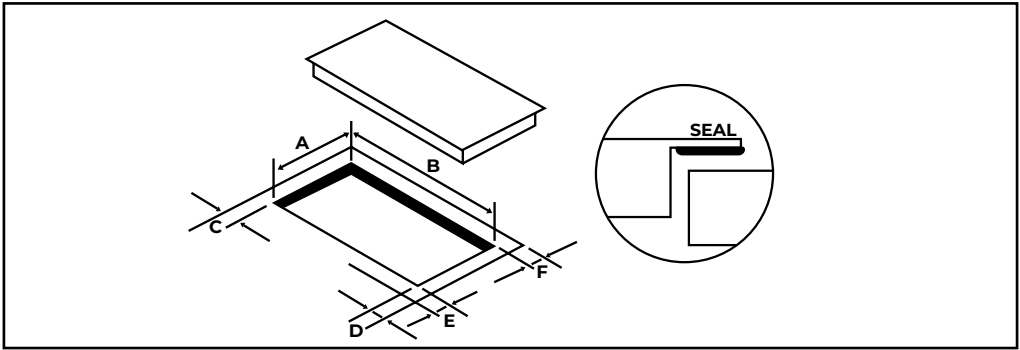




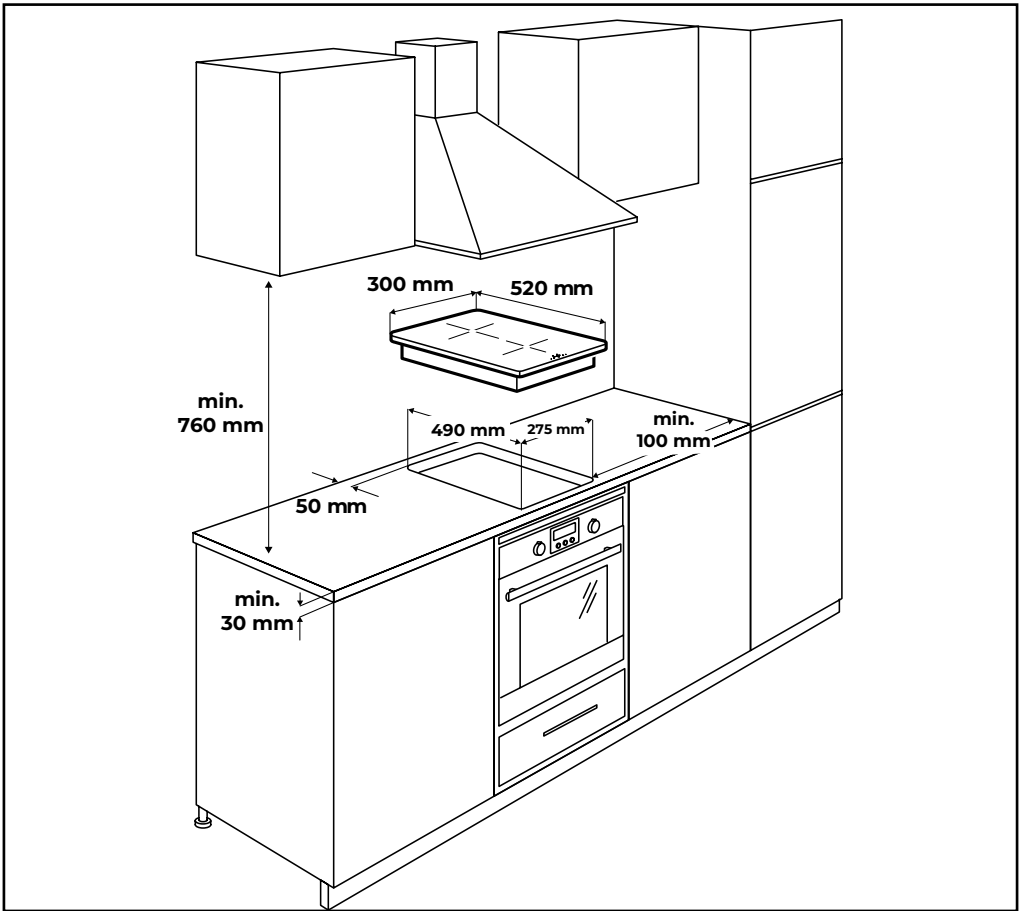
4.1 Preparación para el montaje

Taladre o siere un agujero en la encimera siguiendo las siguientes sugerencias:

- Alrededor del orificio deben quedar al menos 5 cm libres de obstáculos (muebles, aparatos eléctricos, etc.).
- El grosor de la encimera debe ser de al menos 30 mm.
- Elija un material de encimera resistente al calor para evitar deformaciones debidas a la radiación térmica de la placa de inducción.

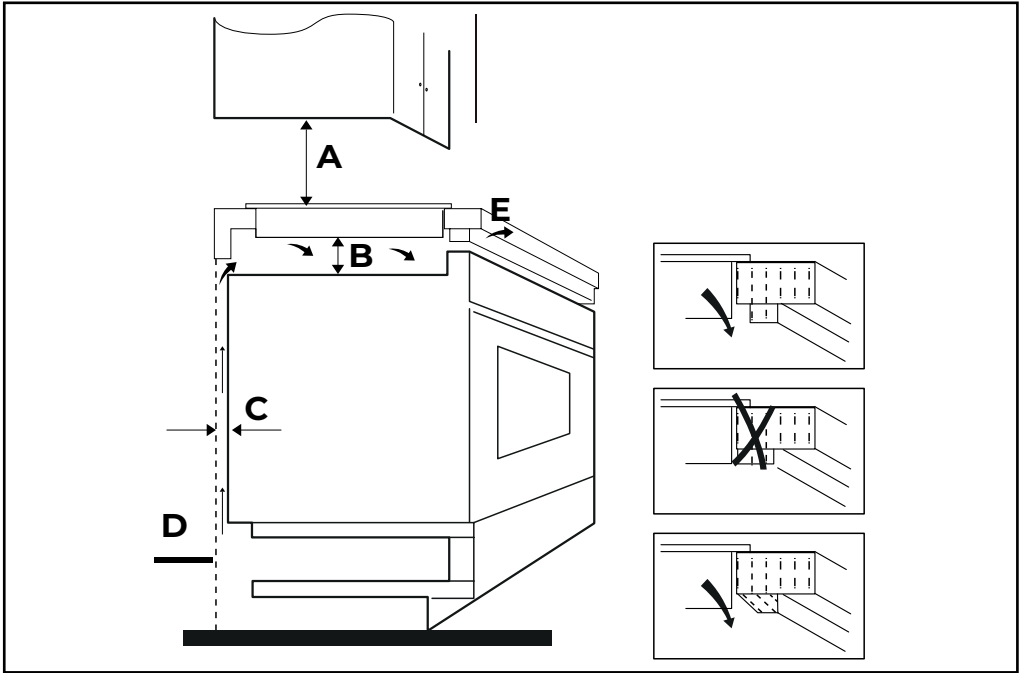


A	B	C	D	E	F
275 mm	490 mm	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm



i Nota

- ◇ La distancia de seguridad entre la placa de inducción y el armario o la campana situados encima de la placa de inducción debe ser de 760 mm como mínimo.



A	B	C	D	E
275 mm	490 mm	50 mm	50 mm	50 mm

Antes de instalar el producto, compruebe lo siguiente:

- La superficie de la encimera es lisa y plana y no hay elementos estructurales que obstruyan el espacio necesario.
- El producto está fabricado con material resistente al calor.
- Si el producto se instala encima de un horno, que éste tenga un ventilador de refrigeración incorporado.
- La instalación cumple todos los requisitos de autorización y las normas y reglamentos aplicables.
- La instalación eléctrica cumple las normas y reglamentos de seguridad locales e incluye un interruptor de aislamiento o disyuntor adecuado que garantice la desconexión completa de la red eléctrica.

- El interruptor seccionador o disyuntor es adecuado y proporciona un entrehierro de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores de fase activa si la normativa local sobre cableado permite esta variación de requisitos).
- El interruptor de aislamiento o disyuntor es fácilmente accesible para el usuario.
- El cable de alimentación no es accesible a través de un cajón o puerta de cajón.
- En caso de duda sobre la instalación, consulte a un electricista cualificado o a las autoridades locales sobre la instalación y los estatutos.
- Utilice acabados fáciles de limpiar y resistentes al calor (como azulejos de cerámica) para las superficies de las paredes alrededor de la encimera.
- Asegúrese de que fluye suficiente aire fresco desde el exterior de la encimera hacia la parte inferior de la misma.
- Si el producto se instala encima de un cajón o armario, instale una barrera térmica debajo de la base del producto.

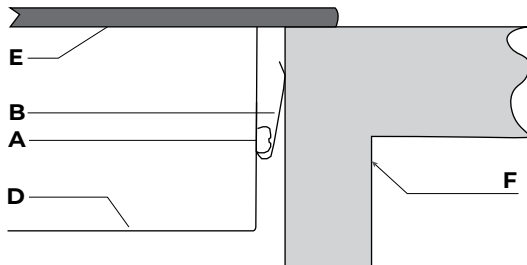
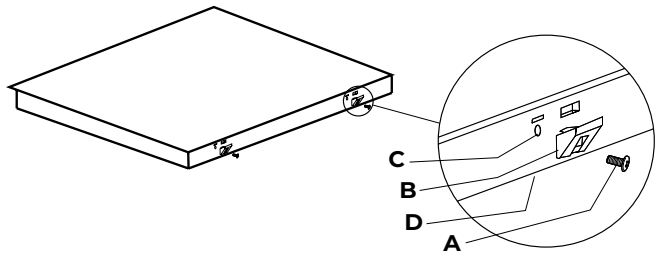
4.2 Antes de colocar los soportes de fijación

1. Coloque el producto sobre una superficie estable y lisa. Puede utilizar, por ejemplo, el embalaje.
2. No aplique fuerza sobre los mandos que sobresalen del producto.

4.3 Colocación de los soportes de fijación

Para montar el producto en la encimera, primero debe insertar los soportes de fijación. Utilice para ello los tornillos suministrados. No utilice otros tornillos, ya que podrían dañar el interior del producto.

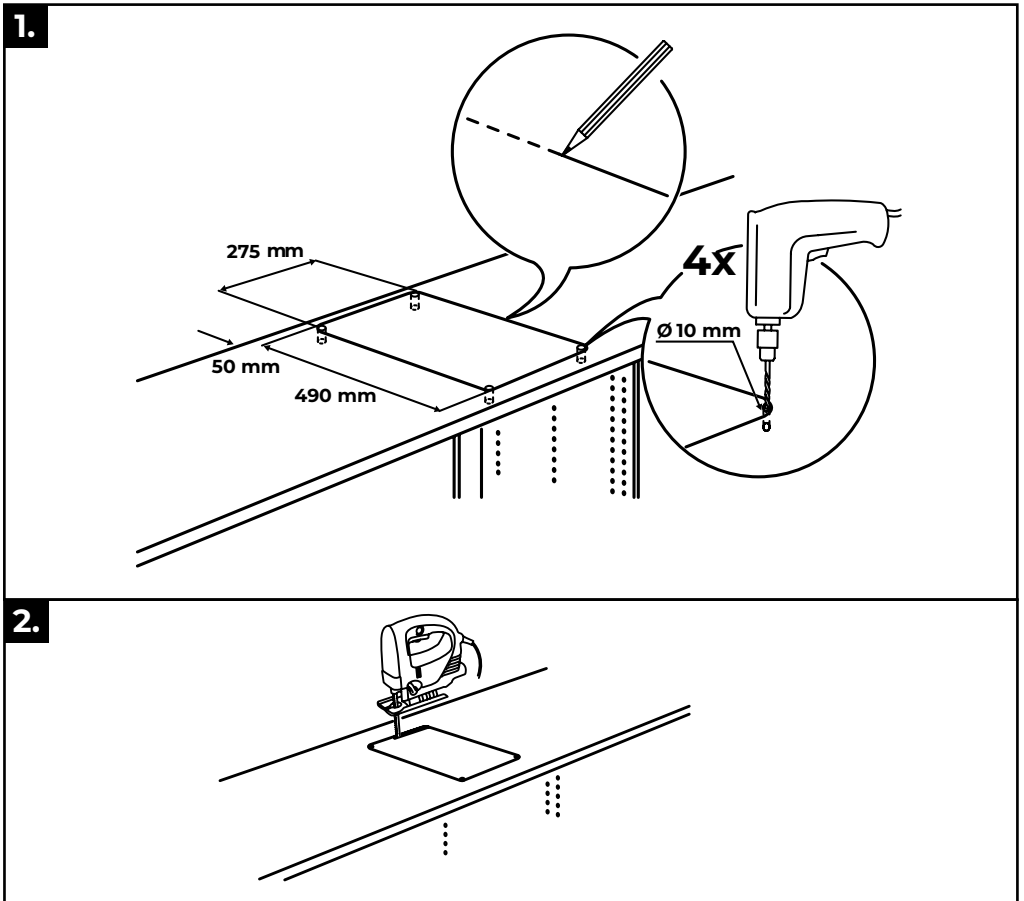
- A. Tornillo ST3 5x8
- B. Soporte de montaje
- C. Orificio para tornillo
- D. Fondo
- E. Placa de vidrio
- F. Encimera

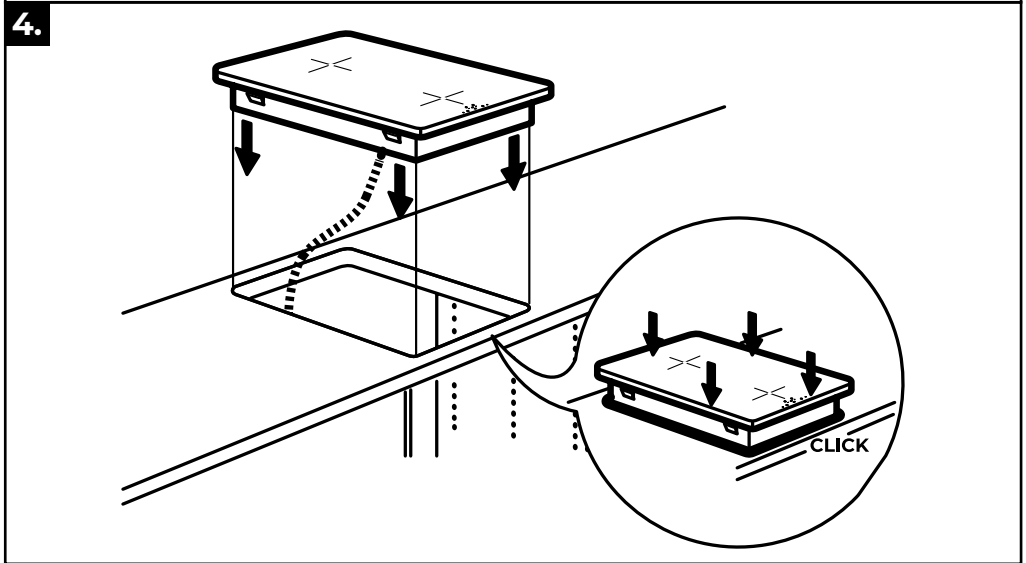
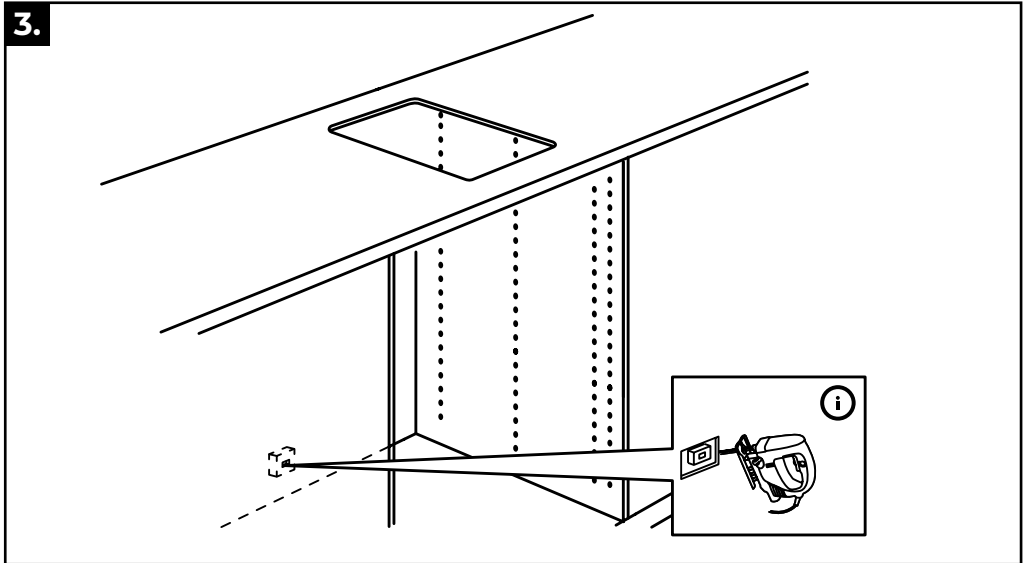


⚠ ¡ATENCIÓN!

- ◇ El producto debe ser instalado por electricistas autorizados o técnicos cualificados. Nunca realice la instalación usted mismo.
- ◇ El producto no debe instalarse directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora, ya que la humedad puede dañar los componentes electrónicos del producto.
- ◇ El producto debe instalarse de forma que se garantice una radiación térmica adecuada para garantizar su fiabilidad.
- ◇ La pared y la zona de calentamiento inducido de la encimera deben ser resistentes al calor.
- ◇ Para evitar daños, el producto debe ser resistente al calor.

4.4 Instalación



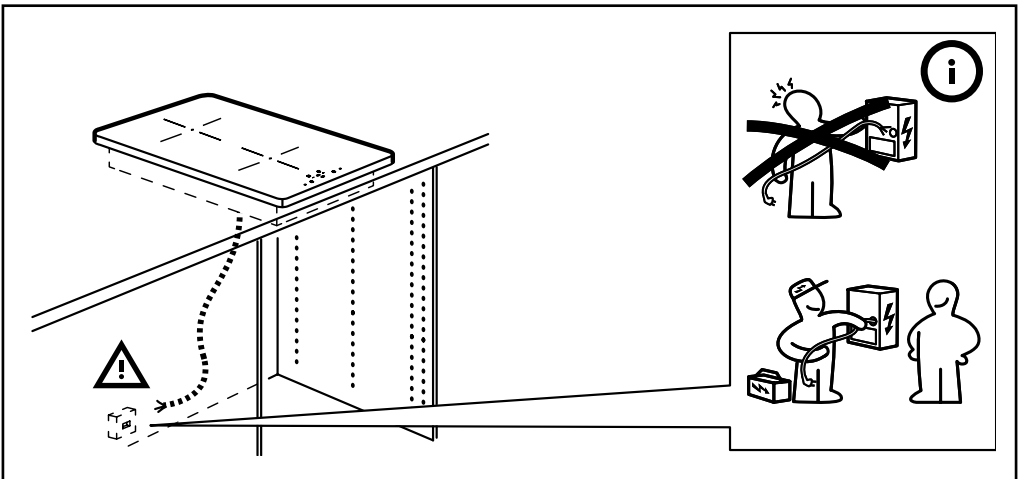


4.5 Conexión a la toma de corriente

Antes de conectar el producto a la toma de corriente, compruebe lo siguiente:

- La toma de corriente a la que se conecta el producto debe ser adecuada para la potencia que consume el producto.
- El voltaje debe coincidir con el especificado en las características descritas en este manual.

- Para conectar el producto a la toma de corriente, no utilice adaptadores, reductores ni derivaciones, ya que estos dispositivos podrían calentarse y provocar un incendio.
- El cable de alimentación del producto no debe tocar ninguna parte o zona donde pueda alcanzar altas temperaturas y debe colocarse de forma que la temperatura no supere los 75°C en ningún punto.
- Póngase en contacto con un electricista competente y cualificado para realizar una instalación eléctrica correcta. Las modificaciones en la instalación eléctrica sólo deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- La conexión eléctrica del producto debe realizarse de acuerdo con la normativa vigente y estar protegida por un interruptor magnetotérmico o automático unipolar.
- El instalador autorizado debe asegurarse de que la conexión eléctrica se ha realizado correctamente y de que cumple las normas de seguridad.
- El cable de alimentación no debe doblarse ni comprimirse.
- El cable de alimentación debe revisarse periódicamente y sólo debe ser sustituido por técnicos autorizados.
- El proveedor no se hace responsable de los accidentes derivados del uso de un producto que no esté conectado a tierra o de una conexión a tierra incorrecta.
- Si el producto está conectado a una toma de corriente, debe instalarse de forma que la toma sea accesible.




5. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si se producen los siguientes problemas durante el uso del producto, consulte la tabla siguiente para encontrar una solución. Si los problemas no pueden resolverse utilizando estas opciones, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

Problema	Causa	Solución
El producto hace ruido durante el funcionamiento.	Cuando se utiliza una placa de cocción monofásica, ésta hace más ruido. Esto se debe a que el producto puede manejar menos potencia constante. Como resultado, el producto recibe ráfagas cortas de potencia cada vez. Esto se escucha a través de una alternancia de un zumbido más fuerte y otro más suave. La función de refuerzo hace ruido en cada etapa. Aquí, el producto utiliza la máxima potencia, por lo que se oye un sonido más fuerte.	Esto es normal.
El producto emite un zumbido.	Esto se debe a que las piezas metálicas del fondo de la cacerola están formadas por múltiples capas que vibran. Esto suele ocurrir en las cacerolas de menor calidad con fondos pegados. Varía de una cacerola a otra y suele disminuir al cabo de unos minutos.	Esto es normal. Si te molesta mucho el ruido, puedes comprar cacerolas de otro material. Las cacerolas de aluminio y hierro fundido hacen menos ruido.
El producto emite un zumbido.	Se oye el sonido del campo magnético entre el fondo de la cacerola y el producto. Las corrientes de inducción del producto provocan vibraciones en el fondo de la cacerola.	Es normal. El ruido desaparece al retirar la cacerola de la zona de cocción.

<p>El producto emite un sonido crepitante.</p>	<p>Este sonido se produce cuando las cacerolas están formadas por diferentes capas de material. Está causado por las vibraciones en las superficies de contacto de las distintas capas de material. El sonido depende de la calidad de las cacerolas y del tipo de comida que se cocine.</p>	<p>Es normal.</p>
<p>El producto emite un silbido.</p>	<p>Este sonido se produce con cacerolas de diferentes capas de material. También oírás este sonido cuando utilices 2 zonas de cocción adyacentes a la temperatura máxima al mismo tiempo. Este sonido también se produce cuando las cacerolas envejecen o cuando una cacerola es más pequeña que el diámetro de la zona de cocción.</p>	<p>Es normal. Este ruido desaparece o es más suave cuando ajusta el producto a una temperatura más baja. No utilices cacerolas muy anticuadas o demasiado pequeñas para la zona de cocción.</p>
<p>El producto emite un sonido de soplido.</p>	<p>El producto contiene un ventilador de refrigeración interno. Esto se debe a que la temperatura en el interior del producto no debe subir demasiado. Por esta razón, el producto está equipado con un ventilador. Éste hace más o menos ruido con diferentes ajustes. Después de apagar el aparato, el ventilador sigue funcionando hasta que la zona de cocción se haya enfriado lo suficiente.</p>	<p>Esto es normal.</p>

El producto emite un sonido de tic-tac.	Hay humedad en el fondo de la cacerola.	Seque bien el fondo de la cacerola.
	Está utilizando el producto a un nivel de potencia bajo.	Esto es normal. Oirá cómo cambia el sistema electrónico.
	Está utilizando una cacerola obsoleta.	Utilice cacerolas nuevas que sean adecuadas para la cocción por inducción.
	No hay suficiente distancia entre las cacerolas de las zonas de cocción.	Asegúrese de que cada cacerola está colocada en el centro de la zona de cocción.
El producto no se puede encender.	El aparato no está correctamente conectado a una toma de corriente que funcione correctamente.	Asegúrese de que el producto está correctamente conectado a una toma de corriente que funcione correctamente. Compruebe que la electricidad del resto de la casa funciona correctamente. Si no es así, póngase en contacto con un electricista.
Los botones táctiles del panel de control no funcionan.	El panel de control está bloqueado.	Desbloquee el panel de control siguiendo las instrucciones del apartado "3.14.2 Desbloqueo del panel de control".
Los botones táctiles del panel de control no funcionan correctamente.	Hay suciedad/líquido en los botones táctiles o está utilizando la punta del dedo al tocarlos.	Asegúrese de que la zona del panel de control y sus alrededores está limpia y seca. Utilice toda la punta del dedo para tocar.
La superficie del recipiente de cristal está rayada.	La cacerola tiene bordes afilados o irregulares. Sus utensilios o productos de limpieza no son adecuados.	Utilice una cacerola de fondo liso. Utilice sólo utensilios y productos de limpieza adecuados para una placa de inducción.

<p>La cacerola se calienta lentamente o no se calienta y la pantalla muestra .</p>	<p>La cacerola no es adecuada para inducción, el fondo de la cacerola es demasiado pequeño o la cacerola no está en el centro de la zona de cocción.</p>	<p>Utilice una cacerola adecuada para la inducción, con un fondo lo suficientemente grande como para ser detectado, y céntrala en la zona de cocción.</p>
<p>La pantalla muestra el código de error E1 o E2.</p>	<p>Protección contra baja tensión (<85V) o sobretensión (>285V).</p>	<p>Si la tensión de la toma de corriente es inferior o superior a la especificada, consulte a un electricista cualificado.</p>
<p>La pantalla muestra el código de error E3.</p>	<p>Fallo en el sensor de temperatura de la bobina de inducción.</p>	<p>Póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.</p>
<p>La pantalla muestra el código de avería E4.</p>	<p>Fallo en el sensor de temperatura IGBT.</p>	<p>Póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.</p>
<p>En la pantalla aparece el código de avería E5.</p>	<p>Alta temperatura (>280°C) del sensor de temperatura de la bobina de inducción.</p>	<p>Apague el producto y espere a que se enfríe.</p>
<p>La pantalla muestra el código de fallo E6.</p>	<p>Temperatura elevada en el sensor IGBT.</p>	<p>Compruebe que la ventilación es buena y que los ventiladores no están bloqueados.</p>
<p>La pantalla muestra el código de avería ER.</p>	<p>Fallo interno de los circuitos de control.</p>	<p>Póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.</p>
<p>La pantalla muestra el código de avería R.</p>	<p>Hay mucho líquido en los botones táctiles del panel de control.</p>	<p>Asegúrese de que la zona del panel de control y sus alrededores está limpia y seca.</p>

6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Limpie el producto con un paño húmedo y limpio y séquelo bien. No utilice estropajos ni otros productos de limpieza abrasivos para limpiar la superficie del producto, ya que podrían rayar el cristal de inducción.

6.1 Suciedad diaria de la superficie de cristal (huellas dactilares, manchas, comida, manchas sin azúcar)

1. Retire el enchufe de la toma de corriente.
2. Utilice un limpiador para placas de inducción mientras la superficie esté tibia (¡pero no caliente!).
3. Limpie con un paño ligeramente húmedo y seque con un paño limpio o una toalla de papel.
4. Coloque el enchufe en la toma de corriente.

¡ATENCIÓN!

- ◇ Si desconecta la alimentación, no hay indicación de superficie caliente, ¡pero la zona de cocción sigue caliente!
- ◇ Utilice estropajos especiales para placas de inducción.
- ◇ No utilice limpiadores agresivos, cáusticos o abrasivos que puedan dañar la placa de cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o abrasivo es adecuado para una placa de inducción.
- ◇ No deje nunca residuos en la placa de cristal, el cristal podría mancharse.

6.2 Suciedad por manchas de comida demasiado cocida, derretida, quemada o azucarada en la superficie de cristal

Elimine inmediatamente la suciedad con un rascador adecuado para placas de inducción, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción.

1. Retire el enchufe de la toma de corriente.
2. Sujete el rascador en un ángulo de 30° y rasque la suciedad hacia una parte fría de la placa de cristal.
3. Limpie la suciedad con un paño de cocina o papel de cocina.
4. Limpie con un paño ligeramente húmedo y seque con un paño limpio o una toalla de papel.
5. Enchufa el cable de alimentación.

⚠ ¡ATENCIÓN!

- ◇ Elimine lo antes posible las manchas de alimentos derretidos y azucarados. Si deja que se enfríe sobre la placa de cristal, puede resultar difícil de limpiar. Puede incluso dañar permanentemente la superficie del producto.
- ◇ Si se retira la cubierta de seguridad del rascador, ¡la cuchilla del rascador se vuelve afilada! Utilícelo con mucha precaución y de forma segura.
- ◇ Guarde siempre el rascador fuera del alcance de los niños.

6.3 Suciedad y derrames en el panel de control

1. Retire el enchufe de la toma de corriente.
2. Limpie la zona del panel de control y sus alrededores con una esponja o un paño limpios y ligeramente humedecidos.
3. Seque completamente la zona del panel de control y sus alrededores.
4. Enchufe el cable de alimentación.

⚠ ¡ATENCIÓN!

- ◇ Si se derrama líquido en la zona del panel de control, el producto podría no funcionar correctamente y/o los botones táctiles podrían no funcionar correctamente.
- ◇ Asegúrese de limpiar y secar bien la zona del panel de control y sus alrededores antes de enchufar el producto.

7. ALMACENAMIENTO

Guarde el producto en un lugar seco y limpio. No almacene el producto a temperaturas extremadamente altas o bajas.

8. ELIMINACIÓN Y RECICLAJE

Piense en el medio ambiente y contribuya a una vida más limpia. Puede ponerse en contacto con su ayuntamiento para obtener toda la información sobre las opciones de eliminación de los productos desechados.

8.1 Eliminación



Al final de su vida útil, no elimine el producto con la basura doméstica normal, entréguelo en un punto de recogida designado por el gobierno para su reciclaje.



Elimine el embalaje y los accesorios de acuerdo con la normativa medioambiental vigente en su municipio. Preste atención a los símbolos de los distintos materiales de embalaje y, si es necesario, elimínelos por separado. Los materiales de embalaje están etiquetados con letras y números: 1-7: plástico, 20-22: papel y cartón, 80-98 materiales compuestos.








8.2 Aparato eléctrico












El símbolo al lado con el cubo de basura tachado indica que este producto está sujeto a la Directiva Europea (UE) 2012/19/UE. Esta directiva establece que, al final de su vida útil, no debe desechar este producto con los residuos domésticos normales, sino depositarlo en un punto de recogida designado por el gobierno para su reciclaje.

9. SÍMBOLOS

Las siguientes advertencias y símbolos se utilizan en este manual, en el embalaje y en el producto (si procede).

Símbolo	Descripción
	Siga las instrucciones del manual y consérvelo para futuras consultas.
	Una advertencia con este símbolo indica una situación potencialmente peligrosa que puede provocar daños graves y/o lesiones mortales.
	Una nota contiene información adicional relevante para el uso del producto.
	Una advertencia con este símbolo indica una situación potencialmente peligrosa que puede provocar daños leves y/o lesiones moderadas.
	Este producto cumple las directivas europeas 2014/30/CE (CEM - Compatibilidad electromagnética).
	Apto para uso en interiores.
LVD	Este producto cumple la Directiva 2014/35/CE (LVD - Directiva sobre baja tensión) en lo que respecta a la protección contra baja tensión.
 RoHS	Este producto cumple con todos los requisitos y normativas de acuerdo con la Directiva 2011/65/UE más conocida como Directiva RoHS (Restricción de Sustancias Peligrosas). Esta directiva contiene normas que restringen el uso de sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.
	Libre de bisfenol A (BPA).

	de seguridad de clase 2.
	Cuidado: ¡superficie caliente!
	Atención. Peligro eléctrico, ¡riesgo de descarga eléctrica!
	Corriente alterna (CA).
	Manipular con cuidado.
	Proteger de la humedad.
	Cuidado: frágil.
	No cortar.
	Sin protección contra el agua.

