



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

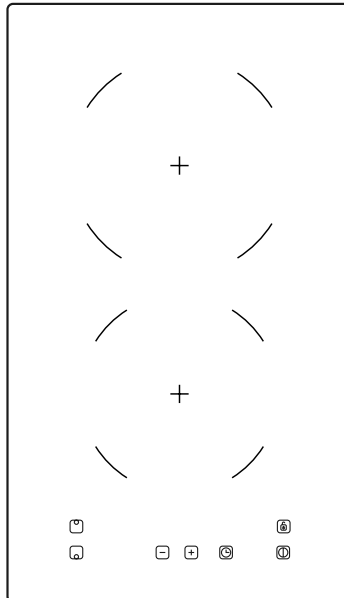
ES – Manuel de instrucciones - Placa de inducción integrada

IT – Manuale utente - Piano cottura a induzione incorporato

PL - Podręcznik użytkownika - Wbudowana płyta indukcyjna

SE – Användarmanual - Inbyggd induktionshäll

KB4049



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	30
FR/BE – Manuel d’utilisation	57
DE – Benutzerhandbuch	84
ES – Manuel de instrucciones	111
IT – Manuale utente	138
PL – Podręcznik użytkownika	165
SE – Användarmanual	192

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	6
1.6 Bijgevoegde accessoires	7
2. Veiligheid	7
2.1 Algemeen	7
2.2 Personen	8
2.3 Gebruik	9
2.4 Elektra	9
3. Instructie voor montage	10
3.1 Voorbereiding montage	11
3.2 Voordat je de bevestigingsbeugels bevestigt	14
3.3 De bevestigingsbeugels bevestigen	14
3.4 Monteren	15
3.5 Aansluiten op het stopcontact	16
4. Instructies voor gebruik	18
4.1 Geschikte pannen voor inductie	18
4.2 De glasplaat beschermen	18
4.3 Afmeting van de pan	19
4.4 Bediening	19
4.5 Kookzones aan- en uitzetten	19
4.6 Restwarmte	20
4.7 Oververhittingsbeveiliging	20
4.8 Bedieningspaneel vergrendelen en ontgrendelen	21
4.9 Timer instellen	21
4.10 Tips om energie te besparen	22
5. Probleemoplossing	22
6. Onderhoud en reiniging	26
6.1 Dagelijkse vervuiling van het glasoppervlak (vingerafdrukken, vlekken, voedsel, ongezoete vlekken)	26
6.2 Vervuiling door suikerhoudende voedingsmiddelen	26
6.3 Vuil en gemorste vlekken op het bedieningspaneel	27
7. Opslag	27
8. Weggooien en recyclen	27
8.1 Afvoeren	27
8.2 Elektrisch apparaat	28
9. Symbolen	28
10. CE-conformiteitsverklaring	29
11. Disclaimer	29

1. INTRODUCTIE

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

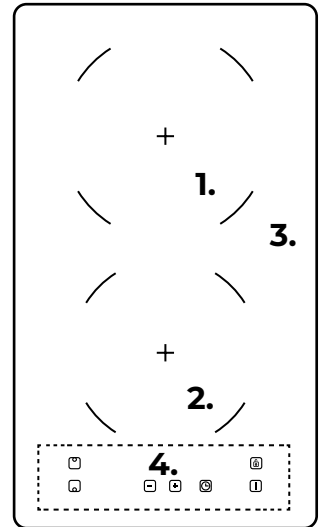
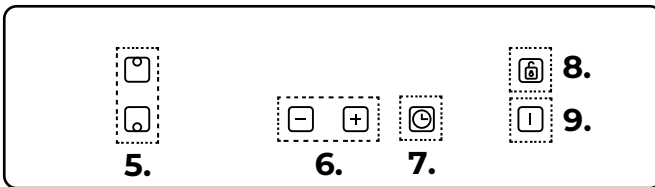
1.1 Beoogd gebruik

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. Grote kookzone
2. Kleine kookzone
3. Glasplaat
4. Bedieningspaneel
5. Selectieknop kookzone
6. Omlaag/Omhoog instellingsknop
7. Timerknop
8. Vergrendelknop/Kinderslot bedieningspaneel
9. 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 kunststof
Timer	0 – 99 min
Geschikte pannen	Inductiepannen met een diameter van min. 8 tot 20 cm
Snoerlengte	1,5 m
Veiligheidsklasse	2
Soort stekker	EU
Spanning	220 - 240V ≈
Frequentie	50/60Hz
Vermogen	Max. 3300W Kookzone klein: 1500W Kookzone groot: 1800W
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 zone wordt afgehaald., wanneer er geen pan op de plaat staat.

*Aanbevolen

1.4 Overige eigenschappen

- Keramisch glas met hoge weerstand.
- Geeft een indicatie van restwarmte.
- Met kinderslot.

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 Inductiekookplaat - Ingebouwd 30 cm - 2 zones - Model KB4049 - EAN 8721055561118

1.6 Bijgevoegde accessoires

- 1x Handleiding
- 1x Spons strips
- 4x Roestvrijstalen hangers
- 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 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!
- Het product is alleen geschikt voor binnenshuis. Gebruik het product niet buitenshuis. Dit kan leiden tot schade aan het product.
- Het product is ontworpen en bedoeld voor privégebruik. Gebruik het product niet voor commerciële doeleinden.
- 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.
- Berg het product in de originele verpakking op, op een droge en schone plek. Zorg ervoor dat je het stroomsnoer niet beschadigd als je deze opvouwt.
- Bewaar geen explosieve stoffen zoals spuitbussen met een brandbaar drijfgas in de buurt van of in het product.
- De glaskeramische plaat is zeer sterk, maar niet onbreekbaar. Als er iets op valt zoals een kruidenpotje of een puntig voorwerp, kan er een breuk ontstaan.
- Zet het product niet te dicht bij de rand van een oppervlak en zorg ervoor dat het product niet omvalt.

2.2 Personen

- Als er brandwonden ontstaan, laat dan onmiddellijk lauw water over het getroffen lichaamsdeel lopen. Stop niet om kleding te verwijderen en schakel snel medische hulp in.
- 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.
- Het product mag niet gebruikt worden door kinderen jonger dan 8 jaar. Gebruik van het product is alleen toegestaan als er een toezichthouder bij is, die verantwoordelijk is voor de veiligheid van de gebruiker.

2.3 Gebruik

- Dek het product niet af als het aanstaat. Leg nooit kussens of dekens op het product of ertegenaan. Dit kan tot brandgevaar, een elektrische schok, persoonlijk letsel of schade aan het product leiden.
- 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.
- Gebruik alleen pannen met een bodem die dezelfde doorsnede hebben als het product zelf. Bij een kleinere doorsnede zal dit tot energieverlies leiden.
- Gebruik het product niet in de buurt van water of brandbare vloeistoffen.
- Het product kan tijdens het gebruik erg warm worden. Zet het product daarom tijdens het gebruik op een hittebestendige plaat. Zet het bijvoorbeeld nooit op een kunststof tafel, kunststof tafelkleed of op een koelkast.
- Plaats het product altijd op een effen, stabiel en niet ontvlambaar oppervlak.
- Raak het product niet aan tijdens het gebruik, het product wordt heet.
- Verwarm geen blikken op het product die nog dicht zitten. Hierdoor kan een overdruk ontstaan waardoor de blikken exploderen. Dit kan tot brandgevaar, persoonlijk letsel of schade aan het product leiden.
- De maximale draagcapaciteit van het product is 20 kg, overschrijd deze limiet niet. Dit kan tot schade aan het product of persoonlijk letsel leiden.
- Gebruik het product niet in de buurt van objecten of oppervlakken die gevoelig zijn voor hitte.

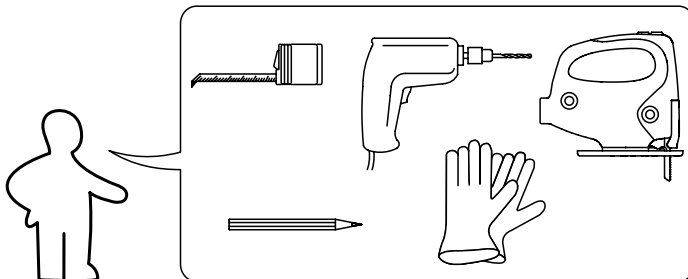
2.4 Elektra

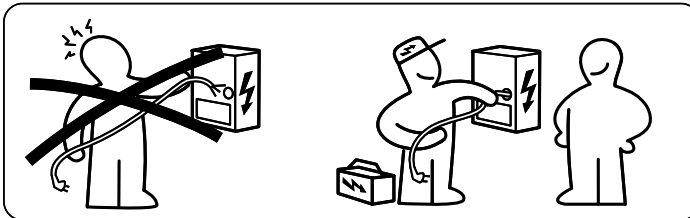
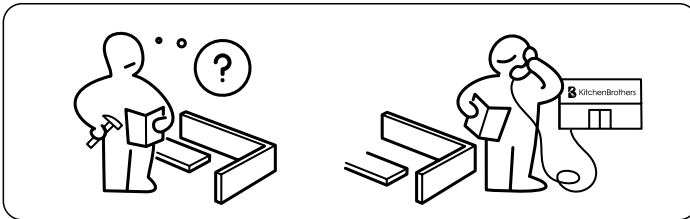
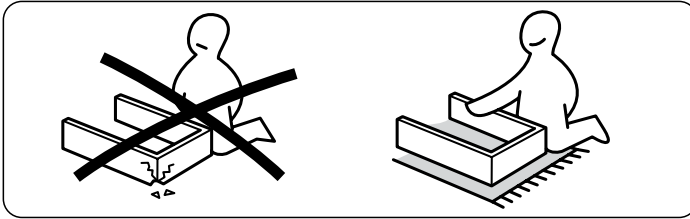
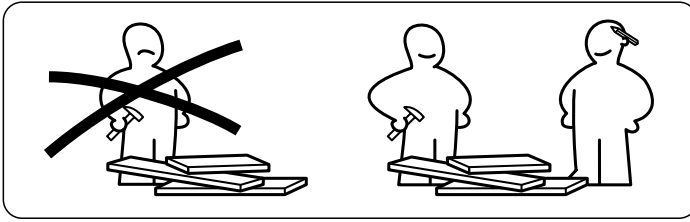
- Als de stroom tijdens het gebruik uitvalt, zet het product dan direct uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Als het oppervlak van het product gebarsten is, zet dan het product uit om een elektrische schok te voorkomen.
- Controleer zowel netsnoer als stekker regelmatig op tekenen van schade 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).
- Verplaats het product niet als het aan staat. Zet het product altijd uit voordat je hem verplaatst of schoonmaakt.
- Open nooit de behuizing van het product. Er zitten geen elementen in het product die door de gebruiker te onderhouden zijn. Als de behuizing van het product verwijderd is, ontstaat het risico op een dodelijke elektrische schok.
- Zorg ervoor dat je bij het stopcontact kan komen waar het product op is aangesloten.

3. INSTRUCTIE VOOR MONTAGE

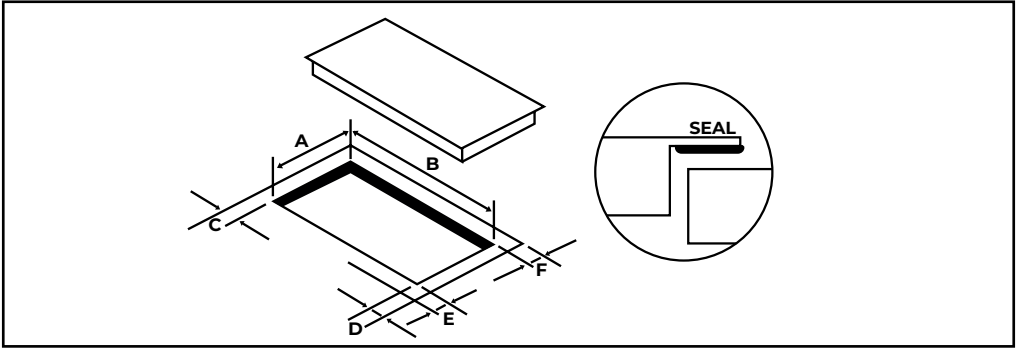




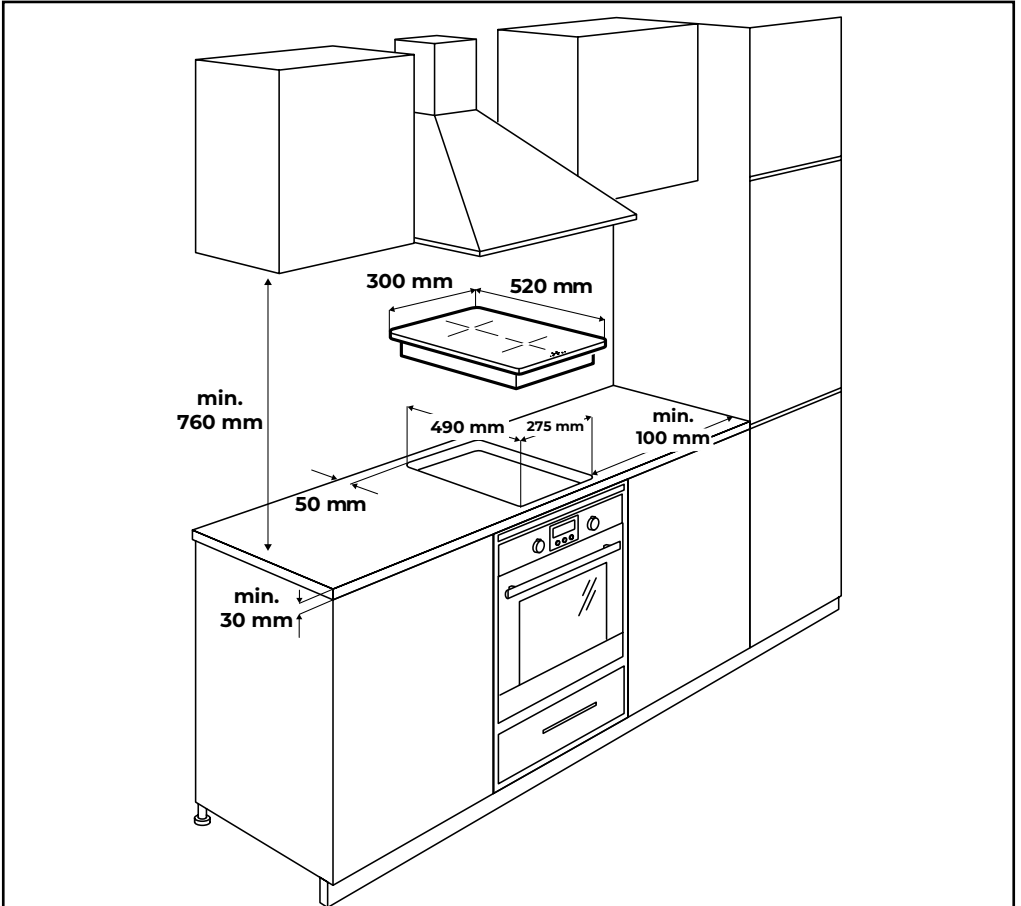
3.1 Voorbereiding montage

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.

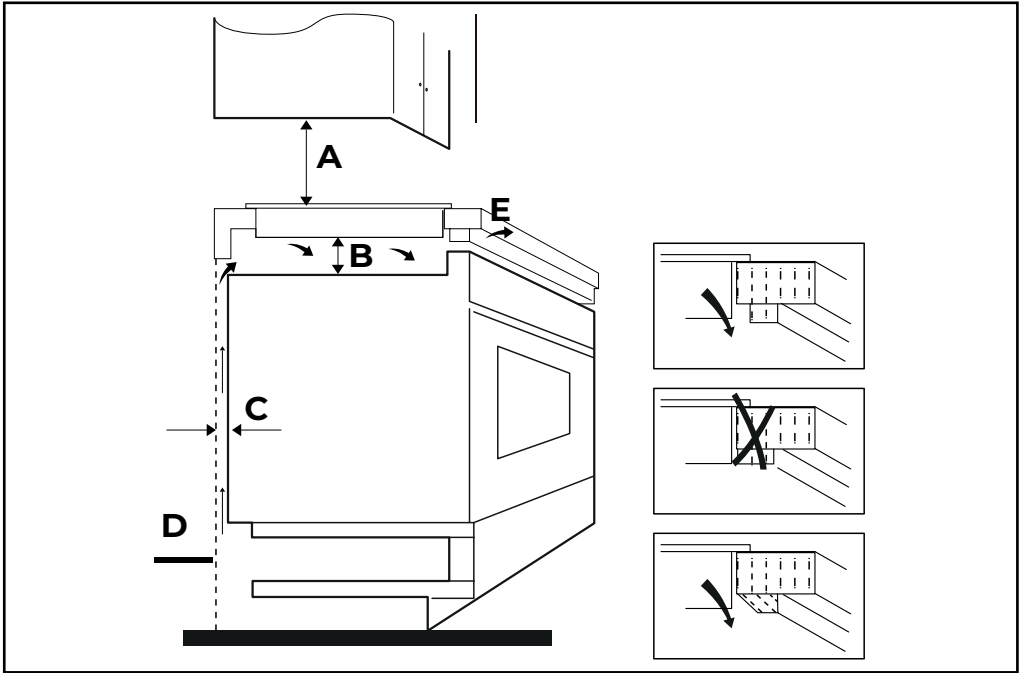


A	B	C	D	E	F
275 mm	490 mm	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm



i **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.

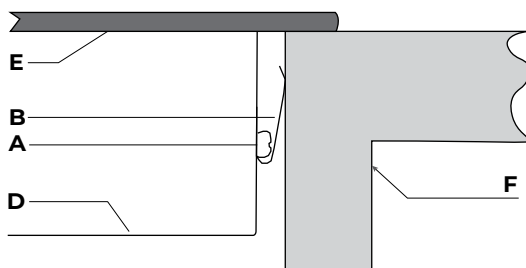
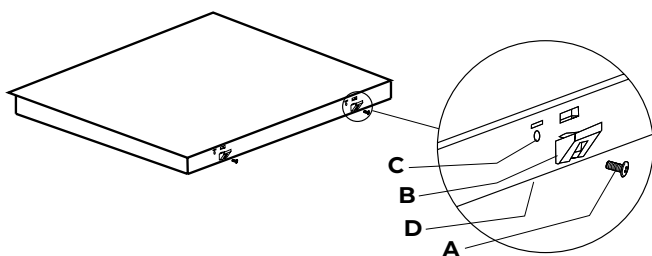
3.2 Voordat je de bevestigingsbeugels bevestigt

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.

3.3 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.

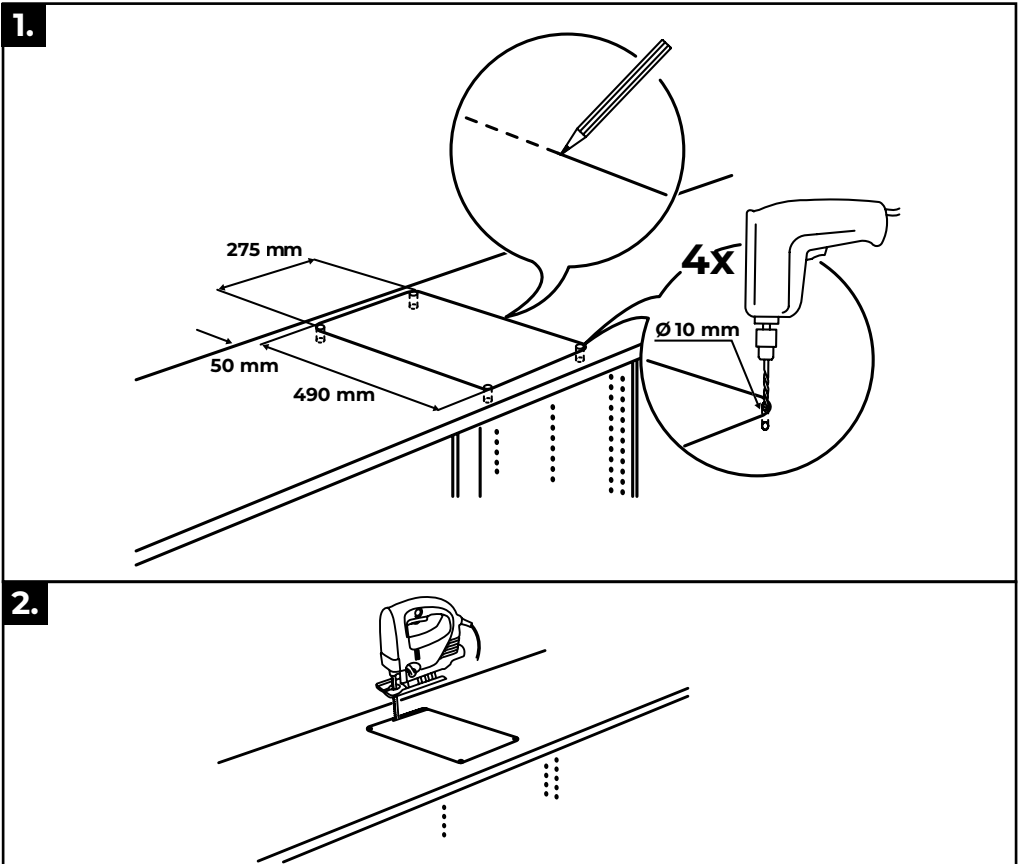
- A. Schroef ST3 5x8
- B. Bevestigingsbeugel
- C. Schroefgat
- D. Onderkant
- E. Glasplaat
- F. Aanrechtblad

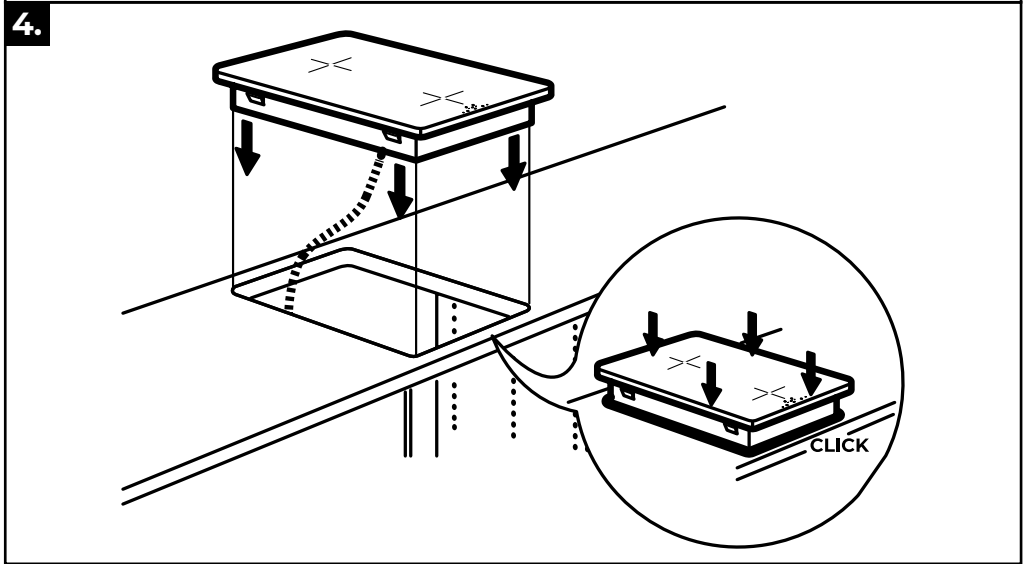
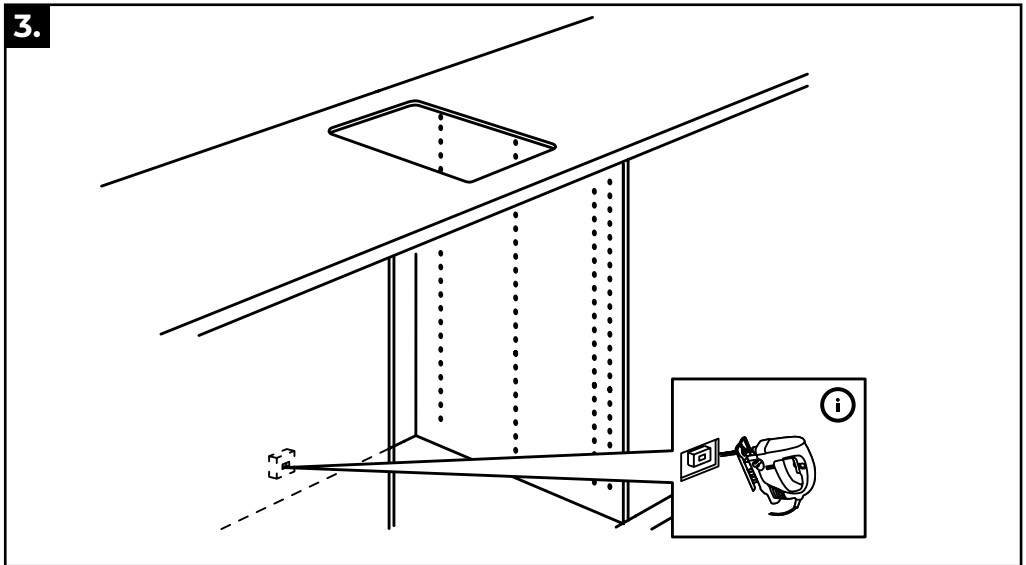


! LET OP!

- ◇ 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.

3.4 Monteren



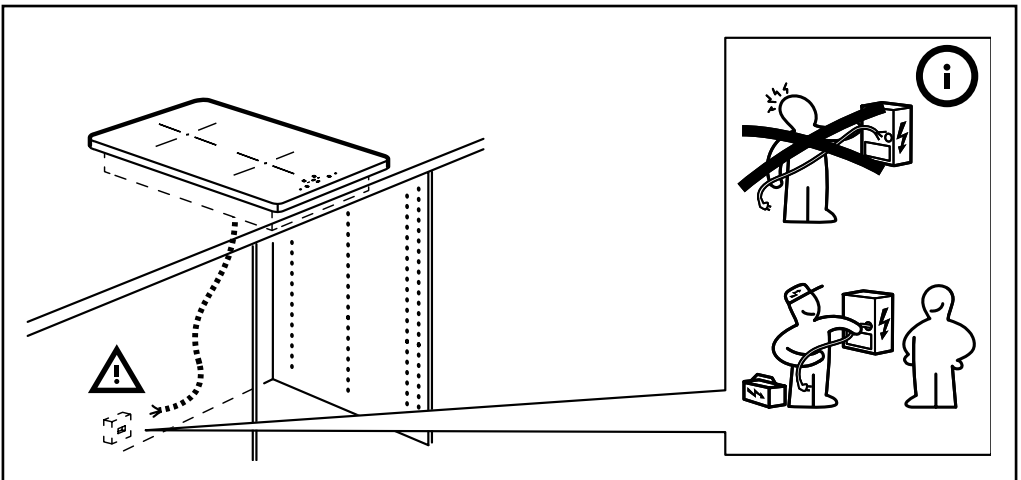


3.5 Aansluiten op het stopcontact

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.

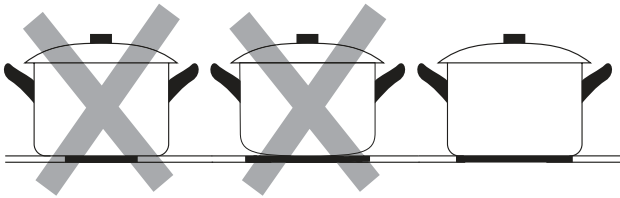
- Om het product op het stopcontact aan te sluiten, mag je geen adapters, verloopstukken of aftakkingen gebruiken, omdat deze apparaten heet kunnen worden en een brand kunnen veroorzaken.
- Het netsnoer van het product mag geen enkel deel of gebied raken waar het hoge temperaturen kan bereiken en moet 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.



4. INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK

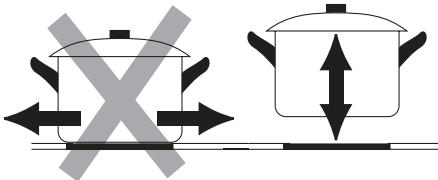
4.1 Geschikte pannen voor inductie

- Gebruik alleen pannen met een diameter van 8 tot 20 cm die geschikt zijn voor inductie. Controleer of het inductiesymbool op de verpakking van de pan of op de pan zelf staat.
- Je kunt controleren of een pan geschikt is voor inductie door middel van een magneettest. Houd een magneet bij de bodem van de pan. Als de pan magnetisch is, is hij geschikt voor inductie.
- Sommige pannen zijn niet volledig magnetisch. Controleer of de pan wordt gedetecteerd door het product. Doe wat water in een pan en zet het product aan. Als het water na 3 minuten warm wordt, is de pan geschikt voor inductie.
- Gebruik geen pannen van normaal roestvrij staal, glas, klein, koper of aluminium.
- Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem. Controleer of de bodem plat op het product ligt en dezelfde grootte heeft als de kookzone.
- Gebruik geen pan met rafelige randen of een gebogen bodem.
- Plaats de pan altijd in het midden van de kookzone.
- De bodem van de pan kan de warmteverdeling, en dus het kookresultaat, beïnvloeden. Zorg voor een pan met een bodem van goede kwaliteit.




4.2 De glasplaat beschermen

- Zorg ervoor dat je de pan van het product af tilt. Het schuiven van de pan kan krassen op het de glasplaat veroorzaken.
- Plaats nooit een lege pan op de kookzone die aanstaat. Hierdoor kan de pan oververhit raken en het product beschadigen.
- Gebruik geen pannen met zeer dunne bodem. Hierdoor kan de pan oververhit raken.

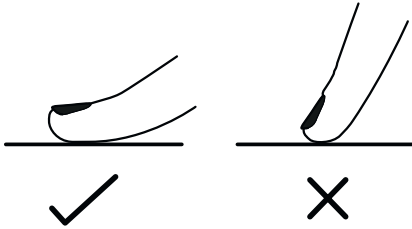


4.3 Afmeting van de pan

- Gebruik geen pannen kleiner dan de aanbevolen diameter. Het product zal de pan niet herkennen en niet werken.
- Gebruik voor het beste resultaat pannen met dezelfde diameter als de kookzones.
- Wanneer je het product inschakelt zonder pan, met een pan die niet geschikt is voor inductie, zal het product niet werken. Het display geeft  aan.

4.4 Bediening

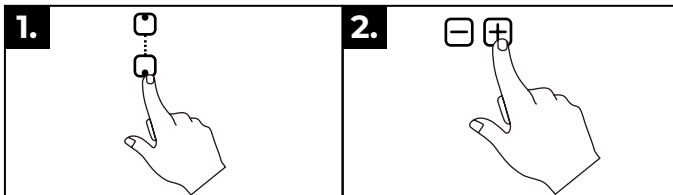
- De knoppen van het product reageren op aanraking. Er is geen druk nodig.
- Raak de knoppen aan met je hele vingertop, niet alleen met de punt.
- Wanneer een aanraking wordt gedetecteerd, klinkt een pieptoon.
- Zorg ervoor dat de knoppen altijd schoon en droog zijn.
- Zorg ervoor dat er geen voorwerpen op de knoppen liggen.



4.5 Kookzones aan- en uitzetten

Kookzones aanzetten

1. Houd de aan/uitknop ongeveer 3 seconden ingedrukt totdat het product inschakelt.
2. Plaats een geschikte pan op de gewenste kookzone.
3. Selecteer de gewenste kookzone door het bijbehorende vakje op het display aan te raken.
4. Selecteer de gewenste kookstand. Doe dit door de plus of de min toets aan te raken.



Opmerking

- ◇ Het vermogen van een kookzone kan op elk moment tijdens het koken worden aangepast. Om dit te doen, selecteer je de gewenste kookzone en pas je het vermogen aan door de plus of de min toets aan te raken.
- ◇ Als het display knippert kan dit betekenen dat de pan niet geschikt is voor inductie, de pan te klein is of niet correct op de kookzone is geplaatst. Het product werkt op dit moment niet.

Kookzones uitzetten

1. Selecteer de gewenste kookzone door het bijbehorende vakje op het display aan te raken.
2. Zet de stand naar 0. Dit kan door de min toets aan te raken.
3. Schakel het gehele product uit door de aan/uitknop ongeveer 3 seconden ingedrukt te houden.

LET OP!

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

4.6 Restwarmte

- Het symbool "H" geeft aan welke kookzone een temperatuur boven de 60°C heeft.
- Deze indicaties verdwijnen wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur.

4.7 Oververhittingsbeveiliging

Bescherming tegen oververhitting

- Binnen in het product bevindt zich een temperatuursensor die constant de bedrijfstemperatuur controleert.
- Wanneer de temperatuur te hoog wordt en de ingebouwde ventilator de temperatuur niet kan verlagen, stopt het product automatisch met werken.

Automatische uitschakeling

- Het product schakelt automatisch uit na 120 minuten inactiviteit.
- Wanneer de pan wordt verwijderd, stopt het product na 30 seconden met verwarmen.

i Opmerking

- ◇ Het product heeft een ventilator die een stabiele temperatuur moet behouden.
- ◇ Bij inschakeling of instellen van de temperatuur gaat de ventilator draaien.
- ◇ Als het product wordt uitgeschakeld, blijft de ventilator draaien tot het product koel genoeg is. De ventilator schakelt automatisch uit.

4.8 Bedieningspaneel vergrendelen en ontgrendelen

Je kunt het bedieningspaneel vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen.

Vergrendelen/kinderslot

- Raak de vergrendelknop aan. Er gaat een lampje branden bij de vergrendelknop en er verschijnt 'Lo' op het display boven de timer. Het bedieningspaneel is nu vergrendeld.
- Wanneer het bedieningspaneel is vergrendeld, reageert alleen de vergrendelknop op aanraking.

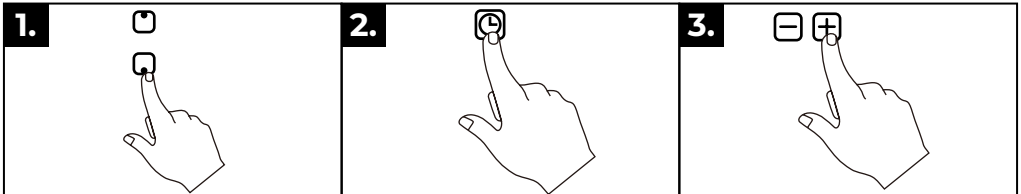


Ontgrendelen

- Raak de vergrendelknop aan en houd vast tot de vergrendelverlichting uit gaat.
- Het bedieningspaneel is nu ontgrendeld en kan worden gebruikt.

4.9 Timer instellen

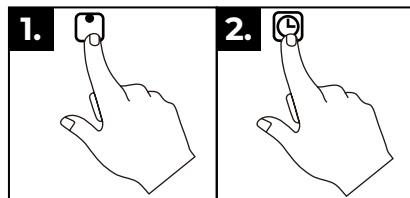
Inschakelen



1. Selecteer de gewenste kookzone door het bijbehorende vakje op het display aan te raken.
2. Druk op het klok-icoon. Er verschijnt '30' op het display. De tijd staat ingesteld op 30 minuten.
3. Selecteer de gewenste tijd met de plus en min toetsen.
4. De gewenste kooktijd is ingesteld. De timer begint met aftellen. Bij het bereiken van 0 minuten schakelt het product automatisch uit. Er knippert een lampje naast de kookzone(s) waar een timer voor ingesteld is.

Uitschakelen

1. Selecteer de gewenste kookzone door het bijbehorende vakje op het display aan te raken.
2. Druk op het klok-icoon.



Opmerking

- ◇ Om de tijd te wijzigen nadat de timer is ingesteld, volg je opnieuw de stappen omschreven bij 'Inschakelen'.

4.10 Tips om energie te besparen

- Zet het vermogen lager wanneer het voedsel kookt.
- Gebruik een deksel om de kooktijd te verkorten en energie te besparen.
- Beperk de hoeveelheid vloeistof of vet tot een minimum om de kooktijd te verkorten en energie te besparen.
- Begin met koken op een hoog vermogen. Verlaag het vermogen wanneer het voedsel is opgewarmd.

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.

<p>Het product maakt een brommend geluid.</p>	<p>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 gelijkmatige bodem. Het verschilt van pan tot pan en vermindert vaak na enkele minuten.</p>	<p>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.</p>
<p>Het product maakt een zoemend geluid</p>	<p>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.</p>	<p>Dit is normaal. Het geluid verdwijnt wanneer je de pan van de kookzone afhaalt.</p>
<p>Het product maakt een knetterend geluid.</p>	<p>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.</p>	<p>Dit is normaal.</p>
<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 electricien.</p>
<p>De aanraaktoetsen op het bedieningspaneel werken niet.</p>	<p>Het bedieningspaneel is vergrendeld.</p>	<p>Ontgrendel het bedieningspaneel door de instructies te volgen bij "3.14.2 Bedieningspaneel ontgrendelen".</p>

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 worden niet warm en op de display verschijnt <u>L</u> .	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 schurende of agressieve schoonmaakmiddelen.

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 vochtige doek.
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 suikerhoudende voedingsmiddelen

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. 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 recycelen.



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 recyclen.

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).
LVD	Dit product voldoet aan de 2014/35/EC (LVD - Laagspanningsrichtlijn) met betrekking tot laagspanningsbeveiliging.
 RoHS	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).
	Geschikt om binnenshuis te gebruiken.

	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	32
1.1 Intended use	32
1.2 Product overview	32
1.3 Product specifications	33
1.4 Other features	33
1.5 Contents of package	33
1.6 Included accessories	34
2. Safety	34
2.1 General	34
2.2 Persons	35
2.3 Use	36
2.4 Electronics	36
3. Instructions for use	37
3.1 Assembly Preparation	38
3.2 Before attaching the mounting brackets	41
3.3 Attaching the mounting brackets	41
3.4 Mounting	42
3.5 Connecting to the power outlet	43
4. INSTRUCTIONS FOR USE	45
4.1 Suitable pans for induction	45
4.2 Protecting the glass plate	45
4.3 Size of the pan	46
4.4 Operation	46
4.5 Turning cooking zones on and off	46
4.6 Residual heat	47
4.7 Overheating protection	47
4.8 Locking and unlocking control panel	48
4.9 Timer setting	48
4.10 Tips for saving energy	49
5. Troubleshooting	49
6. Maintenance and cleaning	52
6.1 Daily soiling of the glass surface (fingerprints, stains, food, unsweetened stains)	53
6.2 Contamination from sugary foods	53
6.3 Dirt and spills on the control panel	53
7. Storage	54
8. Disposal and recycle	54
7.1 Disposal	54
7.2 Electric appliance	54
9. Symbols	55
10. CE Declaration of Conformity	56
11. Disclaimer	56

1. INTRODUCTION

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

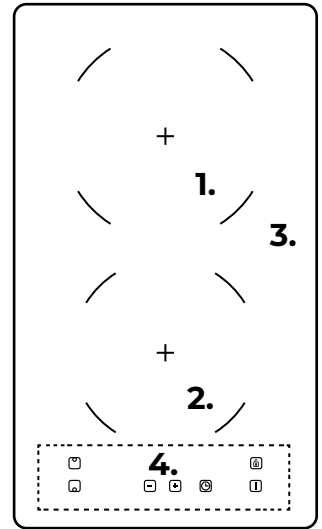
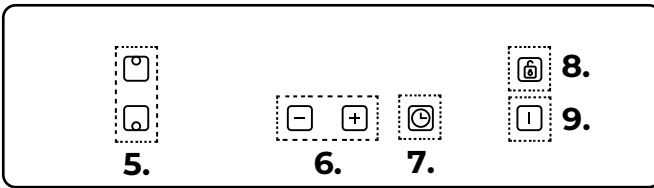
1.1 Intended use

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. Large cooking zone
2. Small cooking zone
3. Glass plate
4. Control panel
5. Cooking zone selection knob
6. Down/Up setting knob
7. Timer button
8. Lock button/Child lock control panel
9. 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 plastic
Timer	0 - 99 min
Suitable pans	Induction pans with a diameter of min. 8 to 20 cm
Cord length	1,5 m
Safety class	2
Type of plug	EU
Voltage	220 - 240V≈
Frequency	50/60Hz
Max. total power	3300W
Max. noise 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 zone, when there is no pan on the plate.

*Recommended

1.4 Other features

- High-strength ceramic glass.
- Indicates residual heat.
- With child lock.

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.

1.6 Included accessories

- 1x Manual
- 1x Sponge strips
- 4x Stainless steel hangers
- 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 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 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 any damage or wear (cracks/breakage) that may adversely affect performance 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 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 send 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!
- The product is only suitable for indoor use. Do not use the product outdoors. This may result in damage to the product.
- The product is designed and intended for private use. Do not use the product for commercial purposes.
- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the product, they may 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.
- Store the product in its original packaging in a dry and clean place. Be careful not to damage the power cord when folding it.
- Do not store explosive substances such as aerosols containing flammable propellant near or inside the product.
- The glass ceramic plate is very strong, but not unbreakable. If something such as a spice jar or pointed object falls on it, a break may occur.
- Do not place the product too close to the edge of a surface and make sure the product does not tip over.

2.2 Persons

- If burns occur, immediately run lukewarm water over the affected body part. Do not stop to remove clothing and seek medical attention quickly.
- 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.
- The product should not be used by children under 8 years of age. Use of the product is allowed only when a supervisor is present and responsible for the safety of the user.

2.3 Use

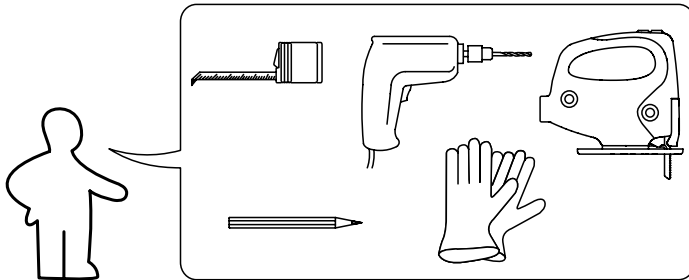
- Do not cover the product when it is on. Never place pillows or blankets on or against the product. This may cause a fire hazard, electric shock, personal injury or damage to the product.
- Parts of the product become hot. Do not clean the product while it is still hot. Wait until the product has cooled down before cleaning it.
- Use only pans with bottoms that are the same diameter as the product itself. A smaller diameter will result in energy loss.
- Do not use the product near water or flammable liquids.
- The product may become very hot during use. Therefore, place the product on a heat-resistant plate during use. For example, never place it on a plastic table, plastic tablecloth or on a refrigerator.
- Always place the product on a flat, stable and non-flammable surface.
- Do not touch the product during use, the product gets hot.
- Do not heat cans on the product that are still closed. This may create an overpressure that causes the cans to explode. This may cause a fire hazard, personal injury or damage to the product.
- The maximum load capacity of the product is 20 kg, do not exceed this limit. This may result in damage to the product or personal injury.
- Do not use the product near objects or surfaces sensitive to heat.

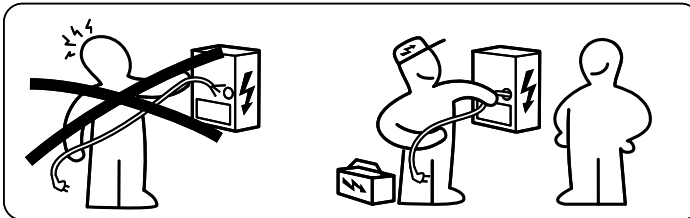
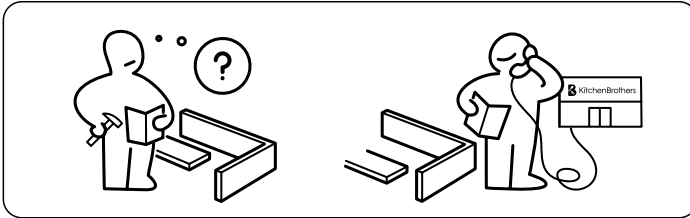
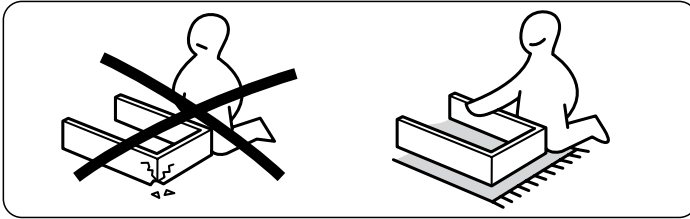
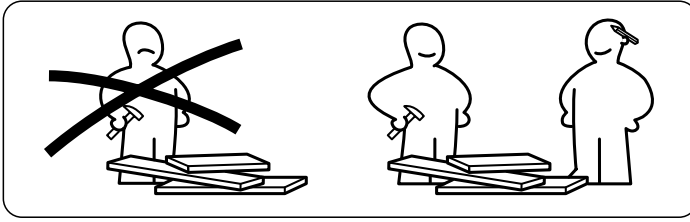
2.4 Electronics

- 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 that you do not trip over the cord(s) and that the cord(s) are not kinked, twisted, or stuck.
- Do not move the product while it is on. Always turn the product off before moving or cleaning it.
- Never open the casing of the product. There are no user-serviceable elements inside the product. If the product casing is removed, there is a risk of fatal electric shock.
- Make sure you can reach the electrical outlet the product is plugged into.

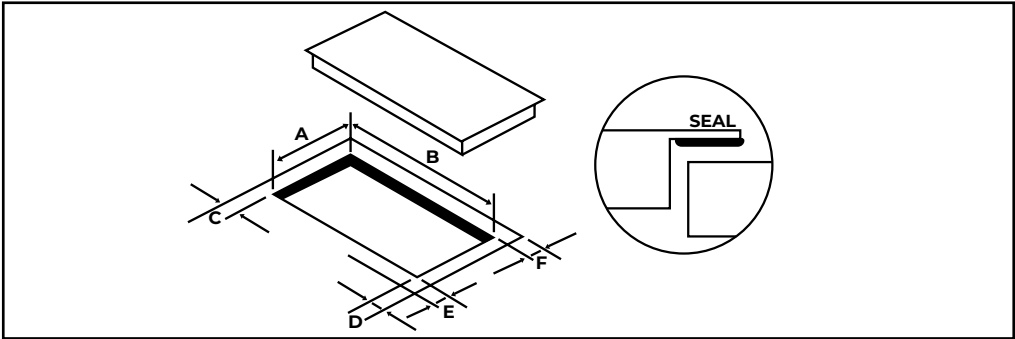
3. INSTRUCTIONS FOR USE



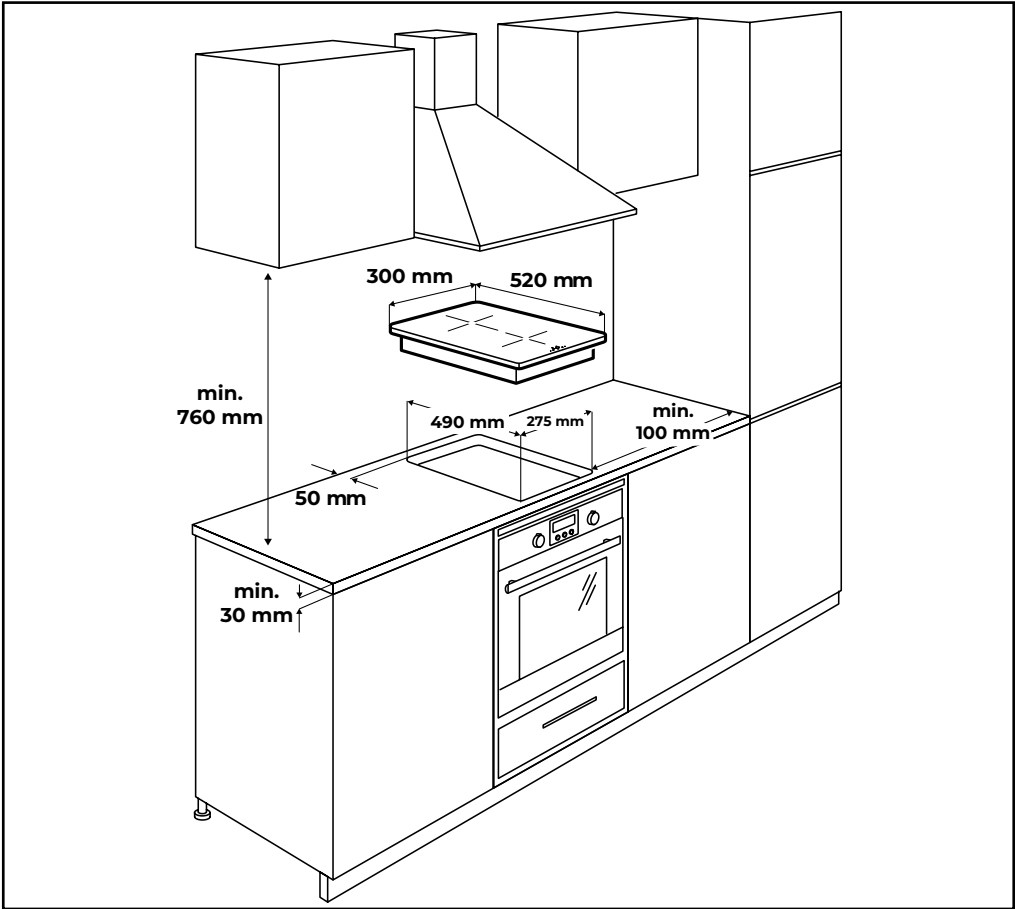


3.1 Assembly Preparation

- 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.

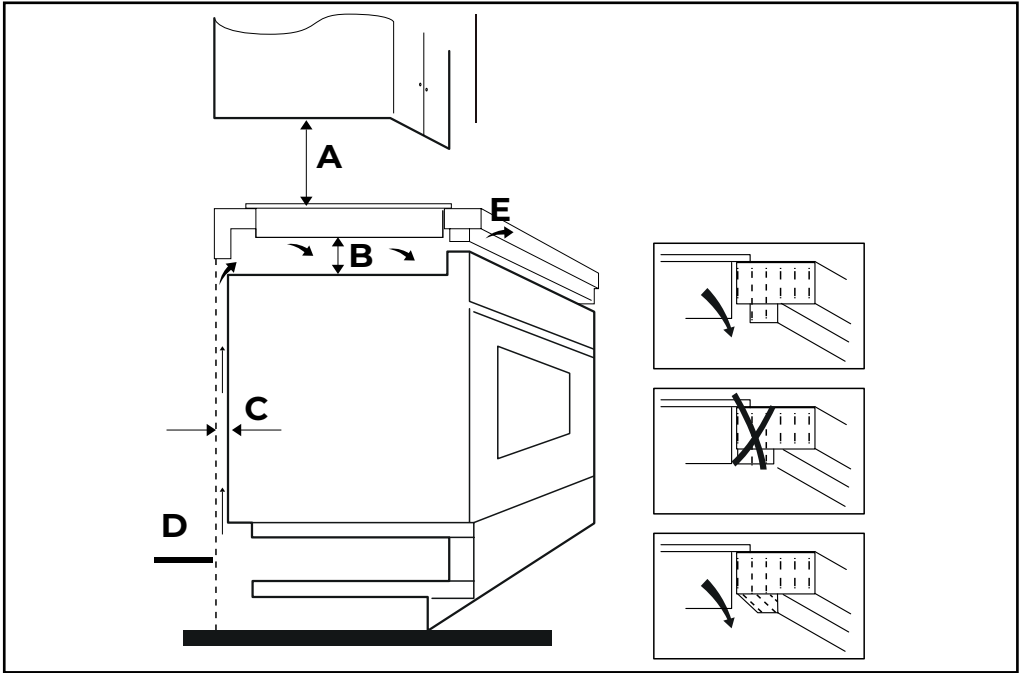


A	B	C	D	E	F
275 mm	490 mm	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm



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.

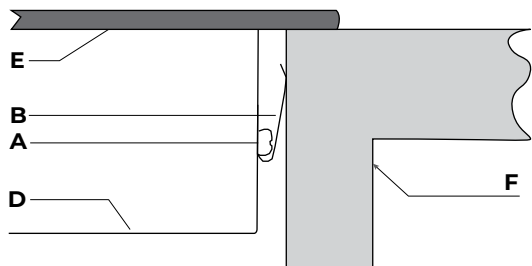
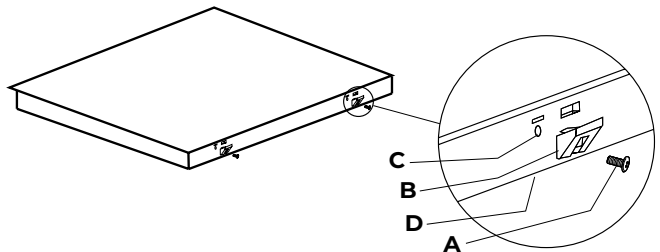
3.2 Before attaching the mounting brackets

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.

3.3 Attaching the mounting brackets

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

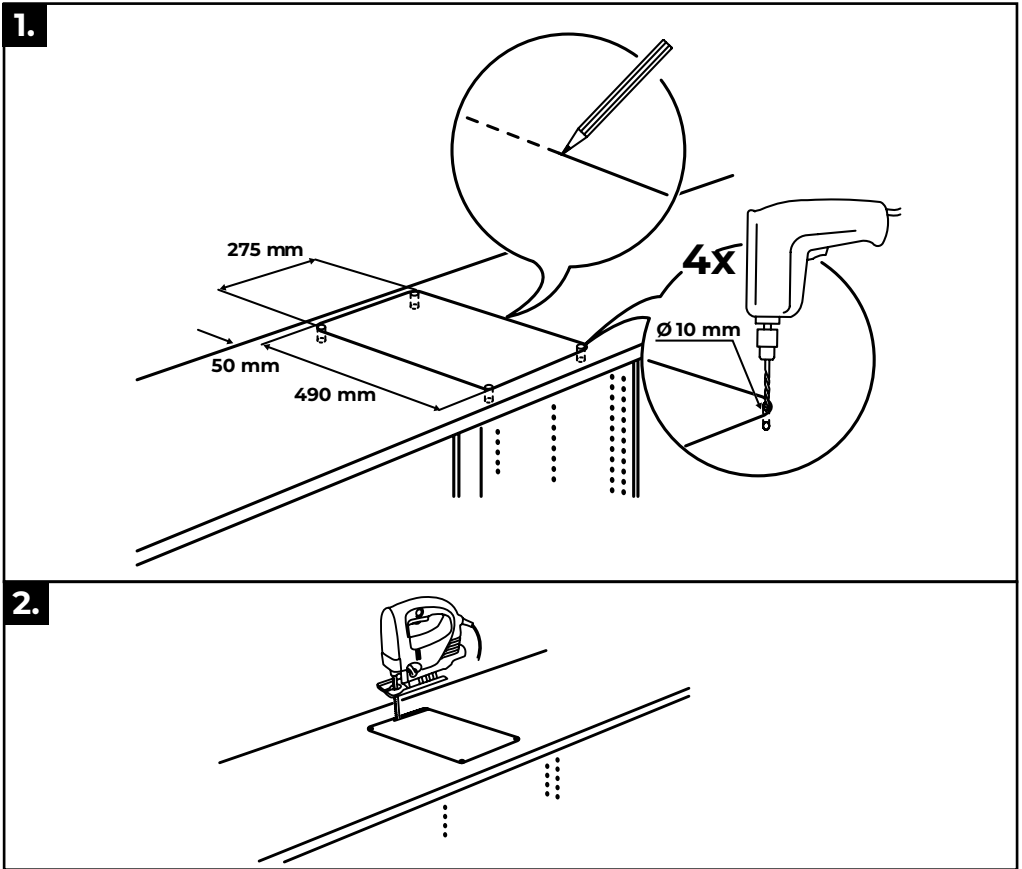
- A. Screw ST3 5x8
- B. Mounting bracket
- C. Screw hole
- D. Bottom
- E. Glass plate
- F. Countertop

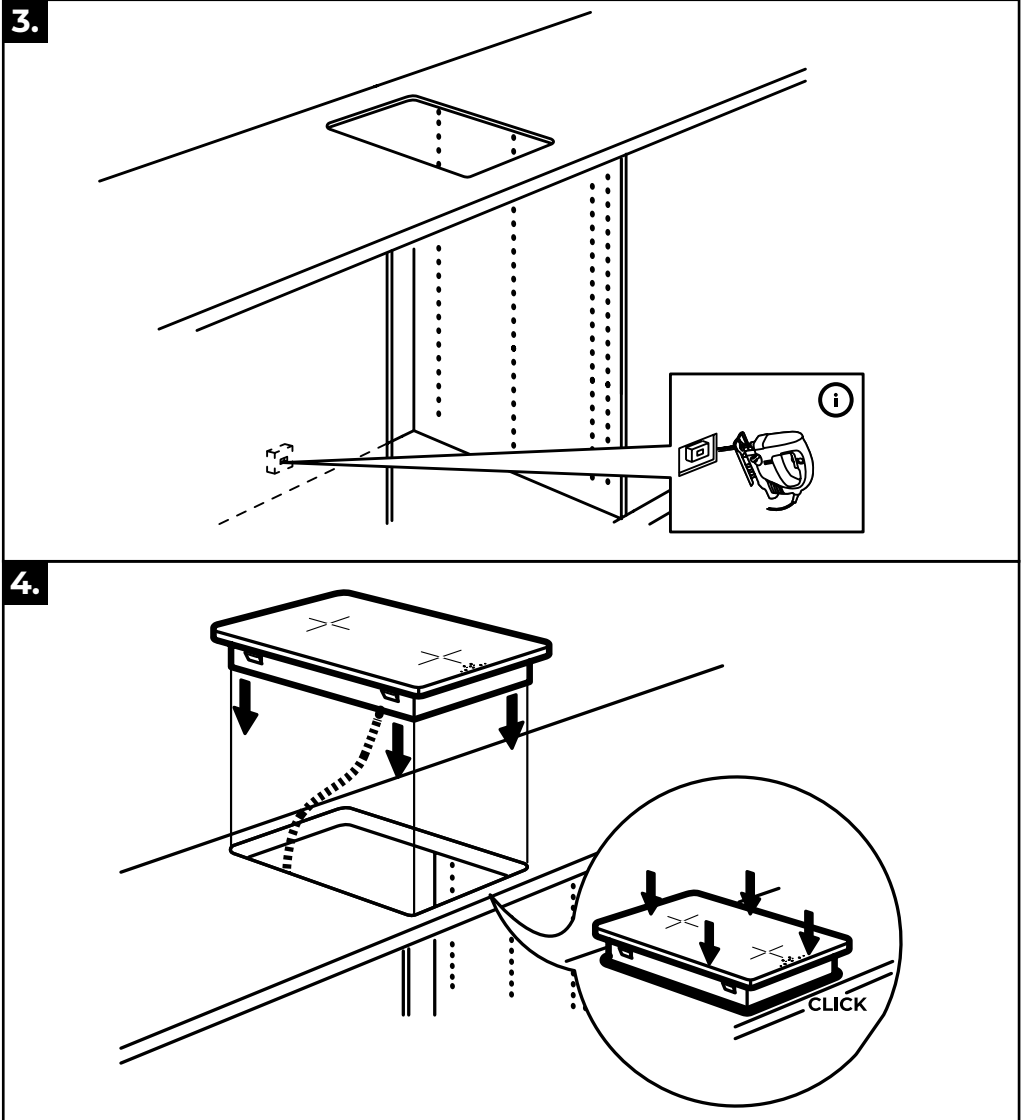


 **ATTENTION!**

- ◇ 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.

3.4 Mounting



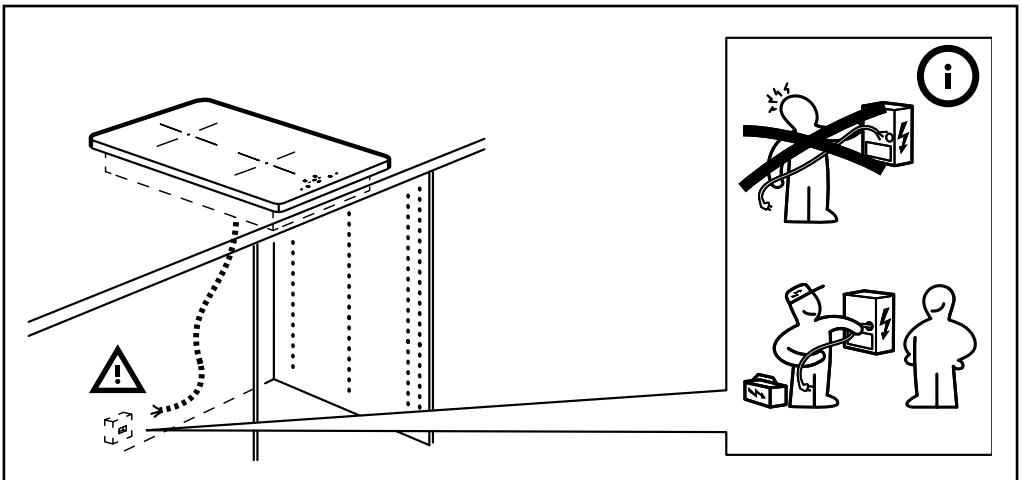


3.5 Connecting to the power outlet

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

- The outlet the product is plugged into must be suitable for the power the product consumes.
- The voltage must match the rating specified in the features described in this 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.



4. INSTRUCTIONS FOR USE

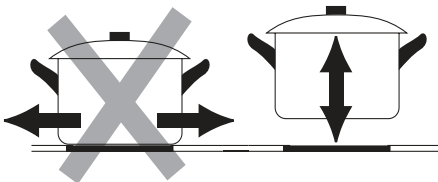
4.1 Suitable pans for induction

- Use only pans from 8 to 20 cm in diameter that are suitable for induction. Check for the induction symbol on the packaging of the pan or on the pan itself.
- You can check if a pan is suitable for induction by using a magnet test. Hold a magnet near the bottom of the pan. If the pan is magnetic, it is suitable for induction.
- Some pans are not fully magnetic. Check if the pan is detected by the product. Put some water in a pan and turn on the product. If the water heats up after 3 minutes, the pan is suitable for induction.
- Do not use pans made of normal stainless steel, glass, small, copper or aluminum.
- Use only pans with a flat bottom. Check that the bottom lies flat on the product and is the same size as the cooking zone.
- Do not use a pan with ragged edges or a curved bottom.
- Always place the pan in the center of the cooking zone.
- The bottom of the pan can affect heat distribution, and thus the cooking result. Make sure you use a pan with a good quality bottom.




4.2 Protecting the glass plate

- Be sure to lift the pan away from the product. Sliding the pan can scratch the glass.
- Never place an empty pan on the cooking zone that is on. This can cause the pan to overheat and damage the product.
- Do not use pans with very thin bottoms. This can cause the pan to overheat.



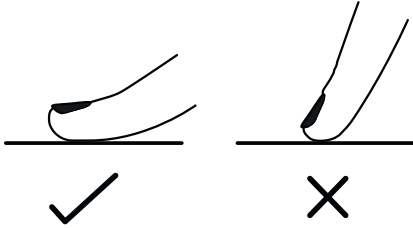
4.3 Size of the pan

- Do not use pans smaller than the recommended diameter. The product will not recognize the pan and will not work.
- For best results, use pans with the same diameter as the cooking zones.
- If you turn on the product without a pan, with a pan that is not suitable for induction, the product will not work. The display indicates .

4.4 Operation

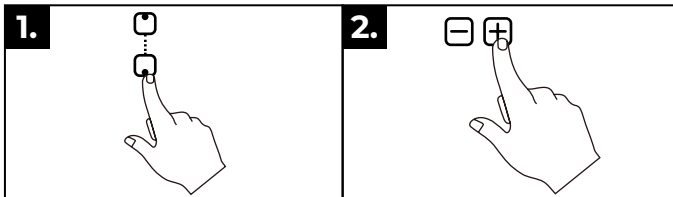
- The product's buttons respond to touch. No pressure is required.
- Touch the buttons with your whole fingertip, not just the tip.
- When a touch is detected, a beep sounds.
- Always make sure the buttons are clean and dry.
- Make sure there are no objects on the buttons.

4.5 Turning cooking zones on and off



Turning on cooking zones

1. Press and hold the power button for about 3 seconds until the product turns on.
2. Place an appropriate pan on the desired cooking zone.
3. Select the desired cooking zone by touching the corresponding box on the display.
4. Select the desired cooking setting. Do this by touching the plus or the minus key.



Note

- ◇ The power of a cooking zone can be adjusted at any time during cooking. To do this, select the desired cooking zone and adjust the power level by touching the plus or minus key.
- ◇ If the display is flashing, this could mean that the pan is not suitable for induction, the pan is too small or has not been placed correctly on the cooking zone. The product is not currently working.

Turning off cooking zones

1. Select the desired cooking zone by touching the corresponding box on the display.
2. Set the setting to 0. This can be done by touching the minus button.
3. Turn off the entire product by pressing and holding the power button for about 3 seconds.

**ATTENTION!**

- ◇ The cooking zone has not cooled down immediately after being turned off. Beware of hot surfaces!

4.6 Residual heat

- The symbol "H" indicates which cooking zone has a temperature above 60°C.
- These indications disappear when the surface has cooled to a safe temperature.

4.7 Overheating protection**Overheating protection**

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

Automatic shutdown

- The product turns off automatically after 120 minutes of inactivity.
- When the pan is removed, the product stops heating after 30 seconds.

Note

- ◇ The product has a fan to maintain a stable temperature.
- ◇ When the temperature is turned on or set, the fan starts rotating.
- ◇ When the product is turned off, the fan continues to run until the product is cool enough. The fan turns off automatically.

4.8 Locking and unlocking control panel

You can lock the control panel to prevent unintended use.

Locking/child lock

- Touch the lock button . A light comes on at the lock button and “Lo” appears on the display above the timer. The control panel is now locked.
- When the control panel is locked, only the lock button responds to touch.

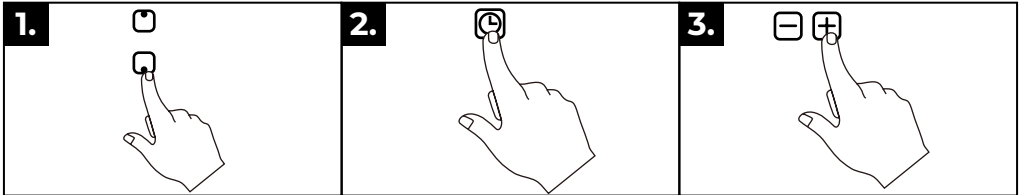


Unlock

- Touch and hold the lock button until the lock light turns off.
- The control panel is now unlocked and can be used.

4.9 Timer setting

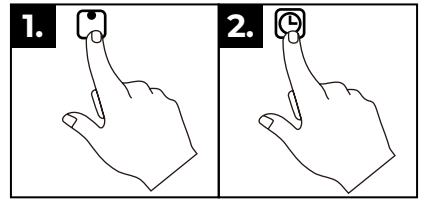
Enable



1. Select the desired cooking zone by touching the corresponding box on the display.
2. Press the clock icon. '30' appears on the display. The time is set to 30 minutes.
3. Select the desired time using the plus and minus buttons.
4. The desired cooking time is set. The timer starts counting down. When reaching 0 minutes, the product automatically turns off. A light flashes next to the cooking zone(s) for which a timer has been set.

Disable

1. Select the desired cooking zone by touching the corresponding box on the display.
2. Press the clock icon.

**Note**

- ◇ To change the time after the timer has been set, again follow the steps described in "Enable".

4.10 Tips for saving energy

- Turn down the power when the food is cooking.
- Use a lid to reduce cooking time and save energy.
- Minimize the amount of liquid or fat to shorten cooking time and save energy.
- Start cooking on high power. Lower the power when the food is heated.


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 use.	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.	The product makes noise during use.

<p>The product makes a humming sound.</p>	<p>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 glued bottoms. It varies from pan to pan and often diminishes after a few minutes.</p>	<p>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.</p>
<p>The product makes a buzzing sound</p>	<p>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.</p>	<p>This is normal. The sound disappears when you remove the pan from the cooking zone.</p>
<p>The product makes a crackling sound.</p>	<p>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.</p>	<p>This is normal.</p>
<p>The product makes a whistling sound.</p>	<p>This sound occurs with pans made up of different material layers. You will also hear this sound when using 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>

The product makes a blowing sound.	Inside the product there is an internal cooling fan. This is because the temperature inside the product should not become 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.	This is normal.
The product makes a ticking sound.	There is moisture under the bottom of the pan.	Dry the bottom of the pan thoroughly.
	You are using the product at a low power level.	This is normal. You hear the electronics switching.
	You are using an outdated pan.	Use newer pans that are suitable for induction cooking.
The product cannot be turned on.	The product is not properly connected to a properly working outlet.	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.
	There is not enough distance between the pans on the cooking zones.	Make sure each pan is placed in the center of the cooking zone.
The touch buttons on the control panel do not work.	The control panel is locked.	Unlock the control panel by following the instructions in "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 touch.

The surface of the glass plate 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 does not heat up and the display shows  .	The pan is not suitable for induction, the bottom of the pan is too small or the pan is not centered in 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.	Fault in induction coil temperature sensor.	Please contact our customer service.
The display shows fault code E4.	Fault in IGBT temperature sensor.	Please contact our customer service.
The display shows fault code E5.	High temperature (>280°C) of the induction coil temperature sensor.	Turn off the product and wait for it to cool down.
The display shows fault code E6.	High temperature at the IGBT sensor.	Check that ventilation is good and fans are not blocked.
The display shows fault code ER.	Internal fault of the 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 well. Do not use abrasive or aggressive cleaning agents.

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 the product with a damp cloth.
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 Contamination from sugary foods

Remove contamination immediately with a scraper suitable for induction hobs, but be careful of 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. 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.

7.1 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.













7.2 Electric appliance




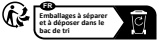













The symbol shown here with the crossed-out garbage can indicates that this product is subject to European Directive (EU) 2012/19/EU. This directive states that at the end of its service life, you must not dispose of this product with normal household waste, but hand it in at a government designated collection 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 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).
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).
	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 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)
	Suitable for indoor use.
	Safety class 2 plug.
	Caution: hot surface!
	Warning! Electrical danger, risk of electric shock!
	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	59
1.1 Utilisation prévue	59
1.2 Description du produit	59
1.3 Spécifications du produit	60
1.4 Autres caractéristiques	60
1.5 Contenu de l'emballage	60
1.6 Accessoires inclus	61
2. Sécurité	61
2.1 Général	61
2.2 Personnes	62
2.3 Utilisation	63
2.4 Équipement électrique	63
3. Instructions pour l'assemblage	64
3.1 Préparation du montage	65
3.2 Avant de fixer les supports de montage	68
3.3 Fixation des supports de montage	68
3.4 Montage	69
3.5 Connexion à la prise	70
4. Mode d'emploi	72
4.1 Poêles adaptées à l'induction	72
4.2 Protection du verre	72
4.3 Taille de la casserole	73
4.4 Fonctionnement	73
4.5 Activation et désactivation des zones de cuisson	73
4.6 Chaleur résiduelle	74
4.7 Protection contre la surchauffe	74
4.8 Verrouillage et déverrouillage du panneau de commande	75
4.9 Réglage de la minuterie	75
4.10 Conseils pour économiser l'énergie	76
5. Résolution des problèmes	76
6. Entretien et nettoyage	80
6.1 Salissures quotidiennes de la surface du verre (empreintes digitales, taches, aliments, taches non sucrées)	80
6.2 Contamination par les aliments sucrés	80
6.3 Salissures et éclaboussures sur le panneau de commande	81
7. Stockage	81
8. Élimination et recyclage	81
8.1 Élimination	81
8.2 Appareils électriques	82
9. Symboles	82
10. Déclaration de conformité CE	83
11. Clause de non-responsabilité	83

1. INTRODUCTION

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

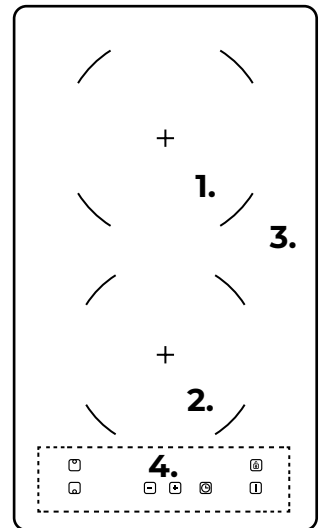
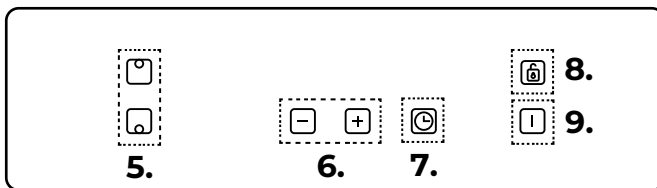
1.1 Utilisation prévue

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



1.3 Spécifications du produit

Dimensions de l'appareil	30 x 52 x 5,8 cm
Poids	5 kg
Couleur	Noir
Matériau	Verre céramique, métal galvanisé, cuivre et plastique
Minuterie	0 - 99 min
Plaques adaptées	Poêles à induction d'un diamètre de min. 8 à max. 20 cm
Longueur du cordon	1,5 m
Classe de sécurité	2
Type de prise	UE
Tension d'alimentation	220 - 240V ≈
Fréquence	50/60Hz
Puissance	Max. 3300W Petite zone de cuisson : 1500W Grande zone de cuisson : 1800W
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 le retrait de la casserole de la zone, lorsqu'il n'y a pas de casserole sur la plaque.

*Recommandé

1.4 Autres caractéristiques

- Verre céramique haute résistance.
- Indique la chaleur résiduelle.
- Avec sécurité enfant.

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 de cuisson à induction - Encastrable 30 cm - 2 zones - Modèle KB4049 - EAN 8721055561118

1.6 Accessoires inclus

- 1x Manuel d'utilisation
- 1x Bandes d'éponge
- 4x Suspension en acier inoxydable
- 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 de cuisson à induction», 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 s'il est 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. Ils peuvent représenter un danger pour l'utilisateur et endommager le produit.
- N'utilisez le produit qu'aux fins indiquées dans ce manuel.
- Ne pas démonter, réparer ou restaurer le produit. Cela pourrait endommager le produit. Pour votre propre sécurité, ces pièces ne doivent être remplacées que par du personnel de service autorisé. Confiez toujours le produit à un centre de service pour le faire réparer afin d'éviter tout dommage et toute blessure.

- Soyez conscient des risques et des conséquences liés à une mauvaise utilisation du produit. Une mauvaise utilisation du produit peut entraîner des blessures et endommager le produit.
- Avant la première utilisation, retirez tous les matériaux et autocollants d'emballage.
- L'extérieur du produit peut devenir chaud lorsqu'il est utilisé. Soyez donc vigilant lorsque vous touchez l'extérieur !
- Le produit ne peut être utilisé qu'à l'intérieur. Ne l'utilisez pas à l'extérieur. Cela pourrait endommager le produit.
- Le produit est conçu et destiné à un usage privé. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales.
- 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. Vous risqueriez de vous blesser.
- Conservez le produit dans son emballage d'origine, dans un endroit sec et propre. Veillez à ne pas endommager le cordon d'alimentation lorsque vous le pliez.
- Ne stockez pas de substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables à proximité ou à l'intérieur du produit.
- La plaque en vitrocéramique est très résistante mais n'est pas incassable. Si un objet tel qu'un pot à épices ou un objet pointu tombe dessus, il risque de se briser.
- Ne placez pas le produit trop près du bord d'une surface et veillez à ce qu'il ne bascule pas.

2.2 Personnes

- En cas de brûlure, faire immédiatement couler de l'eau tiède sur la partie du corps touchée. Ne vous arrêtez pas pour enlever vos vêtements et consultez rapidement un médecin.
- Ce produit peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, à condition qu'ils soient correctement surveillés et instruits sur 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 potentiels.
- Gardez le produit et le cordon d'alimentation 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.

- Le produit ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. L'utilisation du produit n'est autorisée qu'en présence d'un superviseur responsable de la sécurité de l'utilisateur.

2.3 Utilisation

- Ne pas couvrir le produit lorsqu'il est allumé. Ne placez jamais de coussins ou de couvertures sur ou contre l'appareil. Cela pourrait entraîner un risque d'incendie, un choc électrique, des blessures ou des dommages au produit.
- Certaines parties du produit deviennent chaudes. Ne nettoyez pas le produit lorsqu'il est encore chaud. Attendez que l'appareil ait refroidi avant de le nettoyer.
- N'utilisez que des casseroles dont le fond a le même diamètre que le produit lui-même. Un diamètre inférieur entraîne une perte d'énergie.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'eau ou de liquides inflammables.
- Le produit peut devenir très chaud pendant son utilisation. Par conséquent, placez le produit sur une plaque résistante à la chaleur pendant l'utilisation. Par exemple, ne le placez jamais sur une table ou une nappe en plastique ou sur un réfrigérateur.
- Placez toujours le produit sur une surface plane, stable et ininflammable.
- Ne touchez pas le produit pendant son utilisation, car il deviendra chaud.
- Ne pas chauffer les boîtes de conserve encore fermées. Cela pourrait créer une surpression qui ferait exploser les boîtes. Cela peut entraîner un risque d'incendie, des blessures ou des dommages au produit.
- La capacité de charge maximale du produit est de 20 kg. Cela pourrait endommager le produit ou provoquer des blessures.
- N'utilisez pas le produit à proximité d'objets ou de surfaces sensibles à la chaleur.

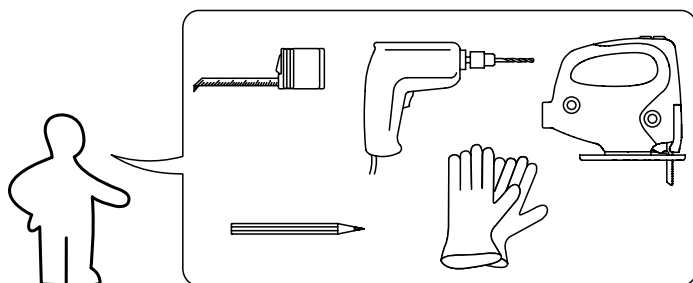
2.4 Équipement électrique

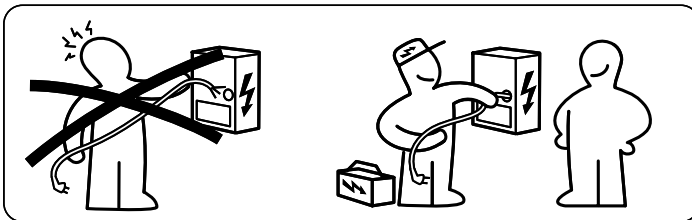
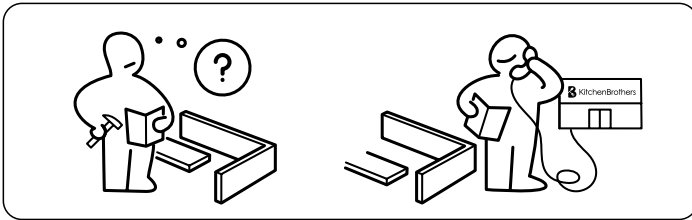
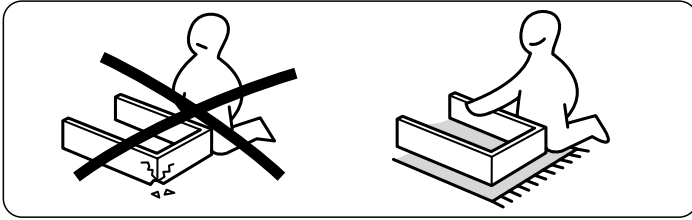
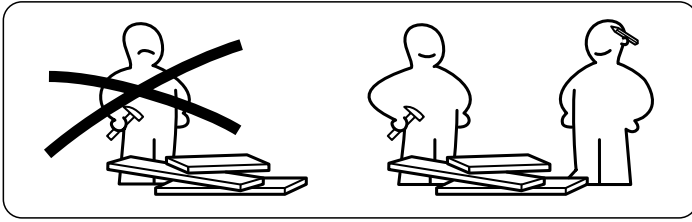
- En cas de panne de courant pendant l'utilisation, éteignez immédiatement l'appareil et débranchez-le.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, éteignez-le pour éviter tout choc électrique.
- Vérifiez régulièrement que le cordon d'alimentation et la fiche ne présentent pas de signes d'endommagement ou d'usure. Si c'est le cas, n'utilisez pas le produit et faites remplacer ou réparer le cordon d'alimentation et/ou la fiche par un personnel de service agréé.
- N'immergez pas le produit, le cordon d'alimentation ou la fiche 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 stockez 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 endommagé(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 de l'appareil 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), tordu(s) ou coincé(s).
- Ne déplacez pas le produit lorsqu'il est allumé. Éteignez toujours le produit avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- N'ouvrez jamais le boîtier du produit. Il n'y a pas d'éléments réparables par l'utilisateur à l'intérieur du produit. Si le boîtier du produit est retiré, il y a un risque d'électrocution mortelle.
- Assurez-vous de pouvoir accéder à la prise de courant à laquelle le produit est connecté.