10. DECLARACIÓN CE DE CONFORMIDAD



Este producto cumple todos los requisitos y normativas de acuerdo con la directiva 2014/35/UE, la directiva 2014/30/UE y la directiva 2009/125/CE.

El proveedor puede facilitarle la declaración de conformidad de la UE completa.

11. DESCARGO DE RESPONSABILIDAD

Se reserva el derecho a realizar cambios. Las especificaciones están sujetas a cambios sin indicar los motivos.

IT – Manuale utente



PREMESSA

Informazioni su questo documento

Il presente manuale contiene tutte le informazioni necessarie per un uso corretto, efficiente e sicuro del prodotto. Prima di installare o utilizzare il prodotto, accertarsi di aver letto e compreso appieno le istruzioni contenute nel manuale. Conservare questo manuale per un uso futuro.

Istruzioni originali

Questo manuale è stato scritto originariamente in olandese. Tutte le altre lingue sono traduzioni del manuale originale olandese.

Assistenza e garanzia

Se avete bisogno di assistenza o di informazioni sul vostro prodotto, contattate il nostro servizio clienti all'indirizzo service@kitchenbrothers.nl.

Forniamo una garanzia di 2 anni sui nostri prodotti. Il cliente deve essere in grado di mostrare la prova d'acquisto quando richiede la garanzia. I difetti del prodotto devono essere segnalati entro 2 anni dalla data di acquisto. Si prega di notare che la garanzia non si applica: per i danni causati da uso o riparazione improprio; per le parti soggette a usura; per i difetti noti al cliente al momento dell'acquisto; per i difetti causati da colpa del cliente, per i danni causati da terzi.

INDICE DEI CONTENUTI

1. Introduzione	172
1.1 Destinazione d'uso	172
1.2 Panoramica del prodotto	172
1.3 Specifiche del prodotto	173
1.4 Altre caratteristiche	173
1.5 Contenuto della confezione	174
1.6 Accessori forniti	174
2. Sicurezza	174
2.1 Generiche	174
2.2 Persone	176
2.3 Utilizzo	177
2.4 Elettricità	177
3. Istruzioni per l'uso	179
3.1 Padella adatta all'induzione	179
3.2 Forma della pentola	179
3.3 Protezione della piastra di vetro	180
3.4 Pentola vuota o con fondo molto sottile	180
3.5 Rilevamento della pentola	180
3.6 Dimensioni della pentola	180
3.7 Funzionamento	181
3.8 Accensione di una singola zona	181
3.9 Spegnimento di una singola zona	182
3.10 Funzione zona flex	183
3.11 Abilitazione della zona flex	183
3.12 Disaccoppiamento della zona flex	184
3.13 Spegnimento di flexzone	184
3.14 Tasto di blocco/Pannello di comando con blocco bambini	184
3.15 Funzione timer	185
3.16 Protezione contro il surriscaldamento	186
3.17 Spegnimento automatico di sicurezza	186
3.18 Ventole	186
3.19 Indicatore di calore residuo	187
3.20 Suggestimenti	187
4. Istruzioni per il montaggio	187
4.1 Preparazione per il montaggio	188
4.2 Prima di fissare le staffe di fissaggio	191
4.3 Montaggio delle staffe di fissaggio	191
4.4 Installazione	192
4.5 Collegamento alla presa a muro	193
5. Risoluzione dei problemi	195
6. Manutenzione e Pulizia	199
6.1 Sporizia quotidiana della superficie di vetro (impronte digitali, macchie, cibo, macchie non zuccherate)	199
6.3 Sporizia e macchie sul pannello di controllo	200
7. Immagazzinamento	200
8. Smaltimento e riciclaggio	200
8.1 Smaltimento	200
9. Simboli	201
10. Dichiarazione di conformità CE	203
11. Disclaimer	203

1. INTRODUZIONE

Grazie per aver scelto un prodotto KitchenBrothers! Si prega di seguire sempre le istruzioni fornite per un uso sicuro del prodotto.

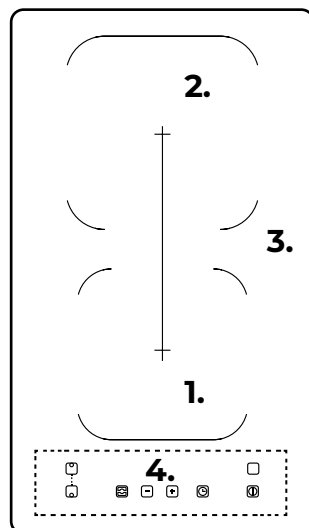
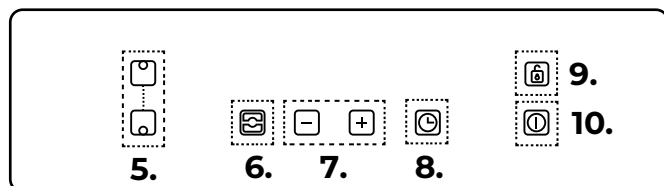
1.1 Destinazione d'uso

Un piano di cottura a induzione è progettato per cucinare o riscaldare gli alimenti in pentole e padelle compatibili con l'induzione. I piani di cottura a induzione funzionano grazie a un campo elettromagnetico che genera calore direttamente nella pentola stessa, anziché riscaldare un elemento o un bruciatore e poi trasferire il calore alla pentola.

Il fornitore è esonerato da ogni responsabilità per eventuali lesioni o danni causati dall'uso del prodotto al di là della sua destinazione d'uso. Qualsiasi modifica del prodotto può compromettere la sicurezza e la garanzia del cliente.

1.2 Panoramica del prodotto

1. Zona di cottura piccola
2. Zona di cottura grande
3. Piastra di vetro
4. Pannello di controllo
5. Manopola di selezione della zona di cottura
6. Manopola di selezione della zona di cottura
7. Manopola di impostazione Down/Up
8. Manopola del timer
9. Manopola di blocco/Manopola di controllo per bambini
10. Manopola di accensione/spegnimento



1.3 Specifiche del prodotto

Dimensioni	30 x 52 x 5,8 cm
Peso	5 kg
Colore	Nero
Materiale	Vetro ceramico, metallo zincato, rame e plastica poliammidica
Lunghezza del cavo	1,5 m
Classe di sicurezza	2
Tipo di spina	UE monofase
Tensione	220-240V≈
Frequenza	50/60Hz
Potenza	Max. 3300W Zona di cottura piccola: 1500W Zona di cottura grande: 1800W
Consumo di energia	3.3kWh
Livello massimo di rumore	±50dB
Temperatura d'esercizio*	Da 15 a 25°C
Umidità di esercizio*	Da 10 a 80%
Temperatura di stoccaggio*	Da 15 a 25°C
Umidità di stoccaggio*	Da 10 a 80%
Protezione da surriscaldamento	Sì
Spegnimento automatico	Sì, 30 secondi dopo che la pentola è stata rimossa dalla zona di cottura.
Valore IP	IPX0
Modello	Da incorporare
Numero di livelli di potenza	9
Peso massimo del carico	30 kg

* Raccomandato

1.4 Altre caratteristiche

- Con 2 zone di cottura separate.
- Possibilità di collegare 2 zone di cottura per ottenere una zona di cottura più grande, ad esempio per una grande padella, una teglia o una griglia.
- Include display e comandi elettronici a sfioramento.
- Funzione timer regolabile fino a 99 minuti.
- Rilevamento automatico delle pentole piccole e non adatte all'induzione.
- Indicazione del calore residuo.

1.5 Contenuto della confezione

Quando ricevete la spedizione, verificate che il contenuto della confezione corrisponda alla bolla di accompagnamento. Informate il vostro fornitore se mancano dei pezzi. Se il prodotto appare danneggiato, presentare immediatamente un reclamo al corriere e fornire al fornitore una descrizione dettagliata del danno. Conservare le parti danneggiate e l'imballaggio per giustificare il reclamo.

KitchenBrothers Piano cottura a induzione incorporato - 30 cm - 2 zone/flex - Modello KB4050 - EAN 8721055561125

1.6 Accessori forniti

- 1x Manuale utente
- 1x Strisce di spugna
- 4x Appendini in acciaio inox
- 1x Coperchio di plastica
- 4x Viti

2. SICUREZZA

Avvertenza!



*Assicurarsi che l'imballo sia tenuto fuori dalla portata dei bambini!
Rischio di soffocamento!*

Prima dell'uso, leggere attentamente il manuale e le informazioni sulla sicurezza. Il fornitore non è responsabile per la mancata osservanza delle informazioni di sicurezza sull'uso e la manipolazione del dispositivo o per danni a cose o persone.

Osservare sempre le seguenti precauzioni quando si utilizza "il Piano cottura a induzione incorporato", di seguito denominato "il prodotto".

2.1 Generiche

- Se è la prima volta che si utilizza il prodotto, è importante leggere attentamente il manuale e le istruzioni.
- Se il prodotto funziona male, è caduto o è stato danneggiato, non utilizzarlo e rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Prima di ogni utilizzo, verificare che le parti e gli accessori non siano danneggiati o usurati (incrinature/rotture) e che possano influire negativamente sulle prestazioni; in tal caso, sostituirli con parti e accessori originali o consigliati dal produttore.

- Non utilizzare accessori non offerti dal fornitore. Questi possono costituire un pericolo per l'utente e danneggiare il prodotto.
- Utilizzare il prodotto solo per gli scopi indicati nel presente manuale.
- Non smontare, riparare o restaurare il prodotto. Ciò potrebbe danneggiare il prodotto. Per la vostra sicurezza, queste parti devono essere sostituite solo da personale di assistenza autorizzato. Per evitare danni e lesioni personali, inviare sempre il prodotto a un centro di assistenza per le riparazioni.
- Essere consapevoli dei rischi e delle conseguenze associate a un uso improprio del prodotto. L'uso improprio del prodotto può provocare lesioni personali e danni al prodotto stesso.
- Prima del primo utilizzo, rimuovere tutto il materiale di imballaggio e gli eventuali adesivi.
- L'esterno del prodotto può diventare caldo durante l'uso. Fare quindi attenzione quando si tocca l'esterno!
- Non appoggiare sul prodotto oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi, che possono surriscaldarsi. Fare quindi attenzione quando si toccano questi oggetti.
- A causa del calore residuo, l'elemento riscaldante rimane caldo dopo l'uso. Non toccare la superficie calda. Ciò potrebbe causare lesioni personali.
- Non conservare sostanze esplosive, come aerosol con propellente infiammabile, vicino o dentro il prodotto.
- Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non: nelle cucine del personale, nei negozi, negli uffici e in altri ambienti di lavoro, da parte dei clienti di alberghi, motel e altri ambienti residenziali, nei bed & breakfast, nelle fattorie ecc.
- Posizionare il prodotto ad almeno 1,5 metri di distanza dalle superfici circostanti, in particolare da materiali combustibili, come tessuti, lenzuola, tende, plastica, supporti elettrici, legno, ecc.
- Non spostare il prodotto quando è acceso o non si è ancora raffreddato.
- Non coprire mai completamente il prodotto con fogli di alluminio, piatti o altri oggetti. Il calore accumulato potrebbe danneggiare il prodotto.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sul prodotto.
- Non collocare o lasciare oggetti magnetizzabili (ad es. carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (ad es. computer, lettori MP3) nelle vicinanze del prodotto, poiché potrebbero essere influenzati dal campo elettromagnetico.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il prodotto come descritto nel presente manuale (ad es. utilizzando i comandi a sfioramento). Non affidarsi al rilevamento delle pentole non a induzione per spegnere le zone di cottura quando si rimuove la pentola.
- Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire il prodotto. Ciò potrebbe danneggiare il prodotto.
- Non appoggiare oggetti pesanti sul prodotto. Non far cadere oggetti pesanti sul prodotto.

- Non appoggiarsi al prodotto. Ciò potrebbe rompere il vetro e causare lesioni personali e/o danni al prodotto.
- Assicurarci sempre che il prodotto sia pulito e asciutto prima di utilizzarlo. La cottura incustodita su una piastra a induzione sporca, unta o oliata può essere pericolosa e causare un incendio.
- Non cercare mai di spegnere la fiamma con l'acqua, spegnere il prodotto e poi coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta di fiamma.
- Se la superficie è incrinata, spegnere il prodotto per evitare il rischio di scosse elettriche e non toccarlo per evitare di tagliarsi con il vetro ceramico.
- Il prodotto è adatto solo per uso interno. Non utilizzare il prodotto all'aperto. Ciò potrebbe danneggiare il prodotto.

2.2 Persone

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni, purché siano adeguatamente sorvegliati e istruiti sull'uso sicuro del prodotto e ne comprendano i possibili pericoli. La pulizia e la manutenzione del prodotto non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati.
- Il prodotto può essere utilizzato da persone con disabilità fisiche o mentali, purché siano adeguatamente sorvegliate e informate sull'uso sicuro del prodotto e ne comprendano i possibili pericoli.
- Tenere il prodotto e il cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Per evitare scosse elettriche, non permettere ad animali domestici o bambini piccoli di masticare il cavo di alimentazione.
- Non permettere ai bambini di giocare con il prodotto. Utilizzare e conservare il prodotto fuori dalla portata dei bambini.
- Posizionare il prodotto fuori dalla portata degli animali (domestici).
- Non lasciare i bambini soli o senza sorveglianza vicino al prodotto quando è acceso. I bambini più grandi possono accendere e spegnere il prodotto sotto supervisione o se hanno ricevuto istruzioni sull'uso sicuro del prodotto e hanno compreso i rischi associati, a condizione che il prodotto sia collocato e installato nella normale posizione di lavoro.
- Questo prodotto è conforme agli standard di sicurezza elettrica ed elettromagnetica. Tuttavia, i portatori di pacemaker o di altri impianti elettrici (come le pompe per l'insulina) devono consultare il proprio medico o il produttore dell'impianto prima di utilizzare questo dispositivo, per assicurarsi che i loro impianti non siano influenzati dal campo elettromagnetico. La mancata osservanza di questo consiglio potrebbe causare la morte o danni significativi alla salute.
- Non collocare sul prodotto giocattoli o prodotti che attirino l'attenzione dei bambini, che potrebbero arrampicarsi sul prodotto e ferirsi gravemente.

2.3 Utilizzo

- Non collocare il prodotto in prossimità di forti campi magnetici ed evitare dispositivi altamente magnetici. Il prodotto può influenzare/attrarre oggetti che hanno un campo magnetico, come radio, televisori, carte bancarie, ecc. Ciò potrebbe causare danni ai vostri oggetti.
- Non utilizzare il prodotto come piano di lavoro o tagliere. Il prodotto potrebbe essere accidentalmente acceso o ancora caldo, con il rischio di sciogliere, surriscaldare o incendiare gli oggetti. Ciò potrebbe causare un rischio di incendio, scosse elettriche, lesioni personali o danni al prodotto.
- Non utilizzare il prodotto in prossimità di acqua o liquidi infiammabili.
- Lasciare raffreddare completamente il prodotto prima di pulirlo o conservarlo.
- Le parti del prodotto si surriscaldano. Non pulire il prodotto quando è ancora caldo. Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo.
- Il prodotto si scalda quando è acceso. Non toccare le superfici calde. Non utilizzare il prodotto se si è sensibili al calore. Non toccare le parti calde del prodotto.
- Non collocare il prodotto su fornelli, altri piani di cottura o forni a microonde.
- Non utilizzare il prodotto se è rotto o incrinato. Se la superficie del prodotto si rompe o si incrina, staccare la spina e rivolgersi a un tecnico qualificato.
- Assicuratevi che il vostro corpo, i vostri vestiti o qualsiasi altra cosa che non sia la padella giusta non vengano a contatto con il vetro a induzione finché la superficie non si è raffreddata.
- I manici della padella possono risultare caldi al tatto. Assicurarsi che i manici della padella non sporgano in prossimità di altre zone di cottura accese. Tenere i manici fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare mai il prodotto per riscaldare o riscaldare l'ambiente.
- Non utilizzare pentole, padelle o casseruole con bordi irregolari e non trascinarle sulla superficie del vetro a induzione per evitare di graffiare il vetro.
- Non utilizzare spugne o altri detergenti abrasivi per pulire la superficie del prodotto, poiché potrebbero graffiare il vetro a induzione.
- Fare attenzione quando si frigge, perché l'olio e il grasso si surriscaldano molto rapidamente, soprattutto se si utilizza la funzione Turbo. A temperature estremamente elevate, l'olio e il grasso si incendiano spontaneamente, con grave rischio di incendio.

2.4 Elettricità

- Se durante l'uso viene a mancare la corrente, spegnere immediatamente il prodotto e staccare la spina.
- Se la superficie del prodotto è incrinata, spegnere il prodotto per evitare scosse elettriche.

- Controllare regolarmente che il cavo di alimentazione e la spina non presentino segni di danneggiamento o usura; in caso contrario, non utilizzare il prodotto e far sostituire o riparare il cavo di alimentazione e/o la spina da personale di assistenza autorizzato.
- Non immergere il prodotto, il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua. Se l'acqua entra o entra nel prodotto, spegnerlo immediatamente e contattare il nostro servizio clienti.
- Utilizzare e conservare il prodotto in modo che i cavi non possano essere danneggiati.
- Per evitare scosse elettriche, non utilizzare il prodotto se si sospetta che il cavo di alimentazione o la spina siano danneggiati. Un cavo di alimentazione o una spina danneggiati devono essere riparati o sostituiti da un professionista (un distributore autorizzato).
- Non scollegare il prodotto tirando il cavo di alimentazione. Ciò potrebbe causare incendi o scosse elettriche.
- Se dal prodotto esce del fumo nero, staccare immediatamente la spina. Attendere che il fumo sia scomparso prima di rimuovere il contenuto del prodotto e contattare il nostro servizio clienti.
- Non lasciare i cavi sospesi sul bordo di un tavolo o di un piano di lavoro.
- Non posare i cavi su superfici calde o in prossimità di olio.
- Non infilare i cavi sotto tappeti o coperte. Assicurarsi che il cavo non si trovi mai su una passerella.
- Non spostare il prodotto tirando il cavo o attorcigliandolo.
- Prima di collegare il prodotto, accertarsi che la tensione di rete indicata sulla targhetta corrisponda a quella della propria rete elettrica.
- Assicurarsi di non inciampare nei cavi e che questi non siano attorcigliati, attorcigliati o incastrati.
- Non utilizzare una prolunga. Assicurarsi che il prodotto sia collegato a una presa con messa a terra alla quale non siano collegati altri apparecchi.
- Il prodotto non può essere azionato tramite un timer esterno o un telecomando separato.
- Il prodotto deve essere collegato esclusivamente a una presa di corrente da 220-240 V con messa a terra.
- Non lasciare mai il prodotto incustodito quando è in funzione. Il surriscaldamento dell'olio può provocare fumo e fuoriuscite che possono incendiarsi.
- Non spostare il prodotto quando è acceso. Spegnerlo sempre il prodotto prima di spostarlo o pulirlo.
- Spegnerlo e scollegare il prodotto quando non lo si utilizza o non lo si pulisce. Lasciare raffreddare completamente il prodotto prima di pulirlo.
- Non utilizzare mai il prodotto come superficie di lavoro o di stoccaggio.

3. ISTRUZIONI PER L'USO

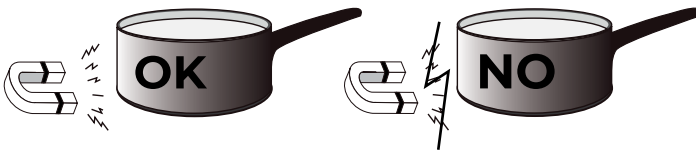
3.1 Padella adatta all'induzione

⚠ ATTENZIONE!

Non utilizzare mai una padella di normale acciaio inossidabile, vetro, argilla, rame o alluminio.

Una padella adatta alla cottura a induzione è quella in materiale ferromagnetico. Una padella adatta è quella in acciaio smaltato, in ghisa o in acciaio speciale per induzione. Per stabilire se una padella è adatta alla cottura a induzione, verificare se è attratta da un magnete.

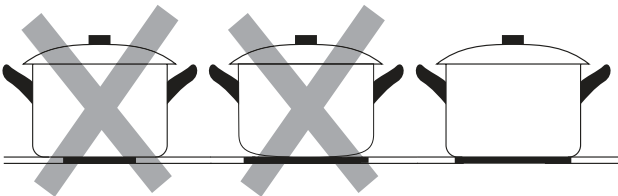
Esistono altri tipi di padelle il cui fondo non è completamente ferromagnetico. Prima dell'uso, verificare il diametro del fondo e/o se la padella viene riconosciuta dal piano di cottura a induzione.



Utilizzare solo pentole con il simbolo dell'induzione come indicato nell'illustrazione o pentole smaltate.



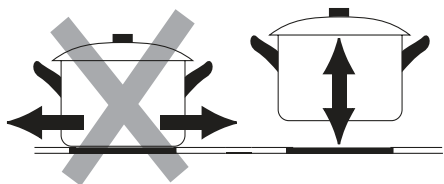
3.2 Forma della pentola



Prestate particolare attenzione alla forma del fondo, che deve essere completamente piatto. Non utilizzare teglie con bordi irregolari o con il fondo curvo.

Assicurarsi che il fondo della padella sia liscio, appoggiato al vetro e della stessa dimensione della zona di cottura. Utilizzare una padella con un diametro pari a quello dell'immagine della zona di cottura selezionata. Se si utilizza una padella, si consumerà un po' più di energia al massimo dell'efficienza. Se si utilizza una padella più piccola, l'efficienza potrebbe essere inferiore a quella prevista. Posizionare sempre la padella al centro della zona di cottura. Il fondo della padella può influire sulla distribuzione del calore e quindi sul risultato della cottura.

3.3 Protezione della piastra di vetro



Sollevarre sempre la pentola dal vetro, senza farla scivolare per non graffiare il vetro.

3.4 Pentola vuota o con fondo molto sottile

Non collocare mai una pentola vuota sul prodotto quando lo si vuole accendere, perché potrebbe surriscaldarsi e danneggiare la piastra di vetro o il prodotto stesso. Se il fondo della pentola è molto sottile, potrebbe anche surriscaldarsi; non utilizzare questo tipo di pentola.

3.5 Rilevamento della pentola

Il prodotto ha un limite minimo di rilevamento della zona di cottura che varia per ogni zona di cottura. Pertanto, non utilizzare una padella il cui fondo sia più piccolo del diametro specificato. Se si accende il prodotto senza padella, con una padella con fondo inferiore a quello specificato o con un piano Ucottura non adatto all'induzione, il prodotto non funzionerà. Il display visualizzerà .

3.6 Dimensioni della pentola

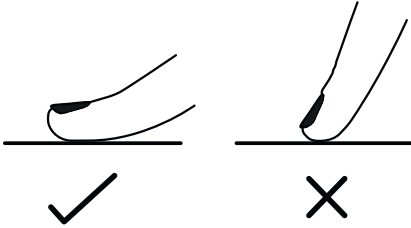
Le zone di cottura hanno un diametro minimo e massimo e si adattano automaticamente al diametro della pentola. Tuttavia, il fondo della pentola deve avere un diametro minimo in base alla zona di cottura corrispondente. Per ottenere la migliore efficienza del prodotto, posizionare il fondo della pentola al centro della zona di cottura.

Il diametro consigliato per l'uso della padella è di minimo 8 cm e massimo 20 cm.

i Nota

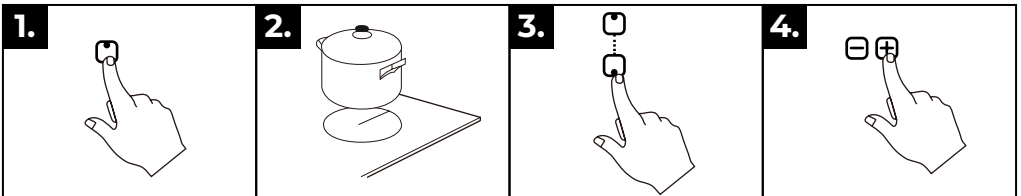
È possibile utilizzare una padella più grande della zona di cottura. Tuttavia, per ottenere risultati ottimali, si consiglia di utilizzare una padella con lo stesso diametro delle zone di cottura.

3.7 Funzionamento



Il comando risponde al tocco, quindi non è necessaria alcuna pressione. Utilizzare l'intera parte del polpastrello, non solo la punta. Ogni volta che viene rilevato un tocco, si sente un segnale acustico. Assicuratevi che i tasti siano sempre puliti e asciutti e che non vi siano oggetti (ad esempio un utensile da cucina o un panno) su di essi. Anche un sottile strato d'acqua può rendere difficile il funzionamento.

3.8 Accensione di una singola zona



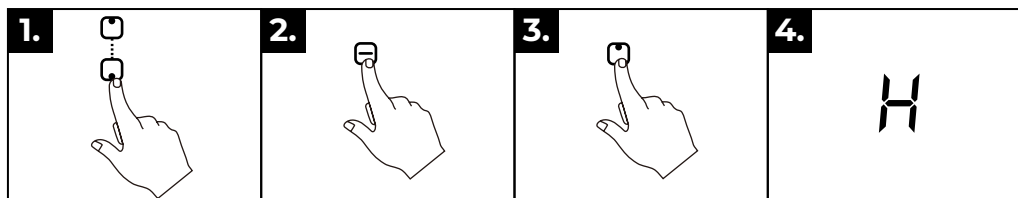
1. Toccare il pulsante di accensione per circa 3 secondi fino all'accensione del prodotto. Quando il prodotto è acceso, viene emesso un segnale acustico, gli indicatori di potenza si accendono e il display visualizza " - - - ", a indicare che il prodotto è acceso e in modalità standby.
2. Posizionare una padella adatta sulla zona di cottura selezionata. Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.
3. Toccare la manopola di selezione corrispondente alla zona di cottura selezionata. Sul display lampeggia il livello di potenza predefinito "5".
4. Regolare il livello di potenza toccando i tasti "+" e "-".

i Nota

- ◇ Il livello 1 è il livello di potenza minimo e 9 è il livello di potenza massimo.
- ◇ Il livello di potenza di una zona di cottura può essere regolato in qualsiasi momento durante la cottura. A tale scopo, selezionare la zona di cottura desiderata e, quando le cifre dell'indicatore di potenza iniziano a lampeggiare, regolare il livello di potenza con i tasti "+" e "-".
- ◇ Se l'indicazione sul display lampeggia, significa che:
 - ◇ che la pentola non è stata posizionata nella zona di cottura corretta,
 - ◇ che la padella utilizzata non è adatta alla cottura a induzione,
 - ◇ che la pentola ha una base troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.
- ◇ La zona di cottura viene riscaldata solo se vi si trova una padella adatta.
- ◇ Il display si spegne automaticamente dopo 2 minuti se non c'è una padella adatta sulla zona di cottura.

3.9 Spegnimento di una singola zona**ATTENZIONE!**

- ◇ La zona di cottura non si è raffreddata subito dopo lo spegnimento! Attenzione alle superfici calde!



1. Toccare la zona di cottura che si desidera spegnere.
2. Impostare il livello di potenza su "0" toccando il tasto "-".
3. Sfioccare il pulsante di accensione per circa 3 secondi finché il prodotto non si spegne. Quando il prodotto si spegne, viene emesso un segnale acustico.
4. Il simbolo "H" sul display indica quale zona di cottura è calda ad una temperatura superiore a 60°C. Questa indicazione scompare quando la superficie si è raffreddata a una temperatura sicura. È possibile utilizzare questa funzione per risparmiare energia, utilizzando la zona di cottura ancora calda per riscaldare o mantenere calda una padella.

3.10 Funzione zona flex

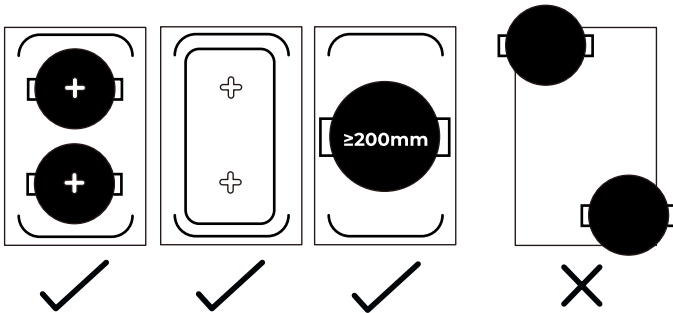
La zona flex può essere utilizzata come zona singola o come due zone diverse, a seconda delle esigenze di cottura.

La flexzone è costituita da due zone di cottura indipendenti che possono essere controllate separatamente. Se si desidera utilizzare il prodotto come zona singola, è possibile spostare la pentola da una zona di cottura all'altra all'interno della flexzone. Il livello di potenza della zona di cottura in cui è stata collocata la pentola rimane invariato e l'area non coperta dalla pentola non viene riscaldata.

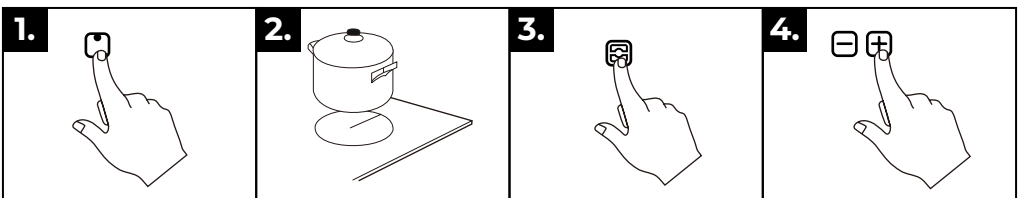


ATTENZIONE!

- Assicurarsi di posizionare la pentola al centro della zona di cottura. Nel caso di una padella grande, ovale, rettangolare e oblunga, assicurarsi che la padella sia posizionata al centro della zona di cottura coprendo entrambe le croci. Esempi di buona e cattiva collocazione della pentola:



3.11 Abilitazione della zona flex

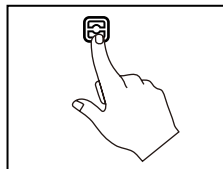


- Toccare il pulsante di accensione per circa 3 secondi fino all'accensione del prodotto. Quando il prodotto è acceso, viene emesso un segnale acustico, gli indicatori di alimentazione si accendono e il display visualizza "- -", per indicare che il prodotto è acceso e in modalità standby.
- Posizionare una pentola adatta sulla zona flex. Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.

3. Toccare il pulsante flexzone per accoppiare le zone di cottura adiacenti. Sul display lampeggia il livello di potenza predefinito "5".
4. Regolare il livello di potenza toccando i tasti "+" e "-". Il livello di potenza impostato viene applicato automaticamente a entrambe le zone di cottura.

3.12 Disaccoppiamento della zona flex

1. Toccare il pulsante flexzone per scollegare le zone di cottura. Le due zone possono ora essere nuovamente utilizzate separatamente.
2. Vedere il paragrafo 3.8 per le istruzioni su come utilizzare una singola zona e il paragrafo 3.9 su come spegnere una singola zona.

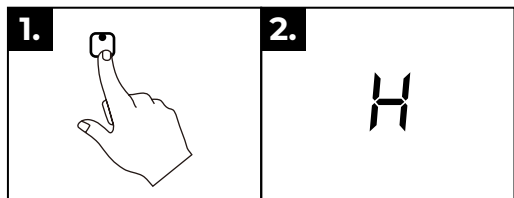


3.13 Spegnimento di flexzone



ATTENZIONE!

- ◇ La zona di cottura non si è raffreddata subito dopo lo spegnimento! Attenzione alle superfici calde!