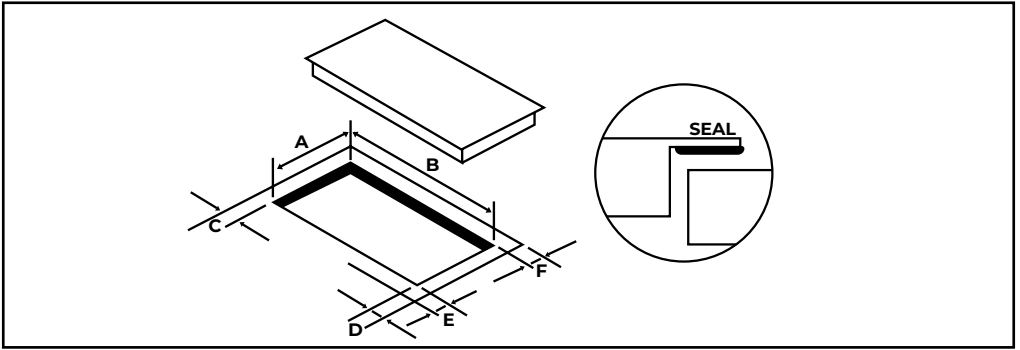
3. INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE



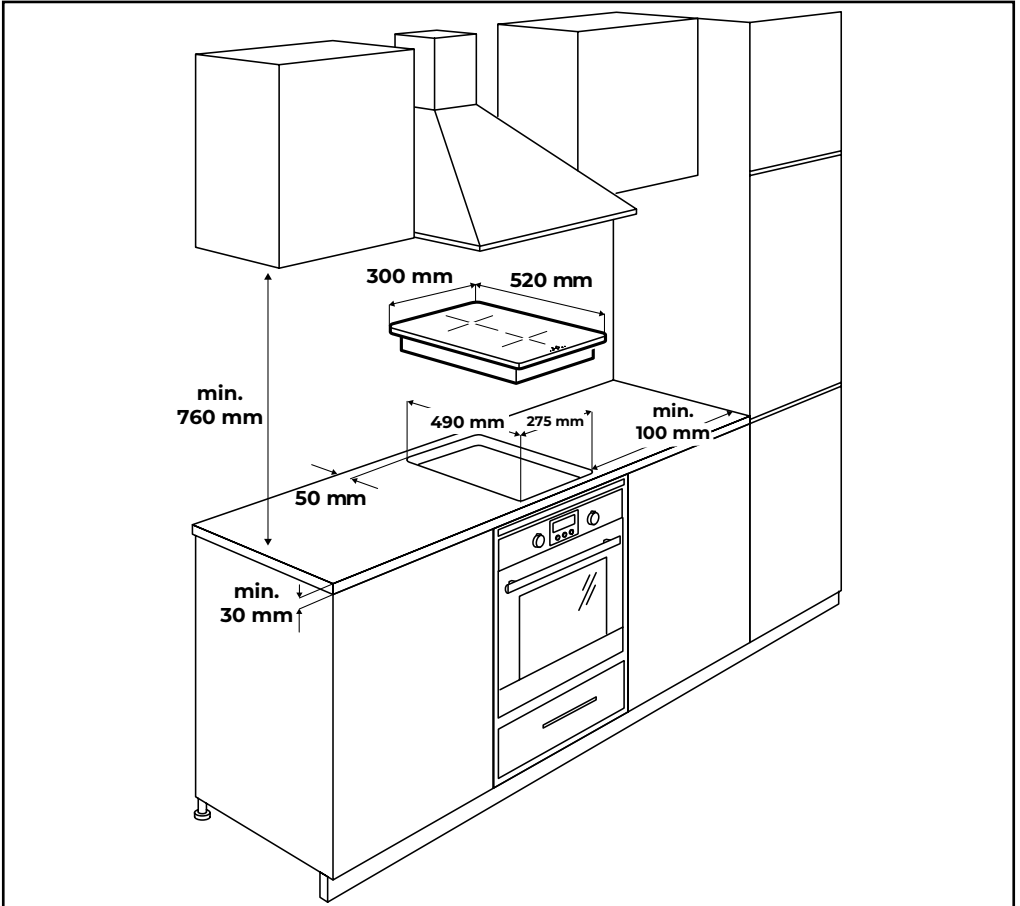


3.1 Préparation du montage

- Percez ou découpez un trou dans le plan de travail en vous basant sur les suggestions suivantes:
- Autour du trou, au moins 5 cm doivent rester 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.

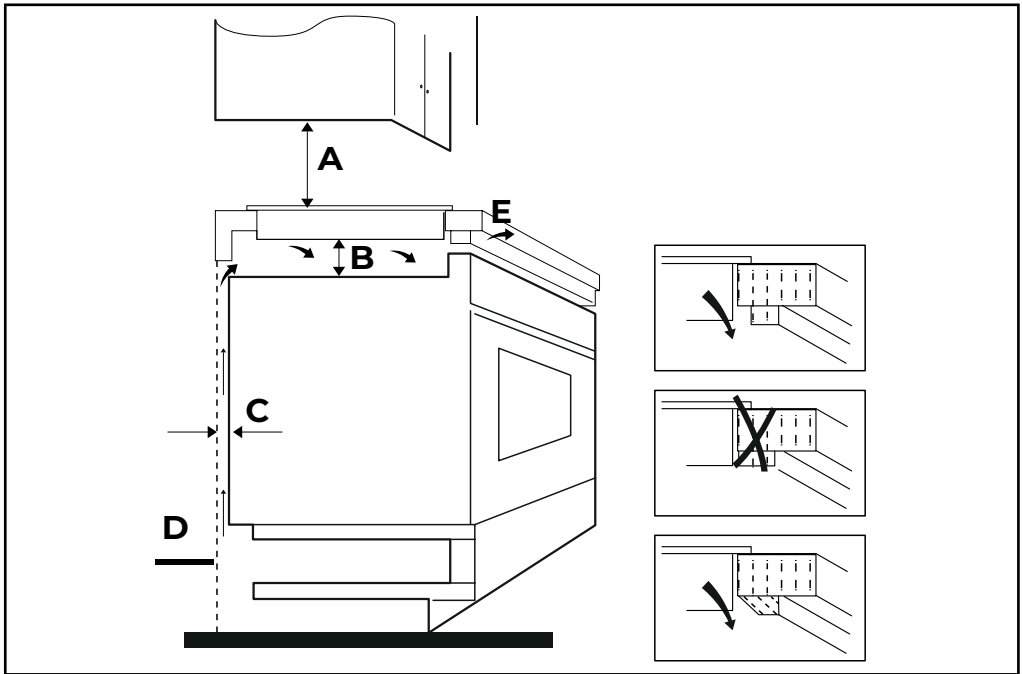


A	B	C	D	E	F
275 mm	490 mm	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm



i 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 plate 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.

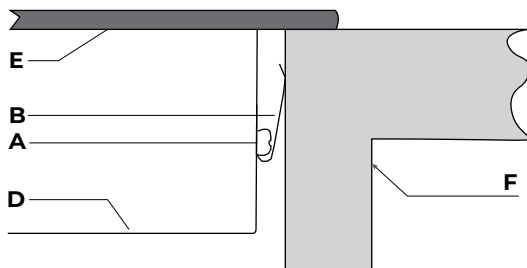
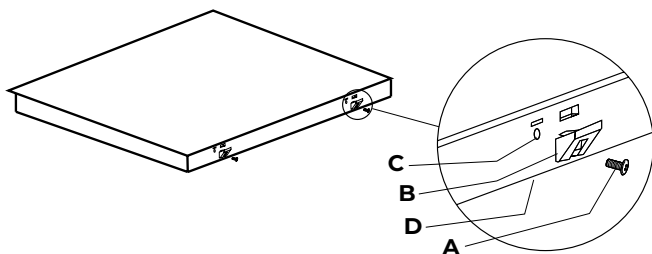
3.2 Avant de fixer les supports de montage

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.

3.3 Fixation des supports de montage

Pour monter le produit sur le comptoir, il faut d'abord installer les supports de montage. Pour ce faire, utilisez les vis fournies. N'utilisez pas d'autres vis, car elles pourraient endommager l'intérieur du produit.

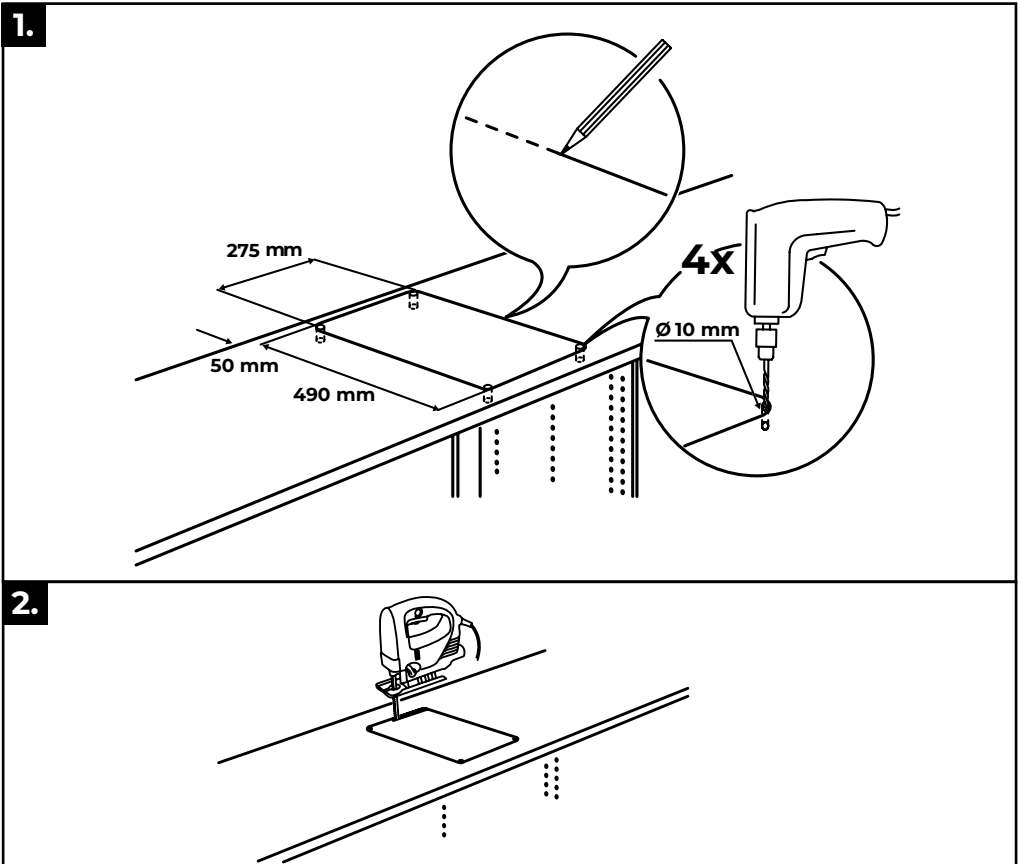
- A. Vis ST3 5x8
- B. Support de montage
- C. Trou de vis
- D. Fond
- E. Plaque de verre
- F. Comptoir

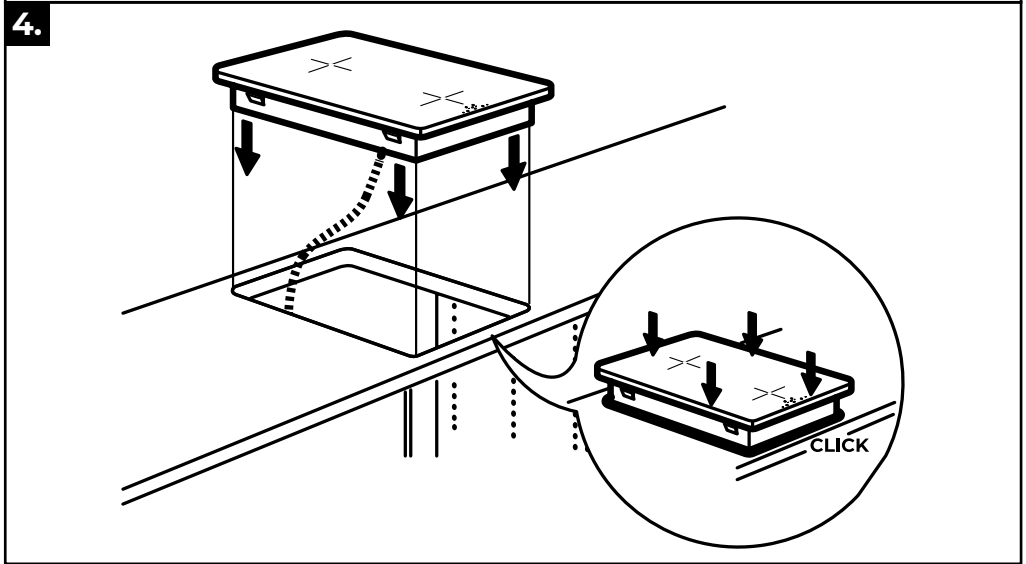
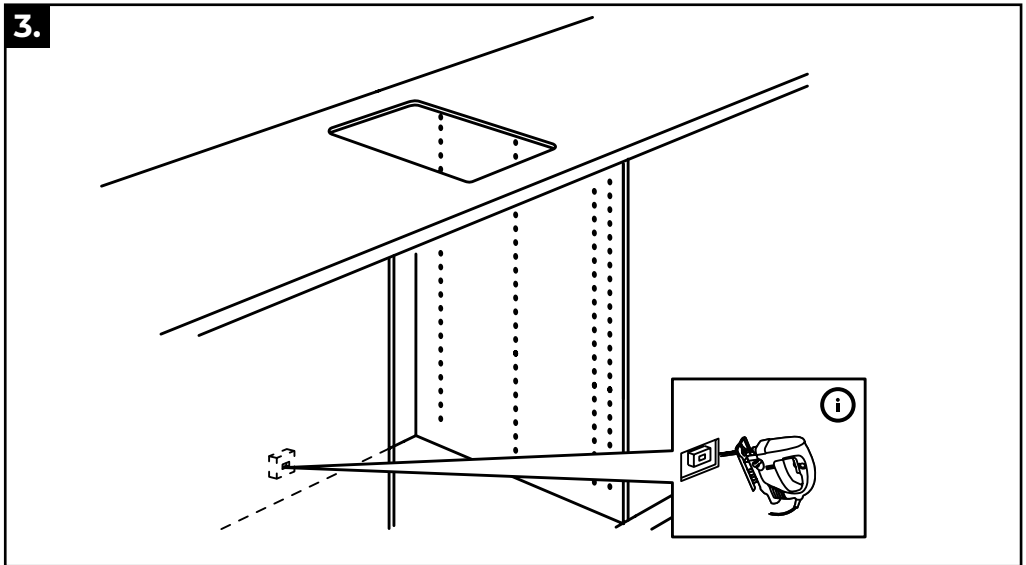


! ATTENTION!

- ◇ Le produit doit être installé par des électriciens compétents 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 afin d'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.

3.4 Montage



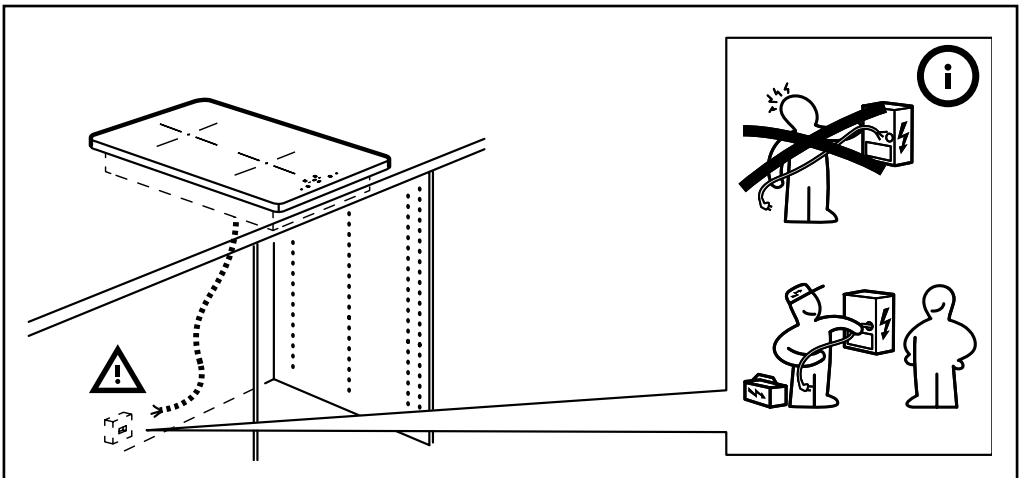


3.5 Connexion à la prise

Avant de brancher le produit sur la prise, 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.

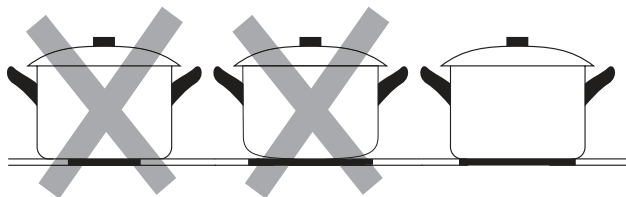
- Pour raccorder le produit à la prise murale, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dérivations, car ces dispositifs peuvent devenir chauds et provoquer un incendie.
- Le cordon d'alimentation du produit ne doit toucher aucune partie ou zone où il peut atteindre des températures élevées 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 non 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.



4. MODE D'EMPLOI

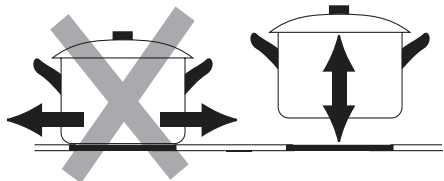
4.1 Poêles adaptées à l'induction

- N'utilisez que des casseroles d'un diamètre de 8 à 20 cm adaptées à l'induction. Vérifiez la présence du symbole d'induction sur l'emballage de la casserole ou sur la casserole elle-même.
- Vous pouvez vérifier si une casserole convient à l'induction en effectuant un test à l'aimant. Tenez un aimant près du fond de la casserole. Si la poêle est magnétique, elle convient à l'induction.
- Certaines casseroles ne sont pas entièrement magnétiques. Vérifiez si la casserole est détectée par le produit. Mettez de l'eau dans une casserole et allumez l'appareil. Si l'eau chauffe au bout de 3 minutes, la casserole convient à l'induction.
- N'utilisez pas de casseroles en acier inoxydable normal, en verre, en cuivre ou en aluminium.
- N'utilisez que des casseroles à fond plat. Vérifiez que le fond repose à plat sur le produit et qu'il est de la même taille que la zone de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles à bords irréguliers ou à fond incurvé.
- Placez toujours la casserole au centre de la zone de cuisson.
- Le fond de la casserole peut affecter la distribution de la chaleur et donc le résultat de la cuisson. Veillez à utiliser une casserole dont le fond est de bonne qualité.




4.2 Protection du verre

- Veillez à soulever le bac en l'éloignant du produit. Si vous faites glisser le bac, vous risquez de rayer le verre.
- Ne placez jamais une casserole vide sur la zone de cuisson allumée. Cela pourrait entraîner une surchauffe de la casserole et endommager le produit.
- N'utilisez pas de casseroles à fond très fin. Cela peut entraîner une surchauffe de la casserole.

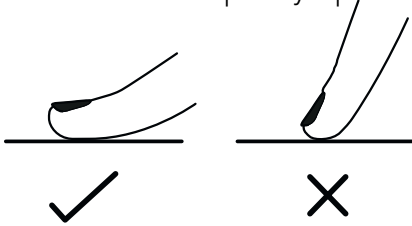


4.3 Taille de la casserole

- N'utilisez pas de casseroles d'un diamètre inférieur à celui recommandé. Le produit ne reconnaîtra pas la casserole et ne fonctionnera pas.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez des casseroles de même diamètre que les zones de cuisson.
- Si vous allumez l'appareil sans casserole, en utilisant une casserole qui n'est pas adaptée à l'induction, l'appareil ne fonctionnera pas. L'écran indique .

4.4 Fonctionnement

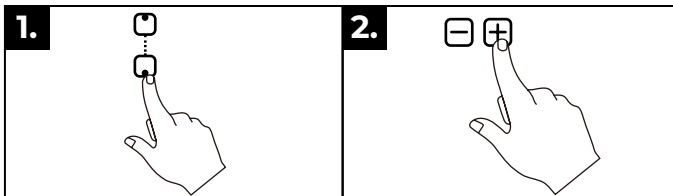
- Les boutons du produit réagissent au toucher. Aucune pression n'est nécessaire.
- Touchez les boutons avec l'ensemble de votre doigt, et pas seulement avec le bout.
- Lorsqu'un contact est détecté, un signal sonore retentit.
- Veillez à ce que les boutons soient toujours propres et secs.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas d'objets sur les boutons.



4.5 Activation et désactivation des zones de cuisson

Activation des zones de cuisson

1. Appuyez sur le bouton marche/arrêt et maintenez-le enfoncé pendant environ 3 secondes jusqu'à ce que le produit s'allume.
2. Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson souhaitée.
3. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée en touchant la case correspondante sur l'écran.
4. Sélectionnez le réglage de cuisson souhaité. Pour ce faire, appuyez sur la touche plus ou moins.



 **Remarque**

- ◇ La puissance d'une zone de cuisson peut être réglée à tout moment pendant la cuisson. Pour ce faire, sélectionnez la zone de cuisson souhaitée et réglez la puissance en appuyant sur la touche plus ou moins.
- ◇ Si l'écran clignote, cela peut signifier que la casserole n'est pas adaptée à l'induction, qu'elle est trop petite ou qu'elle n'a pas été placée correctement sur la zone de cuisson. Le produit ne fonctionne pas.

Désactivation des zones de cuisson

1. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée en touchant la case correspondante sur l'écran.
2. Mettez le réglage sur 0. Pour ce faire, appuyez sur la touche moins.
3. Éteignez l'ensemble du produit en appuyant sur la touche marche/arrêt pendant environ 3 secondes.

 **ATTENTION!**

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

4.6 Chaleur résiduelle

- ◇ Le symbole «H» indique la zone de cuisson dont la température est supérieure à 60°C.
- ◇ Ces indications disparaissent lorsque la surface a refroidi jusqu'à ce qu'elle atteigne une température sûre.

4.7 Protection contre la surchauffe**Protection contre la surchauffe**

- À l'intérieur du produit se trouve un capteur de température qui surveille en permanence la température de fonctionnement.
- Lorsque la température devient trop élevée et que le ventilateur intégré ne peut pas abaisser la température, le produit s'arrête automatiquement de fonctionner.

Arrêt automatique

- Le produit s'éteint automatiquement après 120 minutes d'inactivité.
- Lorsque la casserole est retirée, le produit s'arrête de chauffer après 30 secondes.

i Remarque

- ◇ Le produit est équipé d'un ventilateur pour maintenir une température stable.
- ◇ Lors de la mise en marche ou du réglage de la température, le ventilateur commence à tourner.
- ◇ Lorsque le produit est éteint, le ventilateur continue de tourner jusqu'à ce que le produit soit suffisamment froid. Le ventilateur s'arrête automatiquement.

4.8 Verrouillage et déverrouillage du panneau de commande

Vous pouvez verrouiller le panneau de commande pour éviter toute utilisation involontaire.

Verrouillage/verrouillage enfant

- Appuyez sur la touche de verrouillage. Un voyant s'allume sur la touche de verrouillage et «Lo» apparaît sur l'écran au-dessus de la minuterie. Le panneau de commande est maintenant verrouillé.
- Lorsque le panneau de commande est verrouillé, seule la touche de verrouillage réagit au toucher.



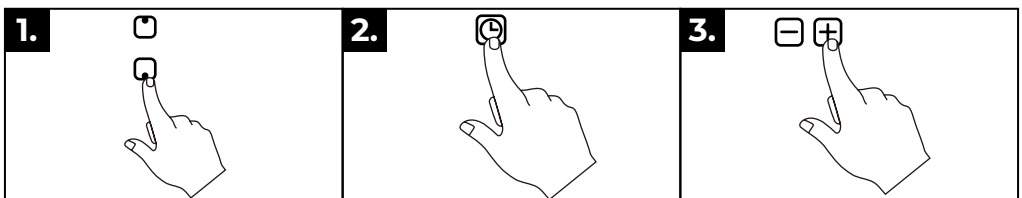
Déverrouiller

- Appuyez sur la touche de verrouillage et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que le voyant de verrouillage s'éteigne.
- Le panneau de commande est maintenant déverrouillé et peut être utilisé.

4.9 Réglage de la minuterie

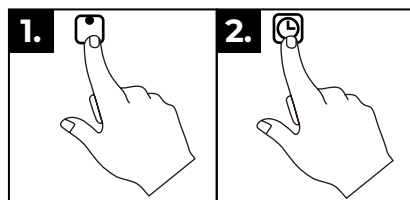
Activer

1. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée en touchant la case correspondante sur l'écran.
2. Appuyez sur l'icône de l'horloge. L'écran affiche '30'. La durée est réglée sur 30 minutes.
3. Sélectionnez la durée souhaitée à l'aide des touches plus et moins.
4. La durée de cuisson souhaitée est réglée. La minuterie commence à décompter. Lorsqu'il atteint 0 minute, le produit s'éteint automatiquement. Un voyant clignote à côté de la (des) zone(s) de cuisson pour laquelle (lesquelles) une minuterie a été réglée.



Éteindre

1. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée en touchant la case correspondante sur l'écran.
2. Appuyez sur l'icône de l'horloge.



i Remarque

- ◇ Pour modifier l'heure une fois la minuterie réglée, suivez à nouveau les étapes décrites dans la section «Mise en marche».

4.10 Conseils pour économiser l'énergie

- Réduisez la puissance lorsque les aliments sont en train de cuire.
- Utilisez un couvercle pour réduire le temps de cuisson et économiser de l'énergie.
- Réduisez la quantité de liquide ou de graisse pour raccourcir le temps de cuisson et économiser de l'énergie.
- Commencez la cuisson à puissance élevée. Réduisez la puissance lorsque les aliments ont chauffé.


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 l'utilisation.	Lorsque vous utilisez une table de cuisson monophasée, elle fait plus de bruit. Cela s'explique par le fait que l'appareil peut supporter une puissance moins constante. Par conséquent, l'appareil reçoit à chaque fois de brèves impulsions de puissance. Cela se traduit par une alternance de bourdonnements plus forts et plus faibles. La fonction d'amplification fait du bruit à chaque étape. Dans ce cas, le produit utilise la puissance maximale, ce qui se traduit par un son plus fort.	C'est normal.

<p>Le produit émet un bourdonnement.</p>	<p>En effet, les pièces métalliques du fond de la casserole sont constituées de plusieurs couches qui vibrent. C'est souvent le cas des poêles de moindre qualité dont le fond est collé. Ce phénomène varie d'une casserole à l'autre et s'atténue souvent après quelques minutes.</p>	<p>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>
<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 son 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 son lorsque vous utilisez simultanément deux zones de cuisson adjacentes à la température maximale. Ce bruit se produit également lorsque les casseroles vieillissent ou lorsqu'elles sont plus petites que le diamètre de la zone de cuisson.</p>	<p>C'est normal. Ce bruit disparaît ou s'atténue si vous réglez l'appareil 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 son de soufflement.</p>	<p>Le produit contient un ventilateur de refroidissement interne. En effet, la température à l'intérieur du produit ne doit pas être trop élevée. C'est pourquoi le produit est équipé d'un ventilateur. Celui-ci fait plus ou moins de bruit selon les réglages. Après avoir éteint l'appareil, 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 fait un bruit de tic-tac.</p>	<p>Il y a de l'humidité sous le fond de la casserole.</p>	<p>Bien essuyer 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 se mettre en marche.</p>
	<p>Vous utilisez une casserole périmée.</p>	<p>Utilisez des casseroles plus récentes adaptées à la cuisson par induction.</p>
	<p>La distance entre les casseroles sur les zones de cuisson est insuffisante.</p>	<p>Veillez à ce que chaque casserole soit 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 connecté à une prise de courant en état de marche.</p>	<p>Assurez-vous que le produit est correctement branché sur 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 touches tactiles du panneau de commande ne fonctionnent pas.	Le panneau de commande est verrouillé.	Déverrouillez le panneau de commande en suivant les instructions de la section "3.14.2 Déverrouillage du panneau de commande".
Les boutons tactiles du panneau de commande ne fonctionnent pas correctement.	Il y a de la saleté/du liquide sur les boutons tactiles ou vous utilisez le bout de votre doigt lorsque vous touchez.	Assurez-vous que la zone sur et autour du panneau de commande est propre et sèche. Utilisez toute la partie de votre doigt pour le toucher.
La surface de la plaque de 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 ne chauffe pas 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 de défaut E1 ou E2.	Protection contre la sous-tension (<85V) ou la surtension (>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 le produit 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 sur 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 produits de nettoyage abrasifs ou agressifs.

Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et propre et séchez-le soigneusement. 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.

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

1. Retirez la fiche de la prise.
2. Utilisez un produit de nettoyage pour table de cuisson à induction lorsque la surface est tiède (mais pas chaude !).
3. Nettoyez le produit avec un chiffon humide.
4. Remettez la fiche dans la prise.



ATTENTION!

- ◇ Lorsque vous coupez le courant, il n'y a pas d'indication de surface chaude, mais la zone de cuisson est encore 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 peut se tacher.

6.2 Contamination par les aliments sucrés

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

1. Débranchez le cordon d'alimentation.
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. Branchez la fiche dans la prise de courant.

 **ATTENTION!**

- ◇ Enlevez dès que possible les taches dues à des aliments fondants et sucrés. Si vous les laissez refroidir sur la plaque de verre, il peut être difficile de les 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 éclaboussures sur le panneau de commande

1. Débranchez le cordon d'alimentation.
2. Nettoyez la zone sur et autour du panneau de commande avec une éponge ou un chiffon propre et légèrement humide.
3. Séchez complètement la zone sur 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 sur 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 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 importantes 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).
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	Ce produit est conforme à toutes les exigences et réglementations de la directive 2011/65/EU, mieux connue sous le nom de directive RoHS (Restriction of Hazardous Substances). Cette directive contient des règles limitant l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.
	Exempt de bisphénol A (BPA).

	Symbole de recyclage : Ce manuel peut être recyclé. (Applicable uniquement en France)
	Symbole de recyclage : Séparez l'emballage et mettez-le dans la poubelle de tri. (Applicable uniquement en France)
	Symbole de recyclage : Ce produit peut être recyclé. (Applicable uniquement en France)
	Convient pour une utilisation à l'intérieur.
	Prise de classe de sécurité 2.
	Attention : surface chaude !
	Attention : surface chaude ! Danger électrique, risque d'électrocution !
	Courant alternatif (CA).
	Manipuler avec précaution.
	Protéger de l'humidité.
	Attention : fragile.
	Ne pas couper.
	Pas de protection contre l'eau.

10. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

CE Ce produit est conforme à toutes les exigences et 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	86
1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung	86
1.2 Produktübersicht	86
1.3 Produktspezifikationen	87
1.4 Andere Eigenschaften	87
1.5 Inhalt der Verpackung	87
1.6 Mitgeliefertes Zubehör	88
2. Sicherheit	88
2.1 Allgemein	88
2.2 Personen	89
2.3 Verwendung	90
2.4 Elektronik	90
3. MONTAGEANLEITUNG	91
3.1 Vorbereitung für die Montage	92
3.2 Vor dem Anbringen der Montagebügel	95
3.3 Befestigen der Montagebügel	95
3.4 Berg	96
3.5 Anschließen an die Steckdose	97
4. GEBRAUCHSANWEISUNG	99
4.1 Geeignete Pfannen für Induktion	99
4.2 Schutz des Glases	99
4.3 Größe der Pfanne	100
4.4 Operation	100
4.5 Ein- und Ausschalten von Kochzonen	100
4.6 Abwärme	101
4.7 Überhitzungsschutz	101
4.8 Verriegelung und Entriegelung des Bedienfelds	102
4.9 Einstellung des Timers	102
4.10 Tipps zum Energiesparen	103
5. Störungsbeseitigung	103
6. Wartung und Reinigung	107
6.1 Tägliche Verschmutzung der Glasoberfläche (Fingerabdrücke, Flecken, Lebensmittel, ungesüßte Flecken)	107
6.2 Verunreinigung durch zuckerhaltige Lebensmittel	107
6.3 Verschmutzungen und Verschüttungen auf dem Bedienfeld	108
7. Lagerung	108
8. Entsorgung und Recycling	108
8.1 Entsorgung	108
8.2 Elektrische Geräte	109
9. Symbole	109
10. CE-Konformitätserklärung	110
11. Haftungsausschluss	110

1. EINLEITUNG

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

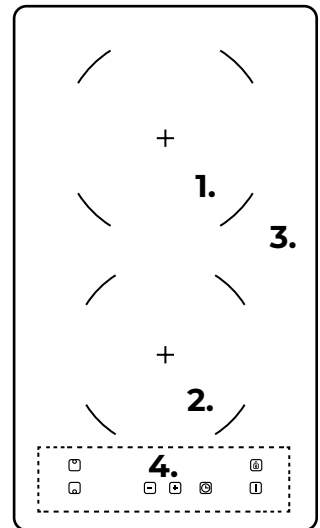
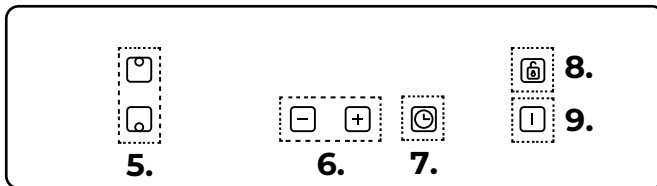
1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

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. Große Kochzone
2. Kleine Kochzone
3. Glasplatte
4. Bedienfeld
5. Drehknopf zur Auswahl der Kochzone
6. Einstellknopf Down/Up
7. Timer-Taste
8. Sperrtaste/Kindersicherung Bedienfeld
9. Ein/Aus-Taste



1.3 Produktspezifikationen

Abmessungen	30 x 52 x 5,8 cm
Gewicht	5 kg
Farbe	Schwarz
Werkstoff	Glaskeramik, verzinktes Metall, Kupfer und Kunststoff
Zeitschaltuhr	0 - 99 min
Geeignete Pfannen	Induktionspfannen mit einem Durchmesser von min. 8 bis max. 20 cm
Länge des Kabels	1,5 m
Sicherheitsklasse	2
Typ des Steckers	EU
Spannung	220 - 240V ≈
Frequenz	50/60Hz
Leistung	Max. 3300W Kleine Kochzone: 1500W Große Kochzone: 1800W
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 Zone genommen wurde, wenn sich keine Pfanne auf dem Teller befindet.

*Empfohlen

1.4 Andere Eigenschaften

- Hochfestes Keramikglas.
- Mit Restwärmeanzeige.
- Mit Kindersicherung.

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.

1.6 Mitgeliefertes Zubehör

- 1x Benutzerhandbuch
- 1x Schwammstreifen
- 4x Aufhänger aus rostfreiem Stahl
- 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 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 das Produkt in Gebrauch ist. Seien Sie also vorsichtig, wenn Sie die Außenseite berühren!
- Das Produkt ist nur für den Gebrauch in Innenräumen geeignet. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Dies kann zu einer Beschädigung des Produkts führen.
- Das Produkt ist für den privaten Gebrauch konzipiert und bestimmt. Verwenden Sie das Produkt nicht für gewerbliche Zwecke.
- 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 das Produkt in der Originalverpackung an einem trockenen und sauberen Ort auf. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht beschädigt wird, wenn Sie es zusammenlegen.
- Bewahren Sie keine explosiven Stoffe, wie z. B. Aerosole mit entflammbarem Treibmittel, in der Nähe oder im Inneren des Geräts auf.
- Die Glaskeramikplatte ist zwar sehr stabil, aber nicht unzerbrechlich. Wenn etwas wie ein Gewürzglas oder ein spitzer Gegenstand darauf fällt, kann es zu einem Bruch kommen.
- Stellen Sie das Gerät nicht zu nahe an den Rand einer Fläche und achten Sie darauf, dass es nicht umkippt.

2.2 Personen

- Bei Verbrennungen sofort lauwarmes Wasser über die betroffene Körperstelle laufen lassen. Nicht aufhören, die Kleidung zu entfernen und schnell einen Arzt aufsuchen.
- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, sofern sie ordnungsgemäß beaufsichtigt und in die sichere Verwendung des Produkts eingewiesen werden und die möglichen Gefahren verstehen. Die Reinigung und Wartung des Produkts sollte 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.
- Das Gerät sollte nicht von Kindern unter 8 Jahren verwendet werden. Das Gerät darf nur in Anwesenheit einer Aufsichtsperson benutzt werden, die für die Sicherheit des Benutzers verantwortlich ist.

2.3 Verwendung

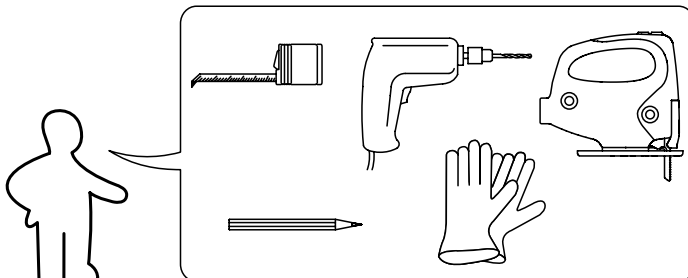
- Decken Sie das Gerät nicht ab, wenn es eingeschaltet ist. Legen Sie niemals Kissen oder Decken auf oder gegen das Gerät. Dies kann zu Brandgefahr, Stromschlag, Verletzungen oder Schäden am Gerät führen.
- Teile des Geräts werden heiß. Reinigen Sie das Gerät nicht, solange es noch heiß ist. Warten Sie, bis sich das Gerät abgekühlt hat, bevor Sie es reinigen.
- Verwenden Sie nur Pfannen mit einem Boden, der den gleichen Durchmesser wie das Gerät selbst hat. Ein kleinerer Durchmesser führt zu Energieverlusten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser oder brennbaren Flüssigkeiten.
- Das Gerät kann während des Gebrauchs sehr heiß werden. Stellen Sie das Produkt daher während des Gebrauchs auf eine hitzebeständige Platte. Stellen Sie es zum Beispiel niemals auf einen Plastiktisch, eine Plastiktischdecke oder auf einen Kühlschrank.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine flache, stabile und nicht brennbare Oberfläche.
- Berühren Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht, da es heiß wird.
- Erhitzen Sie keine Dosen auf dem Produkt, die noch geschlossen sind. Dadurch kann ein Überdruck entstehen, der die Dosen zur Explosion bringt. Dies kann zu Brandgefahr, Verletzungen oder Schäden am Produkt führen.
- Die maximale Tragfähigkeit des Geräts beträgt 20 kg, überschreiten Sie diese Grenze nicht. Dies kann zu einer Beschädigung des Produkts oder zu Verletzungen führen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von hitzeempfindlichen Gegenständen oder Oberflächen.

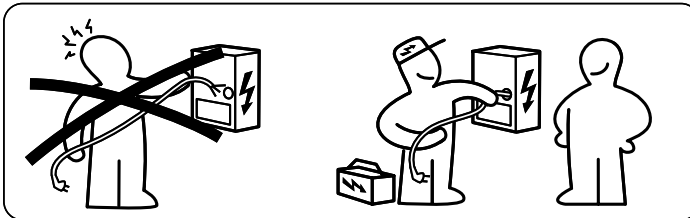
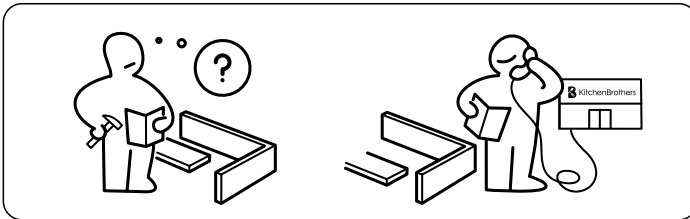
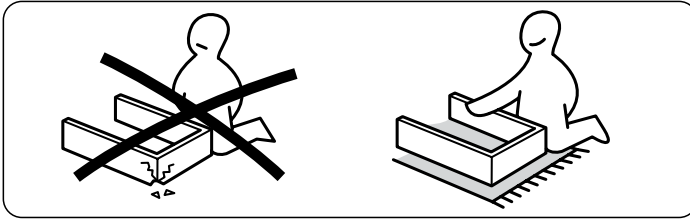
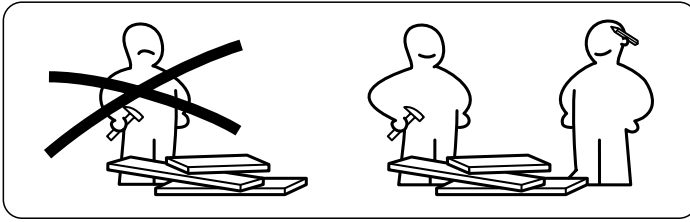
2.4 Elektronik

- Wenn der Strom während des Gebrauchs ausfällt, schalten Sie das Gerät 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 Stecker 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 Stecker 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 einen Brand oder elektrischen Schlag verursachen.
- Wenn schwarzer Rauch aus dem Gerät austritt, 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.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es eingeschaltet ist. Schalten Sie das Gerät immer aus, bevor Sie es bewegen oder reinigen.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts. Im Inneren des Geräts befinden sich keine vom Benutzer zu wartende Elemente. Wenn das Gehäuse des Geräts entfernt wird, besteht die Gefahr eines tödlichen Stromschlags.
- Stellen Sie sicher, dass Sie die Steckdose erreichen können, an die das Gerät angeschlossen ist.

3. MONTAGEANLEITUNG

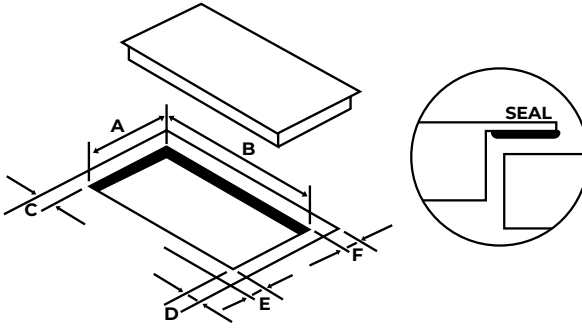




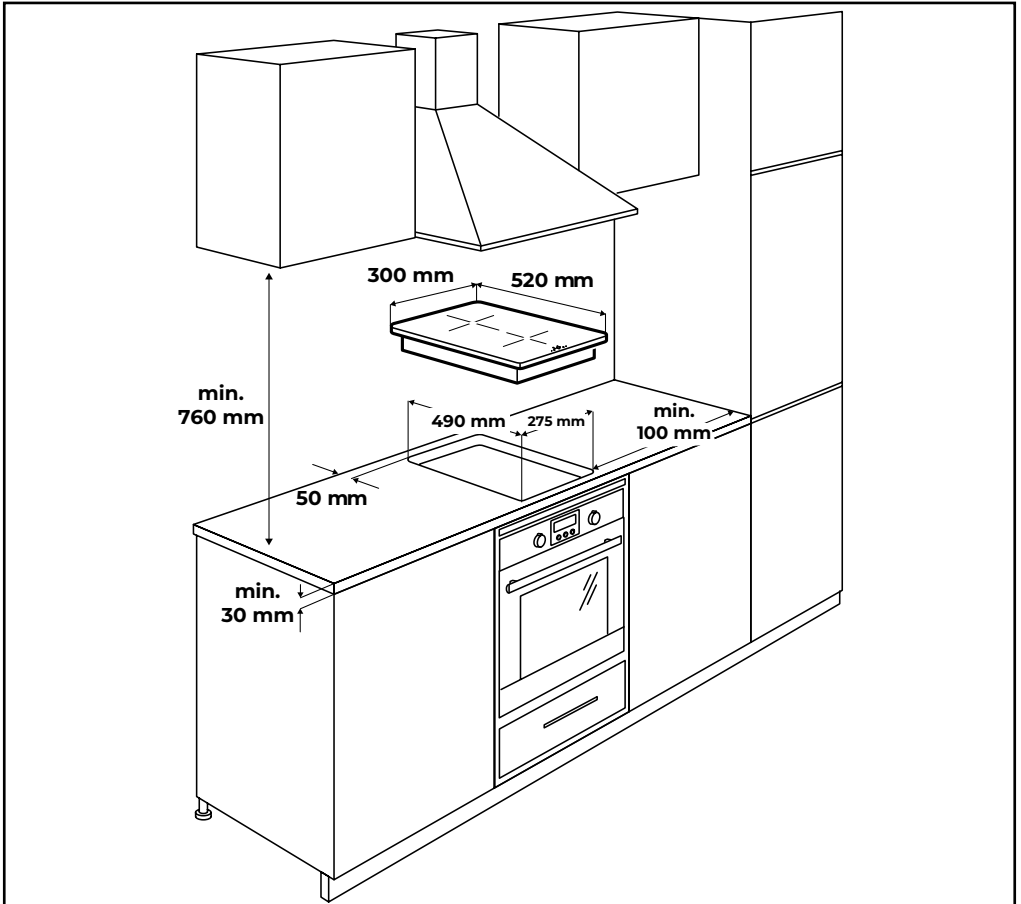
3.1 Vorbereitung für die Montage

Bohren oder schneiden 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.

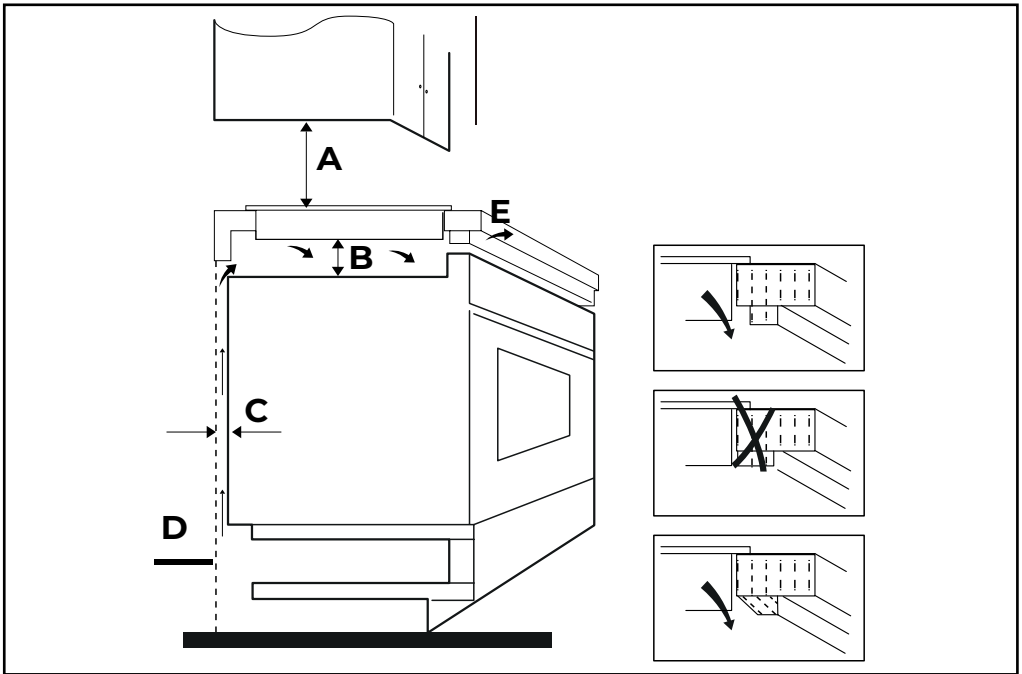


A	B	C	D	E	F
275 mm	490 mm	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm



i Hinweis

◇ 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.

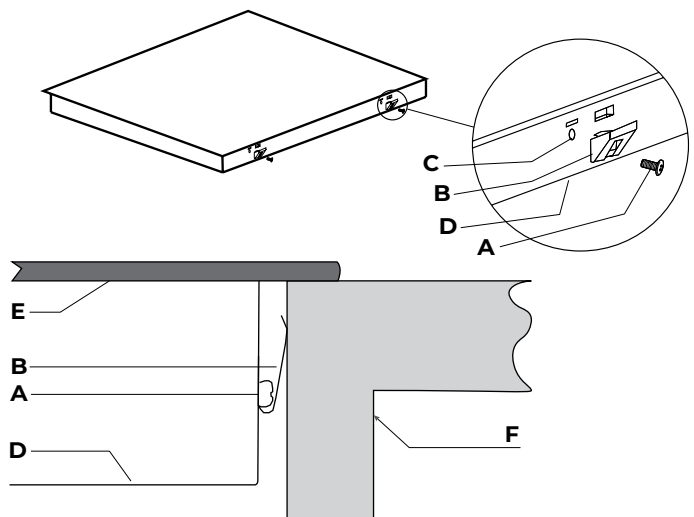
3.2 Vor dem Anbringen der Montagebügel

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

3.3 Befestigen der Montagebügel

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

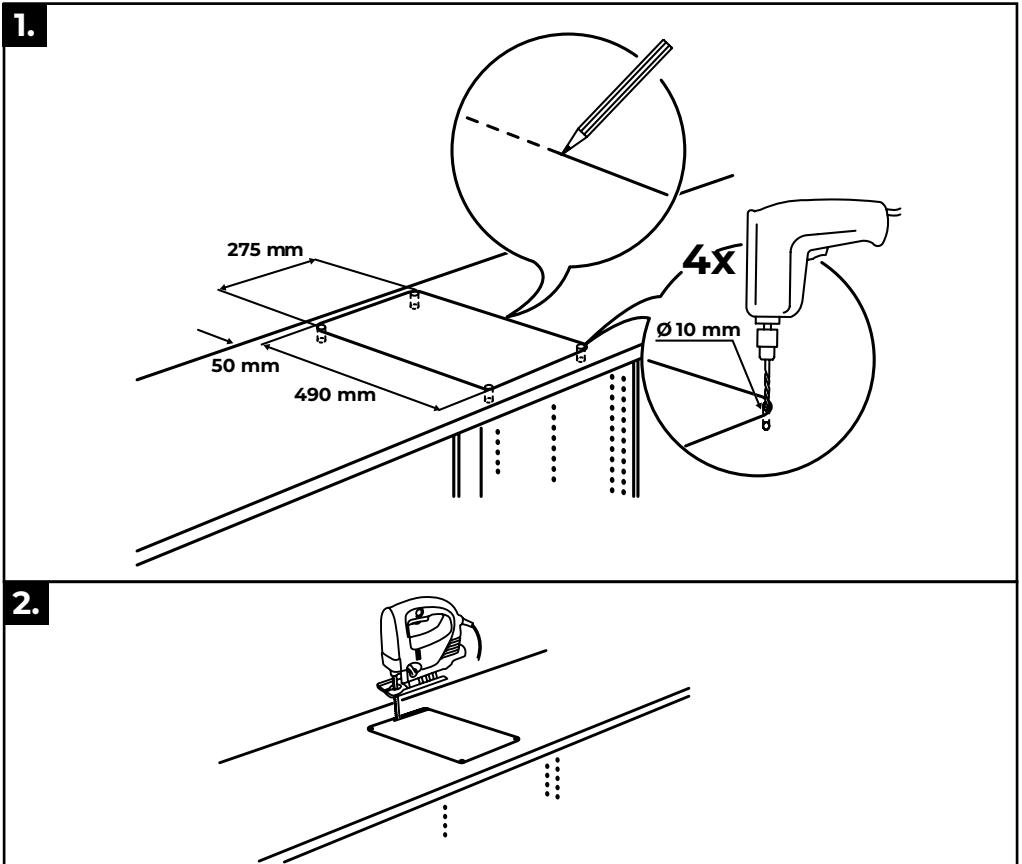
- A. Schraube ST3 5x8
- B. Montagewinkel
- C. Schraubenloch
- D. Unterseite
- E. Glasplatte
- F. Arbeitsplatte



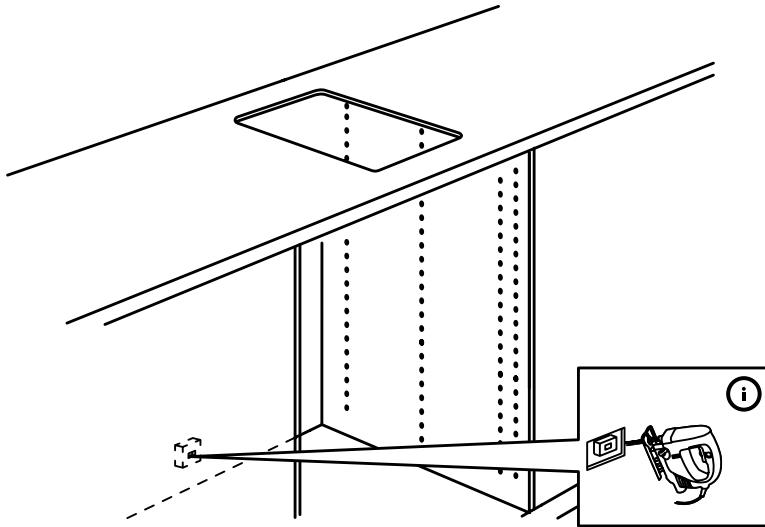
 **VORSICHT!**

- ◇ Das Produkt muss von kompetenten 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.

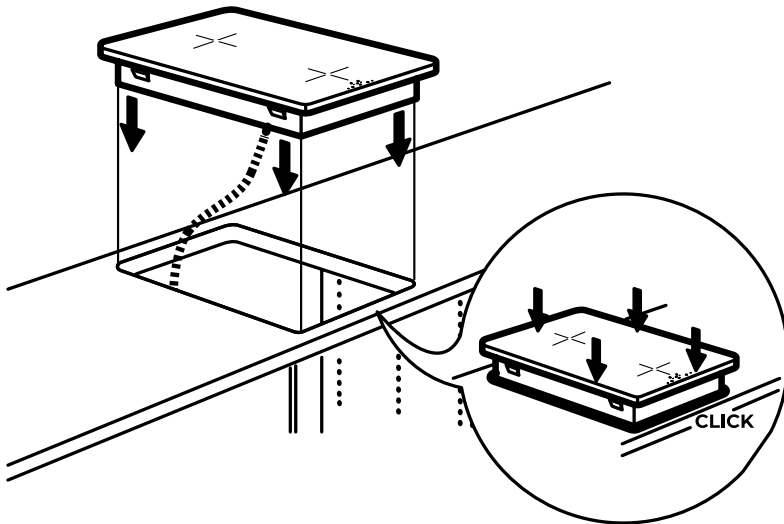
3.4 Berg



3.



4.

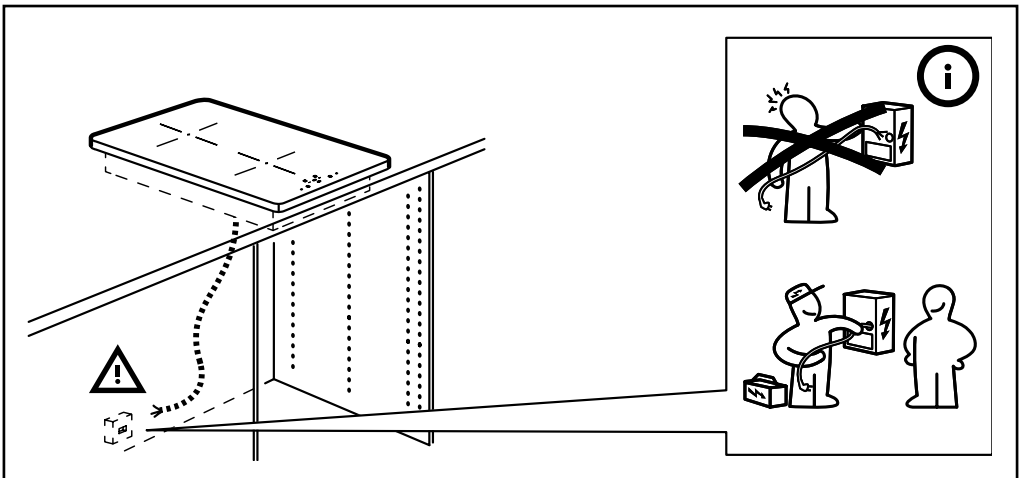


3.5 Anschließen an die Steckdose

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

- Die Steckdose, an die das Produkt angeschlossen wird, muss für die vom Produkt verbrauchte Leistung geeignet sein.
- Die Spannung muss mit den in dieser Anleitung beschriebenen Merkmalen übereinstimmen.

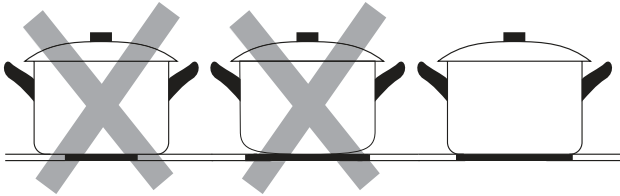
- Verwenden Sie für den Anschluss des Geräts an die Steckdose keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigungen, da diese Geräte heiß werden und einen Brand verursachen können.
- Das Netzkabel des Produkts darf keine Teile oder Bereiche berühren, in denen es hohe Temperaturen erreichen kann, und muss so 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.



4. GEBRAUCHSANWEISUNG

4.1 Geeignete Pfannen für Induktion

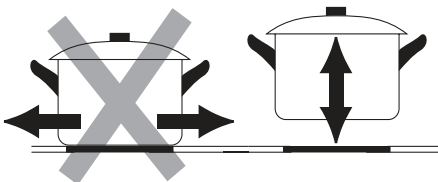
- Verwenden Sie nur Pfannen mit einem Durchmesser von 8 bis 20 cm, die für Induktion geeignet sind. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung der Pfanne oder auf der Pfanne selbst.
- Ob eine Pfanne für die Induktion geeignet ist, können Sie mit einem Magnettest überprüfen. Halten Sie einen Magneten an den Boden der Pfanne. Wenn die Pfanne magnetisch ist, ist sie für die Induktion geeignet.
- Manche Pfannen sind nicht vollständig magnetisch. Prüfen Sie, ob die Pfanne von dem Produkt erkannt wird. Geben Sie etwas Wasser in eine Pfanne und schalten Sie das Gerät ein. Wenn sich das Wasser nach 3 Minuten erwärmt, ist die Pfanne für Induktion geeignet.
- Verwenden Sie keine Pfannen aus normalem rostfreiem Stahl, Glas, Kupfer oder Aluminium.
- Verwenden Sie nur Pfannen mit einem flachen Boden. Vergewissern Sie sich, dass der Boden flach auf dem Produkt aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat.
- Verwenden Sie keine Pfannen mit ausgefranstem Rändern oder einem gewölbten Boden.



- Stellen Sie die Pfanne immer in die Mitte der Kochzone.
- Der Boden der Pfanne kann die Wärmeverteilung und damit das Kochergebnis beeinflussen. Achten Sie darauf, dass Sie eine Pfanne mit einem hochwertigen Boden verwenden.

4.2 Schutz des Glases

- Achten Sie darauf, dass Sie die Schale vom Produkt wegheben. Das Verschieben der Schale kann das Glas zerkratzen.



- Stellen Sie niemals eine leere Pfanne auf die eingeschaltete Kochzone. Dies kann zu einer Überhitzung der Pfanne führen und das Produkt beschädigen.
- Verwenden Sie keine Pfannen mit sehr dünnen Böden. Dies kann zu einer Überhitzung der Pfanne führen.

4.3 Größe der Pfanne

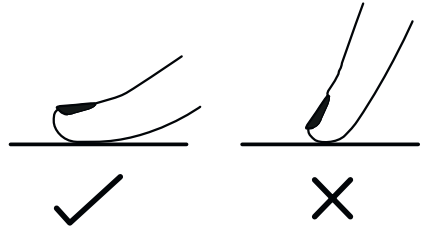
Verwenden Sie keine Pfannen, die kleiner als der empfohlene Durchmesser sind. Das Produkt wird die Pfanne nicht erkennen und nicht funktionieren.

Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie Pfannen mit demselben Durchmesser wie die Kochzonen verwenden.

Wenn Sie das Gerät ohne Pfanne einschalten und eine Pfanne verwenden, die nicht für Induktion geeignet ist, funktioniert das Gerät nicht. Das Display zeigt  an.

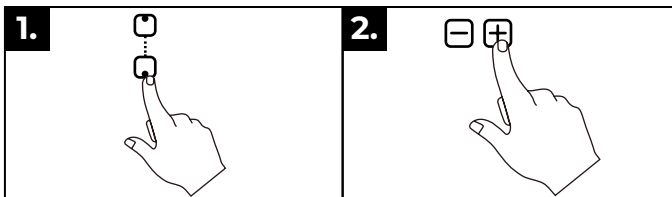
4.4 Operation

- Die Tasten des Produkts reagieren auf Berührung. Es ist kein Druck erforderlich.
- Berühren Sie die Tasten mit Ihrer ganzen Fingerspitze, nicht nur mit der Spitze.
- Wenn eine Berührung erkannt wird, ertönt ein Piepton.
- Achten Sie darauf, dass die Tasten immer sauber und trocken sind.
- Achten Sie darauf, dass sich keine Gegenstände auf den Tasten befinden.



4.5 Ein- und Ausschalten von Kochzonen

1. Einschalten der Kochstellen
2. Halten Sie die Ein/Aus-Taste etwa 3 Sekunden lang gedrückt, bis sich das Gerät einschaltet.
3. Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die gewünschte Kochzone.
4. Wählen Sie die gewünschte Kochzone, indem Sie das entsprechende Feld auf dem Display berühren.
5. Wählen Sie die gewünschte Gareinstellung. Berühren Sie dazu die Plus- oder Minustaste.



Hinweis

- ◇ Die Leistung einer Kochzone kann jederzeit während des Kochens angepasst werden. Wählen Sie dazu die gewünschte Kochzone und stellen Sie die Leistung durch Berühren der Plus- oder Minustaste ein.
- ◇ Wenn die Anzeige blinkt, kann dies bedeuten, dass das Kochgeschirr nicht für Induktion geeignet ist, das Kochgeschirr zu klein ist oder nicht richtig auf der Kochzone platziert wurde. Das Gerät ist derzeit nicht in Betrieb.

Ausschalten von Kochzonen

1. Wählen Sie die gewünschte Kochzone, indem Sie das entsprechende Feld auf dem Display berühren.
2. Setzen Sie die Einstellung auf 0. Dies kann durch Berühren der Minustaste erfolgen.
3. Schalten Sie das gesamte Gerät aus, indem Sie die Ein-/Ausschalttaste etwa 3 Sekunden lang gedrückt halten.

VORSICHT!

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

4.6 Abwärme

- Das Symbol „H“ zeigt an, welche Kochzone eine Temperatur von über 60°C hat.
- Diese Anzeigen verschwinden, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist.

4.7 Überhitzungsschutz

Überhitzungsschutz

- Im Inneren des Geräts befindet sich ein Temperatursensor, der die Betriebstemperatur ständig überwacht.
- Wenn die Temperatur zu hoch wird und das eingebaute Gebläse die Temperatur nicht senken kann, schaltet das Gerät automatisch ab.

Automatische Abschaltung

- Das Gerät schaltet sich nach 120 Minuten Inaktivität automatisch ab.
- Wenn die Pfanne entfernt wird, hört das Gerät nach 30 Sekunden auf zu heizen.


 **Hinweis**

- ◇ Das Gerät ist mit einem Gebläse ausgestattet, das die Temperatur konstant hält.
- ◇ Wenn Sie das Gerät einschalten oder die Temperatur einstellen, beginnt sich der Ventilator zu drehen.
- ◇ Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, dreht sich das Gebläse weiter, bis das Gerät ausreichend abgekühlt ist. Das Gebläse schaltet sich automatisch ab.

4.8 Verriegelung und Entriegelung des Bedienfelds

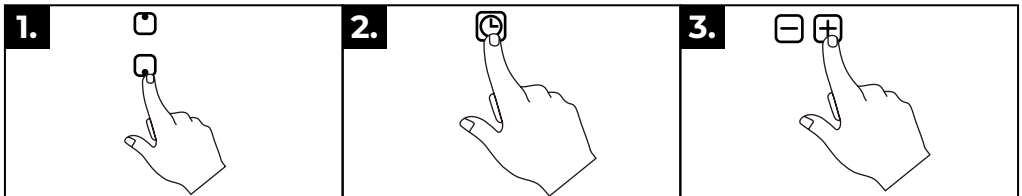
Sie können das Bedienfeld sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung zu verhindern.

Sperre/Kindersicherung

- Berühren Sie die Sperrtaste . An der Verriegelungstaste leuchtet ein Lämpchen auf und in der Anzeige über dem Timer erscheint „Lo“. Das Bedienfeld ist nun verriegelt. 
- Wenn das Bedienfeld gesperrt ist, reagiert nur die Sperrtaste auf Berührung.
- freischalten
- Halten Sie die Verriegelungstaste gedrückt, bis die Verriegelungsleuchte erlischt.
- Das Bedienfeld ist nun entriegelt und kann verwendet werden.

4.9 Einstellung des Timers

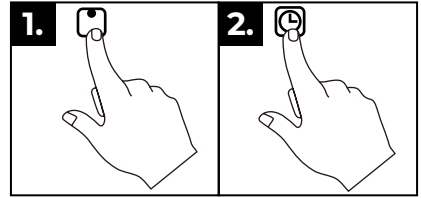
Einschalten.



1. Wählen Sie die gewünschte Kochzone, indem Sie das entsprechende Feld auf dem Display berühren.
2. Drücken Sie das Uhrensymbol. Auf dem Display erscheint „30“. Die Zeit ist auf 30 Minuten eingestellt.
3. Wählen Sie mit den Plus- und Minustasten die gewünschte Zeit.
4. Die gewünschte Garzeit ist eingestellt. Der Timer beginnt herunterzuzählen. Wenn 0 Minuten erreicht sind, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Eine Leuchte blinkt neben der/den Kochzone(n), für die ein Timer eingestellt wurde.

Ausschalten

1. Wählen Sie die gewünschte Kochzone, indem Sie das entsprechende Feld auf dem Display berühren.
2. Drücken Sie auf das Uhrensymbol.



i Hinweis

- ◇ Um die Zeit zu ändern, nachdem der Timer eingestellt wurde, befolgen Sie erneut die unter „Einschalten“ beschriebenen Schritte.

4.10 Tipps zum Energiesparen

- Schalten Sie den Strom ab, wenn das Essen gar ist.
- Verwenden Sie einen Deckel, um die Garzeit zu verkürzen und Energie zu sparen.
- Reduzieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Garzeit zu verkürzen und Energie zu sparen.
- Beginnen Sie den Garvorgang mit hoher Leistung. Verringern Sie die Leistung, wenn das Gargut heiß geworden 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 Produkt macht während des Gebrauchs 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 können dies an einem Wechsel von lauterem und leiserem Brummen hören. Die Boost-Funktion macht in jeder Stufe Geräusche. Hier verwendet das Produkt die maximale Leistung, so dass Sie einen lauterem Ton hören.	Das ist normal.

<p>Das Produkt macht ein brummendes Geräusch.</p>	<p>Das liegt daran, dass die Metallteile im Boden der Pfanne aus mehreren Schichten bestehen, die vibrieren. Dies ist häufig bei minderwertigen Pfannen mit verklebten Böden der Fall. Es ist von Pfanne zu Pfanne unterschiedlich und lässt oft nach ein paar Minuten nach.</p>	<p>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.</p>
<p>Das Produkt macht ein surrendes Geräusch</p>	<p>Sie können das Geräusch des Magnetfelds zwischen dem Boden der Pfanne und dem Produkt hören. Die Induktionsströme im Produkt verursachen Vibrationen im Boden der Pfanne.</p>	<p>Das ist normal. Das Geräusch verschwindet, wenn Sie die Pfanne aus der Kochzone nehmen.</p>
<p>Das Produkt macht ein knisterndes Geräusch.</p>	<p>Dieses Geräusch tritt auf, wenn 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 Produkt macht ein pfeifendes Geräusch.</p>	<p>Dieses Geräusch tritt auf, wenn die Pfannen aus verschiedenen Materialschichten bestehen. Dieses Geräusch ist auch zu hören, wenn 2 nebeneinander liegende Kochzonen gleichzeitig bei maximaler Temperatur benutzt werden. Dieses Geräusch tritt auch auf, wenn die Pfannen älter werden oder wenn die Pfanne kleiner ist als der Durchmesser der Kochzone.</p>	<p>Das 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 Produkt macht ein pustendes Geräusch.</p>	<p>Das Produkt enthält einen internen Lüfter. Der Grund dafür ist, 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>Das ist normal.</p>
<p>Das Gerät macht ein tickendes Geräusch.</p>	<p>Unter dem Boden des Topfes befindet sich Feuchtigkeit.</p>	<p>Trocknen Sie den Boden der Pfanne gut ab.</p>
	<p>Sie verwenden das Gerät mit einer niedrigen Leistungsstufe.</p>	<p>Das ist normal. Sie können hören, wie die Elektronik schaltet.</p>
	<p>Sie verwenden ein veraltetes Kochgeschirr.</p>	<p>Verwenden Sie neuere Pfannen, die für das Induktionskochen geeignet sind.</p>
	<p>Der Abstand zwischen den Pfannen auf den Kochzonen ist nicht ausreichend.</p>	<p>Vergewissern Sie sich, dass jede Pfanne in der Mitte der Kochzone platziert ist.</p>
<p>Das Gerät lässt sich nicht einschalten.</p>	<p>Das Gerät ist nicht korrekt an eine funktionierende Steckdose angeschlossen.</p>	<p>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.</p>
<p>Die Berührungstasten auf dem Bedienfeld funktionieren nicht.</p>	<p>Das Bedienfeld ist gesperrt.</p>	<p>Entriegeln Sie das Bedienfeld, indem Sie die Anweisungen unter "3.14.2 Entriegeln des Bedienfelds" befolgen.</p>

Die Berührungstasten auf dem Bedienfeld funktionieren nicht richtig.	Auf den Berührungstasten befindet sich Schmutz/ Flüssigkeit, oder Sie verwenden beim Berühren die Fingerspitze.	Stellen Sie sicher, dass der Bereich auf und um das Bedienfeld sauber und trocken ist. Verwenden Sie zum Berühren den ganzen Teil Ihrer Fingerspitze.
Die Oberfläche der Glasplatte 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 wird nicht heiß und das Display zeigt <u>U</u> .	Die Pfanne ist nicht induktionsgeeignet, 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 erfasst zu werden, und stellen Sie sie in die Mitte der Kochzone.
Das Display zeigt den Fehlercode E1 oder E2 an.	Schutz gegen Unterspannung (<85V) oder Überspannung (>285V).	Wenn die Spannung an der Steckdose niedriger oder höher als angegeben ist, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
Auf dem Display erscheint der Fehlercode E3.	Fehler im Temperatursensor der Induktionsspule.	Bitte kontaktieren Sie unseren Kundendienst.
Das Display zeigt den Fehlercode E4 an.	Fehler im IGBT-Temperatursensor.	Bitte kontaktieren Sie 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 Lüfter nicht blockiert sind.
Auf dem Display erscheint der Fehlercode ER.	Interner Fehler in den Steuerkreisen.	Bitte kontaktieren Sie unseren Kundendienst.

Das Display zeigt den Fehlercode R an.	Auf den Tasten des Bedienfelds befindet sich viel Flüssigkeit.	Stellen Sie sicher, dass der Bereich auf und um das Bedienfeld sauber und trocken ist.
--	--	--

6. WARTUNG UND REINIGUNG

Reinigen Sie das Produkt mit einem feuchten, sauberen Tuch und trocknen Sie es gut ab. Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel.

Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten, sauberen Tuch und trocknen Sie es gründlich ab. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder andere Scheuermittel, um die Oberfläche des Geräts 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. Reinigen Sie das Produkt mit einem feuchten Tuch.
4. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



VORSICHT!

- ◇ Wenn Sie die Stromzufuhr unterbrechen, wird keine heiße Oberfläche angezeigt, 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.
- ◇ Hinterlassen Sie niemals Rückstände auf der Glasplatte, das Glas kann Flecken bekommen.

6.2 Verunreinigung durch zuckerhaltige Lebensmittel

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

1. Ziehen Sie den Netzstecker.
2. Halten Sie den Schaber in einem Winkel von 30° und kratzen Sie den Schmutz an einer kühlen Stelle der Glasplatte ab.
3. Wischen Sie den Schmutz mit einem Küchenhandtuch oder Papiertuch auf.
4. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

 **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 eines 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.
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 den Netzstecker 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 wieder anschließen.

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.
	Ein Hinweis enthält zusätzliche Informationen, die für die Verwendung des Produkts wichtig 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).
LVD	Dieses Produkt entspricht der Richtlinie 2014/35/EC (LVD - Low Voltage Directive) hinsichtlich des Niederspannungsschutzes.
	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.
	Frei von Bisphenol A (BPA).

	Für den Innenbereich geeignet.
	Stecker der Sicherheitsklasse 2.
	Achtung: heiße Oberfläche!
	Warnung! Elektrische Gefahr, Risiko eines Stromschlags!
	Wechselstrom (AC).
	Vorsichtig handhaben.
	Vor Feuchtigkeit schützen.
	Achtung: zerbrechlich.
	Nicht schneiden.
	Kein Schutz gegen Wasser.

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	113
1.1 Uso previsto	113
1.2 Resumen del producto	113
1.3 Especificaciones del producto	114
1.4 Otras características	114
1.5 Contenido del paquete	114
1.6 Accesorios incluidos	115
2. Seguridad	115
2.1 General	115
2.2 Personas	116
2.3 Utilice	117
2.4 Electricidad	117
3. Instrucciones de montaje	118
3.1 Preparación para el montaje	119
3.2 Antes de fijar los soportes de montaje	122
3.3 Fijación de los soportes de montaje	122
3.4 Monte	123
3.5 Conexión a la toma	124
4. Instrucciones de uso	126
4.1 Sartenes adecuadas para inducción	126
4.2 Proteger el cristal	126
4.3 Tamaño de la sartén	127
4.4 Operación	127
4.5 Encendido y apagado de las zonas de cocción	127
4.6 Calor residual	128
4.7 Protección contra sobrecalentamiento	128
4.8 Bloqueo y desbloqueo del panel de control	129
4.9 Ajustar el temporizador	129
4.10 Consejos para ahorrar energía	130
5. Solución de problemas	130
6. Mantenimiento y limpieza	134
6.1 Suciedad diaria de la superficie de cristal (huellas dactilares, manchas, comida, manchas sin azúcar)	134
6.2 Contaminación por alimentos azucarados	134
6.3 Suciedad y derrames en el panel de control	135
7. Almacenamiento	135
8. Eliminación y reciclaje	135
8.1 Eliminación	135
8.2 Aparato eléctrico	136
9. Símbolos	136
10. Declaración CE de conformidad	137
11. Descargo de responsabilidad	137

1. INTRODUCCIÓN

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

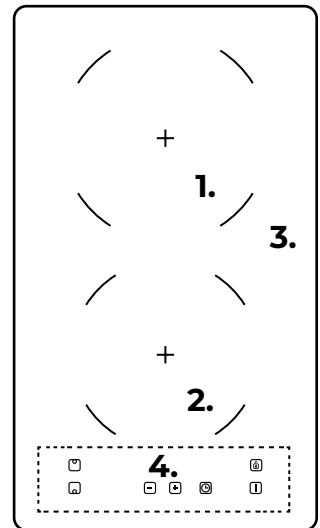
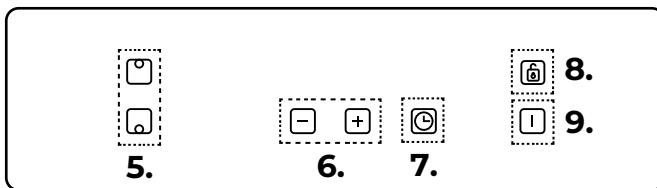
1.1 Uso previsto

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 grande
2. Zona de cocción pequeña
3. Placa de cristal
4. Panel de mandos
5. Botón de selección de la zona de cocción
6. Botón de ajuste abajo/arriba
7. Botón temporizador
8. Botón de bloqueo/bloqueo para niños
9. Botón 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
Temporizador	0 - 99 min
Sartenes adecuadas	Sartenes de inducción con un diámetro de mín. 8 a máx. 20 cm
Longitud del cable	1,5 m
Clase de seguridad	2
Tipo de enchufe	UE
Tensión	220 - 240V ≈
Frecuencia	50/60Hz
Potencia	Máx. 3300W Zona de cocción pequeña: 1500W Zona de cocción grande: 1800W
Nivel de ruido máx.	50 dB
Temperatura de funcionamiento*	15 a 25°C
Humedad de funcionamiento*	10 a 80%
Temperatura de almacenamiento*	15 a 25°C
Humedad de almacenamiento*	10 al 80%
Protección contra sobrecalentamiento	Sí
Desconexión automática	Sí, 30 segundos después de retirar la cacerola de la zona, cuando no hay ninguna cacerola en el plato.

*Recomendado

1.4 Otras características

- Vidrio cerámico de alta resistencia.
- Indica el calor residual.
- Con seguro para niños.

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 - Empotrable 30 cm - 2 zonas - Modelo KB4049 - EAN 8721055561118

1.6 Accesorios incluidos

- 1x Manual
- 1x Tiras de esponja
- 4x Perchas de acero inoxidable
- 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", 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 durante su uso. Por lo tanto, ¡esté atento cuando toque el exterior!
- El producto sólo es adecuado para uso en interiores. No lo utilice al aire libre. Podría dañarse.
- El producto está diseñado para uso privado. No lo utilice con fines comerciales.
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre el producto, ya que pueden calentarse. Por lo tanto, esté alerta cuando toque estos objetos.
- Debido al calor residual, la resistencia permanece caliente después del uso. No toque la superficie caliente. Esto puede provocar lesiones personales.
- Guarde el producto en su embalaje original, en un lugar seco y limpio. Tenga cuidado de no dañar el cable de alimentación al doblarlo.
- No guarde sustancias explosivas, como aerosoles que contengan propelentes inflamables, cerca o dentro del producto.
- La placa vitrocerámica es muy resistente pero no irrompible. Si cae sobre ella algo como un bote de especias o un objeto puntiagudo, puede producirse una rotura.
- No coloque el producto demasiado cerca del borde de una superficie y asegúrese de que el producto no vuelque.

2.2 Personas

- Si se producen quemaduras, haga correr inmediatamente agua tibia sobre la parte del cuerpo afectada. No deje de quitarse la ropa y acuda rápidamente al médico.
- Este producto puede ser utilizado por niños a partir de 8 años, siempre que estén debidamente supervisados e instruidos en 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.
- Para evitar descargas eléctricas, no permita que los animales domésticos o los niños pequeños muerdan el cable de alimentación.
- No permita que los niños jueguen con el producto. Utilice y guarde el producto fuera del alcance de los niños.
- El producto no debe ser utilizado por niños menores de 8 años. El uso del

producto sólo está permitido cuando está presente un supervisor, que es responsable de la seguridad del usuario.

2.3 Utilice

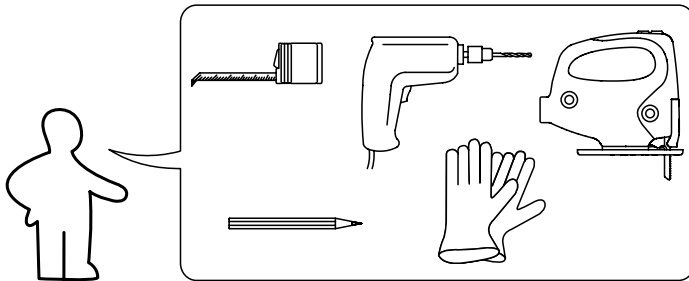
- No cubra el producto cuando esté encendido. Nunca coloque cojines o mantas sobre o contra el producto. Podría provocar un incendio, una descarga eléctrica, lesiones personales o daños en el producto.
- Las piezas del producto se calientan. No limpie el producto mientras esté caliente. Espere a que se enfríe antes de limpiarlo.
- Utilice únicamente ollas con el fondo del mismo diámetro que el producto. Un diámetro menor provocará una pérdida de energía.
- No utilice el producto cerca del agua o de líquidos inflamables.
- El producto puede calentarse mucho durante su uso. Por lo tanto, coloque el producto sobre una placa resistente al calor durante su uso. Por ejemplo, no lo coloque nunca sobre una mesa de plástico, un mantel de plástico o un frigorífico.
- Coloque siempre el producto sobre una superficie plana, estable y no inflamable.
- No toque el producto durante su uso, ya que se calentará.
- No calientes latas del producto que aún estén cerradas. Esto puede crear una sobrepresión que provoque la explosión de las latas. Esto puede causar un riesgo de incendio, lesiones personales o daños al producto.
- La capacidad de carga máxima del producto es de 20 kg, no supere este límite. Esto puede provocar daños en el producto o lesiones personales.
- No utilice el producto cerca de objetos o superficies sensibles al calor.