1. Toccare il pulsante di accensione per circa 3 secondi finché il prodotto non si spegne. Quando il prodotto si spegne, viene emesso un segnale acustico, le spie di accensione e il display si spengono.
2. Il simbolo "H" sul display indica quale zona di cottura è calda ad una temperatura superiore a 60°C. Questa indicazione scompare quando la superficie si è raffreddata a una temperatura sicura. È possibile utilizzare questa funzione per risparmiare energia, utilizzando la zona di cottura ancora calda per riscaldare o mantenere calda una padella.

3.14 Tasto di blocco/Pannello di comando con blocco bambini

È possibile bloccare il pannello di comando per impedirne l'uso involontario (ad esempio, l'accensione accidentale delle zone di cottura da parte di bambini).

Quando il pannello di controllo è bloccato, tutti i pulsanti rimangono disabilitati, tranne il pulsante di blocco.



3.14.1 Blocco del pannello di comando

1. Toccare il pulsante di blocco.
2. Quando il pulsante di blocco si accende e viene visualizzato "Lo", il pannello di controllo è bloccato.

3.14.2 Sblocco del pannello di controllo

1. Toccare il pulsante di blocco.
2. Se il pulsante di blocco si spegne, il pannello di controllo è sbloccato.

3.15 Funzione timer

Il timer spegne la zona di cottura selezionata e avvisa con un "bip" allo scadere del tempo prestabilito. Il timer può essere impostato fino a un massimo di 99 minuti.

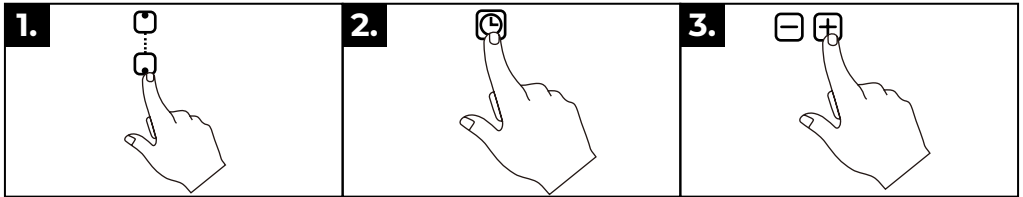
Il tempo desiderato viene impostato quando il timer inizia il conto alla rovescia fino a 0. Al raggiungimento di 0 minuti, la zona di cottura si spegne automaticamente. Una spia lampeggia accanto alla zona di cottura per la quale è stato impostato un timer.

La zona di cottura non impostata con il timer continua a funzionare come era precedentemente accesa.

Nota

◊ La funzione timer può essere utilizzata solo quando la zona di cottura è accesa.

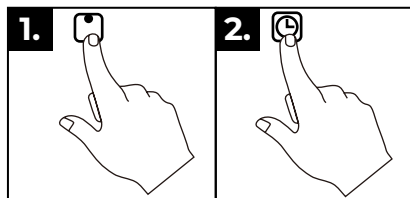
3.15.1 Impostazione del timer



1. Toccare il pulsante di selezione della zona di cottura per la quale si desidera impostare il timer.
2. Toccare il pulsante del timer. Il display visualizza il tempo del timer. L'impostazione predefinita è 30, che rappresenta 30 minuti.
3. Impostare il tempo desiderato toccando i tasti "+" e "-". Se il tempo impostato supera i 99 minuti, il timer torna automaticamente a 0 minuti.

3.15.2 Annullamento del timer

1. Toccare il pulsante di selezione della zona di cottura per la quale si desidera annullare il timer.
2. Toccare il pulsante del timer per spegnere l'indicazione del timer nella zona di cottura.



3.15.3 Modifica del timer

Se si desidera modificare l'ora di spegnimento automatico dopo aver impostato il timer, iniziare dal punto 1 di "3.15.1 Impostazione del timer".

3.16 Protezione contro il surriscaldamento

All'interno del prodotto è presente un sensore di temperatura che monitora costantemente la temperatura di esercizio. Quando la temperatura diventa troppo alta e le ventole integrate non riescono a ridurla, il prodotto smette automaticamente di funzionare.

3.17 Spegnimento automatico di sicurezza

Il prodotto è dotato di un sistema di sicurezza incorporato che ne garantisce lo spegnimento automatico per garantire la sicurezza. Il sistema si spegne automaticamente dopo 120 minuti se si dimentica di spegnere il prodotto e non si tocca alcun pulsante. Anche quando la pentola viene rimossa, il prodotto smette di riscaldarsi dopo 30 secondi.



ATTENZIONE!

- ◇ Le persone con pacemaker devono consultare il proprio medico prima di utilizzare questo prodotto.

3.18 Ventole

All'interno del prodotto è presente una ventola per mantenere stabile la temperatura interna.

Ogni volta che si accende il prodotto e si regola la potenza o la temperatura, si attiva anche la ventola. Quando il prodotto è spento, la ventola rimane accesa e si spegne automaticamente quando il prodotto è sufficientemente freddo.

Se si utilizza il prodotto su un piano di lavoro, non collocare mai vicino al prodotto strofinacci da cucina, asciugamani o altri oggetti che potrebbero ostruire i fori di ventilazione, in quanto ciò impedirebbe la corretta ventilazione e causerebbe il surriscaldamento dei circuiti, mettendo a rischio la sicurezza.

i Nota

◇ Ricordate che la ventola funziona abbastanza a lungo per raffreddare il prodotto dopo l'accensione. Questo è normale e non indica un malfunzionamento.

3.19 Indicatore di calore residuo

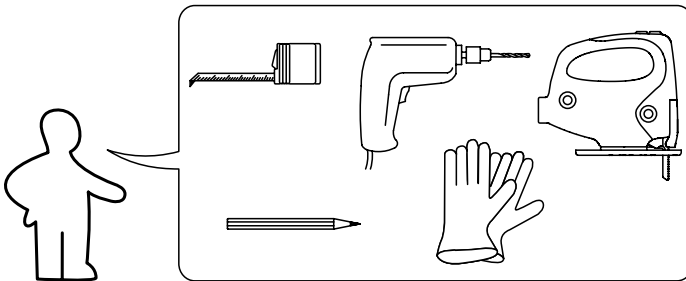
Il prodotto è dotato di un indicatore di calore residuo per ogni zona di cottura. Questi indicatori segnalano quando le zone di cottura sono ancora calde.

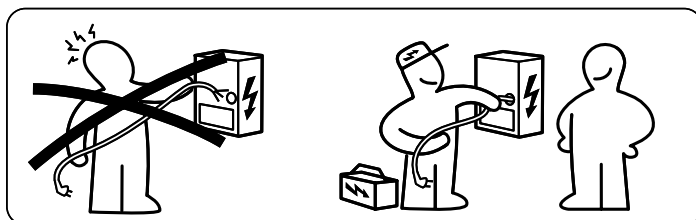
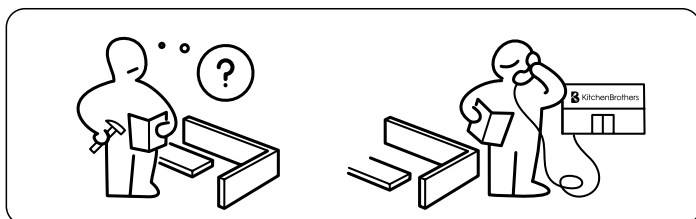
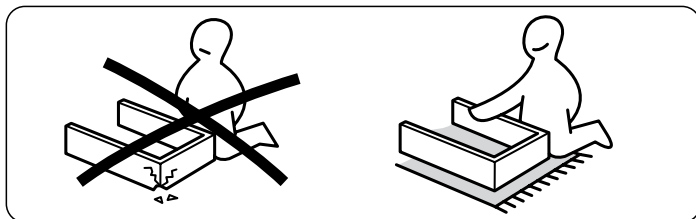
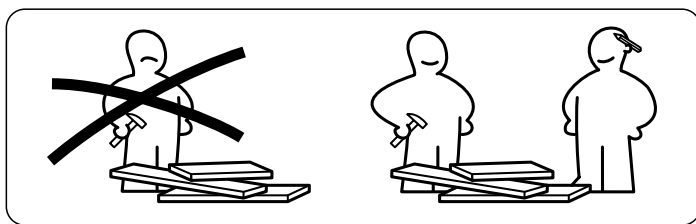
Se sul display appare **H**, la zona di cottura è ancora calda. Se l'indicatore di calore residuo di una determinata zona di cottura è acceso, tale zona può essere utilizzata, ad esempio, per tenere in caldo una pietanza o per sciogliere il burro. Quando la zona di cottura si raffredda, il display si spegne.

3.20 Suggerimenti

- Ridurre la potenza quando il cibo è in cottura.
- L'uso di un coperchio riduce il tempo di cottura e fa risparmiare energia perché trattiene il calore.
- Riducete al minimo la quantità di liquidi o grassi per ridurre i tempi di cottura.
- Iniziate la cottura a potenza elevata e riducete la potenza quando il cibo si è riscaldato.
- Utilizzare pentole la cui larghezza di fondo sia uguale a quella della zona di cottura.
- Utilizzare solo pentole con fondo piatto.
- Se possibile, lasciare il coperchio sulla padella durante la cottura.
- Utilizzare una pentola a pressione per risparmiare energia e tempo.
- Posizionare la pentola al centro della zona di cottura.

4. ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO

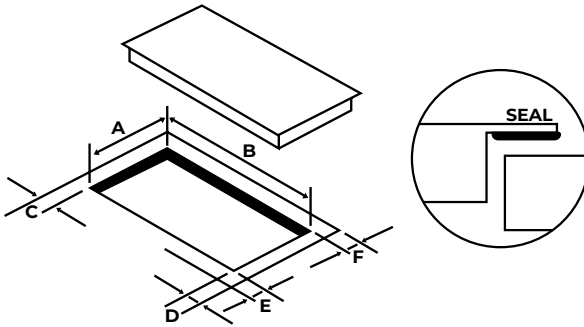




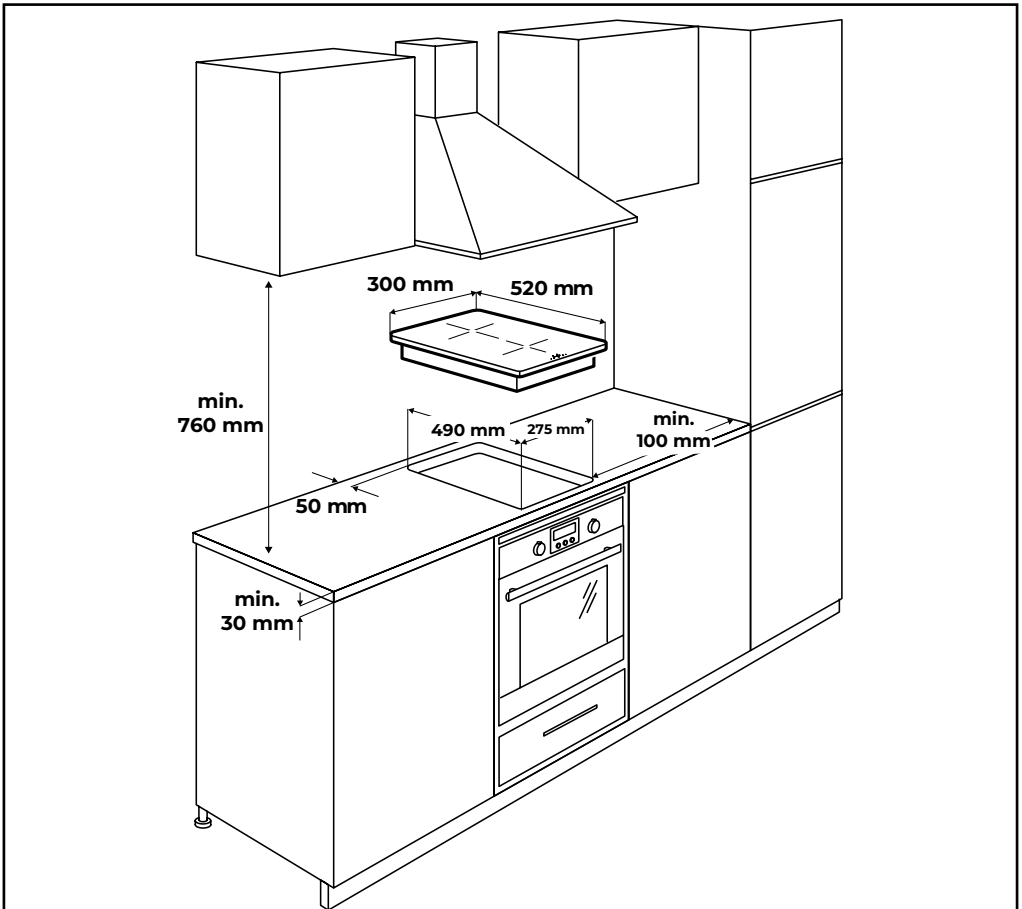
4.1 Preparazione per il montaggio

Praticare o segare un foro nel piano di lavoro in base ai seguenti suggerimenti:

- Intorno al foro devono rimanere almeno 5 cm liberi da ostacoli (mobili, apparecchi elettrici, ecc.).
- Lo spessore del piano di lavoro deve essere di almeno 30 mm.
- Scegliere un materiale del piano di lavoro resistente al calore per evitare distorsioni dovute all'irraggiamento termico del piano di cottura a induzione.

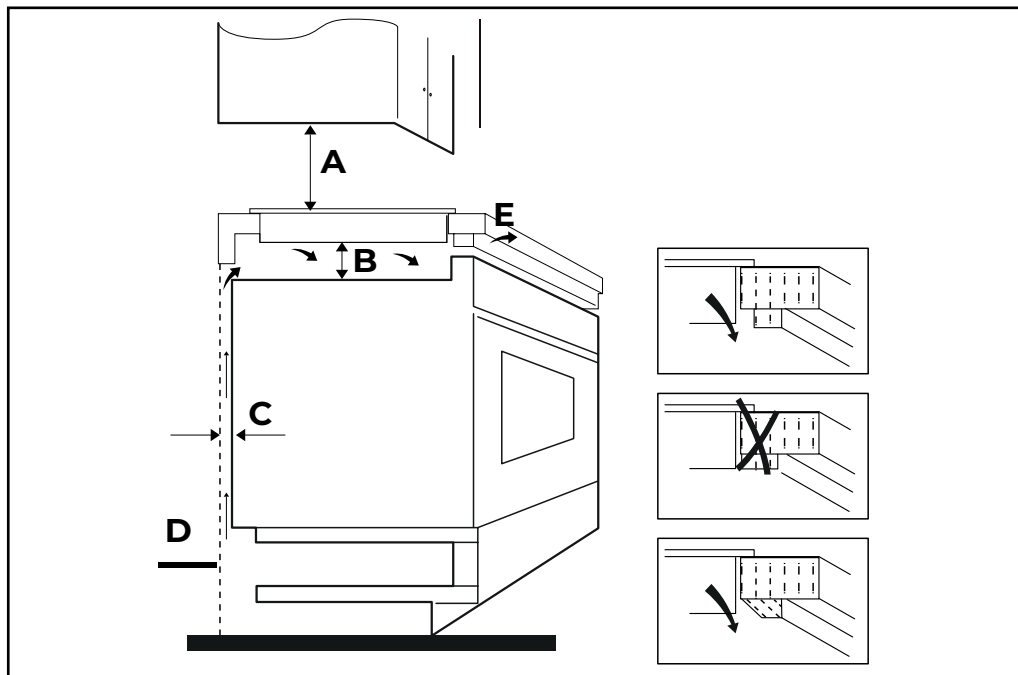


A	B	C	D	E	F
275 mm	490 mm	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm



i Nota

- ◇ La distanza di sicurezza tra il piano di cottura a induzione e l'armadio o la cappa sopra il piano di cottura a induzione deve essere di almeno 760 mm.



A	B	C	D	E
275 mm	490 mm	50 mm	50 mm	50 mm

Prima di installare il prodotto, verificare quanto segue:

- La superficie del piano di lavoro è liscia e piana e non ci sono elementi strutturali che ostruiscono lo spazio necessario.
- Il prodotto è realizzato in materiale resistente al calore.
- Se il prodotto è installato sopra un forno, verificare che il forno abbia una ventola di raffreddamento incorporata.
- L'installazione è conforme a tutti i requisiti di autorizzazione e alle norme e regolamenti applicabili.
- L'installazione elettrica è conforme alle norme e ai regolamenti locali in materia di sicurezza e comprende un interruttore o un sezionatore adeguato che garantisca il distacco completo dalla rete elettrica.

- Il sezionatore o l'interruttore automatico è idoneo e prevede un traferro di 3 mm su tutti i poli (o su tutti i conduttori di fase attivi se le norme locali sul cablaggio consentono questa variazione dei requisiti).
- Il sezionatore o l'interruttore automatico è facilmente accessibile all'utente.
- Il cavo di alimentazione non è accessibile attraverso un cassetto o uno sportello.
- In caso di dubbi sull'installazione, consultare un elettricista qualificato o le autorità locali in merito all'installazione e agli statuti.
- Utilizzare finiture facili da pulire e resistenti al calore (come le piastrelle di ceramica) per le superfici delle pareti intorno al piano di lavoro.
- Dall'esterno del piano d'appoggio deve arrivare una quantità sufficiente di aria fresca fino alla parte inferiore del piano.
- Se il prodotto è installato sopra un cassetto o un mobile, è necessario installare una barriera termica sotto la base del prodotto.

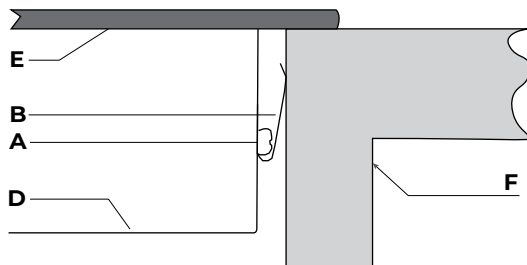
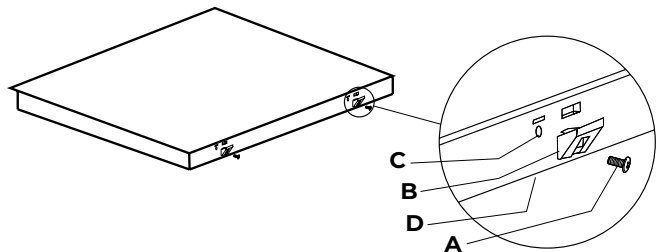
4.2 Prima di fissare le staffe di fissaggio

1. Posizionare il prodotto su una superficie stabile e liscia. Si può utilizzare, ad esempio, l'imballaggio.
2. Non applicare forza ai comandi che sporgono dal prodotto.

4.3 Montaggio delle staffe di fissaggio

Per montare il prodotto sul piano di lavoro, è necessario inserire le staffe di fissaggio. A tale scopo, utilizzare le viti in dotazione. Non utilizzare altre viti perché potrebbero danneggiare l'interno del prodotto.

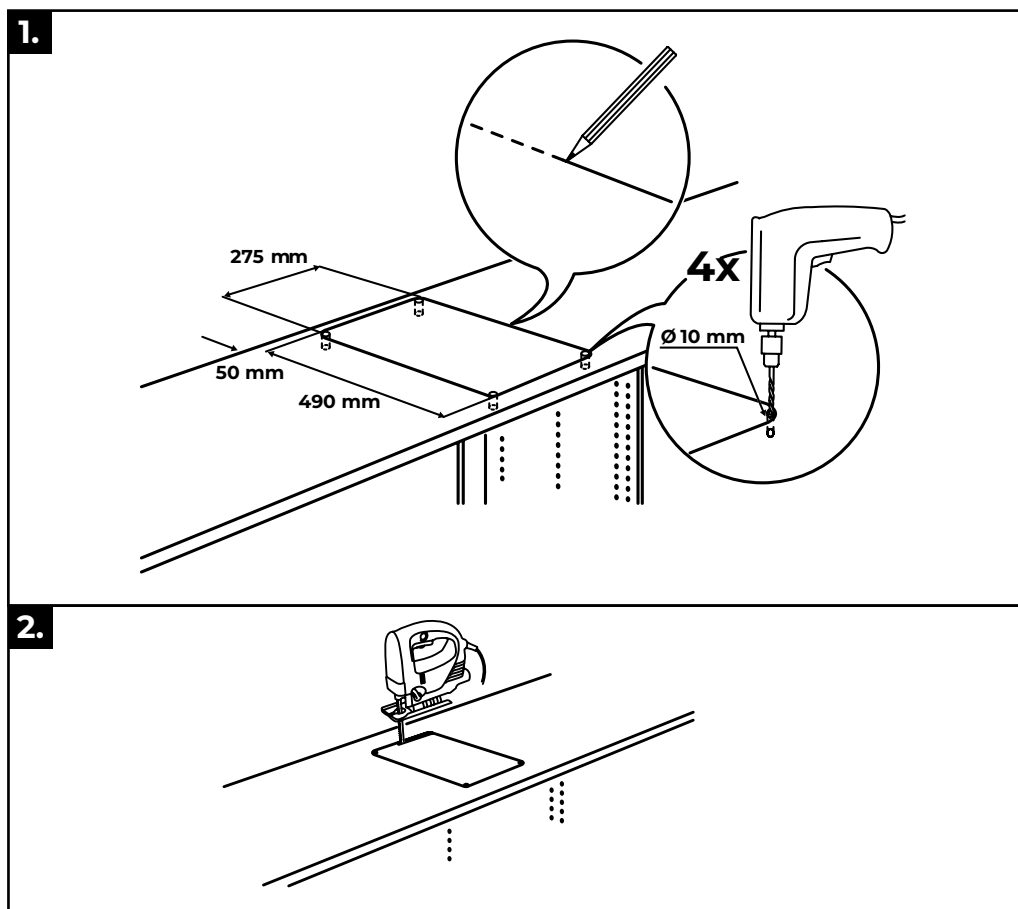
- A. Vite ST3 5x8
- B. Staffa di montaggio
- C. Foro per la vite
- D. Fondo
- E. Piastra di vetro
- F. Piano di lavoro

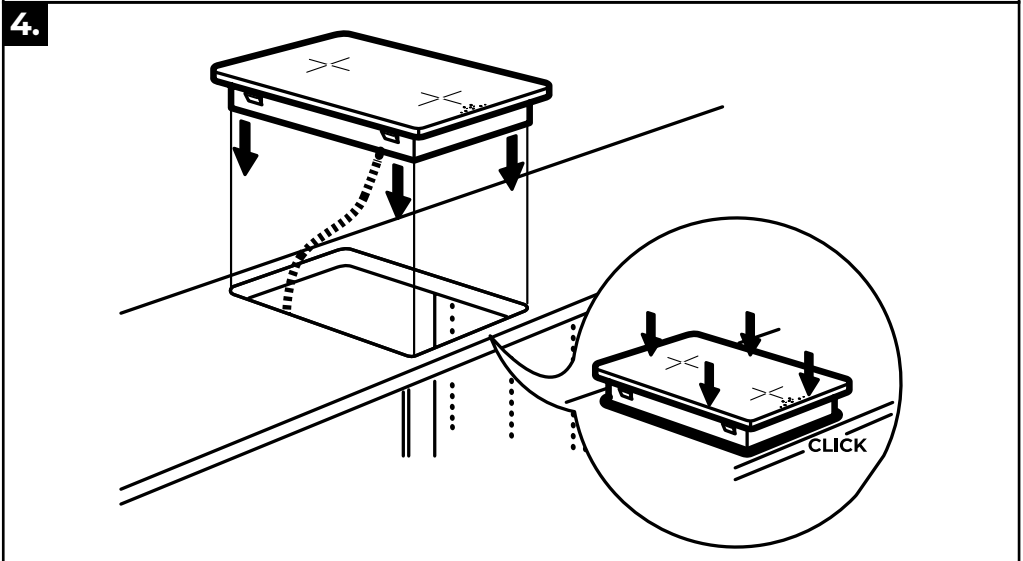
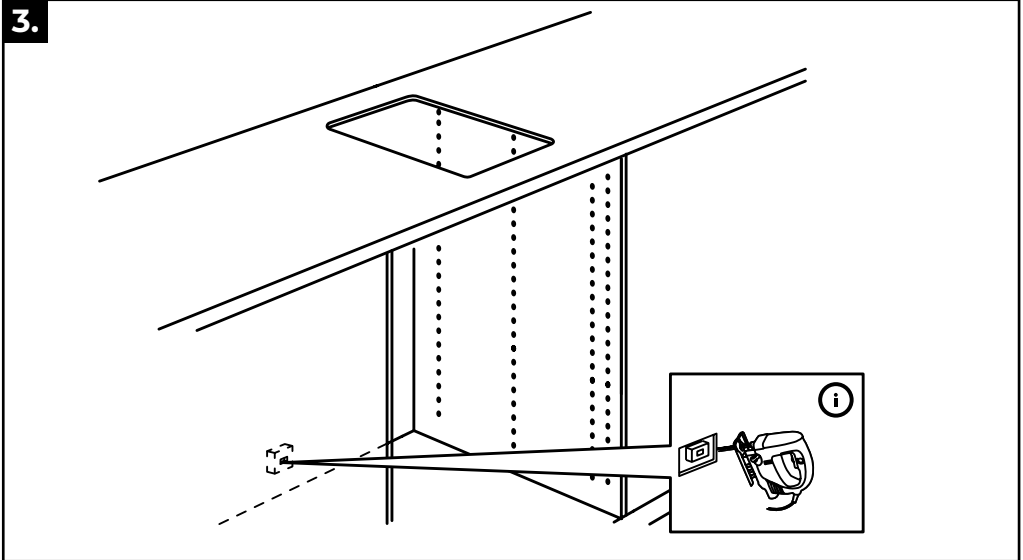


 **ATTENZIONE!**

- ◇ Il prodotto deve essere installato da elettricisti autorizzati o da tecnici qualificati. Non eseguire mai l'installazione da soli.
- ◇ Il prodotto non deve essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice, poiché l'umidità potrebbe danneggiare i componenti elettronici del prodotto.
- ◇ Il prodotto deve essere installato in modo da garantire una corretta irradiazione del calore per garantirne l'affidabilità.
- ◇ La parete e la zona di riscaldamento indotta sul piano di lavoro devono essere resistenti al calore.
- ◇ Per evitare danni, il prodotto deve essere resistente al calore.

4.4 Installazione



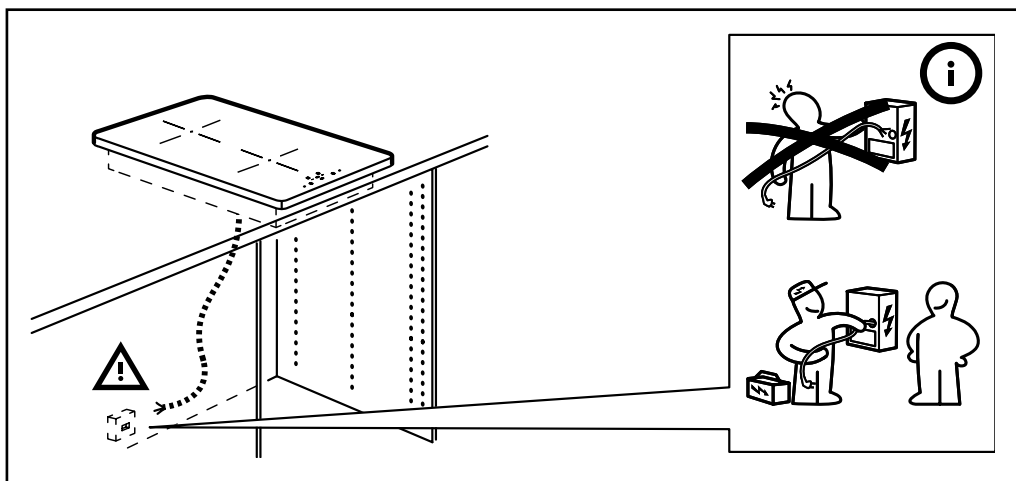


4.5 Collegamento alla presa a muro

Prima di collegare il prodotto alla presa di corrente, verificare quanto segue:

- La presa a cui è collegato il prodotto deve essere adatta alla potenza assorbita dal prodotto.
- La tensione deve corrispondere a quella indicata nelle caratteristiche descritte in questo manuale.

- Per collegare il prodotto alla presa a muro, non utilizzare adattatori, riduttori o diramazioni, poiché questi dispositivi potrebbero surriscaldarsi e provocare un incendio.
- Il cavo di alimentazione del prodotto non deve toccare alcuna parte o area in cui possa raggiungere temperature elevate e deve essere posizionato in modo che la temperatura non superi i 75°C in nessun punto.
- Contattare un elettricista competente e qualificato per una corretta installazione elettrica. Le modifiche all'impianto elettrico devono essere effettuate solo da un elettricista qualificato.
- Il collegamento elettrico del prodotto deve essere effettuato in conformità alle normative vigenti e protetto da un interruttore magnetotermico unipolare o automatico.
- L'installatore autorizzato deve assicurarsi che il collegamento elettrico sia stato eseguito correttamente e che sia conforme alle norme di sicurezza.
- Il cavo di alimentazione non deve essere piegato o compresso.
- Il cavo di alimentazione deve essere controllato regolarmente e deve essere sostituito solo da tecnici autorizzati.
- Il fornitore non è responsabile degli incidenti derivanti dall'uso di un prodotto non collegato a terra o da una messa a terra non corretta.
- Se il prodotto è collegato a una presa elettrica, deve essere installato in modo che la presa sia accessibile.




5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se si verificano i seguenti problemi durante l'uso del prodotto, consultare la tabella seguente per trovare una soluzione. Se i problemi non possono essere risolti utilizzando queste opzioni, contattare il nostro servizio clienti.

Problema	Perché	Soluzione
Il prodotto fa rumore durante il funzionamento.	Quando si utilizza un piano cottura monofase, il rumore è maggiore. Questo perché il prodotto è in grado di gestire una potenza costante inferiore. Di conseguenza, il prodotto riceve di volta in volta brevi scariche di potenza. Si sente un'alternanza di ronzii più forti e più deboli. La funzione boost produce un rumore ad ogni stadio. In questo caso, il prodotto utilizza la massima potenza, quindi si sente un suono più forte.	È normale.
Il prodotto emette un ronzio.	Ciò è dovuto al fatto che le parti metalliche del fondo della pentola sono costituite da più strati che vibrano. Questo è spesso il caso delle padelle di qualità inferiore con fondo incollato. Il rumore varia da padella a padella e spesso diminuisce dopo qualche minuto.	È normale. Se il rumore è molto fastidioso, si possono acquistare padelle di materiale diverso. Le padelle in alluminio e ghisa fanno meno rumore.
Il prodotto emette un ronzio.	Si sente il rumore del campo magnetico tra il fondo della padella e il prodotto. Le correnti di induzione nel prodotto provocano vibrazioni sul fondo della pentola.	È normale. Il rumore scompare quando si toglie la padella dalla zona di cottura.