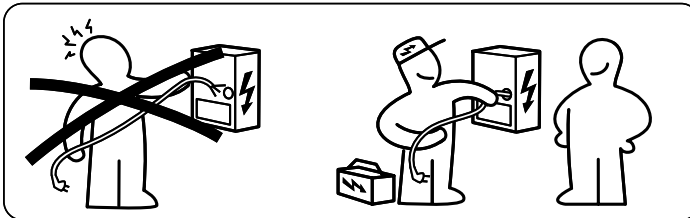
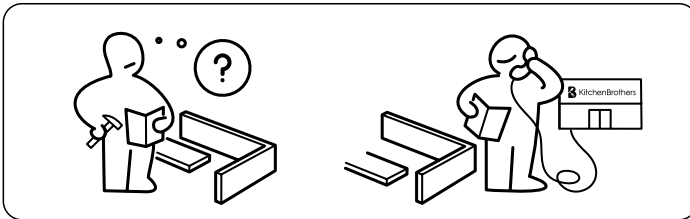
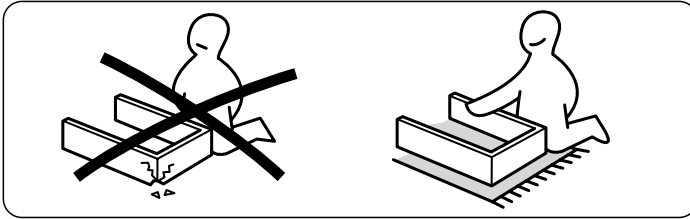
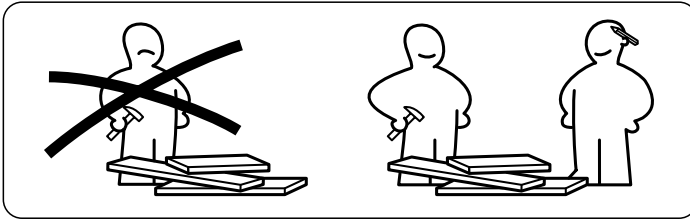
2.4 Electricidad

- Si falla la alimentación durante el uso, apague el producto inmediatamente y desenchúfelo.
- Si la superficie del producto está agrietada, apáguelo para evitar descargas eléctricas.
- Compruebe periódicamente 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 cable(s) colgando del borde de una mesa o encimera.
- No coloque los cables 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 mueva el producto cuando esté encendido. Apague siempre el producto antes de moverlo o limpiarlo.
- No abra nunca la carcasa del producto. En el interior del producto no hay elementos que puedan ser reparados por el usuario. Si se retira la carcasa del producto, existe riesgo de descarga eléctrica mortal.
- Asegúrese de que puede acceder a la toma de corriente a la que está conectado el producto.

3. INSTRUCCIONES DE MONTAJE

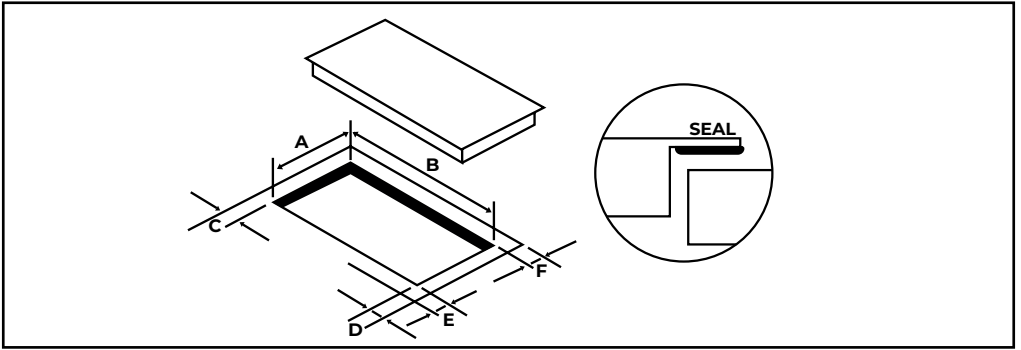




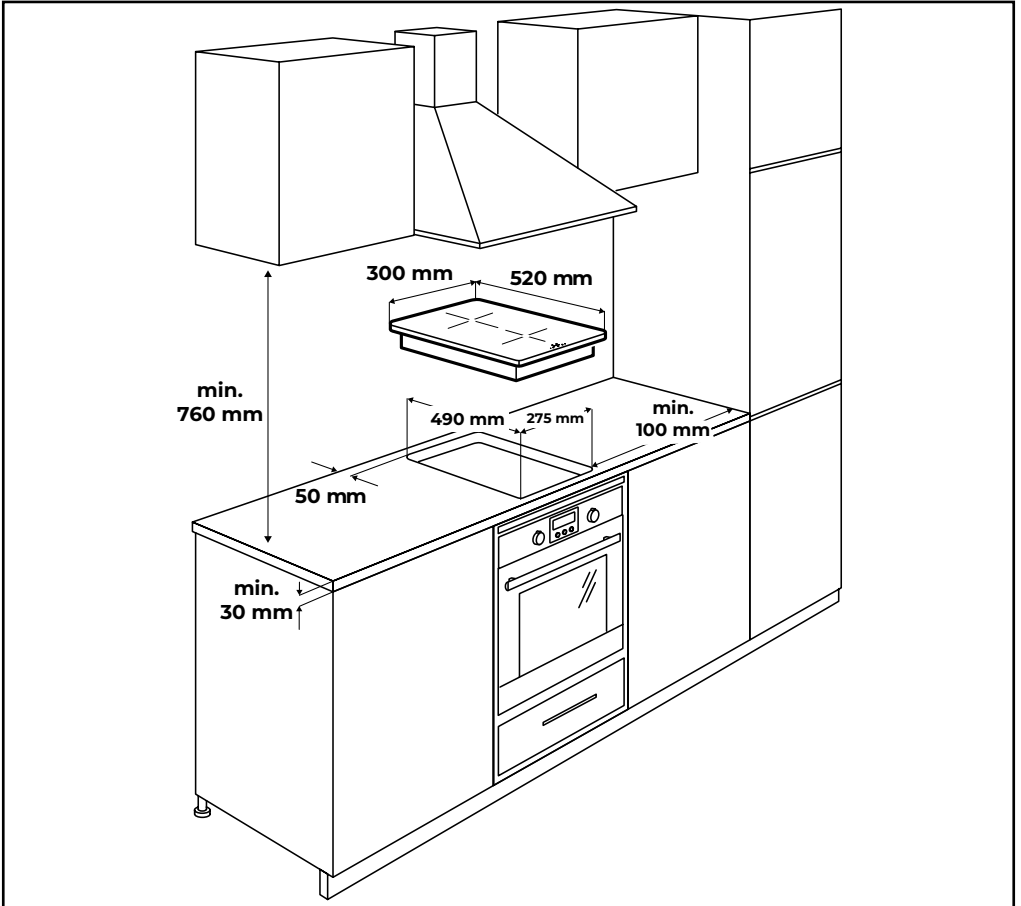
3.1 Preparación para el montaje

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

- Alrededor del agujero 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 de calor de la placa de inducción.

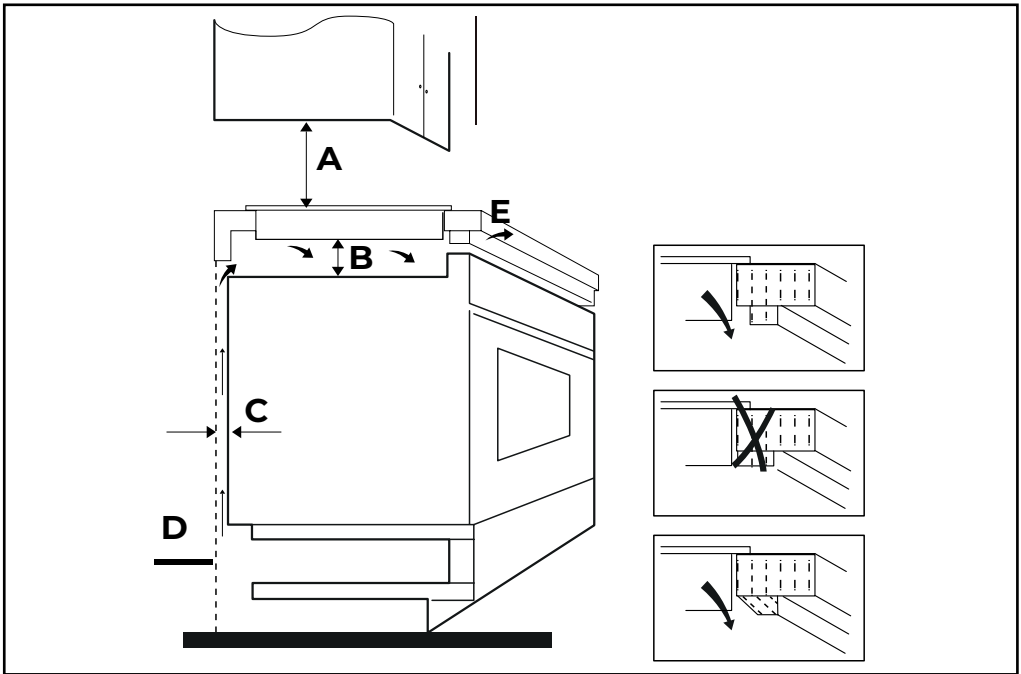


A	B	C	D	E	F
275 mm	490 mm	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm



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.

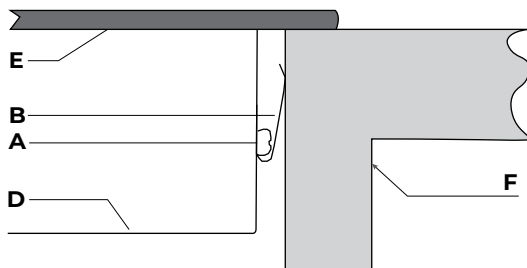
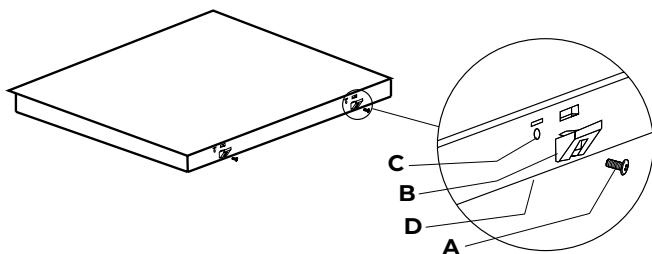
3.2 Antes de fijar los soportes de montaje

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.

3.3 Fijación de los soportes de montaje

Para montar el producto en la encimera, instale primero los soportes de montaje. Para ello, utilice los tornillos suministrados. No utilice otros tornillos, ya que podrían dañar el interior del producto.

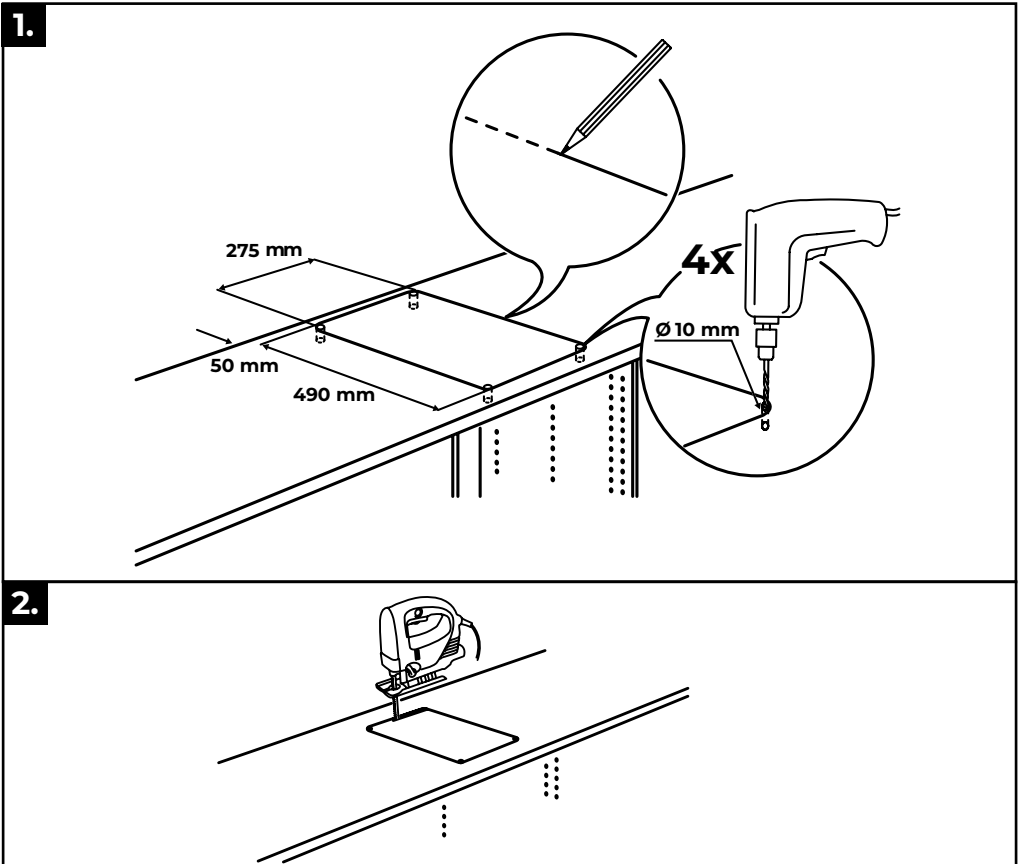
- A. Tornillo ST3 5x8
- B. Soporte de montaje
- C. Orificio para tornillo
- D. Fondo
- E. Placa de vidrio
- F. Encimera

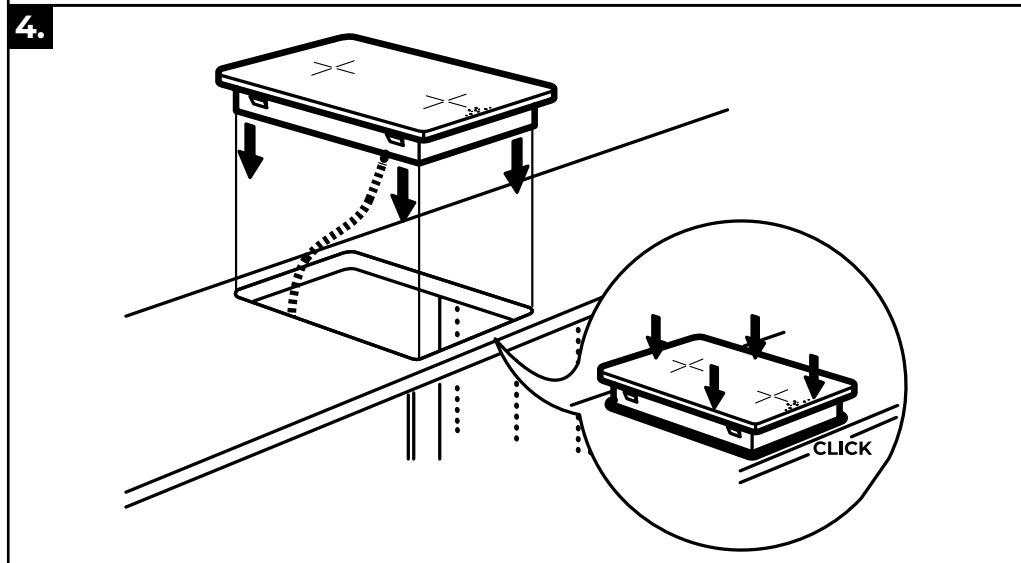
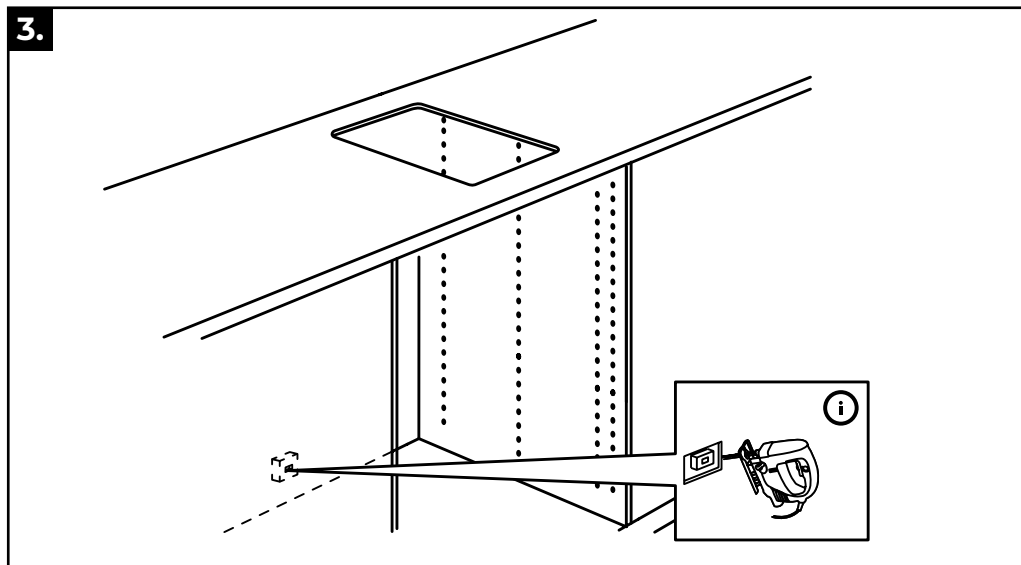


⚠ ¡ATENCIÓN!

- ◇ El producto debe ser instalado por electricistas competentes 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.

3.4 Monte



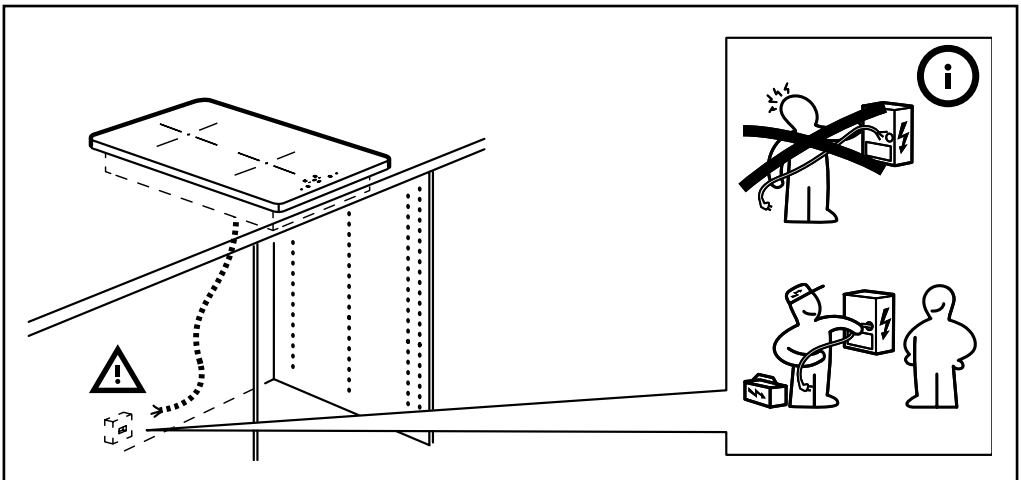


3.5 Conexión a la toma

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.
- La tensión debe coincidir con la especificada en las características descritas en este manual.

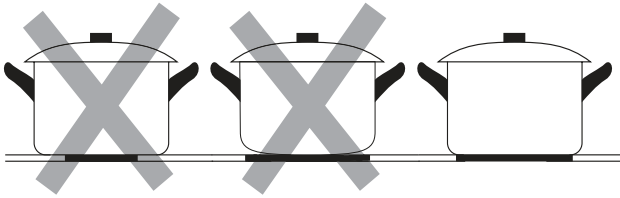
- Para conectar el producto a la toma de corriente, no utilice adaptadores, reductores ni derivaciones, ya que estos dispositivos podrían calentarse y provocar un incendio.
- El cable de alimentación del producto no debe tocar ninguna parte o zona donde pueda alcanzar altas temperaturas y debe colocarse 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.



4. INSTRUCCIONES DE USO

4.1 Sartenes adecuadas para inducción

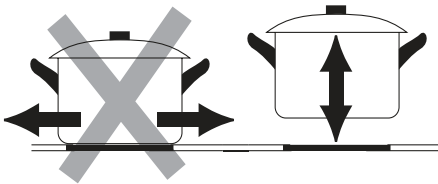
- Utilice sólo cacerolas de 8 a 20 cm de diámetro aptas para inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje de la cacerola o en la propia cacerola.
- Puede comprobar si una sartén es apta para inducción mediante la prueba del imán. Acerque un imán al fondo de la sartén. Si la sartén es magnética, es apta para la inducción.
- Algunas sartenes no son totalmente magnéticas. Compruebe si el producto detecta la sartén. Ponga agua en una cacerola y encienda el producto. Si el agua se calienta al cabo de 3 minutos, la sartén es apta para inducción.
- No utilice cacerolas de acero inoxidable normal, vidrio, pequeñas, cobre o aluminio.
- Utilice sólo sartenes con fondo plano. Compruebe que el fondo quede plano sobre el producto y que tenga el mismo tamaño que la zona de cocción.
- No utilice sartenes con bordes irregulares o fondo curvado.



- Coloque siempre la olla en el centro de la zona de cocción.
- El fondo de la sartén puede afectar a la distribución del calor y, por tanto, al resultado de la cocción. Asegúrese de utilizar una sartén con un fondo de buena calidad.


4.2 Proteger el cristal

- Asegúrese de levantar la bandeja para separarla del producto. Deslizar la bandeja puede rayar el cristal.



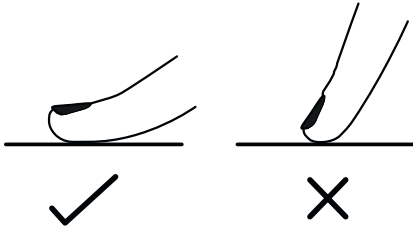
- No coloque nunca una olla vacía sobre la zona de cocción encendida. Esto puede hacer que la sartén se sobrecaliente y dañe el producto.
- No utilice ollas con fondos muy finos. Esto puede hacer que la sartén se sobrecaliente.

4.3 Tamaño de la sartén

- No utilice ollas de diámetro inferior al recomendado. El producto no reconocerá la sartén y no funcionará.
- Para obtener los mejores resultados, utilice sartenes con el mismo diámetro que las zonas de cocción.
- Si enciende el producto sin una sartén, utilizando una sartén que no es adecuada para la inducción, el producto no funcionará. La pantalla indica .

4.4 Operación

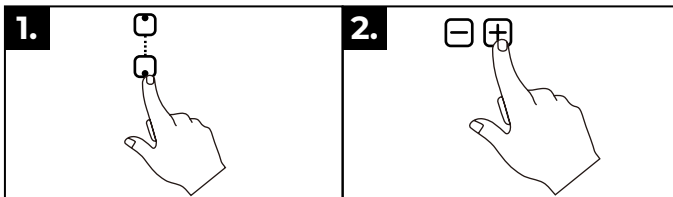
- Los botones del producto responden al tacto. No es necesario presionar.
- Toque los botones con toda la yema del dedo, no solo con la punta.
- Cuando se detecta una pulsación, suena un pitido.
- Asegúrese de que los botones estén siempre limpios y secos.
- Asegúrese de que no haya objetos sobre los botones.



4.5 Encendido y apagado de las zonas de cocción

Encendido de las zonas de cocción

1. Mantenga pulsado el botón de encendido/apagado durante unos 3 segundos hasta que el producto se encienda.
2. Coloque una olla adecuada en la zona de cocción deseada.
3. Seleccione la zona de cocción deseada tocando la casilla correspondiente en la pantalla.
4. Seleccione el ajuste de cocción deseado. Hágalo tocando la tecla más o menos.



 **Nota**

- ◇ La potencia de una zona de cocción puede ajustarse en cualquier momento durante la cocción. Para ello, seleccione la zona de cocción deseada y ajuste la potencia tocando la tecla más o menos.
- ◇ Si la pantalla parpadea, puede significar que la sartén no es apta para inducción, que la sartén es demasiado pequeña o que no se ha colocado correctamente en la zona de cocción. El producto no está funcionando.

Desconexión de las zonas de cocción

1. Seleccione la zona de cocción deseada tocando la casilla correspondiente en la pantalla.
2. Ponga el ajuste a 0. Para ello, toque el botón menos.
3. Apague todo el producto manteniendo pulsado el botón de encendido/apagado durante unos 3 segundos.

 **¡ATENCIÓN!**

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

4.6 Calor residual

- El símbolo "H" indica qué zona de cocción tiene una temperatura superior a 60°C.
- Estas indicaciones desaparecen cuando la superficie se ha enfriado a una temperatura segura.

4.7 Protección contra sobrecalentamiento**Protección contra sobrecalentamiento**

- En el interior del producto hay un sensor de temperatura que controla constantemente la temperatura de funcionamiento.
- Cuando la temperatura sube demasiado y el ventilador incorporado no puede bajar la temperatura, el producto deja de funcionar automáticamente.

Desconexión automática

- El producto se apaga automáticamente tras 120 minutos de inactividad.
- Cuando se retira la cacerola, el producto deja de calentar después de 30 segundos.

i Nota

- ◇ El producto dispone de un ventilador para mantener una temperatura estable.
- ◇ Al encender o ajustar la temperatura, el ventilador empieza a girar.
- ◇ Cuando se apaga el aparato, el ventilador sigue girando hasta que el aparato se enfría lo suficiente. El ventilador se apaga automáticamente.

4.8 Bloqueo y desbloqueo del panel de control

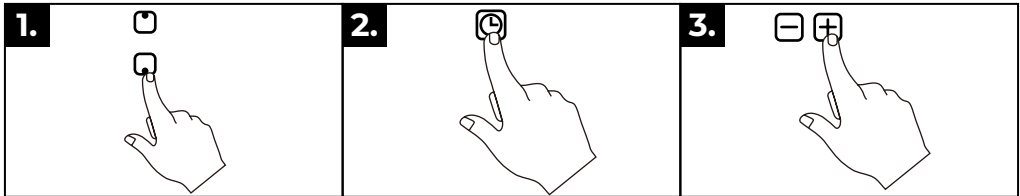
Puedes bloquear el panel de control para evitar un uso involuntario.

Bloqueo/bloqueo para niños

- Toque el botón de bloqueo. Se enciende una luz en el botón de bloqueo y aparece 'Lo' en la pantalla encima del temporizador. El panel de control está bloqueado.
- Cuando el panel de control está bloqueado, sólo el botón de bloqueo responde al tacto.

**Desbloquear**

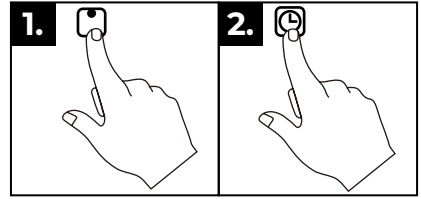
- Mantenga pulsado el botón de bloqueo hasta que se apague la luz de bloqueo.
- El panel de control ya está desbloqueado y se puede utilizar.

4.9 Ajustar el temporizador**Activar**

1. Seleccione la zona de cocción deseada tocando la casilla correspondiente en la pantalla.
2. Pulse el icono del reloj. Aparece '30' en la pantalla. El tiempo se ajusta a 30 minutos.
3. Seleccione el tiempo deseado con los botones más y menos.
4. El tiempo de cocción deseado está ajustado. El temporizador inicia la cuenta atrás. Al llegar a 0 minutos, el aparato se apaga automáticamente. Una luz parpadea junto a la zona o zonas de cocción para las que se ha ajustado un temporizador.

Desconectar

1. Seleccione la zona de cocción deseada tocando la casilla correspondiente en la pantalla.
2. Pulse el icono del reloj.



i Nota

◊ Para cambiar la hora una vez ajustado el temporizador, siga de nuevo los pasos descritos en “Encendido”.

4.10 Consejos para ahorrar energía

- Baje la potencia cuando los alimentos se estén cocinando.
- Utilice una tapa para reducir el tiempo de cocción y ahorrar energía.
- Reduzca al mínimo la cantidad de líquido o grasa para acortar el tiempo de cocción y ahorrar energía.
- Empiece a cocinar a alta potencia. Reduzca la potencia cuando los alimentos se hayan calentado.


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 su uso.	Cuando se utiliza una placa de cocción monofásica, hace más ruido. Esto se debe a que el producto puede soportar menos potencia constante. Como resultado, el producto recibe ráfagas cortas de potencia cada vez. Esto se percibe por la 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.

<p>El producto emite un zumbido.</p>	<p>Esto se debe a que las piezas metálicas del fondo de la sartén están formadas por múltiples capas que vibran. Esto suele ocurrir con las sartenes de menor calidad con el fondo pegado. Varía de una sartén a otra y suele reducirse al cabo de unos minutos.</p>	<p>Esto es normal. Si el ruido le resulta muy molesto, puede comprar sartenes de otro material. Las sartenes de aluminio y hierro fundido hacen menos ruido.</p>
<p>El producto emite un zumbido.</p>	<p>Se oye el sonido del campo magnético entre el fondo de la sartén y el producto. Las corrientes de inducción del producto provocan vibraciones en el fondo de la olla.</p>	<p>Esto es normal. El ruido desaparece al retirar la olla de la zona de cocción.</p>
<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 vibraciones en las superficies de contacto de las distintas capas de material. El sonido depende de la calidad de las sartenes y del tipo de alimentos que cocine.</p>	<p>Es normal.</p>
<p>El producto emite un sonido silbante.</p>	<p>Este sonido se produce con sartenes de diferentes capas de material. También oirá este sonido cuando utilice 2 zonas de cocción adyacentes a la temperatura máxima al mismo tiempo. Este sonido también se produce cuando las sartenes envejecen o cuando una sartén es más pequeña que el diámetro de la zona de cocción.</p>	<p>Esto es normal. Este ruido desaparece o es más suave si ajusta el producto a una temperatura más baja. No utilice sartenes muy antiguas o demasiado pequeñas para la zona de cocción.</p>

<p>El producto emite un sonido de soplido.</p>	<p>Hay un ventilador de refrigeración interno en el producto. 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 seguirá funcionando hasta que la zona de cocción se haya enfriado lo suficiente.</p>	<p>Esto es normal.</p>
<p>El producto emite un sonido de tic-tac.</p>	<p>Hay humedad debajo del fondo de la olla.</p>	<p>Seque bien el fondo de la sartén.</p>
	<p>Está utilizando el producto a baja potencia.</p>	<p>Esto es normal. Oirá cómo cambia la electrónica.</p>
	<p>Está utilizando una sartén obsoleta.</p>	<p>Utilice sartenes nuevas que sean adecuadas para la cocción por inducción.</p>
	<p>No hay suficiente distancia entre las sartenes en las zonas de cocción.</p>	<p>Asegúrese de colocar cada sartén en el centro de la zona de cocción.</p>
<p>El producto no se puede encender.</p>	<p>El producto no está correctamente conectado a una toma de corriente que funcione correctamente.</p>	<p>Asegúrese de que el producto esté 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.</p>
<p>Los botones táctiles del panel de control no funcionan.</p>	<p>El panel de control está bloqueado.</p>	<p>Desbloquee el panel de control siguiendo las instrucciones de "3.14.2 Desbloqueo del panel de control".</p>

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.	El recipiente tiene bordes afilados o irregulares. Sus utensilios o productos de limpieza no son adecuados.	Utilice una sartén con el fondo liso. Utilice únicamente utensilios y productos de limpieza adecuados para una placa de inducción.
La sartén no se calienta y la pantalla muestra  .	La sartén no es adecuada para inducción, el fondo de la sartén es demasiado pequeño o la sartén no está centrada en la zona de cocción.	Utilice una sartén adecuada para la inducción, con un fondo lo suficientemente grande como para ser detectado, y céntrela en la zona de cocción.
La pantalla muestra el código de fallo E1 o E2.	Protección contra subtensión (<85V) o sobretensión (>285V).	Si la tensión en la toma es inferior o superior a la especificada, consulte a un electricista cualificado.
La pantalla muestra el código de avería E3.	Fallo en el sensor de temperatura de la bobina de inducción.	Póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.
La pantalla muestra el código de fallo E4.	Fallo en el sensor de temperatura IGBT.	Póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.
La pantalla muestra el código de avería E5.	Temperatura elevada (>280°C) del sensor de temperatura de la bobina de inducción.	Apague el producto y espere a que se enfríe.
La pantalla muestra el código de fallo E6.	Temperatura elevada en el sensor IGBT.	Compruebe que la ventilación es buena y que los ventiladores no están bloqueados.
La pantalla muestra el código de fallo ER.	Fallo interno de los circuitos de control.	Póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

La pantalla muestra el código de avería R.	Hay mucho líquido en los botones táctiles del panel de control.	Asegúrese de que la zona del panel de control y sus alrededores está limpia y seca.
--	---	---

6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Limpie el producto con un paño limpio y húmedo y séquelo bien. No utilice productos de limpieza abrasivos o agresivos.

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 caliente (¡pero no caliente!).
3. Límpiela con un paño húmedo.
4. Coloque el enchufe en la toma de corriente.



¡ATENCIÓN!

- ◇ Cuando desconecte la alimentación, no habrá indicación de superficie caliente, ¡pero la zona de cocción seguirá 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.
- ◇ Nunca deje residuos en la placa de cristal, el cristal puede mancharse.

6.2 Contaminación por alimentos azucarados

Elimine inmediatamente la suciedad con una rasqueta adecuada para placas de inducción, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción.

1. Desenchufe el cable de alimentación.
2. Sujete el rascador en un ángulo de 30° y rasque la suciedad hacia una parte fría de la placa de cristal.
3. Limpia la suciedad con un paño de cocina o papel de cocina.
4. Coloca el enchufe en la toma de corriente.

¡ATENCIÓN!

- ◇ Elimine cuanto antes las manchas de alimentos derretidos y azucarados. Si deja que se enfríe sobre la placa de cristal, puede resultar difícil de limpiar. Incluso puede 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. Desenchufe el cable de alimentación.
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 alrededor del panel de control.
4. Enchufe el cable de alimentación.

¡ATENCIÓN!

- ◇ El líquido derramado en la zona del panel de control puede hacer que el producto no funcione correctamente y/o que los botones táctiles no funcionen 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.

7.1 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.







7.2 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 de este manual y consérvelo para uso futuro.
	Una advertencia con este símbolo indica una situación potencialmente peligrosa que puede provocar lesiones graves y/o la muerte.
	Una nota contiene información adicional importante para el uso del producto.
	Una advertencia con este símbolo indica una situación potencialmente peligrosa que puede causar lesiones leves y/o moderadas.
	Este producto cumple las Directivas europeas 2014/30/CE (CEM - Compatibilidad electromagnética).
LVD	Este producto cumple la Directiva 2014/35/CE (LVD - Directiva de baja tensión) en lo que respecta a la protección contra baja tensión.
	Este producto cumple todos los requisitos y normativas según la Directiva 2011/65/UE, más conocida como Directiva RoHS (Restricción de Sustancias Peligrosas). Esta directiva contiene normas que limitan el uso de sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.
	Sin bisfenol A (BPA).
	Apto para uso en interiores.

	Enchufe 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	140
1.1 Destinazione d'uso	140
1.2 Panoramica del prodotto	140
1.3 Specifiche del prodotto	141
1.4 Altre caratteristiche	141
1.5 Contenuto della confezione	141
1.6 Accessori forniti	142
2. Sicurezza	142
2.1 Generiche	142
2.2 Persone	143
2.3 Uso	144
2.4 Elettricità	144
3. Istruzioni per il montaggio	145
3.1 Preparazione per il montaggio	146
3.2 Prima di fissare le staffe di montaggio	149
3.3 Fissare le staffe di montaggio	149
3.4 Montaggio	150
3.5 Collegamento alla presa	151
4. Istruzioni per l'uso	153
4.1 Padelle adatte all'induzione	153
4.2 Protezione del vetro	153
4.3 Dimensioni della padella	154
4.4 Operazione	154
4.5 Accensione e spegnimento delle zone di cottura	154
4.6 Calore di scarto	155
4.7 Protezione dal surriscaldamento	155
4.8 Blocco e sblocco del pannello di controllo	156
4.9 Impostazione del timer	156
4.10 Suggerimenti per risparmiare energia	157
5. Risoluzione dei problemi	157
6. Manutenzione e Pulizia	161
6.1 Sporczia quotidiana della superficie del vetro (impronte digitali, macchie, cibo, macchie non zuccherate)	161
6.2 Contaminazione da alimenti zuccherati	161
6.3 Sporco e macchie sul pannello di controllo	162
7. Immagazzinamento	162
8. Smaltimento e riciclaggio	162
8.1 Smaltimento	162
8.2 Apparecchio elettrico	163
9. Simboli	163
10. Dichiarazione di conformità CE	164
11. Disclaimer	164

1. INTRODUZIONE

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

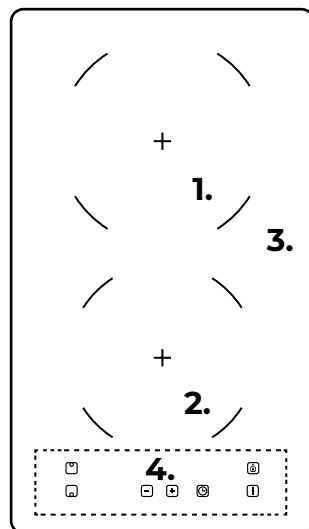
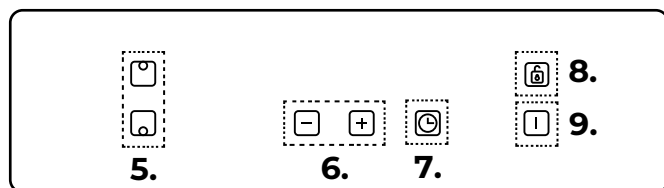
1.1 Destinazione d'uso

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 grande
2. Zona di cottura piccola
3. Piastra di vetro
4. Pannello di controllo
5. Manopola di selezione della zona di cottura
6. Manopola di impostazione Giù/Su
7. Pulsante del timer
8. Pulsante di blocco/Pannello di controllo per bambini
9. Pulsante di accensi



1.3 Specifiche del prodotto

Dimensioni	30 x 52 x 5,8 cm
Peso	5 kg
Colore	Nero
Materiale	Vetro ceramico, metallo galvanizzato, rame e plastica
Timer	0 - 99 min
Teglie adatte	Pentole a induzione con diametro da min. 8 a max. 20 cm
Lunghezza del cavo	1,5 m
Classe di sicurezza	2
Tipo di spina	UE
Tensione di alimentazione	220 - 240V ≈
Frequenza	50/60Hz
Potenza	Max. 3300W Zona di cottura piccola: 1500W Zona di cottura grande: 1800W
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 padella è stata rimossa dalla zona, quando non c'è nessuna padella sulla piastra.

* Raccomandato

1.4 Altre caratteristiche

- Vetro ceramico ad alta resistenza.
- Indica il calore residuo.
- Con blocco per bambini.

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 - Da incasso 30 cm - 2 zone - Modello KB4049 - EAN 8721055561118

1.6 Accessori forniti

- 1x Manuale utente
- 1x Strisce di spugna
- 4x Appendini in acciaio inox
- 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", 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 non funziona, 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/rottture) 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!
- Il prodotto è adatto solo per uso interno. Non utilizzare il prodotto all'aperto. Ciò potrebbe danneggiare il prodotto.
- Il prodotto è progettato e destinato all'uso privato. Non utilizzare il prodotto per scopi commerciali.
- Non appoggiare sul prodotto oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi, che possono surriscaldarsi. Prestare 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.
- Conservare il prodotto nella confezione originale, in un luogo asciutto e pulito. Fare attenzione a non danneggiare il cavo di alimentazione quando lo si piega.
- Non conservare sostanze esplosive come aerosol contenenti propellenti infiammabili vicino o all'interno del prodotto.
- La piastra in vetroceramica è molto resistente ma non infrangibile. Se un oggetto come un barattolo di spezie o un oggetto appuntito vi cade sopra, è possibile che si rompa.
- Non collocare il prodotto troppo vicino al bordo di una superficie e assicurarsi che non si rovesci.

2.2 Persone

- In caso di ustioni, far scorrere immediatamente acqua tiepida sulla parte del corpo interessata. Non smettere di togliere gli indumenti e rivolgersi rapidamente a un medico.
- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni, a condizione che 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.

- Il prodotto non deve essere utilizzato da bambini di età inferiore agli 8 anni. L'uso del prodotto è consentito solo in presenza di un supervisore, responsabile della sicurezza dell'utente.