<p>Il prodotto emette un suono scoppiettante.</p>	<p>Questo suono si verifica quando le pentole sono costituite da diversi strati di materiale. È causato dalle vibrazioni delle superfici di contatto dei diversi strati di materiale. Il suono dipende dalla qualità delle padelle e dal tipo di cibo cucinato.</p>	<p>È normale.</p>
<p>Il prodotto emette un fischio.</p>	<p>Questo suono si verifica con padelle costituite da diversi strati di materiale. Questo suono si sente anche quando si utilizzano contemporaneamente 2 zone di cottura adiacenti alla massima temperatura. Questo suono si verifica anche quando le padelle invecchiano o quando una padella è più piccola del diametro della zona di cottura.</p>	<p>È normale. Il rumore scompare o si attenua quando si imposta il prodotto a una temperatura più bassa. Non utilizzare padelle molto datate o troppo piccole per la zona di cottura.</p>
<p>Il prodotto emette un suono di soffio.</p>	<p>Il prodotto contiene una ventola di raffreddamento interna. Questo perché la temperatura all'interno del prodotto non deve diventare troppo alta. Per questo motivo, il prodotto è dotato di una ventola. La ventola è più o meno rumorosa a seconda delle impostazioni. Dopo lo spegnimento del prodotto, la ventola continua a funzionare finché la zona di cottura non si è raffreddata a sufficienza.</p>	<p>È normale.</p>

Il prodotto emette un ticchettio.	C'è umidità sotto il fondo della pentola.	Asciugare accuratamente il fondo della pentola.
	Si sta utilizzando il prodotto a un livello di potenza basso.	È normale. Si sentirà la commutazione dell'elettronica.
	Si sta utilizzando una padella obsoleta.	Utilizzare pentole più recenti e adatte alla cottura a induzione.
	La distanza tra le padelle delle zone di cottura non è sufficiente.	Assicurarsi che ogni padella sia posizionata al centro della zona di cottura.
Non è possibile accendere il prodotto.	Il prodotto non è collegato correttamente a una presa di corrente funzionante.	Assicurarsi che il prodotto sia collegato correttamente a una presa di corrente funzionante. Controllare che l'elettricità nel resto della casa funzioni correttamente. In caso contrario, contattare un elettricista.
I tasti del pannello di controllo non funzionano.	Il pannello di controllo è bloccato.	Sbloccare il pannello di controllo seguendo le istruzioni riportate in "3.14.2 Sblocco del pannello di controllo".
I tasti del pannello di controllo non funzionano correttamente.	I pulsanti a sfioramento sono sporchi o sporchi di liquido oppure si sta toccando con la punta del dito.	Assicurarsi che l'area sopra e intorno al pannello di controllo sia pulita e asciutta. Utilizzare l'intera parte del polpastrello per toccare.
La superficie della pentola di vetro è graffiata.	La pentola presenta bordi affilati o irregolari. Gli utensili o i prodotti per la pulizia non sono adatti.	Utilizzare una pentola con fondo liscio. Utilizzare solo utensili e prodotti per la pulizia adatti al piano di cottura a induzione.
La pentola si riscalda lentamente o non si riscalda affatto e il display visualizza  .	La pentola non è adatta all'induzione, il fondo della pentola è troppo piccolo o la pentola non si trova al centro della zona di cottura.	Utilizzare una padella adatta all'induzione, con un fondo sufficientemente ampio da essere rilevato, e centrarla nella zona di cottura.

<p>Il display visualizza il codice di guasto E1 o E2.</p>	<p>Protezione contro la sotto tensione (<85V) o la sovratensione (>285V).</p>	<p>Se la tensione della presa è inferiore o superiore a quella specificata, consultare un elettricista qualificato.</p>
<p>Il display visualizza il codice di guasto E3.</p>	<p>Guasto al sensore di temperatura della bobina a induzione.</p>	<p>Contattare il nostro servizio clienti.</p>
<p>Il display visualizza il codice di guasto E4.</p>	<p>Guasto nel sensore di temperatura dell'IGBT.</p>	<p>Contattare il nostro servizio clienti.</p>
<p>Il display visualizza il codice di guasto E5.</p>	<p>Temperatura elevata (>280°C) del sensore di temperatura della bobina a induzione.</p>	<p>Spegnere il prodotto e attendere che si raffreddi.</p>
<p>Il display visualizza il codice di guasto E6.</p>	<p>Alta temperatura del sensore IGBT.</p>	<p>Controllare che la ventilazione sia buona e che le ventole non siano bloccate.</p>
<p>Il display visualizza il codice di guasto ER.</p>	<p>Guasto interno dei circuiti di controllo.</p>	<p>Contattare il nostro servizio clienti.</p>
<p>Il display visualizza il codice di guasto R.</p>	<p>C'è molto liquido sui pulsanti del pannello di controllo.</p>	<p>Assicurarsi che l'area sopra e intorno al pannello di controllo sia pulita e asciutta.</p>

6. MANUTENZIONE E PULIZIA

Pulire il prodotto con un panno umido e pulito e asciugarlo bene. Non utilizzare spugne o altri detergenti abrasivi per pulire la superficie del prodotto, poiché potrebbero graffiare il vetro a induzione.

6.1 Sporizia quotidiana della superficie di vetro (impronte digitali, macchie, cibo, macchie non zuccherate)

1. Togliere la spina dalla presa di corrente.
2. Utilizzare un detergente per piani di cottura a induzione mentre la superficie è calda (ma non bollente!).
3. Pulire con un panno leggermente umido e asciugare con un panno pulito o un tovagliolo di carta.
4. Inserire la spina nella presa.



ATTENZIONE!

- ◇ Se si scollega l'alimentazione, non c'è alcuna indicazione di superficie calda, ma la zona di cottura è ancora calda!
- ◇ Utilizzare spugne speciali per piani di cottura a induzione.
- ◇ Non utilizzare detergenti aggressivi, caustici o abrasivi che possono danneggiare la piastra di vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare se il detergente o l'abrasivo è adatto al piano di cottura a induzione.
- ◇ Non lasciare mai residui sulla piastra di vetro, perché il vetro potrebbe macchiarsi.

6.2 Sporizia dovuta a macchie di cibo troppo cotto, fuso, bruciato o zuccherato sulla superficie del vetro

Rimuovere immediatamente lo sporco con un raschietto adatto ai piani di cottura a induzione, ma fare attenzione alle superfici calde nella zona di cottura.

1. Togliere la spina dalla presa di corrente.
2. Tenere il raschietto con un angolo di 30° e raschiare lo sporco su una parte fredda della piastra di vetro.
3. Asciugare lo sporco con un panno da cucina o di carta.
4. Pulire con un panno leggermente umido e asciugare con un panno pulito o un tovagliolo di carta.
5. Collegare il cavo di alimentazione.

 **ATTENZIONE!**

- ◇ Rimuovere al più presto le macchie di cibi fusi e zuccherati. Se si lascia raffreddare il cibo sulla piastra di vetro, potrebbe essere difficile pulirlo. Potrebbe addirittura danneggiare in modo permanente la superficie del prodotto.
- ◇ Se il coperchio di sicurezza del raschietto viene rimosso, la lama del raschietto diventa affilata! Usarlo con grande cautela e sicurezza.
- ◇ Conservare sempre il raschietto fuori dalla portata dei bambini.

6.3 Sporcizia e macchie sul pannello di controllo

1. Togliere la spina dalla presa di corrente.
2. Pulire l'area sopra e intorno al pannello di controllo con una spugna o un panno pulito e leggermente umido.
3. Asciugare completamente l'area sopra e intorno al pannello di controllo.
4. Collegare il cavo di alimentazione.

 **ATTENZIONE!**

- ◇ Il versamento di liquidi nell'area del pannello di controllo può causare il malfunzionamento del prodotto e/o dei pulsanti a sfioramento.
- ◇ Assicurarsi di pulire e asciugare accuratamente l'area del pannello di controllo e quella circostante prima di collegare il prodotto.

7. IMMAGAZZINAMENTO

Conservare il prodotto in un luogo asciutto e pulito. Non conservare il prodotto a temperature estremamente alte o basse.

8. SMALTIMENTO E RICICLAGGIO

Pensate all'ambiente e contribuite a un ambiente di vita più pulito! Potete contattare il vostro comune per avere tutte le informazioni sulle possibilità di smaltimento dei prodotti dismessi.

8.1 Smaltimento



Al termine del ciclo di vita, non smaltire il prodotto con i normali rifiuti domestici, ma consegnarlo presso un punto di raccolta designato dal governo per il riciclaggio.










Smaltire l'imballaggio e gli accessori in conformità alle norme ambientali in vigore nel proprio comune. Prestare attenzione ai simboli presenti sui vari materiali di imballaggio e, se necessario, smaltirli separatamente. I materiali di imballaggio sono contrassegnati da lettere e numeri: 1-7: plastica, 20-22: carta e cartone, 80-98 materiali compositi.



PA	PE-HD #2	PE-LD #4
RACCOLTA PLASTICA		
PAP #22	PBD #23	
RACCOLTA CARTA		
FE #40		
RACCOLTA ALLUMINIO O METALLO		
GL #73		
RACCOLTA DIFFERENZIATA		

9. SIMBOLI

Le seguenti avvertenze e simboli sono utilizzati in questo manuale, sulla confezione e sul prodotto (se applicabile).

Simbolo	Descrizione
	Seguire le istruzioni del manuale e conservarlo per riferimenti futuri.
	Un'avvertenza con questo simbolo indica una situazione potenzialmente pericolosa che potrebbe causare gravi danni e/o lesioni mortali.
	Una nota contiene informazioni aggiuntive rilevanti per l'uso del prodotto.
	Un'avvertenza con questo simbolo indica una situazione potenzialmente pericolosa che può provocare danni minori e/o lesioni moderate.
	Questo prodotto è conforme alle direttive europee 2014/30/CE (EMC - Compatibilità elettromagnetica).
	Adatto per uso interno.
LVD	Questo prodotto è conforme alla direttiva 2014/35/CE (LVD - Low Voltage Directive) per quanto riguarda la protezione dalla bassa tensione.
 RoHS	Questo prodotto è conforme a tutti i requisiti e alle norme della direttiva 2011/65/UE, meglio nota come direttiva RoHS (Restriction of Hazardous Substances). La direttiva contiene norme che limitano l'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

	Privo di Bisfenolo A (BPA).
	Spina di sicurezza di classe 2.
	Attenzione: superficie calda!
	Attenzione! Pericolo elettrico, rischio di scosse elettriche!
	Simbolo di riciclaggio: vetro selezionato scuro.
	Simbolo di riciclaggio: Acciaio e ferro.
	Simbolo di riciclaggio: Poliammide.
	Simbolo di riciclaggio: Carta.
	Simbolo di riciclaggio: Cartone.
	Simbolo di riciclaggio: Polietilene ad alta densità.
	Simbolo di riciclaggio: Polietilene a bassa densità.
	Corrente alternata (CA).
	Maneggiare con cura.
	Proteggere dall'umidità.
	Attenzione: è fragile.

	Non tagliare.
	Nessuna protezione contro l'acqua.

10. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE



Questo prodotto è conforme a tutti i requisiti e alle normative in conformità alla direttiva 2014/35/UE, alla direttiva 2014/30/UE e alla direttiva 2009/125/CE.

La dichiarazione di conformità UE completa è disponibile presso il fornitore.

11. DISCLAIMER

Il produttore si riserva di apportare modifiche al prodotto; si riserva altresì il diritto di variane le specifiche senza fornire alcuna spiegazione.

PL – Podręcznik użytkownika



PRZEDMOWA

O tym dokumencie

Niniejsza instrukcja zawiera wszystkie informacje umożliwiające prawidłowe, efektywne i bezpieczne użytkowanie produktu. Przed zainstalowaniem lub użyciem produktu upewnij się, że w pełni przeczytałeś i zrozumiałeś instrukcje zawarte w tym podręczniku. Zachowaj niniejszą instrukcję do wykorzystania w przyszłości.

Oryginalne instrukcje

Niniejsza instrukcja została oryginalnie napisana w języku holenderskim. Wszystkie inne języki są tłumaczeniami oryginalnej instrukcji holenderskiej.

Serwis i gwarancja

W celu uzyskania wsparcia lub informacji dotyczących produktu, prosimy o kontakt z naszym centrum obsługi klienta pod adresem service@kitchenbrothers.nl.

Wszystkie nasze produkty objęte są 2-letnią gwarancją. Klient musi być w stanie przedstawić dowód zakupu przy zgłaszaniu roszczeń gwarancyjnych. Wady produktu należy zgłosić w ciągu 2 lat od daty zakupu. Należy pamiętać, że gwarancja nie obejmuje: uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem lub naprawą; części podlegających zużyciu; wad znanych klientowi w momencie zakupu; wad powstałych z winy klienta; uszkodzeń spowodowanych przez osoby trzecie.

SPIS TREŚCI

1. Wprowadzenie	206
1.1 Przeznaczenie	206
1.2 Przegląd produktu	206
1.3 Specyfika produktu	207
1.4 Inne funkcje	207
1.5 Zawartość paczki	208
1.6 Zawarte akcesoria	208
2. Bezpieczeństwo	208
2.1 Ogólne	208
2.2 Osoby	210
2.3 Użytkowanie	211
2.4 Energia elektryczna	211
3. Instrukcja użytkowania	213
3.1 Odpowiednia patelnia do indukcji	213
3.2 Kształt patelni	213
3.3 Ochrona płyty szklanej	214
3.4 Pusta patelnia lub patelnia z bardzo cienkim dnem	214
3.5 Wykrywanie patelni	214
3.6 Wymiary patelni	214
3.7 Działanie	215
3.8 Włączanie pojedynczej strefy	215
3.9 Wyłączenie pojedynczej strefy	216
3.10 Funkcja strefy Flex	217
3.11 Włączanie strefy elastycznej	217
3.12 Odłączanie strefy flex	218
3.13 Wyłączenie strefy flexzone	218
3.14 Przycisk blokady/blokada panelu sterowania przed dziećmi	218
3.15 Funkcja timera	219
3.16 Zabezpieczenie przed przegrzaniem	220
3.17 Automatyczne wyłączenie bezpieczeństwa	220
3.18 Wentylatory	220
3.19 Wskaźnik ciepła resztkowego	221
3.20 Wskazówki	221
4. Instrukcja montażu	221
4.1 Przygotowanie do montażu	222
4.2 Przed zamocowaniem uchwytów mocujących	225
4.3 Mocowanie uchwytów mocujących	225
4.4 Instalacja	226
4.5 Podłączanie do gniazda ściennego	228
5. Rozwiązywanie problemów	229
6. Konserwacja i czyszczenie	233
6.1 Codzienne zabrudzenia szklanej powierzchni (odciski palców, plamy, jedzenie, niesłodzone plamy)	233
6.2 Zabrudzenia spowodowane przegotowaniem, stopieniem, przypaleniem lub cukrem na szklanej powierzchni	233
6.3 Brud i rozlane płyny na panelu sterowania	234
7. Przechowywanie	234
8. Utylizacja i recykling	234
8.1 Utylizacja	234
8.2 Urządzenie elektryczne	235
9. Symbole	235
10. Deklaracja zgodności CE	236
11. Zastrzeżenie	236

1. WPROWADZENIE

Dziękujemy za wybranie produktu KitchenBrothers! Zawsze postępuj zgodnie z instrukcjami dla bezpiecznego użytkowania.

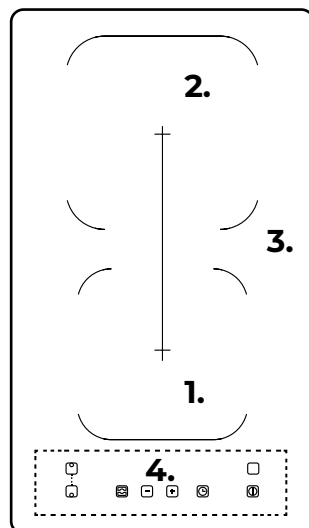
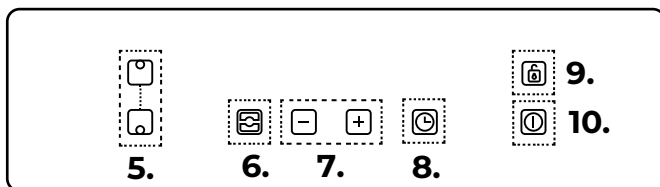
1.1 Przeznaczenie

Płyta indukcyjna jest przeznaczona do gotowania lub podgrzewania żywności w garnkach i patelniach, które są kompatybilne z indukcją. Płyty indukcyjne działają za pomocą pola elektromagnetycznego, które generuje ciepło bezpośrednio na patelni, zamiast podgrzewać element lub palnik, a następnie przenosić to ciepło na patelnię.

Dostawca jest zwolniony z odpowiedzialności za jakiegokolwiek obrażenia lub szkody spowodowane użytkowaniem produktu niezgodnie z jego przeznaczeniem. Wszelkie modyfikacje produktu mogą mieć wpływ na bezpieczeństwo i gwarancję.

1.2 Przegląd produktu

1. Mała strefa gotowania
2. Duża strefa gotowania
3. Płyta szklana
4. Panel sterowania
5. Przycisk wyboru strefy gotowania
6. Przycisk strefy Flex
7. Przycisk regulacji w dół/w górę
8. Przycisk timera
9. Przycisk blokady/Panel sterowania z blokadą przed dziećmi
10. Przycisk włączania/wyłączania



1.3 Specyfika produktu

Wymiary	30 x 52 x 5,8 cm
Waga	5 kg
Kolor	Czarny
Materiał	Szkoło ceramiczne, ocynkowany metal, miedź i tworzywo poliamidowe
Długość przewodu	1,5 m
Klasa bezpieczeństwa	2
Typ wtyczki	1-fazowy UE
Napięcie	220-240V≈
Częstotliwość	50/60Hz
Moc	Maks. 3300W Mała strefa gotowania: 1500W Duża strefa gotowania: 1800W
Pobór mocy	3.3kWh
Maks. poziom hałasu	±50dB
Temperatura pracy*	15 do 25°C
Wilgotność podczas pracy*	10 do 80%
Temperatura przechowywania*	15 do 25°C
Wilgotność przechowywania*	10 do 80%
Ochrona przed przegrzaniem	Tak
Automatyczne wyłączenie	Tak, 30 sekund po wyjęciu patelni ze strefy gotowania.
Wartość IP	IPX0
Model	Wbudowany
Liczba poziomów mocy	9
Maks. ciężar ładunku	30 kg

*Zalecane

1.4 Inne funkcje

- Z 2 oddzielnymi strefami gotowania.
- Możliwość połączenia 2 stref gotowania w celu utworzenia większej strefy gotowania, np. dla dużej patelni, brytfanny lub grilla.
- Zawiera wyświetlacz i elektroniczne sterowanie dotykowe.
- Funkcja timera regulowana do 99 minut.
- Automatyczne wykrywanie małych i nieodpowiednich patelni do indukcji.
- Wskaźnik ciepła reszkowego.

1.5 Zawartość paczki

Po otrzymaniu przesyłki sprawdź, czy zawartość paczki zgadza się z dowodem dostawy. Poinformuj swojego dostawcę, jeśli czegoś brakuje. Jeśli produkt jest uszkodzony, niezwłocznie złóż reklamację u przewoźnika i przekaż dostawcy szczegółowy opis uszkodzenia. Zachowaj uszkodzone części i opakowanie w celu uzasadnienia reklamacji.

KitchenBrothers Wbudowana płyta indukcyjna - 30 cm - 2 strefy/flex - Model KB4050
- EAN 8721055561125

1.6 Zawarte akcesoria

- 1x Podręcznik użytkownika
- 1x Paski gąbki
- 4x Wieszaki ze stali nierdzewnej
- 1x Plastikowa osłona
- 4x Śruby

2. BEZPIECZEŃSTWO

Ostrzeżenie!



*Upewnij się, że opakowanie trzymane jest poza zasięgiem dzieci!
Ryzyko uduszenia!*

Przed użyciem należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi i informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa. Dostawca nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie informacji dotyczących bezpieczeństwa w zakresie użytkowania i obsługi urządzenia oraz za uszkodzenia mienia lub obrażenia ciała.

Zawsze należy przestrzegać następujących środków ostrożności podczas korzystania z „Wbudowana płyta indukcyjna”, zwanego dalej „produktem”.

2.1 Ogólne

- Jeśli produkt jest używany po raz pierwszy, należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi i instrukcje.
- Jeśli produkt działa nieprawidłowo, został upuszczony lub uszkodzony, nie należy go używać i należy skontaktować się z naszym działem obsługi klienta.
- Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy części i akcesoria nie są uszkodzone lub zużyte (pęknięcia/uszkodzenia), co może negatywnie wpłynąć na ich działanie, a jeśli tak, wymienić je na oryginalne lub zalecane przez producenta części i akcesoria.

- Nie należy używać akcesoriów nie oferowanych przez dostawcę. Mogą one stanowić zagrożenie dla użytkownika i spowodować uszkodzenie produktu.
- Produktu należy używać wyłącznie do celów wskazanych w niniejszej instrukcji.
- Nie należy demontować, naprawiać ani odnawiać produktu. Może to spowodować uszkodzenie produktu. Dla własnego bezpieczeństwa części te powinny być wymieniane wyłącznie przez autoryzowany personel serwisowy. Aby zapobiec uszkodzeniom i obrażeniom ciała, należy zawsze wysłać produkt do centrum serwisowego w celu naprawy.
- Należy być świadomym zagrożeń i konsekwencji związanych z niewłaściwym użytkowaniem produktu. Niewłaściwe użytkowanie produktu może spowodować obrażenia ciała i uszkodzenie produktu.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i naklejki.
- Zewnętrzna część produktu może nagrzewać się podczas użytkowania. Dlatego należy zachować ostrożność podczas dotykania zewnętrznej części urządzenia!
- Nie należy umieszczać na produkcie metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się one rozgrzać. Należy więc zachować ostrożność podczas dotykania tych przedmiotów.
- Ze względu na ciepło resztkowe element grzejny pozostaje gorący po użyciu. Nie należy dotykać gorącej powierzchni. Może to prowadzić do obrażeń ciała.
- W pobliżu produktu lub w jego wnętrzu nie należy przechowywać substancji wybuchowych, takich jak aerozole z łatwopalnym gazem pędnym.
- Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego, a nie: w kuchniach pracowniczych, w sklepach, w biurach i innych środowiskach pracy, przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych, w środowiskach typu bed & breakfast, w gospodarstwach rolnych itp.
- Produkt należy umieścić w odległości co najmniej 1,5 metra od otaczających powierzchni, zwłaszcza materiałów łatwopalnych, takich jak tekstylia, pościel, zasłony, plastik, nośniki energii elektrycznej, drewno itp.
- Nie należy przenosić produktu, gdy jest włączony lub jeszcze nie ostygł.
- Nigdy nie przykrywaj całkowicie produktu folią aluminiową, płytami lub innymi przedmiotami. Nagromadzone ciepło może uszkodzić produkt.
- Nigdy nie zostawiaj przedmiotów lub przyborów na produkcie.
- W pobliżu produktu nie należy umieszczać ani pozostawiać przedmiotów namagnesowanych (np. kart kredytowych, kart pamięci) ani urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3), ponieważ może na nie oddziaływać pole elektromagnetyczne.
- Po zakończeniu użytkowania należy zawsze wyłączyć pola grzejne i produkt w sposób opisany w niniejszej instrukcji (np. za pomocą przycisków dotykowych). Nie należy polegać na wykrywaniu naczyń nieindukcyjnych w celu wyłączenia stref gotowania po zdjęciu patelni.
- Do czyszczenia produktu nie należy używać myjki parowej. Może to spowodować uszkodzenie produktu.

- Nie umieszczać ciężkich przedmiotów na produkcie. Nie upuszczać ciężkich przedmiotów na produkt.
- Nie należy opierać się o produkt. Może to spowodować pęknięcie szkła i obrażenia ciała i/lub uszkodzenie produktu.
- Przed użyciem produktu należy zawsze upewnić się, że jest on czysty i suchy. Gotowanie bez nadzoru na brudnej, tłustej lub naoliwionej płycie indukcyjnej może być niebezpieczne i spowodować pożar.
- Nigdy nie próbuj gasić płomienia wodą, wyłącz produkt, a następnie przykryj płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć produkt, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem i nie dotykać go, aby uniknąć skaleczenia się o ceramiczne szkło.
- Produkt nadaje się wyłącznie do użytku w pomieszczeniach. Nie używaj produktu na zewnątrz. Może to spowodować uszkodzenie produktu.

2.2 Osoby

- Ten produkt może być używany przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, pod warunkiem, że są one odpowiednio nadzorowane i poinformowane o bezpiecznym korzystaniu z produktu oraz rozumieją możliwe zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja produktu nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i są nadzorowane.
- Produkt może być używany przez osoby niepełnosprawne fizycznie lub umysłowo, pod warunkiem, że są one odpowiednio nadzorowane i poinformowane o bezpiecznym korzystaniu z produktu oraz rozumieją możliwe zagrożenia.
- Produkt i przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nie należy pozwalać zwierzętom domowym ani małym dzieciom gryźć przewodu zasilającego, aby uniknąć porażenia prądem.
- Nie pozwalać dzieciom bawić się produktem. Produkt należy używać i przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Produkt należy umieścić poza zasięgiem zwierząt domowych i innych zwierząt.
- Nie pozostawiać dzieci samych lub bez nadzoru w pobliżu włączonego produktu. Starsze dzieci mogą włączać i wyłączać produkt pod nadzorem lub po otrzymaniu instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania produktu i zrozumieniu związanych z tym zagrożeń, pod warunkiem, że produkt jest umieszczony i zainstalowany w normalnej pozycji roboczej.
- Ten produkt jest zgodny z normami bezpieczeństwa elektrycznego i elektromagnetycznego. Jednak osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektrycznymi (takimi jak pompy insulinowe) powinny skonsultować się z lekarzem lub producentem implantu przed użyciem tego urządzenia, aby upewnić się, że pole elektromagnetyczne nie wpływa na ich implanty. Niezastosowanie się do tego zalecenia może prowadzić do śmierci lub znacznego uszczerbku na zdrowiu.

- Na produkcie nie należy umieszczać zabawek ani produktów przyciągających uwagę dzieci, ponieważ mogą one wspiąć się na produkt i poważnie się zranić.

2.3 Użytkowanie

- Nie umieszczaj produktu w pobliżu silnych pól magnetycznych i unikaj urządzeń silnie magnetycznych. Produkt może oddziaływać/przyciągać przedmioty posiadające pole magnetyczne, takie jak radia, telewizory, karty bankowe itp. Może to spowodować uszkodzenie mienia.
- Nie używaj produktu jako blatu roboczego lub deski do krojenia. Produkt może zostać przypadkowo włączony lub być nadal gorący, co może spowodować stopienie, rozgrzanie lub zapalenie się przedmiotów. Może to spowodować zagrożenie pożarem, porażenie prądem, obrażenia ciała lub uszkodzenie produktu.
- Nie używaj produktu w pobliżu wody lub łatwopalnych cieczy.
- Przed czyszczeniem lub przechowywaniem produktu należy odczekać, aż całkowicie ostygnie.
- Części produktu nagrzewają się. Nie czyść produktu, gdy jest jeszcze gorący. Przed czyszczeniem należy poczekać, aż produkt ostygnie.
- Produkt nagrzewa się, gdy jest włączony. Nie dotykaj gorących powierzchni. Nie używaj produktu, jeśli jesteś wrażliwy na ciepło. Nie dotykaj gorących części produktu.
- Nie umieszczaj produktu na kuchenkach, innych płytach grzewczych lub kuchenkach mikrofalowych.
- Nie używaj produktu, jeśli jest uszkodzony lub pęknięty. Jeśli powierzchnia produktu jest pęknięta lub złamana, należy odłączyć produkt od zasilania i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
- Nie należy dopuszczać do kontaktu ciała, odzieży lub innych przedmiotów z patelnią indukcyjną, dopóki jej powierzchnia nie ostygnie.
- Uchwyty patelni mogą być gorące w dotyku. Upewnij się, że uchwyty patelni nie wystają w pobliżu innych włączonych stref gotowania. Uchwyty należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- Nigdy nie używaj produktu do podgrzewania lub ogrzewania pomieszczenia.
- Nie używaj garnków, patelni ani rondli z postrzępionymi krawędziami i nie przeciągaj ich po powierzchni szkła indukcyjnego, ponieważ może to spowodować jego zarysowanie.
- Nie używaj zmywaków ani innych ściernych środków czyszczących do czyszczenia powierzchni produktu, ponieważ mogą one zarysować szkło indukcyjne.
- Należy zachować ostrożność podczas smażenia w głębokim tłuszczu, ponieważ olej i tłuszcz nagrzewają się bardzo szybko, szczególnie w przypadku korzystania z funkcji Turbo. W ekstremalnie wysokich temperaturach olej i tłuszcz zapalają się samoistnie, stwarzając poważne zagrożenie pożarem.

2.4 Energia elektryczna

- W przypadku awarii zasilania podczas użytkowania należy natychmiast wyłączyć produkt i odłączyć go od zasilania.

- Jeśli powierzchnia produktu jest pęknięta, należy go wyłączyć, aby uniknąć porażenia prądem.
- Należy regularnie sprawdzać przewód zasilający i wtyczkę pod kątem oznak uszkodzenia lub zużycia, a w razie ich stwierdzenia nie używać produktu i zlecić wymianę lub naprawę przewodu zasilającego i/lub wtyczki autoryzowanemu serwisowi.
- Nie zanurzać produktu, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie. Jeśli woda dostanie się do wnętrza produktu lub na jego powierzchnię, należy natychmiast wyłączyć produkt i skontaktować się z działem obsługi klienta.
- Produkt należy użytkować i przechowywać w sposób uniemożliwiający uszkodzenie kabli.
- Aby uniknąć porażenia prądem, nie używaj produktu, jeśli podejrzewasz, że kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Uszkodzony kabel zasilający lub wtyczka powinny zostać naprawione lub wymienione przez specjalistę (autoryzowanego dystrybutora).
- Nie należy odłączać produktu ciągnąc za kabel zasilający. Może to spowodować pożar lub porażenie prądem.
- Jeśli z produktu wydobywa się czarny dym, należy natychmiast odłączyć go od zasilania. Przed wyjęciem zawartości produktu i skontaktowaniem się z działem obsługi klienta należy poczekać, aż dym zniknie.
- Nie pozostawiać kabli zwisających ponad krawędzią stołu lub blatu.
- Nie umieszczać przewodów na gorących powierzchniach lub w pobliżu oleju.
- Nie należy chować kabli pod dywanami lub kocami. Upewnić się, że przewód nigdy nie znajduje się w przejściu.
- Nie przesuwaj produktu ciągnąc za przewód ani nie skręcać przewodu.
- Przed podłączeniem produktu należy upewnić się, że napięcie sieciowe podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieci zasilającej.
- Upewnij się, że nie potkniesz się o przewód (przewody) i że przewód (przewody) nie jest zagięty, skręcony lub zablokowany.
- Nie należy używać przedłużacza. Należy upewnić się, że produkt jest podłączony do uziemionego gniazdka, do którego nie są podłączone żadne inne urządzenia.
- Produkt nie może być obsługiwany za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego pilota zdalnego sterowania.
- Produkt należy podłączać wyłącznie do uziemionego gniazdka 220-240 V.
- Nigdy nie pozostawiaj produktu bez nadzoru, gdy jest używany. Przegrzanie oleju może spowodować dymienie i wycieki, które mogą się zapalić.
- Nie wolno przenosić włączonego produktu. Przed przenoszeniem lub czyszczeniem urządzenia należy je zawsze wyłączyć.
- Gdy produkt nie jest używany lub czyszczony, należy go wyłączyć i odłączyć od zasilania. Przed przystąpieniem do czyszczenia produktu należy odczekać, aż całkowicie ostygnie.
- Nigdy nie używaj produktu jako powierzchni roboczej lub do przechowywania.

3. INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

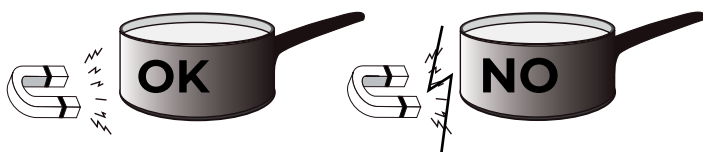
3.1 Odpowiednia patelnia do indukcji

! UWAGA!

- ◇ Nigdy nie używaj patelni wykonanych ze zwykłej stali nierdzewnej, szkła, gliny, miedzi lub aluminium.

Odpowiednią patelnią do gotowania indukcyjnego jest patelnia wykonana z materiału ferromagnetycznego. Odpowiednie patelnie są wykonane ze stali emaliowanej, żeliwa lub specjalnej stali nierdzewnej. Aby określić, czy patelnia nadaje się do gotowania indukcyjnego, należy sprawdzić, czy jest ona przyciągana przez magnes.

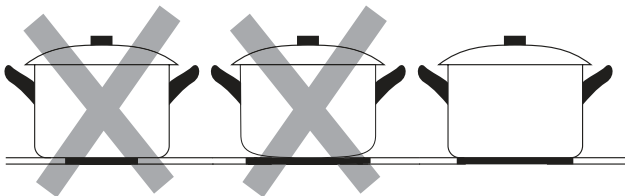
Istnieją inne rodzaje patelni, których dna nie są w pełni ferromagnetyczne. Przed użyciem należy sprawdzić średnicę dna i/lub czy dana patelnia zostanie wykryta przez płytę indukcyjną.



Należy używać wyłącznie patelni z symbolem indukcji przedstawionym na ilustracji lub patelni emaliowanych.



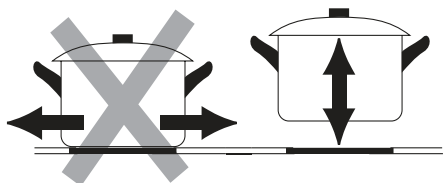
3.2 Kształt patelni



Zwróć szczególną uwagę na kształt dna, ponieważ powinno być ono całkowicie płaskie. Nie używaj patelni z postrzępionymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.

Upewnij się, że dno patelni jest gładkie, przylega płasko do szkła i ma taki sam rozmiar jak pole grzejne. Należy używać patelni o średnicy odpowiadającej rozmiarowi obrazu wybranego pola grzejnego. Jeśli używana jest patelnia, przy maksymalnej wydajności zużywana jest nieco większa ilość energii. W przypadku użycia mniejszej patelni wydajność może być niższa od oczekiwanej. Patelnię należy zawsze umieszczać na środku pola grzejnego. Dno patelni może wpływać na dystrybucję ciepła, a tym samym na wyniki gotowania.

3.3 Ochrona płyty szklanej



Zawsze podnoś patelnię ze szkła, nie przesuwaj jej, ponieważ może to spowodować zarysowanie szkła.

3.4 Pusta patelnia lub patelnia z bardzo cienkim dnem

Nigdy nie umieszczaj pustej patelni na produkcie, gdy chcesz go włączyć, ponieważ może to spowodować przegrzanie patelni i uszkodzenie szklanej płyty lub samego produktu. Jeśli dno patelni jest bardzo cienkie, może ono również ulec przegrzaniu, dlatego nie należy używać tego typu patelni.

3.5 Wykrywanie patelni

Produkt posiada minimalny limit wykrywania strefy gotowania, który jest różny dla każdej strefy gotowania. Dlatego nie należy używać patelni, których dno jest mniejsze niż określona średnica. Jeśli produkt zostanie włączony bez patelni, z patelnią o mniejszym dnie niż podano lub z płytą, która nie nadaje się do indukcji, produkt nie będzie działać. Na wyświetlaczu pojawi się wówczas „U”

3.6 Wymiary patelni

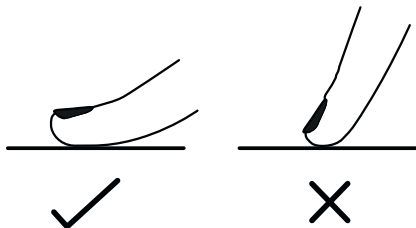
Pola grzejne mają minimalną i maksymalną średnicę i są automatycznie dostosowywane do średnicy patelni. Dno patelni musi mieć jednak minimalną średnicę zgodną z odpowiednią strefą gotowania. Aby uzyskać najlepszą wydajność produktu, należy umieścić dno patelni na środku strefy gotowania.

Zalecana średnica patelni to minimum 8 cm i maksimum 20 cm.

i Komentarz

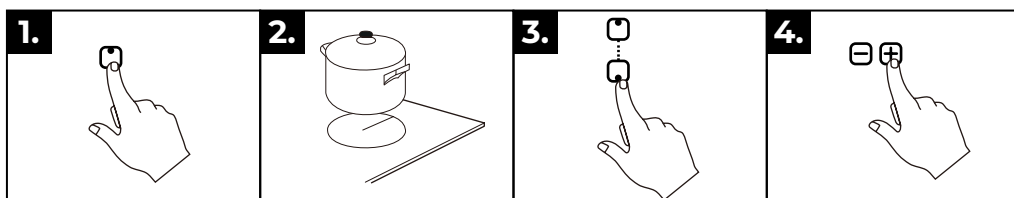
- Możliwe jest użycie patelni większej niż pole grzejne. W celu uzyskania najlepszych rezultatów zaleca się jednak użycie patelni o takiej samej średnicy jak pola grzejne.

3.7 Działanie



Sterowanie reaguje na dotyk, więc nie jest wymagany nacisk. Należy używać całej części palca, a nie tylko jego czubka. Za każdym razem, gdy zostanie wykryty dotyk, usłyszysz sygnał dźwiękowy. Upewnij się, że przyciski są zawsze czyste i suche oraz że nie znajdują się na nich żadne przedmioty (np. przybory kuchenne lub szmatki). Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę.

3.8 Włączanie pojedynczej strefy



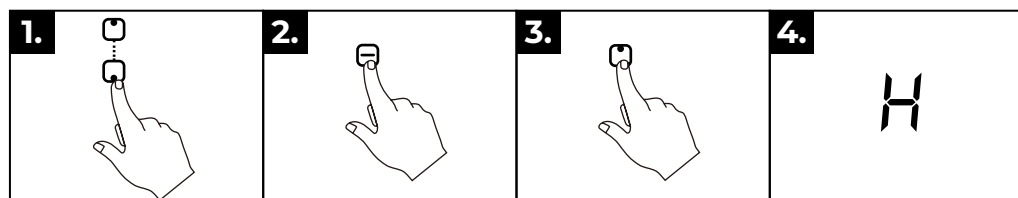
- Dotykać przycisku zasilania przez około 3 sekundy, aż produkt zostanie włączony. Po włączeniu produktu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, wskaźniki zasilania zaświecą się, a na wyświetlaczu pojawi się „- -”, wskazując, że produkt jest włączony i znajduje się w trybie gotowości.
- Umieść odpowiednią patelnię na wybranym polu grzejnym. Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia pola grzejnego są czyste i suche.
- Dotknąć pokrętkła wyboru odpowiadającego wybranemu polu grzejnemu. Na wyświetlaczu miga domyślny poziom mocy „5”.
- Dostosuj poziom mocy, dotykając przycisków „+” i „-”.

i Komentarz

- ◇ Poziom 1 to minimalny, a 9 to maksymalny poziom mocy.
- ◇ Poziom mocy pola grzejnego można regulować w dowolnym momencie gotowania. W tym celu należy wybrać żądane pole grzejne, a gdy wskaźniki mocy zaczną migać, wyregulować poziom mocy za pomocą przycisków „+” i „-”.
- ◇ Jeśli wskaźnik na wyświetlaczu miga, oznacza to:
 - ◇ że patelnia nie została umieszczona na właściwej strefie gotowania,
 - ◇ używana patelnia nie nadaje się do gotowania indukcyjnego,
 - ◇ patelnia ma zbyt małe dno lub nie jest prawidłowo wyśrodkowana na polu grzejnym.
- ◇ Pole grzejne jest podgrzewane tylko wtedy, gdy znajduje się na nim odpowiednia patelnia.
- ◇ Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 2 minutach, jeśli na polu grzejnym nie zostanie umieszczona odpowiednia patelnia.

3.9 Wyłączanie pojedynczej strefy**⚠ UWAGA!**

- ◇ Pole grzewcze nie ostygło natychmiast po wyłączeniu! Należy uważać na gorące powierzchnie!



1. Dotknij pola grzejnego, które chcesz wyłączyć.
2. Ustaw poziom mocy na „0”, dotykając przycisku „-”.
3. Naciskaj przycisk zasilania przez około 3 sekundy, aż produkt się wyłączy. Po wyłączeniu produktu rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
4. Symbol „H” na wyświetlaczu wskazuje, które pole grzejne jest gorące do temperatury powyżej 60°C. Wskazanie to znika, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Funkcji tej można używać jako funkcji oszczędzania energii, wykorzystując strefę gotowania, która jest nadal gorąca, do podgrzewania/utrzymywania patelni w ciepłe.

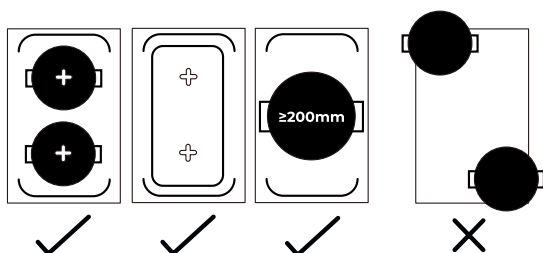
3.10 Funkcja strefy Flex

Strefa flex może być używana jako pojedyncza strefa lub jako dwie różne strefy, w zależności od potrzeb gotowania.

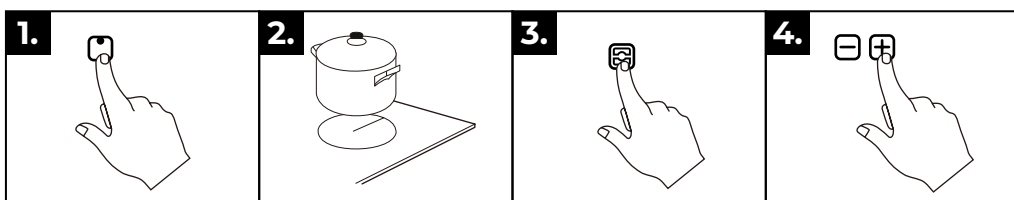
Strefa flex składa się z dwóch niezależnych stref gotowania, którymi można sterować oddzielnie. Jeśli produkt ma być używany jako pojedyncza strefa, można przesunąć patelnię z jednej strefy gotowania do drugiej w obrębie strefy flex. Poziom mocy strefy gotowania, w której patelnia została pierwotnie umieszczona, pozostaje taki sam, a obszar nieobjęty patelnią nie jest ogrzewany.

! UWAGA!

- Patelnię należy umieścić na środku pola grzewczego. W przypadku dużych, owalnych, prostokątnych i podłużnych patelni należy upewnić się, że patelnia jest umieszczona centralnie na polu grzewczym, obejmując oba krzyże. Przykłady dobrego i złego umieszczenia patelni:



3.11 Włączanie strefy elastycznej

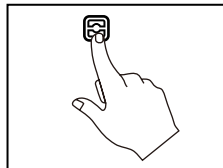


- Dotykać przycisku zasilania przez około 3 sekundy, aż produkt zostanie włączony. Po włączeniu produktu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, wskaźniki zasilania zaświecą się, a na wyświetlaczu pojawi się „- -”, wskazując, że produkt jest włączony i znajduje się w trybie gotowości.
- Umieść odpowiednią patelnię na strefie flex. Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia pola grzejnego są czyste i suche.

3. Dotknij przycisku flexzone, aby sparować sąsiednie pola grzejne. Na wyświetlaczu miga domyślny poziom mocy „5”.
4. Dostosuj poziom mocy, dotykając przycisków „+” i „-”. Ustawiony poziom mocy zostanie automatycznie zastosowany do obu pól grzejnych.

3.12 Odłączanie strefy flex

1. Dotknij przycisku flexzone, aby rozłączyć strefy grzejne. Obie strefy mogą być teraz ponownie używane oddzielnie.
2. Instrukcje korzystania z pojedynczej strefy znajdują się w punkcie 3.8, a instrukcje wyłączenia pojedynczej strefy - w punkcie 3.9.

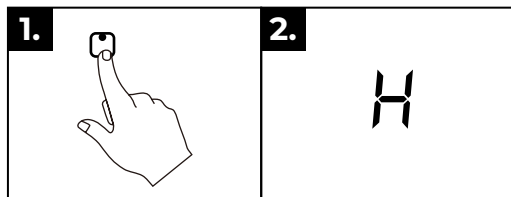


3.13 Wyłączanie strefy flexzone



UWAGA!

- ◇ Pole grzewcze nie ostygło natychmiast po wyłączeniu! Należy uważać na gorące powierzchnie!



1. Naciskaj przycisk zasilania przez około 3 sekundy, aż produkt zostanie wyłączony. Po wyłączeniu produktu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, wskaźniki zasilania i wyświetlacz zgasną.
2. Symbol „H” na wyświetlaczu wskazuje, które pole grzejne jest gorące do temperatury powyżej 60°C. Wskazanie to znika, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Można to wykorzystać jako funkcję oszczędzania energii, używając strefy gotowania, która jest nadal gorąca, do podgrzewania/utrzymywania patelni w ciepłe.

3.14 Przycisk blokady/blokada panelu sterowania przed dziećmi

Panel sterowania można zablokować, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu (np. przypadkowemu włączeniu pól grzejnych przez dzieci).

Gdy panel sterowania jest zablokowany, wszystkie przyciski pozostają wyłączone z wyjątkiem przycisku blokady.



3.14.1 Blokowanie panelu sterowania

1. Dotknij przycisku blokady.
2. Gdy przycisk blokady świeci się i wyświetlany jest komunikat „Lo”, panel sterowania jest zablokowany.

3.14.2 Odblokowywanie panelu sterowania

1. Dotknij przycisku blokady.
2. Gdy przycisk blokady zgaśnie, panel sterowania zostanie odblokowany.

3.15 Funkcja timera

Timer wyłącza wybrane pole grzejne i emituje sygnał dźwiękowy po upływie ustawionego czasu. Timer można ustawić na maksymalny czas 99 minut.

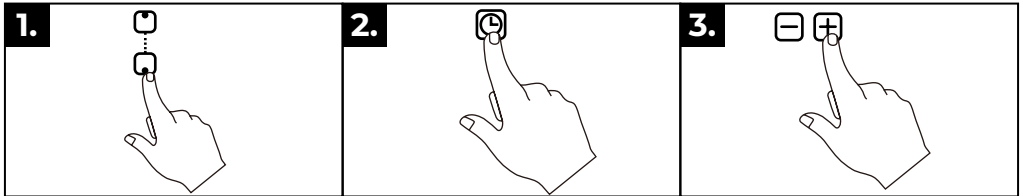
Żądany czas timera jest ustawiany, gdy timer zaczyna odliczać do 0. Po osiągnięciu 0 minut pole grzejne wyłączy się automatycznie. Obok pola grzejnego, dla którego ustawiono timer, miga lampka kontrolna.

Pole grzejne, dla którego nie ustawiono timera, nadal działa w sposób, w jaki zostało wcześniej włączone.

Komentarz

◊ Funkcja timera może być używana tylko wtedy, gdy pole grzejne jest włączone.

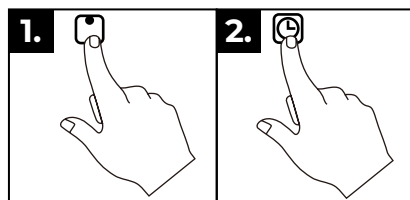
3.15.1 Ustawianie timera



1. Dotknij przycisku wyboru pola grzejnego, dla którego chcesz ustawić timer.
2. Dotknij przycisku timera. Na wyświetlaczu pojawi się czas timera. Domyślnie jest to 30, co oznacza 30 minut.
3. Ustaw żądany czas, dotykając przycisków „+” i „-”. Jeśli ustawiony czas przekroczy 99 minut, timer automatycznie powróci do 0 minut.

3.15.2 Anulowanie timera

1. Dotknij przycisku wyboru pola grzejnego, dla którego chcesz anulować timer.
2. Dotknij przycisku timera, aby wyłączyć wskazanie timera w strefie gotowania.



3.15.3 Zmiana timera

Aby zmienić czas automatycznego wyłączenia po ustawieniu timera, należy rozpocząć od kroku 1 opisanego w sekcji „3.15.1 Ustawianie timera”.

3.16 Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Wewnątrz produktu znajduje się czujnik temperatury, który stale monitoruje temperaturę roboczą. Gdy temperatura staje się zbyt wysoka, a wbudowane wentylatory nie są w stanie jej obniżyć, produkt automatycznie przestaje działać.

3.17 Automatyczne wyłączenie bezpieczeństwa

Produkt jest wyposażony we wbudowany system bezpieczeństwa, który automatycznie wyłącza urządzenie w celu zapewnienia bezpieczeństwa. System wyłącza się automatycznie po 120 minutach, jeśli użytkownik zapomni wyłączyć produkt i nie dotknie żadnych przycisków. Nawet po zdjęciu patelni produkt przestaje się nagrzewać po 30 sekundach.

UWAGA!

- ◇ Osoby z rozrusznikiem serca powinny skonsultować się z lekarzem przed użyciem tego produktu.

3.18 Wentylatory

Wewnątrz produktu znajduje się wentylator, który utrzymuje stabilną temperaturę wewnątrz produktu.

Za każdym razem, gdy produkt jest włączany i regulowana jest moc lub temperatura, wentylator również się uruchamia. Po wyłączeniu produktu wentylator pozostanie włączony i wyłączy się automatycznie, gdy produkt będzie wystarczająco chłodny.

Jeśli produkt jest używany na blacie roboczym, nigdy nie należy umieszczać w pobliżu produktu ręczników kuchennych, ręczników ani innych przedmiotów, które mogłyby zablokować otwory wentylacyjne, ponieważ uniemożliwi to prawidłową wentylację i spowoduje przegrzanie obwodów, zagrażając bezpieczeństwu.

i Komentarz

- ◇ Należy pamiętać, że wentylator pracuje wystarczająco długo, aby schłodzić produkt po jego włączeniu. Jest to normalne i nie oznacza usterki.

3.19 Wskaźnik ciepła resztkowego

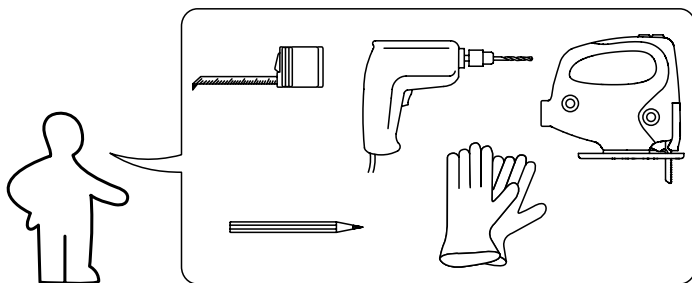
Produkt jest wyposażony we wskaźnik ciepła resztkowego dla każdego pola grzejnego. Wskaźniki te ostrzegają, gdy pola grzejne są nadal gorące.

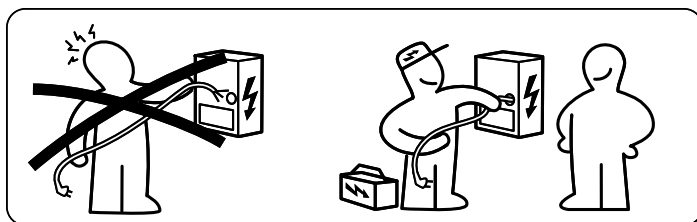
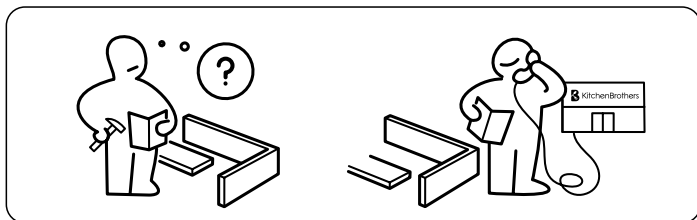
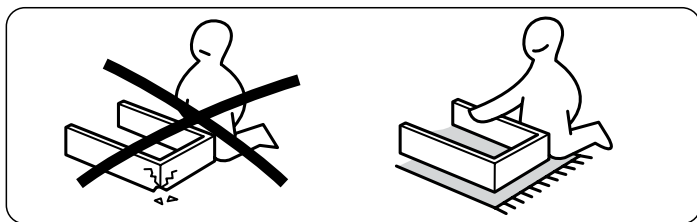
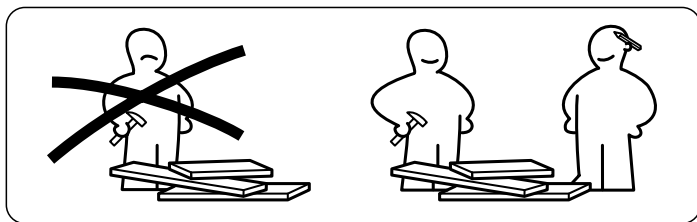
Jeśli na wyświetlaczu pojawi się **H**, pole grzejne jest nadal gorące. Jeśli wskaźnik ciepła resztkowego dla danej strefy grzejnej jest włączony, strefa ta może być używana na przykład do utrzymywania potrawy w cieple lub roztopiania masła. Gdy pole grzejne ostygnie, wyświetlacz zgaśnie.

3.20 Wskazówki

- Zmniejsz moc podczas gotowania potrawy.
- Używanie pokrywki skraca czas gotowania i oszczędza energię poprzez zatrzymywanie ciepła.
- Zminimalizuj ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie na wysokiej mocy i zmniejsz moc po podgrzaniu potrawy.
- Używaj patelni, których szerokość dna jest równa szerokości strefy gotowania.
- Używaj wyłącznie patelni z płaskim dnem.
- Jeśli to możliwe, pozostaw pokrywkę na patelni podczas gotowania.
- Używaj szybkowaru, aby zaoszczędzić energię i czas.
- Umieść patelnię na środku pola grzewczego.

4. INSTRUKCJA MONTAŻU

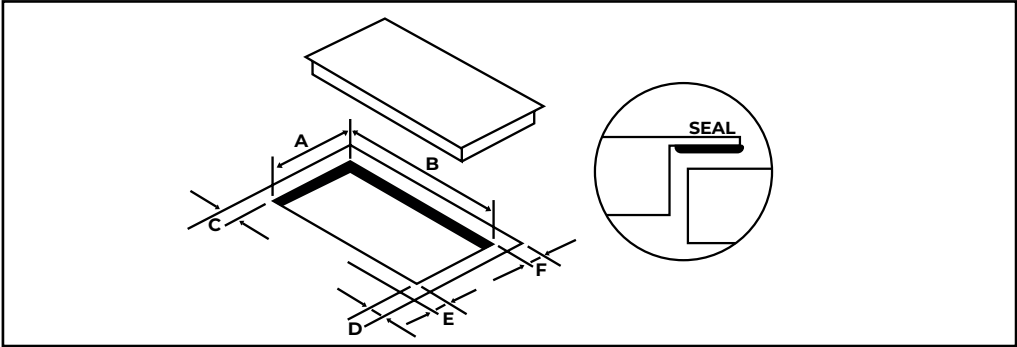




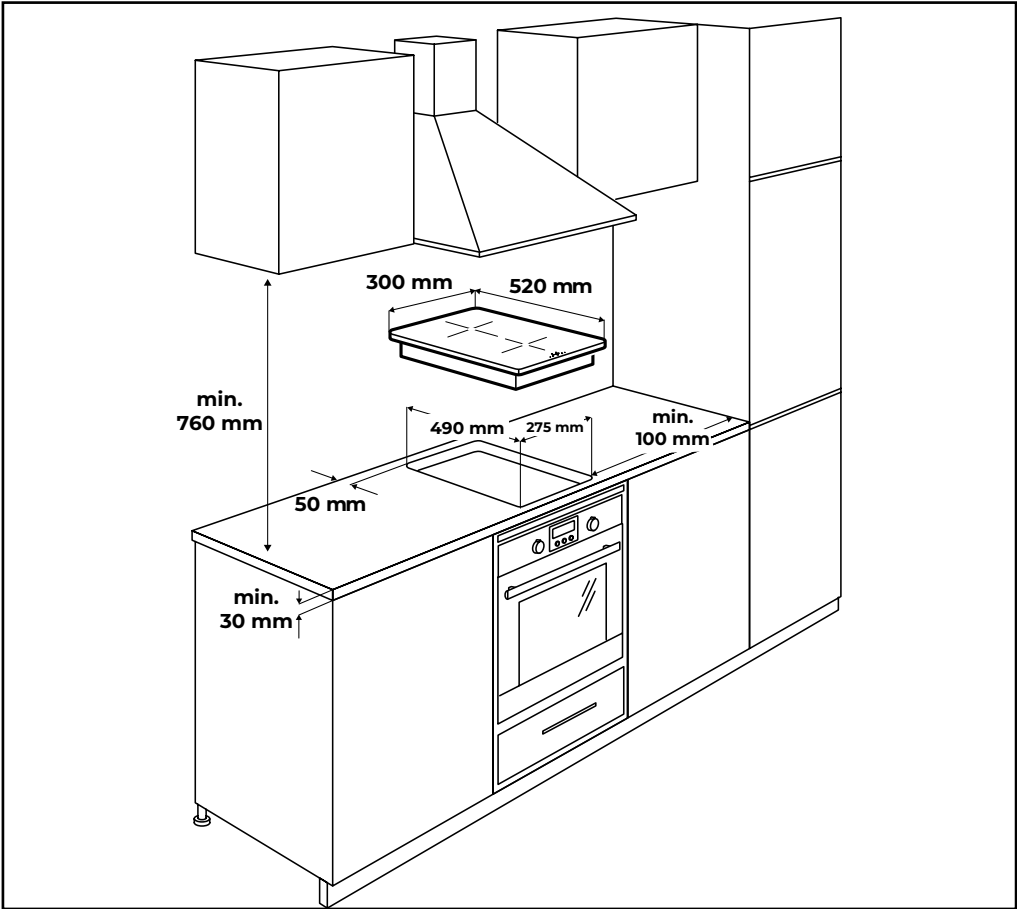
4.1 Przygotowanie do montażu

Wywiercić lub wyciąć otwór w blacie roboczym zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- Wokół otworu co najmniej 5 cm musi pozostać wolne od przeszkód (mebli, urządzeń elektrycznych itp.).
- Grubość blatu roboczego powinna wynosić co najmniej 30 mm.
- Wybierz odporny na ciepło materiał blatu roboczego, aby zapobiec odkształceniom spowodowanym promieniowaniem cieplnym z płyty indukcyjnej.

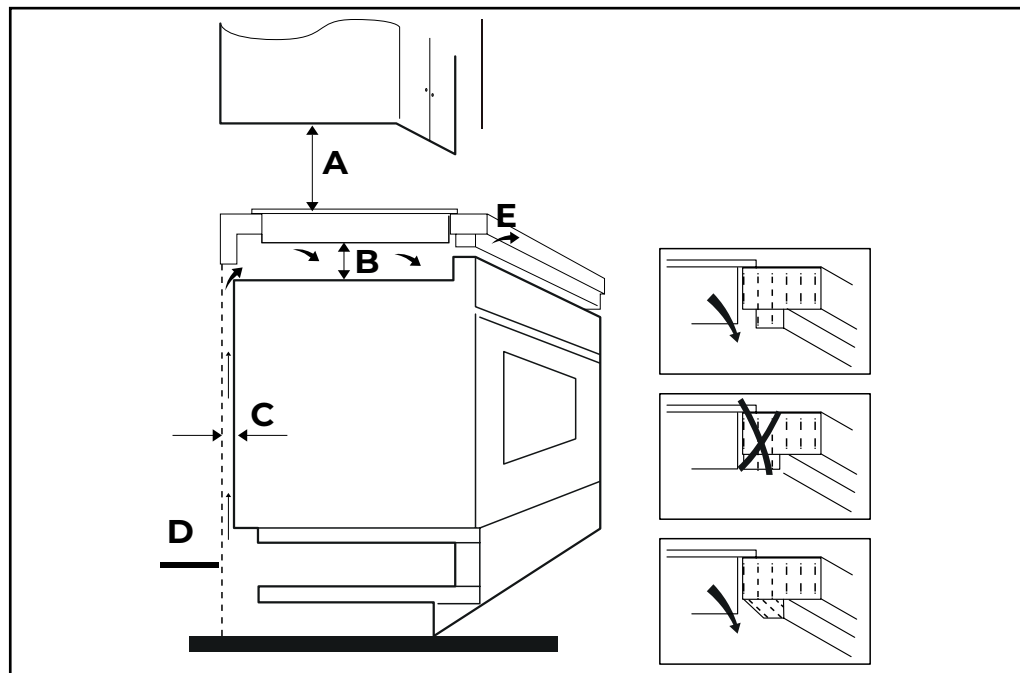


A	B	C	D	E	F
275 mm	490 mm	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm



i Komentarz

◇ Bezpieczna odległość między płytą indukcyjną a szafką lub okapem nad płytą indukcyjną musi wynosić co najmniej 760 mm.



A	B	C	D	E
275 mm	490 mm	50 mm	50 mm	50 mm

Przed instalacją produktu należy sprawdzić następujące elementy:

- Powierzchnia blatu jest gładka i płaska oraz nie ma elementów konstrukcyjnych zasłaniających wymaganą przestrzeń.
- Produkt jest wykonany z materiału odpornego na wysoką temperaturę.
- Jeśli produkt jest instalowany nad piekarnikiem, czy piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący.
- Instalacja jest zgodna ze wszystkimi wymogami autoryzacji oraz obowiązującymi normami i przepisami.
- Instalacja elektryczna jest zgodna z lokalnymi przepisami bezpieczeństwa i zawiera odpowiedni wyłącznik lub wyłącznik automatyczny, który zapewnia całkowite odłączenie od sieci elektrycznej.

- Odłącznik lub wyłącznik automatyczny jest odpowiedni i zapewnia szczelinę powietrzną o szerokości 3 mm na wszystkich biegunach (lub na wszystkich aktywnych przewodach fazowych, jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania dopuszczają taką zmianę wymagań).
- Odłącznik lub wyłącznik automatyczny jest łatwo dostępny dla użytkownika.
- Przewód zasilający nie jest dostępny przez szufladę lub drzwiczki szuflady.
- W razie wątpliwości dotyczących instalacji należy skonsultować się z wykwalifikowanym elektrykiem lub lokalnymi władzami w sprawie instalacji i statutu.
- Na powierzchniach ścian wokół blatu należy stosować łatwe do czyszczenia, odporne na wysoką temperaturę materiały wykończeniowe (takie jak płytki ceramiczne).
- Wystarczająca ilość świeżego powietrza przepływa z zewnątrz blatu do jego spodu.
- Jeśli produkt jest instalowany nad szufladą lub szafką, pod podstawą produktu należy zainstalować barierę termiczną.

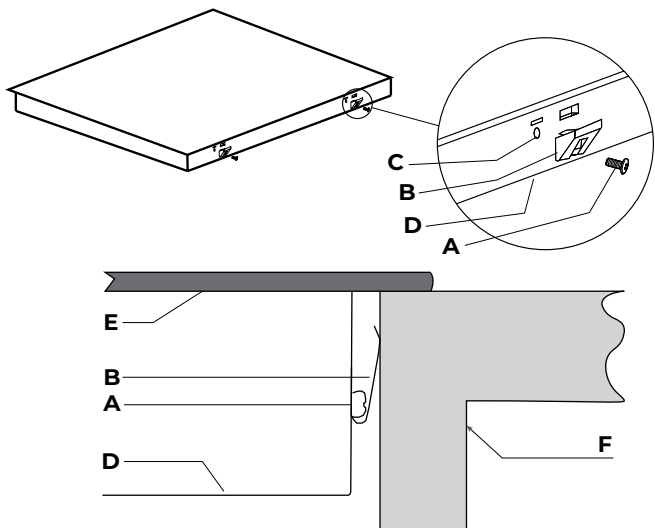
4.2 Przed zamocowaniem uchwytów mocujących

1. Umieść produkt na stabilnej i gładkiej powierzchni. Można na przykład użyć opakowania.
2. Nie przykładaj siły do elementów sterujących wystających z produktu.