2.3 Uso

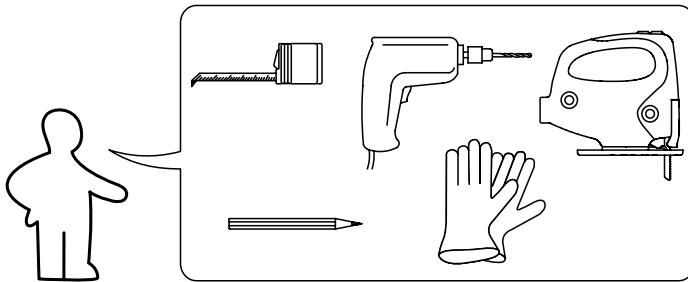
- Non coprire il prodotto quando è acceso. Non collocare mai cuscini o coperte sopra o contro il prodotto. Ciò potrebbe causare un rischio di incendio, scosse elettriche, lesioni personali o danni al prodotto.
- Le parti del prodotto si surriscaldano. Non pulire il prodotto quando è ancora caldo. Attendere che il prodotto si sia raffreddato prima di pulirlo.
- Utilizzare solo pentole con il fondo dello stesso diametro del prodotto. Un diametro inferiore comporta una perdita di energia.
- Non utilizzare il prodotto in prossimità di acqua o liquidi infiammabili.
- Il prodotto può diventare molto caldo durante l'uso. Pertanto, durante l'uso, collocare il prodotto su una piastra resistente al calore. Ad esempio, non collocarlo mai su un tavolo o una tovaglia di plastica o su un frigorifero.
- Posizionare sempre il prodotto su una superficie piana, stabile e non infiammabile.
- Non toccare il prodotto durante l'uso, perché si surriscalda.
- Non riscaldare le lattine del prodotto ancora chiuse. Si potrebbe creare una sovrappressione che causerebbe l'esplosione dei barattoli. Ciò potrebbe causare un rischio di incendio, lesioni personali o danni al prodotto.
- La capacità massima di carico del prodotto è di 20 kg, non superare questo limite. Ciò potrebbe causare danni al prodotto o lesioni personali.
- Non utilizzare il prodotto in prossimità di oggetti o superfici sensibili al calore.

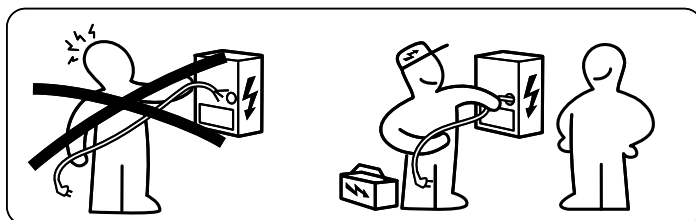
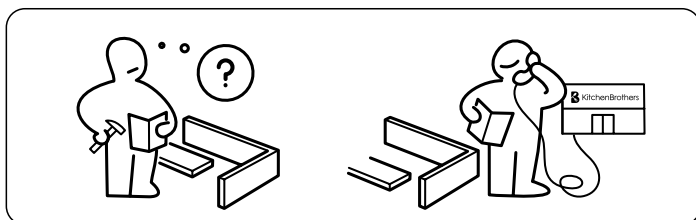
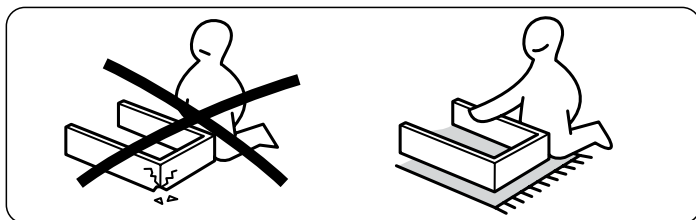
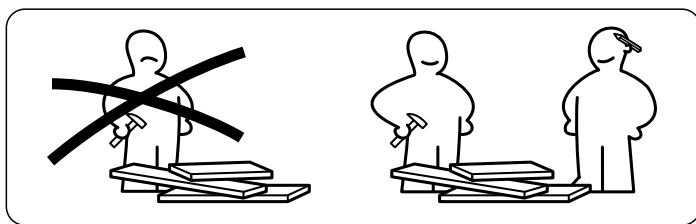
2.4 Elettricità

- Se l'alimentazione viene a mancare durante l'uso, spegnere immediatamente il prodotto e staccare la spina.
- Se la superficie del prodotto è incrinata, spegnerlo 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 collocare 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 spostare il prodotto quando è acceso. Spegnerne sempre il prodotto prima di spostarlo o pulirlo.
- Non aprire mai l'involucro del prodotto. All'interno del prodotto non vi sono elementi riparabili dall'utente. Se l'involucro del prodotto viene rimosso, sussiste il rischio di scosse elettriche mortali.
- Assicurarsi di poter raggiungere la presa di corrente a cui è collegato il prodotto.

3. ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO

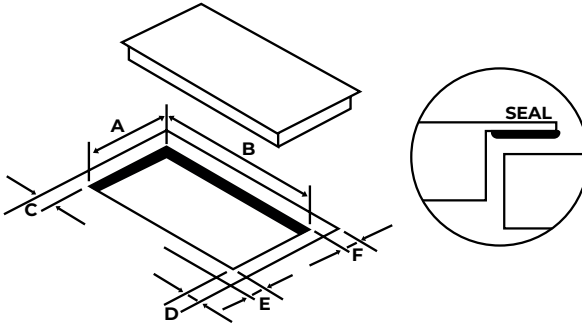




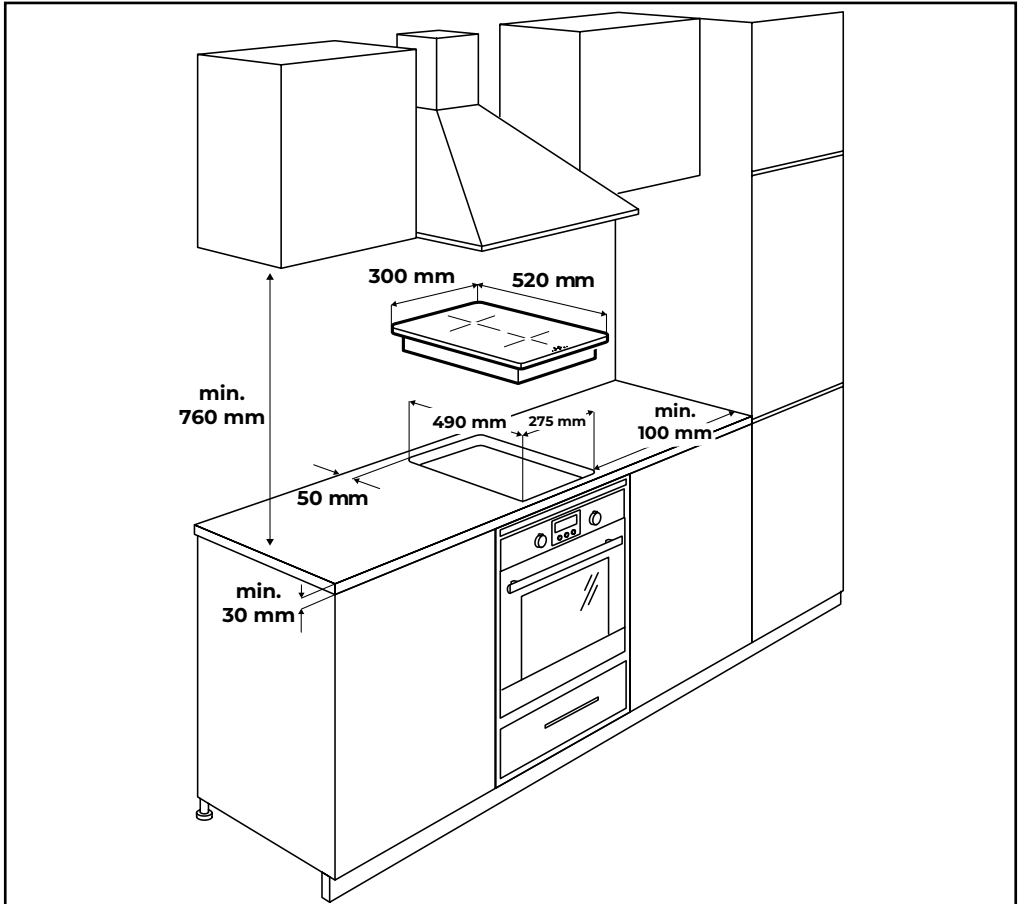
3.1 Preparazione per il montaggio

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

- Intorno al foro devono rimanere almeno 5 cm liberi da ostacoli (mobili, elettrodomestici, 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.

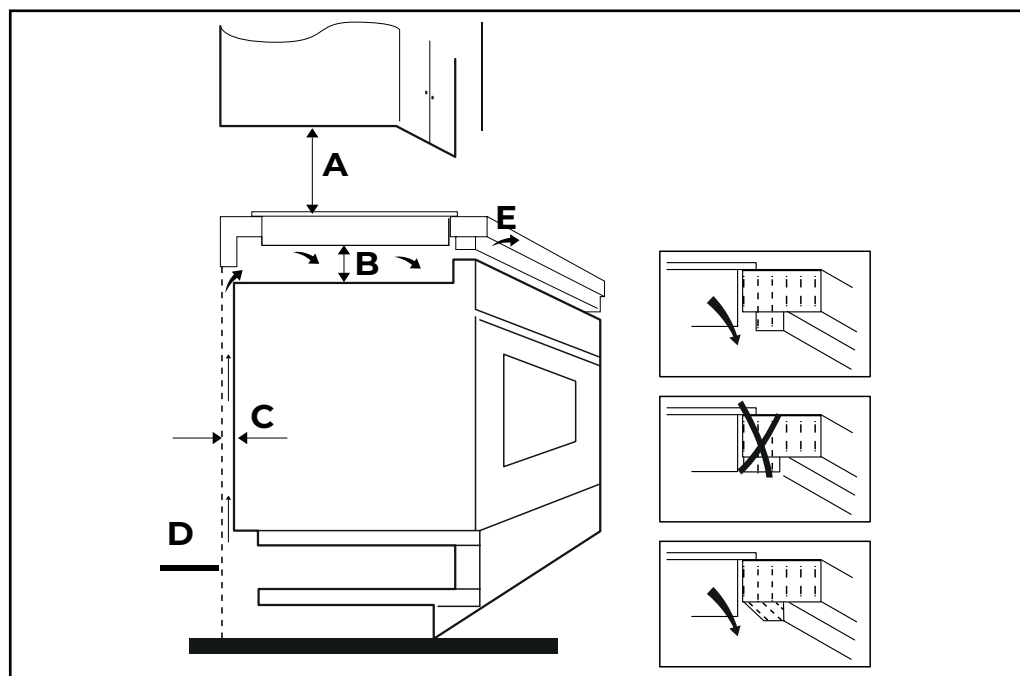


A	B	C	D	E	F
275 mm	490 mm	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm



Commento

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.

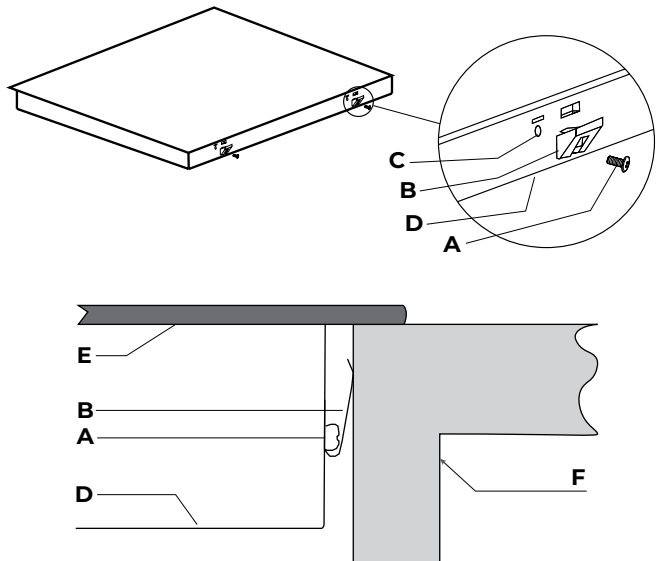
3.2 Prima di fissare le staffe di montaggio

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.

3.3 Fissare le staffe di montaggio

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

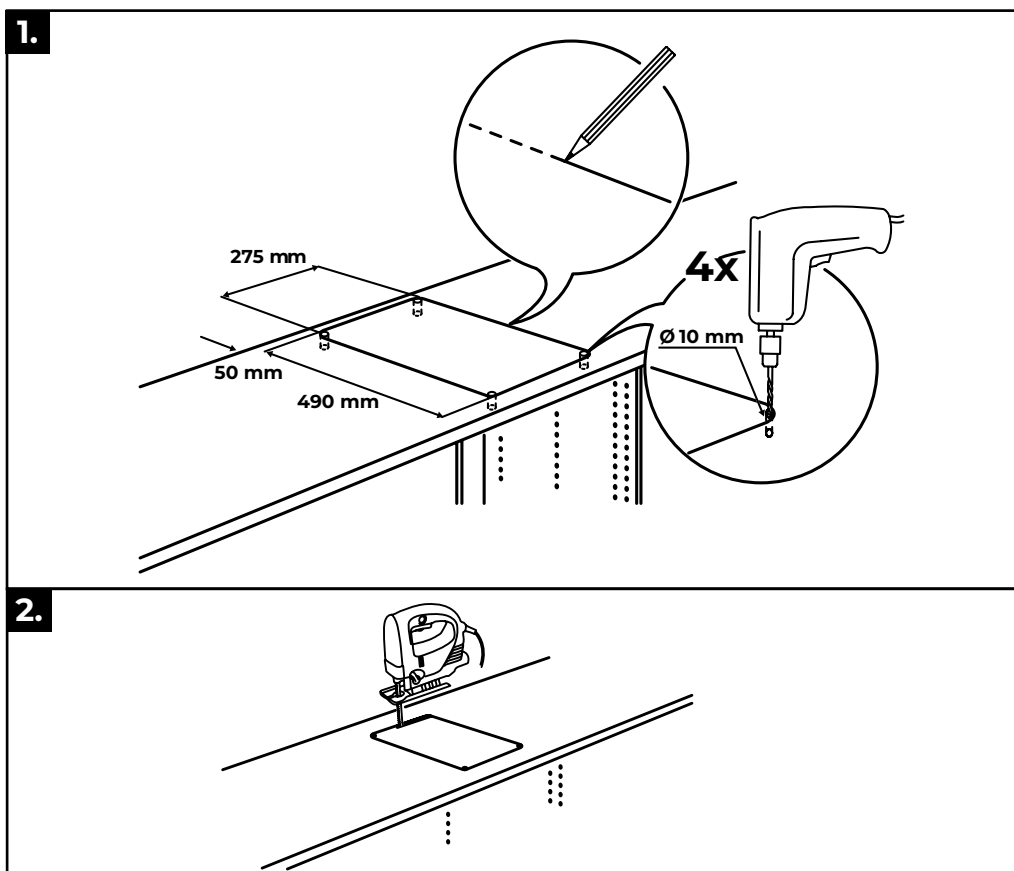
- A. Vite ST3 5x8
- B. Staffa di montaggio
- C. Foro per la vite
- D. Fondo
- E. Piastra di vetro
- F. Piano di lavoro

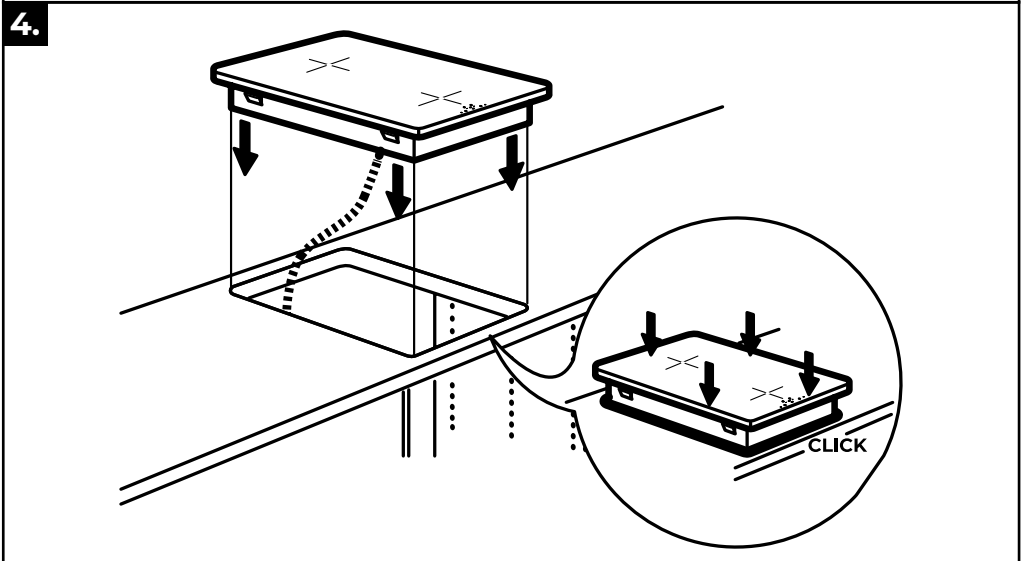
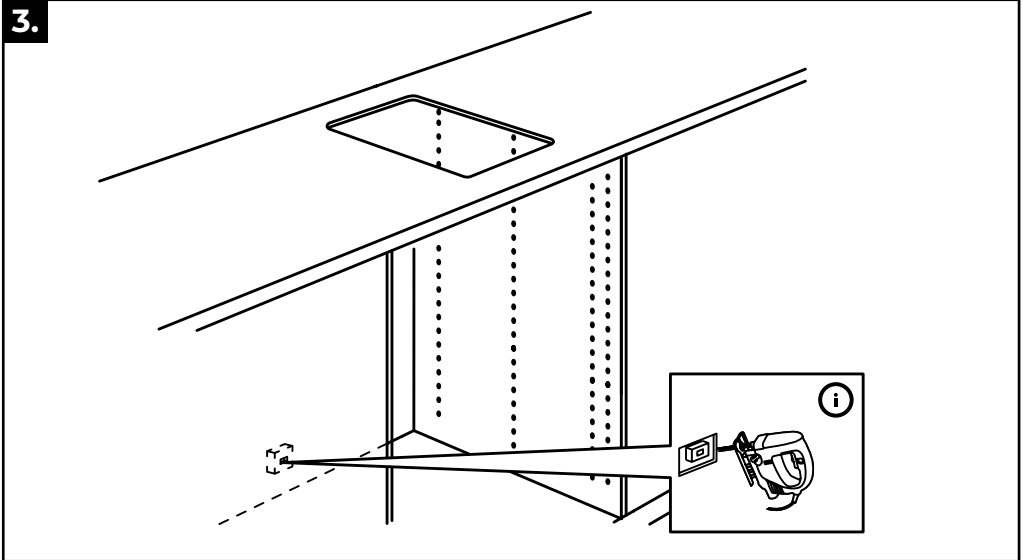


 **ATTENZIONE!**

- ◇ Il prodotto deve essere installato da elettricisti competenti 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.

3.4 Montaggio



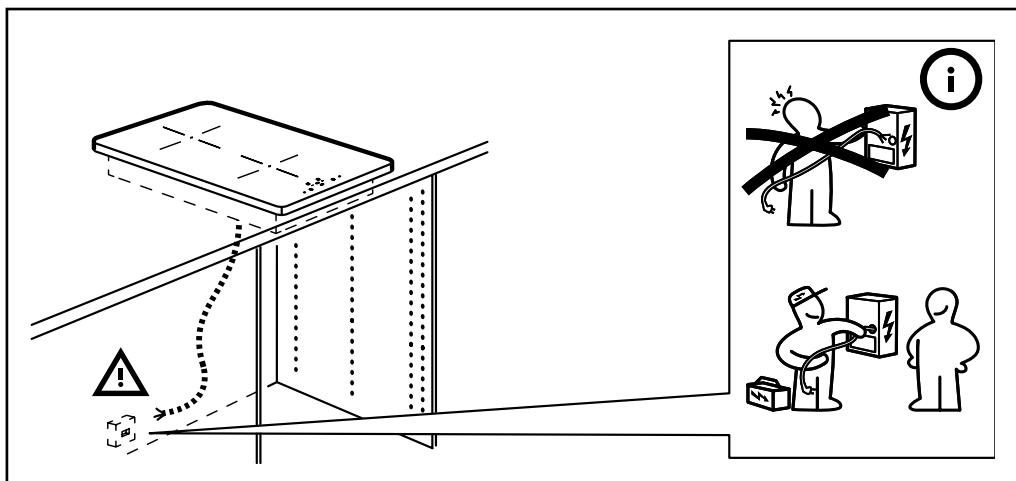


3.5 Collegamento alla presa

Prima di collegare il prodotto alla presa, 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 di corrente, 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 per gli 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.



4. ISTRUZIONI PER L'USO

4.1 Padelle adatte all'induzione

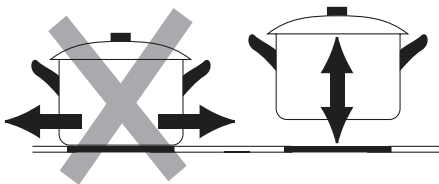
- Utilizzare solo pentole di diametro compreso tra 8 e 20 cm adatte all'induzione. Verificare la presenza del simbolo dell'induzione sulla confezione della padella o sulla padella stessa.
- È possibile verificare se una padella è adatta all'induzione utilizzando il test del magnete. Tenete una calamita vicino al fondo della padella. Se la padella è magnetica, è adatta all'induzione.
- Alcune pentole non sono completamente magnetiche. Verificare se la padella viene rilevata dal prodotto. Mettere dell'acqua in una pentola e accendere il prodotto. Se l'acqua si riscalda dopo 3 minuti, la pentola è adatta all'induzione.
- Non utilizzare pentole in acciaio inox normale, vetro, piccole, rame o alluminio.
- Utilizzare solo pentole con fondo piatto. Controllare che il fondo sia piatto sul prodotto e della stessa dimensione della zona di cottura.
- Non utilizzare padelle con bordi irregolari o con il fondo curvo.



- 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. Assicuratevi di utilizzare una padella con un fondo di buona qualità.


4.2 Protezione del vetro

- Assicurarsi di sollevare la pentola dal prodotto. Lo scivolamento della pentola può graffiare il vetro.



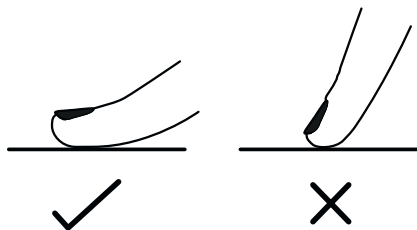
- Non collocare mai una pentola vuota sulla zona di cottura accesa. Ciò può causare il surriscaldamento della padella e danneggiare il prodotto.
- Non utilizzare padelle con fondo molto sottile. Ciò può causare il surriscaldamento della padella.

4.3 Dimensioni della padella

- Non utilizzare teglie di diametro inferiore a quello consigliato. Il prodotto non riconoscerà la padella e non funzionerà.
- Per ottenere risultati ottimali, utilizzare pentole dello stesso diametro delle zone di cottura.
- Se si accende il prodotto senza padella, utilizzando una padella non adatta all'induzione, il prodotto non funzionerà. Il display indica .

4.4 Operazione

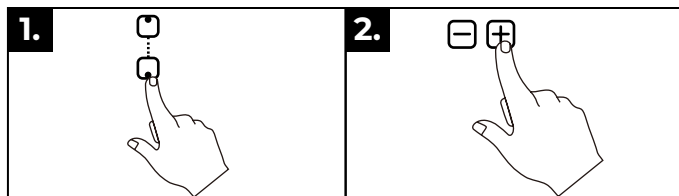
- I pulsanti del prodotto rispondono al tocco. Non è necessaria alcuna pressione.
- Toccate i pulsanti con tutto il polpastrello, non solo con la punta.
- Quando viene rilevato un tocco, viene emesso un segnale acustico.
- Assicurarvi che i pulsanti siano sempre puliti e asciutti.
- Assicurarvi che non vi siano oggetti sui tasti.



4.5 Accensione e spegnimento delle zone di cottura

Accensione delle zone di cottura

1. Tenere premuto il pulsante di accensione/spegnimento per circa 3 secondi finché il prodotto si accende.
2. Posizionare una pentola adatta sulla zona di cottura desiderata.
3. Selezionare la zona di cottura desiderata toccando la casella corrispondente sul display.
4. Selezionare l'impostazione di cottura desiderata. A tal fine, toccare il tasto più o meno.



Commento

- ◇ La potenza di una zona di cottura può essere regolata in qualsiasi momento durante la cottura. A tale scopo, selezionare la zona di cottura desiderata e regolare la potenza toccando il tasto più o meno.
- ◇ Se il display lampeggia, potrebbe significare che la pentola non è adatta all'induzione, che è troppo piccola o che non è stata posizionata correttamente sulla zona di cottura. Il prodotto non funziona.

Spegnimento delle zone di cottura

1. Selezionare la zona di cottura desiderata toccando la casella corrispondente sul display.
2. Impostare l'impostazione su 0. Per farlo, toccare il tasto meno.
3. Spegnerne l'intero prodotto tenendo premuto il pulsante di accensione/ spegnimento per circa 3 secondi.

ATTENZIONE!

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

4.6 Calore di scarto

- Il simbolo "H" indica quale zona di cottura ha una temperatura superiore a 60°C.
- Queste indicazioni scompaiono quando la superficie si è raffreddata a una temperatura sicura.

4.7 Protezione dal surriscaldamento

Protezione dal 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 la ventola incorporata non riesce ad abbassarla, il prodotto smette automaticamente di funzionare.

Spegnimento automatico

- Il prodotto si spegne automaticamente dopo 120 minuti di inattività.
- Quando si rimuove la pentola, il prodotto smette di riscaldarsi dopo 30 secondi.

Commento

- ◇ Il prodotto è dotato di una ventola per mantenere una temperatura stabile.
- ◇ Quando si accende o si imposta la temperatura, la ventola inizia a ruotare.
- ◇ Quando il prodotto viene spento, la ventola continua a ruotare finché il prodotto non è sufficientemente freddo. La ventola si spegne automaticamente.

4.8 Blocco e sblocco del pannello di controllo

È possibile bloccare il pannello di controllo per impedirne l'uso involontario.

Blocco/blocco bambini

- Toccare il pulsante di blocco . Sul pulsante di blocco si accende una luce e sul display sopra il timer appare la scritta "Lo". Il pannello di controllo è ora bloccato.
- Quando il pannello di controllo è bloccato, solo il pulsante di blocco risponde al tocco.

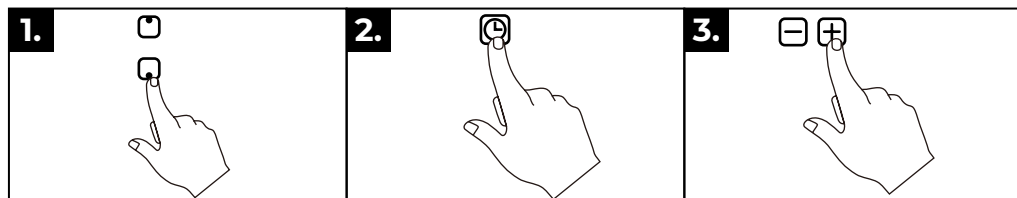


Sbloccare

- Tenere premuto il pulsante di blocco finché la spia di blocco non si spegne.
- Il pannello di controllo è ora sbloccato e può essere utilizzato.

4.9 Impostazione del timer

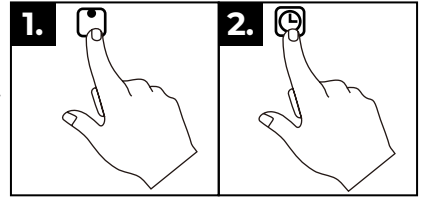
Abilitazione



1. Selezionare la zona di cottura desiderata toccando la casella corrispondente sul display.
2. Premere l'icona dell'orologio. Sul display appare '30'. L'ora è impostata su 30 minuti.
3. Selezionare l'ora desiderata con i tasti più e meno.
4. Il tempo di cottura desiderato è impostato. Il timer inizia il conto alla rovescia. Al raggiungimento di 0 minuti, il prodotto si spegne automaticamente. Una spia lampeggia accanto alla zona o alle zone di cottura per le quali è stato impostato un timer.

Spegnere

1. Selezionare la zona di cottura desiderata toccando la casella corrispondente sul display.
2. Premere l'icona dell'orologio.

**i Commento**

- ◇ Per modificare l'ora dopo l'impostazione del timer, seguire nuovamente la procedura descritta in "Accensione".

4.10 Suggerimenti per risparmiare energia

- Abbassare la potenza quando il cibo è in cottura.
- Utilizzare un coperchio per ridurre i tempi di cottura e risparmiare energia.
- Riducete al minimo la quantità di liquidi o grassi per ridurre i tempi di cottura e risparmiare energia.
- Avviare la cottura a potenza elevata. Ridurre la potenza quando il cibo si è riscaldato.

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	Causa	Soluzione
Il prodotto fa rumore durante l'uso.	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. Il ronzio è alternato da un suono più forte e uno più debole. La funzione boost produce un rumore ad ogni stadio. In questo caso, il prodotto utilizza la massima potenza, per cui si sente un suono più forte.	È normale.

<p>Il prodotto emette un ronzio.</p>	<p>Questo perché le parti metalliche del fondo della padella sono costituite da più strati che vibrano. Questo fenomeno si verifica spesso nelle padelle di qualità inferiore con fondo incollato. Il fenomeno varia da padella a padella e spesso si riduce dopo pochi minuti.</p>	<p>È normale. Se il rumore è molto fastidioso, si possono acquistare padelle di materiale diverso. Le padelle in alluminio e ghisa fanno meno rumore.</p>
<p>Il prodotto emette un ronzio.</p>	<p>Si sente il rumore del campo magnetico tra il fondo della pentola e il prodotto. Le correnti di induzione nel prodotto provocano vibrazioni sul fondo della pentola.</p>	<p>È normale. Il rumore scompare quando si toglie la pentola dalla zona di cottura.</p>
<p>Il prodotto emette un suono scoppiettante.</p>	<p>Questo suono si verifica quando le pentole sono composte 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 pentole realizzate con diversi strati di materiale. 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 se si imposta il prodotto a una temperatura più bassa. Non utilizzare pentole molto datate o troppo piccole per la zona di cottura.</p>

<p>Il prodotto emette un suono di soffio.</p>	<p>Il prodotto è dotato di una ventola di raffreddamento interna. Questo perché la temperatura interna del prodotto non deve essere troppo elevata. Per questo motivo, il prodotto è dotato di una ventola. Questa fa più o meno rumore 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>Questo è normale.</p>
<p>Il prodotto emette un suono di picchietto.</p>	<p>C'è umidità sotto il fondo della pentola.</p>	<p>Asciugare bene il fondo della pentola.</p>
	<p>Il prodotto viene utilizzato a un livello di potenza basso.</p>	<p>È normale. Si sente la commutazione dell'elettronica.</p>
	<p>Si sta utilizzando una padella obsoleta.</p>	<p>Utilizzare pentole più recenti, adatte alla cottura a induzione.</p>
	<p>La distanza tra le pentole sulle zone di cottura non è sufficiente.</p>	<p>Assicuratevi che ogni padella sia posizionata al centro della zona di cottura.</p>
<p>Il prodotto non può essere acceso.</p>	<p>Il prodotto non è collegato correttamente a una presa di corrente funzionante.</p>	<p>Assicuratevi 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.</p>
<p>I pulsanti a sfioramento del pannello di controllo non funzionano.</p>	<p>Il pannello di controllo è bloccato.</p>	<p>Sbloccare il pannello di controllo seguendo le istruzioni riportate in "3.14.2 Sblocco del pannello di controllo".</p>

<p>I pulsanti a sfioramento del pannello di controllo non funzionano correttamente.</p>	<p>I pulsanti a sfioramento sono sporchi o sporchi di liquido oppure si sta usando la punta del dito per toccarli.</p>	<p>Assicurarsi che l'area sopra e intorno al pannello di controllo sia pulita e asciutta. Utilizzare l'intera parte del polpastrello per toccare.</p>
<p>La superficie del piatto di vetro è graffiata.</p>	<p>La padella presenta bordi affilati o irregolari. Gli utensili o i prodotti per la pulizia non sono adatti.</p>	<p>Utilizzare una padella con fondo liscio. Utilizzare solo utensili e prodotti per la pulizia adatti a un piano di cottura a induzione.</p>
<p>La pentola non si riscalda e il display visualizza U.</p>	<p>La padella non è adatta all'induzione, il fondo della padella è troppo piccolo o la padella non si trova al centro della zona di cottura.</p>	<p>Utilizzare una padella adatta all'induzione, con un fondo sufficientemente ampio da essere rilevato, e centrarla nella zona di cottura.</p>
<p>Il display visualizza il codice di guasto E1 o E2.</p>	<p>Protezione contro la sottotensione (<85V) o la sovratensione (>285V).</p>	<p>Se la tensione alla 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 di 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>Temperatura elevata sul sensore IGBT.</p>	<p>Controllare che la ventilazione sia buona e che le ventole non siano bloccate.</p>

Il display visualizza il codice di guasto ER.	Guasto interno ai circuiti di controllo.	Contattare il nostro servizio clienti.
Il display visualizza il codice di guasto R.	C'è molto liquido sui pulsanti del pannello di controllo.	Assicurarsi che l'area sopra e intorno al pannello di controllo sia pulita e asciutta.

6. MANUTENZIONE E PULIZIA

Pulire il prodotto con un panno umido e pulito e asciugarlo accuratamente. Non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi.

Pulire il prodotto con un panno umido e pulito e asciugarlo accuratamente. 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 del vetro (impronte digitali, macchie, cibo, macchie non zuccherate)

1. Togliere la spina dalla presa.
2. Utilizzare un detergente per piani di cottura a induzione mentre la superficie è calda (ma non bollente!).
3. Pulire il prodotto con un panno umido.
4. Inserire la spina nella presa.



ATTENZIONE!

- ◇ Quando 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 a un piano di cottura a induzione.
- ◇ Non lasciare mai residui sulla piastra di vetro, perché il vetro potrebbe macchiarsi.

6.2 Contaminazione da alimenti zuccherati

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

1. Scollegare il cavo di alimentazione.
2. Tenere il raschietto con un angolo di 30° e raschiare lo sporco su una parte fredda della lastra di vetro.
3. Asciugare lo sporco con un panno da cucina o di carta.
4. Inserire la spina nella presa di corrente.

 **ATTENZIONE!**

- ◇ Rimuovere il prima possibile le macchie di cibo fuso e zuccherato. Se si lascia raffreddare sul piatto di vetro, può essere difficile da pulire. 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! Utilizzarlo con grande cautela e sicurezza.
- ◇ Conservare sempre il raschietto fuori dalla portata dei bambini.

6.3 Sporco e macchie sul pannello di controllo

1. Scollegare il cavo di alimentazione.
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.
- ◇ Prima di collegare il prodotto, pulire accuratamente e asciugare l'area del pannello di controllo e quella circostante.

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	O #7	PE-LD#4	PE-HD #2
RACCOLTA PLASTICA			
PAP #22		PBD #23	
RACCOLTA CARTA			
FE #40			
RACCOLTA ALLUMINIO O METALLO			
GL #73			
RACCOLTA DIFFERENZIATA			






8.2 Apparecchio elettrico



Il simbolo a fianco con il bidone della spazzatura barrato indica che questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea (UE) 2012/19/UE. Questa direttiva stabilisce che, al termine della sua vita utile, il prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici, ma deve essere smaltito presso un punto di raccolta designato dal governo per il riciclaggio.

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 importanti 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).
LVD	Questo prodotto è conforme alla direttiva 2014/35/CE (LVD - Low Voltage Directive) per quanto riguarda la protezione dalla bassa tensione.

 RoHS	<p>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.</p>		
	Senza Bisfenolo A (BPA).		Adatto per uso interno.
	Simbolo di riciclaggio: Vetro selezionato scuro.		Spina di sicurezza di classe 2.
	Simbolo di riciclaggio: Acciaio e ferro.		Attenzione: superficie calda!
	Simbolo di riciclo: Poliammide.		Attenzione! Pericolo elettrico, rischio di scosse elettriche!
	Simbolo di riciclo: Carta.		Corrente alternata (AC).
	Simbolo di riciclo: Cartone.		Maneggiare con cura.
	Simbolo di riciclaggio: Polietilene ad alta densità.		Proteggere dall'umidità.
	Simbolo di riciclaggio: Polietilene a bassa densità.		Attenzione: è fragile.
	Nessuna protezione contro l'acqua.		Non tagliare.

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	167
1.1 Przeznaczenie	167
1.2 Przegląd produktu	167
1.3 Specyfika produktu	167
1.4 Inne funkcje	168
1.5 Zawartość paczki	168
1.6 Zawarte akcesoria	169
2. Bezpieczeństwo	169
2.1 Ogólne	169
2.2 Ludzie	170
2.3 Użyj	171
2.4 Elektryczność	171
3. INSTRUKCJE MONTAŻU	172
3.1 Przygotowanie do montażu	173
3.2 Przed zamocowaniem wsporników montażowych	176
3.3 Mocowanie wsporników montażowych	176
3.4 Góra	177
3.5 Podłączanie do gniazda	178
4. INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA	180
4.1 Odpowiednie patelnie do indukcji	180
4.2 Ochrona szkła	180
4.3 Rozmiar patelni	181
4.4 Działanie	181
4.5 Włączanie i wyłączanie stref gotowania	181
4.6 Ciepło odpadowe	182
4.7 Ochrona przed przegrzaniem	182
4.8 Blokowanie i odblokowywanie panelu sterowania	183
4.9 Ustawianie timera	183
4.10 Wskazówki dotyczące oszczędzania energii	184
5. Rozwiązywanie problemów	184
6. Konserwacja i czyszczenie	188
6.1 Codzienne zabrudzenia szklanej powierzchni (odciski palców, plamy, jedzenie, niesłodzone plamy)	188
6.2 Zanieczyszczenie słodką żywnością	188
6.3 Brud i rozlane płyny na panelu sterowania	189
7. Przechowywanie	189
8. Utylizacja i recykling	189
8.1 Utylizacja	189
8.2 Urządzenie elektryczne	190
9. Symbole	190
10. Deklaracja zgodności CE	191
11. Zastrzeżenie	191

1. WPROWADZENIE

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

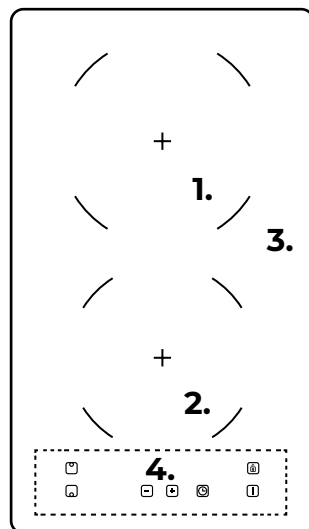
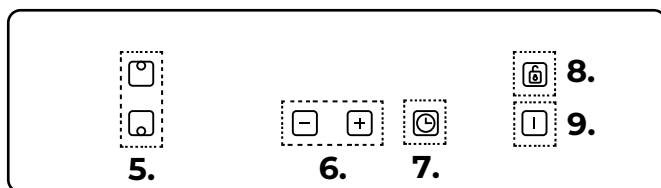
1.1 Przeznaczenie

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. Duża strefa gotowania
2. Mała strefa gotowania
3. Płyta szklana
4. Panel sterowania
5. Pokrętko wyboru strefy gotowania
6. Pokrętko ustawień dół/góra
7. Przycisk timera
8. Przycisk blokady/Panel sterowania z blokadą przed dziećmi
9. Przycisk włączania/wyłączania



Wymiary	30 x 52 x 5,8 cm
Waga	5 kg
Kolor	Czarny
Materiał	Szkoło ceramiczne, metal ocynkowany, miedź i plastik
Timer	0 - 99 min
Odpowiednie patelnie	Patelnie indukcyjne o średnicy od min. 8 do maks. 20 cm
Długość przewodu	1,5 m
Klasa bezpieczeństwa	2
Typ wtyczki	UE
Napięcie	220 - 240V ≈
Częstotliwość	50/60Hz
Moc	Maks. 3300W Mała strefa gotowania: 1500W Duża strefa gotowania: 1800W
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 usunięciu patelni ze strefy, gdy na płycie nie ma patelni.

*Zalecane

1.4 Inne funkcje

- Szkoło ceramiczne o wysokiej wytrzymałości.
- Wskazuje ciepło reszkowe.
- Z blokadą przed dziećmi.

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 przekaz dostawcy szczegółowy opis uszkodzenia. Zachowaj uszkodzone części i opakowanie w celu

uzasadnienia reklamacji.