4.3 Mocowanie uchwytów mocujących

Aby zamontować produkt na blacie, należy najpierw włożyć wsporniki mocujące. W tym celu należy użyć dostarczonych śrub. Nie należy używać innych śrub, ponieważ mogą one uszkodzić wnętrze produktu.

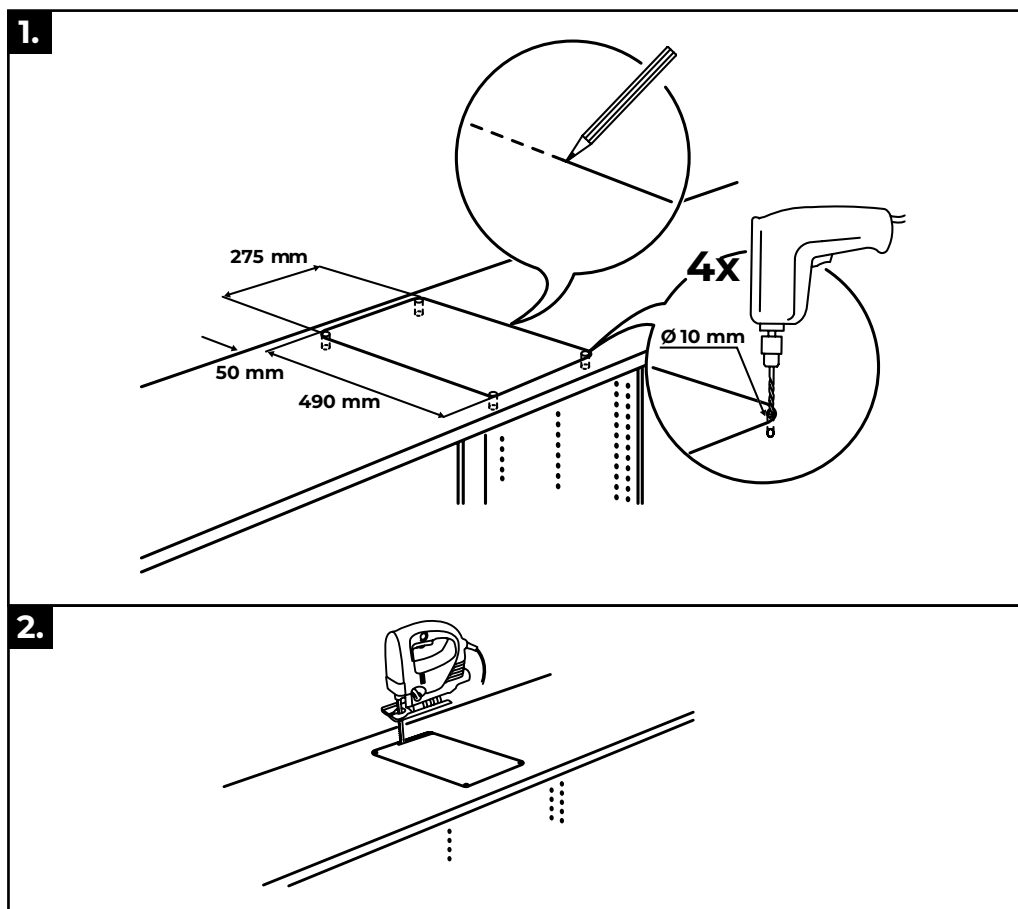
1. Śruba ST3 5x8
2. Wspornik montażowy
3. Otwór na śrubę
4. Dół
5. Płyta szklana
6. Błat



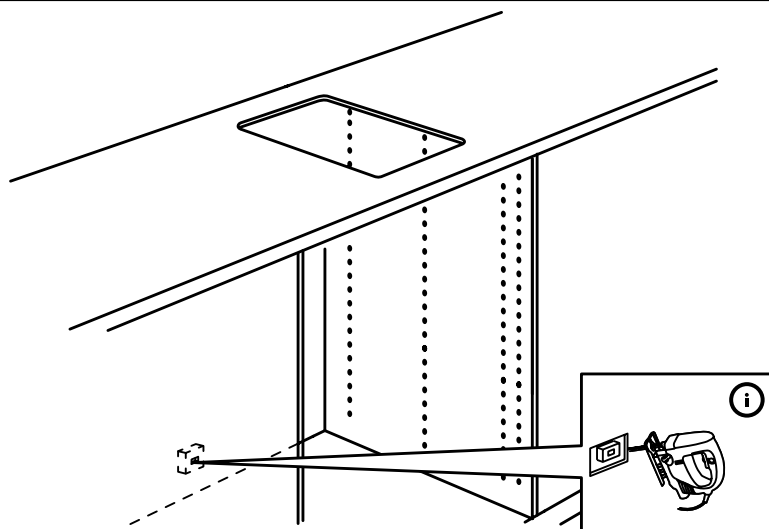
 **UWAGA!**

- ◇ Produkt musi być instalowany przez autoryzowanych elektryków lub wykwalifikowanych techników. Nigdy nie należy przeprowadzać instalacji samodzielnie.
- ◇ Produktu nie należy instalować bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką, ponieważ wilgoć może uszkodzić podzespoły elektroniczne produktu.
- ◇ Produkt należy zainstalować w taki sposób, aby zagwarantować prawidłowe promieniowanie ciepłe w celu zapewnienia niezawodności.
- ◇ Ściana i indukowana strefa grzewcza na blacie muszą być odporne na ciepło.
- ◇ Aby zapobiec uszkodzeniom, produkt musi być odporny na wysoką temperaturę.

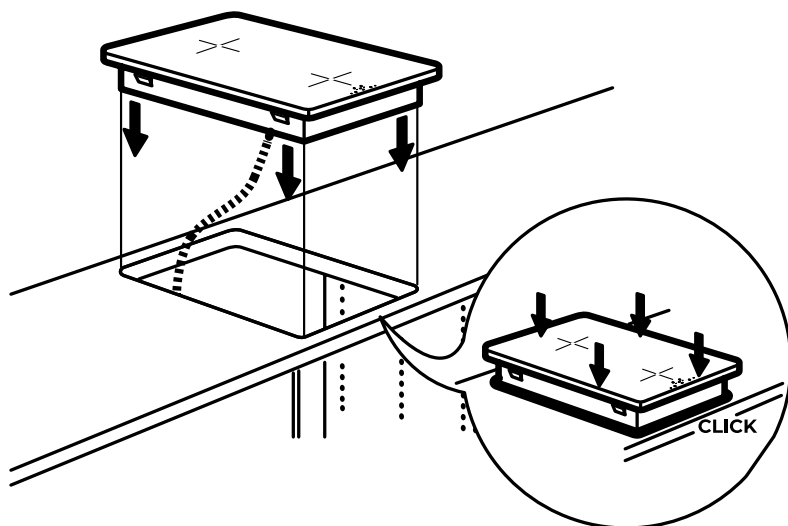
4.4 Instalacja



3.



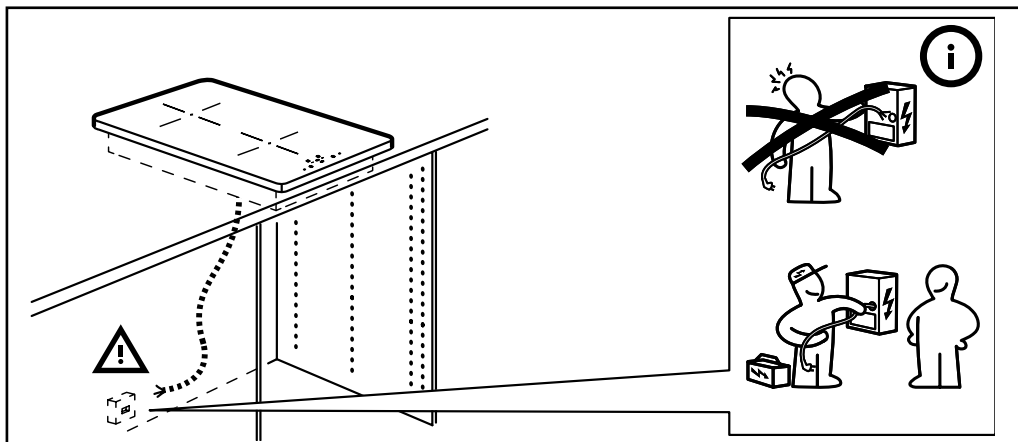
4.



4.5 Podłączenie do gniazda ściennego

Przed podłączeniem produktu do gniazda ściennego należy sprawdzić następujące kwestie:

- Gniazdo, do którego podłączany jest produkt, musi być odpowiednie do mocy pobieranej przez produkt.
- Napięcie musi być zgodne z wartościami znamionowymi określonymi w funkcjach opisanych w niniejszej instrukcji.
- Do podłączenia produktu do gniazda ściennego nie należy używać adapterów, reduktorów ani rozgałęziaczy, ponieważ urządzenia te mogą się rozgrzać i spowodować pożar.
- Przewód zasilający produktu nie może dotykać żadnej części lub obszaru, w którym może osiągnąć wysoką temperaturę i musi być umieszczony w taki sposób, aby temperatura nie przekraczała 75°C w żadnym punkcie.
- W celu zapewnienia prawidłowej instalacji elektrycznej należy skontaktować się z kompetentnym i wykwalifikowanym elektrykiem. Zmiany w instalacji elektrycznej powinny być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Podłączenie elektryczne produktu musi być wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami i zabezpieczone jednobiegunowym wyłącznikiem magnetotermicznym lub automatycznym.
- Autoryzowany instalator musi upewnić się, że podłączenie elektryczne zostało wykonane prawidłowo i zgodnie z przepisami bezpieczeństwa.
- Przewód zasilający nie może być zginany ani ściskany.
- Przewód zasilający musi być regularnie sprawdzany i może być wymieniany wyłącznie przez autoryzowanych techników.
- Dostawca nie ponosi odpowiedzialności za wypadki wynikające z użytkowania produktu, który nie jest uziemiony lub z nieprawidłowego uziemienia.
- Jeśli produkt jest podłączony do gniazdzka elektrycznego, należy go zainstalować w taki sposób, aby gniazdko było dostępne.




5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeśli podczas korzystania z produktu wystąpią następujące problemy, należy zapoznać się z poniższą tabelą w celu znalezienia rozwiązania. Jeśli problemów nie można rozwiązać za pomocą tych opcji, należy skontaktować się z naszym działem obsługi klienta.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Produkt hałasuje podczas pracy.	Gdy używana jest 1-fazowa płyta grzewcza, generuje ona więcej hałasu. Dzieje się tak dlatego, że produkt może obsługiwać mniejszą stałą moc. W rezultacie produkt za każdym razem otrzymuje krótkie impulsy mocy. Słychać to poprzez naprzemienne głośniejsze i cichsze brzęczenie. Funkcja wzmocnienia powoduje hałas na każdym etapie. W tym przypadku produkt wykorzystuje maksymalną moc, więc dźwięk jest głośniejszy.	To jest normalne.
Produkt wydaje brzęczący dźwięk.	Wynika to z faktu, że metalowe części w dolnej części patelni składają się z wielu warstw, które wibrują. Dzieje się tak często w przypadku niższej jakości patelni z klejonym dnem. Różni się on w zależności od patelni i często zanika po kilku minutach.	To normalne. Jeśli hałas bardzo przeszkadza, można kupić patelnię wykonaną z innego materiału. Patełnie wykonane z aluminium i żeliwa wytwarzają mniej hałasu.
Produkt wydaje brzęczący dźwięk.	Można usłyszeć dźwięk pola magnetycznego pomiędzy dnem patelni a produktem. Prądy indukcyjne w produkcie powodują wibracje dna patelni.	Jest to normalne zjawisko. Hałas zanika po zdjęciu patelni z pola grzejnego.

<p>Produkt wydaje trzeszczący dźwięk.</p>	<p>Dźwięk ten występuje, gdy patelnie składają się z różnych warstw materiału. Jest on spowodowany wibracjami na powierzchniach dotykowych różnych warstw materiału. Dźwięk ten zależy od jakości patelni i rodzaju gotowanej potrawy.</p>	<p>Jest to normalne zjawisko.</p>
<p>Produkt wydaje gwizdzący dźwięk.</p>	<p>Dźwięk ten występuje w przypadku patelni wykonanych z różnych warstw materiału. Dźwięk ten jest również słyszalny w przypadku jednoczesnego korzystania z 2 sąsiadujących pól grzejnych z maksymalną temperaturą. Dźwięk ten pojawia się również, gdy patelnie starzeją się lub gdy patelnia jest mniejsza niż średnica pola grzejnego.</p>	<p>Jest to normalne zjawisko. Hałas znika lub staje się cichszy po ustawieniu produktu na niższą temperaturę. Nie należy używać patelni, które są bardzo przestarzałe lub zbyt małe dla strefy gotowania.</p>
<p>Produkt wydaje dźwięk dmuchania.</p>	<p>Produkt posiada wewnętrzny wentylator chłodzący. Wynika to z faktu, że temperatura wewnątrz produktu nie może być zbyt wysoka. Z tego powodu produkt jest wyposażony w wentylator. Przy różnych ustawieniach emituje on mniejszy lub większy hałas. Po wyłączeniu produktu wentylator nadal pracuje, dopóki strefa gotowania nie ostygnie wystarczająco.</p>	<p>Jest to normalne zjawisko.</p>

Produkt wydaje tykający dźwięk.	Pod dnem naczynia znajduje się wilgoć.	Należy dokładnie osuszyć dno patelni.
	Produkt jest używany z niskim poziomem mocy.	Jest to normalne zjawisko. Będzie słycać przełączanie elektroniki.
	Używana jest przestarzała patelnia.	Używaj nowszych patelni, które nadają się do gotowania indukcyjnego.
	Nie ma wystarczającej odległości między patelniami na polach grzejnych.	Upewnij się, że każda patelnia jest umieszczona na środku strefy gotowania.
Nie można włączyć produktu.	Produkt nie jest prawidłowo podłączony do prawidłowo działającego gniazdka.	Upewnij się, że produkt jest prawidłowo podłączony do prawidłowo działającego gniazdka. Sprawdzić, czy instalacja elektryczna w pozostałej części domu działa prawidłowo. Jeśli nie, skontaktuj się z elektrykiem.
Przyciski dotykowe na panelu sterowania nie działają.	Panel sterowania jest zablokowany.	Odblokować panel sterowania, postępując zgodnie z instrukcjami podanymi w sekcji "3.14.2 Odblokowywanie panelu sterowania".
Przyciski dotykowe na panelu sterowania nie działają prawidłowo.	Na przyciskach dotykowych znajduje się brud/płyn lub podczas dotykania używany jest czubek palca.	Upewnij się, że powierzchnia panelu sterowania i wokół niego jest czysta i sucha. Do dotykania należy używać całej części opuszka palca.
Powierzchnia szklanej patelni jest porysowana.	Patelnia ma ostre lub poszarpane krawędzie. Przybory lub środki czyszczące nie są odpowiednie.	Używaj patelni z gładkim dnem. Używaj wyłącznie przyborów i środków czyszczących odpowiednich dla płyty indukcyjnej.

<p>Patelnia nagrzewa się powoli lub wcale, a na wyświetlaczu pojawia się .</p>	<p>Patelnia nie nadaje się do indukcji, dno patelni jest zbyt małe lub patelnia nie znajduje się na środku strefy gotowania.</p>	<p>Używaj patelni przystosowanej do indukcji, z dnem wystarczająco dużym, aby można było je wykryć i wyśrodkuj ją w strefie gotowania.</p>
<p>Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu E1 lub E2.</p>	<p>Zabezpieczenie przed zbyt niskim (<85V) lub zbyt wysokim (>285V) napięciem.</p>	<p>Jeśli napięcie w gniazdku jest niższe lub wyższe od podanego, należy skonsultować się z wykwalifikowanym elektrykiem.</p>
<p>Wyświetlacz pokazuje kod błędu E3.</p>	<p>Usterka czujnika temperatury cewki indukcyjnej.</p>	<p>Skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta.</p>
<p>Wyświetlacz pokazuje kod błędu E4.</p>	<p>Usterka czujnika temperatury IGBT.</p>	<p>Skontaktuj się z działem obsługi klienta.</p>
<p>Wyświetlacz pokazuje kod błędu E5.</p>	<p>Wysoka temperatura (>280°C) czujnika temperatury cewki indukcyjnej.</p>	<p>Wyłącz produkt i poczekaj, aż ostygnie.</p>
<p>Wyświetlacz pokazuje kod błędu E6.</p>	<p>Wysoka temperatura czujnika IGBT.</p>	<p>Sprawdź, czy wentylacja jest prawidłowa i czy wentylatory nie są zablokowane.</p>
<p>Wyświetlacz pokazuje kod usterki ER.</p>	<p>Usterka wewnętrzna obwodów sterowania.</p>	<p>Skontaktuj się z działem obsługi klienta.</p>
<p>Wyświetlacz pokazuje kod usterki R.</p>	<p>Na przyciskach dotykowych panelu sterowania znajduje się dużo płynu.</p>	<p>Upewnij się, że obszar wokół panelu sterowania jest czysty i suchy.</p>

6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Produkt należy czyścić wilgotną, czystą ściereczką i dobrze wysuszyć. Do czyszczenia powierzchni produktu nie należy używać zmywaków ani innych ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one porysować szkło indukcyjne.

6.1 Codzienne zabrudzenia szklanej powierzchni (odciski palców, plamy, jedzenie, niesłodzone plamy)

1. Wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.
2. Użyj środka do czyszczenia płyt indukcyjnych, gdy powierzchnia jest ciepła (ale nie gorąca!).
3. Wyczyść lekko wilgotną szmatką i osusz czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym.
4. Włóż wtyczkę do gniazdka.



UWAGA!

- ◇ Po odłączeniu zasilania nie ma oznak gorącej powierzchni, ale pole grzejne jest nadal gorące!
- ◇ Należy używać specjalnych zmywaków do płyt indukcyjnych.
- ◇ Nie używaj agresywnych, żrących lub ściernych środków czyszczących, które mogą uszkodzić szklaną płytę. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić, czy dany środek czyszczący lub ścierny nadaje się do płyty indukcyjnej.
- ◇ Nigdy nie pozostawiaj resztek na płycie szklanej, ponieważ może ona ulec zabrudzeniu.

6.2 Zabrudzenia spowodowane przegotowaniem, stopieniem, przypaleniem lub cukrem na szklanej powierzchni

Natychmiast usuń zabrudzenia za pomocą skrobaka odpowiedniego do płyt indukcyjnych, ale zachowaj ostrożność w przypadku gorących powierzchni w strefie gotowania.

1. Odłącz przewód zasilający.
2. Trzymaj skrobak pod kątem 30° i zeskrób brud do chłodnej części szklanej płyty.
3. Wytrzyj brud ręcznikiem kuchennym lub papierowym.
4. Wyczyść lekko wilgotną ściereczką i osusz czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym.
5. Podłącz przewód zasilający.

 **UWAGA!**

- ◇ Należy jak najszybciej usuwać plamy z roztopionego i słodkiego jedzenia. Jeśli pozostawisz je do ostygnięcia na szklanej płycie, mogą być trudne do wyczyszczenia. Może to nawet trwale uszkodzić powierzchnię produktu.
- ◇ Jeśli pokrywa zabezpieczająca skrobaka zostanie zdjęta, ostrze skrobaka stanie się ostre! Należy używać go z dużą ostrożnością i bezpiecznie.
- ◇ Skrobak należy zawsze przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

6.3 Brud i rozlane płyny na panelu sterowania

1. Wyjmij wtyczkę zasilania z gniazda sieciowego.
2. Wyczyść obszar wokół panelu sterowania czystą, lekko wilgotną gąbką lub ściereczką.
3. Całkowicie osusz obszar wokół panelu sterowania.
4. Podłącz przewód zasilający.

 **UWAGA!**

- ◇ Rozlany płyn w obszarze panelu sterowania może spowodować nieprawidłowe działanie produktu i/lub przycisków dotykowych.
- ◇ Przed podłączeniem produktu należy dokładnie wyczyścić i osuszyć obszar panelu sterowania i wokół niego.

7. PRZECHOWYWANIE

Produkt należy przechowywać w suchym, czystym miejscu. Nie należy przechowywać produktu w skrajnie wysokich lub niskich temperaturach.

8. UTYLIZACJA I RECYKLING

Myśl o środowisku i przyczyniaj się do czystszej przyszłości! Wszelkie informacje na temat możliwości utylizacji zużytych produktów można uzyskać w gminie.

8.1 Utylizacja



Po zakończeniu eksploatacji nie należy wyrzucać produktu razem ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz oddać go do wyznaczonego przez rząd punktu zbiórki w celu recyklingu.



Opakowanie i akcesoria należy utylizować zgodnie z przepisami dotyczącymi ochrony środowiska obowiązującymi w danej gminie. Należy zwracać uwagę na symbole umieszczone na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby utylizować je oddzielnie. Materiały opakowaniowe są oznaczone literami i cyframi: 1-7: plastik, 20-22: papier i karton, 80-98 materiały kompozytowe.

8.2 Urządzenie elektryczne












Symbol obok z przekreślonym koszem na śmieci oznacza, że ten produkt podlega dyrektywie europejskiej (UE) 2012/19/UE. Dyrektywa ta stanowi, że po zakończeniu okresu użytkowania nie wolno wyrzucać tego produktu razem ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy go oddać do wyznaczonego przez rząd punktu zbiórki w celu recyklingu.

9. SYMBOLE

W niniejszej instrukcji, na opakowaniu i na produkcie (w stosownych przypadkach) zastosowano następujące ostrzeżenia i symbole.

Symbol	Opis
	Należy postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w podręczniku i zachować go na przyszłość.
	Ostrzeżenie z tym symbolem wskazuje na potencjalnie niebezpieczną sytuację, która może skutkować poważnymi uszkodzeniami i/lub śmiertelnymi obrażeniami.
	Komentarz zawiera dodatkowe informacje istotne dla użytkowania produktu.
	Ostrzeżenie z tym symbolem wskazuje na potencjalnie niebezpieczną sytuację, która może skutkować niewielkimi uszkodzeniami i/lub umiarkowanymi obrażeniami.
	Ten produkt jest zgodny z europejskimi dyrektywami 2014/30/WE (EMC - kompatybilność elektromagnetyczna).
	Nadaje się do użytku w pomieszczeniach.
LVD	Ten produkt jest zgodny z dyrektywą 2014/35/WE (LVD - dyrektywa niskonapięciowa) w zakresie ochrony przed niskim napięciem.
	Ten produkt spełnia wszystkie wymagania i przepisy zgodnie z dyrektywą 2011/65/UE, lepiej znaną jako dyrektywa RoHS (Restriction of Hazardous Substances). Dyrektywa ta zawiera przepisy ograniczające stosowanie niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.
	Nie zawiera bisfenolu A (BPA).

	Wtyczka klasy bezpieczeństwa 2.
	Uwaga: gorąca powierzchnia!
	Ostrzeżenie! Zagrożenie elektryczne, ryzyko porażenia prądem!
	Prąd zmienny (AC).
	Należy obchodzić się ostrożnie.
	Chronić przed wilgocią.
	Uwaga: delikatny.
	Nie ciąć.
	Brak ochrony przed wodą.

10. DEKLARACJA ZGODNOŚCI CE



Ten produkt spełnia wszystkie wymagania i przepisy zgodnie z 2014/35/UE, dyrektywą 2014/30/UE i dyrektywą 2009/125/WE.

Pełna deklaracja zgodności UE jest dostępna u dostawcy.

11. ZASTRZEŻENIE

Zmiany zastrzeżone; specyfikacje mogą ulec zmianie bez podania przyczyny.

SE – Användarmanual



FÖRORD

Om det här dokumentet

Den här handboken innehåller all information för korrekt, effektiv och säker användning av produkten. Se till att du har läst och förstått instruktionerna i denna manual fullständigt innan du installerar eller använder produkten. Behåll den här handboken för framtida användning.

Originalinstruktioner

Den här handboken är ursprungligen skriven på nederländska. Alla andra språk är översättningar av den ursprungliga nederländska manualen.

Service och garanti

Om du behöver service eller information om din produkt kan du kontakta vår kundtjänst på service@kitchenbrothers.nl.

Vi ger en tvåårig garanti på våra produkter. Kunden måste kunna uppvisa inköpsbevis vid återopande av garantin. Produktfel måste rapporteras till oss inom 2 år från inköpsdatumet. Observera att garantin inte gäller: för skador som orsakats av felaktig användning eller reparation, för delar som utsätts för slitage, för defekter som kunden kände till vid inköpstillfället, för defekter som orsakats av kundens eget fel, för skador som orsakats av tredje part.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1. Introduktion	239
1.1 Avsedd användning	239
1.2 Produktöversikt	239
1.3 Produktspecifikationer	240
1.4 Andra funktioner	240
1.5 Paketets innehåll	241
1.6 Medföljande tillbehör	241
2. Säkerhet	241
2.1 Allmänt	241
2.2 Personer	243
2.3 Användning	243
2.4 Elektricitet	244
3. Bruksanvisningar	246
3.1 Lämplig panna för induktion	246
3.2 Pannans form	246
3.3 Skydda glasskivan	247
3.4 Tom kastrull eller kastrull med mycket tunn botten	247
3.5 Detektering av panna	247
3.6 Kastrullens mått	247
3.7 Användning	248
3.8 Tillkoppling av en zon	248
3.9 Avstängning av en zon	249
3.10 Funktion för flexzon	250
3.11 Möjliggörande av flexzon	250
3.12 Frånkoppling av flexzon	251
3.13 Avstängning av flexzon	251
3.14 Låsknapp/kontrollpanel med barnlås	251
3.15 Timer-funktion	252
3.16 Överhettningsskydd	253
3.17 Automatisk säkerhetsavstängning	253
3.18 Fläktar	253
3.19 Indikator för rest värme	254
3.20 Tips	254
4. Instruktioner för montering	254
4.1 Förberedelser för montering	255
4.2 Innan du monterar fästsättningsfästena	258
4.3 Fäst fästkonsoleterna	258
4.4 Installation	259
4.5 Anslutning till vägguttaget	260
5. Felsökning	262
6. Underhåll och rengöring	265
6.1 Daglig nedsmutsning av glasytan (fingeravtryck, fläckar, mat, osötade fläckar)	265
6.2 Nedsmutsning från överkokta, smälta, brända eller sockerhaltiga fläckar på glasytan	265
6.3 Smuts och spill på kontrollpanelen	266
7. Förvaring	266
8. Bortskaffande och återvinning	266
8.1 Avfallshantering	266
8.2 Elektriska apparater	267
9. Symboler	267
10. CE-försäkran om överensstämmelse	268
11. Ansvarsfriskrivning	268

1. INTRODUKTION

Tack för att du valde en KitchenBrothers-produkt! Vänligen följ alltid instruktionerna för säker användning.

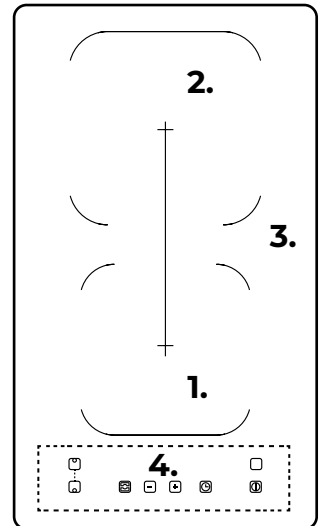
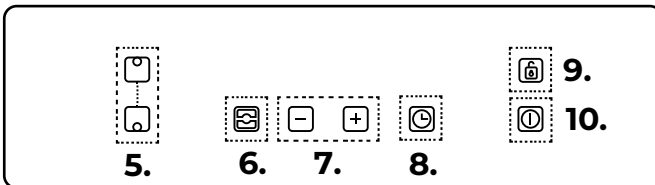
1.1 Avsedd användning

En induktionshäll är avsedd för tillagning eller uppvärmning av mat i kastruller och stekpannor som är induktionskompatibla. Induktionshällar fungerar med hjälp av ett elektromagnetiskt fält som genererar värme direkt i själva kastrullen, i stället för att värma upp ett element eller en brännare och sedan överföra värmen till kastrullen.

Leverantören är befriad från ansvar för eventuella skador som orsakas av att produkten används för andra ändamål än de avsedda. Alla modifieringar av produkten kan påverka din säkerhet och garanti.

1.2 Produktöversikt

1. Liten kokzon
2. Stor kokzon
3. Glasskiva
4. Kontrollpanel
5. Knapp för val av kokzon
6. Knapp för flexzon
7. Inställningsknapp för ned/upp
8. Knapp för timer
9. Låsknapp/kontrollpanel för barnlås
10. På/av-knapp



1.3 Produktspecifikationer

Mått	30 x 52 x 5,8 cm
Vikt	5 kg
Färg	Svart
Material	Keramiskt glas, galvaniserad metall, koppar och polyamidplast
Längd på sladd	1,5 m
Säkerhetsklass	2
Typ av stickpropp	1-fas EU
Spänning	220-240V≈
Frekvens	50/60Hz
Effekt	Max. 3300W Liten kokzon: 1500W Stor kokzon: 1800W
Effektförbrukning	3.3kWh
Max. ljudnivå	±50dB
Temperatur* vid drift	15 till 25°C
Luftfuktighet vid drift*	10 till 80%
Förvaringstemperatur*	15 till 25°C
Luftfuktighet vid lagring*	10 till 80%
Skydd mot överhettning	Ja
Automatisk avstängning	Ja, 30 sekunder efter att pannan har avlägsnats från kokzonen.
IP-värde	IPX0
Modell	Inbyggd
Antal effektnivåer	9
Max. lastvikt	30 kg

*Rekommenderas

1.4 Andra funktioner

- Med 2 separata kokzoner.
- Möjlighet att ansluta 2 kokzoner för att skapa en större kokzon för t.ex. en stor kastrull, stekpanna eller grill.
- Med display och elektroniska touchkontroller.
- Timerfunktion justerbar upp till 99 minuter.
- Automatisk detektering av små och olämpliga kokkärl för induktion.
- Indikation av kvarvarande värme.

1.5 Paketets innehåll

Kontrollera att paketets innehåll stämmer överens med följesedeln när du tar emot försändelsen. Informera din leverantör om det saknas några delar. Om produkten är skadad ska du genast lämna in ett klagomål till transportören och ge leverantören en detaljerad beskrivning av skadan. Behåll de skadade delarna och förpackningen för att styrka ditt klagomål.

KitchenBrothers Inbyggd induktionshäll - 30 cm - 2 zoner/flex - Modell KB4050 - EAN 8721055561125

1.6 Medföljande tillbehör

- 1x Användarmanual
- 1x Svamprensor
- 4x Hängare i rostfritt stål
- 1x Plastöverdrag
- 4x Skruvar

2. SÄKERHET



Varning!

Se till att förpackningen förvaras utom räckhåll för barn! Kvävningsrisk!

Läs bruksanvisningen och säkerhetsinformationen noggrant före användning. Leverantören ansvarar inte för skador på egendom eller personskador om säkerhetsinformationen om användning och hantering av produkten inte följs.

Följ alltid följande försiktighetsåtgärder när du använder "Inbyggd induktionshäll", nedan kallat "produkten".