KitchenBrothers Płyta indukcyjna - Wbudowany 30 cm - 2 strefy - Model KB4049 - EAN 8721055561118

1.6 Zawarte akcesoria

- 1x Podręcznik użytkownika
- 1x Paski gąbki
- 4x Wieszaki ze stali nierdzewnej
- 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 „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!
- Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku w pomieszczeniach. Nie używaj produktu na zewnątrz. Może to spowodować uszkodzenie produktu.
- Produkt został zaprojektowany i jest przeznaczony do użytku prywatnego. Nie należy używać produktu do celów komercyjnych.
- Nie należy umieszczać na produkcie metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się one nagrzewać. Należy więc zachować ostrożność podczas dotykania tych przedmiotów.
- Ze względu na ciepło reszkowe element grzejny pozostaje gorący po użyciu. Nie należy dotykać gorącej powierzchni. Może to doprowadzić do obrażeń ciała.
- Produkt należy przechowywać w oryginalnym opakowaniu, w suchym i czystym miejscu. Należy uważać, aby nie uszkodzić przewodu zasilającego podczas jego składania.
- W pobliżu produktu lub w jego wnętrzu nie należy przechowywać substancji wybuchowych, takich jak aerozole zawierające łatwopalny gaz pędny.
- Szklano-ceramiczna płyta jest bardzo wytrzymała, ale nie jest nietłukąca. Upadek na nią np. słoika z przyprawami lub ostro zakończonego przedmiotu może spowodować jej pęknięcie.
- Nie umieszczaj produktu zbyt blisko krawędzi powierzchni i upewnij się, że produkt się nie przewróci.

2.2 Ludzie

- Jeśli dojdzie do oparzenia, należy natychmiast polać dotkniętą część ciała letnią wodą. Nie przerywać zdejmowania odzieży i szybko skontaktować się z lekarzem.
- Ten produkt może być używany przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, pod warunkiem, że są one odpowiednio nadzorowane i poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania 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 użytkowaniu produktu oraz rozumieją możliwe zagrożenia.
- Produkt i przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Aby uniknąć porażenia prądem, nie należy pozwalać zwierzętom domowym ani małym dzieciom na gryzienie przewodu zasilającego.
- Nie pozwalać dzieciom bawić się produktem. Produkt należy używać i

przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

- Produkt nie powinien być używany przez dzieci w wieku poniżej 8 lat. Korzystanie z produktu jest dozwolone wyłącznie w obecności osoby nadzorującej, która jest odpowiedzialna za bezpieczeństwo użytkownika.

2.3 Użyj

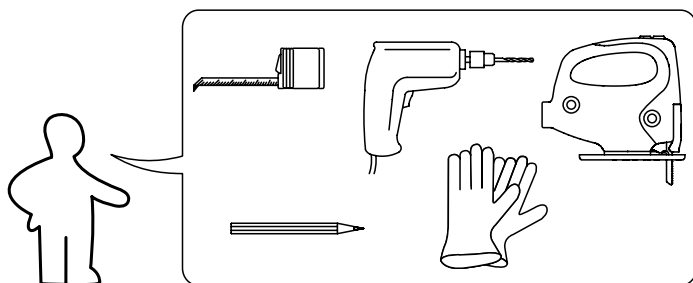
- Nie przykrywać włączonego produktu. Nie wolno kłaść poduszek ani koców na produkcie ani na nim. Może to spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym, obrażenia ciała lub uszkodzenie produktu.
- Części produktu nagrzewają się. Nie należy czyścić produktu, gdy jest jeszcze gorący. Przed czyszczeniem należy poczekać, aż produkt ostygnie.
- Należy używać wyłącznie patelni z dnem o takiej samej średnicy jak sam produkt. Mniejsza średnica spowoduje straty energii.
- Nie używaj produktu w pobliżu wody lub łatwopalnych cieczy.
- Produkt może się bardzo nagrzewać podczas użytkowania. Dlatego podczas użytkowania należy umieścić produkt na płycie odpornej na wysoką temperaturę. Na przykład, nigdy nie należy umieszczać go na plastikowym stole, plastikowym obrusie lub na lodówce.
- Produkt należy zawsze umieszczać na płaskiej, stabilnej i niepalnej powierzchni.
- Nie dotykaj produktu podczas użytkowania, ponieważ stanie się on gorący.
- Nie podgrzewać puszek produktu, które są nadal zamknięte. Może to spowodować powstanie nadciśnienia, które spowoduje eksplozję puszek. Może to spowodować pożar, obrażenia ciała lub uszkodzenie produktu.
- Maksymalny udźwig produktu wynosi 20 kg, nie należy przekraczać tego limitu. Może to spowodować uszkodzenie produktu lub obrażenia ciała.
- Nie używaj produktu w pobliżu przedmiotów lub powierzchni wrażliwych na ciepło.

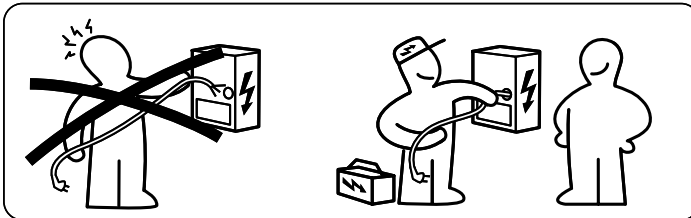
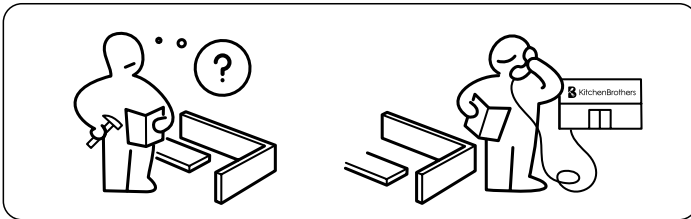
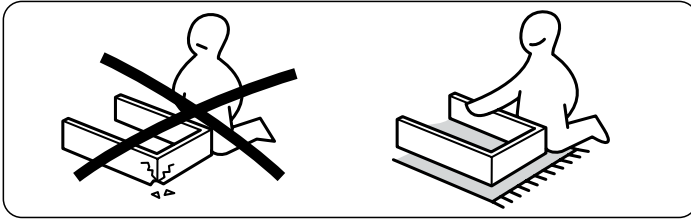
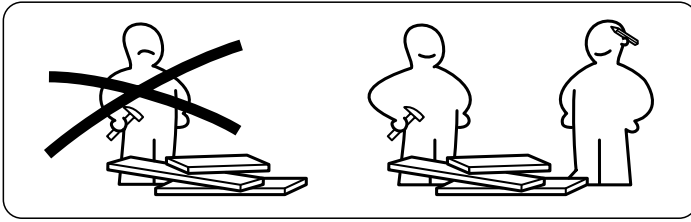
2.4 Elektryczność

- W przypadku awarii zasilania podczas użytkowania należy natychmiast wyłączyć produkt i odłączyć go od zasilania.
- Jeśli powierzchnia produktu jest pęknięta, należy wyłączyć produkt, aby uniknąć porażenia prądem.
- 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 wolno przenosić włączonego produktu. Przed przenoszeniem lub czyszczeniem produktu należy go zawsze wyłączyć.
- Nigdy nie otwierać obudowy produktu. Wewnątrz produktu nie znajdują się żadne elementy wymagające serwisowania przez użytkownika. Zdjęcie obudowy produktu grozi śmiertelnym porażeniem prądem elektrycznym.
- Upewnij się, że masz dostęp do gniazda zasilania, do którego podłączony jest produkt.

3. INSTRUKCJE MONTAŻU

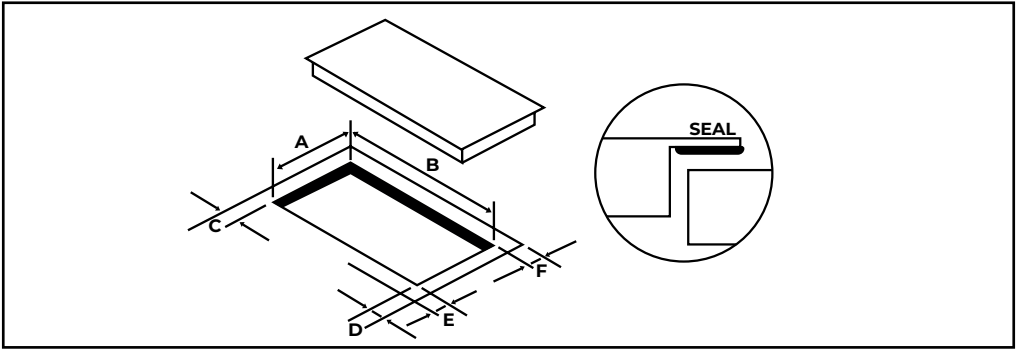




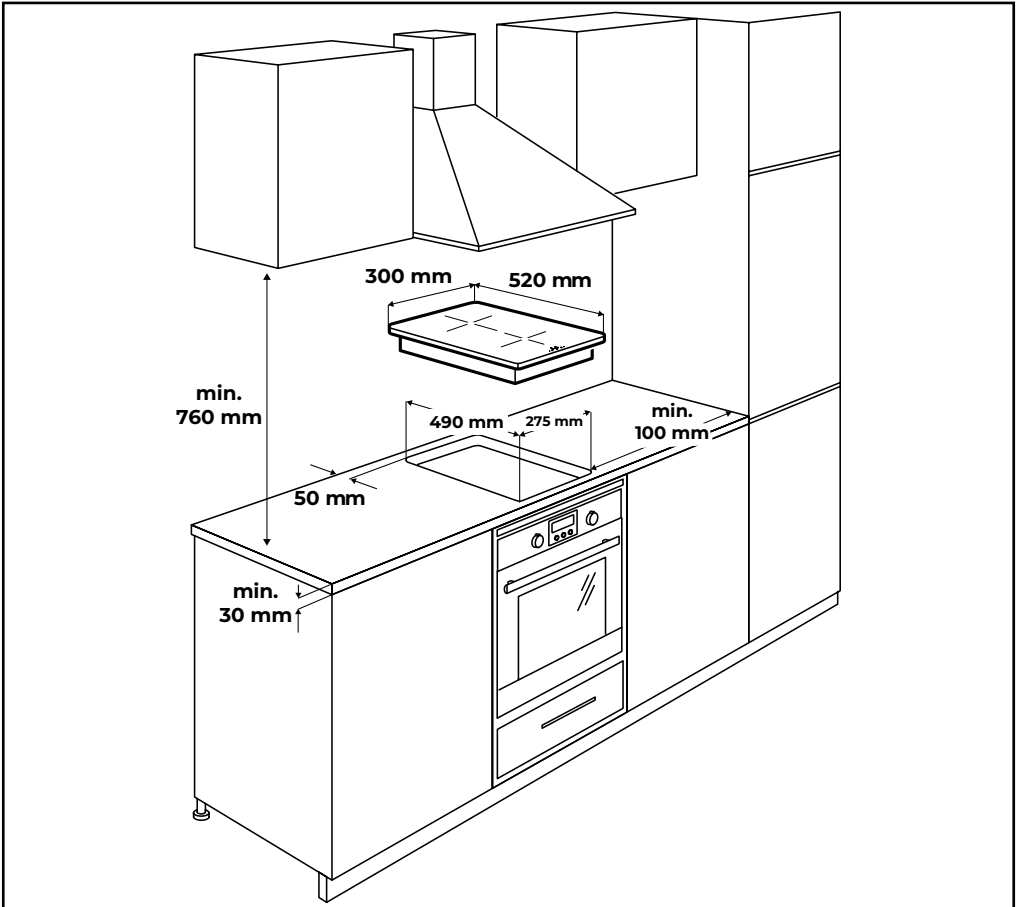
3.1 Przygotowanie do montażu

Wywierć lub wytnij 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.

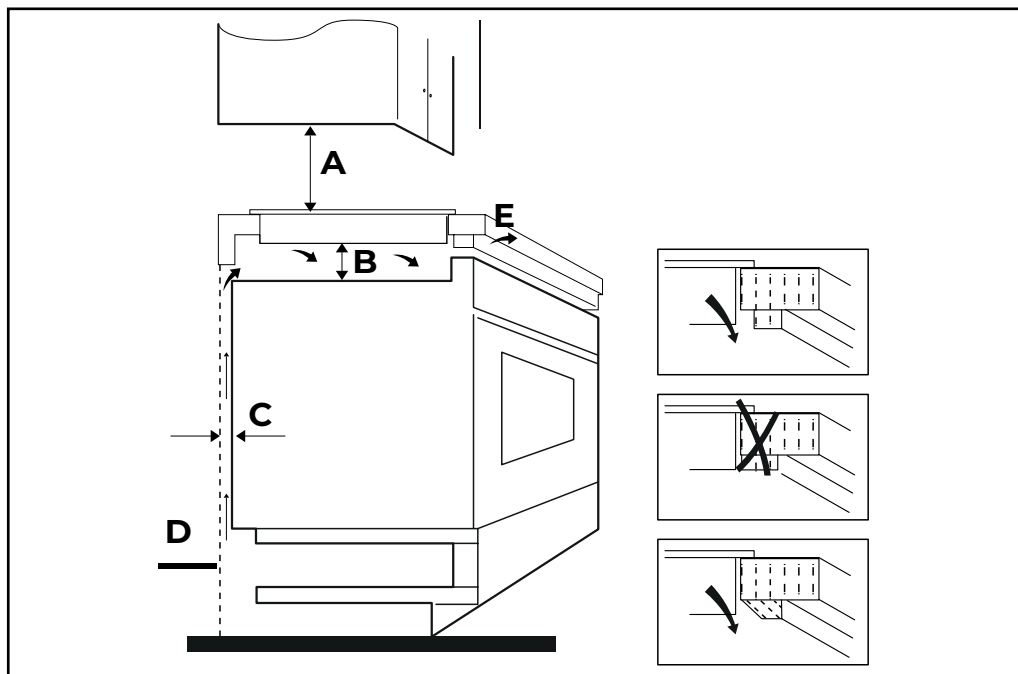


A	B	C	D	E	F
275 mm	490 mm	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm



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 żadnych 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.

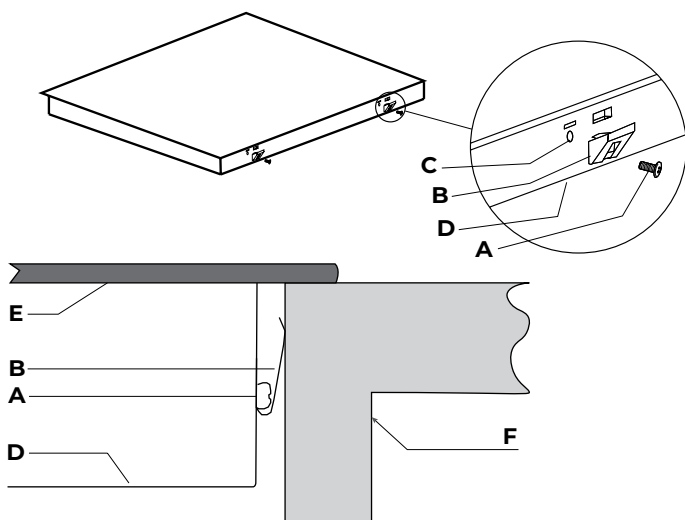
3.2 Przed zamocowaniem wsporników montażowych

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

3.3 Mocowanie wsporników montażowych

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

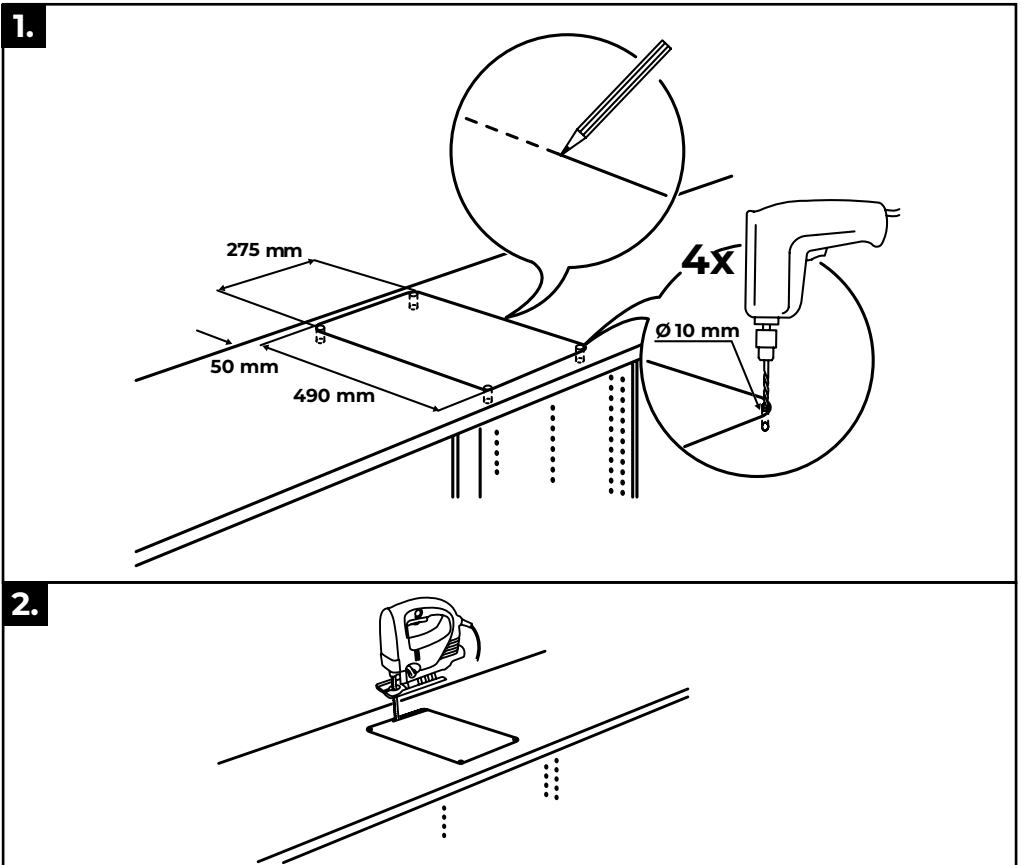
- A. Śruba ST3 5x8
- B. Wspornik montażowy
- C. Otwór na śrubę
- D. Dół
- E. Płyta szklana
- F. Blat

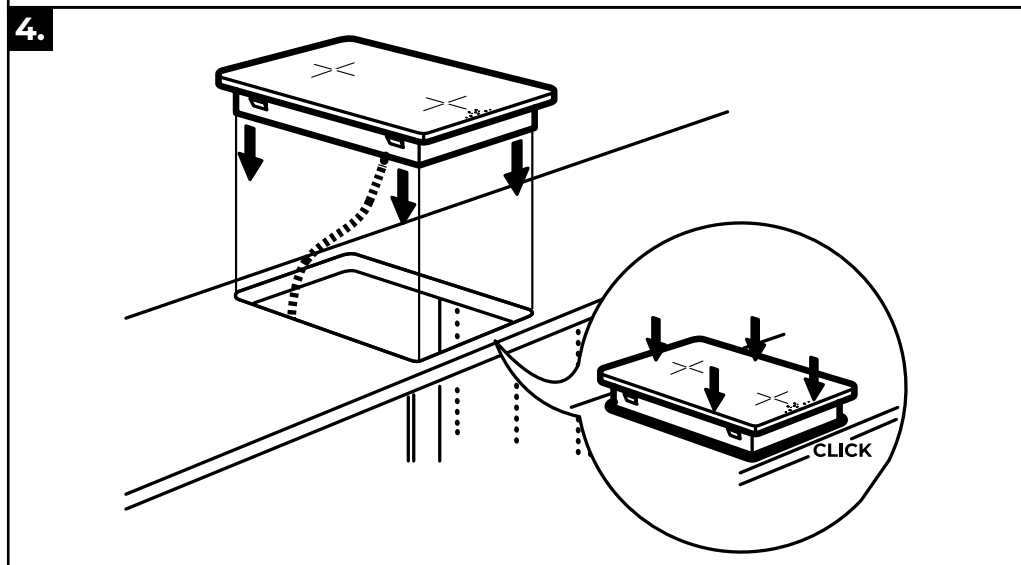
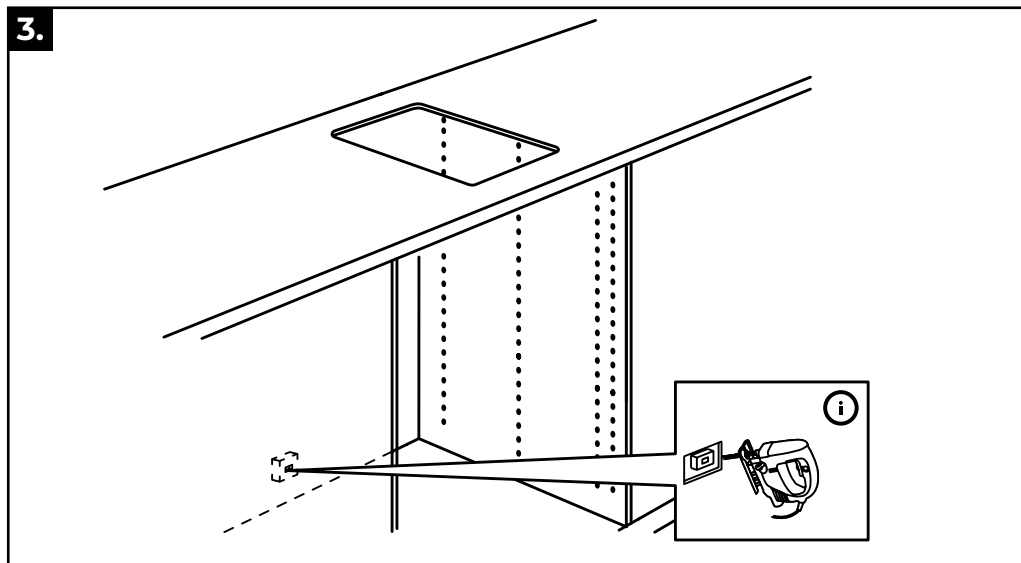


! UWAGA!

- ◇ Produkt musi być instalowany przez kompetentnych elektryków lub wykwalifikowanych techników. Nigdy nie należy przeprowadzać instalacji samodzielnie.
- ◇ Produkt nie powinien być instalowany bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką, ponieważ wilgoć może uszkodzić elementy 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.

3.4 Góra



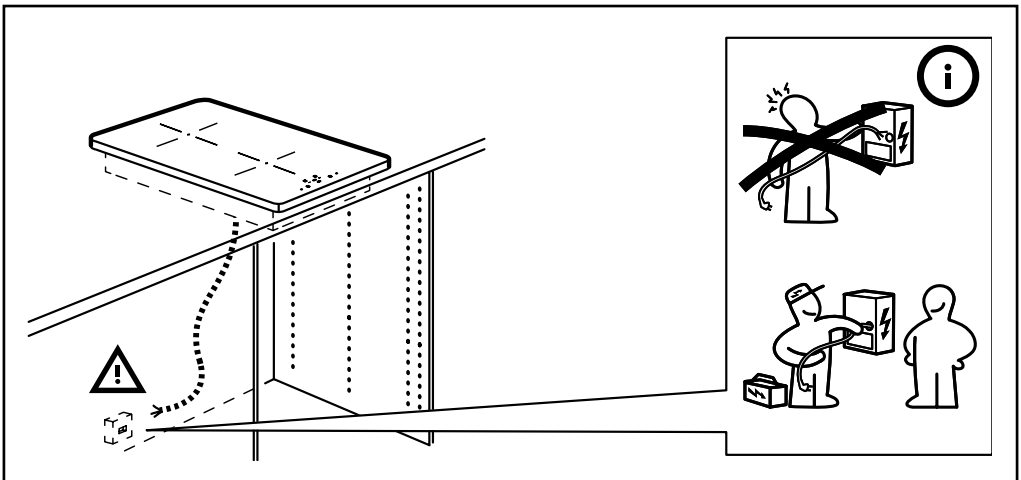


3.5 Podłączenie do gniazda

Przed podłączeniem produktu do gniazdka należy sprawdzić następujące kwestie:

- Gniazdo, do którego podłączany jest produkt, musi być odpowiednie dla mocy pobieranej przez produkt.
- Napięcie musi być zgodne z wartościami znamionowymi określonymi w funkcjach opisanych w niniejszej instrukcji.

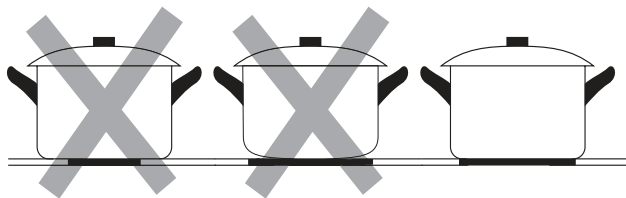
- Do podłączenia produktu do gniazda ściennego nie należy używać adapterów, reduktorów ani rozgałęziaczy, ponieważ urządzenia te mogą się rozgrzać i spowodować pożar.
- Przewód zasilający produktu nie może dotykać żadnej części lub obszaru, w którym może osiągnąć wysoką temperaturę i musi być umieszczony 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 gniazdka elektrycznego, należy go zainstalować w taki sposób, aby gniazdko było dostępne.



4. INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

4.1 Odpowiednie patelnie do indukcji

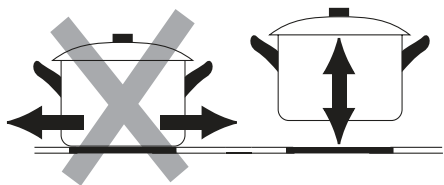
- Należy używać wyłącznie patelni o średnicy od 8 do 20 cm, które nadają się do indukcji. Sprawdź, czy na opakowaniu patelni lub na samej patelni znajduje się symbol indukcji.
- To, czy patelnia nadaje się do indukcji, można sprawdzić za pomocą testu magnetycznego. Przytrzymaj magnes w pobliżu dna patelni. Jeśli patelnia jest magnetyczna, nadaje się do indukcji.
- Niektóre patelnie nie są w pełni magnetyczne. Sprawdź, czy patelnia jest wykrywana przez produkt. Wlej trochę wody na patelnię i włącz urządzenie. Jeśli woda nagrzeje się po 3 minutach, patelnia nadaje się do indukcji.
- Nie używaj patelni wykonanych ze zwykłej stali nierdzewnej, szkła, małych, miedzianych lub aluminiowych.
- Należy używać wyłącznie patelni z płaskim dnem. Upewnij się, że dno leży płasko na produkcie i ma taki sam rozmiar jak pole grzejne.
- Nie używaj patelni z postrzępionymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



- Patelnię należy zawsze umieszczać na środku pola grzewczego.
- Dno patelni może wpływać na dystrybucję ciepła, a tym samym na wyniki gotowania. Upewnij się, że używasz patelni z dnem dobrej jakości.


4.2 Ochrona szkła

- Upewnij się, że podnosisz tacę z dala od produktu. Przesuwanie patelni może porysować szkło.



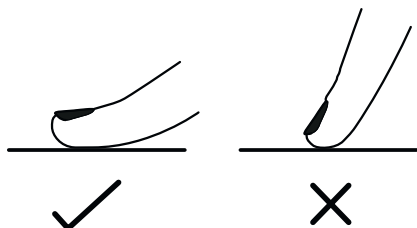
- Nigdy nie należy umieszczać pustej patelni na włączonym polu grzewczym. Może to spowodować przegrzanie patelni i uszkodzenie produktu.
- Nie używaj patelni z bardzo cienkim dnem. Może to spowodować przegrzanie patelni.

4.3 Rozmiar patelni

- Nie należy używać patelni o średnicy mniejszej niż zalecana. Produkt nie rozpozna patelni i nie będzie działać.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy używać patelni o takiej samej średnicy jak pola grzejne.
- Jeśli produkt zostanie włączony bez patelni, przy użyciu patelni, która nie nadaje się do indukcji, produkt nie będzie działać. Wyświetlacz wskazuje .

4.4 Działanie

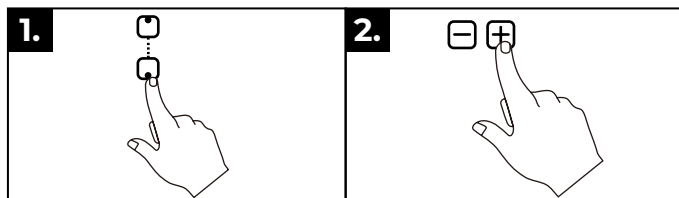
- Przyciski produktu reagują na dotyk. Nacisk nie jest wymagany.
- Dotykaj przycisków całym opuszką palca, a nie tylko jego końcówką.
- Po wykryciu dotknięcia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że przyciski są zawsze czyste i suche.
- Upewnij się, że na przyciskach nie znajdują się żadne przedmioty.



4.5 Włączanie i wyłączanie stref gotowania

Włączanie stref gotowania

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk włączania/wyłączania przez około 3 sekundy, aż produkt się włączy.
2. Umieść odpowiednią patelnię na wybranej strefie gotowania.
3. Wybierz żądaną strefę gotowania, dotykając odpowiedniego pola na wyświetlaczu.
4. Wybierz żądany tryb gotowania. W tym celu należy dotknąć przycisku plus lub minus.



Komentarz

- ◇ Moc pola grzejnego można regulować w dowolnym momencie gotowania. W tym celu należy wybrać żądane pole grzejne i wyregulować moc, dotykając przycisku plus lub minus.
- ◇ Jeśli wyświetlacz miga, może to oznaczać, że patelnia nie nadaje się do indukcji, jest zbyt mała lub nie została prawidłowo umieszczona na polu grzejnym. Produkt aktualnie nie działa.

Wyłączanie stref gotowania

1. Wybierz żądane pole grzejne, dotykając odpowiedniego pola na wyświetlaczu.
2. Ustawić wartość 0. Można to zrobić, dotykając przycisku minus.
3. Wyłącz cały produkt, naciskając i przytrzymując przycisk włączania/wyłączania przez około 3 sekundy.

UWAGA!

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

4.6 Ciepło odpadowe

- Symbol „H” wskazuje, która strefa gotowania ma temperaturę powyżej 60°C.
- Oznaczenia te znikają, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury.

4.7 Ochrona przed przegrzaniem

Ochrona przed przegrzaniem

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

Automatyczne wyłączenie

- Produkt wyłącza się automatycznie po 120 minutach bezczynności.
- Po wyjęciu patelni produkt przestaje się nagrzewać po 30 sekundach.

Komentarz

- ◇ Produkt jest wyposażony w wentylator utrzymujący stabilną temperaturę.
- ◇ Po włączeniu lub ustawieniu temperatury wentylator zaczyna się obracać.
- ◇ Po wyłączeniu produktu wentylator obraca się do momentu, aż produkt będzie wystarczająco chłodny. Wentylator wyłącza się automatycznie.

4.8 Blokowanie i odblokowywanie panelu sterowania

Panel sterowania można zablokować, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu.

Blokada/blokada dziecka

- Dotknij przycisku blokady. Przy przycisku blokady zaświeci się kontrolka, a na wyświetlaczu nad zegarem pojawi się komunikat „Lo”.
Panel sterowania jest teraz zablokowany.
- Gdy panel sterowania jest zablokowany, tylko przycisk blokady reaguje na dotyk.

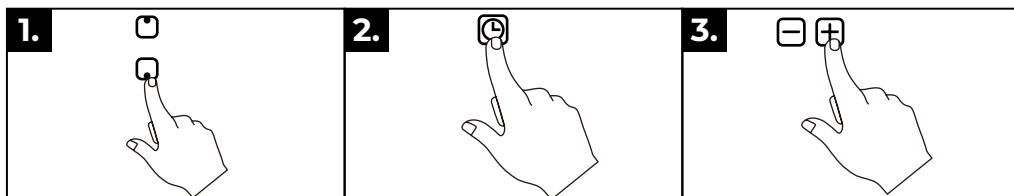


Odblokowanie

- Dotknij i przytrzymaj przycisk blokady, aż zgaśnie kontrolka blokady.
- Panel sterowania jest teraz odblokowany i można z niego korzystać.

4.9 Ustawianie timera

Włącz



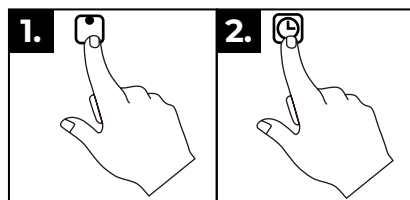
1. Wybierz żądane pole grzejne, dotykając odpowiedniego pola na wyświetlaczu.
2. Naciśnij ikonę zegara. Na wyświetlaczu pojawi się „30”. Czas jest ustawiony na 30 minut.
3. Wybierz żądany czas za pomocą przycisków plus i minus.
4. Żądany czas gotowania został ustawiony. Zegar rozpocznie odliczanie. Po osiągnięciu 0 minut produkt wyłączy się automatycznie. Obok pól grzejnych, dla których ustawiono timer, miga kontrolka.

Wyłącz

1. Wybierz żądane pole grzejne, dotykając odpowiedniego pola na wyświetlaczu.
2. Naciśnij ikonę zegara.

Komentarz

- ◇ Aby zmienić czas po ustawieniu timera, ponownie wykonaj czynności opisane w sekcji „Włączanie”.



4.10 Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Zmniejsz moc podczas gotowania.
- Używaj pokrywki, aby skrócić czas gotowania i oszczędzać energię.
- Zminimalizuj ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania i zaoszczędzić energię.
- Rozpocznij gotowanie na wysokiej mocy. Zmniejsz moc po podgrzaniu potrawy.

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 użytkowania.	Gdy używana jest 1-fazowa płyta grzewcza, generuje ona więcej hałasu. Wynika to z faktu, że produkt może obsługiwać mniejszą stałą moc. W rezultacie produkt za każdym razem otrzymuje krótkie impulsy mocy. Można to usłyszeć poprzez naprzemienne głośniejsze i cichsze brzęczenie. Funkcja wzmocnienia powoduje hałas na każdym etapie. Produkt wykorzystuje maksymalną moc, więc dźwięk jest głośniejszy.	Produkt hałasuje podczas użytkowania.

<p>Produkt wydaje brzęczący dźwięk.</p>	<p>Dzieje się tak, ponieważ metalowe części dna patelni składają się z wielu warstw, które wibrują. Dzieje się tak często w przypadku patelni niższej jakości z klejonym dnem. Różni się on w zależności od patelni i często zanika po kilku minutach.</p>	<p>Jest to normalne zjawisko. Jeśli hałas bardzo przeszkadza, można kupić patelnie wykonane z innego materiału. Patelnie wykonane z aluminium i żeliwa wytwarzają mniej hałasu.</p>
<p>Produkt wydaje brzęczący dźwięk Słychać dźwięk pola magnetycznego pomiędzy dnem patelni a produktem. Prądy indukcyjne w produkcie powodują drgania dna szalki.</p>	<p>Jest to normalne zjawisko. Dźwięk znika po wyjęciu patelni z pola grzejnego.</p>	<p>Produkt wydaje brzęczący dźwięk Słychać dźwięk pola magnetycznego pomiędzy dnem patelni a produktem. Prądy indukcyjne w produkcie powodują drgania dna szalki.</p>
<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 zależy od jakości patelni i rodzaju gotowanej żywności.</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. Dźwięk ten znika lub staje się cichszy po ustawieniu niższej temperatury. Nie należy używać patelni, które są bardzo przestarzałe lub zbyt małe dla pola grzejnego.</p>

<p>Produkt wydaje dźwięk dmuchania.</p>	<p>Produkt jest wyposażony w wewnętrzny wentylator chłodzący. Wynika to z faktu, że temperatura wewnątrz produktu nie powinna być zbyt wysoka. Z tego powodu produkt jest wyposażony w wentylator. Powoduje on mniejszy lub większy hałas przy różnych ustawieniach. Po wyłączeniu produktu wentylator nadal pracuje, dopóki pole grzejne nie ostygnie w wystarczającym stopniu.</p>	<p>Jest to normalne zjawisko.</p>
<p>Produkt wydaje stukający dźwięk.</p>	<p>Pod dnem patelni znajduje się wilgoć.</p>	<p>Dobrze osusz dno patelni.</p>
	<p>Produkt jest używany na niskim poziomie mocy.</p>	<p>Jest to normalne. Słychać przełączanie elektroniki.</p>
	<p>Używana jest przestarzała patelnia.</p>	<p>Używaj nowszych patelni, które nadają się do gotowania indukcyjnego.</p>
	<p>Nie ma wystarczającej odległości między patelniami na polach grzewczych.</p>	<p>Upewnij się, że każda patelnia jest umieszczona na środku pola grzejnego.</p>
<p>Nie można włączyć produktu.</p>	<p>Produkt nie jest prawidłowo podłączony do prawidłowo działającego gniazda zasilania.</p>	<p>Upewnić się, że produkt jest prawidłowo podłączony do prawidłowo działającego gniazda zasilania. Sprawdzić, czy instalacja elektryczna w pozostałej części domu działa prawidłowo. Jeśli nie, należy skontaktować się z elektrykiem.</p>
<p>Przyciski dotykowe na panelu sterowania nie działają.</p>	<p>Panel sterowania jest zablokowany.</p>	<p>Odblokuj panel sterowania, postępując zgodnie z instrukcjami opisanymi w sekcji "3.14.2 Odblokowywanie panelu sterowania".</p>

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 obszar wokół panelu sterowania jest czysty i suchy. Do dotykania należy używać całej części opuszka palca.
Powierzchnia szklanej miski jest porysowana.	Taca ma ostre lub poszarpane krawędzie. Używane przybory lub środki czyszczące nie są odpowiednie.	Należy używać patelni z gładkim dnem. Używaj wyłącznie przyborów i środków czyszczących odpowiednich dla płyty indukcyjnej.
Patelnia nie nagrzewa się, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat <u>U</u> .	Patelnia nie nadaje się do indukcji, dno patelni jest zbyt małe lub patelnia nie jest wyśrodkowana w strefie gotowania.	Należy użyć patelni odpowiedniej do indukcji, z dnem wystarczająco dużym, aby można ją było wykryć i wyśrodkować ją w strefie gotowania.
Na wyświetlaczu pojawi się kod błędu E1 lub E2.	Ochrona przed zbyt niskim (<85V) lub zbyt wysokim (>285V) napięciem.	Jeśli napięcie w gniazdku jest niższe lub wyższe niż podane, należy skonsultować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Na wyświetlaczu pojawi się kod błędu E3.	Usterka czujnika temperatury cewki indukcyjnej.	Skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta.
Wyświetlacz pokazuje kod błędu E4.	Usterka czujnika temperatury IGBT.	Skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta.
Na wyświetlaczu pojawi się kod błędu E5.	Wysoka temperatura (>280°C) czujnika temperatury cewki indukcyjnej.	Wyłącz produkt i poczekaj, aż ostygnie.
Na wyświetlaczu pojawi się kod błędu E6.	Wysoka temperatura czujnika IGBT.	Sprawdź, czy wentylacja jest prawidłowa i czy wentylatory nie są zablokowane.
Na wyświetlaczu pojawi się kod błędu ER.	Usterka wewnętrzna obwodów sterowania.	Skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta.

Wyświetlacz pokazuje kod błędu R.	Na przyciskach dotykowych panelu sterowania znajduje się dużo płynu.	Upewnij się, że obszar wokół panelu sterowania jest czysty i suchy.
-----------------------------------	--	---

6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Produkt należy czyścić wilgotną, czystą ściereczką a następnie pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia nigdy nie używaj środków ściernych ani żrących środków czyszczących.

Produkt należy czyścić wilgotną, czystą ściereczką i dokładnie 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.
2. Użyj środka do czyszczenia płyt indukcyjnych, gdy powierzchnia jest ciepła (ale nie gorąca!).
3. Wyczyść produkt wilgotną ściereczką.
4. Włóż wtyczkę do gniazdka.



UWAGA!

- ◇ Po odłączeniu zasilania nie ma oznak gorącej powierzchni, ale strefa gotowania jest nadal gorąca!
- ◇ 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 zostawiaj resztek na płycie szklanej, szkło może ulec zabrudzeniu.

6.2 Zanieczyszczenie słodką żywnością

Natychmiast usunąć zanieczyszczenia za pomocą skrobaka odpowiedniego do płyt indukcyjnych, ale należy uważać na gorące powierzchnie 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. Włóż wtyczkę do gniazdka.

UWAGA!

- ◇ Jak najszybciej usuwaj plamy z roztopionego i słodkiego jedzenia. Jeśli pozwolisz mu ostygnąć na szklanej płycie, może to 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. Odłącz przewód zasilający.
2. Wyczyść obszar wokół panelu sterowania za pomocą czystej, lekko wilgotnej gąbki lub szmatki.
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.
	Uwaga zawiera dodatkowe informacje, które są ważne dla użytkownika 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).
LVD	Ten produkt jest zgodny z dyrektywą 2014/35/WE (LVD - Low Voltage Directive) w odniesieniu do ochrony przed niskim napięciem.
 RoHS	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 bis fenolu A (BPA).