2.1 Allmänt

- Om det är första gången du använder produkten är det viktigt att du läser bruksanvisningen och instruktionerna noggrant.
- Om produkten inte fungerar, har tappats eller skadats, använd inte produkten och kontakta vår kundtjänst.
- Kontrollera före varje användning att delar och tillbehör inte har skador eller slitage (sprickor/brott) som kan påverka funktionen negativt och byt i så fall ut dem mot originaldelar eller delar och tillbehör som rekommenderas av tillverkaren.
- Använd inte tillbehör som inte erbjuds av leverantören. Dessa kan utgöra en fara för användaren och skada produkten.

- Använd endast produkten för de ändamål som anges i denna bruksanvisning.
- Produkten får inte demonteras, repareras eller återställas. Detta kan orsaka skador på produkten. För din egen säkerhets skull får dessa delar endast bytas ut av auktoriserad servicepersonal. Skicka alltid produkten till en serviceverkstad för reparation för att undvika skador och personskador.
- Var medveten om de risker och konsekvenser som är förknippade med felaktig användning av produkten. Felaktig användning av produkten kan leda till personskador och skador på produkten.
- Ta bort allt förpackningsmaterial och alla förpackningsdekaler före första användning.
- Produktens utsida kan bli varm när den används. Var därför försiktig när du rör vid utsidan!
- Placera inte metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock på produkten, eftersom de kan bli varma. Var därför uppmärksam när du rör vid dessa föremål.
- På grund av rest värme förblir värmeelementet varmt efter användning. Rör inte vid den heta ytan. Detta kan leda till personskador.
- Förvara inte explosiva ämnen, t.ex. aerosoler med brandfarligt drivmedel, nära eller i produkten.
- Produkten är endast avsedd för hushållsbruk och inte: i personalkök, i butiker, på kontor och andra arbetsplatser, av kunder på hotell, motell och andra boendemiljöer, i bed & breakfast-miljöer, på bondgårdar etc.
- Placera produkten på minst 1,5 meters avstånd från omgivande ytor, särskilt brännbara material som textilier, sängkläder, gardiner, plast, elskåp, trä etc.
- Flytta inte produkten när den är påslagen eller ännu inte har svalnat.
- Täck aldrig produkten helt med aluminiumfolie, tallrikar eller andra föremål. Den ackumulerade värmen kan skada produkten.
- Lämna aldrig föremål eller redskap på produkten.
- Magnetiserbara föremål (t.ex. kreditkort, minneskort) eller elektroniska apparater (t.ex. datorer, MP3-spelare) får inte placeras eller lämnas i närheten av produkten, eftersom de kan påverkas av det elektromagnetiska fältet.
- Stäng alltid av kokzonerna och produkten efter användning på det sätt som beskrivs i denna bruksanvisning (t.ex. med touchkontrollerna). Förlita dig inte på att icke-induktiva kokkärl stänger av kokzonerna när du tar bort kastrullen.
- Använd inte en ångrengörare för att rengöra produkten. Detta kan orsaka skador på produkten.
- Placera inte tunga föremål på produkten. Tappa inte tunga föremål på produkten.
- Luta dig inte mot produkten. Om du gör det kan glaset gå sönder och leda till personskador och/eller skador på produkten.
- Se alltid till att produkten är ren och torr innan du använder den. Obevakad matlagning på en smutsig, fet eller oljad induktionsplatta kan vara farlig och orsaka brand.

- Försök aldrig släcka en låga med vatten, stäng av produkten och täck sedan över lågan med t.ex. ett lock eller en flamskyddsskåpa.
- Om ytan är sprucken, stäng av produkten för att undvika risken för elektriska stötar och rör den inte för att undvika att skära dig på det keramiska glaset.
- Produkten är endast lämplig för inomhusbruk. Använd inte produkten utomhus. Detta kan orsaka skador på produkten.

2.2 Personer

- Denna produkt får användas av barn som är 8 år eller äldre, förutsatt att de övervakas ordentligt och instrueras i säker användning av produkten och förstår dess möjliga faror. Rengöring och underhåll av produkten får inte utföras av barn, såvida de inte är över 8 år och står under uppsikt.
- Produkten får användas av personer med fysiska eller psykiska funktionshinder, förutsatt att de övervakas ordentligt och informeras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår dess möjliga faror.
- Förvara produkten och sladden utom räckhåll för barn.
- För att undvika elektriska stötar, låt inte husdjur eller små barn tugga på nätsladden.
- Låt inte barn leka med produkten. Använd och förvara produkten utom räckhåll för barn.
- Placera produkten utom räckhåll för (hus)djur.
- Lämna inte barn ensamma eller utan uppsikt i närheten av produkten när den är påslagen. Äldre barn kan slå på och av produkten under uppsikt eller om de har fått instruktioner om säker användning av produkten och har förstått riskerna, förutsatt att produkten är placerad och installerad i normalt arbetsläge.
- Denna produkt överensstämmer med elektriska och elektromagnetiska säkerhetsstandarder. Personer med pacemaker eller andra elektriska implantat (t.ex. insulinpumpar) bör dock rådfråga sin läkare eller implantattillverkaren innan de använder denna enhet för att säkerställa att deras implantat inte påverkas av det elektromagnetiska fältet. Om du inte följer detta råd kan det leda till dödsfall eller betydande skador på din hälsa.
- Placera inte leksaker eller produkter som drar till sig barns uppmärksamhet på produkten, eftersom barn kan klättra på produkten och skada sig allvarligt.

2.3 Användning

- Placera inte produkten i närheten av starka magnetfält och undvik starkt magnetiska enheter. Produkten kan påverka/draga till sig föremål som har ett magnetfält, t.ex. radioapparater, tv-apparater, bankkort etc. Detta kan orsaka skador på dina ägodelar.
- Använd inte produkten som bänkskiva eller skärbräda. Produkten kan oavsiktligt slås på eller fortfarande vara varm, vilket kan leda till att föremål smälter, blir varma eller fattar eld. Detta kan orsaka brandrisk, elektriska stötar, personskador eller skador på produkten.

- Använd inte produkten i närheten av vatten eller brandfarliga vätskor.
- Låt produkten svalna helt innan du rengör eller förvarar den.
- Delar av produkten blir varma. Rengör inte produkten medan den fortfarande är varm. Vänta tills produkten har svalnat innan du rengör den.
- Produkten blir varm när den är på. Rör inte vid de heta ytorna. Använd inte produkten om du är känslig för värme. Vidrör inte produktens heta delar.
- Placera inte produkten på spisar, andra hållar eller mikrovågsugnar.
- Använd inte produkten om den är trasig eller sprucken. Om produktens yta går sönder eller spricker ska du dra ur kontakten och kontakta en kvalificerad tekniker.
- Låt inte din kropp, dina kläder eller något annat än en lämplig kastrull komma i kontakt med induktionsglaset förrän ytan har svalnat.
- Kokkärlets handtag kan kännas varma vid beröring. Se till att kastrullens handtag inte sticker ut från andra kokzoner som är påslagna. Förvara handtagen utom räckhåll för barn.
- Använd aldrig produkten för att värma eller värma upp rummet.
- Använd inte kastruller, stekpannor eller kastruller med ojämna kanter och dra dem inte över induktionsglasets yta, eftersom det kan repa glaset.
- Använd inte skursvampar eller andra slipande rengöringsmedel för att rengöra produktens yta, eftersom de kan repa induktionsglaset.
- Var försiktig när du friterar, eftersom olja och fett blir heta mycket snabbt, särskilt om du använder Turbo-funktionen. Vid extremt höga temperaturer kan olja och fett självantända, vilket utgör en allvarlig brandrisk.

2.4 Elektricitet

- Om strömmen försvinner under användning ska du omedelbart stänga av produkten och dra ut stickkontakten.
- Om produktens yta har sprickor ska du stänga av produkten för att undvika elektriska stötar.
- Kontrollera regelbundet om det finns tecken på skador eller slitage på både nätsladd och stickpropp, och om så är fallet ska du inte använda produkten utan låta auktoriserad servicepersonal byta ut eller reparera nätsladden och/eller stickproppen.
- Sänk inte ner produkten, nätsladden eller kontakten i vatten. Om vatten kommer in i eller på produkten ska du omedelbart stänga av produkten och kontakta vår kundtjänst.
- Använd och förvara produkten så att kablarna inte kan skadas.
- Undvik elektriska stötar genom att inte använda produkten om du misstänker att nätkabeln eller stickkontakten är skadad. En skadad nätkabel eller stickpropp ska repareras eller bytas ut av en fackman (en auktoriserad distributör).
- Koppla inte ur produkten genom att dra i strömkabeln. Detta kan orsaka brand eller elektriska stötar.

- Om svart rök kommer ut ur produkten ska du omedelbart koppla ur den. Vänta tills röken har försvunnit innan du tar bort innehållet i produkten och kontaktar vår kundtjänst.
- Låt inte kabeln hänga över kanten på ett bord eller en bänkskiva.
- Placera inte kabeln på heta ytor eller i närheten av olja.
- Stoppa inte in kabeln under mattor eller filtar. Se till att kabeln aldrig ligger på en gångväg.
- Flytta inte produkten genom att dra i sladden och vrid inte sladden.
- Innan du ansluter produkten ska du kontrollera att den nätspänning som anges på märkskylten stämmer överens med din nätspänning.
- Se till att du inte snubblar över kabeln och att kabeln inte är böjd, vriden eller har fastnat.
- Använd inte förlängningssladd. Se till att produkten är ansluten till ett jordat uttag där inga andra apparater är anslutna.
- Produkten är inte lämplig att manövreras via en extern timer eller en separat fjärrkontroll.
- Produkten får endast anslutas till ett jordat 220-240V uttag.
- Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används. Om oljan överhettas kan det orsaka rök och spill som kan antändas.
- Flytta inte produkten när den är påslagen. Stäng alltid av produkten innan du flyttar eller rengör den.
- Stäng av produkten och dra ur kontakten när du inte använder eller rengör den. Låt produkten svalna helt innan du rengör den.
- Använd aldrig produkten som arbets- eller förvaringsyta.

3. BRUKSANVISNINGAR

3.1 Lämplig panna för induction

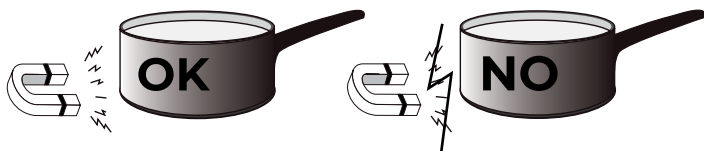
OBSERVERA!

◇ Använd aldrig en kastrull av vanligt rostfritt stål, glas, lera, koppar eller aluminium.

En lämplig kastrull för induktionsmatlagning är en som är tillverkad av ferromagnetiskt material. En lämplig kastrull är tillverkad av emaljerat stål, gjutjärn eller speciella induktionspannor av rostfritt stål. För att avgöra om en kastrull är lämplig för induction, kontrollera om den attraheras av en magnet.

Det finns andra typer av kokkärl vars botten inte är helt ferromagnetisk. Kontrollera före användning bottendiametern och/eller om kastrullen kommer att upptäckas av induktionshällen.

Använd endast stekpannor med induktionssymbolen som visas i illustrationen eller

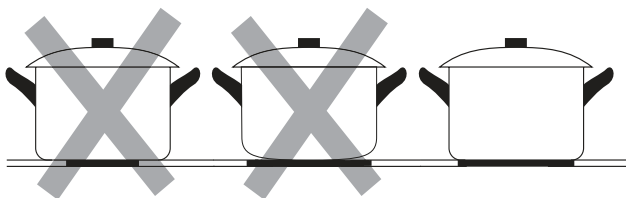


emaljerade stekpannor.

3.2 Pannans form



Var särskilt uppmärksam på formen på botten, eftersom den ska vara helt platt.



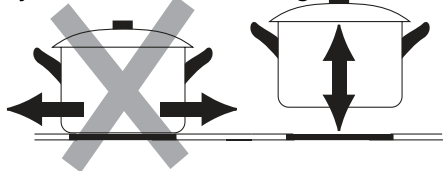
Använd inte en kastrull med ojämna kanter eller en böjd botten.

Se till att kastrullens botten är slät, ligger an mot glaset och har samma storlek

som kokzonen. Använd en kastrull med samma diameter som bilden för den valda kokzonen. Om du använder en stekpanna kommer något mer energi att användas vid maximal effektivitet. Om du använder en mindre kastrull kan effektiviteten bli lägre än förväntat. Placera alltid stekpannan i mitten av kokzonen. Botten på en kastrull kan påverka värmefördelningen och därmed tillagningsresultatet.

3.3 Skydda glasskivan


Lyft alltid kastrullen från glaset, låt den inte glida, eftersom det kan repa glaset.



3.4 Tom kastrull eller kastrull med mycket tunn botten

Ställ aldrig en tom kastrull på produkten när du vill sätta på den, då kan kastrullen bli överhettad och skada glasplattan eller själva produkten. Om kastrullens botten är mycket tunn kan den också bli överhettad, använd inte denna typ av kastrull.

3.5 Detektering av panna

Produkten har en lägsta gräns för kokzonsdetektering som skiljer sig åt för varje kokzon. Använd därför inte en kastrull vars botten är mindre än den angivna diametern. Om du slår på produkten utan en kastrull, med en kastrull med en lägre botten än den angivna eller med en spis som inte är lämplig för induction, kommer produkten inte att fungera. Displayen kommer då att visa. 

3.6 Kastrullens mått

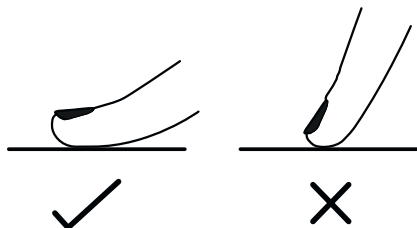
Kokzonerna har en minsta och en största diameter och justeras automatiskt efter kastrullens diameter. Botten på kastrullen bör dock ha en minsta diameter enligt motsvarande kokzon. För att få ut bästa möjliga effekt av produkten ska du placera kastrullens botten i mitten av kokzonen.

Den rekommenderade diametern för användning i kastrull är minst 8 cm och högst 20 cm.

Anmärkning

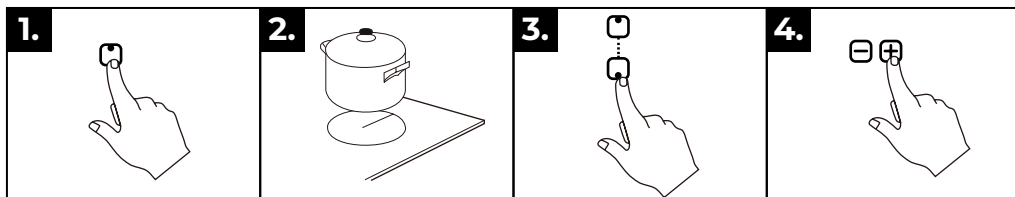
- ◇ Det är möjligt att använda en kastrull som är större än kokzonen. För bästa resultat rekommenderar vi dock att du använder en kastrull med samma diameter som kokzonerna.

3.7 Användning



Kontrollen reagerar på beröring, så inget tryck behövs. Använd hela delen av fingertoppen, inte bara spetsen. Du kommer att höra ett pip varje gång en beröring upptäcks. Se till att knapparna alltid är rena och torra och att inga föremål (t.ex. ett köksredskap eller en trasa) finns på dem. Även ett tunt lager vatten kan försvåra användningen.

3.8 Tillkoppling av en zon



1. Tryck på strömknappen i ca 3 sekunder tills produkten är påslagen. När produkten är påslagen hörs en ljudsignal, strömindikatorerna tänds och displayen visar "- -", vilket indikerar att produkten är påslagen och i standby-läge.
2. Placera en lämplig kastrull på den valda kokzonen. Se till att kastrullens botten och kokzonens yta är rena och torra.
3. Tryck på vredet som motsvarar den valda kokzonen. Displayen blinkar med den förinställda effektnivån "5".
4. Justera effektnivån genom att trycka på "+" och "-".

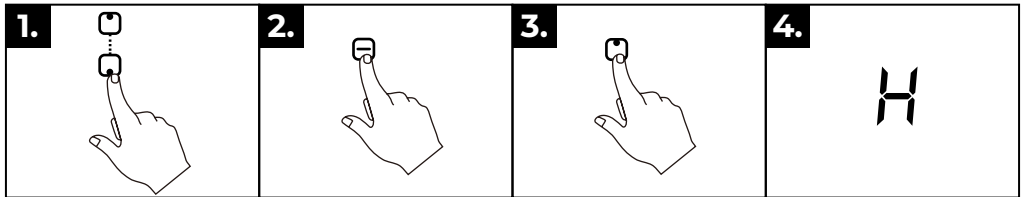
i Anmärkning

- ◇ Nivå 1 är den lägsta och 9 är den högsta effektnivån.
- ◇ Effektnivån för en kokzon kan justeras när som helst under tillagningen. För att göra detta väljer du önskad kokzon och när effektindikatorerna börjar blinka justerar du effektnivån med "+" och "-".
- ◇ Om indikationen på displayen blinkar betyder det:
 - ◇ att du inte har placerat kastrullen på rätt kokzon,
 - ◇ att den kastrull du använder inte är lämplig för induktion,
 - ◇ att kastrullen har för liten botten eller inte är korrekt centrerad på kokzonen.
- ◇ Kokzonen kommer endast att värmas upp om det finns en lämplig kastrull på kokzonen.
- ◇ Displayen stängs av automatiskt efter 2 minuter om ingen lämplig kastrull placeras på kokzonen.

3.9 Avstängning av en zon

! OBSERVERA!

- ◇ Kokzonen har inte svalnat omedelbart efter avstängningen! Se upp för heta ytor!



1. Tryck på den kokzon som du vill stänga av.
2. Ställ in effektnivån på "0" genom att trycka på "-".
3. Tryck på strömbrytaren i ca 3 sekunder tills produkten stängs av. När produkten stängs av hörs en ljudsignal.
4. Symbolen "H" på displayen indikerar vilken kokzon som är varm till en temperatur över 60°C. Denna indikation försvinner när ytan har svalnat till en säker temperatur. Du kan använda detta som en energisparfunktion genom att använda den kokzon som fortfarande är varm för att värma upp/hålla en kastrull varm.

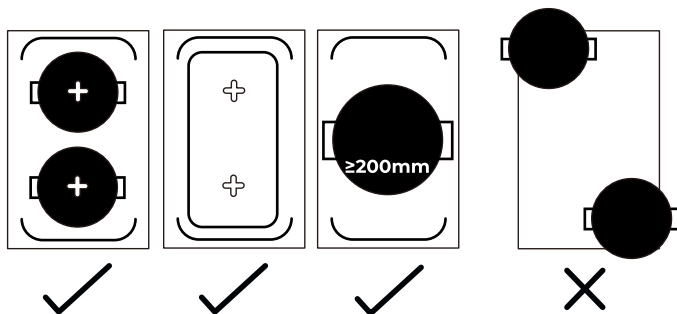
3.10 Funktion för flexzon

Flexzonen kan användas som en enda zon eller som två olika zoner, beroende på matlagningsbehov.

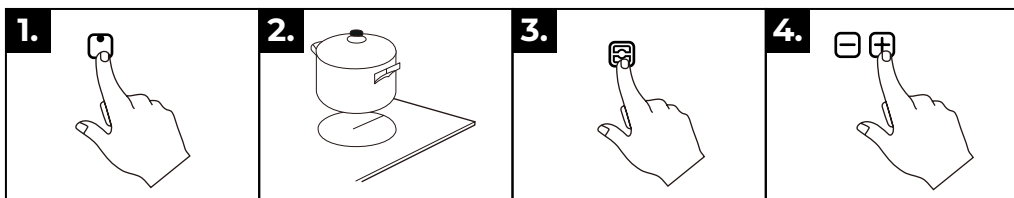
Flexzonen består av två oberoende kokzoner som kan styras separat. Om du vill använda produkten som en enda zon kan du flytta kastrullen från den ena till den andra kokzonen inom flexzonen. Effektnivån för den kokzon där kastrullen ursprungligen placerades förblir densamma och det område som inte täcks av kastrullen värms inte upp.

⚠ OBSERVERA!

♦ Se till att du placerar kastrullen i mitten av kokzonen. Om du har en stor, oval, rektangulär eller avlång kastrull ska du se till att kastrullen placeras mitt på kokzonen och täcker båda korsen. Exempel på bra och dålig placering av kastrullen:



3.11 Möjliggörande av flexzon

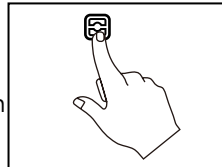


1. Tryck på strömknappen i ca 3 sekunder tills produkten är påslagen. När produkten är påslagen hörs en ljudsignal, strömindikatorerna tänds och displayen visar "- -", för att indikera att produkten är påslagen och i standby-läge.
2. Placera en lämplig kastrull på flexzonen. Se till att kastrullens botten och kokzonens yta är rena och torra.

- Tryck på knappen flexzone för att para ihop de intelligande kokzonerna. Displayen blinkar med den förinställda effektnivån "5".
- Justera effektnivån genom att trycka på "+" och "-". Den inställda effektnivån tillämpas automatiskt på båda kokzonerna.

3.12 Frånkoppling av flexzon

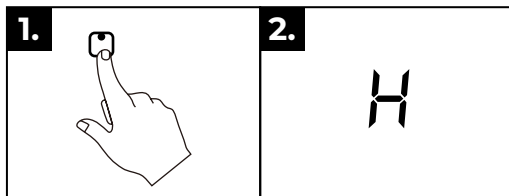
- Tryck på knappen flexzone för att koppla bort kokzonerna. Båda zonerna kan nu användas separat igen.
- Se 3.8 för instruktioner om hur du använder en enskild zon och 3.9 för hur du stänger av en enskild zon.



3.13 Avstängning av flexzon

⚠ OBSERVERA!

- ◊ Kokzonen har inte svalnat omedelbart efter avstängningen! Se upp för heta ytor!



- Tryck på strömbrytaren i ca 3 sekunder tills produkten stängs av. När produkten stängs av hörs en ljudsignal, strömindikatorerna och displayen slocknar.
- Symbolen "H" på displayen indikerar vilken kokzon som är varm till en temperatur över 60°C. Denna indikation försvinner när ytan har svalnat till en säker temperatur. Du kan använda detta som en energisparfunktion genom att använda den kokzon som fortfarande är varm för att värma upp/hålla en kastrull varm.

3.14 Låsknapp/kontrollpanel med barnlås

Du kan låsa kontrollpanelen för att förhindra oavsiktlig användning (t.ex. att barn av misstag slår på kokzonerna).

När manöverpanelen är låst är alla knappar inaktiverade utom låsknappen.



3.14.1 Låsa manöverpanelen

1. Tryck på låsknappen.
2. När låsknappen tänds och "Lo" visas är manöverpanelen låst.

3.14.2 Låsa upp manöverpanelen

1. Tryck på låsknappen.
2. När låsknappen släcks är manöverpanelen upplåst.

3.15 Timer-funktion

Timern stänger av den valda kokzonen och varnar med "pip" när den förinställda tiden har gått ut. Timern kan ställas in på en maximal tid på 99 minuter.

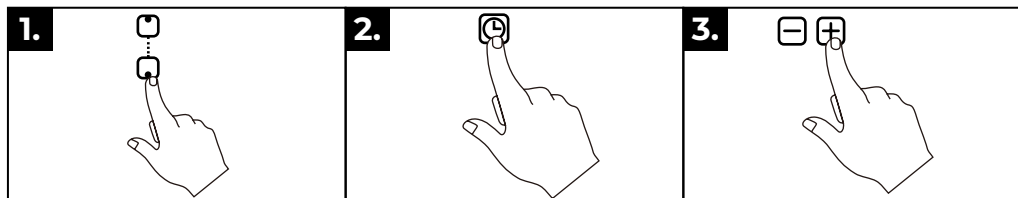
Den önskade timertiden ställs in när timern börjar räkna ned till 0. När 0 minuter har uppnåtts stängs kokzonen av automatiskt. En indikatorlampa blinkar bredvid den kokzon för vilken en timer har ställts in.

Den kokzon som inte har någon timer fortsätter att fungera som den tidigare var påslagen.

Observera

◇ Timerfunktionen kan endast användas när kokzonen är tillkopplad.

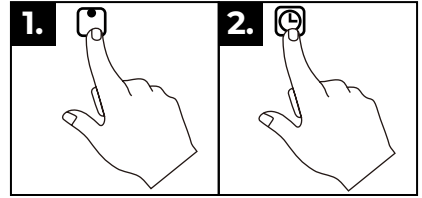
3.15.1 Ställa in timern



1. Tryck på valknappen för den kokzon för vilken du vill ställa in timern.
2. Tryck på knappen Timer. Displayen visar timertiden. Standardvärdet är 30, vilket motsvarar 30 minuter.
3. Ställ in önskad tid genom att trycka på "+" och "-". Om den inställda tiden överstiger 99 minuter återgår timern automatiskt till 0 minuter.

3.15.2 Avbryta timern

1. Tryck på valknappen för den kokzon för vilken du vill avbryta timern.
2. Tryck på timerknappen för att stänga av timerindikeringen för kokzonen.



3.15.3 Ändra tiden för timern

Om du vill ändra tiden för automatisk avstängning efter att ha ställt in timern, börja med steg 1 i "3.15.1 Ställa in timern".

3.16 Överhettningsskydd

Det finns en temperatursensor inuti produkten som kontinuerligt övervakar driftstemperaturen. När temperaturen blir för hög och de inbyggda fläktarna inte kan sänka temperaturen stängs produkten automatiskt av.

3.17 Automatisk säkerhetsavstängning

Produkten har ett inbyggt säkerhetssystem som ser till att den automatiskt stängs av för att garantera säkerheten. Systemet stängs av automatiskt efter 120 minuter om du glömmer att stänga av produkten och inte trycker på några knappar. Även om pannan tas bort slutar produkten att värma efter 30 sekunder.



OBSERVERA!

- ◇ Personer med pacemaker bör rådfråga sin läkare innan de använder denna produkt.

3.18 Fläktar

Det finns en fläkt i produkten som håller temperaturen i produkten stabil.

Varje gång produkten slås på och strömmen eller temperaturen justeras kommer fläkten också att gå. När produkten är avstängd kommer fläkten att vara på och automatiskt stängas av när produkten är tillräckligt sval.

Om du använder produkten på en bänkskiva får du aldrig placera kökshanddukar, handdukar eller andra föremål nära produkten som kan blockera ventilationshålen, eftersom detta förhindrar korrekt ventilation och gör att kretsarna överhettas, vilket äventyrar säkerheten.

 **Observera**

◇ Kom ihåg att fläkten går tillräckligt länge för att kyla ner produkten efter att du har slagit på den. Detta är normalt och tyder inte på något fel.

3.19 Indikator för rest värme

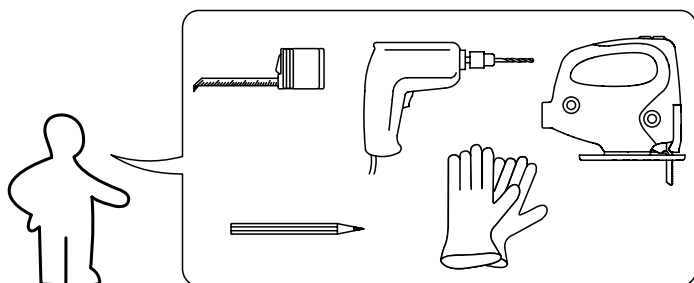
Produkten är utrustad med en restvärmeindikator för varje kokzon. Dessa indikatorer varnar dig när kokzonerna fortfarande är varma.

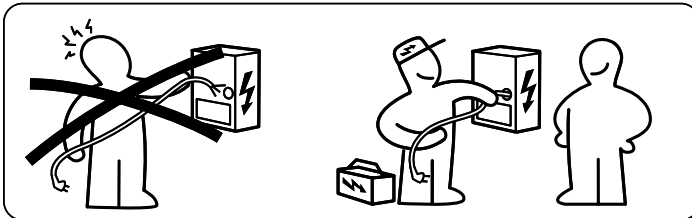
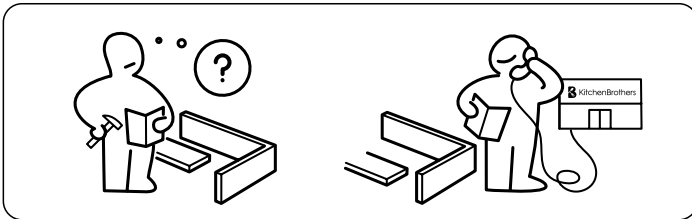
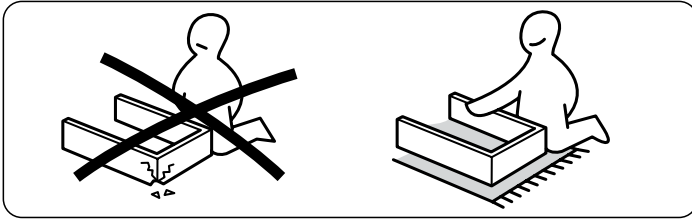
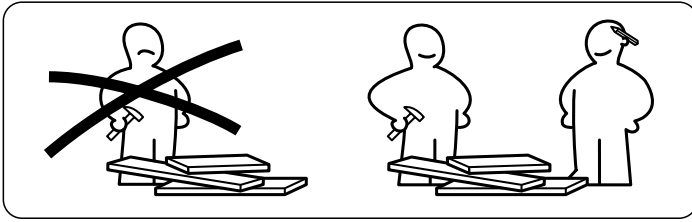
Om **H** visas på displayen är kokzonen fortfarande varm. Om restvärmeindikatorn för en viss kokzon är på kan den zonen användas för att t.ex. hålla en maträtt varm eller smälta smör. När kokzonen svalnar släcks displayen.

3.20 Tips

- Sänk effekten när maten håller på att tillagas.
- Att använda ett lock förkortar tillagningstiden och sparar energi genom att behålla värmen.
- Minimera mängden vätska eller fett för att minska tillagningstiden.
- Börja tillagningen på hög effekt och sänk effekten när maten är uppvärmd.
- Använd kokkärl vars bottenbredd är lika med kokzonens.
- Använd endast kokkärl med plan botten.
- Låt om möjligt locket sitta kvar på kastrullen under tillagningen.
- Använd en tryckkokare för att spara energi och tid.
- Placera kastrullen i mitten av kokzonen.

4. INSTRUKTIONER FÖR MONTERING

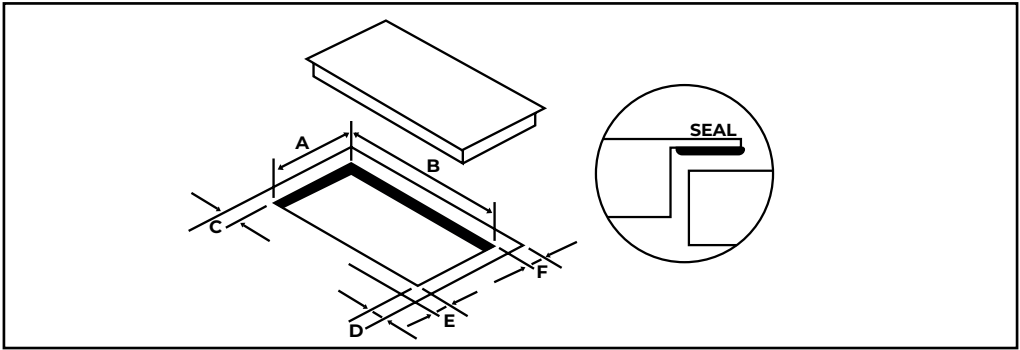




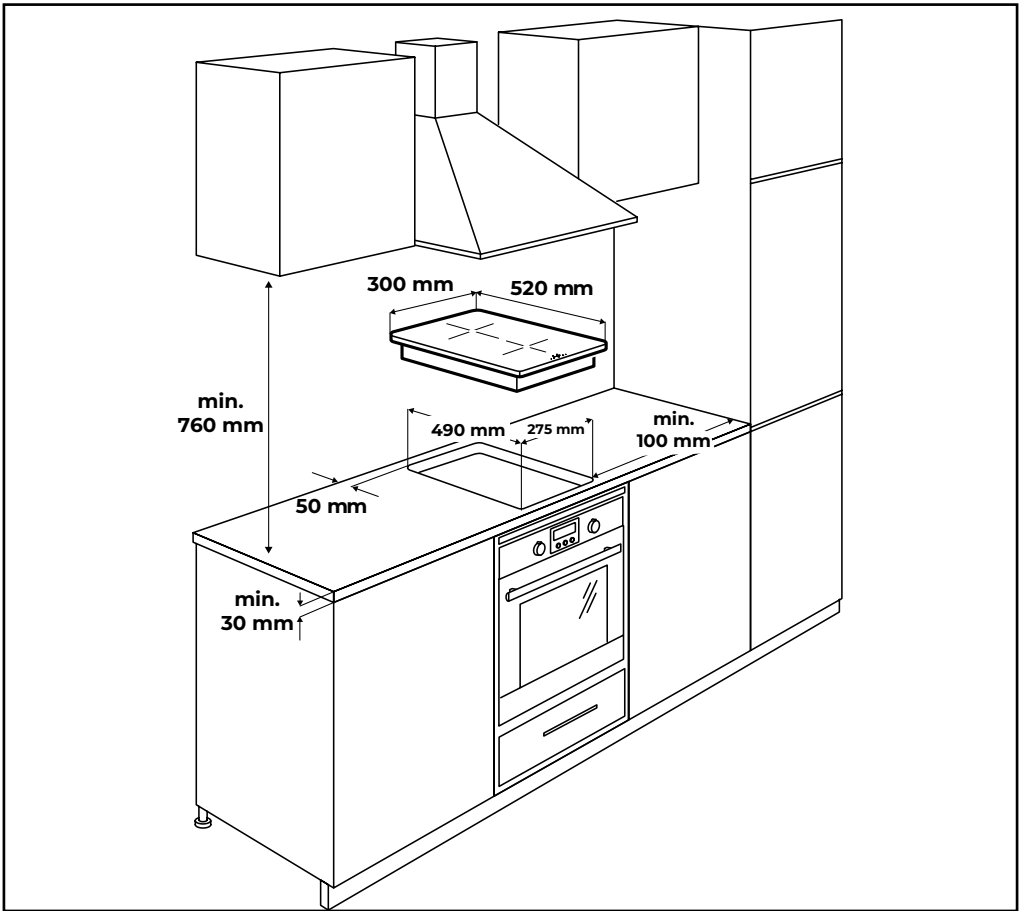
4.1 Förberedelser för montering

Borra eller såga ett hål i bänkskivan enligt följande förslag:

- Runt hålet måste det finnas minst 5 cm fritt från hinder (möbler, elektriska apparater etc.).
- Bänkskivans tjocklek bör vara minst 30 mm.
- Välj ett värmetåligt bänkskivematerial för att förhindra deformationer på grund av värmestrålning från induktionshällen.

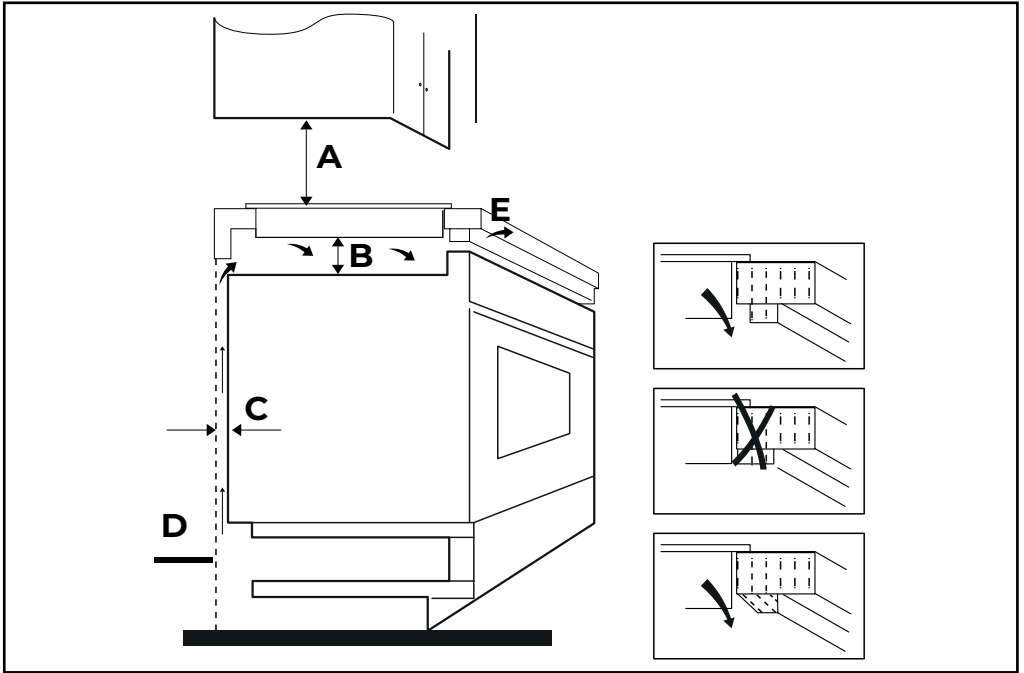


A	B	C	D	E	F
275 mm	490 mm	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm



i Anmärkning

- ◇ Säkerhetsavståndet mellan induktionshällen och skåpet eller huven ovanför induktionshällen måste vara minst 760 mm.



A	B	C	D	E
275 mm	490 mm	50 mm	50 mm	50 mm

Kontrollera följande innan du installerar produkten:

- Bänkskivans yta är slät och plan och det finns inga strukturella element som hindrar det nödvändiga utrymmet.
- Produkten är tillverkad av värmebeständigt material.
- Om produkten installeras ovanför en ugn, att ugnen har en inbyggd kylfläkt.
- Installationen uppfyller alla tillståndskrav och tillämpliga standarder och föreskrifter.
- Den elektriska installationen överensstämmer med lokala säkerhetsregler och föreskrifter och inkluderar en lämplig isolerings brytare eller krets brytare som säkerställer fullständig fränkoppling från elnätet.
- Fränkiljaren eller brytaren är lämplig och ger ett luftgap på 3 mm på alla poler (eller på alla aktiva fasledare om lokala ledningsbestämmelser tillåter denna variation av kraven).

- Isolerings brytaren eller krets brytaren är lätt åtkomlig för användaren.
- Nätkabeln är inte åtkomlig genom en låda eller låddörr.
- Om du är osäker på installationen, kontakta en behörig elektriker eller lokala myndigheter om installation och föreskrifter.
- Använd lättrengjorda, värmebeständiga ytbehandlingar (t.ex. keramiska plattor) för väggytorna runt bänkskivan.
- Tillräckligt med frisk luft flödar från utsidan av bänkskivan till undersidan av bänkskivan.
- Om produkten installeras ovanför en låda eller ett skåp, installeras en termisk barriär under produktens bas.

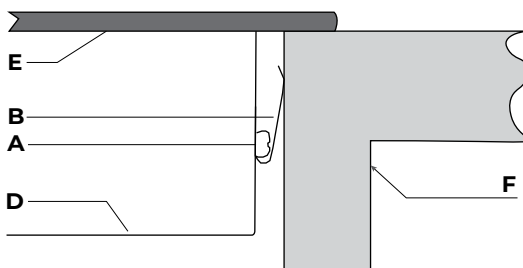
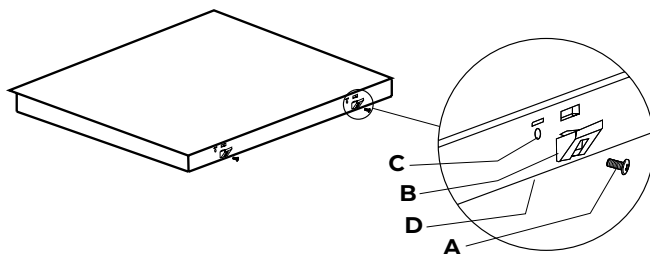
4.2 Innan du monterar festsättningsfästena

1. Placera produkten på ett stabilt och jämnt underlag. Du kan till exempel använda förpackningen.
2. Använd inte våld mot de reglage som sticker ut från produkten.

4.3 Fäst fästkonsolerna

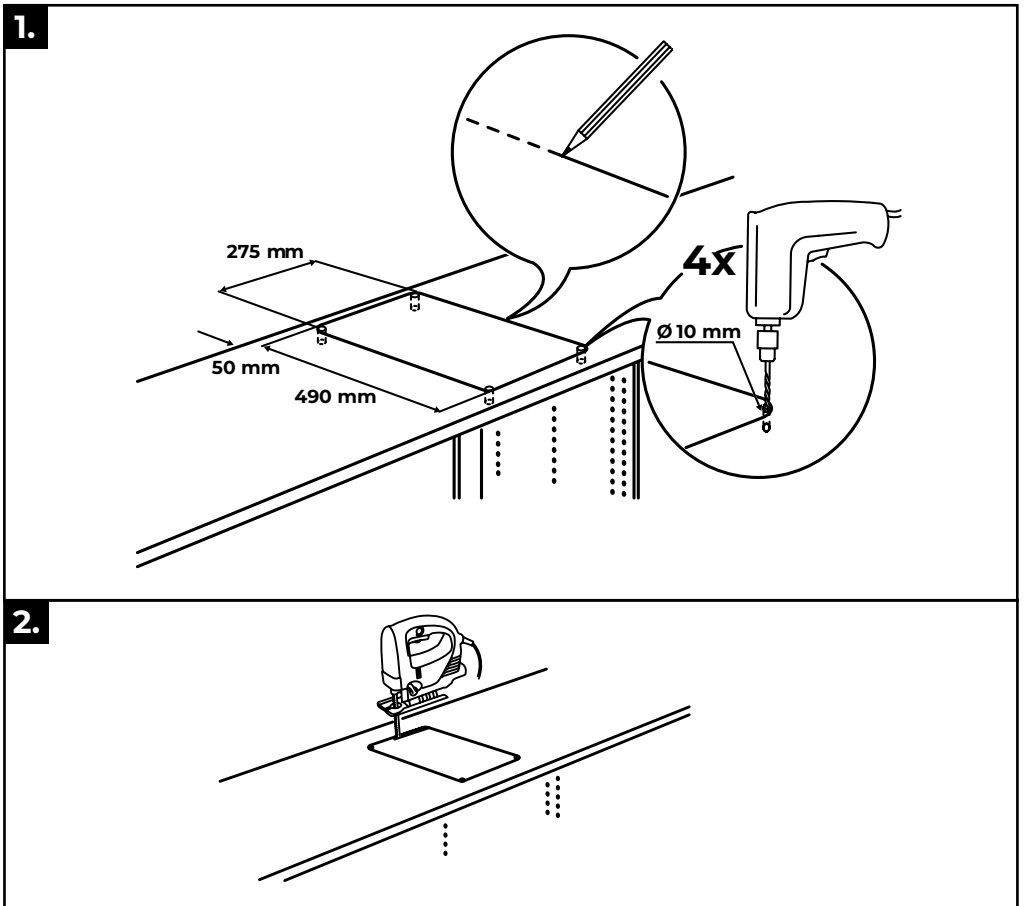
För att montera produkten på bänkskivan måste du först sätta i fixeringsfästena. Använd de medföljande skruvarna för detta ändamål. Använd inte andra skruvar eftersom de kan skada produktens insida.

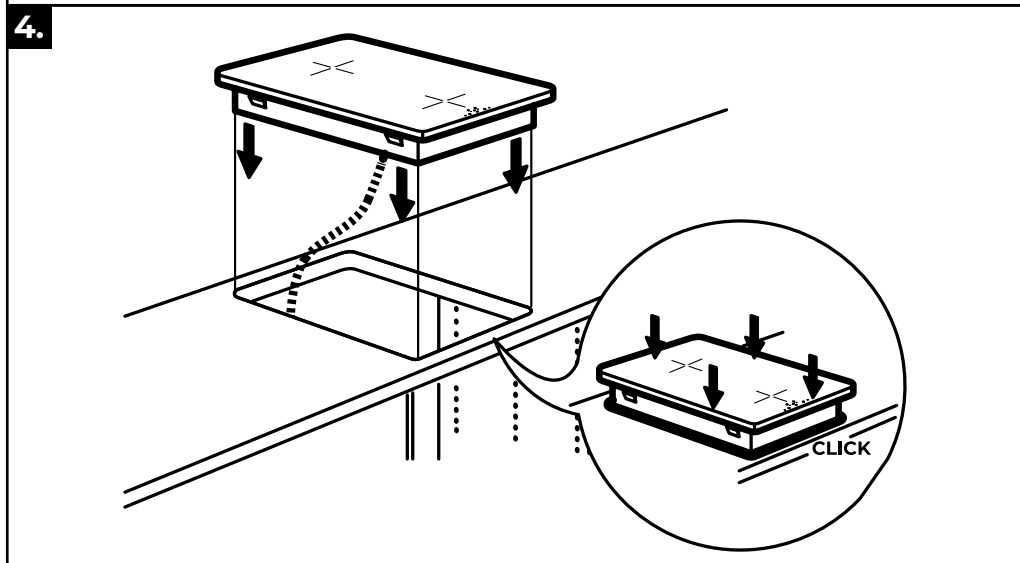
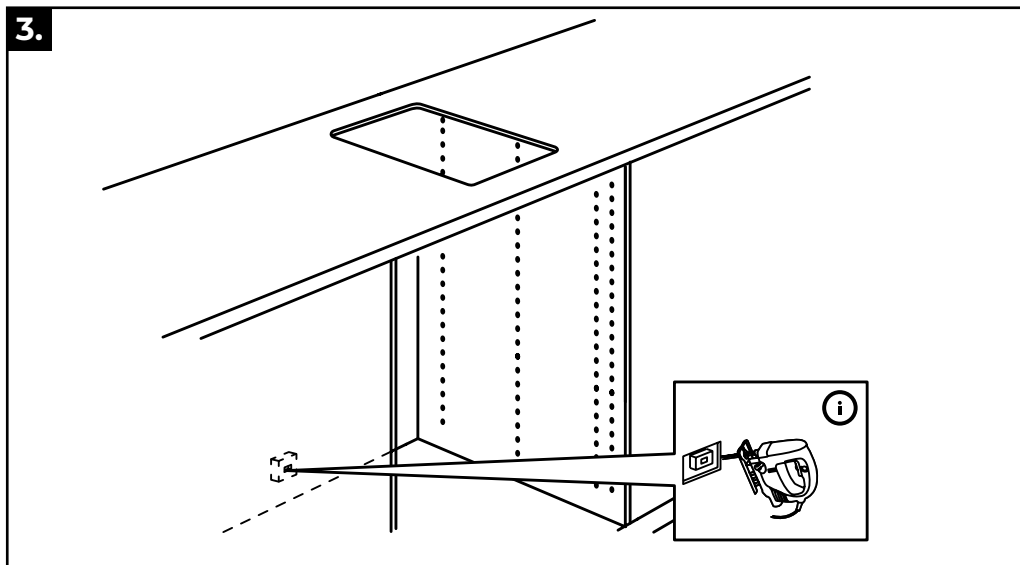
- A. Skruv ST3 5x8
- B. Monteringsfäste
- C. Skruvhål
- D. Botten
- E. Glasskiva
- F. Bänkskiva



! OBSERVERA!

- ◇ Produkten får endast installeras av behörig elektriker eller kvalificerad tekniker. Utför aldrig installationen själv.
- ◇ Produkten får inte installeras direkt över diskmaskin, kyl, frys, tvättmaskin eller torktumlare, eftersom fukt kan skada produktens elektroniska komponenter.
- ◇ Produkten måste installeras på ett sådant sätt att korrekt värmestrålning kan garanteras för att säkerställa tillförlitligheten.
- ◇ Väggen och den inducerade värmezonen på bänkskivan måste vara värmeståligna.
- ◇ För att förhindra skador måste produkten vara värmestålign.

4.4 Installation

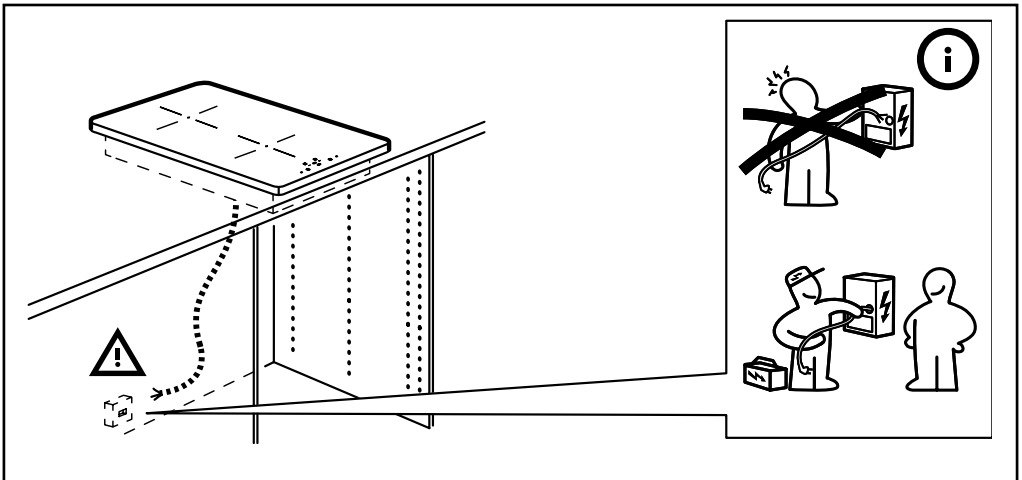


4.5 Anslutning till vägguttaget

Kontrollera följande innan du ansluter produkten till vägguttaget:

- Uttaget som produkten är ansluten till måste vara lämpligt för den ström som produkten förbrukar.
- Spänningen måste motsvara den som anges i de funktioner som beskrivs i denna manual.

- Använd inte adapterar, reducerare eller grenar för att ansluta produkten till vägguttaget, eftersom dessa enheter kan bli varma och orsaka brand.
- Produktens nätkabel får inte vidröra någon del eller något område där den kan nå höga temperaturer och måste placeras så att temperaturen inte överstiger 75°C vid någon punkt.
- Kontakta en behörig och kvalificerad elektriker för korrekt elinstallation. Ändringar i elinstallationen får endast utföras av en behörig elektriker.
- Den elektriska anslutningen av produkten måste utföras i enlighet med gällande föreskrifter och skyddas av en enpolig magnettermisk eller automatisk brytare.
- Den auktoriserade installatören måste säkerställa att rätt elektrisk anslutning har gjorts och att den överensstämmer med säkerhetsföreskrifterna.
- Nätkabeln får inte böjas eller komprimeras.
- Nätkabeln måste kontrolleras regelbundet och får endast bytas ut av auktoriserade tekniker.
- Leverantören ansvarar inte för olyckor som beror på användning av en produkt som inte är jordad eller på felaktig jordning.
- Om produkten är ansluten till ett eluttag måste den installeras så att uttaget är åtkomligt.




5. FELSÖKNING

Om följande problem uppstår när du använder produkten, se tabellen nedan för att hitta en lösning. Om problemen inte kan lösas med hjälp av dessa alternativ, vänligen kontakta vår kundtjänst.

Problem med produkten	Orsak	Lösning
Produkten låter under drift.	När du använder en 1-fas spishäll låter den mer. Detta beror på att produkten kan hantera mindre konstant effekt. Därför får produkten korta strömstötter varje gång. Du hör detta genom ett omväxlande starkare och svagare surrande ljud. Boost-funktionen ger ifrån sig ljud i varje steg. Här använder produkten maximal effekt, så du hör ett högre ljud.	Detta är normalt.
Produkten avger ett brummande ljud.	Detta beror på att metalldelarna i botten av kastrullen består av flera lager som vibrerar. Detta är ofta fallet med pannor av lägre kvalitet med limmade bottenar. Det varierar från kastrull till kastrull och avtar ofta efter några minuter.	Detta är normalt. Om du tycker att ljudet är väldigt störande kan du köpa stekpannor av ett annat material. Stekpannor av aluminium och gjutjärn låter mindre.
Produkten ger ifrån sig ett brummande ljud.	Du kan höra ljudet av magnetfältet mellan kastrullens botten och produkten. Induktionsströmmarna i produkten orsakar vibrationer i kokkärlets botten.	Detta är normalt. Ljudet försvinner när du tar bort pannan från kokzonen.
Produkten ger ifrån sig ett sprakande ljud.	Detta ljud uppstår när kastruller består av olika materialskikt. Det orsakas av vibrationer i de olika materialskiktens beröringsytor. Ljudet beror på pannornas kvalitet och vilken typ av mat du tillagar.	Detta är normalt.

<p>Produkten ger ifrån sig ett visslande ljud.</p>	<p>Detta ljud uppstår med kokkärl som är tillverkade av olika materialskikt. Du kommer också att höra detta ljud när du använder 2 intilliggande kokzoner vid maximal temperatur samtidigt. Detta ljud uppstår också när kokkärlen blir äldre eller när ett kokkärl är mindre än kokzonens diameter.</p>	<p>Detta är normalt. Ljudet försvinner eller blir svagare när du ställer in produkten på en lägre temperatur. Använd inte kokkärl som är mycket föråldrade eller för små för kokzonen.</p>
<p>Produkten ger ifrån sig ett blåsljud.</p>	<p>Produkten innehåller en intern kylfläkt. Detta beror på att temperaturen inuti produkten inte får bli för hög. Av den anledningen är produkten utrustad med en fläkt. Den låter mer eller mindre vid olika inställningar. När produkten har stängts av fortsätter fläkten att arbeta tills kokzonen har svalnat tillräckligt.</p>	<p>Detta är normalt.</p>
<p>Produkten avger ett tickande ljud.</p>	<p>Det finns fukt under kastrullens botten.</p>	<p>Torka kastrullens botten ordentligt.</p>
	<p>Du använder produkten på en låg effektnivå.</p>	<p>Detta är normalt. Du kommer att höra att elektroniken växlar.</p>
	<p>Du använder en föråldrad kastrull.</p>	<p>Använd nyare kokkärl som är lämpliga för induktion.</p>
	<p>Det är inte tillräckligt avstånd mellan kokkärlen på kokzonerna.</p>	<p>Se till att varje kastrull placeras i mitten av kokzonen.</p>
<p>Det går inte att slå på produkten.</p>	<p>Produkten är inte korrekt ansluten till ett korrekt fungerande uttag.</p>	<p>Kontrollera att produkten är korrekt ansluten till ett väl fungerande eluttag. Kontrollera att elen i resten av huset fungerar som den ska. Om inte, kontakta en elektriker.</p>

Touchknapparna på kontrollpanelen fungerar inte.	Kontrollpanelen är låst.	Lås upp kontrollpanelen genom att följa instruktionerna i "3.14.2 Låsa upp kontrollpanelen".
Touchknapparna på kontrollpanelen fungerar inte som de ska.	Det finns smuts/vätska på touchknapparna eller så använder du fingertoppen när du trycker.	Se till att området på och runt manöverpanelen är rent och torrt. Använd hela delen av fingertoppen för beröring.
Glaspannans yta är repig.	Pannan har vassa eller ojämna kanter. Dina redskap eller rengöringsmedel är inte lämpliga.	Använd en kastrull med slät botten. Använd endast redskap och rengöringsmedel som är lämpliga för en induktionshäll.
Hällen värms upp långsamt eller inte alls och displayen visar  .	Kastrullen är inte lämplig för induktion, kastrullens botten är för liten eller kastrullen är inte i mitten av kokzonen.	Använd en kastrull som är lämplig för induktion, med en botten som är tillräckligt stor för att detekteras, och centrera den i kokzonen.
Displayen visar felkod E1 eller E2.	Skydd mot underspänning (<85V) eller överspänning (>285V).	Om spänningen i uttaget är lägre eller högre än angivet, kontakta en behörig elektriker.
Displayen visar felkod E3.	Fel på temperatursensorn för induktionsspolen.	Kontakta vår kundtjänst.
Displayen visar felkod E4.	Fel i IGBT-temperatursensor.	Kontakta vår kundtjänst.
Displayen visar felkod E5.	Hög temperatur (>280°C) på induktionsspolens temperatursensor.	Stäng av produkten och vänta tills den har svalnat.
Displayen visar felkod E6.	Hög temperatur på IGBT-sensorn.	Kontrollera att ventilationen är god och att fläktarna inte är blockerade.

Displayen visar felkod ER.	Internt fel i styrkretsarna.	Kontakta vår kundtjänst.
Displayen visar felkod R.	Det finns mycket vätska på kontrollpanelens touchknappar.	Se till att området på och runt manöverpanelen är rent och torrt.

6. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

Rengör produkten med en fuktig, ren trasa och torka den väl. Använd inte skursvampar eller andra slipande rengöringsmedel för att rengöra produktens yta, eftersom de kan repa induktionsglaset.

6.1 Daglig nedsmutsning av glasytan (fingeravtryck, fläckar, mat, osötade fläckar)

1. Ta ut stickkontakten ur vägguttaget.
2. Använd en induktionshållsrengörare medan ytan är varm (men inte het!).
3. Rengör med en lätt fuktad trasa och torka med en ren trasa eller pappershandduk.
4. Sätt i kontakten i vägguttaget.



OBSERVERA!

- ◇ Om du kopplar bort strömmen finns det ingen indikation på en het yta, men kokzonen är fortfarande varm!
- ◇ Använd speciella skursvampar för induktionshållar.
- ◇ Använd inte aggressiva, frätande eller slipande rengöringsmedel som kan skada glasplattan. Läs alltid på etiketten om rengöringsmedlet eller slipmedlet är lämpligt för induktionshåll.
- ◇ Lämna aldrig rester på glasskivan, glaset kan bli fläckigt.

6.2 Nedsmutsning från överkokta, smälta, brända eller sockerhaltiga fläckar på glasytan

Avlägsna omedelbart föroreningen med en skrapa som är lämplig för induktionshållar, men var försiktig med heta ytor i kokzonen.

1. Dra ut stickkontakten ur eluttaget.
2. Håll skrapan i 30° vinkel och skrapa bort smutsen till en sval del av glasskivan.
3. Torka upp smutsen med en kökshandduk eller pappershandduk.
4. Rengör med en lätt fuktad trasa och torka med en ren trasa eller pappershandduk.
5. Sätt i nätkabeln.

OBSERVERA!

- ◇ Ta bort fläckar från smältande och sockerhaltig mat så snart som möjligt. Om du låter den svalna på glasplattan kan den bli svår att rengöra. Det kan även orsaka permanenta skador på produktens yta.
- ◇ Om säkerhetslocket på skrapan tas bort blir bladet på skrapan vasst! Använd den med stor försiktighet och på ett säkert sätt.
- ◇ Förvara alltid skrapan utom räckhåll för barn.

6.3 Smuts och spill på kontrollpanelen

1. Dra ut nätkontakten ur eluttaget.
2. Rengör området på och runt manöverpanelen med en ren, lätt fuktad svamp eller trasa.
3. Torka området på och runt manöverpanelen helt och hållet.
4. Sätt i nätkabeln.

OBSERVERA!

- ◇ Spilld vätska i området kring kontrollpanelen kan leda till att produkten och/eller pekknapparna inte fungerar som de ska.
- ◇ Se till att noggrant rengöra och torka området på och runt kontrollpanelen innan du ansluter produkten.

7. FÖRVARING

Förvara produkten på en torr och ren plats. Förvara inte produkten i extremt höga eller låga temperaturer.

8. BORTSKAFFANDE OCH ÅTERVINNING

Tänk på miljön och bidra till en renare livsmiljö! Du kan kontakta din kommun för all information om alternativ för avfallshantering av kasserade produkter.

8.1 Avfallshantering



När produkten är uttjänt får den inte slängas i det vanliga hushållsavfallet, utan skall lämnas till en av myndigheterna utsedd återvinningsstation för återvinning.



Kassera förpackningar och tillbehör i enlighet med de miljöbestämmelser som gäller i din kommun. Var uppmärksam på symbolerna på de olika förpackningsmaterialen och - om nödvändigt - kassera dem separat. Förpackningsmaterialen är märkta med bokstäver och siffror: 1–7: plast, 20–22: papper och kartong, 80–98 kompositmaterial.

8.2 Elektriska apparater












Symbolen med den överkryssade soptunnan visar att denna produkt omfattas av det europeiska direktivet (EU) 2012/19/EU. Detta direktiv anger att du vid slutet av produktens livslängd inte får slänga den i det vanliga hushållsavfallet, utan måste lämna den till en av myndigheterna utsedd insamlingsplats för återvinning.

9. SYMBOLER

Följande varningar och symboler används i denna bruksanvisning, på förpackningen och på produkten (i förekommande fall).

Symbol	Beskrivning
	Följ anvisningarna i bruksanvisningen och spara den för framtida bruk.
	En varning med denna symbol anger en potentiellt farlig situation som kan leda till allvariga skador och/eller dödsfall.
	En anmärkning innehåller ytterligare information som är relevant för användningen av produkten.
	En varning med denna symbol indikerar en potentiellt farlig situation som kan leda till mindre skador och/eller måttliga personskador.
	Denna produkt uppfyller de europeiska direktiven 2014/30/EG (EMC - Elektromagnetisk kompatibilitet).
	Lämplig för inomhusbruk.
LVD	Denna produkt uppfyller kraven i 2014/35/EG (LVD - lågspänningsdirektivet) med avseende på lågspänningsskydd.
	Denna produkt uppfyller alla krav och bestämmelser i enlighet med direktiv 2011/65/EU, mer känt som RoHS-direktivet (Restriction of Hazardous Substances). Direktivet innehåller bestämmelser som begränsar användningen av farliga ämnen i elektrisk och elektronisk utrustning.
	Fri från bisfenol A (BPA).

	Kontakt i säkerhetsklass 2.
	Se upp: het yta!
	Varning för elektrisk fara! Elektrisk fara, risk för elektriska stötar!
	Växelström (AC).
	Hantera med försiktighet.
	Skydda mot fukt.
	Varning: ömtålig.
	Får inte skäras.
	Inget skydd mot vatten.

10. CE-FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE



Denna produkt uppfyller alla krav och bestämmelser i enlighet med 2014/35/EU, direktiv 2014/30/EU och direktiv 2009/125/EG.

Den fullständiga EU-försäkringen om överensstämmelse kan erhållas från leverantören.

11. ANSVARFRISKRIVNING

Reservation för ändringar; specifikationer kan ändras utan att skäl anges för detta.

KB4050



NL/BE - Handleiding - Oorspronkelijke handleiding
EN - User manual - Translation of the original manual
FR/BE - Manuel d'utilisation - Traduction du manuel original
DE - Benutzerhandbuch - Übersetzung des Originalhandbuchs
ES - Manual de instrucciones - Traducción del manual original
IT - Manuale utente - Traduzione del manuale originale
PL - Podręcznik użytkownika - Tłumaczenie oryginalnego podręcznika
SE - Användarmanual - Översättning av den ursprungliga handboken

Geproduceerd in China
Made in China
Fabriqué en Chine
Hergestellt in China
Fabricado en China
Prodotto in Cina
Wyprodukowano w Chinach
Tillverkad i Kina

CHN



©LifeGoods B.V.
Wisselweg 33, 1314 CB Almere (NL)
www.kitchenbrothers.nl - service@kitchenbrothers.nl
02/2024 – v2.0