	Nadaje się do użytku wewnątrz pomieszczeń.
	Wtyczka klasy bezpieczeństwa 2.
	Uwaga: gorąca powierzchnia!
	Ostrzeżenie! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!
	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	194
1.1 Avsedd användning	194
1.2 Produktöversikt	194
1.3 Produktspecifikationer	195
1.4 Andra funktioner	195
1.5 Paketets innehåll	195
1.6 Medföljande tillbehör	196
2. Säkerhet	196
2.1 Allmänt	196
2.2 Personer	197
2.3 Användning	198
2.4 Elektronik	198
3. INSTRUKTIONER FÖR MONTERING	199
3.1 Förberedelser för montering	200
3.2 Innan monteringsfästena sätts fast	203
3.3 Fastsättning av monteringsfästena	203
3.4 Montering	204
3.5 Anslutning till uttaget	205
4. BRUKSANVISNING	207
4.1 Lämpliga stekpannor för induktion	207
4.2 Skydda glaset	207
4.3 Storlek på pannan	208
4.4 Drift	208
4.5 Koppla till och från kokzoner	208
4.6 Spillvärme	209
4.7 Skydd mot överhettning	209
4.8 Låsning och upplåsning av kontrollpanelen	210
4.9 Inställning av timer	210
4.10 Tips för att spara energi	211
5. Felsökning	211
6. Underhåll och rengöring	214
6.1 Daglig nedsmutsning av glasytan (fingeravtryck, fläckar, mat, osötade fläckar)	215
6.2 Kontaminering från sockerhaltiga livsmedel	215
6.3 Smuts och spill på kontrollpanelen	215
7. Förvaring	216
8. Bortskaffande och återvinning	216
8.1 Avfallshantering	216
8.2 Elektriska apparater	216
9. Symboler	217
10. CE-försäkran om överensstämmelse	218
11. Ansvarsfriskrivning	218

1. INTRODUKTION

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

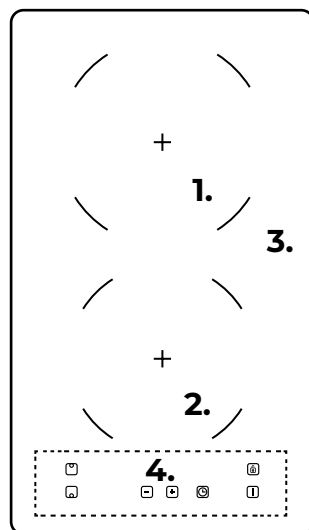
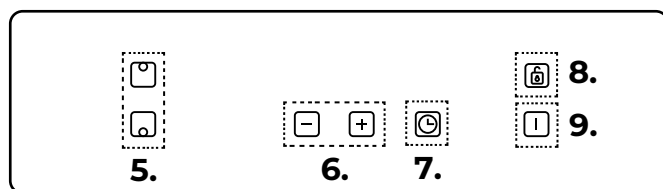
1.1 Avsedd användning

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. Stor kokzon
2. Liten kokzon
3. Vred för val av kokzon
4. Kontrollpanel
5. Vred för val av kokzon
6. Inställningsknapp för ned/upp
7. Knapp för timer
8. Låsknapp/kontrollpanel för barnlås
9. 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 plast
Timer	0 - 99 min
Lämpliga kokkärl	Induktionspannor med en diameter på min. 8 till max. 20 cm
Sladdlängd	1,5 m
Säkerhetsklass	2
Typ av stickpropp	EU
Spänning	220 - 240V ≈
Frekvens	50/60 Hz
Kraft	Max. 3300W Liten kokzon: 1500W Stor kokzon: 1800W
Max. ljudnivå	50 dB
Temperatur vid drift*	15 till 25°C
Luftfuktighet* vid drift	10 till 80%
Förvaringstemperatur*	15 till 25°C
Lagringsfuktighet*	10 till 80%
Skydd mot överhettning	Ja, när
Automatisk fränkoppling	Ja, 30 sekunder efter att pannan har avlägsnats från zonen, när det inte finns någon panna på tallriken.

*Rekommenderas

1.4 Andra funktioner

- Keramiskt glas med hög hållfasthet.
- Indikerar kvarvarande värme.
- Med barnlås.

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.

1.6 Medföljande tillbehör

- 1x Användarmanual
- 1x Svamprensor
- 4x hängare i rostfritt stål
- 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 "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!
- Produkten är endast lämplig för inomhusbruk. Använd inte produkten utomhus. Detta kan leda till skador på produkten.
- Produkten är konstruerad och avsedd för privat bruk. Använd inte produkten för kommersiella ändamål.
- 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 restvärme förblir värmeelementet varmt efter användning. Rör inte vid den heta ytan. Detta kan leda till personskador.
- Förvara produkten i originalförpackningen på en torr och ren plats. Se till att nätkabeln inte skadas när den viks ihop.
- Förvara inte explosiva ämnen, t.ex. aerosoler med brandfarliga drivgaser, i närheten av eller inuti produkten.
- Den glaskeramiska plattan är mycket stark men inte okrossbar. Om något, t.ex. en kryddbuk eller ett spetsigt föremål, faller på den kan den gå sönder.
- Placera inte produkten för nära kanten på en yta och se till att produkten inte tippar över.

2.2 Personer

- Om brännskador uppstår, håll omedelbart ljummet vatten över den drabbade kroppsdel. Ta av dig kläderna och uppsök läkare omgående.
- 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.
- Produkten får inte användas av barn under 8 år. Produkten får endast användas när en övervakare är närvarande, som är ansvarig för användarens säkerhet.

2.3 Användning

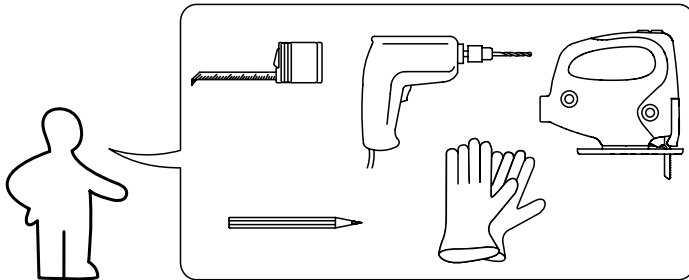
- Täck inte över produkten när den är påslagen. Placera aldrig kuddar eller filter på eller mot produkten. Detta kan orsaka brandrisk, elektriska stötar, personskador eller skador på produkten.
- Delar av produkten blir varma. Rengör inte produkten när den fortfarande är varm. Vänta tills produkten har svalnat innan du rengör den.
- Använd endast kokkärl med en botten som har samma diameter som själva produkten. En mindre diameter leder till energiförlust.
- Använd inte produkten i närheten av vatten eller brandfarliga vätskor.
- Produkten kan bli mycket varm under användning. Placera därför produkten på en värmetålig platta under användning. Placera den t.ex. aldrig på ett plastbord, en plastduk eller på ett kylskåp.
- Placera alltid produkten på en plan, stabil och icke brandfarlig yta.
- Rör inte vid produkten under användning, då den blir varm.
- Värm inte burkar på produkten som fortfarande är stängda. Detta kan skapa ett övertryck som får burkarna att explodera. Detta kan orsaka brandrisk, personskada eller skada på produkten.
- Produktens maximala lastkapacitet är 20 kg, överskrid inte denna gräns. Detta kan leda till skador på produkten eller personskador.
- Använd inte produkten i närheten av värmekänsliga föremål eller ytor.

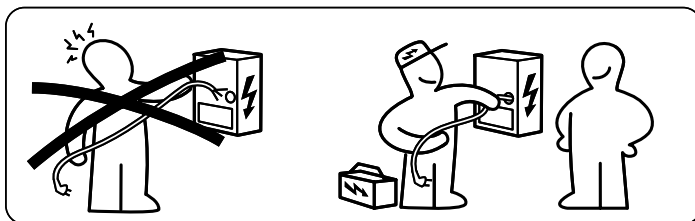
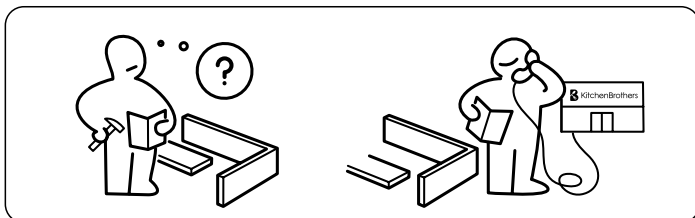
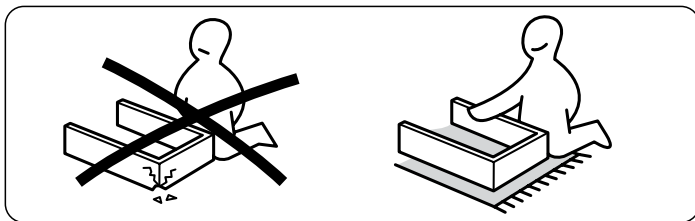
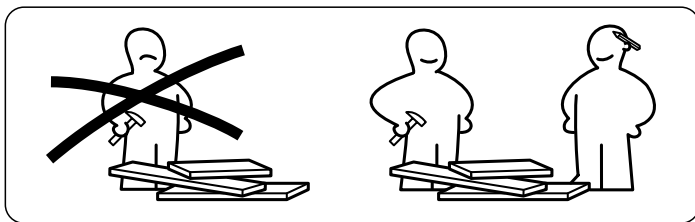
2.4 Elektronik

- Om strömmen försvinner under användning ska du omedelbart stänga av produkten och dra ut kontakten.
- Om produktens yta är sprucken, stäng 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.
- För att undvika elektriska stötar ska du inte använda produkten om du misstänker att nätkabeln eller kontakten 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 sladdarna och att sladdarna inte är knäckta, vridna eller har fastnat.
- Flytta inte produkten när den är påslagen. Stäng alltid av produkten innan du flyttar eller rengör den.
- Öppna aldrig produktens hölje. Det finns inga delar inuti produkten som användaren kan utföra service på. Om produktens hölje tas bort finns det risk för dödlig elektrisk stöt.
- Se till att du kan nå det eluttag som produkten är ansluten till.

3. INSTRUKTIONER FÖR MONTERING

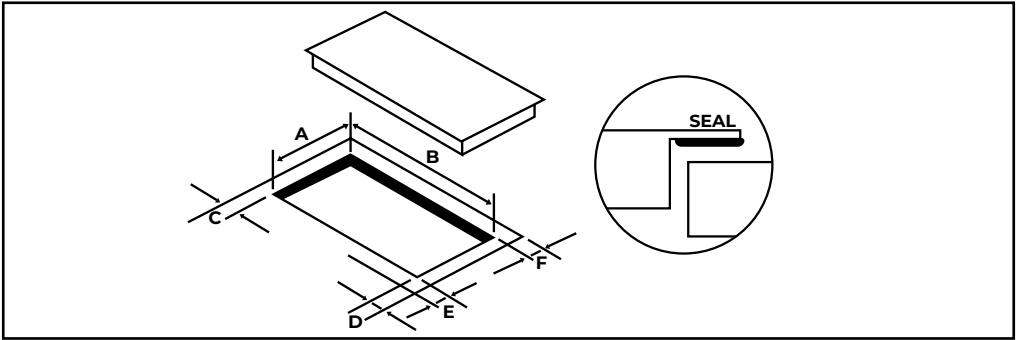




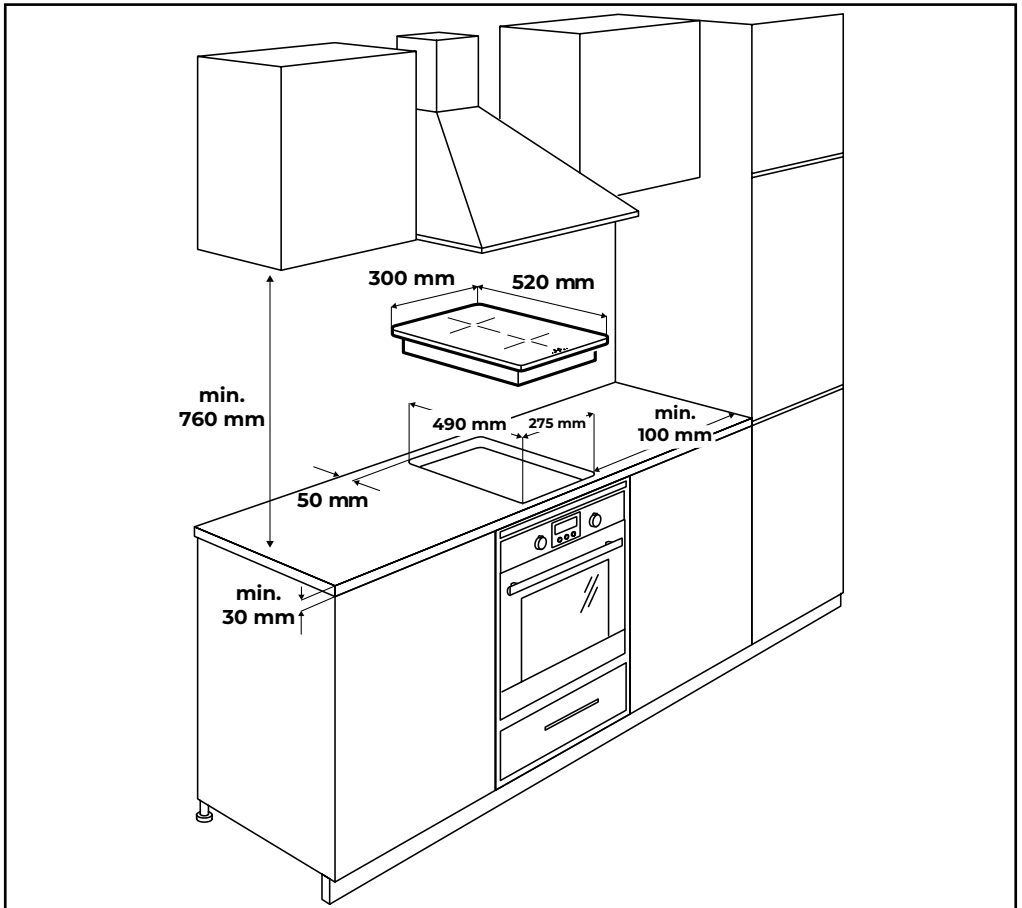
3.1 Förberedelser för montering

Borra eller skär 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 värmeståligt bänkskivematerial för att förhindra deformationer på grund av värmestrålning från induktionshällen.

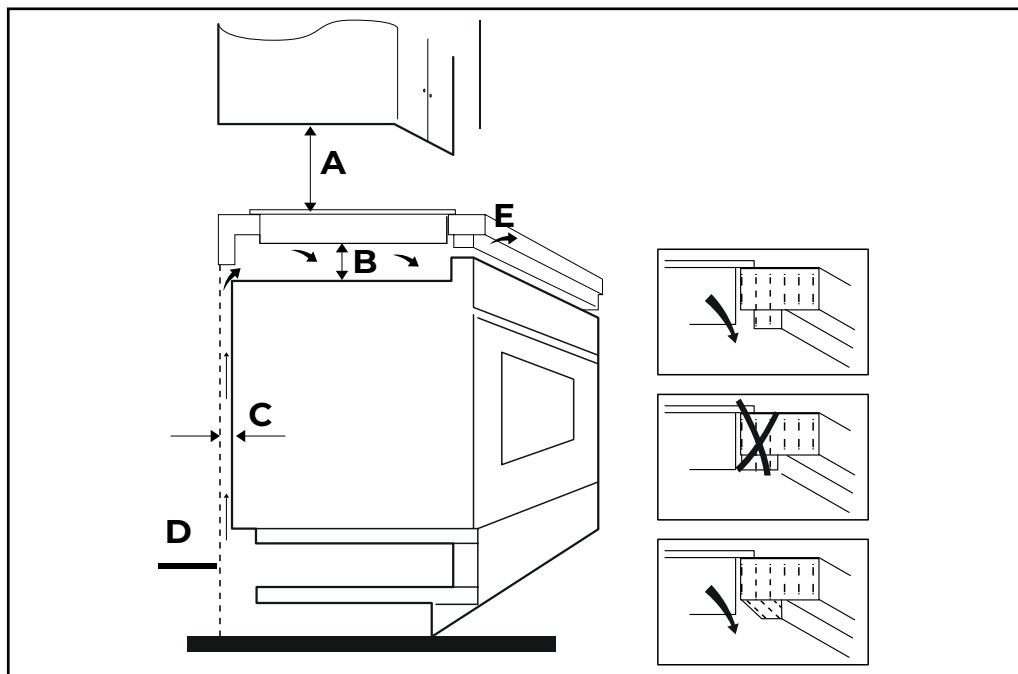


A	B	C	D	E	F
275 mm	490 mm	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm



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 isoleringsbrytare eller krets brytare som säkerställer fullständig frånkoppling från elnätet.
- Frånskiljaren 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).
- Isoleringsbrytaren 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.

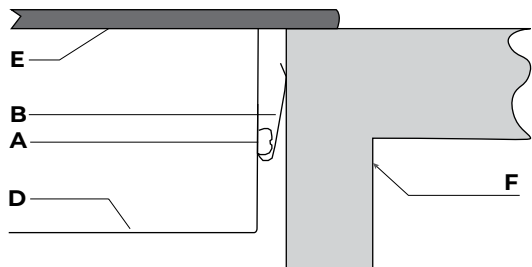
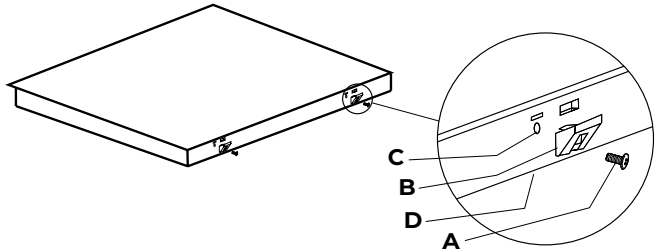
3.2 Innan monteringsfästena sätts fast

1. Placera produkten på en stabil och jämn yta. Du kan till exempel använda förpackningen.
2. Använd inte våld mot de kontroller som sticker ut från produkten.

3.3 Fastsättning av monteringsfästena

För att montera produkten på bänkskivan, installera först monteringsfästena. Använd de medföljande skruvarna för att göra detta. Använd inte andra skruvar eftersom de kan skada produktens insida.

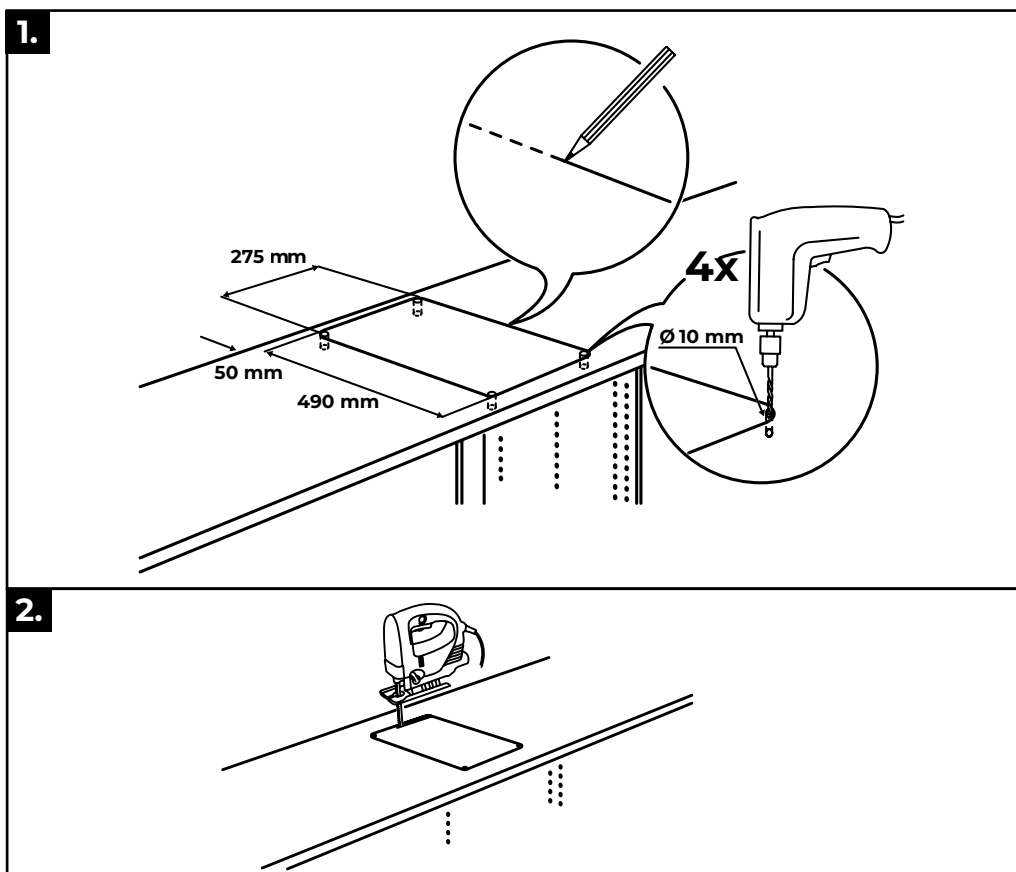
- A. Skruv ST3 5x8
- B. Monteringsfäste
- C. Skruvhål
- D. Botten
- E. Glasskiva
- F. Bänkskiva



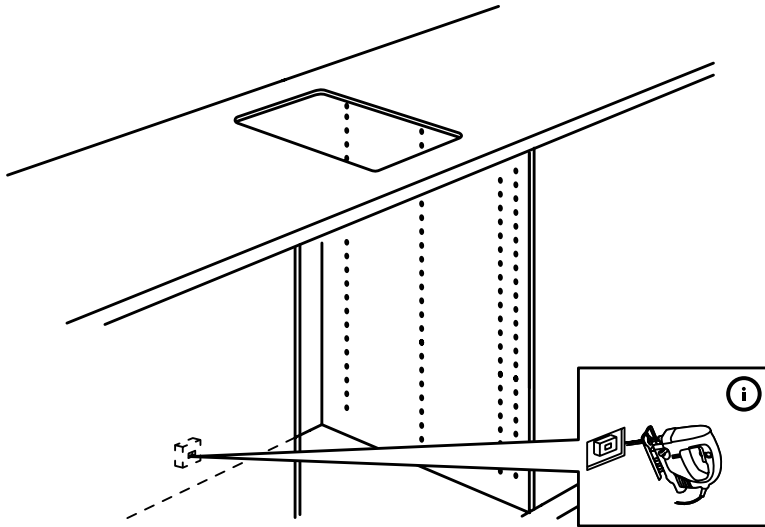
 **OBSERVERA!**

- ◇ Produkten får endast installeras av behörig elektriker eller kvalificerad tekniker. Utför aldrig installationen själv.
- ◇ Produkten får inte installeras direkt över diskmaskin, kylskåp, 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.
- ◇ Vägg och den inducerade värmezonen på bänkskivan måste vara värmetåliga.
- ◇ För att undvika skador måste produkten vara värmetålig.

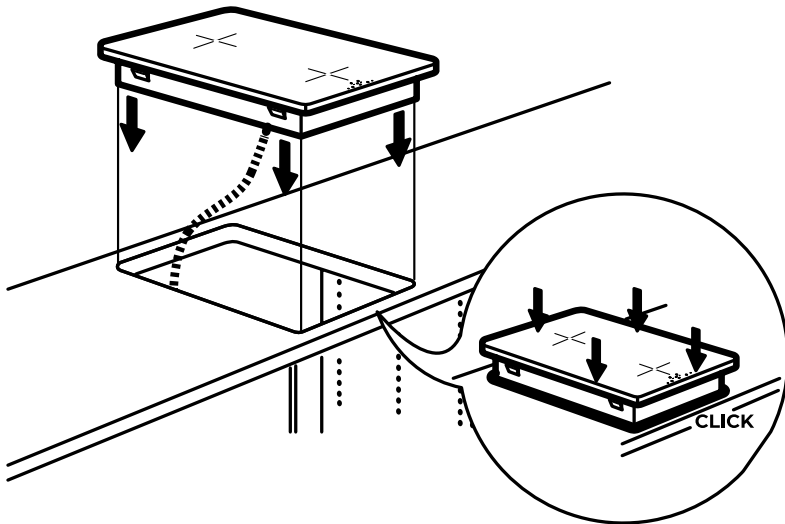
3.4 Montering



3.



4.

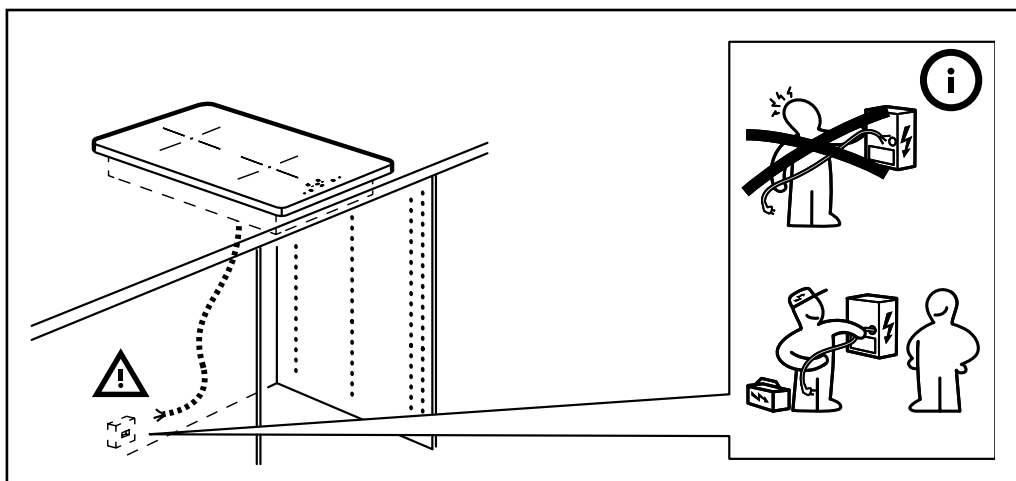


3.5 Anslutning till uttaget

Kontrollera följande innan du ansluter produkten till eluttaget:

- 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 bruksanvisning.

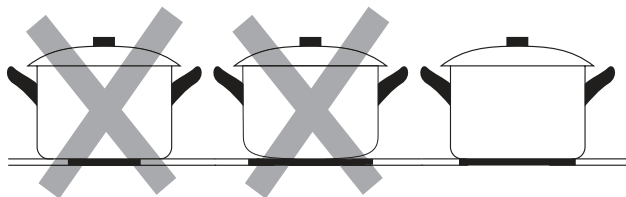
- Använd inte adaptrar, reducerare eller grenar för att ansluta produkten till vägguttaget, eftersom dessa enheter kan bli varma och orsaka brand.
- Produktens nätkabel får inte vidröra någon del eller något område där den kan nå höga temperaturer och måste placeras så att temperaturen inte överstiger 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.



4. BRUKSANVISNING

4.1 Lämpliga stekpannor för induction

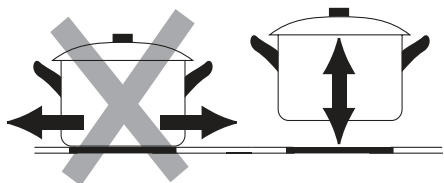
- Använd endast kokkärl med en diameter på 8 till 20 cm som är lämpliga för induction. Leta efter induktionssymbolen på pannans förpackning eller på själva pannan.
- Du kan kontrollera om en kastrull är lämplig för induction med hjälp av ett magnettest. Håll en magnet nära kastrullens botten. Om pannan är magnetisk är den lämplig för induction.
- Vissa kastruller är inte helt magnetiska. Kontrollera om pannan detekteras av produkten. Häll lite vatten i en kastrull och slå på produkten. Om vattnet värms upp efter 3 minuter är kastrullen lämplig för induction.
- Använd inte kokkärl av normalt rostfritt stål, glas, koppar eller aluminium.
- Använd endast kokkärl med platt botten. Kontrollera att botten ligger plant på produkten och har samma storlek som kokzonen.
- Använd inte en kastrull med ojämna kanter eller en böjd botten.



- Placera alltid kastrullen i mitten av kokzonen.
- Botten på kastrullen kan påverka värmefördelningen och därmed tillagningsresultatet. Se till att du använder en kastrull med en botten av god kvalitet.


4.2 Skydda glaset

- Se till att du lyfter pannan bort från produkten. Om pannan glider kan glaset repas.



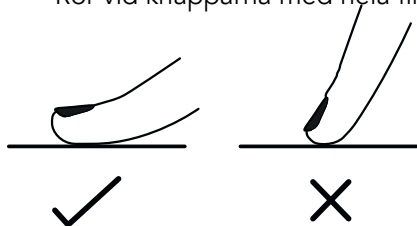
- Placera aldrig en tom kastrull på en kokzon som är påslagen. Detta kan leda till att pannan överhettas och att produkten skadas.
- Använd inte kokkärl med mycket tunn botten. Detta kan leda till att pannan överhettas.

4.3 Storlek på pannan

- Använd inte kokkärl som är mindre än den rekommenderade diametern. Produkten kommer inte att känna igen pannan och kommer inte att fungera.
- För bästa resultat, använd kokkärl med samma diameter som kokzonerna.
- Om du slår på produkten utan en kastrull eller använder en kastrull som inte är lämplig för induction, kommer produkten inte att fungera. Displayen visar .

4.4 Drift

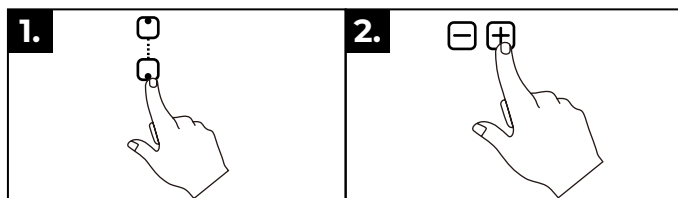
- Produktens knappar reagerar på beröring. Inget tryck behövs.
- Rör vid knapparna med hela fingertoppen, inte bara med spetsen.



- När en beröring upptäcks hörs en ljudsignal.
- Se till att knapparna alltid är rena och torra.
- Se till att det inte finns några föremål på knapparna.

4.5 Koppla till och från kokzoner

Tillkoppling av kokzoner



1. Håll på/av-knappen intryckt i ca 3 sekunder tills produkten slås på.
2. Placera en lämplig kastrull på önskad kokzon.
3. Välj önskad kokzon genom att trycka på motsvarande ruta på displayen.
4. Välj önskad tillagningsinställning. Gör detta genom att trycka på plus- eller minusknappen.

Anmärkning

- ◇ Effekten för en kokzon kan justeras när som helst under tillagningen. För att göra detta väljer du önskad kokzon och justerar effekten genom att trycka på plus- eller minusknappen.
- ◇ Om displayen blinkar kan det betyda att kastrullen inte är lämplig för induktion, att kastrullen är för liten eller att den inte har placerats korrekt på kokzonen. Produkten fungerar inte för tillfället.

Avstängning av kokzoner

1. Välj önskad kokzon genom att trycka på motsvarande ruta på displayen.
2. Ställ in inställningen på 0. Detta gör du genom att trycka på minusknappen.
3. Stäng av hela produkten genom att hålla on/off-knappen intryckt i ca 3 sekunder.

OBSERVERA!

- ◇ Kokzonen har inte svalnat omedelbart efter att den stängts av. Se upp för heta ytor!

4.6 Spillvärme

- Symbolen "H" anger vilken kokzon som har en temperatur över 60°C.
- Dessa indikationer försvinner när ytan har svalnat till en säker temperatur.

4.7 Skydd mot överhettning

Skydd mot överhettning

- Inuti produkten finns en temperatursensor som kontinuerligt övervakar driftstemperaturen.
- När temperaturen blir för hög och den inbyggda fläkten inte kan sänka temperaturen stannar produkten automatiskt.

Automatisk avstängning

- Produkten stängs av automatiskt efter 120 minuters inaktivitet.
- När pannan tas bort slutar produkten att värma efter 30 sekunder.

Anmärkning

- ◇ Produkten har en fläkt för att bibehålla en stabil temperatur.
- ◇ När du slår på produkten eller ställer in temperaturen börjar fläkten rotera.
- ◇ När produkten är avstängd fortsätter fläkten att rotera tills produkten är tillräckligt sval. Fläkten stängs av automatiskt.

4.8 Låsning och upplåsning av kontrollpanelen

Du kan låsa kontrollpanelen för att förhindra oavsiktlig användning.

Låsning/barnlås

- Tryck på låsknappen. En lampa tänds vid låsknappen och "Lo" visas i displayen ovanför timern. Manöverpanelen är nu låst.
- När manöverpanelen är låst är det bara låsknappen som reagerar på beröring.

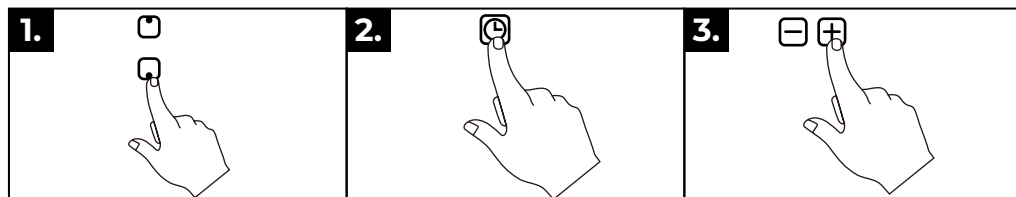


Lås upp

- Tryck på låsknappen och håll den intryckt tills låslampan slocknar.
- Manöverpanelen är nu upplåst och kan användas.

4.9 Inställning av timer

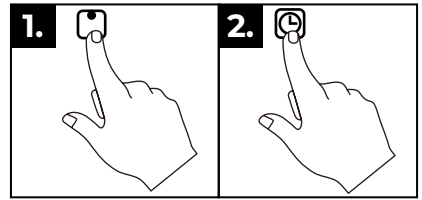
Aktivera



1. Välj önskad kokzon genom att trycka på motsvarande ruta på displayen.
2. Tryck på klockikonen. "30" visas på displayen. Tiden är inställd på 30 minuter.
3. Välj önskad tid med plus- och minusknapparna.
4. Den önskade tillagningstiden är inställd. Timern börjar räkna ner. När 0 minuter har uppnåtts stängs produkten av automatiskt. En lampa blinkar bredvid den eller de kokzoner för vilka en timer har ställts in.

Stäng av

1. Välj önskad kokzon genom att trycka på motsvarande ruta på displayen.
2. Tryck på klockikonen.

**i Anmärkning**

- ◇ För att ändra tiden efter att timern har ställts in, följ stegen som beskrivs i "Slå på" igen.

4.10 Tips för att spara energi

- Sänk strömmen när maten håller på att tillagas.
- Använd lock för att förkorta tillagningstiden och spara energi.
- Minimera mängden vätska eller fett för att förkorta tillagningstiden och spara energi.
- Starta tillagningen på hög effekt. Sänk effekten när maten har värmts upp.


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	Orsak	Lösning
Produkten låter under användning.	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 kan höra detta genom att ett starkare och svagare surrande ljud växlar. Boost-funktionen ger ifrån sig ljud i varje steg. Produkten använder maximal effekt här, så du hör ett högre ljud.	Produkten låter under användning.

<p>Produkten ger ifrån sig ett brummande ljud.</p>	<p>Detta beror på att metalldelarna i kastrullens botten 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.</p>	<p>Detta är normalt. Om du tycker att ljudet är mycket störande kan du köpa stekpannor av ett annat material. Stekpannor av aluminium och gjutjärn låter mindre.</p>
<p>Produkten ger ifrån sig ett surrande ljud Du kan höra ljudet av magnetfältet mellan kastrullens botten och produkten. Induktionsströmmarna i produkten orsakar vibrationer i kastrullens botten.</p>	<p>Detta är normalt. Ljudet försvinner när du tar bort pannan från kokzonen.</p>	<p>Produkten ger ifrån sig ett surrande ljud Du kan höra ljudet av magnetfältet mellan kastrullens botten och produkten. Induktionsströmmarna i produkten orsakar vibrationer i kastrullens botten.</p>
<p>Produkten ger ifrån sig ett knastrande ljud.</p>	<p>Detta ljud uppstår när stekpannor består av olika materialskikt. Det orsakas av vibrationer i de olika materialskiktens beröringsytor. Ljudet beror på kokkärlens kvalitet och vilken typ av mat du lagar.</p>	<p>Detta är normalt.</p>
<p>Produkten ger ifrån sig ett visslande ljud.</p>	<p>Detta ljud uppstår med kokkärl 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 kokkärlet blir äldre eller när ett kokkärl är mindre än kokzonens diameter.</p>	<p>Detta är normalt. Ljudet försvinner eller blir svagare om du ställer in produkten på en lägre temperatur. Använd inte kokkärl som är mycket gamla eller för små för kokzonen.</p>

<p>Produkten ger ifrån sig ett blåsljud.</p>	<p>Det finns en intern kylfläkt i produkten. Detta beror på att temperaturen inuti produkten inte får bli för hög. Av den anledningen är produkten utrustad med en fläkt. Denna 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 ger ifrån sig ett knackande ljud.</p>	<p>Det finns fukt under botten av pannan.</p>	<p>Torka botten av kastrullen ordentligt.</p>
	<p>Du använder produkten på en låg effektnivå.</p>	<p>Detta är normalt. Du hör att elektroniken växlar.</p>
	<p>Du använder en föråldrad kastrull.</p>	<p>Använd nyare kastruller som är lämpliga för induktion.</p>
<p>Produkten kan inte slås på.</p>	<p>Produkten är inte korrekt ansluten till ett fungerande eluttag.</p>	<p>Se till att produkten är korrekt ansluten till ett korrekt fungerande eluttag. Kontrollera att elen i resten av huset fungerar som den ska. Om inte, kontakta en elektriker.</p>
<p>Touchknapparna på manöverpanelen fungerar inte.</p>	<p>Manöverpanelen är låst.</p>	<p>Lås upp kontrollpanelen genom att följa instruktionerna i "3.14.2 Lås upp kontrollpanelen".</p>
<p>Touchknapparna på manöverpanelen fungerar inte korrekt.</p>	<p>Det finns smuts/vätska på touchknapparna eller så använder du fingertoppen när du trycker.</p>	<p>Se till att området på och runt kontrollpanelen är rent och torrt. Använd hela delen av fingertoppen för beröring.</p>

Glasskivans yta är repig.	Kastrullen 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.
Pannan värms inte upp och displayen visar  .	Kastrullen är inte lämplig för induktion, kastrullens botten är för liten eller kastrullen är inte centrerad i 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 vid uttaget är lägre eller högre än specificerat, kontakta en behörig elektriker.
Displayen visar felkod E3.	Fel i induktionsspolens temperatursensor.	Vänligen 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 manöverpanelens touchknappar.	Se till att området på och runt manöverpanelen är rent och torrt.

6. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

Rengör med en fuktig, ren trasa och torka ordentligt. Använd inte slipmedel eller aggressiva rengöringsmedel.

Rengör produkten med en fuktig, ren trasa och torka den noggrant. 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 kontakten ur vägguttaget.
2. Använd en induktionshällsrengörare medan ytan är varm (men inte het!).
3. Rengör produkten med en fuktig trasa.
4. Sätt i kontakten i uttaget.



OBSERVERA!

- ◇ När du kopplar bort strömmen finns det ingen indikation på en varm yta, men kokzonen är fortfarande varm!
- ◇ Använd speciella skursvampar för induktionshällar.
- ◇ Använd inte aggressiva, frätande eller slipande rengöringsmedel som kan skada glasplattan. Läs alltid på etiketten om rengöringsmedlet eller slipmedlet är lämpligt för induktionshäll.
- ◇ Lämna aldrig rester på glasplattan, glaset kan få fläckar.

6.2 Kontaminering från sockerhaltiga livsmedel

Avlägsna omedelbart föroreningen med en skrapa som är lämplig för induktionshällar, men var försiktig med heta ytor i kokzonen.

1. Dra ur nätsladden.
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. Sätt i kontakten i uttaget.



OBSERVERA!

- ◇ Ta bort fläckar från smältande och sockerhaltig mat så snart som möjligt. Om du låter maten svalna på glasskivan 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 ur nätsladden.
2. Rengör området på och runt kontrollpanelen med en ren, lätt fuktad svamp eller trasa.
3. Torka området på och runt kontrollpanelen helt och hållet.
4. Sätt i nätkabeln.

 **OBSERVERA!**

- ◇ Spilld vätska på kontrollpanelen kan orsaka funktionsfel på produkten och/eller touchknapparna.
- ◇ 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 allvarliga skador och/eller dödsfall.
	En anmärkning innehåller ytterligare information som är viktig 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).
LVD	Denna produkt uppfyller kraven i 2014/35/EG (LVD - lågspänningsdirektivet) när det gäller lågspänningskydd.
 RoHS	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).
	Lämplig för inomhusbruk.
	Kontakt i säkerhetsklass 2.
	Se upp: het yta!
	Varning för elektrisk fara! Elektrisk fara, risk för elektriska stötar!

	Växelström (AC).
	Hantera försiktigt.
	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-försäkran om överensstämmelse kan erhållas från leverantören.

11. ANSVARFRISKRIVNING

Reservation för ändringar; specifikationer kan ändras utan att skäl anges för detta.

KB4049



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